

# **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- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.  
Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, [1905]**

In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwendung?

**urn:nbn:de:bsz:31-56700**

Beim Kochen der Pilze darf man nicht glauben, durch recht langes Kochen dieselben 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 doppeltkohlen-sauren Natron. Man hat nur nötig, eine Messerspitze voll — auf einen 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 Casein nahe stehende Legumin (Eiweiß der Leguminosenfrüchte) leichter in schwach alkalischem Wasser löse, als in gewöhnlichem oder gar in stark alkalischem. Doppeltkohlen-saures Natron macht eben das Wasser, in oben verzeichneter Menge zugegeben, schwach alkalisch. Am Ende des Kochens gibt man dann den Pilzen soviel Salz hinzu, als nötig zum Würzen ist.

## In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwendung?

Ebenso wenig, wie sich das verschiedene Gemüse schablonenartig nach einem Kochrezepte oder zu jeder Speiseform verwenden läßt, ebenso ist es mit den Pilzen. Die eine Art gibt treffliche Suppe, eine andere Art ist gebraten vorzüglich, eine dritte eignet sich nur zu Pilzsalat ausgezeichnet, eine vierte ist nur Gewürzpilz usw. Ferner läßt sich diese Sorte sehr gut trocknen, jene nicht, diese zur Bereitung eines Pilzextraktes verwenden, eine andere weniger. Wir wollen die betr. oben angeführten Pilzsorten demnach nach solchen Gesichtspunkten gruppieren, und zwar als Suppenpilze, Gewürzpilze, Milchpilze, Salatpilze, Pilze zum Trocknen, Pilze zum Sterilisieren.

### 1. Suppenpilze.

Zu den feinsten Suppenpilzen zählen wir alle Arten Morcheln, die Trüffel, die getrockneten Totentrompeten, das Stockschwämmchen, die Champignonarten, den Melkenschwindling, den echten Keizler oder Wachholder-Milchling. In zweiter Linie stehen der Steinpilz, sämtliche sehr wohlschmeckenden Röhrlinge, sämtliche Ziegenbärte, die Ritterlinge, die getrockneten Becherlinge, der Schopftintling. Letzterer kann nur ganz frisch und sofort benutzt werden.

a. Zur Bratenbrühe.

Die Streulinge, der Erbsen-Streuling und der Dickfuß-Streuling. Von diesen Pilzen, die zu Scheiben geschnitten und getrocknet werden, bedarf man nur eines Stückes, um der Bratenbrühe oder der Suppe einen ganz vorzüglichen Geschmack zu verleihen. Gleichzeitig färben sie die Brühe wunderschön braun. Ferner der Moufferon oder Rauch-Schwindling (ganz besonders zu Hammelbraten).

b. Zur Fleischbrühe.

Dazu eignen sich außer den Streulingen, den Trüffeln, sämtliche unter Suppenpilze genannten Arten. Zu einem feinen, nicht zu starken Pilzgeschmack nehme man im Jugendzustande getrocknete Bovistarten.

c. Zum Würzen der Wurst.

Außer den bekannten Trüffelarten ist die weiße Trüffel großartig. Einen sehr billigen und ganz vorzüglichen Ersatz bieten die Streulinge. Diese werden allmählig immer mehr in ihrem hohen Werte anerkannt und sind um so höher zu achten, als man sie selbst suchen kann.

### 3. Gemüsepilze.

Hierher gehören alle die unter „A. Röhrenpilze“ als sehr wohlschmeckende und wohlschmeckende verzeichneten, desgleichen die unter „B. Blätterpilze“ von No. 1—2, 5—8, 11—29; die sämtlichen unter „C. Stachelpilze“, „D. Porenpilze“ und „E. Faltenpilze.“

### 4. Milchpilze.

Unter dem Namen „Milchpilze“ sind diejenigen zu verstehen, die, allein gegessen, den sogenannten besseren Sorten im Geschmache etwas nachstehen, zur Vermehrung eines Pilzgerichtes, zumal in pilzärmerer Zeit, mit anderen Sorten zusammen ganz gut schmecken. Sie sind bereits bei dem Sortenverzeichnisse besonders hervorgehoben worden.

### 5. Salatpilze.

Zu Salatpilzen, d. h. mit Essig (und Del) zubereiteten und dann kalt gegessenen Pilzen eignen sich fast alle Gemüsepilze. Obenan stehen aber zweifellos die sogenannten Perlpilze, der eigentl. Perlpilz *Am. rubescens*

und der mechte oder graubraune Pantherpilz *Am. umbrina*. Desgleichen gibt der echte Reizker einen trefflichen Salat, sowie das Schafteuer, der Semmelpilz, die Täublinge, das Gelbschwämmchen, die Ritterlinge.

## 6. Pilze zum Sterilisieren.

Zu diesem Verfahren eignen sich fast alle Gemüsepilze. Nicht zu diesem Zwecke gehen die Totentrompete, die Streulinge, die Becherlinge, die Bovistarten.

## 7. Pilze zum Trocknen.

Ausschließlich zu trocknen sind die Totentrompete, die erst dann den morchelartigen Geschmack und Duft erhält; der Trompeten- und Trichterling-Pfifferling, die Streulinge, die Boviste, die Becherlinge, der krause Ziegenbart, der röhrige Händling. Ihnen schließen sich an sämtliche Ziegenbärte und die meisten Gemüsepilze, sowie Gewürzpilze, mit Ausnahme der Trüffel. Sehr schlecht trocknen lassen sich die Perlpilze, die auch dann fast geschmacklos sind.

## 8. Pilze zur Bereitung des Pilzextraktes.

Sandpilz, Reizker, wohlriechender Milchling, Gelbschwämmchen, Ritterlinge, Hallinajch, Trompetenpfifferlinge, Täublinge, Schopstintlinge.

### Wie müssen die Pilze sterilisiert werden?

Kein Verfahren eignet sich so vorzüglich zum Konservieren der Pilze, als das Sterilisieren. Hierbei behalten dieselben ihren schönen und charakteristischen, natürlichen Pilzgeschmack, sowie das jeder Sorte eigenartige Aroma. Fast alle Pilze unter „Gemüsepilz“ lassen sich hierzu verwenden. Nachdem man die betreffenden Pilze in bekannter Weise gereinigt, d. h. gepulvt hat, wobei selbstverständlich bei den älteren Röhrenpilzen, den Stachel- und Porenpilzen das Futter entfernt wird, bei den Blätterpilzen nur das des Champignons und älteres fleckiges, werden sie in mittelgroße Stückchen zerschnitten. Nun werden sie mit kaltem Wasser, je nachdem, ein- bis zweimal schnell gewaschen, um nicht die Nährsalze auszulaugen, läßt alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steingut- oder gut glasiertem Topfe auf's Feuer. Da die Pilze ja außerordentlich viel Wasser enthalten, so werden sie ohne solches angesetzt, wobei das Eigenwasser ausscheidet. In diesem eignen Saft werden sie bis zum Kochen erhitzt, damit sie erst zusammenschwinden, denn sonst würden zu wenig Pilze die Gläser füllen. Hierauf werden die Pilze mit einem durchlochten Köffel herausgenommen und damit die gut gereinigten Gläser bis

zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseihete Brühe über die Pilze gegossen, sodaß letztere von der Brühe überdeckt sind. Bereits früher wurde erwähnt, daß man beim Ansetzen zum Kochen eine kleine Portion doppeltkohlen-saures Natron beifügen möge und ebenso vergesse man die nötige Salzzugabe nicht.

Zu bemerken ist ferner, daß helle und schöne Ware erzielt wird, wenn geputzte Pilze, deren Fleisch sich beim Zerschneiden verfärbt, in mit Zitronensäure gesäuertes Wasser gelegt werden.

Dieses Verfahren wird auch bei Champignons angewendet, da diese meist schmutzig gelblich werden. Jedoch absolut nötig ist dieses Behandeln der Pilze nicht, da einzig und allein nur das Ansehen verbessert wird.

