

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 10

Artikel: Etwas über Pilzbestimmungsabende
Autor: Accola, D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934446>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kochsalzlösung übergossen, die bei Verdunstung immer wieder nachgefüllt werden muss. Auf diese Weise lassen sich die Pilze monatelang konservieren.

Die Konservierung in Essig wird ganz ähnlich gemacht. Die zerschnittenen Pilze werden mit gekochtem und wieder erkaltetem, nicht zu starkem Essig übergossen. Auch hier ist darauf zu achten, dass verdunsteter Essig immer wieder ersetzt wird. Es gibt dabei allerlei Varianten. Eine Frau erzählte mir, dass sie die Pilze immer erst mit einer Schicht Salz bedeckt, über Nacht stehen lässt, die ausgetretene Flüssigkeit abgiesst und dann erst am Morgen die Pilze mit Essig übergiesst. Für diese Konservierungsmethode eignen sich Eierschwämme, Schweinsohren, Totentrompeten, Reizker und Stoppelpilze.

Dass die Methode der Kaltkonservierung mit Essig oder Salzwasser keine besonderen Gefahren in sich trägt, beweist schon der Umstand, dass die Eidgenössische Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln in Artikel 208 diese Art der Konservierung vorsieht und als Konservierungsmittel Alkohol, Essig, Gewürze, Kochsalz oder Zucker gestattet.

Als weiteres Konservierungsmittel darf laut dieser Vorschrift für Essig- oder Kochsalzkonserven 1,5 g Natriumbenzoat auf 1 Liter

dieser Lösung zugesetzt werden. Diese Natriumbenzoat-Lösung wirkt desinfizierend und übt einen stark hemmenden Einfluss auf das Wachstum der Bakterien aus, ohne die Nahrungsmittel irgendwie zu schädigen. Dadurch wird die Lebensdauer der Konserven wesentlich erhöht.

Bei Konserven, die für den Handel bestimmt sind, muss der Zusatz des Konservierungsmittels auf der Packung angegeben werden.

Ein empfehlenswertes Gewürz als Konservierungsmittel, das zu den Kochsalz- oder Essiglösungen verwendet werden kann, ist die Meerrettichwurzel, die, in Scheiben geschnitten, den Konserven zuzusetzen ist.

Angesichts der Verderblichkeit der Pilze ist heute der Konservierung derselben mehr denn je Bedeutung beizumessen.

Im Herbst produziert der Wald die Speisepilze im Übermass. In den Winter- und Frühjahrsmonaten sind wir vielleicht froh, statt frischem Gemüse ein gutkonserviertes Pilzgericht zubereiten zu können. Darum soll jeder Pilzfreund überschüssige Speisepilze nach einer der besprochenen Methoden konservieren. Man wird auf verschiedenen Wegen zum Ziele kommen. Besonders die zuletzt beschriebenen Verfahren 3. und 4. sind ja sehr einfach und benötigen nur wenig Zeit. (Fortsetzung folgt.)

Etwas über Pilzbestimmungsabende.

Von D. Accola, Chur.

Eine vergleichende Prüfung der Arbeitsprogramme und Tätigkeitsberichte der einzelnen Pilzvereine zeigt, dass alle als wesentlichen Bestandteil den Bestimmungsabend aufweisen und dies mit vollem Recht; denn solche Abende dienen neben den gemeinsamen Exkursionen in ganz hervorragender Weise der Förderung der Pilzkunde. Diese Tatsache ist ja glücklicherweise unter den Pilzern zwar so allgemein bekannt, dass es sich erübrigt, nochmals besonders darauf hinzuweisen. Hingegen wird es vielleicht doch nicht so ganz überflüssig sein, einige Gedanken über die

Durchführung und Gestaltung solcher Bestimmungsabende zu äussern, auch auf die Gefahr hin, schon mehrmals Gesagtes wieder aufzuwärmen, und aufgewärmte Pilzsachen sind nicht jedem Magen zuträglich. Ich denke da speziell an die diesbezüglichen Arbeiten von Fluri und Dr. Alder in frühern Jahrgängen unserer Zeitschrift, deren Studium nochmals angelegentlichst empfohlen sein möge. Dort findet jeder Pilzfreund, ob Anfänger oder Fortgeschrittener, wertvolle Winke und Ratschläge. Genannte Artikel wenden sich aber mehr an den Einzelbestimmer als an ganze

Arbeitsgruppen, womit natürlich nicht gesagt sein soll, dass nicht auch für letztere manches Beherzigenswerte darin enthalten wäre.

Die folgenden Ausführungen sind ganz allgemein gehalten und sollen in keiner Weise gegen irgendeinen Pilzverein gerichtet sein. Wir wissen, dass namentlich in grössern Ortschaften und ganz besonders in Universitätsstädten die Pilzabende in bestmöglicher Art durchgeführt werden, dank der zur Verfügung stehenden Mittel und best qualifizierten Kursleiter. Aber auch in kleinen Vereinen, wo diese Voraussetzungen nicht restlos erfüllt sind, kann der Bestimmungsabend fruchtbringend gestaltet werden, wenn die Teilnehmer mit Eifer und Interesse für die Sache mitarbeiten und wirklich etwas lernen wollen.

Um möglichst deutlich zu zeigen, wohin meine Ausführungen zielen, möchte ich kurz zwei Typen von Bestimmungsabenden einander gegenüberstellen. Die einen, wie sie vielleicht hie und da besonders in kleinen Vereinen durchgeführt werden und nicht den gewünschten Erfolg zeitigen und dann solche,

wie sie mir vorschweben und, wie ich hoffe, erspriesslicher ausfallen. Ich betone aber nochmals ausdrücklich, dass ich bei meiner Kritik des ersten Typus an keinen bestimmten Verein denke, sondern mir nur vorstelle, es könnte etwa auch so statt anders gemacht werden.

Zur ersten Art also folgendes: Als Bestimmungsabend kommt hier wie dort der Montagabend in Betracht und zwar aus dem einfachen Grunde, weil die Pilzler am Sonntag Material sammeln können, das dann so schnell als möglich — am Montag — verarbeitet werden kann. Was nun das Lokal anbelangt, so kommt aus ebenfalls leicht begreiflichen Gründen meist dasjenige in Frage, in welchem auch die Monatsversammlungen und sonstigen Vereinsanlässe stattfinden. Dies ist aber fast immer, wenn nicht sogar ausschliesslich, ein Restaurationsraum. Das hat allerdings den Vorteil — aber auch den einzigen — dass derselbe dem Verein kostenlos zur Verfügung gestellt wird in der richtigen Voraussetzung, dass die Pilzbestimmer auch etwas konsumieren.

(Fortsetzung folgt.)

Champignon = Nachrichten

Probleme der Düngerpräparation.

Von E. Habersaat, Bern. (6. Fortsetzung.)

Destruktionsfäule verläuft im umgekehrten Sinn. Bis zum letzten Stadium wird nur Cellulose angegriffen und verbraucht, während Lignin quantitativ erhalten bleibt. Destruktionsfäule wird durch Bakterien hervorgerufen. Korrosionsfäule bewirkt somit eine *vollständige* Zersetzung des Holzes und damit eine restlose ökonomische Ausnutzung der organischen Holzsubstanz als Kraftquelle und ihre Überführung in den Ernährungsprozess der höhern Pflanzen, wodurch einer Ansammlung organischer Substanz von Trockentorf und Kohlebildungen im Boden entgegengewirkt wird.

Hugo Fischer hat nachgewiesen, dass im Holz, das von baumzerstörenden höhern

Pilzen, Basidiomyceten, zerfressen ist, die Verholzungstoffe, die Gittersubstanzen Lig, nine und Tannine vollständig herausgelöst, resp. verbraucht sind und die zurückbleibende Holzmasse aus verhältnismässig reinem Zellstoff besteht.

Zu diesen ligninzerstörenden oder von Lignin grossenteils lebenden Pilzen rechnen wir nun nach den bisherigen Erfahrungen auch den Champignon, der nebst vielen andern höhern Pilzen im Naturgeschehen die wichtige Aufgabe zu erfüllen hat, die Zerstörungsarbeit der Mikroorganismen in der Weise zu vollenden, dass er auch die widerstandsfähigsten Kohlehydrate zu zersetzen vermag, sie zum Aufbau