

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-106720

K

M 8 E 2571

Vorwort.

Im Kampf ums Dasein, gezwungen durch die Schicksale des Lebens, mußte ich mich in meinen jungen Mannesjahren mit der Kochkunst beschäftigen.

Mit ungewöhnlicher Leichtigkeit fand ich mich in die schwierigsten Verhältnisse, und wenn meine Tätigkeit sich auch nur auf die bürgerliche Küche beschränkte, so eignete ich mir doch bald alle jene Fertigkeiten an, die notwendig sind, die hergestellten Speisen tadellos, einladend und schmackhaft auf den Tisch zu bringen.

Nachdem ich mich einmal soweit in die Kochkunst eingearbeitet hatte, reizte es mich, zu schwierigeren Kochvorschriften zu greifen, und als ich auch hier ungewöhnliche Erfolge erzielte, ging es weiter zur feinen und feinsten Küche, wie zu den feinsten Bäckereien, die schon mehr den gewiegten Fachmann erfordern. Aber auch hier wurden die Schwierigkeiten mit Leichtigkeit überwältigt, und ich erlangte eine Vollkommenheit, wie sie sonst nur dem Fachmanne eigen ist.

Als tüchtiger Pilzkenner sammelte ich selbstverständlich auch alle eßbaren Pilze und brachte sie in den mannigfaltigsten Zubereitungen zu Tisch, um dadurch die Mahlzeiten angenehmer und abwechslungsreicher zu machen.

Aus Frauenzeitungen, Zeitschriften und Kochbüchern, von Hausfrauen, Köchen und Köchinnen habe ich die verschiedensten Zubereitungsvorschriften zusammengetragen, probiert und, wenn sie mir nicht behagten, nach meinem eigenen Geschmack ungeändert und verbessert, sodaß nach vielen Versuchen die meisten mit der Zeit als neue Vorschriften auftauchten.

Da die Pilze je nach ihrer Art in Geschmack, Geruch und Charakter sehr verschieden sind, so paßte ich auch die meisten Vorschriften diesen Eigenarten an, um alle Pilzgerichte schmackhaft, wohlbekömmlich, appetitlich und einladend zu machen.

Durch die Abhaltung vieler Pilzkurse kamen meine Kochvorschriften in die Öffentlichkeit. Sie fanden überall ungetheilten Beifall, sodaß ich



nicht umhin kann, sie jetzt durch den Druck auch weiteren Kreisen zugänglich zu machen.

Möge das Büchlein günstige Aufnahme finden und dazu beitragen, die Pilze mehr als bisher als ausgezeichnetes Volksnahrungsmittel bekannt zu machen, damit sie sowohl auf dem Tische der Armen wie auf der Tafel der Reichen ihren Platz finden. Dann ist mein sehnlichster Wunsch erfüllt.

Wer viel Gutes bringt, wird sicher für jeden Geschmack etwas bringen. Ergänzungen und Änderungen sind ja jeder Hausfrau noch freigestellt.

Zur Beachtung bei der Zubereitung der Pilzspeisen.

Die Zusammenstellung und Zubereitung der verschiedenen Pilzspeisen, wie sie die Kochvorschriften angeben, sind zumeist schon lange Jahre vor dem Kriege nach allen Richtungen hin ausprobiert worden, und zwar hauptsächlich von dem Gesichtspunkt aus, die einzelnen Speisen nahrhaft, schmackhaft und einladend zu machen und den individuellen Eigenschaften der einzelnen Pilze Rechnung zu tragen, damit Wohlgeschmack, Bekömmlichkeit und Aroma nach Möglichkeit erhalten bleiben.

Wenn daher bei sehr vielen Gerichten an Butter, Rahm und Eiern nicht gespart wurde, so geschah das nicht allein, um den Nährwert der Pilze zu erhöhen, sondern auch, um sie bekömmlicher und wohl-schmeckender zu machen, zumal man ja in Friedensjahren all diese Zutaten nicht allein reichlich, sondern auch billig haben konnte.

Nun aber wird bei den heutigen Zeitverhältnissen vielleicht doch die Frage auftauchen: Woher nehme ich all diese Zutaten? Besonders, wenn man nicht Selbsterzeuger ist. Hier weiß aber jede tüchtige Hausfrau, daß man all diese Zutaten, falls es die Not erfordert, auch sparen, ja sie zum Teil ganz weglassen kann. Eine gute Pilzspeise wird sich trotzdem herstellen lassen.

Da auch mir in den Kriegsjahren diese Zutaten fehlten, habe ich am Schlusse dieses Buches eine Anzahl Kochvorschriften zusammengestellt, nach denen die Pilze so einfach und billig wie möglich zuzubereiten sind. Teure und schwer zu beschaffende Zutaten sind ganz weggelassen. Der Nährwert der Pilze an sich wird dadurch in keiner Weise herabgesetzt, nur werden die Gerichte eben um den Nährwert der Zutaten weniger nahrhaft. Auch die Feinheit der einzelnen Gerichte erleidet dadurch selbstverständlich eine Einbuße.