

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

Zubereitungsvorschriften

urn:nbn:de:bsz:31-106720

Zubereitungsvorschriften.

Anmerkung.

Da die Pilze je nach Art und Standort, nach der jeweiligen Witterung und der Zeit des Einsammelns an Feuchtigkeitsgehalt sehr verschieden sind, ist es nicht möglich, über die Zugabe von Flüssigkeit genaue Angaben zu machen. Was davon notwendig ist, läßt sich bei der Zubereitung leicht erkennen.

Ebenso ist in den meisten Fällen von einer genauen Gewichtsangabe abgesehen worden, da das jede Hausfrau nach ihren Vorräten und Bedürfnissen leicht selbst bemessen kann. Wo genaue Mengen angegeben sind, ist die Mahlzeit für vier Personen berechnet.

Die mit einem **W** bezeichneten Vorschriften sind eigene Erfindung. Alle übrigen sind gesammelt, wo sich das Gute gefunden hat, teils aus mündlicher Überlieferung, teils aus geschriebenen und gedruckten Vorschriften. Da letztere vielfach den geschriebenen Kochbüchern eingeklebt waren, ist mir eine genaue Quellenangabe leider nicht möglich. Hätte ich geahnt, daß ich meine Kochvorschriften einmal der Öffentlichkeit übergeben würde, so hätte ich für genaue Quellenangabe gesorgt, da es nicht in meiner Absicht liegt, das geistige Eigentum anderer für eigene Erfindung auszugeben.

A. Pilzsuppen.

W. 1. Zu guten Pilzsuppen sollte man nur die besseren Speisepilze verwenden, obwohl auch geringere Sorten brauchbar sind.

1 Pfd. Pilze und 2 große Zwiebeln werden fein gewiegt, mit Butter oder Fett in die Pfanne gegeben, reichlich mit Mehl überstreut und mit der nötigen Sorgfalt schön hellgelb geröstet. Hierauf bringt man sie mit der gewünschten Menge Wasser oder Fleischbrühe zu Feuer. Zutaten: Möhren, Erbsen, Pastinaken, Suppengrün und Kartoffeln nach Belieben. Nach dem Garwerden durch einen ziemlich weiten Durchschlag treiben. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abquirlen, mit Salz und etwas Muskat würzen.

W. 2. Bessere Suppe mit Tomaten usw. 1 Pfd. feine Speisepilze wie bei Nr. 1 mit Zwiebeln dünsten, denen man aber 3—4 große reife Tomaten beigibt. Lektüre müssen natürlich mit gewiegt werden. Hierauf mit Kartoffeln und Suppengrün weichkochen, durchschlagen und wie Nr. 1 angerichtet zu Tisch geben.

W. 3. Suppe auf andere Art. 1 Pfd. feine Speisepilze werden wie Nr. 1 zubereitet, aber statt mit anderen Zutaten mit zarten Schoten von Zuckererbsen in der nötigen Flüssigkeit weichgekocht. Suppengrün beigegeben und wie Nr. 1 anrichten.

Als gutes Suppengrün gelten: Petersilie, Lauch, Kerbel, süßer spanischer Kerbel, Majoran und Thymian.

W. 4. Suppe von Champignons mit Kalbs- oder Schweineleber. 1 Pfd. Champignons, $\frac{1}{4}$ Pfd. Leber und 2 große Zwiebeln werden fein gewiegt, mit reichlich Mehl bestreut und gelb gedünstet, mit Suppengrün aufgekocht und wie Nr. 1 weiter behandelt. Zum Rösten oder Dünsten ist Butter oder Gänsefett am geeignetsten.

W. 5. Suppe von Pilzen mit Hirn. Feine Speisepilze (Champignons, Morcheln, Steinpilze, Butterröhrling etc.) werden wie Nr. 4 zubereitet, nur nimmt man statt Leber das gleiche Quantum Hirn.

W. 6. Feingewiegte gute Speisepilze wie bei Nr. 1 mit Fett, Zwiebeln und Mehl gelb dünsten und warm stellen. Aus vorher zubereitetem Nudelsteig einen Kuchen so dünn auswalzen, daß er zusammengelegt werden kann, die mäßig erkaltete Pilzmasse daraufbringen, zusammenschlagen und den Kuchen nochmals mit dem Walkholz durcharbeiten. Darauf läßt man den Teig so lange trocknen, bis er sich wie sonstige Nudeln schneiden läßt, und gibt ihn feingeschnitten in die Suppe.

