

Dieses Geschirr ist, wenn es stets trocken gehalten und nur trocken ausgewischt wird, fast unverwüßlich. Mit Wasser darf es auch nicht nach dem Erkalten gereinigt werden, weil es dann zerspringt. Das Anbrennen der Speisen wird durch öfteres Umrühren, sobald das Gefäß anfängt heiß zu werden, verhütet. Der große Vortheil dieser Methode besteht darin, daß die Stärkemehlkörner vollständig bersten und daher leichter verdaut werden können.

Die Hausfrau, welche einmal den Versuch mit dem Dämpfen gemacht hat, wird nicht mehr geschmackloses und an den Nährwert armes Gemüse auf den Tisch bringen, sondern durch den kräftigen Geschmack desselben belehrt, daß sie sich und den Ihrigen ein vollkommenes Nahrungsmittel bietet. Ihrer Kochkunst bleibt es überlassen, durch Zuthaten, Brühen, Saucen und dergleichen den Geschmack zu ändern, zu corrigieren, zu verbessern; hat sie erst einmal das Dämpfen richtig los, dann wird auch das Vorurtheil vor dem wilden Geschmack und den übelriechenden Substanzen, der Gesundheitschädlichkeit und den anderen nicht erwiesenen Behauptungen verschwinden.

Es gibt allerdings Leute, die so viele Vorurtheile haben (sagt de la Mettrie in seiner Naturgeschichte der Seele), daß sie sich nicht bücken würden, um eine Wahrheit aufzuheben, wenn sie dieselbe dort finden, wo sie keine finden wollen. Für diese ist vorstehende Ausführung nicht geschrieben.

Über das Sammeln und Zubereiten der Pilze*).

Beim Sammeln wird der Pilz unten abgeschnitten, nicht abgerissen, damit später aus der in der Erde liegenden Schwammbrut (Micelium) neue Pilze wachsen können. Um zu verhüten, daß in den stehen gebliebenen Strunk die Pilzfliege ihre Eier lege, überdecke man die Schnittfläche mit etwas Erde.

Beim Zubereiten schneide man den Pilz zuerst der Länge nach in zwei Theile, um zu sehen, ob das Fleisch sauber ist, und entferne kleine madenhaltige oder von Schnecken angefressene Stellen. Hierauf müssen die Pilze „geputzt“ werden.

*) Aus dem Werke: Die essbaren Pilze mit Angabe ihrer Zubereitung dargestellt und beschrieben von Dr. Julius Köll, 14 Tafeln in vollendetem Farbendruck mit Text.

Zu diesem Zwecke entferne man 1. die Oberhaut des Hutes durch Abziehen oder Abschaben, 2. das „Futter“ unter dem Hut (die Blättchen, Stacheln oder Röhrchen, welche letztere sich meist leicht durch den Druck des Zeigefingers wegnehmen lassen), 3. entferne man den Ring und schneide oder schabe die Erde und die Oberhaut vom Stiel, welcher, wenn er nicht zu zähe ist, mitgegessen wird. Bei den Hirschschwämmen schneide man auch die Endspitzen der Äste weg. — Alte, faulige oder von Maden durchsetzte Pilze sind schädlich und daher von der Zubereitung auszuschließen; ebenso die an sehr feuchten Orten oder bei nassem Wetter gewachsenen. Die besten Speisepilze sind die, welche ihren Hut noch geschlossen oder nicht ganz ausgebreitet haben.

Kapuziner, Ziegenlippe und Sandpilz laufen zuweilen beim Zerschneiden grau oder bläulich an, sind aber trotzdem genießbar. Der Steinpilz läuft niemals blau an.

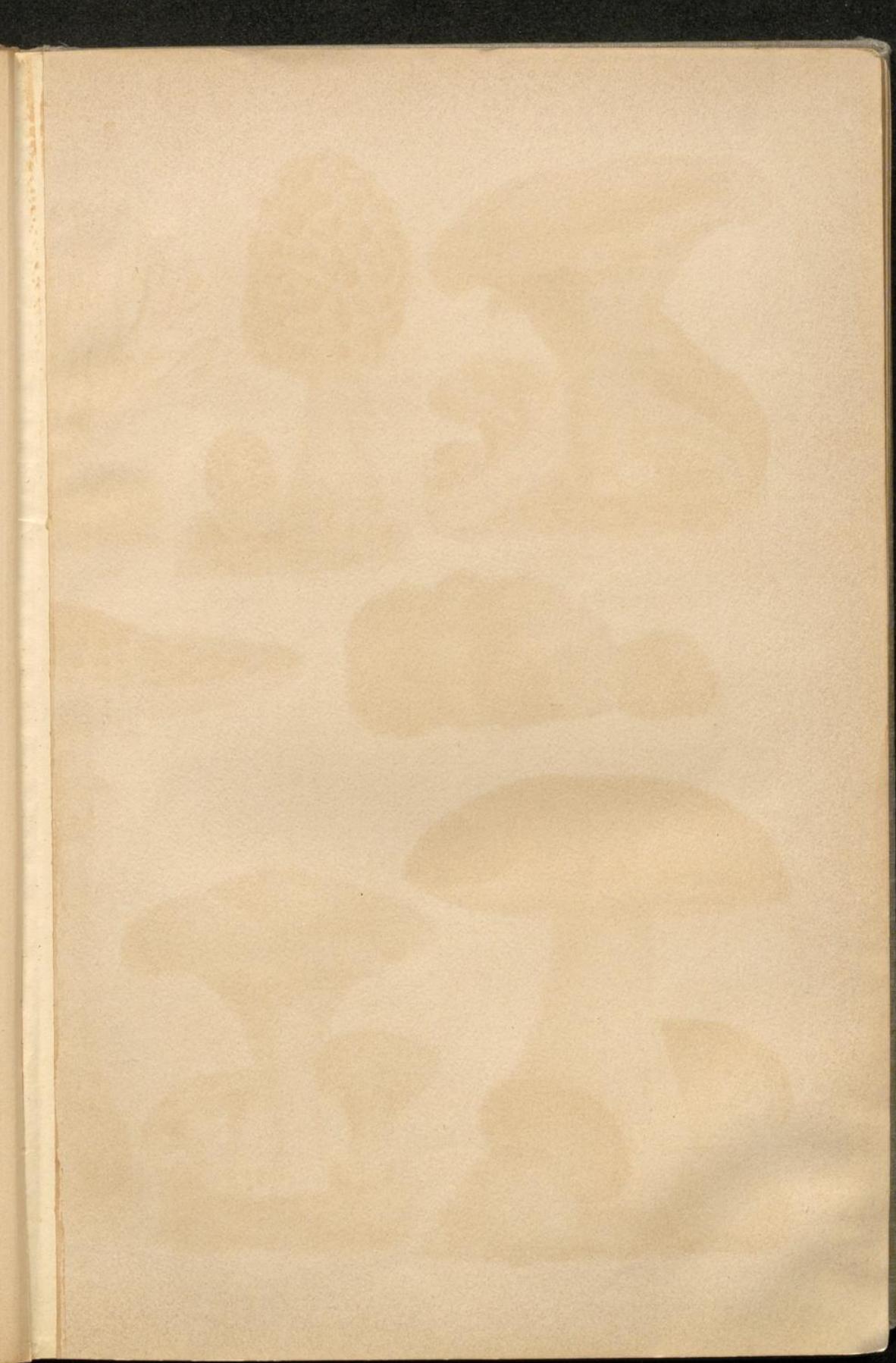
Eingetauchte, silberne Löffel oder Zwiebeln, welche man mit den Pilzen kocht, zeigen deren Giftigkeit nicht an. Um sich vor Vergiftungen zu hüten, gibt es nur ein Mittel: die essbaren Pilze genau kennen zu lernen.

