

Geschmacksache

Autor(en): **Haupt, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935060>

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.

celles (Vosges), par A. Mougeot chez les frères Claudel. L'un de nous (R. Maire) a récolté le *B. pulverulentus* typique sur l'emplacement même où avait été récolté l'*U. Mougeotii*, et les frères Claudel nous ont confirmé l'identité de ce champignon avec celui qui avait été envoyé à Quélet et qu'ils retrouvaient tous les ans depuis, tantôt à tubes longs, tantôt à tubes courts.

Nous donnons pour terminer une description rédigée d'après les divers spécimens de France, de Suède et de Suisse que nous avons étudiés.

Caractères macroscopiques: *Carpophores* solitaires ou en petites troupes, parfois connés, non hygrophanes. Saveur douce ou légèrement acidulée; odeur de *Cortinarius purpurascens*. Chair tendre, humide, jaune devenant instantanément d'un bleu foncé lorsqu'elle est coupée, puis virant au gris-bleu, au gris-lilas et à la fin au rouge et redevenant intensément bleue lorsqu'elle est mâchée, souvent purpurin-vineux dès la coupe dans la base du pied, passant à la fin au bistre-noir. *Spores* en masse ocracé-olive.

Pied (3—7×0,8—2 cm) de forme assez variable, tantôt droit, tantôt courbé à la base, tantôt atténué du sommet à la base, tantôt plus ou moins renflé à la base qui est assez souvent fusiforme-subradicante, fibro-charnu, ferme, plein, confluent avec le chapeau, à revêtement adné, sec, finement pubescent-velouté dans la jeunesse, puis pointillé, jaune d'or, puis jaune-ocracé au sommet (et parfois à la base), rouge à brun-rouge au dessous, avec le pointillé pourpre foncé à pourpre-noir, se tachant assez rapidement de bistre-noir au toucher, devenant à la fin pourpre-noir ou brun-olivâtre à la base.

Chapeau (3,5—8 cm diam.) convexe, à la fin convexe-plan et parfois un peu ondulé et déprimé au milieu, épais, charnu ferme, à revêtement adné, doux au toucher, très finement tomenteux-velouté par temps sec, surtout vers la marge, un peu visqueux par temps humide, à la fin glabrescent,

ombre clair, brun-olivâtre, ou café-au-lait, se tachant de brun et de rouge, parfois entièrement rosé-ocré, ou rouge clair, puis brun-rouge ou même plus ou moins pourpre-noir, ou bistré avec des tâches brun-rouge; les parties rongées par les limaces sont incarnat-rougeâtre; marge incurvée dans la jeunesse, aiguë, lisse, concolore.

Tubes séparables, adnés ou adnés-sinués, de 3 à 13 mm de long, jaune-verdâtre, verdissant ou même bleuissant instantanément à la coupe. Pores d'un beau jaune-citrin à jaune d'or, puis jaune-verdâtre clair (couleur des pores de *B. badius*) et enfin jaune-ocracé, arrondis-anguleux, amples, 0,5—1 mm diam. souvent plus ou moins irréguliers, allongés et sinueux sur l'adulte, surtout au voisinage du pied, souvent composés, bleuissant instantanément au toucher, puis passant au brun-rouge et au bistre.

Caractères microscopiques — *Spores* jaune-olivâtre sous le microscope, linéaires-oblongues ou oblongues, un peu brusquement arrondies au sommet, incurvées-apiculées à la base, lisses, 1-pluriguttulées, 11—14×3,5—5 μ . *Basides* 4-sporiques, claviformes, 36—43×8 μ . *Cystides* hyalines, ventruées-fusiformes, 50—85×10—15 μ , souvent plus ou moins incrustées de cristaux d'oxalate de calcium.

Caractères chimiques — KOH: revêtement +, rouge-noir; I:—; teinture de gaiac: +, bleu.

Habitat Forêts de *Fagus*, *Quercus*, *Abies*, etc., et pelouses dans les clairières ou à l'orée de ces forêts, en plaine et dans les basses montagnes. Suède!, Allemagne, Suisse! France orientale! Italie septentrionale. Inconnu jusqu'ici dans la région méditerranéenne. Ressemble à *B. badius* Fr. (à l'état jeune), parfois à *B. sanguineus* Fr. (à l'état adulte, lorsque le chapeau est visqueux).

Comestibilité. Est mangeable, même bon, malgré son aspect peu engageant; nous l'avons essayé.

Geschmacksache.

