

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

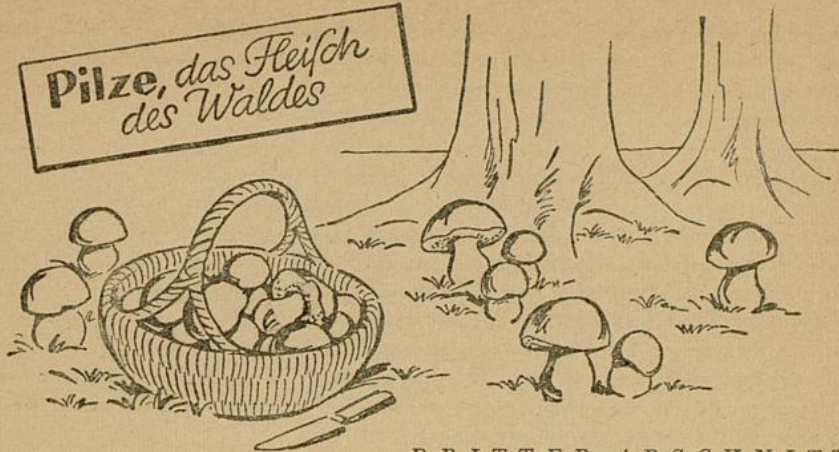
**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

Dritter Abschnitt: Pilze

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**

Pilze, das Fleisch  
des Waldes



DRITTER ABSCHNITT

## Pilze

Die Pilze sind ein so vorzügliches Nahrungsmittel, daß Kenner sie „das Fleisch im Walde“ genannt haben. Die Bezeichnung will nichts anderes sagen, als daß die Pilze an Nährstoffgehalt dem Fleisch besonders nahe stehen. Sie haben einen großen Gehalt an Eiweißstoffen und Nährsalzen. Nach den Untersuchungen von Wissenschaftlern ist der Eiweißgehalt nicht nur bei verschiedenen Pilzen, sondern auch bei Pilzen verschiedenen Alters und sogar im Hut und im Stiel desselben Pilzes sehr verschieden. Er schwankt bei 15 verschiedenen Pilzen etwa zwischen 12 und 38 vom Hundert, einige Pilze haben größeren Eiweißgehalt als andere. In den Stielen ist der Eiweißgehalt 2–15 vom Hundert niedriger als in den Hüten. Danach sind also die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweißstoffen. Der Gehalt an Nährsalzen schwankt in der Trockensubstanz etwa zwischen 3 und 15 vom Hundert und in frischen Pilzen etwa zwischen 0,5 und 2 vom Hundert. Damit man einen Vergleich anstellen kann, sei bemerkt, daß Fleisch etwa 20 vom Hundert Eiweiß und 1,5 vom Hundert Nährsalze enthält. Wenn aus dem Gehalt an Eiweißstoffen auf den Wert der Nahrungsmittel geschlossen werden kann, dann folgen die Pilze unmittelbar nach dem Fleische und stehen neben den Hülsenfrüchten und vor dem Getreide. Trotz des großen Wertes der Pilze finden diese in Deutschland noch verhältnismäßig selten Verwendung. Das hat zwei Gründe. Einmal weiß man nicht allgemein, welchen Wert die Pilze als Nahrungsmittel haben, man glaubt vielmehr, ein Pilzgericht sei nur ein Leckerbissen und ein Aufwand, den sich nicht jeder gestatten könne. Zum anderen fürchtet man eine Pilzvergiftung. Die Furcht davor wird genährt durch die Warnungen vor dem Genuß giftiger Pilze und durch Empfehlungen von Vorbeugungsmaßnahmen, die durchweg wenigstens einmal jährlich in den Zeitungen erscheinen.

