

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 3

Artikel: Das Klagelied der Pfeffermilchlinge
Autor: Wagner, Ernst.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936864>

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: 22.12.2024

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

In diesem Zusammenhang noch ein Wort zum «Fichtenreizker» (*L. deterrimus*). In der älteren Literatur (z. T. auch in neueren, volkstümlichen Büchern) wird er bekanntlich nicht vom unter Kiefern wachsenden «Edel-Reizker» (*L. deliciosus*) unterschieden, aber allgemein als guter Speisepilz beschrieben. Neuerdings befehligen sich die Autoren, *L. deterrimus* als minderwertig zu bezeichnen. Das ist jedoch nur bedingt richtig. An der Sonne oder im Wind sowie im Alter wird der Fichtenreizker meist unansehnlich, saftlos und brüchig; in diesem Zustand ist er sicher kaum mehr für die Küche geeignet. An schattigen, feuchten Stellen findet man aber oft kräftig gefärbte, fleischige und saftige Exemplare; nimmt man zudem nur junge Pilze, bei denen der Hutrand noch mehr oder weniger eingerollt ist, so kann man damit (scharf gebraten) doch eine recht schmackhafte Mahlzeit bereiten.

Allerdings: Über die Frage des kulinarischen Wertes gewisser Speisepilze erhitzen sich die Gemüter der Pilzler oft mehr als bei Diskussionen über Artenabgrenzung, Gattungszugehörigkeit und ähnliche mykologische Nebensächlichkeiten...

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Das Klagelied der Pfeffermilchlinge

(Ein Pilzmärchen von Ernst Wagner)

Sie standen in Scharen im Wald, die weissen, derben Gesellen. Gedrungen und fleischig, andere schlanker und mit längerem Stiel. Piperatus hiessen die einen, Pergamenus die andern. Keiner wollte sie haben. Daniela hatte einen jungen Piperatus gepflückt. Neugierig, wie sie nun einmal war, hatte sie die Fingerspitze in die weisse Milch gestippt und gekostet. Pfui! In hohem Bogen war der Pilz in den Wald geflogen! «Nein, dieser Undank! Wenn wir bloss in unserer Heimat geblieben wären. Kannst du dich erinnern?» Natürlich erinnerten sie sich daran. Es war im Balkanland gewesen, wo die Karpaten die fruchtbare Ebene umgeben. Siebenbürgen heisst es. Dort hatte man sie geliebt und geschätzt. Bitterschwämme hatte man sie genannt!

Kürzlich hatten sie gelauscht, als sich zwei Schwammerlsucher über sie unterhalten hatten. «Zu nichts sind sie zu gebrauchen... scharf wie schwarzer Pfeffer!»

Ach Gott, wie war das früher anders gewesen! Wenn sie auf einem Spiess aufgereiht über dem Kohlenfeuer der Hirten geschmort hatten, dicht an dicht, neben Zwiebel und Speck... Paprikaspeck und scharfe Zwiebel... wie das schmeckte!

Sie hätte weitergeklagt, wenn nicht der junge Martin gekommen wäre. Er sagte zu Daniela, seiner Schwester: «In einem alten Pilzbuch habe ich gelesen, dass viele Völker im Osten den Pfeffermilchling lieber essen als den Steinpilz. Der ist ihnen zu langweilig... Pfeffer... Paprika... Ziebel... Speck... das müssen wir versuchen!»

Er pflückte einen Korb voll junger Pilze, die wie kleine Teller aussahen. «Ich werde euch den Pfeffer austreiben...», lachte er, als er sie in die Pfanne gab.

Köstlicher Duft erfüllte die Küche. Er gab die geschmorten Pilze auf ein grosses Stück Schwarzbrot; geniesserisch führte er Bissen um Bissen zum Mund... Und wie das schmeckte!

Piperatus und Pergamenus waren endlich zufrieden. Jetzt hatte sich einer gefunden, der sie nicht verachtete, der sie verstand und wusste, dass aus ihrer Schärfe eine köstliche Würze entstand. Wie es einst die Leute des Balkans gewusst hatten.

Ob es nicht bald mehr werden, die das versuchen? Im Wald gibt es viele, viele Pfeffermilchlinge zu holen!

Lactarius piperatus — Pfeffermilchling

Lactarius pergamenus — Schlanker Pfeffermilchling

E. Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb