

vermengt und der durchgeseihten Kalbsbrühe beigemischt. Man gießt noch etwas Essig hinzu und kocht das Ganze auf. Dann läßt man es erkalten.

Einmachen in Essig. Dazu eignen sich am besten recht kleine Grünlinge und graue Ritterlinge. Nachdem man sie gesäubert und gekocht, gießt man den Saft ab und gibt dazu Weinessig, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, Schalotten, ein wenig Ingwer und kocht das Ganze eine Viertelstunde. Nach erfolgter Abkühlung werden die Pilze in weithalsige Glasbüchsen oder Steinkrausen gefüllt. Der Weinessig muß die so eingelegten Pilze gut bedecken.

Jede findige Hausfrau wird diese Ritterlinge sowieso bei passender Gelegenheit auf die verschiedenste Art zu verwerten wissen und somit ihrem Küchenzettel mehr Abwechslung bieten.

### **Der Pfifferling und seine volkswirtschaftliche Bedeutung.**

Von Rektor Seidel, Görlitz.

Was der Spatz unter den Vögeln, das Gänseblümchen unter den Blumen, das ist der Pfifferling unter den Pilzen. Er ist „Hans in allen Gassen“. Wir finden ihn im Dickicht der Nadelwälder tief versteckt, so daß man auf allen vieren kriechen muß, um diesen „Waldliebbling“ zu ergattern. Aber ebenso liebt dieses Waldkind den hohen Laubwald und läßt sich gern als kleines einbeiniges Männlein vom Blätterdom der Buche und Eiche beschatten. Die Einsamkeit behagt ihm nicht, daher finden wir ihn immer gesellig mit seinesgleichen beisammen. Als Einzelner ist er beim Volke „keinen Pfifferling wert“. In der Menge, besonders in der Geschäftswelt, ist das anders. Infolge seines kräftigen und herzhaften Geschmacks ist er sehr begehrt und wird daher gern gekauft. Ja, er übertrifft da oftmals in der Wertschätzung seinen „adligen Pilzgenossen“, den Champignon. Er liebt feuchte Jahre. In trockenen Jahren ist sein Erscheinen eine Seltenheit, aber um so höher wird da sein Marktpreis. 1934 und 1935 waren nach pilzkundlicher Erfahrung Champignonjahre, daher die Riesenangebote auf allen Märkten, nur die Pfifferlinge fehlten. Als dann im Spätherbste nach eintretendem Regen diese „Wald-Liliputaner“ erschienen, war die Pilzlerfreude so manches Liebhabers übergroß, und er zahlte daher auch hohe Preise für diese Waldkinder, das Pfund zu 1 RM. war keine Seltenheit. Für die Edelpilze, Champignon und Steinpilz, die in Übermengen angeboten, erzielte man diese hohen Preise nicht. Der Champignon (deutsch Egerling) wurde oft das Pfund mit 0,20 RM. bezahlt.

Der ungefährliche Doppelgänger des Pfifferlings, der orangerote oder falsche Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*), ist seit Jahren von der Giftliste gestrichen worden.

Die alten Pilzväter zählten den Pfifferling zur Familie der Aderchwämme, weil man die Fruchtschicht, die aus Falten oder Adern besteht, nicht als Blätter ansah. Der eigentliche Pfifferling der alten

Botaniker war der Pfefferschwamm (*Lactarius piperatus*), der wegen seines scharfen pfefferartigen Geschmacks „Pfefferling“ genannt wurde. In manchen Gegenden Deutschlands hieß er auch „Kresseling“, nach dem scharfen Geschmack der Brunnenkresse benannt. So bezeichnet ihn Clusius (1526—1609) in seinen Pflanzenwerken.

Die Namen des Pfifferlings (*Cantharellus cibarius*) sind je nach der Gegend verschieden. Frankreich: Chanterelle comestible; Gyrole; Jou-niotte; Mousseline.

Deutschland: Gelbling, Eierschwamm, gelber Champignon, Pfiffer. Ober-Deutschland: Röhling, Rehling. Um Wien: Rödling. Regensburg: Rehgeisl, abgekürzt Reiß. Obersachsen: Milchschwamm, weil er zuweilen mit Milch gekocht wird. Meißen: Geeling oder Geelchen. Preußen: Geelöhrchen. Schlesien: Galluschel, Gänsel. Riesengebirge: Rillge. In der Wendei: Kuhradel, Kuhraschke, Kuriatka. Troppau und Jägersdorf: Hühnling, Hühnlich. Groß-Glogau und Frankenstein: Kochmännel.

Bei verschiedenen Arten der Blätterpilze, besonders auch bei den Pfifferlingen, tritt öfters durch einen Schmarotzerpilz aus den Hypomycesarten (*hypo* = auf; *myces* = Pilz) eine Entstellung der Lamellen ein. Sie faulen dann leicht und können giftig wirken.

Heute nennen die Pilzforscher die Pfifferlinge oder Cantharellen „Gabelinge“ wegen ihrer gegabelten Leisten oder Blätter der Fruchthaut.

Der Pfifferling ist zwar kein Edelpilz, aber in volkswirtschaftlicher Hinsicht einer der nützlichsten und wertvollsten. Selbst der ausgesprochenste Pilzverächter liebt ihn seines herzhaften Geschmacks wegen. Von Maden wird er selten zerfressen. Er ist ausgiebig und gibt wenig oder gar keinen Abfall; er hat keinen gefährlichen Doppelgänger; er läßt sich auch in der Küche des ärmeren Mannes nach vielen Rezepten rasch und wohlfeil zubereiten oder in Salzwasser „eingeweckt“ für den Winter als Dauerware aufbewahren. Bei luftdurchlässiger Verpackung verträgt er selbst eine mehrtägige Reise. Im Regen darf er selbstverständlich dann nicht gesammelt sein, sonst bilden sich, wie erwähnt, durch Fäulnis nur zu leicht Zersetzungsgifte, die schwere Erkrankungen verursachen.

Zum Trocknen eignet sich der Pfifferling nicht; er läßt sich als Dörrpilz nur pulverisiert als Pilzwürze verwenden. Über seine vielfältige Verwertung im Haushalte ließe sich ein dickes Kochbuch schreiben. Er kann als Suppe, Gemüse, Beikost, Salat, kurz zu allerlei Gerichten verwertet werden. Eine Pfifferlingssuppe schmeckt am besten, wenn recht viel Mischpilze (Steinpilze, Maronen, Butterpilze usw.) mit verwendet werden. Werden dem oft zu weichlich schmeckenden Leipziger Allerlei Pfifferlinge zugefügt, erhält dieses altbekannte Gemüsegericht einen sehr angenehmen herzhaften Geschmack. Beim Pilzsauer, dem sogenannten „Königsberger Fleck“, dürfen Pfifferlinge unter keinen Umständen fehlen. Ein Sondergericht Breslauer Restaurants, „Kleiner Spaß“ genannt, ist ein Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln. Diese drei fertig

hergestellten Speisen werden in einer Pfanne übereinander getan, darüber ein Ei geschlagen und das Ganze kurze Zeit gebacken und dabei öfters mit reichlich zerlassener Butter beschöpft.

Wiener Schnitzel mit Pfifferlingen fehlt zur Jetztzeit, wo diese Waldkinder in Unmengen zu haben sind, auf keiner Speisekarte der Hotels und Restaurants, ein Beweis von der Beliebtheit dieses Waldgemüses als Beikost.

### **Ist der Genuß der „Herbsttrompete“, der Morchel und des Hallimasch anzuraten ?**

Von Prof. Dr. med. Hermann Stahr in Danzig-Zoppot.

Im Septemberheft der Z.f.P., S. 88, stellt Herr Oberst Frisch, Keudelstein im Eichsfeld, die Frage nach dem Werte der sog. Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*), die ich „Herbsttrompete“ nenne, da in der anderen Bezeichnung eine Irreführung der Pilzfreunde gegeben ist. Ich habe diesen Pilz seit vielen Jahren mit besonderem Genuße verwertet und möchte gern anderen helfen, die Mißerfolge damit hatten. Dabei muß allerdings von vornherein angenommen werden, daß die hierbei in Betracht kommenden Duftstoffe erhalten und bei der Zubereitung nicht zerstört worden sind, und auch dem Geruchsorgan des anderen Mitmenschen, der hier in Frage kommt, zusagen. Der Duft der Mandarine lockt z. B. den einen an, den anderen treibt er aus dem Zimmer, und so geht es mit vielen Delikatessen, besonders auch mit den Pilzen. Ich möchte raten, 1. nur jüngere Exemplare des Pilzes zu pflücken, der meist sehr feucht steht und oft morsch, lappig, weich oder gar faul ist; 2. das Trocknen nur sehr allmählich, am Faden oder in der Nähe des Ofens vorzunehmen, keineswegs, wie ich das auch gesehen habe, in der Wärmehöhle. Die Aufbewahrung der wirklich ganz trocknen Pilze findet dann in gut schließender Blechbüchse statt. Aber auch frisch haben wir sie immer wieder verwandt in Suppen und Tunken, nicht als Pilzgericht.

Wie berechtigt die Anfrage des Herrn Oberst Frisch ist, das sehe ich am Beispiel des Pfeffermilchlings, dessen Zubereitung ich erst kürzlich durch meinen Sohn Joachim gelernt habe. Vgl. Z.f.P., März 1937, S. 26. Auch in diesem Herbst, wo er bei Zoppot sehr selten ist, hat eine Pilzfreundin unserer Nachbarschaft auf die Art meines Sohnes die Pilze verwandt und ist mit dem Erfolge sehr zufrieden. Hier, bei der Herbsttrompete, kommt aber eine besondere Zubereitung gar nicht in Betracht, und ich kann lediglich an die beiden obigen Punkte erinnern.

Nun zur Morchel! Im Septemberheft unserer Z.f.P. stellt F. Kallenbach, wenn ich recht verstehe, auf S. 92 die Frage, ob bei der Beobachtung des Försters aus den Auenwäldern am Rhein eine Vergiftung durch *Morchella esculenta* vorliege. Die angegebenen Symptome lassen aber m. E. nicht die Diagnose einer solchen zu und können leicht auf andre Art erklärt werden! Ich möchte mir erlauben, des Näheren auf meine

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17\\_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Seidel M.

Artikel/Article: [Der Pfifferling und seine volkswirtschaftliche Bedeutung 106-108](#)