



Schätze aus Wald und Flur.

Gar mannigfache Gaben bietet uns eine gütige Mutter Natur, die nur wenige Menschen recht zu finden, zu würdigen und zu verwenden wissen. Und doch könnten unsere Spaziergänge und Streifzüge durch Wald und Flur uns zu noch größerer Freude werden, wenn wir auf ihnen achtsam die Gaben sammeln würden, welche die jeweilige Jahreszeit beschert. Außer den bunten Feldblumen, dem duftenden Waldstrauch, können wir sehr oft mannigfache, für unsere Küche brauchbare Kräutlein, Pilze und Beeren mitbringen. Beeren und Pilze zu sammeln, wird erst in den letzten Jahren öfter ausgeübt, scheint jedoch immer noch ängstlichen Seelen bedenklich und nicht mit Unrecht, denn es ist leichtsinnig im höchsten Maße, Pilze und Beeren zu suchen, wenn man nicht bestimmt weiß, daß sie genießbar und nicht giftig sind. Besonders bei den Pilzen ist eine genaue Kenntnis am Platze, da bei ihnen dem Leben Gefahr drohen kann, und Vergiftungen durch Pilze nicht zu den Seltenheiten gehören.

Aber die Pilze, die in so wunderbarer Gestalt aus der Erde schießen, bald großen Beckern, bald einem Hut auf hohem Ständer, Tulpen, Trompeten und Korallenstöcken gleichen, haben sich seit alten Zeiten allerhand Fabeln verbreitet, die bei den Land- und Gebirgsbewohnern trotz der Aufgeklärtheit unserer Zeit noch heute Glauben finden. Sie sollen von Elfen und Gnomen hervorgezaubert sein, sich bilden, wenn der Blitz in die Erde schlägt, Stühlchen für das kleine Getier des Waldes oder Auswüchse der Waldbäume sein; wir, die wir eifrige Pilzsammler sind, lächeln darüber und freuen uns, daß die Pilze überhaupt da sind. Zwar hat sich der Nimbus, der sie eine Zeitlang umgab: daß sie wegen ihres großen Eiweißgehaltes mit dem Fleische vergleichbar seien, verflüchtigt, seit die neueren wissenschaftlichen Untersuchungen festgestellt haben, daß der größere Teil der stickstoffhaltigen Substanz entweder überhaupt kein Eiweiß oder unverdaulich ist. Immerhin aber sind die Pilze nahrhafter, als Blatt- und Wurzelgemüse, zumal sie neben dem Eiweißgehalt zwar wenig fettes Öl und keine Stärke, wohl aber zwei andere Kohlehydrate: Traubenzucker und Mannit (Pilzzucker), in größerer Menge, ebenso reichliche Nährsalze enthalten. Ihr Wassergehalt ist sehr hoch, etwa 70 bis 90 v. H., durch ihn erklärt sich das bedeutende Schwinden der Pilze beim Dünsten und noch mehr beim Trocknen. Für ein eigentliches Nahrungsmittel können die Pilze also nicht gelten.

Unsere Wälder und Raine bieten uns eine ganze Reihe schmackhafter Pilze, die wir leicht sammeln können, sie zu kennen, dürfte jeder Hausfrau wichtig und an der Hand unserer Beschreibungen und Abbildungen auch leicht möglich sein.

Eßbare Schwämme finden sich unter den Blätter-, Löcher-, Stachel- und Keulenpilzen, sowie den Morcheln und Trüffeln. Die Blätterschwämme sind gestielt und haben auf der Unterseite des Hutes strahlig angeordnete Blättchen, zu ihnen gehören: Champignon, Mehlschwamm, Reizker, Schirmling, Eierschwamm. Die Löcherpilze, die auch gestielt sind, haben auf der Unterseite feine, nadelstichgroße Löcher; zu ihnen gehören: Steimpilze, Kuhpilze, Ziegenlippe, Kapuzinerpilz. Ebenfalls gestielt sind die Stachelschwämme, welche unter dem Hut weiche Stacheln tragen, wie der Habichtschwamm. Die Keulenpilze haben keinen Hut, die in Frage kommenden sind verzweigt von geweih- oder korallenförmigem Ansehen, zu ihnen gehört der gelbe und rote Korallenschwamm oder Ziegenbart. Die Morcheln haben einen gerippten oder gelappten Hut, und weder Blättchen noch Löcher, noch Stacheln, die Trüffeln sind knollenförmig, kartoffelartig, innen adrig marmorierte, unter der Erde wachsende Pilze, die für das Sammeln jedoch nicht in Betracht kommen, da sie mit Schweinen oder Dachshunden gesucht werden und zur niederen Jagd gehören.

Am bekanntesten ist wohl allen der Champignon, ein viel beehrter, äußerst wohlschmeckender Pilz, der auch den guten, deutschen Namen Egerling führt und auch noch Brachpilz und Brachmännen genannt wird. Der Champignon wächst meist truppweise auf Weideplätzen, Grasplätzen, Wiesen, Triften und in Laubwäldern. Sein Hut ist erst kuglich, dann ausgebreitet, weiß, ins Gelbliche und Bräunliche spielend, seidenglänzend; seine Blättchen sind erst weiß, dann blasrosa, im Alter rotbraun bis schwarz, der Stiel ist weiß-glatt, mit häutigem, weißen Ring. Im Sommer und Herbst ist die beste Sammelzeit. Nur in der Jugend ist der Champignon mit dem giftigen Knollen-Blätterschwamm zu verwechseln, doch wird dies unmöglich, wenn man auf den Geruch des Pilzes achtet, der ganz ausgeprägt unangenehm wirkt; später ist dieser gefährliche Pilz stets daran zu erkennen, daß er nie rötliche Blätter, sondern stets weiße Blätter mit einem knollig verdickten hohlen Stiel und Warzen auf dem gelbgrünen Hut hat.

Mit keiner Pilzart zu verwechseln ist der echte Reizker, der auch Rötling, Reißling und Wacholderpilz heißt, wenn man ein untrügliches Kennzeichen für ihn beachtet: die orangefarbene Milch. Der ganze Pilz ist ziegelorangerfarben; auf dem Hute verlaufen kreisförmig hellere und dunklere Zonen, sein Fleisch ist orange-rot, es schmeckt roh scharf und etwas bitter. Ihm ähnlich ist der giftige Birkenfenker, der aber weiße Milch hat. Der Reizker wächst meist in Nadelwäldern, wo er außerordentlich häufig vorkommen kann.

Einer der häufigsten Pilze ist der Pfifferling, auch Eierschwamm, Dotterchwamm, Gälchen genannt. Er ist leicht daran zu erkennen, daß er auswendig, wie kein anderer Pilz, dottergelb, fahl und stets fettig anzufühlen ist. Der Hut ist unregelmäßig bucklig, zuletzt trichterförmig, der Rand des Hutes ist stets abwärts gebogen, die Blätter sind oft verborgen, am Stiel herablaufend und nach oben verästelt. Der Stiel wird unten dünner und verläuft oben in den Hut. Er riecht frisch nach Aprikosen und besitzt roh einen pfefferartigen Geschmack. Der Pfifferling wird von Larven fast nie angegriffen.

