

# Die Konservierung von Pilzen [Fortsetzung]

Autor(en): **Alder, A.E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **18 (1940)**

Heft 10

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934445>

## **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.

## Die Konservierung von Pilzen.

Von Dr. med. A. E. Alder, St. Gallen.

(1. Fortsetzung.)

Die Farbe von Pilzen, die nicht in Flüssigkeit untergetaucht sind, kann sich natürlich verändern, ohne dass dieser Verfärbung eine besondere Bedeutung zukommt. Es ist darum empfehlenswert, in der sterilisierten Konserve das Wasser genügend hoch stehen zu lassen. In den Fällen, die in dem Artikel: «Pilzekonservieren», in der Juni-Nummer, angeführt wurden, waren nach meiner Meinung die Pilze einwandfrei und hätten ohne Schaden gegessen werden können. Vielleicht hätten sie gar nicht so sauer geschmeckt, wie sie gerochen haben. Den Säuregeruch hätte man vermutlich durch Spülen entfernen können. Auf jeden Fall müsste zur Entscheidung der Geniessbarkeit eine Kostprobe gemacht werden. Der Grad, bei dem ein Gericht als sauer empfunden wird, ist natürlich verschieden und hängt teilweise von der Empfindlichkeit des Geschmacks beim Einzelnen ab. Selbstverständlich würde ich niemand raten, ein stark saures Gericht unter allen Umständen zu verzehren, wenn es schon nicht gesundheitsschädlich sein wird. In erster Linie soll ja das Pilzgericht neben seinem Nährwert auch noch einen Genuss für den Gaumen bieten.

Wenn man trotz allem im unklaren darüber ist, ob eine Pilzkonzerve verdorben sei, so könnte man dieselbe immer noch einem chemischen bzw. dem Kantonalen Laboratorium zur Prüfung des Bakteriengehaltes einschicken. Da das Bakterienwachstum bei Brutschranktemperatur immer stärker wird, kann man selber den Versuch machen, das verdächtige Konservenglas einige Tage bei einer Temperatur von 35—37° C zu halten und zu beobachten, ob die durch die Bakterien bedingte Trübung des Wassers stärker wird. Bei starker Zunahme der Trübung wäre die Konserve dann wohl nicht mehr zu gebrauchen.

2. Über das Dörren der Pilze will ich mich nicht auslassen, nachdem Herr Habersaat in

der Julinummer diese Konservierungsart eindringlich und praktisch dargestellt und auch einen zuverlässigen, neuen Dörrapparat empfohlen hat.

3. Nicht alle Pilze brauchen über den komplizierten Weg der Sterilisierung konserviert zu werden. Man kann verschiedene Pilzarten, immer vorausgesetzt, dass es sich um ganz frische, nicht mit Maden durchsetzte Exemplare handelt, nur kurz abkochen lassen und dann in 5—10 %igem Kochsalzwasser oder in Essig aufbewahren. Das Gefäss braucht nur mit Cellophan-Papier verschlossen zu werden. Dabei muss aber immer darauf geachtet werden, dass die Pilze in der Flüssigkeit untergetaucht sind, da sie sich an der Luft leicht zersetzen könnten. Als Abschluss nach oben empfiehlt es sich, eine ca. 1 cm hohe Ölschicht auf das Wasser zu geben, weil dadurch die Verdunstung des Wassers verhindert wird und nicht so häufige Kontrollen der Pilze erforderlich sind.

Für dieses Verfahren eignen sich Eierpilze und Steinpilze, wie auch Schweinsohren und junge Champignons. Es ist bemerkenswert, wie lange die Pilze auf diesem Wege gut bleiben. Man kann sie auf diese Weise bis in den folgenden Sommer hinein konservieren. Selbstverständlich wird man bei der Verwendung immer die Pilze genau prüfen, ob sie nicht zersetzt sind. Ich kenne Frauen, die die Pilze seit Jahren nur auf diese Weise konservierten, ohne je Fäulnis beobachtet zu haben.

4. Als letzte Methode der Pilzkonservierung möchte ich noch das einfache Verfahren erwähnen, nach dem es möglich ist, eine Anzahl Pilzarten im rohen Zustande, also ungekocht, monatelang in 5 %iger Kochsalzlösung oder in Essig aufzubewahren wie die sauren Gurken und Zwiebeln. Die Pilze werden gewaschen, event. in Essigwasser, grössere Exemplare zerschnitten und in einem Gefäss mit 5 %iger

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