

Jung sind alle Pilze eßbar.

Pilze mit Mehlgeruch sind eßbar.

Auf Holz wachsen keine Giftpilze.

Giftpilze schwärzen Silberlöffel und Zwiebeln.

Durch Kochen werden alle Gifte zerstört.

Auch junge Knollenblätterpilze wirken meist tödlich.

Giftpilze wie Tigerritterling und Riesenrötling haben Mehlgeruch.

Der Ölbaumseitling wächst an Baumstämmen und Wurzeln.

Ein sehr gefährlicher Irrtum, der schon vielen Leuten das Leben gekostet hat.

Die Knollenblätterpilze behalten auch nach dem Kochen ihre Giftigkeit bei.

Wer solche Regeln verbreitet, ist ein gewissenloser Nichtswisser, auch wenn er sich als „Pilzkenner“ bezeichnet. Es ist ihm kein Wort zu glauben. Würde es gelingen, solche Schädlinge mundtot zu machen, so fänden die Giftpilze nur mehr bei Selbstmördern und Giftmischern Verwendung. Wer braucht solche „Regeln“? Leute, die gar keine Pilze kennen. Für diese gibt es eine einzige verlässliche Regel: Geh ja nicht sammeln! Wer ein Sammelgut nicht kennt, kann nicht sammeln gehen. Darum: Lerne die Pilze kennen!

F. und L.

## 10 Merksätze für die Zubereitung von Pilzspeisen.

1. Die Verarbeitung der Pilze erfordert Verständnis und Sorgfalt. Bei völliger Unkenntnis ist es ratsam, ein gutes Pilzbuch zu Hilfe zu nehmen, z. B. Michael: Führer für Pilzfreunde, Volksausgabe.
2. Die Pilze sind rein und trocken zu sammeln und heimzubringen.
  - a) Nur j u n g e Pilze sind für die Verarbeitung von Speisen zu sammeln.
  - b) Größere Pilze entzwei schneiden, um eventuellen Madenbefall zu erkennen.
  - c) Bei einigen Arten ist schon im Walde die Hutoberhaut zu entfernen (siehe Punkt 4).
3. Pilze, die nicht sofort verarbeitet werden, sind auf sauberen Brettern oder reinem Papier in einer Schichte aufzulegen; am günstigsten an kühlem, luftigem Orte, vor Insekten geschützt und nicht länger als 24 Stunden.
4. Pilze sind vor ihrer küchenmäßigen Verwendung richtig vorzubereiten. Die Vorarbeiten richten sich nach der Pilzart:
  - a) die H u t o b e r h a u t ist zu entfernen bei:
    - Großer Schleimpilz (*Gomphidius glutinosus*)
    - Butterpilz (*Boletus luteus*)
    - Goldröhrling (*B. elegans*)
    - Grünling (*Tricholoma equestre*).

} soweit dies nicht schon im Walde geschehen ist.

Grauer Ritterpilz (*Tr. portentosum*)  
Sennelporling (*Polyporus confluens*)  
Schafporling (*Pol. ovinus*).

Die Hutoberhaut des Edelpilzes (Champignon) (*Psalliota campestris*) enthält sehr feine Duftstoffe. Daher empfiehlt es sich, die Huthaut dieses Pilzes nicht zu entfernen, außer es stört die dadurch entstehende etwas dunklere Färbung der Speise. Wird die Oberhaut des Pilzes abgezogen, so ist aber unbedingt darauf zu achten, daß diese getrocknet wird, wodurch ein vorzügliches Würzmittel für Suppen und Soßen entsteht.

- b) die Stiele folgender Pilzarten sind zu entfernen:  
Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis*), Riesen-Schirmpilz (*Lepiota procera*), Birkenpilz (*Boletus scaber*), Hallimasch (*Armillaria mellea*). — Die getrockneten Stiele dieses Pilzes ergeben ein vorzügliches Würzmittel.
- c) Die bitteren Spitzen bei:  
Ziegenbart (*Ramaria aurea* und *flava*), Krause Glucke (*Sparassis crispa*) sind zu entfernen.
- d) Das Abbrühen, bzw. Vorkochen vor der eigentlichen Zubereitung ist bei der Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*) unbedingt vorzunehmen. Das Brüh-, bzw. Kochwasser enthält die giftige Helvellasäure und muß weggeschüttet werden.
- e) Das Sporenlager, „Futter“, der Pilze ist nicht zu entfernen. Sind die Pilze jung, so sind hier in dieser Pilzschichte die meisten Nährstoffe enthalten. Sind die Pilze aber schon im „Futter“ weich, faulig und verfärbt, so sind sie im Walde zu lassen und für menschlichen Genuß nicht geeignet.