Ein Röhrenpilz ist der Steimpilz, der seiner kräftigen Gestalt wegen auch Herren- oder Edelpilz genannt wird, und fast ebenso geschätzt und bekannt, wie der Champignon ist. Er ist meist fußhoch, sein Hut ist hoch und dick, hell- bis rotbraun und meist unregelmäßig geformt. Die Röhrenchen sind weiß, dann gelblich,

bei alten Pilzen gelbgrün, der Stiel ist unten verdickt, blaßbraun, niemals rot, oben mit weißem erhabenen Adernetz versehen. Das Fleisch ist weiß, von musköhlichem Geschmack, es verändert beim Zerbrechen oder Zerschneiden niemals seine Farbe an der Luft; läuft das Fleisch von einem mutmaßlichen Steinpilz grün an, so kann man sicher sein, den ähnlichen Gallenpilz, oder einen andern verdächtigen Verwandten vor sich zu haben. Der Steinpilz wächst in lichten Wäldern.

Ein zweiter ebenfalls wohlschmeckender Röhrenpilz, der häufig in Nadelwäldern vorkommt, ist der Ringpilz oder Hallimasch, der mittelgroß ist, einen schmutzig braunen Hut mit leicht abziehbarer Haut von schmieriger Beschaffenheit hat und dessen Röhrenchen von weißer, blaßgelber Farbe sind. Der Stiel ist fingerdick, hat einen in der Jugend weißen, später bräunlichen Hautring, über dem der blaßgelbe Stiel zartbräunlich punktiert ist. Das Fleisch ist weich, weißgelblich von obstartigem Geruch und leicht säuerlichem Geschmack. Er muß möglichst jung gesammelt werden, da er im Alter herbe schmeckt.

Von den Keulenpilzen, von denen es eine ganze Reihe gibt, sind alle eßbar, aber nur wenige wirklich schmackhaft. Aus dem dicken fleischigen Stamm entspringen zahlreiche, weit verzweigte, buschelförmig gedrängte Äste. Die Keulenpilze werden vielfach sehr groß, sie erscheinen besonders gegen Herbst in Laubwäldern und gemischten Beständen. Am wohlschmeckendsten sind der Traubenkorrallenpilz und der Ziegenbart.

Von den für die Küche wertvollen Pilzen müssen zuletzt noch die Morcheln und Corcheln genannt werden, die sich durch den Hut voneinander unterscheiden. Bei den Morcheln ist der Hut verworren faltig, mittelgroß und hohl, mit netzförmigen Vertiefungen versehen. Der Stiel ist fingerdick, hohl, längsfaltig und weiß bis schmutzig rot. Am liebsten wachsen die Morcheln, die in den ersten Tagen des Frühling erscheinen, an Waldändern und Waldtriften. Alle in Deutschland wachsenden Morcheln und Corcheln sind eßbar. Die den Morcheln verwandten Corcheln haben einen auf dem Ende des Stuhles sitzenden Hut, der faltig oder wenig gelappt ist und meist wenig Fleisch bietet. Der Stiel der Speise-Corchel ist voll kleiner unregelmäßiger Höhlungen, die Corchel ist bei uns viel seltener, als die Morchel.

Wer die verschiedenen Pilze kennt und sie einsammelt, muß für das Einheimisen verschiedene Regeln beobachten.

Das Sammeln der Pilze darf niemals an feuchten, nassen Tagen stattfinden, die bei Regenwetter gesuchten Pilze können gesundheitschädlich wirken. Niemals soll man die Schwämme aus der Erde herausreißen, damit man das feine Wurzelgeslecht, das Pilzlager nicht zerstört, sondern man muß sie kurz über dem Boden abschneiden und die Schnittfläche mit etwas Erde überdecken. Nur gesunde und junge Pilze soll man sammeln, da alte oder gar der Fäulnis nahe Pilze ungesund sind. Alle Pilze aber, die man sammelt, sollen möglichst frisch verbraucht werden, sie müssen höchstens 24 Stunden später genossen sein. Die meisten Hausfrauen waschen die Pilze mit kaltem Wasser, richtiger ist es, sie mit lauwarmer Wasser zu waschen, weil dann der ihnen oft anhaftende, leichte Modergeruch verloren geht. Ein Abkochen der Pilze dagegen ist falsch, da durch das Abkochen wichtige Nährsalze verloren gehen, nur die Morcheln und Corcheln machen eine Ausnahme, sie müssen abgekocht werden, weil sie einen Stoff enthalten, der Magenunregelmäßigkeiten hervorruft, der sich durch Abkochen im Wasser aber völlig löst und so entfernt wird.

Willkommen dürfte zum Schluß noch ein Fingerzeig für die richtige Zubereitung getrockneter Pilze sein, die dem feinen Geschmack nicht genügen, wenn sie nicht gut ausgequollen sind und die Beschaffenheit frischer Pilze zeigen.

Man muß die getrockneten Pilze in heißem Wasser vorerst eine Viertelstunde verdeckt stehen lassen, das Wasser abgießen, sie mit neuem, siedenden Wasser auf dem Feuer überbrühen, bis sie aufwallen, und sie dann wiederum verdeckt beiseite stellen, bis sie so aufgequollen sind, daß sie wie frische Pilze aussehen. Erst dann folgt die eigentliche Zubereitung je nach ihrer Verwendung. Will man sie als Würze an Ragouts oder Frikassees haben, zerschneidet man sie in beliebige Stücke und fügt sie ohne weiteres dem Fleische bei; sollen sie zur Sauce verwandt werden, wiegt man sie und schwitzet diese in dem Buttermehl mit, das man zur Sauce braucht. Trefflich sind sie auch zu Gemüse, zu dem man die aufgequollenen Pilze langsam eine Stunde in Butter dünstet, dann mit etwas Mehl überstäubt, mit einer halben Tasse Wasser übergießt, mit etwas Salz, Pfeffer, wenig Zitronensaft und einer Prise Zucker würzt und mit einer Messerspitze Liebig's Fleischextract versetzt. Statt des Mehles kann man auch geriebene Semmel nehmen. Ein so zubereitetes Gemüse von trockenen Pilzen ist von dem aus frischen Pilzen kaum zu unterscheiden, zumal durch das Ausquellen die Pilze auch so weich werden wie frische, und nicht lederartig bleiben, wie dies sonst der Fall ist.

Viele Beerenfrüchte beschert uns Wald und Flur, die ich hier in den meisten Fällen nur kurz aufzuzählen brauche, um die Hausfrau zu der richtigen Zeit an das Sammeln zu erinnern.

Die Walderdbeere kommt zuerst an die Reihe, und sie ist unstreitig auch die schönste Beerenfrucht, welche die Natur uns schenkt, keine noch so köstlich aussehende Gartenerdbeere vermag die Walderdbeere zu verdrängen, denn jeder Gartenerdbeere fehlt der frische, würzige Waldduft der Walderdbeere. Eine Bowle von Walderdbeeren gehört zu den köstlichsten Getränken, und der Saft aus diesen kleinen, purpuroten Früchten ist von unvergleichlichem Aroma. Ebenso wenig wie die Walderdbeere durch die Gartenerdbeere ersetzt werden kann, ist dies der Fall bei der Waldhimbere, die ebenfalls ein viel stärkeres Aroma als die Gartenfrucht hat und deshalb besonders für Saft und Gelee von jeder Hausfrau geschätzt wird.

Der Himbeere an würzigem Geschmack überlegen ist aber die liebliche Schwester dieser Frucht, die Brombeere, die mit wirrem Gerank unsere Wälder durchzieht, und uns zur Reifezeit im Herbst eine Fülle schwarz-blau-roter Früchte bietet, die als Saft, Gelee, zu Kaltschalen, Suppen und süßen Speisen reiche Verwendung in der Küche finden.

