

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

Gramberg, Emma: Das Einsalzen der Speisepilze

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Ausstellung Tafeln mit Merkregeln und einer elementaren Einführung in die Pilzkunde auszuhängen. Man erreicht dadurch mehr als durch einen Vortrag, den man in ein und derselben Gemeinde doch höchstens nur einmal halten wird. Auf die erste Tafel (großer, weißer Pappebogen!) schreibe ich:

### Pilzmerkregeln!

1. Habe keine zu große Angst vor Pilzvergiftung! Von den bei uns vorkommenden größeren Pilzarten sind höchstens 10 giftig. Lerne sie genau kennen.

2. Nimm nur Pilze, die Du genau kennst! und zwar nur möglichst junge, unverfärbte Exemplare! (im Walde aufschneiden und pugen!)

3. Bereite die Pilze am gleichen Tage zu, falls nicht möglich, breite sie über Nacht an einem luftigen Ort aus!

Auf dem zweiten Merkblatt gebe ich eine kurze, knappe Uebersicht über die wichtigsten im Sommer und Herbst in Betracht kommenden Pilzfamilien!

1.) **Röhrenpilze**  
deutliche Skizze!

Pilze, deren Fruchtschicht auf der Unterseite aus parallelen Röhren gebildet wird. Man hüte sich vor den Röhrenpilzen mit dickem, rotem Stiel, da sich unter diesen Giftpilze finden. Außerdem ist der Gallenröhrling mit im Alter rosa Röhren ungenießbar.

2.) **Blätterpilze**  
Skizze!

Pilze, bei denen die Fruchtschicht auf der Hutunterseite auf strahlig verlaufenden Blättern aufliegt. Keine allgemeinen Regeln! Bemühe Dich, die wichtigsten Blätterspeispilze genau kennen zu lernen! Unter den Blätterpilzen befinden sich unsere besten Speispilze, aber auch die gefährlichsten Giftpilze. (Knollenblätterpilze!)

3.) **Stachelpilze**  
Skizze!

Stacheln auf der Hutunterseite. Eßbar sind alle weichfleischigen Arten. (Kostprobe!)

4.) **Korallenpilze**  
Skizze!

(Ziegenbärte!) Korallenartig verzweigte Pilze, die jung eßbar sind, im Alter bitter und ungenießbar. (Kostprobe!)

5.) **Staubpilze**  
Skizze!

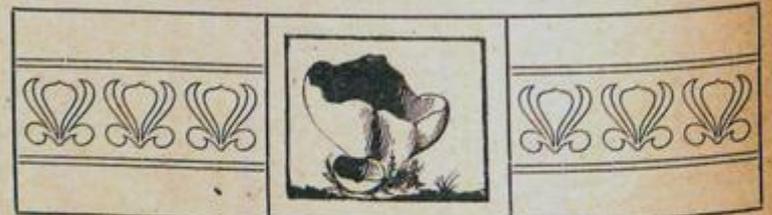
Sind eßbar, sofern sie innen weiß und weich sind!

Beide Merkblätter schreibe ich auf große Papptafeln und versehe die letzte mit einfachen Skizzen, die das Wesentliche der einzelnen Familien deutlich veranschaulichen. Der für die Tafeln angegebene Text soll natürlich nur als Richtlinie dienen und kann deshalb nach Belieben weiter ausgearbeitet werden. Die Tafeln lassen sich dann auch leicht im Schaufenster über der Pilzausstellung aufhängen, und die Leute haben Muße, sie zu studieren. Die billige Volksausgabe des Michaelchen Pilzführers auszustellen, empfiehlt sich ebenfalls. Sehr angebracht ist auch ein Merkblatt mit einfacher Pilzzubereitungsvorschrift. Außerdem kann man eine Tafel anbringen: Auskunft über Pilze bei . . . . . Das wird die Leute sehr ermuntern. Oft habe ich sogar manchen Leuten die Pilze eigenhändig zubereitet und so viele neue Pilzanhänger gewonnen. Mögen gehend mit dem Pilzstudium und der Beobachtung derselben befaßt, damit sich die Verbreitung eines meist so verkannten

Nahrungsmittels in Volkskreisen immer weiter durchsetzt. Zum Studium kann man nicht oft genug empfehlen:

1. Ricken, Agaricaceae
2. Ricken, Bademecum
3. Gramberg, Pilze der Heimat.
4. Michael, Führer für Pilzfreunde.

Kallenbach, Waldmichelbach.



### Das Einsalzen der Speispilze.

Von Emma Gramberg, Königsberg i. Pr.

Nun beginnt bald für uns Pilzfreunde eine hoffentlich reiche Pilzernte. Wenn wir von unsern Pilzausflügen mit großer Ausbeute heimkehren, hat die Hausfrau oft nicht die nötige Zeit, die so leicht verderblichen Schätze schnell zu verwerten; dann empfiehlt es sich, den Ueberschuß an Pilzen für den Winter einzusalzen. Es werden uns oft dabei mancherlei Bedenken aufsteigen, ob durch dieses Verfahren die Pilze nicht an Nährwert verlieren, ob sie nicht hart werden u. a. m. Es ist aber offenbar besser, ein nicht ganz vollwertiges Nahrungsmittel zu haben als gar keines. Bei richtiger Behandlung wird trotzdem nur wenig Nährwert verloren gehen. Die Brühe, die man beim Abkochen gewinnt, kann zu Pilzsuppen, (vgl. Kleines Pilzkochbuch von Emma und Eugen Gramberg S. 54), Soßen, Schmortartoffeln verwendet werden, geht also auch nicht verloren.

Es sind alle bessern Speispilze zum Einsalzen geeignet. Man schneidet sie in nicht zu kleine Teile, wäscht sie sauber und läßt sie einige Minuten kochen; dann werden die Pilze gespült und abtropfen gelassen. Auf 10 Pfund so behandelte Pilze nimmt man 1 Pfund Salz und 1 Eßlöffel Zucker, vermischt dieses mit den Pilzen und drückt das Ganze fest in einen Steintopf. Es bildet sich etwas Lauge; sollte diese nicht 2—3 cm überstehen, so muß Salzwasser nachgegossen werden. Nunmehr bedeckt man die Pilze mit einem Leinentuch, das man zuvor in eine Lösung von 1 Päckchen Detters Einmachhilfe und Wasser getaucht hat. Darauf legt man ein Brettchen, dem Topf angepaßt, das mit einem Stein beschwert wird; es verhindert das Hochsteigen der Pilze. Man kann auch später beliebig Pilze nachlegen, bis der Topf voll ist. Ein öfteres Nachsehen, ob sich Schimmel bildet, ist geboten. In diesem Fall ist ein sofortiges Abwaschen von Stein, Brett und Tuch nötig, anderfalls genügt es, wenn diese bei jedermaligem Gebrauch in Salzwasser gesäubert werden. Diese Pilze können zu beliebigen Gerichten verwendet werden, müssen aber, namentlich bei Zubereitung von Brat- und Schmorpilzen einige Stunden gewässert werden.

Pilze mit scharfer Milch, wie rotbrauner Reizler, Tannenreizler (Mordschwamm) und jottiger Reizler (Birtenreizler), eignen sich ganz besonders zum Einsalzen, da sie sehr haltbar sind, müssen aber zuvor, nach dem Kochen, mehrere Stunden unter Wechseln des Wassers gewässert werden.

Empfehlenswerter ist es ja immer, die Pilze zu sterilisieren, doch ist dieses Verfahren ungleich teurer und zeitraubender, während das Einsalzen wenig Zeit erfordert, billiger ist und uns bei großer Ausbeute ein brauchbares Nahrungsmittel verschafft, das uns besonders im Winter vortrefflich zu statten kommt.

## Der „Maggipilz“ ist nur Gewürzpilz.

Der in manchen Gegenden sehr häufig vorkommende 3farbige Milchling (*Lactarius helvus*) gibt ebenso wie der Wohlriechende Milchling (*Glycyosma*), mit dem er vielfach als gleich betrachtet wird und mit dem er auch den Namen Maggipilz gemein hat, ein vorzügliches Gewürz. Man hält es aber gewöhnlich für überflüssig, darauf hinzuweisen, daß er Giftwirkungen äußert. Angeblich soll er, als Gemüse zubereitet, so widerstehen, daß er kaum gegessen werden könne. Dies trifft aber nach meiner Erfahrung durchaus nicht zu. Ich fand ihn vielmehr bei dieser Zubereitung (gedämpft) sehr schmackhaft, konnte aber Krankheits halber nur wenig davon essen. Die zwei anderen Personen, die mehr aßen, bekamen bald danach eine böse Uebelkeit mit Brechreiz, welche einige Stunden anhielt. Von anderen Fällen ist mir Ähnliches bekannt.

Man beachte also, daß dieser Pilz nur in geringen Mengen, in Mischgerichten, ferner in Form von Pulver, Extrakt als würzende Zugabe verwendet werden darf. J. W.

## Vereinswesen.

### Verein für Pilzkunde Cassel.

10. Sitzung am 15. Juli 1918.

Aufgenommen wurden 8 Mitglieder. — Der Verein der im Oktober 1917 mit 18 Mitgliedern gegründet wurde, zählt jetzt 49 Mitglieder.

Die Pilzmerkblätter des Landesver. Sächs. Heimatschutz wurden den Mitgliedern ausgehändigt.

Vorgelegt wurden:

*Amanitopsis plumbea* (Scheiden-Streifling), *Lentinus cochleatus* (Anis Sägeblättling oder Löffelzähling), *Lepiota naucina pudica* (rosablättriger oder wohltschmeckender Schirm ling), *Lactaria piperata* (Pfeffermilchling), *Russula alutacea* (ledergelber Täubling), *Collybia dryophilus* (Waldsreud Näubling), *Boletus rufus* (Rothhaut Röhrling), *Coprinus porcellanus* (Schopf-Türling), *Russula foetens* (Stint Täubling) u. a. —

Bericht über die Pilzwanderung vom 4. Juli. Vorgelegt wurde: Taschenbuch für deutsche Pilze von Ernst Waltherr mit guten Abbildungen. Beschlossen wurde die Anschaffung des Bademetums von Ricken.

1. Pilzwanderung 4. Juli von Röhrenfurth durch den Quiller nach Neuenbrunlar. Tageswanderung 4 Teilnehmer. Nachmittags Wanderung in den Waldungen bei Altenbrunlar 18 Teilnehmer.

2. Pilzwanderung am 20. Juli nachmittags von Niederrzwehren über Neue Mühle-Berghausen nach der Söhre über Dörnhagen-Guntershausen zurück. 23 Teilnehmer. Wenn auch durch die Trockenheit der Sammel-Ertrag gering war, so wurden doch mancherlei gefunden, das zur Erläuterung und Belehrung dienen konnte.

## Pilzfunde.

Im Sommer 1915 ist in der Fränkischen Schweiz eine Abart des Reizker (*Lactaria deliciosa*), der blutrote Reizker in großer Menge zusammen mit dem echten Reizker aufgetreten. Auch in den Nürnberger Wäldern war er zu finden. Er unterscheidet sich von dem echten Reizker dadurch, daß die Milch nicht orange-farbig sondern blutrot bis rotbraun ist. Die Hutfarbe ist meistens sehr hell, fast weiß und die Zonenringe sind schwach ausgeprägt oder gar nicht vorhanden. Als Speisepilz ist er nach unserer Erfahrung etwas weniger gut als der echte Reizker, weil er härter ist. Auch in den Jahren 1916/17 ist der Blutreizker an den von mir besuchten Fundorten aufgetreten, wenn auch nicht so zahlreich wie 1915 und scheint den echten Reizker fast verdrängt zu haben. Es ist auffallend, daß diese Abart eines der wertvollsten Speisepilze weder im „Michael“ 4. Auflage noch im „Gramberg“ erwähnt ist. Meines Wissens ist der Blutreizker in den Rheinlanden als Speisepilz längst bekannt und geschätzt. A. L.

