Die Verwertung der Gewürzpilze u. die Verwendung von Pilzmehl

Autor(en): **Seidel, M.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934588

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

peinlichste ausgekratzt und nachher mittelst Lötlampe ausgebrannt.

Erst nach dieser mehrere Wochen beanspruchten Säuberungsaktion wurde das mit Schutzmittel versehene Vertäfer und der Parkettboden wieder neu montiert und der Verputz ersetzt.

Zwei von den zähen, pfannkuchen- (fladen-) artigen Fruchtkörpern des Schwammes nahm ich mit und setzte dieselben in ein gutverschlossenes Aquarium im Garten.

Trotz dem guten Verschluss sammelten sich alle Tage die bereits erwähnten kleinen schwarzen Fliegen in Massen an der Aussenseite des Glases, ein Beweis, welche feine Witterung und Vorliebe diese winzigen Insekten für diesen Schwamm haben. — Erst nach vier Monaten begann die Zersetzung des Fruchtkörpers, ohne dass sich in der Zwischenzeit etwas für mich Interessantes gezeigt hätte, wie ich erwartet hatte.

Ich fragte die « Hausschwammspezialisten », welche Zeit man in der Praxis rechne, dass der Schwamm nun eventuell wieder auftreten könnte. Sie erklärten mir, dass vor Ablauf von drei Jahren man nicht sicher vor dem Wiedervorkommen sei, dass in Häusern, Fabriken etc., wo nicht gut geheizt und gelüftet werden könne, der Hausschwamm, einmal eingenistet, fast nicht auszurotten sei. — Da unsere Büros gut gelüftet und die Zentralheizung prima funktionierte, war ich auf das eventuelle Erscheinen der Schwammsymptome im Frühjahr 1930 sehr gespannt!

Durch das Ausmisten des verseuchten Büros hatte der Modergeruch etwas abgenommen, aber ich roch meinen Freund « Hausschwamm » immer noch. Dass er noch am Leben war, bewies er dadurch, dass sich der Parkettboden über der Waschküche so « warf », dass eine Verbindungstüre nicht mehr funktionierte; das gleiche war mit einer Türe im Vestibül der Fall. Aber weitere Symptome zeigten sich nicht mehr, der Schwamm fand durch die gute Heizung und Lüftung seine zur Existenz notwendige Feuchtigkeit und konstante Temperatur nicht wieder vor und wird nun wohl, da er späterhin nicht mehr auftrat, schlummern, bis wieder bessere Zeiten für ihn kommen!

Aus dem, mit vielen vorzüglichen Photos und Beschreibungen versehenen Hausschwamm-Merkblatt von Franz Kallenbach, Darmstadt, welches sich mit meinen Beobachtungen punkto Pilz, Zerstörungen an Mauer und Holz deckte, konnte ich feststellen, dass es sich bei dem in meinen Ausführungen erwähnten Schwamm jedenfalls um *Merulius domesticus Falk*, den « tränenden » Hausschwamm gehandelt hat.

Diese billige, gut ausgestattete Broschüre sollte sich jeder « Schwämmeler », wie bereits seinerzeit unser Pilzzeitungsredaktor anriet, zulegen, damit vorkommendenfalls Rat und Aufklärung erteilt werden kann. Auch für Liegenschaftsbesitzer, Käufer von Häusern und Häuservermittler ist genannte Broschüre von grossem Wert und Nutzen.

Die Verwertung der Gewürzpilze u. die Verwendung von Pilzmehl.

Von M. Seidel, Görlitz, Wilhelmplatz 8. Hierzu die Tafel XXII, Maggipilze.

Der Geschmack der einzelnen Pilzarten ist recht verschieden. Manche sind herb und pfefferartig, andere erinnern an Mehl, Zwiebel, Anis, Mandelseife, Fenchel, Marzipan.

Die Pilzküche muss es verstehen, bei der Zubereitung der Speisen diesen einen besonderen Geschmack durch die Verwendung würziger Pilze zu geben.

Jeder Pilzfreund verwertet deshalb den Knoblauchpilz oder Mousseron nur als Ge-

würzpilz. Dasselbe gilt vom Maggipilz, von der Totentrompete, vom Erbsen-Streuling, vom Anis-Trichterling und dem Becherförmigen Stacheling.

Recht praktisch und einfach ist die Verwendung dieser Gewürzpilze als Pilzmehl. Zu Mehl verarbeitet, bereitet man aus ihnen in Verbindung mit gewöhnlichem Pilzmehl oder anderen Zutaten vorzügliche, nahrhafte, gewürzige und recht billige Suppen und Saucen.

Zur Verarbeitung zu Pilzmehl eignen sich alle Pilze, die sich trocknen lassen. Da die Bereitung höchst einfach und leicht ist, kann es jede Hausfrau ohne grosse Mühe selbst herstellen. Leider sind Verfälschungen leicht möglich, und daher wird Pilzmehl wohl nie Handelsware werden. Wie Wurst bleibt es eben Vertrauenssache.

Die betreffenden Pilze werden von anhaftendem Schmutze gut gereinigt und auf Hürden klapperdürr getrocknet. Dann zerstösst man sie im Mörser oder mahlt sie in der Gewürzmühle zu Mehl. Man kann auch die Kaffeemühle dazu verwenden, doch ist dies wegen des anhaftenden Kaffeegeruches nicht empfehlenswert. Dabei kann man auch als Zutaten unsere würzigen Küchenkräuter, wie Majoran, Dill, Petersilie, Estragon usw. mitverwenden.

Ein gutes und aromatisches Pilzmehl liefert der in unserer Heide so massenhaft vorkommende Rehpilz, auch Habichtspilz *(Hydnum imbricatum)* genannt. Allerdings ist Vorsicht am Platze, dass man nicht etwa seinen bitteren Bruder, den Gallen-Stacheling, sammelt und dazu verarbeitet. Das so bereitete Pilzmehl bewahrt man am besten in gut verschliessbaren Blechbüchsen oder Gläsern auf.

Das Pilzmehl lässt sich auf alle mögliche Art verwenden. Jede gewöhnliche Wasser- oder Kartoffelsuppe wird durch eine Zugabe von diesem Gewürz schmackhafter. Kekse, Pfefferkuchen, kurz allerlei kann die findige Hausfrau aus ihm herstellen. Pilzmehl ist ein guter Ersatz für die teure Trüffel. Ein vorzügliches Pulver erzielt man in der Mischung vieler Pilzarten, z. B. von Steinpilzen, Lorcheln, Champignons und Trüffeln.

Der Mousseron gibt ein feines Pilzmehl zu Saucen und Braten von Hammelfleisch, Seefischen und Wild.

Trüffeln eignen sich zum Würzen von allen Speisen von Leber, Herz, Nieren, Lungen usw.

Champignonpulver setzt man besonders allen süssen Braten zu, wie Geflügel und Kalbfleisch.

Steinpilzmehl zu Saucen, Suppen, Ragout, Gulasch, Schlesischem Himmelreich.

Morcheln und Lorcheln zu Suppen, feinen Bratensaucen, Huhn-Frikassee und zu Rührei.

Der Anis-Trichterling *(Clitocybe odora)* eignet sich vortrefflich für die Zubereitung und Füllung von Tauben.

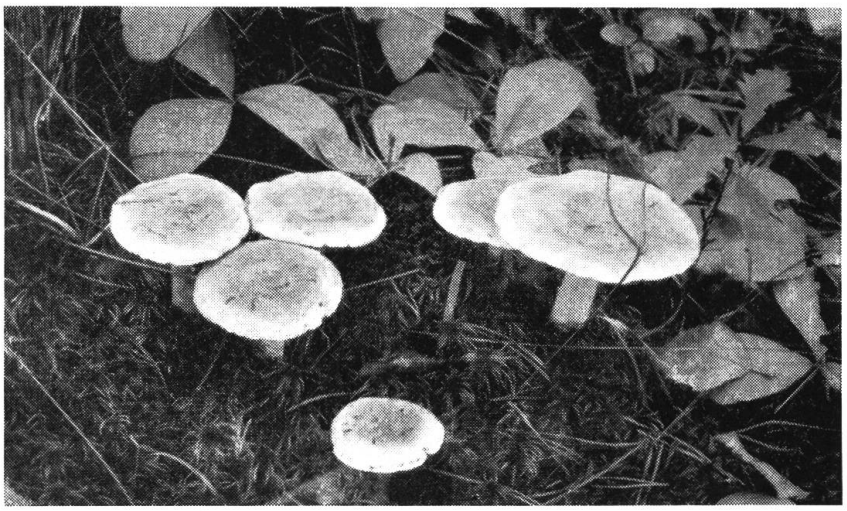
Pfifferlinge geben für fast alle Suppen, Gemüse und Saucen eine feine Würze.

Der Erbsen-Streuling *(Pisolithus arenarius)* wird als Trüffelersatz zu feinen Wurstarten mitverwendet.

Die Totentrompete, getrocknet und pulverisiert, findet gute Verwertung zu sämigen Saucen und Suppen.

Da der Maggipilz bei falscher Zubereitung leicht giftig wirkt, will ich über diesen vortrefflichen Gewürzpilz etwas ausführlicher berichten. Der Filzige Milchling oder Maggipilz *(Lactarius helvus)* liebt moorigen Boden. Er findet sich daher an feuchten Stellen, in Gesellschaft besonders mit der Moosbeere *(Vaccinium oxycoccus)* und des Porstes *(Ledum palustre)*. Schon im frischen Zustande riecht er gewürzig, getrocknet hat er einen sehr starken Maggigeruch. Deshalb ist er im Volke schnell unter dem Namen Maggipilz bekannt geworden. Als Gewürzpilz hat er eine volkswirtschaftliche Bedeutung. Da sein Aroma ausserordentlich stark ist, kann er nur sehr sparsam verwandt werden. Die Hausfrau kann also

Im Grunewaldmoor bei Berlin, Oktober 1932.



Im Grunewaldmoor bei Berlin, Oktober 1932.

Bei Wehlen in der Sächsischen Schweiz.

Tafel XXII.

Maggipilz oder Filziger Milchling, Lactarius helvus Fr.,

ist an manchen Orten recht häufig, manchmal wie gesät. — (Photos: Br. Hennig, Berlin-Südende.)
Einer unserer besten Gewürzpilze, der aber nur in geringer Menge verwendet werden darf.

schon mit wenigen Pilzen eine ganze Anzahl von Speisen würzen und ihnen einen kräftigen Geschmack verleihen.

Von der Verwendung des Maggipilzes als Gewürzpilz ist sehr abzuraten, da durch ihn, wie ja genügend bekannt, häufiger leichte Vergiftungsfälle hervorgerufen worden sind.

Die nachteilige Wirkung des Maggipilzes liegt in dem Milchsaft begründet, das feine Harzkörnchen enthält. Jeder Mykologe kann solche Harzkörnchen bei *Lactarius pyrogalus* deutlich beobachten.

Die Harzkörnchen der Maggipilze, die so wohlschmeckend die Geschmacksnerven beeinflussen, üben, übermässig genossen, auf die Schleimhaut der Verdauungsorgane einen starken Reiz aus und bewirken die Vergiftungserscheinungen.

Deshalb darf man Suppen und Saucen nur eine gute Messerspitze Maggipilzmehl zusetzen. Man kann allerdings auch einen ganzen getrockneten Maggipilz verwenden, wenn man ihn an einem Zwirnfaden befestigt, ein paar Minuten in dem Gericht mitkochen lässt und ihn dann wieder herauszieht.

Besonders gut eignet sich der Maggipilz mit anderen Pilzen gemischt zur Herstellung von Pilzextrakt. Dieser sollte in keiner Küche fehlen. Pilzmehl und Pilzextrakt kann sich jeder Pilzkenner mit Leichtigkeit herstellen und so die reichen Schätze der Natur sich für die Küche dienstbar machen.

Tauschmöglichkeit von Pilzexsikkaten für Pilzfreunde.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Wer sich eingehender mit den verschiedenen Pilzarten befassen will, der ist genötigt, sich diese Pilzarten aufzubewahren, um sie später, besonders im Winter, genauer untersuchen zu können.

Will man Pilze für sofortige Untersuchungen nur kurze Zeit aufbewahren, so stellt man die frischen Pilze im Sommer vorteilhaft in den Eisschrank, in dem sie sich meist mehrere Tage frisch erhalten.

Die meisten Pilze haben, soweit es sich um fleischige Arten handelt, die Eigenschaft, in wenigen Tagen in Fäulnis überzugehen.

Will man solche Pilze jahrelang aufheben, so muss man sie in eine konservierende Flüssigkeit bringen. Hierzu eignet sich gut ein Gemisch von $^1/_3$ Alkohol (Brennspiritus), $^1/_3$Glyzerin und $^1/_3$ konz. Formalin.

Ist es nötig, viele Hunderte von Pilzen für spätere wissenschaftliche Untersuchungen in einem Pilzherbar aufzuheben, so ist diese Art der Konservierung ein kostspieliges und platzraubendes Verfahren.

Deshalb wendet man meist das einfachere Verfahren an, die Pilze zu trocknen. Wer sich wissenschaftlich mit der Pilzkunde befasst, ist unbedingt genötigt, sich eine Sammlung von getrockneten Pilzen (Pilzexsikkaten) der Arten anzulegen, die sein besonderes Arbeitsgebiet umfassen. Wer immer wieder Exsikkate einer bestimmten Pilzgruppe betrachtet, der ist bald fähig, auch an den getrockneten Pilzen die besonderen Unterschiede der einzelnen Arten zu erkennen.

Vor allem kann man immer wieder, noch nach Jahrzehnten und Jahrhunderten, die Sporen der getrockneten Pilze untersuchen.

So wird das Persoonsche Pilzherbar in Leyden, das Fries'sche Herbar und Bresadolas Pilzherbar in Stockholm von Pilzforschern immer wieder aufgesucht. Sie machen dort ihre Beobachtungen an getrockneten und meist zusammengepressten Pilzen. Ebenso werden die grossen Botanischen Sammlungen in Berlin-Dahlem, Kew bei London, in Paris und Wien immer wieder durchgearbeitet.