Am verbreitetsten aber dürfte von den bekannten Beerenfrüchten die Heidelbeere, auch Birkebeere und Blaubeere genannt, sein, die in großen Mengen in den Wäldern wächst, für die ärmeren Bewohner der Gegenden, wo sie reichlich wächst, einen sehr wichtigen Handelsartikel bildet und der Hausfrau zu allerhand Suppen, Kompotten, Kaltschalen, Kuchen und Mus eine willkommene Sammelbeute ist. Sie dient außerdem zum Weinfärben und auch zur Herstellung eines Bramtweins.

Auf trockenem Heideboden und auf Berggrücken wächst wild eine andere Beerenfrucht, die besonders in Nord- und Mitteleuropa bekannt ist, die Stein- oder Preiselbeere, Kronsbeere genannt, die scharlachrote, kugelige Früchte trägt. Roh werden diese Früchte, die reich an Zitronensäure sind, nicht genossen, aber sie geben in Zucker eingekocht eine äußerst haltbare Konserve, die den Vorzug der Billigkeit genießt und deshalb auch minder Begüterten zugänglich ist.

In moorigen Gegenden wächst eine der Preiselbeere ähnliche Frucht wild, die *Mossbeere*, welche größer und fester als die Preiselbeere ist und ein grau-rötlich geprenkeltes Aussehen hat. Sie besitzt weniger Säure und Herbe als die Kronsbeere, kommt aber nur in vereinzeltten Gegenden vor und ist ziemlich hoch im Preise. Ein Selbstsammeln ist bei dieser Frucht, die an schwer zugänglichen Stellen wächst, ausgeschlossen.

Wild wächst auch bei uns der *Essigdorn*, dessen in Traubenform zusammenstehenden Beeren scharlachrot sind und *Berberitzen* oder *Berberesbeeren* heißen. Sie werden Anfang Oktober reif, sind stark säuerlich, doch mildert sich ihre Säure durch Vermischen mit Zucker, sodaß man sehr erquickende Getränke und Konfituren davon herstellen kann. Auch kann man aus den Beeren einen Ersatz für Zitronensaft herstellen, dessen Bereitung jedes Kochbuch bringt.

Für den Haushalt verwendbar sind auch die kleinen, runden blaubereiften Früchte des *Schwarzdorns*, der in allen Vorhölzern und Hecken bei uns zu finden ist. Die *Schlehen*, wie die Beeren heißen, werden erst genießbar, wenn der Frost sie getroffen hat, der eine Umbildung des Stärkemehls in Zucker veranlaßt, sodaß die Herbheit dieser Früchte gemildert wird. Man kann die Schlehen in Essig mit Zucker oder Honig mit Gewürzen ganz einmachen oder auch eine Marmelade aus ihnen herstellen.

Eine *Steinfrucht* muß noch erwähnt werden, die *Mispel*, die ebenfalls wie die Schlehen erst Frost bekommen haben und durch Lagern auf Stroh mürbe gemacht werden muß, bevor sie sich zum Genuß eignet. Die Mispeln sind dann von teigiger Beschaffenheit und von säuerlichem Geschmack. Man genießt sie roh oder kocht sie mit Butter, Zucker und Rotwein zu einer ganz delikaten Marmelade.

Außer den Pilzen und Früchten bietet uns die Natur noch reiche Gaben an *Heil- und Würzkräutern*, *wilden Gemüsen* und *Salaten*, die man von den Spaziergängen in Wald und Flur heimtragen kann.

Die meisten Kräuter, welche für die Küche von Wert sind, wurden früher auch durchweg als Heilkräuter betrachtet, heutzutage sind die meisten von ihnen aus der wissenschaftlichen Liste der Heilpflanzen gestrichen, sie leben nur noch im Volksglauben als Heilkräuter.

Zu den Kräutern der Frühlingssuppe gehören die *Schafgarbe* und der *Löwenzahn*. Die Schafgarbenblätter müssen noch ganz jung sein, damit ihr späterer intensiver Bittergeschmack noch durch das würzige Aroma verdeckt wird. Noch vorsichtiger muß man jedoch beim Löwenzahn sein, dessen Blätter noch gelblich anschauen müssen und nur in geringer Menge verwendet werden dürfen, da sonst die Suppe einen deutlichen Bittergeschmack erhält. Vielfach nimmt man auch statt der jungen Löwenzahnblätter die jungen Wurzelblätter der blau blühenden *Zichorie*. Alle drei Pflanzen wachsen wild am Wege, auf Wiesen und auf Tristen, und das Einheimisen der verschiedenen Blätter ist für unsere Kinder in der lauen Frühlingsluft, wenn das erste Grün sprießt, eine gern ausgeübte Betätigung ihrer Sammellust.

Unerläßlich zur Frühlingssuppe sind die jungen Triebe des *Gundermanns*, der einen gewürzigen Geruch und Geschmack besitzt und der Suppe erst die rechte Vollendung gibt. Fehlen dürfen bei ihr auch nicht die leicht säuerlich schmeckenden Triebe des *Sauerampfers* und die ganz jungen Blätter des *Spitzwegersichs*.



1. Himbeere. 2. Heidelbeere. 3. Erdbeere. 4. Preißelbeere. 5. Brombeere.
Originalzeichnung von Johanna Beckmann.

Manche wildwachsenden Pflanzen können wir auch zu Gemüsen und Salaten in unserer Küche gebrauchen, die in den meisten Fällen als Ersatz für Spinat genommen werden. Von diesen Pflanzen sind besonders zu nennen das *Rhabarberkraut*, vielfach auch *Winterkresse* genannt, das, sobald der sie bedeckende Schnee fort ist, hervorsprießt und schon Ende Februar und März an nassen, quelligen Stellen zu finden ist. Bekannter ist der *Hederich*, der als Unkraut in Gärten und Feldern wächst und ein wirklich sehr zu empfehlendes, spinatähnliches Gemüse gibt, ebenso sind die jungen Blätter des weißen und roten *Bienensaugs*, der an Zäunen, Grabenrändern und Gebüsch wächst, des *Dorfgänsefuß*, welcher auf Dorfwegen und Schutthaufen gedeiht, der *Melde*, die überall wild wächst und die jungen Sprossen der großen und kleinen *Brennnessel*, welche man mit beschützten Händen sammeln muß, allesamt empfehlenswert.

Zu Salaten sucht man in Kornfeldern den *Feldsalat*, auch wird von jungen *Zichorien*, *Löwenzahn*, *Melden* und *Kressen* Blättern Salat bereitet.

So vermag die sparsame Hausfrau bei den Streifzügen ins Freie, die so herz-erquickend und für den Körper erfrischend wirken, zu allem Schönen auch noch das Nützliche hinzuzufügen.



Die Verwertung der Schätze aus Wald und Flur.

Um ganz den Wert der Gaben zu erkennen, die Mutter Natur uns freigebig beschert, muß man die verschiedene Verwendung dieser Schätze in der Küche kennen. Nicht die verschiedenen Vorschriften zum Einmachen von Pilzen und Waldesfrüchten sind damit gemeint, sondern die vielerlei trefflichen und wohl-schmeckenden Speisen, die sie uns für die Mittags- und Abendtafel liefern, haben wir im Auge. Die meisten Hausfrauen kennen solche nur in beschränkter Auswahl, die Kochbücher können nur einige als Beispiel, bei der Fülle des Stoffes, den sie berücksichtigen müssen, geben und die folgenden Verwertungsvorschriften werden deshalb den Hausmüttern willkommenen Anregung und Abwechslung in der Bereitung von Pilzen und Beeren bringen.



