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

Wie müssen Pilze sterillisiert werden?

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

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 Safte 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 Löffel herausgenommen und in die gut gereinigten Gläser bis zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseihte 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 doppelkohlensaures 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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 ½ und ¾ Liter-Glas mindestens 1¼ Stunden, bei Literglässern 1½ 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg