

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Pilz-Kochbuch**

**Wüst, Valentin**

**Freiburg i. Br., 1920**

J. Regeln zum Einsammeln und Herrichten von Pilzen

**urn:nbn:de:bsz:31-106720**

die Pilze in die Gefäße und verschließt sofort luftdicht. Kleinere Gefäße eignen sich besser als große, da sie beim Gebrauch schneller entleert sind und nicht durch mehrfaches Öffnen den Inhalt mit der Luft in Berührung bringen. Die Aufbewahrung geschieht in trockenen Räumen, nur nicht in Küchen usw.

### J. Regeln zum Einsammeln und Herrichten von Pilzen.

1. Vor allen Dingen nehme man zum Einsammeln keine Taschen, Rucksäcke und dergleichen, sondern Pappschachteln, Reiseköfferchen oder Körbchen, damit die Pilze nicht zerquetscht werden und beim Zubereiten zuviel Abfall ergeben.

2. Man sammle nie bei Regen, sondern lasse die Pilze draußen in der freien Natur abtrocknen, da sie, im Regen gesammelt, schmierig werden und leicht verderben.

3. Man nehme nur gute junge Pilze. Alle überreifen lasse man stehen. Die Natur braucht die Sporen (Samen) zur Vermehrung.

4. Man puze die Pilze sofort im Walde, befreie sie von allen erdigen und unbrauchbaren Teilen und nehme nur das wirklich gute Pilzfleisch mit nach Hause. Den überflüssigen Ballast lasse man draußen, wo er seiner Bestimmung nicht verloren geht.

5. In warmen sonnigen Lagen entwickeln sich die Pilze eher als an kalten Nordseiten und in tiefen Tälern. Bei anhaltender Trockenheit wird man aber gerade auf der Nordseite und in tiefen Tälern und Schluchten die Pilze länger finden.

6. Man sammle nur diejenigen Pilze, die man wirklich genau kennt. Will man andere verwenden, so lege man sie erst den Pilzprüfungsstellen oder pilzkundigen Personen vor, damit jede Gefahr beim Genuße ausgeschlossen ist.

7. Man suche die Pilze durch Kurse, Unterweisungen usw. genau kennen zu lernen, besonders die giftigen und giftverdächtigen Arten, die sog. Doppelgänger, lerne man mit Bestimmtheit von den eßbaren zu unterscheiden. Vor allen Dingen achte man auf die leicht faßlichen Merkmale bei den schädlichen Pilzen und sehe lieber von ihrem Gebrauch ab, wenn man ihre Genußfähigkeit nicht mit Sicherheit feststellen kann.

8. Gesammelte Pilze, die man nicht sofort verwerten will, puze man trocken, lege sie luftig in maschige Gorden und lasse sie nie über einen Tag liegen, sonst gehen sie bei schwüler Witterung leicht in Zersetzung über.



9. Gekochte Pilzgerichte darf man nicht aufbewahren, da sie leicht verderben können und sich, ähnlich wie bei Fischen, leicht schädliche Umwandlungen bilden.

10. Es gibt auch Pilze, wie z. B. den Pfifferling, die man mehrere Tage gut aufbewahren kann, das sind alle Sorten mit festerem, derberem Fleisch, die sich auch vorzüglich zum Trocknen eignen. Hierher gehören Semmelpilz, Ziegenbärte usw., die in dem Verzeichnis der eßbaren Pilze bezeichnet sind.

11. Bei vielen Arten, wie bei Butterröhrling, Perlpilz, Panterwulstling usw., muß die Haut von den Hüten abgezogen werden, da diese schlecht und bitter schmeckt. Das ist ebenfalls im Verzeichnis der eßbaren Pilze besonders vermerkt.

12. Die Lamellen und Röhren, das sog. Futter der Pilze, entfernt man nicht, sondern verwertet sie mit, es sei denn, daß man alte Pilze benutzt, oder daß die Lamellen madig sind.

13. Um viele Pilze, wie z. B. Steinpilz, Maipilz, Champignon usw., im Fleische schön weiß zu erhalten, legt man sie beim Zurichten bis zum Gebrauch in Essigwasser.