W. 7. Ganz junge zarte, nicht zu große Eierbovistchen werden in Eiweiß getaucht, in Semmelmehl oder Gries gewälzt und in Butter, der man einige Zwiebelscheiben beigibt, schön gelb geröstet. Dann gibt man sie als Einlage in Suppe von Grünkern, Champignons, Tapioka usw.

W. 8. Feingewiegte Speisepilze, Leber, Zwiebel und Suppengrün werden durch die Fleischmaschine getrieben, etwas Semmel- und Weizenmehl nebst Ei dazugegeben und mit dem Kaffeelöffel kleine Klöße ausgestochen, die man in Salzwasser weichkocht und als Einlage benutzt. Zur Suppe kann man die Kochbrühe sehr gut verwenden, die allerdings noch besser wird, wenn man statt Salzwasser Fleisch- oder Knochenbrühe zum Garkochen der Klöße verwendet.

W. 9. Auf die gleiche Weise stellt man auch Einlagen von Hirn, Kalbsfleisch vom Kopfe oder Hühnerfleisch her, die ausgezeichnet munden.

W. 10. Pilzsuppe mit Kerbelrüben. 1 Pfd. feine Pilze, 1 Pfd. Kerbelrüben und 2 große Zwiebeln werden durch die Fleischmaschine getrieben, reichlich mit Mehl überstreut und in Fett gelb gedünstet, mit dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe angesetzt und mit Suppengrün gut weichgekocht. Hierauf mit Rahm, Ei, Salz oder Gewürz abziehen und reichlich mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut heiß zu Tisch geben.

W. 11. Pilzsuppe mit Artischocken. Feinste Speisepilze werden fein gewiegt, mit Mehl überstreut und in Fett schön gelb gedünstet, dann mit Fleischbrühe und Suppengrün aufgekocht und die feingeschnittenen Fruchtböden der Artischocken beigegeben, die man gut weichkochen läßt. Vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abziehen und als Einlage Eierstich oder Klößchen verwenden. Sehr feine Suppe.

W. 12. Kalbsbriesel und feine Speisepilze werden fein gewiegt und mit Butter und Zwiebeln schön gelb gedünstet, mit Fleischbrühe oder Salzwasser gut aufgekocht, feines Suppengrün beigegeben und vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abgezogen. Sehr geeignet für bessere Tafel.

W. 13. Einfache Pilzsuppe mit Pastinaken. Gute Speisepilze werden fein zerkleinert, mit Mehl, Zwiebeln und Fett gut gelb gedünstet, mit dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe angesetzt und 2—3 faustgroße Pastinaken nebst einer Kartoffel und Suppengrün beigegeben, weichgekocht, dann durchgeschlagen und vor dem Anrichten mit Rahm und Ei abgezogen.

W. 14. Gute Tischsuppe. 1 Pfd. gute Pilze und 1 Pfd. Kartoffeln werden fein gewiegt und mit Suppengrün in dem nötigen Wasser weichgekocht. Eine Zwiebel wird in Butter mit etwas Mehlschwitze schön gelb geröstet, einige Semmelwürfel mitgedünstet und der Suppe beigegeben, die, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, aufgetragen wird.

W. 15. Einfache Suppe von Steinpilzen. $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Steinpilze werden fein gewiegt und in Salzwasser gut weichgekocht. Hierauf zerläßt man etwa 20 Gramm Butter, gibt einen starken Eßlöffel voll Mehl bei, nebst einer Zwiebel und 2 Löffel kleingeschnittene Semmelwürfel, dünstet die Masse mit feingeschnittener Petersilie schön gelb, würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß nach Bedarf ab und gibt die Mehlschwitze in die Pilzbrühe.

W. 16. Die gleiche Suppe kann man noch einfacher, nur mit

gedämpfter Petersilie oder Zwiebel, wie auch mit Semmelwürfeln allein zubereiten.

W. 17. Die gleiche Suppe wie Nr. 15 schmeckt noch besser mit Ei und Rahm abgezogen.

W. 18. Suppe von Steinpilzen mit Nudeln oder Reis. $\frac{1}{2}$ Pfd. Steinpilze werden fein gewiegt, mit Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb gedünstet, in Fleischbrühe oder Salzwasser aufgekocht, Nudeln oder Reis, erstere 30—40, letzterer 60—70 Gramm, hineingegeben und weichgekocht. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen, mit Schnittlauch oder Petersilie, Pfeffer und Muskat würzen.

W. 19. Die gleiche Suppe kann man auch mit Einlagen von geriebenen Kartoffeln wie Nr. 18 herstellen und ohne Ei und Rahm zu Tisch geben.

20. Suppe von Champignons. 200—300 Gramm dieses frischen Pilzes werden fein gewiegt und in Butter und Zitronensaft weichgedünstet. Dann schwißt man 2 Löffel voll Mehl in Butter, gießt 2 Liter Fleischbrühe hinzu und kocht die Pilze darin gut weich. Hierauf quirlt man aus 3 Eidottern und Rahm eine schaumige Masse und zieht die Suppe vor dem Anrichten damit ab. Geröstete Semmelwürfel werden als Einlage gegeben.

21. Suppe von Stockschwämmchen. Einfache Art. Feingeschnittene Zwiebeln schwißt man in etwa 20 Gramm Butter gelb und gibt $\frac{1}{2}$ Pfd. feingewiegte Stockschwämmchen nebst dem nötigen Wasser hinzu, läßt alles weichkochen und zieht die Suppe mit einem Einlauf von 1 Löffel Mehl und etwas Rahm gut ab. Würzt mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat.

W. 22. Die gleiche Suppe feiner. Die gleiche Menge Stockschwämmchen, feingewiegt, dünstet man in Butter mit reichlich Mehl und feingeschnittener Petersilie schön gelb und kocht sie in Wasser oder Fleischbrühe. Vor dem Anrichten quirlt man 2 Eier und 4 Löffel Rahm gut durch und zieht die Suppe damit ab, gibt Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben hinzu. Geröstete Semmelscheiben als Einlage sehr zu empfehlen.

W. 23. Pilzsuppe nach Schildkrötenart. Sehr fein. $\frac{1}{2}$ Pfd. feine Speisepilze (Morcheln, Champignons oder dergl.) treibt man mit 2 Zwiebeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch vom Kopf durch die Fleischmaschine, überstreut die Masse gut mit Mehl und dünstet sie in etwa 20 Gramm Butter schön goldgelb. Dann läßt man sie unter Zugabe von Suppengrün in

Fleischbrühe oder Salzwasser gar kochen, schmeckt mit dem nötigen Gewürz ab und richtet über Ei und Rahm an.

W. 24. Die gleiche Suppe kann man auch von allen anderen Pilzen herstellen, sie ist aber dann nicht so fein. Ebenso kann man dazu Rind- und Schweinefleisch oder übriggebliebene Fleisch- und Bratenreste benutzen und daraus eine sehr gute Suppe herstellen. Auch kann man Pilze und Fleisch in Würfel schneiden und getrennt anbraten.

W. 25. Einbrennsuppe mit Gelbschwämmchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbschwämmchen, nicht alt, werden fein gewiegt. 2—6 Löffel voll Mehl werden mit Butter und feingeschabter Zwiebel tiefgoldbraun geröstet, hierauf mit den Pilzen in Wasser oder Fleischbrühe weichgekocht und mit feingehackter Petersilie zu Tisch gebracht. Als Einlage kann man geröstete Semmelscheiben oder -würfel geben.

W. 26. Teufelsuppe. Sehr gut. $\frac{1}{2}$ Pfd. junge zarte Pilze der Totentrompete (*Craterellus cornucopioides* L.), die bekanntlich eine grauschwarze Farbe haben und sich fast ganz schwarz kochen, werden fein gewiegt und in Wasser oder Fleischbrühe nebst Suppengrün und Zwiebeln gut weichgekocht. Dann nimmt man 2 Eßlöffel braungeröstetes Mehl, 1 Trinkglas voll Kalbs-, Schweine- oder Geflügelblut, rührt das Mehl damit glatt und gibt es der Suppe bei. Als Einlage gibt man geröstete Semmelwürfel und würzt die Suppe nach Geschmack ab.

W. 27. Die gleiche Suppe wird noch feiner, wenn die Pilze nebst Zwiebeln in geschabtem, nach Geschmack geräuchertem Speck, mit Mehl bestreut, schön gelb geröstet und dann weiter wie in Nr. 26 behandelt werden.

W. 28. Einlagen zu Pilz- und anderen Suppen. Junge Pilze, kaum nußgroß, von allen eßbaren Pilzen (*Boviste*, *Zigeuner*, Ring- oder Schuppenpilz, *Rozites coperata* Pers., kleine Champignons, Morcheln, Eier- oder Gelbschwämmchen usw.), oder Scheiben von erwachsenen feinen Pilzen, wie Champignon, Steinpilz, Butterröhrling usw., die aber nicht größer als ein Fünfsmarkstück und auch nicht dicker sein dürfen, können benutzt werden. Aus 1 oder 2 ganzen Eiern, etwas Milch und dem nötigen Mehl macht man einen glatten Teig, derart, daß beim Eintauchen der Pilze ziemlich viel Teig an diesen hängen bleibt. Diese eingetauchten Stücke gibt man schnell in siedendes Fett, läßt sie goldgelb braten und gibt sie den Pilz- oder anderen Suppen als Einlage bei.

29. Suppe von Saftlingen. Hierzu eignen sich alle die schöngefärbten Arten dieses Pilzes. Die Pilze werden fein gewiegt und mit Salz

und Suppengrün weichgekocht. 1—2 Löffel Mehl werden in etwa 20 Gramm Butter mit Petersilie gedünstet, der Suppe beigegeben und noch eine Zeitlang mitgekocht.

30. Suppe mit Morcheln und Graupen. 50—60 Gramm Graupen werden mit Suppengrün in Wasser weichgekocht und das Wasser abgeseiht. 125—130 Gramm Morcheln werden gut abgebrüht und das Wasser unbenutzt weggegossen. Nachdem man die Pilze nochmals mit kaltem Wasser abgeschwenkt hat, gibt man sie mit den Graupen in Fleischbrühe und läßt sie nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Mit Ei und Rahm abziehen oder mit einer Einlage anrichten.

31. Einfache Morchelsuppe. Die abgebrühten Morcheln werden fein gewiegt und in Butter langsam weichgeschmort. Hierauf mit dem nötigen Wasser weichgekocht und mit Ei und Rahm abgezogen. Mit Petersilie, Muskat usw. nach Geschmack würzen und über gerösteten Semmelwürfeln anrichten.

W. 32. Auf die gleiche Art habe ich schon Suppen von allen besseren Speisepilzen, selbst von Gelbschwämmchen, hergestellt. Man macht sie mit etwas Mehleinlauf, zu dem man gute Milch oder süßen Rahm benutzt, sämig.

33. Suppe von Neltenschwindlingen. Nur die Hüte ganz junger, zarter Pilze wiegt man recht fein, dünstet sie mit Butter, Zwiebeln und Mehl schön gelb, gibt das nötige Wasser mit etwas Petersilie bei, zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab und würzt nach Geschmack.

W. 34. Auf die gleiche Weise kann man auch andere Speisepilze zubereiten, die eine feine Suppe geben, wenn man grüne Erbsenschoten und Wurzelknollen, sowie Suppengrün im Wasser abkocht, durchsieht und die Brühe zur Suppe benutzt, zu der man Spinat, Karotten, Kohlrabi, Kürbchen, Pastinaken, etwas Wirsing, Mangold usw. benutzen kann, wodurch die Suppe nicht allein wohlgeschmeckender, sondern auch kräftiger wird.

35. Suppe von Reizkern (einfach). Die gereinigten und gut feingewiegten Pilze kocht man in dem nötigen Salzwasser weich, macht einen Einlauf aus Mehl und Milch und richtet über gerösteten Semmelwürfeln an.

W. 36. Die gleiche Suppe sehr fein. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reizker werden mit Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb geröstet, in Fleischbrühe oder Salzwasser weichgekocht und mit Ei und Rahm abgezogen. Hat man übriggebliebene Fleischreste, so schneidet man sie in erbsengroße Stückchen, röstet sie schön gelb und gibt sie der Suppe bei. In Ermangelung von Resten kann man auch frisches Fleisch, sogar von Geflügel benutzen, soll aber möglichst Kopffleisch verwenden.

W. 37. Reizfersuppe mit Tomaten. Wird wie Nr. 36 zubereitet, nur dünstet man 150—200 Gramm Tomatenmark mit.

W. 38. Gemüsesuppen mit Pilzen. Hierzu eignen sich alle guten Speisepilze, von denen man 200—250 Gramm fein wiegt und in Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb röstet. Von allerlei Gemüsen: Möhren, Pastinaken, Kohlraben, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Spargel, Spinat und allerlei Suppengrün kocht man in genügend Wasser eine Brühe, treibt sie durch ein Sieb, gibt die Pilze hinzu und läßt alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen, würzt mit Salz und Muskat gut ab, gibt etwas Rahm mit Eiquirl und gerösteten Semmelbröseln vor dem Anrichten hinzu. Sehr fein.

39. Pilzsuppe mit Reis. $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Pilze (am besten eignen sich die Sorten, die im Kochen ihre weiße Farbe behalten, wie Champignons, Steinpilze, Butterröhrlinge, Ringpilze usw.) werden in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. In der Brühe läßt man 50—60 Gramm Reis garquellen und schmelzt mit Butter ab.

