


Vorwort.

 Von vielen Seiten aufgemuntert, übergebe ich hiemit ein Werkchen der Öffentlichkeit, nämlich: „Die Pilz- oder Schwammerlküche“ benannt, und hoffe durch dieses Büchlein vielen Hausfrauen und Köchinnen zu nützen. Ich habe darin anschaulich gemacht, auf welche mannigfaltige Art man jeden der Kochkunst zu Gebote stehenden Gegenstand in feinsten oder minder feiner Weise behandeln und zu einer schmackhaften und gesunden Speise zubereiten kann, während im Gegentheil bei fehlerhafter Verwendung

auch der besten Materialien und feinsten Ingredienzen, nur degoutierendes, selbst ein der Gesundheit nachtheiliges Gericht erzeugt wird.

Um aber die unbedingt notwendige Beurteilung und Auswahl der Schwämme zu ermöglichen, und wie verschiedene Gerichte in bürgerlichen wie in feineren Haushaltungen zu bereiten sind, habe ich nur die uns bekannten Schwämme hinsichtlich ihrer Zubereitung in Aussicht genommen, und man wird sich überzeugen, wie auf verschiedene Art Speisen von den Schwämmen bereitet und durch reichliche Abwechslung immer wieder, solange es Schwämme gibt, täglich gegessen werden können. Daß die Schwämme am besten sind, wenn sie frisch genossen werden, bedarf wohl keines Beweises.

Im allgemeinen darf man die Schwämme nicht zu lange kochen. Damit sie leichter

zu verdauen sind, fügt man ihnen Kräuter bei, z. B. Petersilie, Zwiebel, Kümmel, Schalotte, Pfeffer, Muskatnuß. Bei den verschiedenen Speisen, welche ich aufgeführt habe, kommen nur die bei uns bekannten Schwämme zur Verwendung. Z. B. der Steinpilz, Herrenschwamm, Fleischschwamm, Maischwamm, Stockschwamm, der Ziegenbart, der Eierschwamm oder Pfifferling, der Birkenschwamm, Täubling, Schafeuter, Kapuzinerpilz, die Rehlinge, der Milchbrätling, der Frauenschwamm, Hahnenkamm oder Ziegenbart, dann die Morchel oder Maurachel, die Spizmorchel; die Champignons.

Die Champignons, die in verschiedenen Arten vorkommen und eine der feinsten Schwämme sind, werden zu wenig geachtet, weil man ihren Wert noch nicht recht kennt. Sie werden in feinen Hotels und zu feinen Dinern vielfach verwendet.

Es gibt verschiedene Sorten von Champignons, nämlich: Der Wald-Champignon, der Schaf-Champignon, der Feld-Champignon; diese Arten von Champignons zeichnen sich durch Geschmack und Geruch aus. Die Zucht-Champignons werden in Gärten gezogen, haben aber den feinen Geschmack und Geruch nicht wie die Wald- und Feld-Champignons. Man muß immer darauf sehen, daß sie fest geschlossen sind, sonst verlieren sie ihren Wert. Von diesen Schwämmen werden die feinsten Gerichte bereitet, bei Dinern sowohl auch in der einfachen Küche. Sie sind zur Suppe wie zu Gemüse, zu Ragouts, Pasteten, zu Sarcen zu gebrauchen, ebenso als Salat in Essig, auch im Butter, in kleine Terrinen gefüllt, gut verschlossen und aufbewahrt.

Die Trüffel ist ein vorzügliches Produkt und für die bessere Küche un-

entbehrlich geworden. Jedes Gericht, welches mit Champignons und Trüffeln bereitet ist, wird stets mit großem Beifall aufgenommen. Auch von den Trüffeln gibt es verschiedene Sorten, nämlich: Die Sommertrüffel, die weiße oder Schleißche Trüffel, die Gekröse-Trüffel; die beste Art ist die Perigord-Trüffel, die zu uns in den Handel gebracht, in Deutschland aber nicht gefunden wird. Die Fruchtkörper der Trüffel wachsen unter der Erde; sie werden deshalb von den Menschen schwer gefunden; doch soll es in Gegenden, in denen die Trüffel häufig vorkommt, Trüffeljäger geben, die durch besondere Merkmale am Boden, kleine Erhöhungen, Spalten und dergleichen die Trüffel wohl aufzufinden wissen. In der Regel werden die Trüffel mit abgerichteten Schweinen oder Hunden gesucht. Es sind hier mehrere Speisen von den Trüffeln aufgeführt.

Möge nun dieses Büchlein freundliche Aufnahme und jenen Beifall finden, welcher mir in meinem ersten Kochbuche allseits zuteil geworden; dies wünscht von Herzen

die Verfasserin

Marie Buchmeier.