

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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut,
Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwednung?

urn:nbn:de:bsz:31-56733

In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwendung?

Ebenso wie sich das verschiedene Gemüse nicht schablonenartig nach einem Kochrezepte oder zu jeder Speiseform verwenden läßt, ist es mit den Pilzen. Die eine Art gibt treffliche Suppen, eine Art ist gebraten vorzüglich, eine dritte eignet sich nur zu Pilzsalat ausgezeichnet, eine vierte ist nur Gewürzpilz etc. 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, Mischpilze, Salatpilze, Pilze zum Trocknen, Pilze zum Sterilisieren.

1. Suppenpilze.

Zu den feinsten Suppenpilzen zählen wir alle Arten Morcheln, die Trüffeln, die getrockneten Totentrompeten, das Stockschwämmchen, die Champignon-Arten, den Nelkenschwindling, den echten Reizker oder Wacholder-Milchling. In zweiter Linie stehen der Steinpilz, sämtliche sehr wohl-schmeckenden 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 Mousseron oder Lauch-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 Würzender Wurst.

Außer den bekannten Trüffelarten ist die weiße Trüffel großartig. Einen sehr billigen und ganz vorzüglichen Ersatz

bieten die Streulinge. Diese werden allmählich immer mehr in ihrem hohen Wert anerkannt und sind um so höher zu achten, als man sie selbst suchen kann.

2. 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“.

3. Mischpilze.

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

4. Salatpilze.

Zu Salatpilzen, d. h. mit Essig (und Oel) zubereiteten und dann kalt gegessenen Pilzen, eignen sich fast alle Gemüsepilze. Obenan stehen aber zweifellos die sogenannten Perlpilze, der eigentliche Perlpilz (*Am. rubescens*) und der unechte oder graubraune Pantherpilz (*Am. umbrina*). Desgleichen gibt der echte Reizker einen trefflichen Salat, sowie das Schafeuter, der Semmelpilz, die Täublinge, das Gelbschwämmchen, die Ritterlinge.

5. Pilze zum Sterilisieren.

Zu diesem Verfahren eignen sich fast alle Gemüsepilze. Nicht geeignet zu diesem Zweck sind die Totentrompete, die Streulinge, die Becherlinge, die Bovistarten.

6. 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.

7. Pilze zur Bereitung des Pilzextraktes.

Sandpilz, Reizker, wohlriechender Milchling, Gelbschwämmchen, Ritterlinge, Hallimasch, Trompeten-Pfifferlinge, Täublinge, Schopftintlinge.

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, so wie 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. geputzt 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. Man läßt alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steingut- oder gut glasierten Topfe aufs Feuer. Da die Pilze ja außerordentlich viel Wasser enthalten, so werden sie ohne solches angesetzt, wobei das Eigenwasser ausscheidet. In diesem eigenen 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 durchlochtem Löffel herausgenommen und in die gut gereinigten Gläser bis zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseigte Brühe über die Pilze gegossen, so daß letztere von der Brühe überdeckt sind. Bereits früher wurde erwähnt, daß man beim Ansetzen zum Kochen eine kleine Portion doppelkohlen-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 Helvellasäure, 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 Pilzteilchen mit sich fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu einem $\frac{1}{2}$ und $\frac{3}{4}$ Liter-Glas mindestens $1\frac{1}{4}$ Stunden, bei Litergläsern $1\frac{1}{2}$ Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betreffenden 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 Gläser gebracht und ziemlich eine halbe Stunde sterilisiert. Jedes Befetten des Glasrandes und des Gummiringes muß aber peinlich vermieden werden.

8. Trüffeln.

Die Trüffeln werden gewässert, tüchtig abgebürstet und geschält. Dann gibt man sie mit Wasser bedeckt aufs Feuer und dünstet sie weich, gibt Trüffeln und Brühe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100° .

9. Trüffeln (ungeschält).

Die Trüffeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, jedoch nicht zu lange liegen gelassen, damit das Aroma nicht verloren geht. Dann werden sie mit scharfer Bürste tüchtig abgebürstet, was womöglich zweimal geschehen sollte, damit die Erde vollständig entfernt wird. Darauf werden sie in einem Gefäß gut gesalzen, tüchtig durcheinander geschüttelt und in einem irdenen Topfe mit einem Glas Weißwein auf ein Pfund Trüffeln übergossen, gut zugedeckt, langsam 30 Minuten gedämpft. Nachdem sie zugedeckt in der Brühe erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, mit der Brühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Sie sollen im Wasserbade erkalten. Die Trüffeln müssen im Glase vollständig unter Brühe stehen. Falls letztere nicht reicht, wird entsprechend Weißwein oder Madeira nachgegossen.

Kurz vor dem Gebrauch werden die Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten, in die Sauce getan, aber nicht mitgekocht.

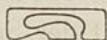
10. Trüffeln (geschält).

Die nach obiger Angabe gereinigten Trüffeln werden von ihren Schalen befreit, indem man diese mehr abkratzt als abschält, alsdann nach der in obigem Recepte vorgeschriebenen Vorbereitung 30 Minuten gedämpft und im Glase 40 Minuten bei 100° sterilisiert.

11. Trüffelschalen.

Die Trüffelschalen werden genau so behandelt wie ungeschälte Trüffeln, nur soll die Brühe im Glase bis zur halben Höhe der Trüffelschalen reichen.

Die Trüffelschalen finden feingehackt Verwendung zu brauner Trüffelsauce und den verschiedensten Farcen.



Bereitung des Pilzextraktes.

Trotz „Maggi“ und anderen „Würzen“ steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Bratensauce, der selbstgefertigte Pilzextrakt 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 Verarbeitung, die sich nur wenige Stunden halten und oft massig zu ernten sind. Ich erinnere nur an den walzigen und an den Schopf-Tintling, die oft tausendweis auf einer Wiese stehen. Und in welchen Mengen finden sich zu Zeiten der Sandröhrling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling (nur zu diesem Zwecke am besten zu verwerten), der Hallimasch, die Trompetenpfefferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen etc. Wegen ihres außerordentlich schleimigen Charakters eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlings, die anderen Röhrlinge nicht so gut, wie die oben erwähnten Pilze zum Extrakt. Bei der Herstellung desselben verfähre man in folgender Weise: Die geputzten und gereinigten Pilze werden in gleicher Weise zunächst wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Saft abgekocht. Diese Brühe wird abgossen,