W. 40. Die gleiche Suppe wird aber besser, wenn man die Pilze fein wiegt, mit Butter, Mehl und Zwiebeln gelb röstet, mit dem nötigen Wasser, Reis und Suppengrün ansetzt und garkochen läßt. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 41. Gute Suppenknochen kocht man mit dem nötigen Wasser ab. Nachdem sie $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, gibt man 200—300 Gramm gute Speisepilze nebst Suppengrün hinein und läßt alles weichkochen. Die Brühe wird durch ein Sieb getrieben und dann wieder zum Kochen gebracht. Nun läßt man langsam Gries einlaufen, bis die Suppe die gewünschte Dicke hat. Angerichtet wird die Suppe mit einem Eiquirl, gerösteten Semmelbröseln und feingeschnittenem Schnittlauch.

W. 42. Grünkernsuppe mit Pilzen. Man kocht auf die gewöhnliche Art eine Grünkernsuppe in Fleischbrühe. Feinste Speisepilze wiegt man fein, dünstet sie in Butter, Mehl und Zwiebeln schön gelb und gibt sie zur Suppe, die man vor dem Anrichten mit einem Ei abquirlt und mit reichlich Muskat würzt oder mit Einlagen zu Tisch gibt.

W. 43. Auf die gleiche Weise kann man von frischen grünen Erbsen, reifen, trockenen Erbsen oder Bohnen gute Suppen herstellen, die man mit Pilzen weichkocht. Sehr verbessert wird die Suppe durch feingeschnittene Fleisch- oder Schinkenstückchen, die man während dem Kochen beigibt.

44. Pilzsuppe auf Lausitzer Art. $\frac{1}{4}$ Pfd. gebackene Pflaumen werden weichgekocht, durchgeschlagen und mit etwas Zucker und Essig nochmals aufgekocht. Die nötigen Pilze werden in Butter, Mehl und Zwiebeln ge-

dünstet und zusammen mit den Pflaumen in Fleischbrühe oder Wasser weichgekocht.

W. 45. $\frac{3}{4}$ Pfd. gemischte frische Pilze werden fein gewiegt, mit Mehl bestreut und in Butter, Gänse- oder Bratenfett mit Zwiebeln gelb gedünstet. Man läßt sie mit Suppengrün in dem nötigen Wasser oder Fleischbrühe gar kochen und zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab.

W. 46. Pilzsuppe von krauser Glucke oder fetter Henne (*Sparassis ramosa*). Ein junger Pilz wird in feine Stücke zerlegt, sauber gewaschen und mit Essig übergossen. Man läßt $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, gießt den Essig ab und schwenkt die Pilze gut mit Wasser durch, damit kein Essiggeschmack zurückbleibt. (Der Essig kann wieder zu anderen Speisen benutzt werden.) Von Knochen- oder Fleischbrühe kocht man eine Grünkernsuppe, gibt die zerkleinerten Pilzstücke hinein und läßt sie nicht zu weich kochen. Mit dem nötigen Gewürz abschmecken und mit Ei und Rahm abziehen. Sieht prachtvoll aus und ist hochwohlschmeckend. Man kann die Suppe für die feine Tafel auch mit Einlagen (gerösteten Semmelwürfeln, gebackenen Pilzeinlagen, Eierstich usw.) zu Tisch geben.

47. Champignonsuppe. Im Mörser oder mit der Fleischmaschine werden die jungen Pilze fein zerkleinert und etwas Zwiebel beigegeben, in Butter gelb geröstet und in Fleischbrühe weichgekocht. Vor dem Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 48. Die Champignons können auch in kleine Würfel geschnitten, mit Zwiebeln und Mehl in Butter gedünstet und dann in Fleischbrühe weichgekocht werden. Um den Pilzgeschmack hervortreten zu lassen, gibt man besser keine Suppenkräuter bei. Mit Ei und Rahm abziehen, mit Salz und Muskat würzen.

W. 49. Sehr schmackhaft wird die gleiche Suppe auch mit Zigeunern, Butterröhrlingen und Steinpilzen. Doch nimmt man am besten nur solche Pilze, die beim Kochen schön weiß bleiben.

50. Einfache Westricher Pilzsuppe. Man kocht irgend eine gute Suppe, Kartoffel-, Gerste-, Erbsen- oder Bohnensuppe wie gewöhnlich, schneidet gute Speisepilze in dünne längliche Streifen und läßt sie in der Suppe gut weichkochen. Sehr gut eignen sich hierzu Champignons, Zigeuner usw.

