

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.  
Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, [1905]**

Was ist bei der Zubereitung der Pilze als Speise zu beachten?

**urn:nbn:de:bsz:31-56700**

## 2. Wohlschmeckende.

### 5. Die Händlinge oder sogenannten Ziegenbärte.

Die entweder einzeln vorkommenden, keulenförmigen oder fast wurmartigen, aufrecht stehenden Fruchtkörper geben trotz ihrer geringen Größe bei ihrem oft massenhaften Vorkommen eine sehr treffliche Ernte und sind auch von sehr gutem Geschmack. Hier seien nur die häufig wachsenden genannt. Es sind dies:

Der röhrige Händling *Clavaria Ardenia*, der schöne- *Cl. formosa*, der gelbe- *Cl. flava*, der Trauben- *Cl. Botrys*, der fammige *Cl. cristata*, der aschgraue- *Cl. cinerea*, der goldgelbe- *Cl. aurea*, der Korallen-Ziegenbart *Cl. coralloides*.

### 6. Viele Becherlinge.

## Was ist bei der Zubereitung der Pilze als Speise zu beachten?

Als erste Regel beachte man: Nimm keine zu alten oder wäßrigen Pilze, oder solche, die zu lange aufbewahrt worden sind. — Alle anerkannt guten und eßbaren Pilze können Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie zu alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschl. Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheitsercheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Bei dem hohen Eiweißgehalt und ihrem überaus schwammigen und wäßrigen Charakter werden die Pilze beim Alterwerden von mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichsten Magen- und Darm-entzündungen. Ganz besonders ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze. Hierdurch entwickeln sich dieselben Zustände. Sowie man die Pilze eingesammelt hat, putze und reinige man dieselben. Ein Stehenlassen der Pilze bei Wärme oder in warmen Räumen bis zum nächsten Tag ist schon höchst gefährlich, ganz abgesehen davon daß dieselben von den Pilzmaden während einer Nacht ganz gehörig zerfressen werden; man hebe sie deshalb kühl auf. Die kleinen gelben Eierchen der Pilzfliege kriechen nämlich in wenigen Stunden aus, und die Maden derselben durchfressen bei ihrem riesig schnellen Wachstum bald die schönsten Pilze.

Die Vorbereitung der Pilze zum Genuß ist eine sehr einfache. Je nach Wunsch schneide man die Pilze, nachdem sie gereinigt und gepulzt sind, in größere oder kleinere Stücke, wasche diese so schnell als möglich ein- bis zweimal mit Wasser, breite sie in Schüsseln mit etwas Salz bestreut aus und hebe sie bis zur eigentlichen Zubereitung kühl und lustig auf.

Dieses Aufheben dehne man aber nicht über einen Tag aus. Ferner ist zu beachten, daß man zähe und harte Stiele nie mitnimmt und die Oberhaut des Hutcs abzieht, wenn sie abziehbar ist.

Beim Kochen der Pilze darf man nicht glauben, durch recht langes Kochen dieselben verdaulicher zu machen, im Gegenteil, sie werden dadurch nur unverdaulicher, weil das Eiweiß noch mehr erhärtet.

Dasjenige Eiweiß, welches hauptsächlich unverdaulich ist, ist an die Cellulose, die Pilzwandungen, gebunden und schwer verdaulich. Ein Mittel, welches eine chemische Zersetzung dieser Cellulose einleitet und der Gesundheit nicht im Geringsten schädlich ist, besitzen wir im doppeltkohlen-sauren Natron. Man hat nur nötig, eine Messerspitze voll — auf einen Liter geschnittene Pilze — beim Kochen hinzuzutun, und eine vorzügliche Verdaulichkeit ist dadurch erreicht. Obgleich dieses Mittel schon längst Eingang in der Küche beim Kochen zähen Fleisches, der sauren Flecke und des Gemüses gefunden hat, wird es leider noch zu wenig angewendet. Mit lebhafter Freude begrüßte ich deshalb auch einen Aufsatz des Herrn Hofrat Dr. Wurm, der über die häusliche Anwendung des Sauerbrunnenwassers handelt und mitteilt, daß sich das Weichkochen der Gemüse und Hülsenfrüchte in solchem Wasser viel eher und besser vollzieht, da das dem Casein nahe stehende Legumin (Eiweiß der Leguminosenfrüchte) leichter in schwach alkalischem Wasser löse, als in gewöhnlichem oder gar in stark alkalischem. Doppeltkohlen-saures Natron macht eben das Wasser, in oben verzeichneter Menge zugegeben, schwach alkalisch. Am Ende des Kochens gibt man dann den Pilzen soviel Salz hinzu, als nötig zum Würzen ist.

## In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwendung?

Ebenso wenig, wie sich das verschiedene Gemüse schablonenartig nach einem Kochrezepte oder zu jeder Speiseform verwenden läßt, ebenso ist es mit den Pilzen. Die eine Art gibt treffliche Suppe, eine andere Art ist gebraten vorzüglich, eine dritte eignet sich nur zu Pilzsalat ausgezeichnet, eine vierte ist nur Gewürzpilz usw. Ferner läßt sich diese Sorte sehr gut trocknen, jene nicht, diese zur Bereitung eines Pilzextraktes verwenden, eine andere weniger. Wir wollen die betr. oben angeführten Pilzsorten demnach nach solchen Gesichtspunkten gruppieren, und zwar als Suppenpilze, Gewürzpilze, Milchpilze, Salatpilze, Pilze zum Trocknen, Pilze zum Sterilisieren.

### 1. Suppenpilze.

Zu den feinsten Suppenpilzen zählen wir alle Arten Morcheln, die Trüffel, die getrockneten Totentrompeten, das Stockschwämmchen, die Champignonarten, den Melkenschwindling, den echten Keizler oder Wachholder-Milchling. In zweiter Linie stehen der Steinpilz, sämtliche sehr wohlschmeckenden Röhrlinge, sämtliche Ziegenbärte, die Ritterlinge, die getrockneten Becherlinge, der Schopftintling. Letzterer kann nur ganz frisch und sofort benutzt werden.