Konservieren von Speisepilzen durch Tiefkühlen

Autor(en): **Schreier, Leo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **40 (1962)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-937526

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

wir an einem unserer letzten Bestimmungsabende des Jahres die alten Jahrgänge unserer Zeitschrift durchgeblättert und uns immer wieder gefreut an den prächtigen Illustrationen dieser Jahrgänge. Wir haben aber auch festgestellt, daß dieser seltene Pilz schon sehr viel zu reden und zu schreiben Anlaß gegeben hat. Zuerst wurde er im Jahre 1935 aus Utzenstorf gemeldet; 1936 zwischen Emme und Kanal in Biberist; 1937 ebenfalls am Emmeufer in Krayligen; 1943 im Bally-Park Schönenwerd festgestellt, von wo denn auch 1947 der letzte Fund gemeldet wurde. Man sieht, das Verbreitungsgebiet ist keineswegs klein; vielleicht hat auch dieser Pilz wie scheinbar mancher andere einen ganz bestimmten Zyklus. Ganz unerwartet ist er da und dort, um dann wieder auf Jahre hinaus zu verschwinden.

Die zweite Sensation des Jahres bildeten die 1,8 kg der Gattung *Amanita caesarea*, die in einem Posten zur Kontrolle vorgewiesen wurden; gefunden in der Gegend von Geroldswil, im Gras am Waldrand, unmittelbar an verkehrsreicher Straße. Während dieser Pilz bisher, so auch 1960, an drei verschiedenen Punkten am Sonnenhang des Altberges gefunden wurde, scheint er sich nun auszubreiten.

Sicher liegt in unserer guten Erde weit mehr verborgen als man so annimmt; aber es erscheint jedes Ding zu seiner Zeit, denn es ist alles weislich eingerichtet. Auch die alles abgrasenden Ziegen sind Geschöpfe, die eingeschrieben sind, und zwar nicht nur dem Namen nach, sonst würde auch unser Land öde werden und ungastlich, und die Menschen hätten da nichts mehr zu suchen, auf keinen Fall *Pilze*. *Sx.*

Konservieren von Speisepilzen durch Tiefkühlen

Von Leo Schreier †

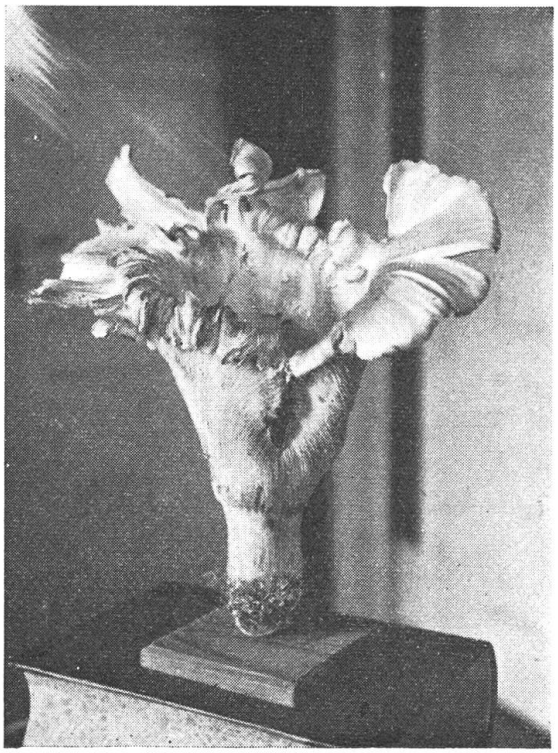
Dieses Verfahren zum Konservieren von Pilzen wird heute insbesondere von Vereinen für Pilzkunde angewendet, wenn es sich darum handelt, größere Mengen Speisepilze für einen bestimmten Zweck, z.B. für Pilzpasteten oder andere Pilzgerichte, zum Verkaufe an Pilzausstellungen usw., zu konservieren. Sie möchten dadurch dem Risiko, das darin besteht, daß im vorausbestimmten Zeitpunkt nur ungenügend oder keine Speisepilze aufzutreiben sind, vorbeugen. Auch der Pilzfreund, der zum Konservieren von Gemüsen, Gartenfrüchten und Fleisch usw. bereits ein Tiefkühlfach besitzt, wird seinen Pilzüberschuß bis zur späteren Verwendung im Kühlfach einfrieren lassen. Dieses Verfahren wird heute sicher schon vielfach angewendet, und die Methode wird im allgemeinen diejenige sein wie für das Gemüse. Doch nach den sehr oft gestellten Fragen zu schließen, besteht hierin noch viel Unsicherheit und scheinen sich logischerweise nicht alle Speisepilze gleich gut oder zum Teil nicht zu eignen und sind wohl auch die Vorbereitungen wahrscheinlich nicht für alle Pilze gleich.

Die diesbezüglichen Erfahrungen sollten für uns Pilzfreunde Allgemeingut werden. Es hat volkswirtschaftlich keinen Sinn, daß jeder Interessierte, seien es Vereine oder Pilzfreunde, das Risiko eines Versuches auf das Geratewohl unternimmt, das Risiko, daß irgend etwas schiefgeht, und durch den Genuß solcher Pilze Erkrankungen entstehen. Leider bin ich nicht in der Lage, die hier beste-

hende Lücke aufzufüllen und ich möchte deshalb hiermit alle diejenigen aus dem Busche klopfen, die in dieser Beziehung Erfahrungen – gute und schlechte – besitzen, diese hier bekanntzugeben.

Weißer Riesentrichterling (Leucopaxillus candidus Bres.) mit Neubildungen

Von Leo Schreier †

Von Herrn Werner Münch in Biberist erhielt ich am 5. September 1938 einen größeren weißen Pilz, den er in seinem Garten gefunden hatte. Um was es sich handelte, war rasch klar (siehe Überschrift). Höhe des trichterförmigen Pilzes 25 cm, Breite 26 × 15 cm, Tiefe des Trichters innen 15 cm. Stiel 7 cm lang und 4 cm Durchmesser, also kein Riesenexemplar. Doch etwas anderes erregte mein Interesse an diesem Fund. Am Trichterrand war dieser Fruchtkörper mit länglichen, muschelförmigen Wulsten teilweise dicht besetzt. Die offenen Wulste waren innen mit querliegenden Lamellen versehen.

Diese Neubildungen sind wohl dadurch entstanden, daß der Fruchtkörper beim Durchbrechen des Substrates (des Gartenbodens) Risse erhielt. Durch Regeneration der Rißstellen entstanden dann die muschelförmigen Gebilde und in diesen, auf gleiche Weise wie bei einem selbständigen Fruchtkörper, umschlossen von den Muschelrändern, die Lamellen und auf diesen die Sporen. Auf den beigegebenen Bildern sind die fraglichen Neubildungen deutlich sichtbar und sprechen für sich selbst.