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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

Welchen Wert haben die Pilze?

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Die Pilze.

Welchen Wert haben die Pilze?

Im Haushalte der Natur spielen die Pilze in ihrer unendlichen Fülle eine hochbedeutende Rolle, die nur derjenige recht zu würdigen weiß, welcher die wunderbaren Lebensvorgänge und notwendigen gegenseitigen Lebensbedingungen im Pflanzen-, Tier- und Menschenreiche durch eingehendes Studium zu ergründen sucht. Es ist hier nicht unsere Aufgabe, diesen interessanten Wechselbeziehungen zwischen dem Pilzreiche und den anderen organischen Naturschöpfungen nachzugehen, uns soll nur die Verwertung der Pilze als Genuß- und Nahrungsmittel beschäftigen. Als solche werden sie in fast allen Ländern der Erde mehr oder weniger benutzt. So wissen wir, daß die Chinesen und Japanesen nicht nur eine große Anzahl von Pilzarten als eßbar kennen, sondern auch eine bedeutende Pilzzucht treiben. Ebenso finden wir bei den verschiedensten, auch den unkultivierten Völkern, ob in Asien, Afrika und Amerika, Pilze zur Benutzung als Speise. Ganz besonders aber dürfte Europa in dieser Verwertung obenan stehen. Hier sind es in erster Linie Italien, Frankreich und Oesterreich, wo eine allgemeinere Ausnutzung des Pilzreichtums, den die Wälder und Fluren bieten, stattfindet. In Deutschland beginnt endlich auch die Kenntnis der Pilze immer weitere Fortschritte zu machen. Allein noch viel zu wenig ist eine allgemeine Verwertung der Pilze vorhanden. Vielfach werden sie nur als Leckerbissen betrachtet und als solche beurteilt, während sie doch einen nicht unbedeutenden Nährwert repräsentieren. Diesen Nährwert hat nicht nur die Praxis, sondern auch die wissenschaftliche Untersuchung festgestellt. Wir können sie ganz gut als das „Fleisch im Walde" ansehen, denn wenn der Eiweißgehalt einer Speise als Wertmesser angenommen wird, so stehen die Pilze im Range gleich nach dem Fleische, neben den Erbsen, Bohnen, Linsen und über den Getreidesorten. Dazu kommt der große Gehalt an Nährsalzen und Zuckerstoffen, dem Mannit und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Traubenzucker. Die nachfolgenden Angaben über den Eiweiß- und Nährsalzgehalt der Pilze dürften die obige Behauptung beweisen. Nach den wissenschaftlichen Untersuchungen von Loesecke und Kohlrausch beträgt der Eiweißgehalt erwachsener Exemplare beim:

Pflaumen-Räßling (Rhodosporus Prunulus) . . .	38,32 %
Sommer-Trüffel (Tuber aestivum)	36,90 „
Spitz-Morchel (Morchella conica)	36,25 „
Nelken-Schwindling (Marasmius caryophylleus) .	35,57 „
Stock-Morchel (Gyromitra esculenta)	26,31 „
Gelben Ziegenbart (Clavaria flava)	24,43 „
Echten Gelbling (Cantharellus cibarius)	23,43 „
Steinpilz (Boletus bulbosus)	22,82 „
Butter-Röhrling (Boletus luteus)	22,24 „
Feld-Champignon (Psalliota campestris)	20,63 „
Scheiden-Runzling (Rozites caperata)	20,53 „
Stock-Schüppling (Pholiota mutabilis)	19,73 „
Kuh-Röhrling (Boletus bovinus)	17,24 „
Hallimasch (Armillaria mellea)	16,26 „
Trauben-Ziegenbart (Clavaria Botrys)	12,32 „

Der Eiweißgehalt junger Pilze beträgt nach Margewies beim

	Hut	Stiel
Steinpilz (Boletus bulbosus)	44,99 %	29,87 %
Birken-Röhrling (Boletus scaber) . . .	43,90 „	30,73 „
Butter-Röhrling (Boletus luteus) . . .	40,74 „	32,57 „
Rothaut-Röhrling (Boletus rufus) . . .	40,91 „	36,67 „
Filz-Röhrling (Boletus subtomentosus) .	39,85 „	35,38 „
Echten Gelbling (Chantar. cibarius) .	27,77 „	28,35 „
Echten Reizker (Lactaria deliciosa) . .	38,12 „	34,28 „
Hallimasch (Armillaria mellea) . . .	28,16 „	26,91 „