## Pilzliteratur.

### Billigste Nahrung!

Für die Volksernährung in der Kriegszeit müssen wir auch die Schätze des Waldes, besonders die ehbaren Pilze, deren Hunderte aus Unkenntnis unbeachtet bleiben, verwerten. Auch das k. k. Ackerbauministerium macht darauf aufmerksam und empfiehlt zur Verbreitung der Kenntnisse der Waldfrüchte, ganz besonders auch des ausgezeichneten Taschenbuches Dr. Maxus Praktischer Pilzsammellei, in welchem eine verlässliche Anleitung zur Unterscheidung der ehbaren und giftigen Pilze sowie die Beschreibung von 460 Arten und 182 naturgetreuen Abbildungen derselben enthalten ist. Auch das Pilzkochbuch (60 Sellen) desselben Autors ist höchst praktisch für die Verwertung aller Arten von Pilzen. Jeder sollte den Pilzsammler in die Wälder mitnehmen und die darin enthaltenen Winke der Volksernährung nutzbar machen. Zur Verbreitung der Pilzkunde werden auch die 32 schönen farbigen Ansichtskarten „Die ehbaren Pilze“ (R. 3,80) beitragen. (Verlag R. Promberger, Olmütz.)

### Sammelt Pilze!

Ein Flugblatt herausgegeben von der Pilz-Prüfungsstelle der Provinz Westfalen.

Wir möchten nicht versäumen, auf dieses von Herrn Dr. Heilbronn herausgegebene — besonders für Norddeutschland — höchst geeignete Flugblatt, alle Einzelpersonen und Pilzberatungsstellen aufmerksam zu machen. In 11 klar verständlichen, knappen, zutreffenden Sätzen ist das Wichtigste über Nährwert, Vorkommen, Sammeln, Verwertung der Pilze usw. gesagt. 8 Bilder und eine Pilzbuch-Auswahl unterstützen und ergänzen die vorzüglichen Leitsätze. Eines der besten Pilzmerkblätter die die Schriftleitung kennt.

## Pilzkalender.

### A. Ehbare.

Leder-Täubling, *Russula alutacea*, in Nadel- und Laubwäldern; alle Zubereitungsarten, vorzüglich als Salat.

Ocker gelber Täubling, *Russula ochroleuca*, in Nadelwäldern, an moorigen, schattigen Stellen, stets gesellig; alle Zubereitungsarten, vor dem Gebrauch abbrühen.

Roter Täubling, *Russula rubra*, in gemischten Wäldern; alle Zubereitungsarten, Ähnlichkeit mit dem giftigen Speiteufel.

Blaulicher Täubling, *Russula cyanoxantha*, in Laubwäldern, seltener in Nadelwäldern; alle Zubereitungsarten.

Rosenfarbiger Täubling, *Russula rosacea*, in Nadelwäldern und Gebüsch; alle Zubereitungsarten.

Schöngelber Täubling, *Russula lutea*, in Nadelwäldern und Gebüsch; alle Zubereitungsarten.

Verschiedenblättriger Täubling, *Russula livida*, in Laub- und Nadelwäldern, meist auf grasigen Waldwegen; Mischpilz.

Brandtäubling, *Russula adusta*, in allen Wäldern; Mischpilz.

Lederbrauner Speise-Täubling, *Russula elephantina*, in allen Wäldern, vorzugsweise auf Waldwegen; alle Zubereitungsarten, vorzüglich als Salat.

Graugelber Täubling, *Russula ravidata*, in Nadelwäldern; alle Zubereitungsarten.

Anispilz, *Clitocybe odora*, in Laub- und Nadelwäldern herdenweise; Gemüse, einmachen.

Graukopf, nebelgrauer Trichterpilz, *Clitocybe nebularis*, in Laubwäldern zwischen altem Laub, auch in Parkanlagen, auf Waldwiesen; Trocken, Würzen, Pilzextrakt.

Wurzel-Näubling, *Collybia radicata*, in Laubwäldern, an alten Baumstrüngen; Mischpilz, nur Hüte brauchbar.

Grünling, Grünreizker, *Tricholoma equestre*, in sandigen Nadelwäldern, auf Grasheiden; alle Zubereitungsarten, ohne Oberhaut; entfernte Ähnlichkeit mit dem grünen Knollenblatterschwamm.

Rötlicher Ritterpilz, *Tricholoma rutilans*, in Wäldern und Gebüsch, an morschen Baumstümpfen; alle Zubereitungsarten, besonders zum Einmachen; nur junge Exemplare schmackhaft.

Reispilz, Scheiden-Kunzling, *Rozita caperata*, in Wäldern und Waldheiden, meist gesellig, zuweilen bildet er Ringe; Gemüse, Einmachen.