1. Allerlei Pilzgerichte.

Rührei mit Morcheln. Frische Morcheln muß man gut von dem ihnen anhaftenden Sand befreien, sie so lange waschen, bis das Wasser keinen sandigen Niederschlag mehr zeigt, dann kocht man die Morcheln ab, gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und dämpft sie darauf in Butter mit etwas Fleischbrühe, Salz und einer Prise Pfeffer weich. Ein weiches Rührei, das man auf bekannte Weise bereitet, wird in dem Augenblick, da es vom Feuer kommt, mit den inzwischen in Scheiben geschnittenen Morcheln vermischt, auf heißer Schüssel angerichtet und mit etwas zerlassener Krebsbutter beträufelt und mit gerösteten Semmelkrumen bestreut. Auf ein Rührei von 10 Eiern rechnet man einen Teller voll zerschnittene Morcheln.

Gefüllte Champignons, zu deren Herstellung große, aber noch feste tadellose Pilze verwandt werden. Man schält dreißig große Champignons und höhlt sie mit einem Apfelbohrer vorsichtig aus, um sie darauf in Butter mit etwas

Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft gar zu dünsten, doch muß man darauf achten, daß sie nicht zu weich werden. Das ausgehöhlte Pilzfleisch schneidet man indessen mit etwas Petersilie und einigen Schalotten fein und schwitzt es, wenn die ausgehöhlten Champignons gar sind, in deren Butter ebenfalls weich. Man mischt dies Champignonsfleisch unter gewiegtes, kaltes Hühnerfleisch, fügt von der Brühe, die sich beim Dünsten der Pilze gebildet, einige Löffel bei, gibt einige Eigelb hinzu und würzt die gewonnene Farce mit wenig Muskatnuß. Der größte Teil der Farce wird in die ausgehöhlten Pilze gefüllt, der Rest auf einer mit Butter bestrichenen, feuerfesten Schüssel verteilt und die Champignons darauf gestellt. Man bäckt das Gericht, das man mit einem Butterpapier bedecken muß, im Ofen 20 bis 25 Minuten und serviert es auf der Backschüssel.

Großes gefülltes Brot. Man braucht dazu ein langes, schmales Weißbrot, das man im Kasten bäckt. Von diesem, einen Tag alten Brot schneidet man der Länge nach eine dünne Scheibe ab und höhlt es behutsam aus, bestreicht es dann innen überall gleichmäßig mit Butter und stellt es in einen gelind warmen Ofen, in welchem es durch und durch heiß wird, nicht aber etwa zu backen anfängt. In dieser Zeit dämpft man junge, feste Champignons in Butter mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und wenig Zitronensaft gar. Mit drei Eigelb zieht man die Brühe, die sich beim Dämpfen der Champignons gebildet hat, ab und gibt die Pilze nebst ihrer Sauce in das heiße, ausgehöhlte Brot, die abgeschnittene Brotscheibe wird als Deckel aufgelegt.

Gebakene Steinpilze. Die gut gereinigten Pilze werden in handwarmem Wasser gewaschen, erst abtropfen gelassen und mit einem Tuch alsdann abgetrocknet. Eine feuerfeste Schüssel wird mit Butter dick bestrichen und dann eine Farce aus geweichtem Weißbrot, das man in Butter über dem Feuer abbrennt, Eiern, gehackten Steinpilzen, Sahne, Salz, Pfeffer, gewiegtter Petersilie und etwas geriebener Zwiebel bereitet. Man ordnet die Pilze auf der Schüssel nebeneinander, bedeckt sie mit der Farce und beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Reibbrot. Die Pilze werden 20 bis 25 Minuten in gleichmäßiger Hitze gebacken und die Speise in der Backschüssel, die man mit einer Serviette umgibt, auf die Tafel gebracht.

Pfifferlingsuppe. Man reinigt etwa 500 g Pfifferlinge, wäscht sie, läßt sie abtropfen und dünstet sie in 30 g Butter mit Salz und einer halben Zwiebel etwa 10 Minuten. Dann wird eine helle Mehlschwitze aus 30 g Butter und 40 g Mehl bereitet, die man mit der Pilzbrühe und $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser verkocht. Die Pfifferlinge werden, wenn man die Mehlschwitze glatt gerührt hat, hineingegeben, nachdem man sie gröblich zerhackt und die Suppe noch eine halbe Stunde langsam gekocht hat. Zuletzt zieht man sie mit zwei Eigelb und zwei Löffel Sahne ab und würzt sie mit einem Löffel gehackter Petersilie.

Graupen und Steinpilze. Mittelgroße Graupen, von denen man 125 g braucht, werden so lange in kaltem Wasser gewaschen, bis das Wasser klar bleibt, worauf man sie mit kaltem Wasser bedeckt abkocht und darauf in 50 g Butter unter beständigem Rühren langsam fünf Minuten röstet. Man gibt $\frac{3}{4}$ Liter Fleischartbouillon auf die Graupen, salzt sie und kocht sie langsam weich. Inzwischen putzt man gute, feste Steinpilze, schneidet sie in dicke Scheiben und schüttet sie zu den Graupen, mit denen sie auf sehr gelindem Feuer gardämpfen müssen. Das Gericht wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und zuletzt mit einem Stück frischer Butter noch unterrührt.

Macfaroni und Morcheln. Die aufs sorgfältigste gereinigten Morcheln werden zerschnitten und in Butter mit etwas leichter Fleischbrühe gargedämpft. Auf 300 g Morcheln rechnet man 200 g Macfaroni, welche man in Stücke bricht und in Salzwasser weichkocht. In 60 g Butter brät man eine kleine, gewiegte Zwiebel gar, schwitzt 40 g Mehl lichtgelb und verkocht die Einbrenne mit der Morchelbrühe und etwas süßer Sahne zu leicht gebundener Sauce, in der man die Morcheln erhitzt. Die vorher zum Abtropfen auf ein Sieb geschütteten Macfaroni werden mit Butter durchrührt und in die Mitte einer Schüssel gehäuft, das Morchelgemüse wird französisch herumgelegt.

Muschelgericht von Reis und Champignons. Man brüht 125 g Reis in Wasser dreimal ab, dann zerläßt man 50 g Butter und gibt den Reis hinein, schmort ihn in der Butter durch, fügt etwas Wasser und das nöthige Salz hinzu und kocht ihn langsam gar. Recht feste, frische Champignons putzt man und schneidet sie in dicke Scheiben, worauf man sie mit Butter, etwas Salz und einem Teelöffel gewiegter Petersilie weichdämpft. Die Muschelschalen werden mit Butter ausgestrichen, mit einer Schicht Reis gefüllt, Champignons darüber verteilt und obenauf abermals Reis gegeben. Die Oberfläche wird mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt, dann stellt man das Muschelgericht so lange in den Ofen, bis es goldgelb geworden ist.

Pilzbrötchen. 1 Liter nicht zu großer Steinpilze wird geputzt und mit Butter, Salz, etwas feingewiegter Zwiebel und gehackter Petersilie weich gedämpft und dann gewiegt. Man weicht einige von der Rinde befreite Weißbrötchen in Fleischbrühe, drückt sie fest aus und vermischt sie mit den gargedünsteten, gewiegteten Steinpilzen. Das Gemisch wird mit einigen Eiern und wenn es nöthig ist, noch mit etwas geriebener Semmel vermischt und zu einer Farce verrührt, aus der man länglich runde Brötchen formt. Man wendet sie in Ei und Reibbrot und brät sie in Butter lichtbraun. Die Bratbutter wird zuletzt mit etwas saurer Sahne und einem Teil der Steinpilzbrühe verkocht und mit etwas Maismehl gebunden, um als Sauce über die auf heißer Schüssel angerichteten Pilzbrötchen gegeben zu werden.

Pilzeierkuchen. Man bereitet einen Eierkuchenteig auf gewöhnliche Weise und bäckt nicht zu dicke Eierkuchen auf beiden Seiten recht hell davon, die man abkühlen läßt. Beliebige Pilze hat man vorher geputzt und feingewiegt und in Butter mit Petersilie, etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer frisch gedünstet. Von diesen Pilzen streicht man ein bis zwei Löffel voll auf die Eierkuchen je nach ihrer Größe, rollt sie zusammen, paniert sie in zerschlagenem Ei und geriebener Semmel und brät sie dann in Butter lichtbraun.

Champignons auf Feinschmeckerart. In Butter, die man leicht bräunt, röstet man erst einige feingeschnittene Zwiebeln lichtbraun und gibt dann gut geputzte, in lauem Wasser abgewaschene, gut getrocknete und in dicke Scheiben geschnittene Champignons hinzu, streut Salz und etwas Pfeffer darüber und dünstet sie in der Butter braun. Zuletzt, wenn die Pilze weich sind, gibt man einen Eßlöffel Madeira daran und kocht sie damit durch.

Morchelbrühe in Tassen für ein Frühstück. Man dünstet etwa 20 Stück gut gereinigte und in feinste Scheibchen geschnittene Morcheln mit ein wenig gehackter Petersilie in Butter weich, füllt kräftige Hühnerbrühe darauf und kocht beides langsam 15 Minuten. Dann wird die Brühe durch ein feines Sieb gegeben und mit einigen Eigelb abgezogen.

Ein Gesellschaftsgericht aus Morcheln. Man gebraucht etwa 3 bis 4 Liter recht schöne Morcheln zu dieser Speise. Sie werden sorgfältig gereinigt, damit sie keine Spur von Sand mehr zeigen, kurz abgekocht und zum Abtropfen auf ein genügend großes Sieb geschüttet. Aus 200 g Kalbfleisch und 100 g Schweinefleisch, das man fein wiegt, bereitet man mit zwei eingeweichten, geschälten Semmeln, 75 g Butter, 2 Eiern, Salz und Pfeffer eine gute Farce, die man, wenn sie gemischt ist, durch ein Sieb streicht, da diese Farce sehr fein sein muß. Man formt nun gleichmäßig große Klöße von ovaler Form von der Farce und belegt diese ganz dicht mit den Morcheln, die man in passende Stücke schneiden muß, indem man die Pilze fest ausdrückt, sie bleiben dann ohne weiteres Bemühen an der Farce haften. In leichter Fleischbrühe werden die Morchelklößchen langsam gar gekocht und möglichst hoch auf einer runden Schüssel angerichtet, auf der man sie am Rande mit folgender Sauce begießt. Man quirlt 6 Eigelb, 55 g Butter und 3 Eßfel Fleischbrühe gut durcheinander, stellt die Mischung in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt sie so lange, bis sie sich verdickt und in die Höhe steigt. Man gibt dann noch 125 g frische Butter, etwas Pfeffer, Salz und Zitronensaft hinzu und schlägt die Sauce gut damit durch. Sie muß, wenn sie fertig ist, sofort angerichtet werden, da sie durch Stehen gerinnt.

Pfannenspeise von Pilzen. Man kann alle Arten Pilze zu diesem Gericht verwenden, die man putzt und weichkocht, worauf man sie etwas abkühlen läßt und feinwiegt. Unter die gehackten Pilze gibt man einige Eier, ein Stück verrührte Butter und in Milch eingeweichte, fest wieder ausgedrückte Semmel, rührt alles zu einem guten Teig zusammen und bäckt davon Kuchen in Butter in einer genügend großen Pfanne.

Pilzbecher als Eingangsgericht. Zwei bis drei in Milch geweichte, geschälte Semmeln vermischt man mit 5 Eigelb und quirlt noch $\frac{1}{4}$ Liter Sahne darunter, streicht die Masse durch ein feines Sieb und vermischt sie mit einem Teller voll klein geschnittenen, vorher gargedünsteten Pilzen beliebiger Art. Man streicht kleine Becherformen mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenen Semmelkrumen und füllt sie mit dem Pilzgemisch. Die Pilzbecher werden so lange in kochendes Wasser gestellt, bis sie steif geworden sind, dann stürzt man sie nebeneinander und gibt sie mit einer Krebs- oder Kräutersauce zu Tisch.

Morcheln auf spanische Art. Die gut gereinigten Morcheln werden fest ausgepreßt, dann gibt man ein Stück frische Butter in eine Kasserolle, fügt die Morcheln und ein Stück mageren, rohen Schinken hinzu und dünstet alles offen so lange, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Man entfernt den Schinken, gibt einige Eßfel braune Krastsauce, ein Glas schweren weißen Wein, etwas Pfeffer und ein wenig gehackte Petersilie hinzu und läßt die Morcheln hierin durchziehen, ohne daß sie kochen dürfen. Sie werden sofort angerichtet und mit in Butter gebratenen Semmelstücken garniert.

Champignon-Eier. Man kocht 10 Eier hart, schält sie, schneidet sie der Länge nach durch und nimmt die Dotter heraus. Sie werden durch ein Sieb gerieben und mit einem Eidick zerlassener Butter, zwei rohen Eigelb, etwas Salz, Pfeffer, ganz wenig Muskatnuß und etwas abgebrannter Semmelpanade vermischt. Etwa 20 Stück schöne geputzte Champignons werden in Würfel geschnitten, in Butter und etwas Zitronensaft nebst Salz gargedünstet und mit einigen Eßfeln dicker weißer Sauce vermischt. Die Eierhälften werden mit den Champignons gefüllt und dann wird von der Eidotterfarce soviel darüber gestrichen, daß die Eier das Aussehen haben, als

ob sie ganz wären. Die Oberfläche wird darauf mit Ei bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut und die Eier in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt. Man bäckt sie im Ofen zu goldgelber Farbe und gibt sie mit einem grünen Blattsalat zur Tafel.

Reis mit Champignons und Tomatenbrei. 250 g Reis kocht man dreimal ab, läßt ihn abtropfen, überfüllt ihn mit 1 Eiter Fleischbrühe und läßt ihn darin dick ausquellen, doch darf dabei das einzelne Reiskorn nicht zerfallen. Man durchmischt den fertigen Reis behutsam mit 4 Eßlöffeln Tomatenbrei und 200 g feinscheibig geschnittenen Champignons, die man vorher in etwas Fleischbrühe gar gedünstet hat. Der Reis wird mit kleinen Würfchen garniert. — An Stelle des Tomatenbreies kann man auch gedünstete Morcheln nehmen und zwar rechnet man zu gleichen Teilen Champignons und Morcheln, der Reis muß dann jedoch vor dem Durchmischen der Pilze noch etwas Brühe haben.

