

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Lorcheln.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Heiderling, Ehegürtel u. s. f. Er wächst wild auf trockenen Weidplätzen, grasigen Waldrändern, wird aber auch cultivirt — in Kellern auf Mistbeeten. Verwechslungen sind schon vorgekommen — mit dem giftigen Knollenblätterschwamm. Der Champignon wird theils frisch, theils angemacht zum Würzen von Saucen verwendet.

Morcheln (Morauchen) können nicht so leicht mit giftigen Schwämmen verwechselt werden, weil sie im Frühjahr wachsen. Eine Verwechslung mit dem s. g. stinkenden Morchelschwamm ist wegen des widerlichen Geruches, den diese Pflanze verbreitet, nicht leicht möglich. Es gibt 2 essbare Arten: die gemeine Morchel (von welcher eine Varietät „Spitzmorchel“ heisst) und die Glockenmorchel. Die Morcheln geben ein feines Gemüse; ausserdem eignen sie sich als Einlage für Saucen.

Lorcheln sind im Allgemeinen nicht so gut wie die Morcheln; nur die Frühlorchel (auch Stockmorchel genannt) kommt ihnen an Feingeschmack gleich und soll sogar nahrhafter sein.

Schliesslich für die Küche noch die Bemerkung, dass alle Schwämme durch Aufwärmen verhängnissvoll für die Gesundheit werden können; Saucen mit Pilzen dürfen nur ein Mal auf den Tisch kommen!

29. Capitel.

Speisezusätze.

Mit diesem ziemlich vagen Namen pflegt man mehrere Gruppen von Nahrungsmitteln zu bezeichnen. Eine davon dient nicht allein zur Verbesserung des Geschmacks der Speisen, sondern greift auch materiell in den Stoffwechsel ein, so z. B. die Fette, der Zucker, das Kochsalz. Eine andere Gruppe dient nur zur Verbesserung des Geschmacks, ohne selbst nahrhaft zu sein. Diese Gruppe wird im gewöhnlichen Leben mit dem Namen „Gewürz“ belegt; ihr richtiger Name wäre „Magenfeinde!“ Den Grund für dieses Schimpfwort wollen wir nicht schuldig bleiben: Bei Weitem die meisten Magenkrankheiten, namentlich bei den Leuten aus besseren Ständen, rühren von Ueberwürzung der Speisen her. Untersuchen wir diese wichtige Sache etwas näher! Die Gewürze üben vor Allem einen Reiz aus auf die Stelle, wo sie gerade hinkommen. Der Reiz trifft also in erster Reihe die