

Anregungen zur Verwertung der Milchlinge

Autor(en): **Neuhoff, Walther**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **27 (1949)**

Heft 10

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1029443>

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.

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz

Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

Redaktion: Otto Schmid, Wallisellen, Gartenheimstraße 11. *Druck und Verlag:* Benteli AG., Buchdruckerei, Bern-Bümpliz
Telephon 7 61 91, Postcheck III 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 7.20, Ausland Fr. 9.—. Einzelnummer 60 Rp. Für
Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 70.—, 1/2 Seite Fr. 38.—, 1/4 Seite Fr. 20.—, 1/8 Seite Fr. 11.—, 1/16 Seite
Fr. 6.—. *Adressänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 3. des Monats an *Max Hofer, Wasgenring 159, Basel.*
Nachdruck auch auszugsweise ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

27. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Oktober 1949 – Heft 10

Anregungen zur Verwertung der Milchlinge

Von Dr. Walther Neuhoff

Es ist sehr schwer, eingewurzelte Vorurteile zu beseitigen. In sehr vielen Gegenden ist noch heute die Ansicht verbreitet, von den Milchlingen seien nur Brätling, Edel- und Blutreizker gute Speisepilze; allen übrigen begegnet man mit Mißtrauen; man hält manche für giftig und die meisten für ungenießbar oder schlecht-schmeckend.

Es handelt sich hierbei durchaus um eine vorgefaßte Meinung. Einige bezeichnende Beispiele aus der Geschichte der Pilzkunde sollen das belegen. Im Jahre 1762 gab der Superintendent Jakob Christian Schaeffer in Regensburg in seinem ausgezeichneten Pilzwerk mit 330 Kupferstichen auf Tafel 12 ein gutes Bild unseres Birkenreizkers, dem er den Namen *torminosus* beilegte. Wahrscheinlich hatte er üble Erfahrungen beim Erproben dieser Art gemacht, denn der Name bedeutet «Bauchweh erregend». In der Folge erhielt dieser Pilz die Bezeichnung «Giftreizker», und mit diesem furchterregenden Namen spukt er bisweilen noch jetzt durch die Literatur. Nun war es Schaeffer aber entgangen, daß der Botaniker J.C. Buxbaum in einem ab 1728 in Petersburg erschienenen fünfbändigen Werke bereits ausgeführt hatte, daß dieser Pilz, mit Essig angerichtet, in Rußland eine beliebte Fastenspeise sei.

Als ich 1917 nach Ostpreußen kam, sah ich den «Giftreizker» in Königsberg als ständigen Marktpilz, der ebenso gern gekauft wurde wie Röhrlinge und Pfifferlinge. Im Jahre 1934 berichtete Hugo Stelin, der führende Mann auf dem Gebiet der Werbung für den Pilzgenuß in Schweden, daß unser Pilz auch in Stockholm auf den Markt kommt (Bull. Soc. Myc. de France, Bd. 50, S. 128). Und endlich schrieb Br. Hennig 1943, nachdem ich ein Jahr zuvor in den «Deutschen Blättern für Pilzkunde» (Bd. 4, S. 25) auf die erforderliche einfache Vorbehandlung der scharfen Milchlinge hingewiesen hatte: «Der Zottige Reizker (*L. torminosus*)

wurde von mir erprobt. Wer den Edelreizker nicht findet, der nehme diesen eben-
sogut schmeckenden Milchling, er muß nur sein Vorurteil ihm gegenüber wie
gegen die anderen Milchlinge überwinden.» (D. Bl. f. P., Bd. 4, S. 39.)