Besonders sind die Trichter- und Trompeten-Pfifferlinge sowie der Habichtspilz und der echte Reizker zu behandeln. Diese Sorten werden vor dem Kochen mit kochendem Wasser gebrüht und damit gewaschen, denn erstere drei Sorten behalten sonst einen Erdgeruch und Geschmack, letzte Art eine unangenehme Bitterkeit. Ebenso müssen die sogenannten Stockmorcheln (*Gyromitra esculenta*) gebrüht werden, damit die darin enthaltene Helvella-säure, die giftig ist, entfernt wird.

Das Sterilisieren selbst muß sehr vorsichtig geschehen, insofern man vom Momente des Kochens an das Wasser nur schwach wallen läßt; sprudelnd kochendes Wasser bewirkt jähes Aufsteigen der schleimigen Pilzbrühe, die zwischen Glasrand und Gummiring geratend, oft kleine Pilzteilechen mit fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu einem  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{3}{4}$  Literglas mindestens  $\frac{5}{4}$  Stunden, bei Litergläsern  $1\frac{1}{2}$  Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betr. Gläser auf Schluß zu untersuchen. Heben sich die Deckel, so ist sofort wieder zu sterilisieren, sonst ist ein Verderben unausbleiblich.

Die Pilze können jedoch auch gleich speisefertig sterilisiert werden. Zu diesem Zwecke werden sie nach dem Kochen in üblicher Weise in Butter gebraten, so heiß als möglich in die Dosen gebracht und ziemlich  $\frac{1}{2}$  Stunde sterilisiert. Jedes Befetten des Glasrandes und des Gummiringes muß aber peinlich vermieden werden.

### Bereitung des Pilzextraktes!

Trotz „Maggi“ und anderen „Würzen“ steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Braten-sauce der selbstgefertigte Pilz-extrakt unübertroffen da. Derselbe kann fast aus allen Pilzsorten gefertigt werden, jedoch auch hier gibt die Praxis verschiedene wertvolle Winke. So können ganz besonders diejenigen Pilzarten die vorzüglichste Verwertung finden, die mitunter in riesigen Mengen vorkommen, so daß sie kaum zur Speise bewältigt werden können, zumal wenn in sogenannten Pilzjahren Speisepilze erster Qualität vorhanden sind. Ebenso finden die Arten sofortige Verar-beitung, die sich nur wenigen Stunden halten und oft mässig zu ernten sind.

Ich erinnere nur an den walzigen- und an den Schopf-Zintling, die oft tausendweis auf einer Wiese stehen. Und in welchen Mengen finden sich zu Zeiten der Sandröhrling, der echte Keizker, der wohlriechende Milchling (nur zu diesem Zwecke am besten zu verwerten), der Hallimasch, die Trompetenpfefferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen usw. Wegen ihres außerordentlich schleimigen Karakters eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlinges, die anderen Röhrlinge nicht so gut, wie die oben erwähnten Pilze zum Extrakt. Bei der Herstellung desselben verfähre man in folgender Weise: Die gepulzten und gereinigten Pilze werden in gleicher Weise zunächst wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Saft abgekocht. Diese Brühe wird abgeseiht, die abgeseihten Pilze nochmals mit etwas wenig Salzwasser tüchtig ausgekocht, und dieser Saft zur ersten Abkochung getan.

Die Pilze selbst werden, um allen Saft zu gewinnen, in einem Säckchen einem leichten dauernden Drucke unterworfen. Der gesamte Saft wird hierauf sehr stark gesalzen, auf ein Liter davon ein Kaffeelöffel voll, und nun so dick eingedampft, daß zuletzt der Extrakt syrupdick wird. Am schnellsten kommt man zum Ziele, wenn der dünne Saft zunächst in Pfannen eingedampft wird und dann in kleineren Töpfen. Man nehme aber nur ganz neue Tongefäße zu diesem Zwecke, die man später ja stets dazu verwerten kann. Der fertige Extrakt wird nun in kleinen weithalsigen Fläschchen aufbewahrt. So hält er sich jahrelang. Beim Gebrauche rechnet man auf 5—6 Teller Suppe einen Kaffeelöffel Extrakt. Zu diesem Zwecke wird vorstehende Menge in einem kleinen Töpfchen mit etwas kochendem Wasser aufgeweicht und durchgeseiht der Suppe usw. beigegeben.

---