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

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

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

ritzstielige Morchel; Speise- und Riesen-Stockmorchel; Krause und Gruben-Lorchel und Bischofsmütze.

3. Die Streulinge. Der Erbsen- und Dickfuß-Streuling (Pisolithus arenarius und crassipes). Diese überall, zwar nicht sehr häufig vorkommenden Streulinge sind als feine Gewürzsuppenpilze noch sehr wenig bekannt, aber höchst wertvoll.

4. Die krause Glucke (Sparassis ramosa). Ein delikater Pilz. Er gibt vorzügliche Pilzsuppen und ist zum Trocknen sehr geeignet.

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 kammige (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 wässerigen 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 menschlichen Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheitserscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Bei dem hohen Eiweißgehalt und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Aelterwerden mit mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichsten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Magen- und Darmentzündungen. 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 Tage 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 ihre Maden 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 geputzt 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 luftig auf.

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

Beim Kochen der Pilze darf man nicht glauben, sie durch recht langes Kochen 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 doppelkohlensauren Natron. Man hat nur nötig, eine Messerspitze voll — auf 1 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 Caseïn nahestehende Legumin (Eiweiß der Leguminosenfrüchte) sich leichter in schwach alkalischem Wasser löse, als in gewöhnlichem oder gar in stark alkalischem. Doppelkohlensaures Natron macht eben das Wasser, in oben verzeichneter Menge zugegeben, schwach alkalisch. Am Ende des Kochens gibt man dann den Pilzen soviel Salz zu, als nötig zum Würzen ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg