Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 8

Artikel: Pilzküche : zur Verwendung der Täublinge
Autor: Graetz, G.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934432

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: 21.08.2025

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

Stunde nach dem zum Nachtessen genossenen Gericht an Erbrechen und Durchfall, hauptsächlich aber an äusserst reichlichen Schweissausbrüchen. Diese führten bei dem Manne, der den grössern Teil der Pilze genossen hatte, zu hochgradiger Schwäche und starker Abkühlung des Körpers. « Er war wie aus dem Wasser gezogen und marmorkalt ». Am nächsten Tage allmähliche Erholung. — Es handelt sich also, wie meist bei den Inocyben, um die Erscheinungen einer Muskarinvergiftung.

Einem Artikel von F. Teodorowicz (6) entnehme ich, dass im Mai in Polen eine fünfköpfige Familie ein Gericht von drei Pfund auf dem Markt gekaufter *Frühlorcheln, Helvella esculenta*, genoss. Die Pilze waren abgekocht und dann gebraten worden; von einem Wegschütten des Kochwassers wird nichts erwähnt. Nachher blieben zwei Mitglieder der Familie gesund, die übrigen drei erkrankten nach beinahe zehn Stunden an Kopf- und Bauchschmerzen und heftigem Erbrechen. Ein fünfjähriges Mädchen starb am übernächsten Tage an allgemeiner Schwäche und Lähmung der Blutzirkulation. Und doch hatte es nur einen Löffel voll Pilze gegessen; ein dreijähriges Schwesterchen, das sechs Löffel voll genossen hatte, blieb völlig gesund. Der Verfasser legt grosses Gewicht auf die kolossal verschiedene persönliche Widerstandskraft gegen das Pilzgift.

Literatur.

(1) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XXII, Dez. 1938, S. 90: F. Kallenbach, Eine Vergiftung mit dem Riesenrötling, Entoloma lividum.
(2) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XXIII, Dez. 1939, S. 85: F. Engel, Tricholoma focale oder robustum?
(3) Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Bd. XVI, Juni 1932, S. 23: W. Neuhoff, Vergiftungen durch den Ritterpilz Tricholoma robustum.
(4) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzkunde 1933, Nr. 8, S. 119: F. Thellung, Welches ist der Hartpilz?
(5) Revue de Mycologie, T. IV, Fasc. 3/4, 1939, p. 98: Fr. Bataille, Un empoisonnement par l'Inocybe globocystis Vel.
(6) Nowiny Lekarskie (Poln. Zeitschr.) 1938: F. Teodorowicz, Piestrzenica kastanowata (Helvella esculenta Persoon).

Pilzküche.

Zur Verwendung der Täublinge.

Wenn diese Zeilen erscheinen, sind wir sehr wahrscheinlich schon mitten in der Pilz-Saison. Es werden vor allem die verschiedenen Täublingsarten sein, welche unser Auge mit ihrer bunten Farbenpracht erfreuen. Es ist aber erstaunlich, wie so viele Pilzler an diesen Pilzen achtlos vorübergehen. Ich muss gestehen, dass ich früher auch zu diesen gehörte; seit ich aber die Täublinge auf verschiedene Zubereitungsarten probiert habe, kann ich es kaum erwarten meinen Korb bald wieder einmal mit diesen schmackhaften Pilzen zu füllen.

Wer ein Gericht von Täublingen herstellen will, achte zunächst darauf, dass er möglichst die gleiche Sorte verwende, da die verschiedenen Arten ungleich hart sind und ebenso ungleich kochen. Nur der Grüne Täubling, Russula graminicolor, eignet sich gut um einfach in Butter gedämpft zu werden.

Von allen andern (man mache immer eine Kostprobe, um keine scharfen mitzubekommen) kann man besonders die zwei folgenden, sehr schmackhaften Gerichte herstellen:

I. Croquettes. Man putze die Pilze, ziehe die Haut so gut es geht ab, und schneide dünne Streifen. Dann bereite man einen dünnen Omelettenteig, wenig Ei, gebe die in Streifen geschnittenen Pilze hinein, rühre gut um, bringe sie löffelweise ins heisse Fett und lasse sie schön braun backen.

Man achte darauf, dass das Fett nicht zu heiss ist, sonst werden die Croquettes braun, ohne durchgebacken zu sein. Schnell herausnehmen und abtropfen lassen wie Pommes-

frites. Man kann jetzt, je nach Geschmack, Salz oder Zucker darüber streuen.

II. Beefsteaks. Dieses schmackhafte Pilzgericht, welches vollständigen Ersatz für Fleisch gibt, bereitet man auf folgende Weise: Die Täublinge, diesmal dürfen es beliebig viele Sorten sein — natürlich essbare — werden wie üblich geputzt und auf ein grosses Hackbrett gelegt. Dazu gibt man viel Zwiebel, etwas Pfeffer, Salz, Petersilie und — je nach Geschmack — anderes Grünzeug.

Inzwischen werden einige Bouillonwürfel in ganz wenig Wasser aufgelöst, ein Stückchen Brot darübergelegt, welches die Bouillonsauce vollständig aufsaugen soll. Das Brot wird nun zu Pilzen, Gewürz und Grünem gegeben, das Ganze fein gewiegt (aber nicht durch die Fleischmaschine getrieben, sonst gibt es einen Brei). Zum Schluss fügt man noch ein Eigelb hinzu. Jetzt werden aus der Masse Kugeln geformt, fest zusammengedrückt, in Paniermehl gewälzt, durch's Eiweis gezogen — und in Butter gebraten — wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

Guten Appetit und Pilzlergruss!

G. Graetz.

Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung.

Von Hs. Kern, Thalwil.

(3. Fortsetzung.)

Wie findet sich der Laie bei den Milchlingen und Täublingen zurecht? Diese Frage möchte ich heute zu beantworten versuchen, indem ich einige Arten, die gerne verwechselt werden, herausgreife und einander gegenüberstelle.

Es ist Sommer. Aus dem Buchenwald leuchtet das Weiss des Pfeffermilchlings, *Lactarius piperatus, Scopoli*, wo er mit Vorliebe gedeiht. Er gehört zu den wenigen scharfen, die genossen werden, wenn auch nicht immer in grossen Mengen. Der wollige Milchling, *Lactarius velléreus, Fries*, steht ihm nahe und die Unterschiede müssen genau beachtet werden. Piperatus hat enge, schmale Lamellen, glatten Hut und verhältnismässig hohen Stiel. Velléreus, der zudem zeitlich später auftritt, hat sehr entfernte, dicke und starre Blätter, sowie wollig-filzige Oberhaut. Dieser derbfleischige Milchling hat kurzen Stiel, wird aber sehr gross und ist ungeniessbar. Mi. I., Taf. 62. Der kleinere Pfeffermilchling, Mi. I., Taf. 63, kommt in einer kurzgestielten Form vor, worauf zu achten ist, da dadurch die Ähnlichkeit mit dem wolligen Milchling noch erhöht wird.

Dieser letztere wird hin und wieder für den blauenden Täubling gehalten, *Russula delica, Fries*. Wenn er keine Milch mehr gibt und auch nicht besonders scharf ist, fällt die Auseinanderhaltung nicht immer leicht. Velléreus teilt mit delica mitunter den Geschmack und zeigt desgleichen den blauen Schein der Lamellenschneiden.

Es sei hier noch auf einen Doppelgänger des wolligen Milchlings hingewiesen, den ich bei Locarno etwa finde: *Lactarius controversus, Persoon*. Blutfleckiger Milchling. Er unterscheidet sich besonders durch rosarote Lamellen vom sehr ähnlichen Velléreus. Jacc., S. 106.

Lactarius scrobiculatus, Scopoli, der Erdschieber, mit seinem strohgelben Hut, den bräunlichen Zonen darauf und seiner scharfen, rasch gelb werdenden Milch dürfte gut erkannt werden. Weniger bekannt, weil mehr im Gebirge auf Urgesteinboden vorkommend, mag der violett verfärbende Erdschieber, *Lactarius representaneus, Britzelmayr*, sein. Er sieht scrobiculatus täuschend ähnlich, hat aber violett verfärbende Milch. Am Hutrand, der ebenfalls eingerollt ist, erscheint auch ein wollig-bärtiger Haarkranz. Im Bruch nimmt das Fleisch violette und nicht gelbe Färbung an (Zeitschr. 1935, S. 93).

Nicht immer auseinandergehalten werden