Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 6

Artikel: Der Speisewert der Milchlinge
Autor: Herrmann, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935165

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.12.2025

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

nicht eine ganz scharfe ist. Als Zwischenformen betrachte ich nach erneuter Untersuchung einige im Berner Herbar enthaltene Formen aus Schlesien, die Buchholtz zu E. macrocarpa stellte, aber wegen der bräunlichen Membran als nicht typische Exemplare derselben ansah. Eine ähnliche Form mit ebenfalls sehr locker aufgebauten Fruchtkörpern erhielt ich von Herrn Knapp: ihre Sporen haben ebenfalls eine stark quellbare Aussenschicht, aber ihre Wand ist nicht bräunlich, und die Traghyphe nicht durch eine Querwand abgegrenzt. Es wird also nötig sein, die Beziehungen von E. guttulata zu E. macrocarpa noch weiter zu verfolgen. Eine nahe verwandte Art dürfte auch E. borealis Thaxter sein, diese besitzt aber stets ellipsoidische Sporen von weit kleineren Dimensionen.

Nach dem Gesagten ist es sehr wahrscheinlich, dass Vertreter von Endogone in unserm Lande nicht selten vorkommen, und genaueres Nachforschen dürfte noch allerlei interessantes zu Tage fördern.

Der Speisewert der Milchlinge.

Von Oberlehrer E. Herrmann, Dresden.

Die Milchlinge gehören neben den Täublingen zu den artenreichsten Gattungen. Man begegnet ihnen bei der Pilzernte auf Schritt und Tritt. Doch an beiden geht der Pilzsammler meist achtlos vorüber. Das darf uns nicht wundern. Denn mit ihnen vertraut zu werden ist selbst für langjährige Pilzfreunde eine überaus schwere Aufgabe. Hält man sich an den praktischen Gesichtspunkt, die Kostprobe, so lassen sich schon recht viele ausnützen. Meidet man alle scharfen Täublinge, so ist eine Vergiftung sicher ausgeschlossen. Dieselbe Regel könnte man auch auf die Milchlinge anwenden. Doch man würde dann nur einen kleinen Teil dieser Pilze für die Wirtschaft verwenden können. Man muss bezüglich der Geniessbarkeit die Milchlinge in 3 Gruppen einteilen. Zur ersten gehören alle die Arten, welche ohne weiteres gute Speisepilze sind. Die zweite Gruppe umfasst solche Arten, welche nur bedingungsweise, nach besonderer Behandlung, als Speisepilze zu verwenden sind. Der dritten Gruppe gehören alle ungeniessbaren und giftigen an.

1. Gute Speisepilze.

Die besten Milchlinge sind unstreitbar der Brätling (L. volemus), der echte Reizker (L. deliciosus), der Blutmilchling (L. sanguifluus), der Schwarzkopfmilchling oder Essenkehrer (L. lignyotus). Ihnen reihen sich von milden Milchlingen an zweiter Stelle an: der milde M. (L. mitissimus) der süsse M. (L. subdulcis), der Kampfer-M. (L. camphoratus), der wässerige M. (L. serifluus und der welliggerippte M. (L. cremor). Es sei vorausgeschickt, dass der Speisewert der Milchlinge wesentlich von der richtigen Zubereitung abhängt. Man wird ihnen am meisten Wohlgeschmack abgewinnen, wenn man sie nicht ausschliesslich als Gemüsepilze, sondern wie Fleischspeisen behandelt, also brät oder bäckt. So ist ein Schnitzel aus Reizkern ein Hochgenuss, kaum von einem echten Schnitzel im Geschmack zu unterscheiden. (Zubereitung siehe in meinem Pilzkochbuch!) Ebenso sind zerkleinerte und dann gebackene oder geröstete Brätlinge eine ganz besondere Delikatesse. Es empfiehlt sich auch, von besseren Arten Extrakt zu bereiten. Im allgemeinen sind Milchlinge als Trockenpilze nicht geeignet. Sollte man die Milchlinge der zweiten Reihe als Gemüse verwenden wollen, so empfiehlt sich ein Mischgericht mit anderen Pilzen. Den Kampfer-Milchling kann man auch als Gewürzpilz behandeln.

2. Bedingungsweise Speisepilze.

Dieser Gruppe würde ich folgende zuzählen: Rotbrauner Milchling (L. rufus), Giftreizker (L. torminosus), Mordschwamm (L. turpis, syn. necator), Pfeffermilchling (L. piperatus), Ungezonter Violettmilchling (L. uvidus), Gezonter Violettmilchling (L. luridus), Filziger M. (L. helvus), Graufleckender M. (L. vietus), Orange-M. (L. au-

rantiacus) und Gelbmilchender M. (L. quietus). Hiervon ist einer als ausschliesslicher Gewürzpilz herauszugreifen, der Filzige M. oder Maggipilz. Jede andere Verwendung dieses Pilzes ist ausgeschlossen, denn er würde als Gemüsepilz empfindliche Gesundheitsstörungen verursachen, wie Erbrechen, Kopfschmerzen, geschwollenes Gesicht. Als Würze in kleinen Mengen ist er sehr wohl zu gebrauchen, sei es als Pulver oder als Extrakt. Bezüglich des Geschmackwertes ersetzt er vollständig die Maggiwürze. Als Gewürzpilz und zwar als Pfefferersatz sind wiederholt der Rotbraune und der Pfeffer-M. empfohlen worden. Versuche, die ich damit machte, berechtigten aber nicht zu solcher Empfehlung, denn das Pulver aus diesen Pilzen verlor bald seinen pfefferartigen Geschmack, selbst bei gutem Verschluss. Doch für den Pfeffer-M. gibt es eine andere Verwendung. Nach Abkochung des Pilzes treibt man ihn durch die Fleischhackemaschine, vermischt ihn mit aufgeweichter Semmel, würzt die Masse, formt Klopse daraus und bäckt sie. Auf diese Weise lässt sich der ansehnliche Pilz recht gut verwenden. Ich verweise auch auf die Zubereitungsart, ihn wie in Russland und den Balkanländern mit Speck zu rösten. Die anderen Pilze der zweiten Gruppe finden am besten durch Einlegen in Essig Verwendung, nachdem man sie erst abgebrüht hat. Sie eignen sich dann als Ersatz für saure Gurken oder als Beimischung zu verschiedenen Salaten. Kocht man den rotbraunen M. ab, dann ist er ebenso brauchbar wie andere Gemüsepilze.

3. Ungeniessbare und giftige Milchlinge.

Die nicht unter 1 und 2 aufgeführten scharfen Milchlinge meide man als ungeniessbar und giftig. Als solcher gilt besonders der Lärchen M. (L. Pornensis), ein seltener Pilz, der ganz das Aussehen des Orangeroten M. hat. — Ungeniessbar sind alle Milchlinge mit schwefelgelber Milch, essbar dagegen alle mit ziegelroter oder blutroter Milch.

Einteilung der Pilze.

Von H. W. Zaugg, Burgdorf. (Fortsetzung.)

Berichtigung des Artikels in Heft 4: In Spalte 2, auf Seite 61, Zeile 13 von unten soll es heissen: «und treiben in der Form einer schlauchartigen Ausstülpung» etc. Der letzte Satz des ersten Abschnittes auf Seite 62 ist nur unvollständig und deshalb unverständlich. Er soll heissen: «Solche Fäden gehören jedoch nicht zum eigentlichen Pilzlager, sondern sprossen aus der Oberfläche der untern Stielpartie des bereits entwickelten Pilzes hervor. Diese Fäden werden mitunter das sekundäre Mycelium genannt im Gegensatz zum primären M. Sie bilden bei einigen Arten gute Erkennungszeichen.

Einteilung nach der Fruchtschicht.

Die Ständerpilze (Basidiomycetes) liefern uns die grössten und auch die meisten Speisepilze. Nach der Anordnung der Fruchtschicht (Hymenium) werden zwei Abteilungen ausgeschieden: Die Hautpilze (Hymenomycetes) und die Bauchpilze (Gasteromycetes). Hautpilze werden diese genannt, weil die Fruchtschicht als Haut gewisse Partien des Pilzes überzieht. Je nach den bestehenden Unebenheiten der Hutunterseite, welche von dieser Haut überzogen sind, scheiden wir verschiedene Familien aus: Bei den Blätterpilzen (Agaricaceae) sind es blattartige Streifen, sogenannte Blätter oder «Lamellen», welche sich vom Stiel gegen den Hutrand hinziehen. Die Haut mit den Basidien und Sporen überkleidet diese Lamellen. Die Löcherpilze (Polyporaceae) tragen die Fruchtschicht in Vertiefungen und zwar bei der Gattung Röhrling (Boletus) in senkrecht zum Hute stehenden, kürzern oder längern Röhrchen, die sich leicht vom Hutfleisch abtrennen lassen. Bei der Gattung Porling (Polyporus) sind es meist nur kurze, oft nadelstichähnliche Vertiefungen, die sogenannten Poren. Diese bilden keine besondere Schicht wie bei den Röhrlingen