

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 37 (1959)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Sind gefrorene Pilze noch essbar?  
**Autor:** Weber, F.C.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933806>

### **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:** 14.03.2025

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

Wenn wir demnach einen vermehrten Ernteertrag erzielen wollen, so geht es in erster Linie darum, durch Naturdüngung ein mannigfaltiges und gesundes Bodenleben zu fördern und nicht dasselbe durch Kunstdüngung zu vergiften!

Man steht als moderner Roboter tief beeindruckt, vor dem großen Wunder, das sich ständig in der Erde abspielt, und dem wir es verdanken können, daß wir überhaupt leben. Um so notwendiger ist es, hin und wieder nachzuweisen, wie sehr wir an die Größe der Schöpfung gebunden sind. F. C. Weber

### Sind gefrorene Pilze noch eßbar?

Relativ milde und trockene Witterungsverhältnisse des Spätherbstes ermöglichen dem ausdauernden Sammler trotz eingetretenen Kältegraden, den Frostrasling (*Lyophyllum conglobatum*) oder den Rauchblättrigen Saumpilz (*Naematoloma capnoides*) u. a. m. noch zu finden, während der Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*) als ausgesprochener Winterpilz bis zum Frühjahr durchhält.

Bekanntlich werden durch den Gefrierprozeß Zellstrukturen und Protoplasma verändert, was einen beschleunigten Eiweißzerfall zeitigt. Es wird allgemein argumentiert, es sei nie genau feststellbar, wie manchmal das Wechselspiel zwischen Gefrieren und Auftauen schon stattgefunden hätte.

Es steht jedoch fest, daß, wenn einmal eine wirklich ernsthafte Tiefkühlung erfolgt ist, nachher im eisfreien Zustande auch unmittelbar der «matschige Zerfall» eintritt.

Unter diesen Umständen wird bestimmt niemand mehr an kulinarische Genüsse denken.

Umgekehrt, ist das ungefrorene Fleisch noch tadellos, darf man ohne weiteres daraus den Schluß ziehen, daß die vorausgegangene Kälteeinwirkung ohne wesentliche Bedeutung gewesen ist.

Erfahrungswise sind also auch gefrorene Pilze noch eßbar, solange ihre Substanz noch frisch und nicht in Verwesung übergegangen ist. Auffrieren bei nicht hoher Temperatur und rasche Verwendung ist aber dabei notwendig! F. C. W.

---

#### VAPKO-MITTEILUNGEN

---

### Frage Nr. 8

«Welche Giftstoffe enthalten die bekannteren Giftpilze? Wie sind die Wirkungen dieser Giftstoffe?»

Einige stark brennende Arten von Täublingen (*Russula*) und von Milchlingsarten (*Lactarius*) enthalten giftige Harzstoffe (*Resinoides Syndrom*). Die Vergiftungen durch solche Pilzarten äußern sich in sehr starken Durchfällen, in Erbrechen und starken Magenschmerzen.