

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

Bereitung des Pilzextraktes

urn:nbn:de:bsz:31-56733

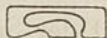
10. Trüffeln (geschält).

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,

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 1 Liter davon 1 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 aufgequirlt und durchgeseiht der Suppe etc. beigegeben.