Auch viele andere scharfe Milchlinge sind schon nach der älteren, wissenschaft-
lich einwandfreien Literatur als eßbar erprobt. Vom Pfeffer-Milchling (*Lactarius*
piperatus) berichtet 1705 Charles de l'Ecluse, daß er in Ungarn und Südslawien
häufig gegessen wird. Christian Heinrich Persoon, einer der «Väter» der systema-
tischen Pilzkunde, empfiehlt 1818 auf Grund seiner Erfahrungen den Rosaschecki-
gen Milchling (*L. controversus*) als guten Speisepilz (in Rochefort Marktpilz; Bru-
naud 1879). Aus Rußland liegen 1836 Angaben von C. G. Weinmann vor, daß der
Tannenreizker, der sogenannte Mordschwamm (*L. turpis* Weinm. = *L. plumbeus*
Bull. s. Konrad et Maublanc) ebenso wie der sehr scharfe Verbogene Milchling
(*L. flexuosus*) oft gegessen werden.

In neuerer Zeit sind die meisten größeren Milchlinge (mit Ausnahme etwa des
Wollschwammes, *L. vellereus*, des in manchen Jahren schwach giftigen Bruch-
reizkers, *L. helvus*, und vielleicht des Lärchen-Milchlings, *L. Porninsis*) als stel-
lenweise sehr geschätzte Speisepilze bekanntgeworden. Erwähnt sei nur noch das
Beispiel des Braunreizkers (*L. rufus*), der in sandigen Nadelwäldern an Menge
oft jeden anderen Pilz übertrifft. In manchen kleineren Werken gilt er gegenwärtig
noch als giftig. Gramberg hatte schon 1913 in der ersten Auflage der «Pilze der
Heimat» darauf hingewiesen, daß dieser Pilz der häufigste Marktpilz in Königs-
berg war. Im zweiten Band der «Pilze Mitteleuropas» (Lieferung 6, 1937) gab ich
erstmalig genaue Mitteilungen über die Durchführung der einfachen Vorbehand-
lung, durch die aus diesem Pilz, roh brennend scharf und überaus bitter zugleich,
ein ausgezeichnetes, würzig schmeckendes Gericht gewonnen werden kann. Es ist
nun bezeichnend, was Br. Hennig in seinem erwähnten Artikel 1943 schreibt: «Der
Rotbraune Milchling ist auf dem besten Wege, Volksnahrungsmittel bei Berlin zu
werden. Abfällige Urteile beruhen stets auf falscher Zubereitung ...»

Auf die Zubereitung, richtiger auf die Vorbehandlung aber kommt alles an,
wenn man scharfe Milchlinge verwenden will. Es handelt sich bei dieser Vorbe-
handlung wirklich um eine ganz einfache Sache: Man lege die gesäuberten und
zerschnittenen Milchlinge – ähnlich wie Hülsenfrüchte – über Nacht in kaltes
Wasser, setze sie mit neuem Wasser aufs Feuer, lasse etwa 5 Minuten sieden und
gieße dann das Kochwasser fort. Zur Kontrolle gelte folgendes: Nach dem Wäs-
sern muß die Schärfe des Milchsafte größtenteils verschwunden sein; die Pilze
schmecken jetzt ausgesprochen bitter, aber kaum noch pfefferig-brennend. Das
Abbrühen beseitigt auch diesen Fehler, so daß die vorbehandelten Pilze nun in
jeder Weise wie andere Arten zu verwenden sind.

Es scheint, als ob gewisse Unterschiede in der Schärfe einer bestimmten Art
durch Standort und Witterung bedingt seien. Man wird daher, besonders wenn
man zum ersten Male eine Milchlingsart ausprobiert, vorteilhaft etwas mehr tun,
als es im allgemeinen notwendig ist. Beim Wässern kann man das Wasser mehr-
mals erneuern; das Abkochen darf bis zur Dauer von 10 Minuten Siedezeit aus-
gedehnt oder dem Kochwasser etwas doppeltkohlensaures Natron zugefügt wer-
den; die gebrühten Pilze spült man wohl auch noch einmal mit kaltem Wasser
ab. Eine Spur – aber auch nur eine Spur – von Bitterkeit darf durchaus bestehen

bleiben; sie wirkt sich bei der Art der Zubereitung, die den Milchlingen ihren Ruf als russische Exportware eingetragen haben, als angenehme Würze aus, vergleichbar etwa der Verwendung von bitteren Mandeln bei Kuchen oder Süßigkeiten.