Die in den Warnungen angegebenen Mittel, mit deren Hilfe man das Giftigsein von Pilzen soll erkennen können, sind durchweg ganz unzuverlässig. Dafür mögen einige Beispiele angeführt werden. Es heißt, man könne das Giftigsein daran erkennen, daß z. B. eine Zwiebel, die mit den Pilzen gekocht werde, sich färbe oder daran, daß ein silberner Löffel, wenn er in die kochenden Pilze gelegt werde, anlaufe, braun oder schwarz werde. Würde man mit diesen Mitteln einen Versuch bei den giftigsten Pilzen, dem Knollenblätterpilz und dem Königsfliegenpilz (echtem Pantherpilz) machen, würde man finden, daß keine Verfärbung eintritt. Dagegen kann man, wenn man die obengenannten Mittel bei einigen guten, eßbaren Sorten anwendet, eine Verfärbung wahrnehmen. Das Verfärben beruht lediglich darauf, daß die Pilze einen Farbstoff besitzen, den sie während der Zubereitung abgeben. Häufig wird auch empfohlen, zu beobachten, ob Pilze sich beim Durchschneiden, Drücken oder Biegen verfärben. Sei das zu bemerken, dann seien die Pilze giftig. Diese Mittel sind ebenso unzuverlässig wie die obengenannten.

Große Gefahren kann die Befolgung des Rates hervorrufen, die Pilze zu kosten. Es wird behauptet, alle gut und mild schmeckenden Pilze seien genießbar. Schon mancher, der den Rat befolgt hat, hat erfahren müssen, daß es Pilzarten gibt, die sehr angenehm schmecken, die aber zu den giftigen Arten gehören. Es gibt nur ein einziges zuverlässiges Mittel, giftige Pilze von ungiftigen zu unterscheiden, und das Mittel heißt: „Lerne die Pilze kennen!“

Es mag für den Laien nicht leicht sein, sich in der großen Zahl der verschiedenen Arten zurechtzufinden. Mit Ausdauer, Fleiß und Aufmerksamkeit wird es aber bald gelingen. Es würde zu weit führen und hat auch keinen Wert, hier die verschiedenen Pilze aufzuzählen und sie zu beschreiben. Wer Pilze kennenlernen will, muß zunächst auf die Form, die Art und die Anordnung der Blätter (Lamellen), dann auf die Farbe achten. Diese kann man aber nur an guten, naturgetreuen Abbildungen mit ausführlichen Beschreibungen kennenlernen. Deshalb sei an dieser Stelle auf ein gutes Werk aufmerksam gemacht, das neben guten Abbildungen treffende Beschreibungen bringt: „Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde“, Verlag Quelle & Meyer, Leipzig C 1, Kreuzstraße 14.

## Das Frischhalten der Pilze

Welche Arten sich besonders als Gemüse oder Salat, für sich oder mit anderem gemischt, zubereiten lassen und welche mehr als Zugabe zu Suppen, Tanken, Würzfleisch, Braten, Wurst usw. geeignet sind, soll hier nicht erörtert werden.

---

---

**Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!**

Es sei lediglich darauf hingewiesen, daß sich fast alle Pilze frischhalten lassen, und zwar so, daß sie später in verschiedener Weise verwendet werden können. Zum Frischhalten weniger geeignet sind die Totentrompete, die Streulinge, die Becherlinge und die Bovistarten.

Pilze müssen möglichst bald nach der Ernte verarbeitet werden. Längeres Liegen, namentlich an warmem Orte, verursacht Verderben. Die jungen Pilze sind stets vorzuziehen. Ältere sind meist, vielleicht außer dem Steinpilz, zäh. Diese eignen sich, wenn sie noch gut sind, mehr zur Gewinnung von Pilzsaft. Einige Pilze erfordern eine besondere Behandlung. So müssen die Trichterlinge, Trompetenpifferlinge, der Habichtpilz, der echte Reizker und die Stockmorchel (auch Speiselorchel genannt) vor der Zubereitung mit kochendem Wasser gebrüht und in diesem gewaschen werden. Das Brühen hat den Zweck, den Erdgeruch- und -geschmack, welche den drei zuerst genannten Pilzen eigentümlich sind, die Bitterkeit des echten Reizkers und die giftige Helvella-säure, die in der Stockmorchel enthalten ist, zu entfernen. Egerlinge (Champignons) verlangen auch besondere Aufmerksamkeit. Nicht alle Egerlinge ergeben eine gute, haltbare und schmackhafte Dauerspeise. Egerlinge, die auf Wiesen gewachsen sind, die noch im Frühjahr eine Jauchedüngung erhalten haben, behalten nach dem Erhitzen einen scharfen, strengen Geruch und Geschmack. Ähnliches gilt von den Zuchtegerlingen, wenn die Beete nicht zweckmäßig angelegt sind. Wenn der zur Packung der Beete verwendete Dünger stark mit Jauche durchtränkt worden ist, dann werden die darauf gezüchteten Pilze keine befriedigende Dauerspeise abgeben. Für die Behandlung der Trüffel sind weiter unten noch besondere Vorschriften gegeben.