5. Trockene, saubere Pilze sind nicht zu waschen.

Das Waschen ist nur bei einigen Pilzarten nötig, vor allem bei der Morchel (*Morchella esculenta*) und den krausen Formen vom Ziegenbart, Krause Glucke u. dgl.; der Grünling (*Tricholoma equestre*) ist meist sehr sandig und benötigt daher eine gründliche Reinigung mit Wasser.

6. Pilze dürfen nie längere Zeit im Wasser liegen bleiben.

Ist es nötig, Pilze zu waschen, so sind sie nur kurz in kaltem Wasser zu reinigen; öfteres Wechseln des Wassers wird unter Umständen nötig sein.

7. Pilzspeisen in zweckentsprechendem Kochgeschirr zubereiten.

Am günstigsten für Pilzspeisen ist die Verwendung von feuerfestem Glas, Porzellan oder irdenem Geschirr, sowie von gut emailliertem Kochgeschirr.

8. Die Hitzeeinwirkung hat rasch und kurz zu erfolgen.

In 15—20 Minuten sollen Pilzgerichte fertig zubereitet sein. Auf keinem Fall ist Wasser zuzusetzen, da Pilze in ihrem Gewebe schon 85—90% Wasser enthalten.

9. Beim Würzen von Pilzspeisen ist mit ganz besonderer Sorgfalt zu arbeiten.  
Am günstigsten sind die zartschmeckenden heimischen Würzstoffe zu verwenden, wie Petersilie, Kerbelkraut, Estragon, Zwiebel, Schnittlauch u. dgl. Mit der Zugabe von Salz höchst sparsam sein.
10. Pilzgerichte sind nur in solchen Mengen zuzubereiten, die für eine Mahlzeit benötigt werden.  
Aufbewahren und neuerliches Wärmen von Pilzspeisen ist, besonders in warmer Jahreszeit, nicht ratsam. Skis.

## Zur Frage der Essbarkeit einiger Pilze.

In Zeiten des Mangels wird gern auf das Fleisch des Waldes zurückgegriffen, und die Pilze werden dann nicht nur von Pilzfreunden, sondern auch von anderen Menschen gerne genossen. Sie waren in diesem Herbst sehr begehrt und viele Hausfrauen waren glücklich, wenn sie ihren Speisezettel durch ein Gericht Grünlinge bereichern konnten. Schon lange hatten sich die Pilze einer so großen Nachfrage nicht erfreut. Der Herbst hatte auch die nötige Einsicht und spendete noch durch den ganzen November große Mengen von Pilzen, nach denen wir im Sommer vergeblich suchten.

Im November war einer der häufigen Pilze der Seifenritterling, *T. saponaceum*. Er war in den dünnen Kiefernwäldern der Kurmark in großen Mengen anzutreffen und mancherorts konnte man einen Korb voll in ganz kurzer Zeit sammeln, da die Seifenritterlinge wie gesät nebeneinander standen. Im Weltkriege war dieser Pilz etwas in Verruf geraten, da er verschiedentlich Verdauungsstörungen hervorgerufen hatte. Schwere Vergiftungen sind zwar niemals erfolgt.

Ich lasse den Pilz für Mischgerichte stets sammeln, empfehle etwa fünf Pilze auf das Gericht. — Man kann aber den Seifenritterling auch in großen Mengen sammeln, wenn man ihn richtig verwertet. Er eignet sich vortrefflich zur Herstellung von sauren Pilzen. Die Seifenritterlinge werden in Wasser 20 Minuten gekocht, dann das Wasser durch ein Sieb abgossen und die Pilze in heißes Essigwasser mit den üblichen Gewürzen (halb Essig, halb Wasser) getan. — In derselben Weise zubereitet habe ich in diesem Herbst enthäutete Fliegenpilze, die sehr gut schmecken, gegessen, ohne Folgen. — Ein anderer Pilz, der sich meiner besonderen Liebe erfreut, ist der Riesenritterling, *T. colossus*. Er ruft häufig Beschwerden hervor und eignet sich zum Genuß nur bei besonderer Zubereitung. Ich habe das rötende Fleisch dieses sehr ergiebigen Pilzes in Mengen getrocknet und verwerte es für Fleischklobse und Wiener Hackbraten zum Strecken des Fleisches. Die getrockneten Pilze werden 12 Stunden über Nacht in Wasser eingeweicht, wodurch die Pilze einmal wieder weich werden, andererseits die verdauungsstörenden Stoffe verlieren. Da der Pilz in manchen Wäldern in Mengen vorkommt und äußerst ergiebig und ohne viel Abfall ist, so lohnt sich das Sammeln und Trocknen für den Winter schon. Br. Hennig-Berlin.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [2\\_2\\_1940](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [10 Merksätze für die Zubereitung von Pilzspeisen 14-16](#)