Steinpilze mit saurer Sahne. Junge frische Steinpilze werden gepuzt und in Stücke geschnitten, dann dünstet man sie in Butter mit etwas gehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer gar, gibt zuletzt eine Tasse dicke saure Sahne an die Steinpilze, kocht sie damit gar durch und würzt sie zuletzt noch mit etwas gehackter Petersilie. Man umgibt die Pilze mit zackig ausgeschnittenen, in Butter gerösteten Weißbrotdreiecken und darauf mit einem Kranz kleiner gerösteter Kalbfleischscheiben, die man zur Hälfte mit Rührei bedeckt.

Champignonragout in Muscheln. Man pußt 1 Kilo frische, gute Champignons, schneidet sie je nach der Größe ein oder zweimal durch und dünstet sie in leichter Fleischbrühe mit etwas Butter gar, worauf man sie zum Abtropfen auf ein Sieb gibt. Dann bereitet man eine helle Mehlschwitze, die man mit Champignonbrühe zu dicker Sauce verkocht. Unter diese rührt man Salz, Pfeffer, einige Löffel voll geriebenen Parmesankäse, wenig Zitronensaft und mehrere Eigelb, mischt die abgetropften Champignons unter die Sauce und füllt mit Butter ausgestrichene Muscheln mit dem Ragout. Man bestreut die Oberfläche dick mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt sie mit etwas Butter und bäckt das Muschelragout im Ofen, bis sich die Oberfläche leicht gebräunt hat.

Morcheln und Spargel. Die sandfrei gewaschenen Morcheln, von denen man $\frac{1}{2}$ Kilo auf jedes Kilo Spargel rechnet, werden in kochendem Wasser aufgekocht, mit kaltem Wasser nachgespült und abtropfen gelassen. Man schneidet die Morcheln dann in Stücke und schwitzt sie in Butter mit Salz 5 Minuten, dann gibt man $\frac{1}{8}$ Eiter Spargelwasser zu den Morcheln und dämpft sie darin gar. Vorher hat man den Spargel geschält, in Stückchen geschnitten und in Salzwasser gar gekocht, worauf man ihn abtropfen läßt. Wenn die Morcheln fertig sind, wird ihre Brühe mit heller Mehlschwitze verrührt und Spargel und Morcheln untereinander gemischt hinein getan. Zuletzt rührt man ein Stück Krebsbutter unter das Gemüse, welches danach nicht mehr kochen darf. — Statt mit Spargel kann man die Morcheln auch mit jungen Erbsen mischen, man muß dann aber Fleischbrühe an die Morcheln tun und die Krebsbutter fehlen lassen. Statt dessen wird das Gemüse mit etwas gewiegter Petersilie gewürzt.

Champignonsalat. Man muß sehr feste, mittelgroße weiße Champignons haben, die man pußt und in mit Zitronensaft versetztes Wasser wirft; um sie darauf in Salzwasser weich zu kochen. Die Pilze müssen alsdann abtropfen und werden in Scheiben geschnitten, die im Durchschnitt die Pilzform zeigen müssen. Man mischt die Champignons mit Öl, Essig, etwas Salz, Pfeffer, gewiegter Petersilie und

ganz wenig aufgelöstem Fleischart und richtet ihn sofort an. Champignonsalat läßt sich gut mit Kartoffelsalat und Tomatensalat mischen.



2. Erfrischungsspeisen aus Waldbeeren.

Titaniaspeise von Walderdbeeren. Man sucht von 2 Liter Walderdbeeren die besten aus und stellt sie beiseite, dann rührt man die übrigen Erdbeeren durch ein Sieb und vermischt sie je nach der Süße der Früchte mit 150 bis 250 g feinem Zucker und etwas feinem Rum, aber nur sehr wenig, damit der Geschmack nicht hervortritt. Unter das Fruchtmark werden die zurückgestellten Erdbeeren gemischt und alles in einer Glasschale angerichtet. Man legt das kleine Biskuit im Kranze herum und bedeckt die leere Mitte hoch mit steifer, mit Vanillezucker gewürzter Schlagsahne, auf der man hin und wieder schöne reife Erdbeeren verteilt.

Vanillecreme mit Walderdbeeren. Auf bekannte Weise wird eine Vanillecreme bereitet, die man jedoch süßer und dicker wie gewöhnlich herstellen muß. Die Creme muß erkalten, sie wird dann mit 500 g durch ein Sieb gestrichenen Walderdbeeren und zuletzt mit $\frac{1}{4}$ Liter steifer Schlagsahne vermischt. Die Creme wird in einer Krystallschale angerichtet und mit schönen, vorher gut eingezuckerten Walderdbeeren garniert.

Diplomatenkruste. Man bestellt sich am besten beim Feinbäcker eine Kruste aus gesüßtem Blätterteig. Kurze Zeit vor dem Anrichten schlägt man je nach der Größe der Kruste $\frac{1}{2}$ bis drei Viertel Liter vorher in Eis gestellte Sahne sehr steif, vermischt sie mit Vanillezucker und rührt reichlich eingezuckerte Walderdbeeren oder Waldhimbeeren darunter, worauf man die Sahne in die Kruste füllt. Man stürzt die Kruste auf eine passende Schüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und umgibt sie französisch mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Götterspeise. 1 Liter reife Walderdbeeren spült man leicht ab, läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen und legt sie in eine Terrine, in der man sie mit 150 g Zucker bestreut und mit einem Löffel Zitronensaft und einem Spitzglas Madeira beträufelt. Man läßt die Erdbeeren verdeckt eine Stunde ziehen und bereitet in dieser Zeit einen guten Weinschaum, dessen Vorschrift in jedem Kochbuch zu finden ist. Unter den Weinschaum mischt man 15 bis 18 g weiße aufgelöste Gelatine, worauf man den Schaum so lange schlägt, bis er zu erstarren beginnt. Dann wird er abwechselnd mit den Erdbeeren, die gut abtropfen müssen und Löffelbiskuits, die man in den Erdbeersaft taucht, in eine Schüssel gefüllt. Die erste und letzte Schicht muß aus Weinschaum bestehen. — Auch aus Himbeeren stellt man diese ausgezeichnete Speise her.

Waffeln mit Beerenfrüchten. Die in Herzform auf bekannte Weise gebackenen Waffeln kann man zu einer hübschen Nachspeise gestalten. Man bereitet eine Vanillecreme und bestreicht die Waffeln fingerdick damit, belegt sie dann dicht mit angezuckerten Walderdbeeren oder Waldhimbeeren und häuft auf diese bergförmig mit Vanillezucker gesüßte steife Schlagsahne. Obenauf gibt man kleine Häufchen von eingezuckerten Früchten.

Gefüllte Schaumtörtchen. Aus steifem gesüßtem Eiweiß — Reste lassen sich hierbei gut verwenden — bäckt man runde Baisers, die man sofort, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit einem Eßlöffel aushöhlt, glatt schneidet und dann

noch etwas nachtrocknen läßt. Beim Auftragen füllt man die Schaumtörtchen mit steifer, mit Vanillezucker gefüllter Schlagsahne zu drei Vierteln und häuft sie dann bis zum Rande mit Walderdbeeren oder Himbeeren voll, die man reichlich mit Zucker bestreut.

Feine Preiselbeerspeise. 2 Liter gut verlesene, gewaschene und abgetropfte Preiselbeeren kocht man in 3 Liter kochendem Wasser auf, läßt sie wieder abtropfen und kocht sie darauf in etwa 10 Minuten auf sehr gelindem Feuer in ihrem eigenen Saft weich. Sie müssen in einer Porzellanschale erkalten, werden mit 650 g feinem Zucker überstreut und bis zum nächsten Tage verdeckt stehen gelassen. Man entfernt am nächsten Tage kurz vor dem Anrichten die Sulze (Gelee), die sich gebildet hat und verrührt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter steifer Schlagsahne, worauf man die Beeren behutsam unter den Schaum mischt, der sogleich serviert werden muß und mit zerbröckelten Maffaronen bestreut wird.