14. Pilze, denen ein Erdgeschmack anhängt oder die zu stark riechen, legt man ebenfalls 1—2 Stunden in Essigwasser. Dadurch wird der unangenehme Nebengeschmack beseitigt.

15. Allen Pilzgerichten gebe man eine kleine Menge doppeltkohlen-saures Natron, sog. Berliner Salz bei, da sie sich damit weicher kochen.

16. In schlecht emaillierten Blechgefäßen, in Eisentöpfen, Kupfer- oder Messinggeschirr soll man keine Pilzspeisen bereiten. Nur zum schnellen Braten können Eisen- oder Emaillepfannen benutzt werden, nicht aber zum Kochen von Pilzgerichten.

17. Die besten Geschirre für Pilzspeisen sind feuerfeste Töpfe, Kasserollen usw., da die Pilze darin am besten ihren natürlichen Geschmack behalten.

18. Zum Umrühren der Pilzgerichte nehme man keine Metalllöffel, sondern stets solche aus Holz.

19. Man lasse die Pilze nie länger kochen, als bis sie weich sind, da sie durch längeres Kochen zäh werden. Ganz besonders trifft das bei Pfifferlingen zu.

20. Es gibt viele Pilze, die beim Einkochen ihre Farbe verändern und gelb, braun, schwarz oder rötlich werden. Das ist aber für Wert, Wohlgeschmack und Nährkraft ohne Bedeutung. Es sind Eigentümlich-



keiten der einzelnen Pilze, auf die in dem Verzeichniß der eßbaren Pilze hingewiesen ist.

21. Da alle Pilze sehr viel Wassergehalt besitzen, muß man beim Kochen mit allen Flüssigkeiten sparsam umgehen. Sehr viele Gerichte kann man ohne jede Zugabe von Flüssigkeit bereiten.

22. Aus diesem Grunde sind auch bei den Kochvorschriften keine genauen Maße angegeben. Je nach der Art der Pilze, nach Jahreszeit und Wetter ist der Feuchtigkeitsgehalt sehr verschieden.

23. Viele Pilze, besonders die Morchelarten, enthalten eine Helvella-säure, die schädlich ist. Deshalb übergießt man sie vor dem Gebrauch mit heißem Wasser, läßt sie darin ziehen und gießt das Wasser ab. Die Pilze können dann unbedenklich benutzt werden.

24. Das gleiche Verfahren ist auch bei Ziegenbärten anzuwenden, falls man im Zweifel ist, ob die Pilze nicht überreif sind.

## K. Die bekanntesten eßbaren Pilze und ihre Benützung.

### A. Röhrenpilze.

Steinpilz. Steinröhrling, Herrenpilz (*Boletus bulbosus* Schaeff. *Bol. edulis* Bull.). Für Suppen, Gemüse, zum Braten und Trocknen fast gleichwertig. Kann leicht mit dem Gallenröhrling (*Tylophilus felleus* Bull.) verwechselt werden.

Birkenröhrling, Birkenpilz, Kapuziner (*Boletus scaber* Bull.). Sehr guter Speisepilz, nur etwas weich. Eignet sich zu Suppen und Gemüse, läßt sich auch gut braten, hält sich aber nicht lange schön weiß und muß rasch benutzt werden.

Rothautröhrling (*Boletopsis rufus* P. Henn; *Bol. versipellis* Fr.). Sehr guter Speisepilz für Suppen, Gemüse und Braten, nimmt aber bei allen Zubereitungsarten eine dunkle Farbe an. Besonders zeigt sich das beim Trocknen und Einmachen.

Butterröhrling, Ringpilz (*Boletopsis luteus* P. Henn). Das Fleisch ist sehr schmackhaft und behält auch schön seine Farbe. Die Oberhaut ist etwas schleimig, läßt sich aber leicht abziehen. Der Pilz eignet sich vortrefflich für alle Speisen, nur taugt er nichts zum Trocknen.

Zierlicher Röhrling (*Boletus elegans* Schum.). Gehört zu den besten Pilzen und kann für alle Speisen benutzt werden.

Ruhröhrling (*Boletus bovinus* R.). Das Fleisch ist gelblich-weiß, wird aber im Bruche rötlich. Nicht gerade sehr feinschmeckend, aber immerhin ein guter Speisepilz, auch nicht so weichlich.