W. Haupt.

Gespräche unter Pilzfreunden sind manchmal sehr lehrreich, oft auch amü-

sant. Es gibt da oft Auskünfte, die in keinem Pilzbuche stehen. Die Pilze werden

in geschmacklicher Hinsicht sehr verschiedenen beurteilt. Erklärt da einer, dass er den Brätling durchaus nicht essen könne, er müsste sofort den Krähen rufen. Oho meinte ein anderer, den Brätling stelle ich unter den Speisepilzen in erste Reihe. Mein Nachbar erklärt mir, dass er ausser Champignons nur Röhrlinge esse. «Pfui Röhrlinge, solch schleimiges Zeug, da ist mir ein halbwegs guter Blätterpilz schon lieber als der Steinpilz mit samt seinen Einwohnern», erhält er zur Antwort. Wieder ein anderer mag den echten Reizker nicht leiden, wegen seines scharfen Geschmacks. Man gibt ihm den Rat, er solle die Pilze leicht abbrühen. Dem Röhrlingsverschmäher empfiehlt man die Röhrlinge vorerst ohne Zutaten 5 Minuten zu dünsten, die dabei sich bildende Brühe sei Schleim und daher wegzuschütten. Nährstoffverlust sei damit nicht verbunden und das Pilzgericht angenehmer. Ein altes bewährtes Mitglied hinwieder sagt, es wäre schade um den Schleim, denn gerade die schleimigsten Röhrlinge seien ihm die liebsten. Ferner sagt er, dass der isabellrötliche* Schneckling als spezielles Gericht nicht zu gebrauchen sei, er habe so einen eigentümlichen Geschmack. Sein Nachbar stimmt anfänglich zu, erklärt dann aber, dass dieser Pilz geradezu köstlich sei, wenn man ihm die Haut abziehe und den Stiel schabe. Aha!

So könnte man noch weiterfahren bis anno Tabak. Dass manche Pilze zu Unrecht verschmäht sind, zeigen noch folgende 2 Beispiele aus meinem eigenen Erleben.

Junge Mönchsköpfe, *Clit. geotropa*, ass ich immer gerne, ausgewachsene Exemplare fand ich jedoch zähe und verschmähte sie in der Folge, bis ich bemerkte, dass ein weibliches Mitglied dieselben mit Vorliebe einsammelte. Ich machte ihr darüber einen Scherz, doch erklärte sie mir, dass diese Pilze fein zerschnitten eine delikate Suppe geben.

Ich beherzigte diesen Rat und eines Tages machte ich noch eine weitere Probe. Ich liess mir einen ganzen Hut mit Zwiebel braten und siehe da: Geschmack ausgezeichnet und Zähigkeit nicht auffallend. Auf meinen Rat verfahren andere Mitglieder nun ebenso und erklärten sich sehr

befriedigt. Dieses Verfahren eignet sich aber nicht, wenn mehrere Personen am Tische sitzen und gesättigt sein wollen. In diesem Fall hat man zu wenig Pfannen und wird daher mit dem Pilze braten nicht fertig. Daher erdachte ich mir folgendes Rezept, das sich gut bewährt hat: Die Hüte der ausgewachsenen Pilze werden am Wasserhahnen gut abgespült, da zwischen den Lamellen meist kleine, braune, herzallerliebste Käferchen sich ihres Daseins erfreuen. Dann bestreut man sie auf der Lamellenseite mit Pfeffer, Salz, Kümmel, fein gehackte Zwiebel und Petersilie, dazu einen kleinen Guss Speiseöl und schichtet sie in eine grosse Kasserolle. Setzt sie 20 Minuten auf gelindes Feuer. Sehr schmackhaft und lohnend, da Mönchsköpfe im September und Oktober meist massenhaft zu finden sind. Gemischt mit andern Pilzen aber nur jung zu verwenden, da die Zähigkeit der ältern Exemplare zwischen den andern Pilzen unangenehm auffällt. Anfänglich habe ich solche als Mischpilze verwendet, was sich aber als ein Fehler erwies.

Ein meist verschmähter Pilz ist auch der Pfeffermilchling. Ich habe ihn so lange nicht gewürdigt, bis ich letzten Winter seine Empfehlung in einem frühern Jahrgang der deutschen Zeitschrift von Herrn Kallenbach las. Der Pfeffermilchling soll eben nicht als Gemüsepilz verwendet werden, sondern es soll der ganze Hut mit Speck und Zwiebeln gebraten werden. Er verliert die im rohen Zustand ihm eigene Schärfe, wird dann aber etwas bitter. Nachdem ich aber die Pilze vor der Zubereitung zu Hause 1—2 Tage liegen liess, so dass die Milch eintrocknete, erwiesen sie sich nach besagter Präparierung zum Teil nur wenig, zum Teil gar nicht bitter und waren so ganz annehmbar, was mir von Mitgliedern teilweise bestätigt wurde, während andere erklärten, dem Pilz keinen Geschmack abgewinnen zu können. Also Geschmacksache. Der Pfeffermilchling bietet noch den Vorteil, dass er oft massenhaft erscheint, manchmal gerade dann, wenn infolge Trockenheit keine andere Speisepilze aufzutreiben sind. Es soll sich von ihm auch ein ausgezeichnete Pilzextrakt bereiten lassen. Und:

* Red.: *Lepiota pudorinum*.

Die Moral von der Geschicht,
Schmeckt ein Pilz dir einmal nicht,

Lern ihn besser für die Küche kennen,
Brauchst nicht im Wald, ihn umzurennen.

Trotz Schnee und Wind!

Einzelexkursion am 18. Dez. 1926 in Winterthur, J. Weidmann, im Hard Wülflingen.

Endlich nach längerer Krankheit war es mir wiedereinander vergönnt in den nahen Wald zu gehen, um nach meinen Lieblingen zu sehen.

Kaum hatte ich einige Meter den Wald betreten, wurde ich von einer Gruppe «Rosa Helmlinge» begrüsst. Schnell polsterte ich meinen Korb mit Moos aus und legte meinen Fund hinein. Mit grosser Freude suchte ich meine seit dem Spätsommer verlassenen Plätzchen ab, und fand grosse Hexenringe von Butterrüblingen, Erdritterlingen und im Moos geschützt gegen Kälte und Wind den Reizker.

Mit Begierde betrachte ich auch den Erdboden, und nicht vergebens, denn auch zu dieser Jahreszeit ist der Boden übersät von kleinen niedlichen Pilzchen. In 5 Exemplaren fand ich das hübsche Ohrlöffelchen (Gramberg 28), alle auf Kieferzapfen gewachsen. Ferner verwachsen mit einem Ohrlöffelpilz und dem Kieferzapfen ein schönes Grüppchen von Gestreiften Teuerlingen (Siehe Abbild. Gramberg 42).

Mit grosser Eile ging's weiter, um mein Revier abzusuchen, bevor es zuspät ist, denn unaufhaltsam, leise, fallen die Schneeflocken zur Erde, und wollen so meiner Freude die letzte Beute entreissen. Bald fand ich den Wohlriechenden-, bald Elfenbein-, Frost-, Purpur- und Braunscheibigen Schneckling, den Grünspan-Träuschling im schönsten Stadium, Birnen- und Flaschenstäublinge, Kaffeebrauner Trichterling, Rötlicher Lacktrichterling, Dunkelgenabelter Anistrichterling, den Krausrandigen Nabeling, sogar noch den Blassen Ziegenbart. Zum ersten Mal fand ich den Klebrigen Helmling (*Mycena viscosa* Maire) (bestimmt von Hrn. Nüesch).

Von einigen Stöcken nahm ich noch den Klebrigen Hörnling, die Fencheltramete, den Wurzelschichtporling, Schmetterlingsporlinge, die Geweihförmige Kernkeule, ganze Gruppen von Rauchblättrigen Schwefelköpfen, auch den Striegeligen

Schichtpilz in einigen Exemplaren. Mit Schnee leicht zugedeckt die Stinkende Lederkoralle.

Ein kalter rauher Wind fegte von den Zweigen allen Schnee, und deckte mir meine Gesuchten zu; so war ich gezwungen den Heimweg anzutreten, aber nicht bedrückt, oder mit schwerem Herzen, nein mit einer Befriedigung, die nicht grösser sein könnte, wenn ich einen Korb voll der schönsten Steinpilze gefunden hätte.

Um meinem «Schatz» die richtige Anerkennung zu geben, lud ich auf den folgenden Tag den wissenschaftlichen Berater ein. Nach reichlicher Besprechung wurden die Pilze sorgfältig verpackt und durch eine schöne Gruppe Samtfussrüblinge vervollständigt, denn am Montagabend war Bestimmungabend, da sollten sie auch noch einigen Freunden das Herz erfreuen. Das fehlte auch nicht, eifrig wurden diese 31 Arten besprochen.

Ja, liebe Pilzfreunde! nicht nur im Sommer oder während der Pilzsaison gibt uns die Natur unsere Lieblinge, nein auch im Winter trotz Eis und Schnee finden wir Pilze. Bald an einem Baum, bald an einem Stock, oder an einem Abhang, wo der Schnee eine Stelle offen gelassen, oder an einem überhängenden Strauch an einem Bach, an den Obstbäumen, in Kellern oder Schuppen, an Spaltstöcken, an aufgeschichtetem Holz, und sogar an Gartenzäunen. Es ist nicht schwer immer Pilze zur Verfügung zu haben, wenn man die Augen dafür offen hat. Vor 3 Jahren hatte ich an jede Sitzung den ganzen Winter hindurch frische Pilze gebracht. Bald muss der Schnee von den sonnigen Plätzchen weichen, und da und dort kommen wieder unsere schwarzhütigen Leckerbissen in grösseren und kleineren Gruppen hervor, und bald sind wir wieder in der Pilzsaison und das schlechte Pilzjahr 1926 ist wieder vergessen. Darum mutig vorwärts, bald gibt es wieder neue Freuden.