

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Schulz, Roman: Über die Genießbarkeit des Pfeffer-Milchlings

[urn:nbn:de:bsz:31-221441](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221441)

## Über die Genießbarkeit des Pfeffer-Milchlings.

Von *Roman Schulz*.

In Heft 4 dieses Jahrgangs, S. 69, gibt *Huber-Saarbrücken* ein Urteil über die Genießbarkeit des Pfeffer-Milchlings (*Lactarius piperatus Scop.*) ab, dem ich durchaus widersprechen muß. In meinem Führer für Pilzfreunde heißt es vom Pfeffer-Milchling (Bd. I, Nr. 63): „Er ist schon seit alter Zeit als Speisepilz bekannt und wird namentlich in den slawischen und romanischen Ländern nicht mit Unrecht sehr geschätzt. Nur darf er, um wohlschmeckend zu sein, wie alle Milchlinge, nicht gekocht werden. Man muß den Pilz vielmehr ohne vorherige Abkochung braten. Zu diesem Zwecke trennt man den Stiel vom Hute und zerschneidet beide möglichst wenig, um die ausfließende Milch nicht verloren gehen zu lassen. Nun brät man den Pilz in Butter oder mit Speck und gibt Zwiebel, Pfeffer und Salz hinzu. Die pfefferige Schärfe des Pilzes schwindet beim Braten gänzlich, und man erhält auf die angegebene Weise ein Gericht von besonderem Wohlgeschmack.“

Seit vielen Jahren schon stelle ich diesem Pilze eifrig nach und freue mich jedesmal, wenn ich ihn erwischen kann. Er hat mir und meiner Familie, sowie auch einigen Bekannten stets bestens gemundet. Er besitzt gebraten einen eigenartigen, kräftigen Geschmack, ist aber nicht eigentlich bitter, jedenfalls nicht widerlich-bitter. Ich fand den Pilz bisher im Riesengebirge und in den Wäldern bei Chorin in der Provinz Brandenburg, hier neuerdings auch in der typischen kurzstieligen Form, zusammen mit der langgestielten, in meinem Führer abgebildeten Varietät *pargamenus Sw.* Beide Formen lassen sich übrigens kaum trennen und sind durch Mittelformen miteinander verbunden.

*Elias Fries* teilt mit, daß der Pfeffer-Milchling schon in alter Zeit trotz seiner Schärfe als Speisepilz geschätzt wurde (*Antiquitus celebratus ut edulis, sed valde acris*). Er stützt sich mit dieser Angabe auf *Clusius*.

Besonders interessant sind die Mitteilungen von *Julius Römer* aus Kronstadt über den Gebrauch dieses Pilzes in Siebenbürgen. Er sagt: „Von allen Blätterschwämmen, welche gegessen werden, kann keiner sich solcher Bevorzugung rühmen als der Pfefferschwamm (*Agaricus piperatus Scop.*), welcher von den Sachsen Siebenbürgens „Bitterschwamm“, von den Magyaren „Keserü galotza“, d. h. Bitterschwamm, und von den Rumänen „bureti laptosi“, d. h. Milchschwamm, genannt wird. Derselbe wird, mit Speck gebraten, in großen Mengen verzehrt, wird selbst von Kindern gegessen und erregt trotz seines derben Fleisches nicht einmal bei letzteren irgendwelche unangenehme Folgen. Die Milch desselben wird während des Bratens grünlichgrau, der Strunk enthält reichlichen Saft, und der Geschmack des „Pfefferschwamms“ muß als ein angenehm-bitterer bezeichnet werden. . . . Gerade wegen seines angenehmen Geschmackes wird er

in Siebenbürgen nicht nur vom Volke, sondern auch von Schwammkennern, aber nur in oben erwähnter Zubereitung, gern gegessen und von manchem sogar dem Eierschwamm, dem Herrenpilz, dem Reizker und anderen vorgezogen. Niemals wird jedoch aus dem Pfefferschwamm in Siebenbürgen eine Sauce, ein Gemüse, ein Salat bereitet, da er sich erfahrungsgemäß hierzu nicht eignet, während die deutschen Schwammliebhaber — wie es scheint — gerade hierzu ihn benutzt haben oder benutzen wollten und so zu einem negativen Resultate gekommen sind. . . Die Gemeindevertretung von Kronstadt hat gewiß auch das volle Recht, ihn im Marktstatute als einen derjenigen Schwämme zu bezeichnen, welche anstandslos zu Markte gebracht und verkauft werden dürfen. Eine gegenteilige Bestimmung wäre sofort der öffentlichen Lächerlichkeit anheimgefallen, da der Pfefferschwamm bei alt und jung, vornehm und gering als genießbar und schmackhaft nicht nur bekannt, sondern allgemein beliebt ist. Hieraus erklärt sich auch, daß man von einer Verwechslung des Pfefferschwamms mit dem Wollschwamm (*Agaricus vellereus Fr.*) gar nichts hört, da eben in Siebenbürgen der . . . Pfefferschwamm ein zu guter alter Bekannter ist. Das ist nun gewiß auch in Ungarn der Fall, da bereits *Carl Clusius* in seiner „Naturgeschichte der Schwämme Pannoniens“ (1601) ihn als genießbar erwähnt.“

Die Ursache dafür, daß der Pfeffer-Milchling in Deutschland so wenig in Gebrauch genommen wird, liegt meines Erachtens hauptsächlich an der immer wiederkehrenden Verwechslung mit dem Wolligen Milchling oder Wollschwamm (*Lactarius vellereus Fr.*). Ich glaube vorerst noch, daß auch Herr *Huber* eine solche Verwechslung unterlaufen ist, wiewohl er sie für ausgeschlossen erklärt, und bitte ihn deshalb, mir bei nächster Gelegenheit eine Probe seines Pilzes zur Begutachtung einzusenden. Andererseits ist freilich in Betracht zu ziehen, daß sich über die Schmackhaftigkeit einer Speise streiten läßt. Um über diese Angelegenheit zu einem gewissen Abschluß zu kommen, dürfte es wohl am zweckmäßigsten sein, wenn in der kommenden Pilzzeit recht viele Interessenten den echten Pfeffer-Milchling nach meiner Anweisung zubereiten und proben würden, um sodann ihre Erfahrungen und Urteile in diesen Blättern öffentlich mitzuteilen. Auch bin ich gern bereit, solche Mitteilungen selbst in Empfang zu nehmen, um später darüber gelegentlich zusammenhängend zu berichten. Ich selbst, gestützt auf sichere Erfahrungen über die Genießbarkeit dieses Pilzes, bleibe fest bei meiner Meinung und setze der von Herr *Huber* in seiner Abhandlung ausgesprochenen Ansicht (Zeile 9 bis 12 von unten) meine These entgegen, welche lautet: Der Pfeffer-Milchling ist ohne Zweifel als Speisepilz recht wertvoll und die Wertangabe von *Huber* unzutreffend.