Man verzichte auf alle Pilzgerichte, die in Gasthäusern, und auf alle Pilzsaucen, die von Händlern zubereitet sind.

Die Pilze können entweder sofort zubereitet oder getrocknet werden. Die zum Trocknen bestimmten Pilze, welche man (mit Ausnahme der Morcheln und Lorcheln) am besten nicht wäscht, oder nur mit Citronensaft abreibt, schneidet man in Scheiben, reiht diese an Fäden auf oder legt sie auf Holzgeslechte und trocknet sie an luftigen oder sonnigen Orten oder am mäßig warmen (nicht am heißen) Ofen. Die Frühlorchel (Speislorchel) muß wenigstens einen Monat trocknen, sonst wirkt sie giftig.

Beim Gebrauch werden die getrockneten Pilze gepulvert und als Würze zu Suppen, Saucen, Gemüse, Fricassée zc. verwendet; oder man weicht die getrockneten Stücke im Wasser auf, um sie in Suppen zu thun oder als Gemüse zuzubereiten. Die nicht zum Trocknen bestimmten Pilze muß man gleich zubereiten.

Dies geschieht auf folgende Weise: Man schneidet sie in Stücke, wäscht diese in reinem, kaltem Wasser und schüttet dasselbe sogleich ab. Die Morcheln, Lorcheln und Hahnenkämme werden, um sie von allen Sandkörnern zu befreien, mehrmals gewaschen und hierauf gekocht. Die Brühe wird weggegossen. Bei der Frühlorchel (Speislorchel) wiederhole man das Aufkochen mit



PILZE I. (GENIESSBARE PILZE.)

(Alle Figuren in etwa $\frac{3}{4}$ nat. Größe.)



Reizker.



Morchel (Spitzmorchel).



Gelber Hahnenkamm.



Frühlorchel.



Eierschwamm (Pifferling oder Rehling).



Trüffel.



Parasolschwamm.



Stoppepilz.



Butterpilz.



Steinpilz.



Musseron (Pflaumenpilz).



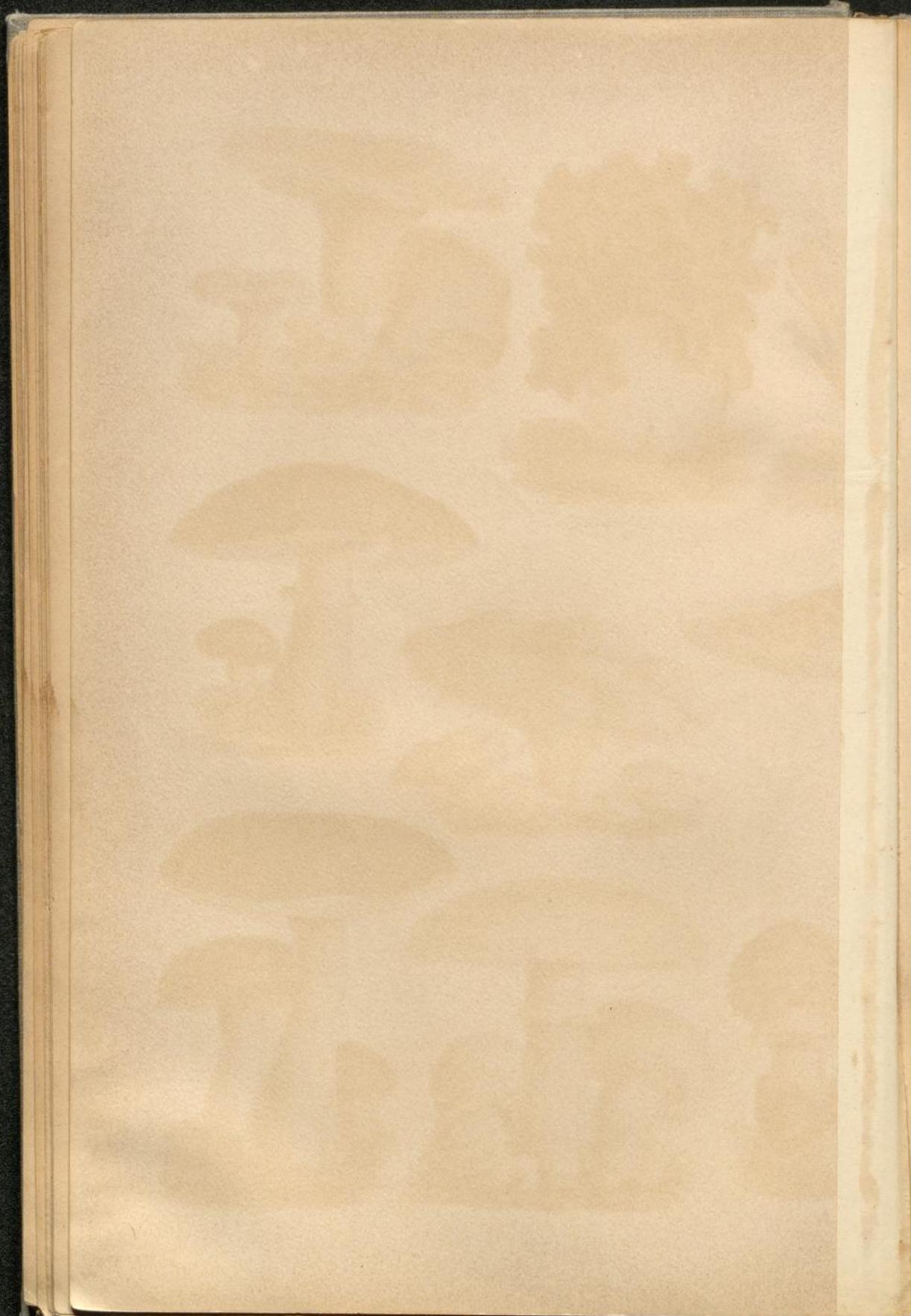
Parasolschwamm.



Champignon.



Kapuzinerpilz (Birkenpilz).



heißem und das Abspülen mit kaltem Wasser mehrmals und entferne die den Schwämmen noch anhaftende Brühe durch Ausdrücken, da dieselbe zuweilen giftige Bestandtheile enthält. Daher darf man die Frühorchel auch nicht roh essen.

Will man andere Pilze von derbem Fleisch oder scharfem Geschmack, z. B. Eierschwamm oder Halimasch vor der Zubereitung erst abbrühen, so geschehe dies mit möglichst wenig Wasser oder in etwas Salzwasser. Die erhaltene Brühe ist gut und nahrhaft; man schütte sie daher nicht weg, sondern benutze sie zur Bereitung der Sauce.

Die gewaschenen oder gebrühten Pilzstücke lasse man nicht lange stehen, sondern bereite sie sogleich zu. —

Suppen.

Die Einleitung zu einem Mahle bildet gemeiniglich die Suppe, welche je nach der Anzahl der Gänge mehr oder weniger nahrhaft sein kann, stets kräftigend, nie aber vollkommen sättigend einwirken soll. Dies ist bei jeder Bereitung von einer Suppe zu beachten.

Die Rindsuppe.

Sie bildet den Hauptbestandtheil einer großen Anzahl von Suppen und wird wie nachstehend zubereitet:

Ein gutes saftiges Stück Ochsenfleisch (Tafelstück) wird mit kaltem Wasser und entsprechend gesalzen zugesetzt und nur allmählich zum Sieden gebracht. Auf diese Weise wird die Fleischgallerte am besten zur Auflösung gebracht, wiewohl das Fleisch selbst von seinem guten Geschmack und Geruch einigermaßen abgeben muß, der sich allgemach der Bouillon mittheilt.

Nachdem die Suppe bis auf das entsprechende Quantum eingekocht ist, wird sie noch ein wenig von dem angesammelten Fett befreit und bis zum Gebrauche seitwärts am Ofen warm gestellt.