Im allgemeinen gelten für das Frischhalten folgende Vorschriften:

Alle Pilze, besonders die mit unebener Oberfläche, wie Morcheln, muß man sorgfältig reinigen, damit alle anhaftende Erde und etwaige Insekten, Schnecken usw. entfernt werden. Man lasse die Pilze etwa 3-4 Min. in reichlichem kaltem Wasser stehen und spüle sie dann tüchtig ab. Einige Sorten, besonders ältere Pilze, befreie man von dem Futter und, soweit das möglich ist, auch von der Oberhaut des Hutes. Größere Pilze blättere man auf, d. h. schneide man in Scheiben, kleinere lasse man ganz. Doch sei man vorsichtig, wenn man kleine Pilze ganz zubereiten oder frischhalten will. Es kommt nicht selten vor, besonders bei Pilzen mit hohlem Stiel, daß an der Verbindungsstelle von Hut und Stiel kleine Maden von Insekten sitzen. Deshalb ist vorzuziehen, alle kleinen Pilze der Länge nach durchzuschneiden. Man kann dann die Stellen entfernen. Man gebe die Pilze in einen gut glasierten Topf (Töpfe aus Metall, außer Aluminium, rufen ein Verfärben der Pilze hervor), in den man so viel

---

---

**Konserven nicht im Wasserbad erkalten lassen!**

kochendes Wasser gegossen hat, daß der Boden knapp damit bedeckt ist. Sobald das Wasser wieder kocht, lasse man die Pilze 15 Minuten kochen, aber ohne den Deckel auf den Topf zu legen, da sie dann die Farbe besser behalten. Zu langes Kochen macht die Pilze hart und läßt die Eiweißstoffe schwer verdaulich werden.

Nach dem Kochen lege man die Pilze mit einem Schaumlöffel heiß in die auf nassen, zusammengelegten Tüchern bereitstehenden Gläser, die man bis etwa 2 cm außen unter dem Rande füllt. Man unterlasse aber ein festes Einpressen, besonders dann, wenn man aufgeblätterte Pilze einfüllt. Die Brühe im Topf salze man ganz leicht, lasse sie noch einige Minuten einkochen, gieße sie dann durch ein nasses Tuch in einen geeigneten Topf, lasse aber den schleimigen Rest zurück. Die durchgeseihte Brühe gießt man über die Pilze in die Gläser, und zwar so hoch, wie die Pilze stehen. Die Brühe von solchen Pilzen, die vorgebrüht werden müssen, damit sie ihre Bitterstoffe abgeben (siehe vorige Seite), verwende man nicht zum Aufgießen, sondern verbrauche sie sofort. An ihrer Stelle gieße man kochendes, leicht gesalzenes Wasser über die Pilze. Auch dann, wenn man eine besonders helle Farbe der Pilze erzielen will, verwende man den Eigensaft nicht zum Aufgießen, sondern halte ihn für sich in Flaschen frisch oder verbrauche ihn sofort. Man erhitze kleine und aufgeblätterte Pilze in engen Gläsern 60 Min. bei 98 Grad, in weiten Gläsern 75 Min. bei 98 Grad, große und ganze Pilze in engen Gläsern 75 Min. bei 98 Grad, in weiten Gläsern 90 Min. bei 98 Grad.

Auf diese Weise kann man alle Pilze, in erster Linie die mehr bekannten, wie Egerlinge (Champignons), Pfifferlinge, Morcheln, frischhalten. Sie lassen sich dann später leicht zu den verschiedensten Gerichten fertig zubereiten. Für Trüffeln mögen einige besondere Anweisungen folgen.

### Trüffeln mit der Schale

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege die Trüffeln etwa eine halbe Stunde in kaltes Wasser. Sie länger im Wasser liegen zu lassen, ist nicht ratsam, weil dann ein großer Teil des Duftes verlorenginge. Dann bürste man sie mit einer scharfen Bürste zweimal nacheinander tüchtig ab, wobei man das Wasser wenigstens einigemal erneuert. Die Erde muß vollständig entfernt werden. Darauf lege man die Trüffeln in

---

---

### Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen!

ein gut glasiertes Gefäß, überstreue sie mit Salz, rüttle sie tüchtig durcheinander, gebe sie dann in einen gut glasierten Topf, übergieße sie mit einem Glas Weißwein, auf  $\frac{1}{2}$  kg Trüffel gerechnet, und dünste sie auf nicht zu starkem Feuer etwa so weich, daß sie sich gut durchstechen lassen. Dann fülle man sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit der Brühe, fülle, wenn diese nicht bis über die Trüffel reicht, noch etwas Weißwein oder Madeira nach und erhitze sie. Bei der Verwendung schäle man die Trüffel. Die Schalen verwende man, nachdem sie gehackt sind, in Füllseln (Farcen), Tunken usw. Dann schneide man die Trüffel in dünne Scheiben und gebe sie in die heiß gemachte Tunke, lasse sie aber nicht mitkochen.

### Trüffel geschält

Diese behandle man genau wie Trüffel in der Schale.

### Trüffelschalen

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man dünste die Trüffelschalen genau wie die ungeschälten Trüffel, fülle sie mit der Brühe in Gläser und erhitze sie.

Die frischgehaltenen Trüffelschalen hacke man bei der Verwendung fein und gebe sie an braune Trüffeltunke oder an Füllsel (Farcen).

### Pilzsaft (Extrakt)

*Erhitzungsdauer:* 60 Min. bei 98 Grad C.

Im eigenen Haushalt hergestellter Pilzsaft ist als Würze für Suppen, Fleischbrühe oder Bratentunke vorzüglich geeignet. Er kann aus fast allen Pilzen gewonnen werden, jedoch werden in erster Linie die Pilze verwendet, die gerade in so großen Mengen vorhanden sind, daß ihre Verarbeitung zu Speisen oder Dauerspeisen nicht möglich ist, oder in Jahren, in denen erstklassige Speisepilze in genügender Menge zur Verfügung stehen. Es seien hier einige Pilze genannt, die oft in großen Mengen auf verhältnismäßig kleinem Raum zu finden sind: der Schopftintling, der Sandröhrling, der echte Reizker, der

---

---

## Alle Geräte und Gläser



Weltmarke WECK tragen als Erkennungszeichen den Namenszug WECK oder die allorts bekannte Erdbeermarke mit dem Schriftzug!

wohlriechende Milchling (am besten nur zur Saftgewinnung verwendet), der Hallimasch, die Trompetenpfefferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen usw. Wegen ihrer außerordentlich schleimigen Beschaffenheit eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlings, die anderen Röhrlinge nicht so gut wie die oben erwähnten Pilze zur Herstellung von Saft.

Bei der Herstellung des Saftes verfähre man in folgender Weise:

Die geputzten und gereinigten Pilze werden zunächst in gleicher Weise wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Saft gekocht. Pilze, die nicht sehr saftreich sind, kocht man am besten in etwas Wasser, das man etwa 1 cm hoch in den Topf gießt. Die Brühe wird abgossen, und die abgeseihten Pilze werden nochmals mit etwas Salzwasser tüchtig ausgekocht. Der dann gewonnene Saft wird zum ersten getan. Die Pilze selbst werden, damit sie allen Saft abgeben, in einem Säckchen leicht ausgedrückt. Der gemischte Saft wird in Fläschchen gefüllt und erhitzt. Ein Kaffeelöffel des Saftes genügt zum Würzen von etwa zwei Tellern Suppe.

### Saft aus Trüffelschalen

*Erhitzungsdauer:* 70 Min. bei 98 Grad C.

Man koche die feingehackten oder in einem Mörser fein zerstoßenen Trüffelschalen mit viermal soviel Wasser, als die Menge Schalen mißt, langsam zwei Stunden, gieße die Brühe durch ein Sieb, fülle sie in kleine Gläser oder Flaschen und erhitze sie.

Der Name **WECK**

ist Ursprung  
des Begriffs

**EINWECKEN**

der angewendet wird für das  
Einkochen, Frischhalten,  
Konservieren

mit den Gläsern u. Geräten  
Marke