Diese vorteilhafte Zubereitungsart der Milchlinge besteht in der Herstellung von marinierten Pilzen. Sie eignen sich hierzu ganz besonders, weil sie in der Flüssigkeit nicht wie sehr viele andere Speisepilze schleimig aufquellen, sondern ihre feste Konsistenz behalten. In den Ländern um die östliche Ostsee ist es üblich, für die Marinade *gesüßten* Essig zu verwenden, der nach Belieben und persönlichem Geschmack mit verschiedenen Gewürzen (Estragon, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Gewürznelken, Piment, Pfeffer, Lorbeerblättern, Stangenzimt, Anis) gekocht und dann durchgeseiht (geklärt) wird. Die vorbehandelten Milchlinge werden, nachdem man sie zuvor hat abtropfen lassen, in dem Essig zusammen mit einigen kleinen Perlzwiebeln nochmals wenige Minuten gekocht, dann heiß in Einmachgläser gefüllt und mit Glashaut verschlossen; sie sind länger als ein Jahr haltbar. Man tut gut daran, Gläser in solcher Größe zu verwenden, daß der Inhalt bei einer Mahlzeit verbraucht wird; doch lasse man die Gläser erst einige Wochen vor der Verwendung stehen, damit Pilz- und Saucengeschmack sich genügend angleichen. Der persönlichen Geschmacksrichtung ist durch Hinzutun nur einzelner der genannten Gewürze (sie werden niemals sämtlich benutzt!) sowie durch verschiedene Stärke des Süßens und der Essigkonzentration ein weiter Spielraum gelassen.

Dieses Einlegen der Reizker in gesüßten Essig ist in den genannten Ländern mindestens schon ein Jahrhundert üblich. Einer anderen Geschmacksrichtung angemessen ist ein russisches Originalrezept, das G. Olsoufieff 1936 veröffentlichte. Hiernach wird ungesüßter Essig verwendet, der mit Eichen- oder Kirschblättern und mit Rettich, Knoblauch und Fenchel gewürzt wird. In neuerer Zeit bevorzugt man Saucen, wie sie bei der Heringsmarinade üblich sind (Tomaten-, Senfsauce usw.) und hat damit eine ausgezeichnete Vermehrung der zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten von Milchlingen als Speisepilze.

Daß unzerteilte und unvorbehandelte Hüte von einigen Milchlingsarten, gesalzen und nach Belieben gepfeffert, dann in Ei und Paniermehl oder Reibbrot gewälzt und darauf in Fett gebraten, zu den allerschmackhaftesten Pilzgerichten gehören, dürfte gegenwärtig jedermann bekannt sein. Zuverlässig geprüft ist es bisher beim Edelreizker (*L. deliciosus*), dem Blutreizker (*L. sanguifluus*), dem Gürtelreizker (*L. rubrocinctus* Fr. = *L. musteus* s. Konrad et Maublanc) und dem Brätling (*L. volemus*). Es ist auch mehrfach berichtet worden, daß die Hüte von Pfeffer-Milchlingen (*L. piperatus*, *L. pargamenus*) trotz ihrer Schärfe im rohen Zustande ohne die übliche Vorbehandlung ein gutschmeckendes Mahl liefern. Ob noch weitere Versuche mit anderen Arten durchgeführt worden sind, ist mir nicht bekanntgeworden; wahrscheinlich aber eignen sich der Mohrenkopf (*L. lignyotus*), der Rußfarbene Milchling (*L. fuliginosus*), der Trockene Violettmilchling (*L. violascens*) und wohl auch der Rosascheckige Reizker (*L. controversus*) ebenfalls für diese Art der Zubereitung. Des weiteren ist noch kaum etwas darüber bekannt, welche scharfen Milchlingsarten nach erfolgter Vorbehandlung in dieser Weise zu verwenden sind.

Daß Milchlinge *nach* Vorbehandlung wie alle anderen Speisepilze zubereitet

werden können, braucht wohl nicht mehr besonders hervorgehoben zu werden. Es hat sich nun aber die – eigentlich selbstverständliche – Tatsache ergeben, daß nicht jede Art ein gleich schmackhaftes Gericht liefert. Vom Wollschwamm (*L. vellereus*) wußte man es schon seit langer Zeit, daß man aus ihm durch keine der bisher angewandten Methoden ein irgendwie schmackhaftes Gericht herzustellen vermag. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, daß auch der fast milde Eichen-Reizker (*L. quietus*) selbst nach gründlicher Vorbehandlung zu den minderwertigen, nur im Mischgericht verwendbaren Speisepilzen gehört, weil er stets einen unangenehm harzigen Beigeschmack behält. Weitere Versuche sind vor allem bei denjenigen Arten vonnöten, die fast ausschließlich auf den kalkreichen Böden der Alpen und des Voralpengebiets zu finden sind und in den Ländern mit Reizkerwertung fast völlig fehlen; es handelt sich hierbei besonders um die folgenden Arten: Grubiger Milchling (*L. scrobiculatus*), Rußfarbener M. (*L. fuliginosus*), Rosascheckiger M. (*L. controversus*), Fleischblasser M. (*L. pallidus*), Orangefuchsigiger M. (*L. ichoratus*) und Leberfarbener M. (*L. hepaticus*).

Von scharfen Arten, die nach Vorbehandlung mit gutem Gewissen als schmackhaft empfohlen werden können, kommen nach den bisherigen Erfahrungen insbesondere in Frage: Braunreizker (*L. rufus*), Pfeffer-Milchling (*L. piperatus*), Tannenreizker (*L. turpis*), Birkenreizker (*L. torminosus*) und Blaureizker (*L. borealis*). Der Anfänger aber wird vor allem die kleineren Reizkerarten mit weniger Mißtrauen betrachten, weil sie größtenteils ohne Schärfe, allenfalls mehr oder weniger bitter sind. Aber auch von diesen fast milden Milchlingen sind noch nicht alle hinreichend erprobt; als bestens geeignet sind bisher erst der Süßliche Milchling (*L. subdulcis*), der Milde Milchling (*L. mitissimus*), der Flatterreizker (*L. thejogalus*) und der Kampfer-Milchling (*L. camphoratus*) bekannt.

Aus dem gegenwärtigen Stand unserer Pilzkunde ergibt sich jedoch für das Ausprobieren dieser kleineren Arten eine Schwierigkeit, die sich auch für das Kennenlernen ungemein erschwerend auswirkt: die einzelnen Arten tragen in der maßgeblichen wissenschaftlichen Literatur verschiedene Namen. So heißt z. B. der Pilz, der bei Konrad et Maublanc *L. subdulcis* genannt wird, bei Bresadola *L. quietus*, bei Lange *L. cremor*, in der deutschen Literatur *L. ichoratus*. Daß auch diese Schwierigkeit überwunden werden kann, soll in einem späteren Aufsatz geklärt werden.

Knäuel-Ritterlinge oder Büschel-Raslinge

Von Br. Hennig

Durch ihr massenhaftes Auftreten liefern uns im Herbst neben dem Hallimasch besonders die Knäuel-Ritterlinge wohlschmeckende und reichliche Gerichte, die jeder Pilzfreund gern genießen wird.

Die Knäuel-Ritterlinge wachsen büschelig verzweigt oder in Klumpen, sind heller oder dunkler graubraun gefärbt, besitzen ausgebuchtete oder herablaufende Blätter, haben elastisch-zähes bis knorpeliges Fleisch, runde Sporen von 5–6 μ , im Alter eckig-rundlich, körnig, und stehen in ihren Merkmalen zwischen den Ritterlingen und Trichterlingen.