W. 51. Blutsuppe. Sehr gut. Gute Speisepilze, einzeln oder in Mischung, werden in Butter, Mehl oder Zwiebeln schön gelb gedünstet und in Wasser oder Fleischbrühe mit Suppengrün weichgekocht. Hierauf nimmt man je nach Wunsch 3—4 Löffel voll Mehl, die man mit einer Tasse

voll Schweins-, Kalbs-, Rinds- oder Geflügelblut und Wasser zu einem sämigen Einlauf verrührt. Diese Mischung wird der Suppe beigegeben und gut aufgekocht. Nun gibt man 2—3 Löffel guten Wein und nach Geschmack einige Tropfen Essig zu und würzt mit Pfeffer, Nelken und Muskat. Ganz besonders wohlschmeckend ist etwas Majoran. Sehr verfeinert wird die Suppe durch Beigabe einiger gerösteter Fleischwürfel oder Leberschnitten.

W. 52. Pilzsuppe, einfach und gut. In Wasser oder Fleischbrühe gibt man reichlich Suppengrün und Wurzelgemüse und kocht darin als Einlage Reis, Gries, Sago, Grünkern oder Graupen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze wiegt man fein oder zerdrückt sie auf einem Brett, wenn man sie nicht durch die Fleischmaschine treiben will, läßt sie in der Suppe weichkochen und schmelzt diese vor dem Anrichten mit Butter ab.

W. 53. $\frac{1}{2}$ Pfd. Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch treibt man mit einem gleichen Quantum guter Pilze durch die Fleischmaschine, gibt die Masse in eine Pfanne, bestreut sie mit Mehl, gewiegter Zwiebel und etwas Muskat und läßt sie schön gelb dünsten. Darauf läßt man die Masse mit dem nötigen Wasser, Suppengrün und Wurzelkräutern weichkochen und zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab. Sehr fein.

W. 54. Auf die gleiche Weise kann man auch von Geflügel- oder Wildfleisch hochfeine Suppen herstellen, nur gibt man bei letzteren eine Mehleimbrenne hinzu.

W. 55. Suppe von Pilzpulver. Für jeden Teller Suppe rechnet man einen Löffel voll Pilzpulver und einen Löffel voll Weizenmehl. In dem nötigen Wasser kocht man feingewiegte Zwiebeln, Petersilie und Gewürz. Mehl und Pilzpulver werden mit Milch oder Wasser zu einem dünnen Einlauf glatt verrührt und in die kochende Suppe gegeben, in der man sie noch eine Weile gut kochen läßt. Ganz einfach, aber gut.

W. 56. Man röstet einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Pilzpulver mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürz in Fett leicht gelb und gibt es in das nötige Wasser. Für jede Person rechnet man je einen Löffel voll Mehl und Pilzpulver. Die Suppe wird mit gerösteten Semmelbröseln abgeschmelzt und mit Ei und Rahm abgezogen.

W. 57. Man röstet für 4 Personen 4 Löffel voll Mehl und ebensoviel Pilzmehl, reibt zwei gekochte Kartoffeln, läßt sie mit dem Mehl in dem nötigem Wasser kochen, zieht die Suppe mit Ei und Rahm ab und schmelzt wenn nötig noch nach.

W. 58. Mit Pilzpulver kann man alle Suppen, Soßen und Gemüse verbessern und wohlschmeckend machen, besonders, wenn es mit etwas Mehl vermischt und geröstet wird.

59. Pilzsuppe von Champignons oder Morcheln. Ein Löffel voll Mehl wird in 50 Gramm Butter gelbgeröstet und mit 2 Liter Fleischbrühe aufgekocht. Inzwischen schmort man 1 Pfd. in Scheiben geschnittene Pilze gut weich, gibt sie der Suppe zu und zieht mit 2 Eigelb ab.

W. 60. Pilzsuppe auf andere Art. Man zerstößt im Mörser 1 Pfd. feine Pilze, röstet sie in Butter und Zwiebeln schön gelb, setzt sie mit Fleischbrühe an und kocht sie gut weich. Etwas feingewiegte Petersilie begeben. Nun verrührt man mit Milch oder Wasser 2 Löffel voll Mehl, läßt den Einlauf mitkochen, gibt Salz und Gewürz nach Bedarf hinzu, läßt die Suppe etwas abkühlen und gibt dann eine Tasse verquirkten sauren Rahm und 1 Ei hinein.

W. 61. Man kann die Pilze auch in Würfel schneiden, weichkochen, den Einlauf hinzugeben und die Suppe beim Anrichten mit Ei und Rahm abziehen.

W. 62. Statt saurem Rahm kann für sämtliche Pilzsuppen auch süßer genommen werden, der von vielen im Geschmack vorgezogen wird.

63. Champignonsuppe. $\frac{1}{2}$ Pfd. Champignons schneidet man in Würfel und kocht sie in Fleischbrühe weich. Gleichzeitig schlägt man vorsichtig 4 oder 5 Eier in siedendes Salzwasser, die man, wenn sie hartgekocht sind, mit dem Schaumlöffel heraushebt und der Suppe beigibt. Gewürz nach Geschmack, besonders Muskat, zugeben und mit gerösteten Semmelwürfeln abschmelzen.

W. 64. Pilzsuppe mit Eiersfloeken. Man wiegt die nötige Menge Pilze fein und kocht sie in Fleischbrühe mit Zwiebeln, Suppengrün und Wurzeln weich. 4 Löffel voll Mehl und 4 Eier quirlt man gut durch und läßt den Einlauf vorsichtig in die Suppe rinnen. Sobald die Masse geronnen ist, anrichten und mit dem nötigen Gewürz abschmecken.

W. 65. Wer sparen will, kann die Suppe auch mit einem Ei, 4—5 Löffel voll Mehl und etwas Milch herstellen.

66. Trüffeluppe. 1 Pfd. Trüffeln werden fein gewiegt, in Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie gedünstet. Hierauf setzt man 2 Liter kochendes Wasser zu, gibt 3 Löffel voll geriebene Semmel bei und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann zieht man sie mit einem Eigelb ab.

W. 67. Suppe von Nelfenschwindlingen (*Marasmius caryophylleus*). Die Nelfenschwindlinge werden breiartig im Mörser zer kleinert oder auf

einem Brett zerstampft, mit etwas Essig übergossen und in Kartoffel-, Gemüse- oder anderen Suppen mitgekocht.

W. 68. Am feinsten wird die Suppe, wenn man mit den Pilzen eine große Zwiebel zerstampft, die Masse in Butter schön gelb dünstet und mit Wasser oder Fleischbrühe ansetzt. Man gibt Suppengrün, 1—2 Kartoffeln, Möhren, etwas Spinat, 2—3 Schwarz- oder Haserwurzeln und Blumenkohl bei, läßt alles gut weichkochen und treibt die Suppe durch ein Sieb. Vor dem Anrichten einen Löffel guten Wein begeben, mit Ei und Rahm abquirlen und reichlich mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

W. 69. Suppe von eiförmigen Tintlingen (*Coprinus ovatus* „Schaeff“). Dieser Pilz gibt eine hochfeine Suppe, darf aber nur benutzt werden, solange der Hut noch geschlossen ist und beim Zerschneiden keine schwarzen Fruchtkörper und Lamellen zeigt. Die gut gereinigten Pilze werden, wie bei Nr. 68, mit Zwiebeln zerstampft, mit Mehl reichlich überstreut und in Butter schön gelb gedünstet. Dann läßt man sie in Wasser oder Fleischbrühe kochen, gibt Petersilie, Kerbel und etwas Esdragon zu, die man in ein Bündel bindet und nachher heraushebt. Zuletzt würzt man mit Nelken und Muskat und zieht mit Rahm und Ei ab. Als Einlage gibt man Nudelstreifen oder Pfannkuchen bei. Ist letzterer kalt, so läßt man ihn noch kurz in der Suppe mitkochen, ohne ihn allzu weich werden zu lassen.

W. 70. Man kann diesen Pilz auch in Streifen schneiden und anderen Suppen zusetzen. Noch besser wird der Geschmack, wenn man ihn mit Mehl, Butter und Zwiebeln dünstet und dann erst in die Suppe gibt. Gut zubereitet schmeckt er ebenso fein wie Champignons. In gleicher Weise sind auch die gut schmeckenden Schopfstintlinge (*Coprinus parcelianus* Schaeff) zuzubereiten. Beide Arten sollen aber nur ganz frisch gebraucht werden.

Anmerkung. Gute Suppenpilze sind: Morcheln, Totentrompete (auch getrocknet), Stockschwämmchen, Kunzelschüppling (*Bigeuner*), Reizker, Gelbschwamm (Pfifferling), Champignon, Nelkenschwindling, Steinpilz, Ziegenlippe, Ziegenbart, gelbe Kraterelle, Saftling, Trichterpfifferling, Maronenröhrling, Butterröhrling usw.