Aus diesen Untersuchungen ist zu ersehen, daß erstens der Eiweißgehalt bei den einzelnen Sorten ein ganz verschiedener ist, zweitens aber, daß die jungen Pilze bedeutend reicher an diesem Nährstoff sind. Bemerkenswert ist, daß zwischen Hut und Stiel ganz erhebliche Unterschiede im Nährwerte obwalten. Auf Grund der wissenschaftlichen Untersuchungen sind demnach die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweißstoffen.

Ganz besonders wichtig für die Verdauungs- und Ernährungsfrage ist aber auch der Reichtum an Nährsalzen bei den Pilzen. Es enthalten davon:

Pflaumen-Räßling . .	15,00 %	Trauben-Ziegenbart .	6,23 %
Nelken-Schwindling	10,57 „	Steinpilz	6,22 „
Spitz-Morchel	9,00 „	Kuh-Röhrling	6,00 „
Echter Gelbling . . .	8,19 „	Schafeuter	2,80 „
Butter-Röhrling . . .	6,39 „		

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorstehende Angaben über den Eiweiß- und Nährsalzgehalt sind auf die Trockensubstanz der betreffenden Pilze berechnet; bei Pilzen in frischem Zustande wird das Nährsalz mit 0,5 bis 2 % angenommen. Es ist dies immerhin ein sehr günstiges Verhältnis, denn das Fleisch enthält auch nur 1,5 % Nährsalze. In den Nährsalzen der Pilze befinden sich bei weitem größere Mengen Phosphorsäure und Kali, als in anderen Speisen.

In welcher Menge der Pilzkonsum nur allein in Frankreich stattfindet, beweisen die statistischen Tabellen, aus denen hervorgeht, daß die tägliche Ernte der gezüchteten Champignons in Paris allein sich auf 27 000 kg beläuft. Berechnet man das Kilogramm bloß zu 80 Pfennigen, so ergibt das im Jahre einen Betrag von 7 884 000 Mark. Das ist aber nur eine Gegend Frankreichs. Professor Dufour in Paris hat den Wert der Gesamtzüchtung in Frankreich allein auf über 30 000 000 Mk. geschätzt. Hierzu kommen die wildwachsenden mit einem ungefähren Schätzungswerte von 40 000 000 Mk. Dies sind gewiß imponierende Zahlen. Von unserem deutschen Vaterlande gibt es leider bis jetzt eine derartige Uebersicht noch nicht, jedoch wissen wir, daß eine solche Verwertung bei weitem nicht stattfindet. Nur von München liegen jetzt annähernd richtige Schätzungen vor. So betrug nach Professor K. Giesenhagen in München der Verkauf von ca. 21 verschiedenen Pilzsorten im Jahre 1902: 7638—9198 Zentner. Immerhin würde dies bei einer Berechnung für das Mittel, das Kilo zu 40 Pfg. angenommen, einen Wert von 168 360 Mark repräsentieren. Dieser Verkauf beschränkt sich aber nur auf die Markthallen. Ohne Zweifel dürfte der freihändige Hausiererverkauf eine gleiche Höhe ergeben.

Welche Pilze sind eßbar und Wohlschmeckend?

Wenn man im lieben deutschen Vaterlande Umschau hält, welche Pilzsorten zum Markte gebracht oder welche Arten im allgemeinen als Speisepilze nur genommen werden, so darf man wohl zu dem Urteil kommen, daß nur wenige Arten bekannt sind. Nur professionsmäßigen Sammlern sind eine größere Anzahl Sorten bekannt, und dennoch haben wir so viel eßbare Arten, daß fast in keinem Jahre, selbst in den sogenannten pilzarmen, ein wirklicher Mangel eintritt, da eben in diesen Zeiten andere Pilzsorten dann in größerer Menge erscheinen, die ebenso gut eßbar, ja höchst wohlschmeckend sind, wie die gut bekannten. Ja, nichts steht der allgemeinen Verwertung der Pilze im Haushalte so hindernd entgegen, als die Furcht vor einer

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg