

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 21 (1943)
Heft: 12

Artikel: Über die Geniessbarkeit des Pfeffermilchlings (Lactarius piperatus Scop.)
Autor: Beerhalter, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934124>

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: 13.10.2024

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

grosser Anstrengung zu erreichen vermöge. Und trotzdem war es auch mir vergönnt, die gleichen Erscheinungen wiederholt zu beobachten. Diese Stellen befanden sich jedoch nicht immer unter Linden.

Ich erinnere mich an Fälle, wo durch die Entwicklung von Champignons unter Teerbelägen Flächen von 80 Quadratcentimetern und 5 cm Dicke aufgebläht, ja sogar durchbrochen wurden. Die an den Belägen entstehenden Buckel wurden, wie ich beobachten konnte, von Stadtarbeitern mit Hämmern flachgestampft, da ihnen die Ursache nicht bekannt war.

Diese Geschichte erzählte ich gelegentlich dem Arbeiter einer Strassenbaufirma und vernahm von ihm ähnliche Erscheinungen, wo beispielsweise der Löwenzahn, Maiglöckchen und Ackerwinde gleichfalls Asphaltbeläge gehoben und beschädigt haben.

Da der dunkle Belag die Eigenschaft starker Wärmeabsorption besitzt, was besonders bei direkter Sonnenbestrahlung in ausgeprägter

Weise der Fall ist, wird er plastisch, so dass oft nicht einmal so extreme Kräfte erforderlich sind um Buckel zu verursachen. Dass aber die Pflanzen, und in den oben besprochenen Fällen vorab gewisse Pilze in der Lage sind, ganz gewaltige Wuchskräfte zu entwickeln, das wird bewiesen, dass Asphaltbeläge auch in absolut hartem Zustande aufgestossen werden, denn sonst würden sich keine Sprünge zeigen, die ein Abbröckeln ermöglichen.

Der Schopftintling wurde verschiedentlich beobachtet, wie er seine zarten Fruchtkörper durch hartgewalzten Schotterbelag von Strassen hindurchstiess und völlig entwickelte.

Dies lässt sich nur erklären durch den in den Zellen bei deren Wachstum entstehenden, hohen Turgor (Druck) und das verhältnismässig langsame Wirken dieser Kraft, denn das bei der in Frage stehenden Leistung zur Anwendung kommende Naturgesetz lautet: Leistung = Kraft \times Weg \times Zeit.

Schibler, Olten, u. Red.

Über die Geniessbarkeit des Pfeffermilchlings (*Lactarius piperatus* Scop.).

Von P. BEERHALTER, Bern.

Um unliebsamen Verwechslungen vorzubeugen, möchte ich gleich anfangs auf die Unterscheidungsmerkmale zwischen Pfeffermilchling (*Lactarius piperatus*) und den Wolligen Milchling (*Lactarius vellereus* Fr.) aufmerksam machen. Da beides stattliche Pilzkörper von weisser Farbe und weisser, brennender Milch sind, auch unter Umständen den gleichen Standort bevorzugen, ist eine Verwechslung leicht möglich. Der markanteste Unterschied besteht in den Lamellen. Die Lamellen des Pfeffermilchlings weisen eine ausserordentliche Dichte auf. Bei ganz jungen Exemplaren kann man sie von blossem Auge kaum unterscheiden.

Beim Wollschwamm dagegen ist es gerade umgekehrt. Die Lamellen sind derb und weit entfernt.

Also: Pfeffermilchling-Lamellen schmal, sehr gedrängt;

Wollschwamm-Lamellen weit, sehr entfernt.

Über den Pfeffermilchling ist schon viel geschrieben und gestritten worden. Die meisten Pilzfreunde beachten ihn auch heute nicht besonders, weil sie seinen Geschmack nicht kennen. Oder dann ist ihnen der letztere infolge falscher Zubereitung als wenig einladend in Erinnerung. Wir haben nun in unserer Sektion verschiedene Zubereitungsarten ausprobiert und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass der Pfeffermilchling ein sehr schmackhafter und bekömmlicher Pilz ist.

Der grösste Fehler wird immer wieder gemacht, dass der Pfeffermilchling gekocht oder im Mischgericht verwendet wird, gleich andern

Pilzen. Auf diese Art zubereitet, bekommt er wie alle Milchlinge einen widerlichen, bitteren Geschmack und verdirbt das ganze Gericht. Nein, der Pfeffermilchling ist, wie übrigens alle Milchlinge, ein ausgesprochener Bratpilz. Nun, ich habe ihn auch gebraten, eine ganze Pfanne voll. Er war dennoch bitter, sehr bitter sogar. Meine Kollegen haben dieselbe schlechte Erfahrung gemacht, bis einer auf die Idee kam, es einmal mit weniger zu probieren. Der Erfolg war glänzend.

Das Rezept ist wie folgt: Die Pilze werden trocken gesäubert und in kleine Tranchen geschnitten. Dann gebe man ein wenig Öl in eine Bratpfanne, Zwiebeln nach Belieben und brate nun die Pilze gründlich durch. Man achte aber ja darauf, dass man nicht zuviel Pilze auf einmal in die Pfanne gibt, sondern nur bis der Boden gut bedeckt ist. Bei zuviel kann nicht

genügend durchgebraten werden und ein bitterer Geschmack ist unvermeidlich.

Die Bratzeit beträgt 3—5 Minuten, wobei darauf zu achten ist, dass gleichmässig durchgebraten wird.

Die Schärfe der Milch wird durch das Braten vollkommen neutralisiert, während beim Kochen eine Umwandlung zur Bitterkeit erfolgt.

In Rumänien, Ungarn, der Tschechoslowakei und gewissen Teilen Deutschlands ist er ein wahres Volksnahrungsmittel und schon seit alter Zeit als Speisepilz sehr beliebt, erwähnt ihn doch bereits Carl Clusius in seiner «Naturgeschichte der Schwämme Pannoniens» (1601) als essbar (*Antiquitus celebratus ut edulis, sed valde acris*).

Damit hoffe ich, den Pfeffermilchling einem weiteren Kreise als wohlschmeckenden Speisepilz empfohlen zu haben.

Lorchelgeschichtchen.

Die Lorchel ist keine schalkhaft-komische Angelegenheit an sich, auch keine Eule oder gar ein schneeweisser Haubenpapagei mit einem Ebenholzschnabel, wie man gerne bereit wäre anzunehmen. Doch zugegeben: in diesem Wort «Lorchel» steckt ein kleiner Naturkobold der fünften Ordnung, ein Augenzwinkern und ein Kicherjohann; für ein ernsthaftes Büro ist es auf keinen Fall zu gebrauchen. Betrachtet nun diesen komischen Herbstbruder mit seiner lappigen Mütze, die ein launiger Scheerbarscher Demiurg geschneidert haben könnte: Über und unter dieser regellosen Mütze kein Gesicht, sondern nur ein rippig-weisser Leib wie ein erstarrter Tortone-Teig.

Wer ihn sucht, muss ein bisschen Glück und «Nase» haben für so etwas Ausgefallenes. Er muss jenem Manne gleichen, den ich kenne und schätze (ein Mann mit Holzapfelaugen und aus der Mode gekommenen englischen Breeches-Hosen) und der jeden Herbst die Hecken im Weichbild Genfs abgeht. Also ein Hecken-gänger wenn man so will. Er hat auf diese

Weise allerlei unter malvenrotem und trauer-manteldunklem Laub hervorgeholt: Hallimasch und violette Ritterlinge, wurmstichige Bonne-Louise Birnen und zuweilen ein leeres, aber schön gezeichnetes Schneckenhäuschen (auch schon mal einen Koffer mit Konservenbüchsen). Einmal aber – und das wäre schon das Geschichtchen – bricht er unter der mächtigen Brust einer recht verwilderten Schwarzdornhecke zwölf verschämte Lorcheln, was wahrlich ein Fund ist! Zwölf Lorcheln also mit wildlederfarbigen Hüten und ohne Makel. Der Mann ist vergnügt, schmunzelt oder pfeift vielleicht etwas Traviatisches und wie er sich nun wieder erhebt, blickt er durch ein von Laub entblößtes Stück des Schwarzdorns geradewegs in den Spiegel eines vornehmen Patrizierzimmers hinein. In diesem Spiegel schwanken ein paar Zweige; Bläue und Sonne wohnen dahinter – es ist wundersam. Aber dann steht plötzlich eine grazile Mädchengestalt in seinem Rahmen, ohne ein Läppchen Tuch am Leibe und turnt und springt. Der