Waldbearschaum. Zu dieser erfrischenden Speise kann man alle Waldbeeren, mit Ausnahme der Heidelbeeren benutzen. Man rechnet 2 Liter Früchte, kocht sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich und preßt den gewonnenen Saft durch ein Sehtuch. Der Saft wird gemessen, man gibt für jedes halbe Liter 8 Eigelb in den erkalteten Saft, fügt genügend Zucker hinzu und schlägt die Mischung erst bis vors Kochen und dann wieder, bis sie sich völlig abgekühlt hat. Erst wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, zieht man den steifen Schnee der Eiweiß unter die Masse, füllt sie in kleine, flache Glasschalen und trägt die Speise sofort auf. Man reicht beliebiges Kleingebäck dazu.

Warme Früchtspeise. Man rührt 100 g Butter mit 100 g Zucker dickschaumig, rührt 2 Eier, 180 g Mehl, das man mit einem Teelöffel Backpulver vermischt hat, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter, worauf man den Teig in eine gut ausgestrichene und ausgestreute Zylinderform füllt und eine halbe Stunde im Wasserbade im Ofen kocht. Man stürzt den Pudding, bestreut ihn, nachdem er rasch mit zerlassener Aprikosenmarmelade bestrichen wurde, mit Zucker, füllt die innere Höhlung völlig mit eingezuckerten Walderdbeeren oder Himbeeren und gibt die Speise mit einem guten Weinschaum zu Tisch.

Walderdbeerschnitte. Altbackenes Weißbrot wird von der Rinde befreit, einen Augenblick, nachdem man es in Scheiben geschnitten hat, in Milch getaucht und dann durch geschmolzene Butter gezogen. Man zerdrückt reife, schöne Walderdbeeren, verrührt sie mit etwas Sahne, abgeriebener Zitronenschale und Vanillezucker und bestreicht die Weißbrotscheiben mit der Masse. Man legt die Schnitte nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Pfanne und bäckt sie in mittelheißem Ofen, bis die Schnitten unten goldbraun sind. Sie werden franzförmig auf einer Schüssel angerichtet und in die Mitte eine schaumige Weinsauce gefüllt.

Himbeerfüchlein. Aus 75 g schaumig gerührter Butter, zwei ganzen Eiern, 50 g Zucker und Mehl wird ein ziemlich steifer Teig zusammengerrührt, unter den man reichlich reife, vorher gut eingezuckerte Himbeeren mischt. Von diesem Teig gibt man kleine Haufen in steigende Butter in eine passende Pfanne und bäckt die Kuchen auf beiden Seiten lichtbraun. Sie werden mit Vanillezucker bestreut und heiß aufgetragen.

Heidelbeerauflauf. Man schneidet aus altbackenem Weißbrot gleichmäßige Scheiben, röstet sie in Butter und legt eine mit Butter dick bestrichene Auflaufschüssel damit aus. Man vermischt 1 Kilo schöne trockene Heidelbeeren mit 500 g feinem Zucker und füllt sie in die mit Brot ausgelegte Form. Dann rührt man

6 Eigelb mit 125 g feinem Zucker schaumig, fügt den Saft einer halben Zitrone hinzu, mischt den steifen Schnee der 6 Eiweiß darunter nebst einer Prise Salz und gibt die Masse über die Heidelbeeren. Man streicht die Oberfläche glatt und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze eine knappe halbe Stunde.

Kleine Erdbeerkuchen. Aus 140 g Butter, 70 g Zucker, 225 g Mehl, 2 Eigelb, einer Prise Salz und wenig abgeriebener Zitronenschale macht man einen Teig, den man bleistiftstark ausrollt und dann zu kleinen, runden Kuchen aussticht. Man bestreicht die Kuchen mit Eigelb, setzt von den Überresten des Teiges, die beim Ausstechen zurückbleiben, einen Rand auf und bäckt darauf die Kuchen bei Mittelhitze goldbraun. Man streicht dann 250 g reife Walderdbeeren durch ein Sieb, schlägt 3 Eiweiß zu steifem Schnee und mischt diesen nebst 100 g feinem Zucker unter die durchgestrichenen Erdbeeren. Mit dieser Masse füllt man die gebackenen Kuchen nicht ganz voll und belegt sie oben dicht mit ausgesucht schönen, eingezuckerten Walderdbeeren. Die fertig gefüllten Kuchen werden so lange in den nur gelind warmen Ofen gestellt, bis die Erdbeerfüllung durchwärmt ist, dann werden sie nebeneinander auf eine Schüssel gelegt und so bald wie möglich aufgetragen.

Walderdbeeren mit Kognackcreme. Aus $\frac{1}{2}$ Eiter Milch, 25 g glatt gerührtem Maismehl, 100 g Zucker, einer Prise Salz und 4 Eigelb rührt man eine dicke Creme, die man unter öfterem Umrühren erkalten läßt. Sie wird darauf mit 4 Löffeln Kognack und $\frac{1}{4}$ Eiter steifer, aber ungesüßter Schlagsahne vermischt und dann in eine Glasschale gefüllt, deren Boden mit einer dicken Schicht eingezuckerter Walderdbeeren bedeckt ist. Die Oberfläche der Creme wird beim Auftragen ebenfalls dicht mit eingezuckerten Walderdbeeren belegt. — Statt der Erdbeeren kann man auch Waldhimbeeren nehmen, dann muß man den Kognack in der Creme durch Maraschino ersetzen.

Waldbeersoufflee. Man reibt 500 g reife, schöne Walderdbeeren durch ein Sieb, vermischt sie mit 120 g feinem Zucker, einer Prise Salz und dem steifen Schnee von 8 Eiweiß und füllt die Masse sofort in eine gut vorgerichtete, butterbestrichene, feuerfeste Auflaufform. Man bestreut die Oberfläche mit etwas Vanillezucker und bäckt dann das Soufflee bei gelinder Hitze 25 Minuten. Die Speise muß sofort, wenn sie fertig ist, aufgetragen werden, bei dem kürzesten Stehenlassen fällt sie zusammen.

Brombeerpudding. Man stellt 1 Eiter Brombeeren in einem Porzellantopf solange in kochendes Wasser, bis die Beeren möglichst viel Saft entwickelt haben, preßt sie dann durch, versetzt den gewonnenen Saft mit $\frac{1}{4}$ Eiter Rotwein, gibt 150 bis 200 g Zucker, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu und rührt, sowie der Saft zu kochen beginnt, 150 g in Rotwein glatt gerührtes Kartoffelmehl hinein, sodaß man eine dickliche Masse erhält. Wenn man diese vom Feuer genommen, mischt man behutsam 150 g rohe, vorher dick mit Zucker bestreute Brombeeren darunter und füllt die Masse in eine vorher mit Wasser ausgespülte Form. Der erkaltete Pudding wird gestürzt und mit Schlagsahne beim Anrichten überfüllt oder mit einer Vanillesauce zur Tafel gegeben.



3. Gerichte aus wildwachsenden Pflanzen.

Kräutersuppe auf verschiedene Art.

a. Einfache Kräutersuppe. Man nimmt die jungen Sprossen der Schafgarbe, des Gundermanns und wenig Zichorie, dazu Portulak, Kerbel und

Die bekanntesten Giftpilze



Sichtmorchel



Knollenblätterschwamm



Fliegenpilz



Satanspilz

Pimpinelle und rechnet von diesen Kräutern zusammen einen tiefen Teller voll. Man schwitzt die gereinigten Kräuter mit einer Scheibe Sellerie in 50 g Butter gelblich, gibt 50 g Mehl hinzu, schmort dies langsam mit den Kräutern gar und fügt dann 2 Liter Fleischextraktbouillon hinzu. Die Suppe muß eine halbe Stunde kochen, sie wird dann durch ein Sieb gegeben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und über gerösteten Weißbrotwürfeln angerichtet.

b. Humboldts Kräutersuppe. Zu dieser Suppe sammelt man die frischspießenden Blätter von Gundermann, Scharfgarbe, Pimpinelle, Trippmadam, Kresse, Gänseblümchen, Sauerampfer, Kerbel, Brennessel und Portulak. Man wäscht die Kräuter gut, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und streicht sie durch einen weitlochigen Durchschlag. Eine helle Mehlschwitze aus 50 g Butter und 40 g Mehl wird mit $1\frac{1}{2}$ Liter guter Fleischbrühe verköcht, die durchgeriebenen Kräuter hineingetan und etwa fünf Minuten in der Suppe ziehen gelassen. Zwei Eigelb verrührt man mit einer Tasse süßer Sahne und zieht die mit Salz abgeschmeckte Suppe damit ab.

c. Kräutersuppe mit Semmel. Man nimmt dieselben Kräuter wie zur einfachen Kräutersuppe, läßt aber die Selleriescheibe fehlen. Die Kräuter werden gewaschen und roh gehackt, dann schwitzt man sie in 100 g Butter — auf 1 Suppenteller voll gerechnet — einige Minuten, gibt eine große Tasse leichte Fleischbrühe darauf und dämpft die Kräuter gar. Drei vorher von der Rinde befreite, getrocknete Weißbrötchen werden zu den Kräutern getan und darauf noch 2 Liter Fleischbrühe hinzugefügt. Die Suppe muß langsam so lange kochen, bis sie sämiger geworden ist, sie wird dann noch mit einigen Eidottern, welche mit süßer Sahne verquirlt werden, abgerührt und zuletzt mit einem Stück frischer Butter unterzogen.

d. Kräutersaftsuppe. Zu den vorigen Kräutern muß man noch etwas Spinat und ein wenig Petersilie nehmen, alle Kräuter waschen und möglichst fein zerrühren, was am besten in einer Schale mit einer Reibekeule geschieht. Dann preßt man die Kräuter durch ein Sehtuch tüchtig aus und benutzt den gewonnenen Saft zur Bereitung einer Suppe. Zu dieser erhitzt man 2 Liter guter Fleischbrühe, verquirlt sie langsam mit dem Kräutersaft, mit dem man 3 Eigelb gut verrührt hat, und würzt die Suppe mit etwas geriebener Muskatnuß. Sie wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

Wildes Kräutermischgemüse. Man rechnet ein Kilo junge Pflanzenblätter, die man von Brennesseln, Melde, Löwenzahnblättern, Sauerampfer und Spinat wählt, man legt sie eine Stunde vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, wäscht sie gut und läßt sie abtropfen. Das Kräutergemisch wird fein gewiegt und zwischen den Händen fest ausgedrückt. Zwei Stunden vorher hat man $\frac{1}{2}$ Kilo mild gepökeltes Schweinefleisch mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 80 g Hafergrütze aufgesetzt und langsam während der Zeit gekocht. Man gibt dann das wilde Gemüse hinzu, fügt auch noch einen Eßlöffel voll gehackten Dill bei und kocht alles zusammen noch eine Viertelstunde. Zuletzt rührt man noch 15 g Liebig's Fleischextrakt unter das fertige Gemüse, nachdem man vorher das Fleisch herausgenommen hat. Man zerschneidet dies, legt es in die Mitte der Schüssel, gibt das Gemüse herum und reicht in einer Extrahschüssel geröstete Kartoffeln dazu.

Melde als Gemüse. Für die einfache Küche kocht man die Melde mit gestreiftem Bauchspeck zusammen. Man setzt den Speck mit nicht zu viel Wasser auf und kocht ihn beinahe weich, dann gibt man die vorher gut gewaschenen und in Salzwasser aufgekochten, recht fest ausgedrückten Meldeblätter hinein und kocht

sie mit dem Speck noch etwa 30 bis 40 Minuten. Der Speck wird entfernt, das Gemüse mit heller Mehlschwitze sämig gemacht, mit etwas Fleischextrakt durchrührt und dann in einer Schüssel angerichtet. Der in Scheiben geschnittene Speck wird herum gelegt und Salzkartoffeln daneben gereicht. Für die feine Küche werden die gewaschenen Meldenblätter in leichtem Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Man drückt die Blätter fest aus und hackt sie fein. Man bräunt dann Mehl in Butter, gibt eine Messerspitze Fleischextrakt und die gehackte Melde hinzu und rührt das Gemüse heiß. Man würzt es mit etwas feinem Pfeffer, richtet es bergförmig auf einer heißen Schüssel an und umgibt es mit kleinen gebratenen Würstchen. Die Mitte wird mit gerösteten Weißbrotlisten besteckt und dazwischen mit Eierteilen belegt, man gibt gebratene kleine Kartoffeln dazu.

Löwenzahngemüse. Man darf nur die jüngsten Blätter dazu benutzen, die man gut wäscht, von den harten Spitzen befreit und eine knappe halbe Stunde in siedendem Wasser kocht. Man schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, drückt sie aus und hackt sie. Dies gehackte Gemüse wird in Fleischbrühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen eine kurze Zeit geschmort, mit Pfeffer gewürzt und mit kleinen Schweinsrippchen und Bratkartoffeln serviert. — **Wohlgeschmeckender** wird übrigens das Löwenzahngemüse, wenn man es mit der gleichen Menge Sauerampferblätter mischt. Dann muß der Löwenzahn jedoch beinahe weich sein, bevor man den Sauerampfer, der nur kurze Zeit zu kochen braucht, hinzutut. Beide Gemüse werden zum Abtropfen zusammen auf ein Sieb gegeben, dann mit einem großen Kochlöffel zu Brei gerührt und dieser mit Butter, Salz, Pfeffer und Fleischextrakt heiß gerührt. Dieses Gemüse wird mit verlorenen Eiern garniert.

Dämpfgericht aus jungen Brennesselblättern. Ganz junge, zarte Brennesselblätter brüht man ab, wiegt sie und schichtet sie nebst der gleichen Menge roher, abgebrühter Kartoffelscheiben und knochenfreiem, vorher halb weich gekochtem Hammelfleisch in eine Kasserolle, am besten in den bei dem Kapitel „Küche“ besprochenen Kochtopf „Kann alles“. Man gibt etwas kräftige Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und einige feingeschnittene Schalotten daran und dämpft alles, bis die Kartoffeln und das Fleisch weich sind.

Löwenzahn gibt auch einen trefflichen Salat, wenn man nur die allerjüngsten, noch fast weißen Blätter dazu nimmt, die dann außerordentlich zart sind. Die Blätter werden gewaschen und müssen völlig abtropfen, worauf man sie mit etwas feingehacktem Estragon vermischt. Dann wird der Salat mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemengt und mit harten Eierteilen garniert.

Luise Holle.