B. Pilzgemüse.

Im allgemeinen kann man für 4 Personen 800 bis 1000 Gramm frische Pilze rechnen und muß je nach den einzelnen Gerichten und Pilz-

arten die Fettmenge um 5—10 Gramm erhöhen. Es ist nicht unbedingt nötig, Butter zu nehmen, Gänsefett, Mischfett von Butter, Rinds- und Schweinefett, Bratenfett usw. können ebensogut verwendet werden, besonders wenn reichlich Gewürze, Zwiebeln und Gewürzkräuter Verwendung finden.

W. 1. Einfaches Pilzgemüse. Die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Pilze werden ohne Wasser angebraten und in Fett schön durchgedünstet. Nur wenn die Pilze bei zu trockener Witterung gewachsen und gesammelt sind, gibt man einige Löffel voll Wasser bei. Mit Mehl überstäuben, mit Gewürz und Salz abschmecken und feingeschnittene Petersilie aufstreuen. Sollten die Pilze zuviel Saft haben, so gießt man diesen ab und verwendet ihn zu Suppen, Soßen usw. Sehr gut wird das Gemüse, wenn man das Mehl mit etwas gewiegter Zwiebel in Fett dünstet, mit einigen Löffeln voll Rahm dünn verrührt und vor dem Anrichten in die Pilze mischt.

2. Einfaches Pilzgericht. Nachdem die Pilze gut gewaschen und auf einem Sieb abgetropft sind, schneidet man sie in Streifen und läßt sie in Fleisch- oder Knochenbrühe, bezw. Salzwasser mit Suppengrün weichkochen. Dann mischt man so viel geriebene Semmel darunter, bis das Gemüse dick genug ist, und richtet mit feingewiegter Petersilie an.

W. 3. Das gleiche Gericht kann man auch, statt mit Semmelmehl, mit in Zwiebeln gedünsteter Mehlschwitze herstellen, die man mit aufkochen läßt. Auch kann man 1—2 geriebene Kartoffeln daruntermischen.

W. 4. Gutes Pilzgericht. Junge Parasol- oder Habichtspilze ohne Stiel schneidet man in dünne Scheibchen, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb vollständig abtropfen. Hierauf bestreut man die Pilze mit Salz, feingewiegter Zwiebel, etwas Pfeffer und Petersilie und dünstet sie in Fett langsam weich. Hierauf macht man von 1—2 Löffeln voll Mehl, etwas Rahm, Milch oder Wasser einen glatten Einlauf, rührt ihn unter die Pilze und läßt noch einigemal aufkochen. Nach Geschmack würzt man mit Essig, Kapern und Muskat, die man vorher zusammen kocht und beim Anrichten dem Gemüse beigibt.

W. 5. Die gleiche Speise wird noch feiner mit geschlagener saurer Soße, zu der man die Pilze wie oben dünstet. Einige Löffel voll Essig werden mit Milch, 3 Löffel voll Mehl, 2 Eiern und etwas süßem Rahm glatt verrührt, in einer Kasserolle auf das Feuer gestellt und so lange mit dem Schaumbesen gepeitscht, bis die Soße gelinde kocht. Dann abnehmen, feingeschnittenen Schnittlauch zusetzen, die Pilze begeben und

anrichten. Bei dieser Soße läßt man die Petersilie ganz weg, kann aber einen Löffel voll Kapern mitkochen.

W. 6. Gute Pilzspeise, zu der sich Wiesenellerlinge, Pflaumenrößlinge, alle Köhrlinge, feste Täublinge, Laubporlinge und Ritterlinge eignen. Man läßt die Pilze nach dem Waschen gut abtropfen und in Butter mit feingewiegter Zwiebel weichdünsten. Dazu bereitet man folgende Soße: Ein wenig Butter wird mit einigen Löffeln voll Mehl goldgelb geröstet, mit Wasser und einigen Tropfen Essig zu einem Einlauf verrührt, mit Petersilie, Muskat und Pfeffer gewürzt und unter die Pilze gegeben. Dann anrichten und heiß zu Tisch geben. Wer das Gericht sehr gut haben will, reibt einige Eier ganz fein (die man am besten schon am Tage vorher kocht), mischt die gleiche Masse geröstete Semmelbrösel darunter und mischt die Masse beim Anrichten unter die Pilze. Soll aber die Speise schön aussehen, so wiegt man das Gelbe und Weiße der Eier getrennt, streut sie oben auf das Gemüse und garniert mit Schnittlauch und Petersilie.

7. Einfaches Pilzgemüse. Die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Pilze werden mit Salz bestreut und mit Essig übergossen. Nachdem sie gut durchzogen sind, gießt man den Essig ab und dünstet sie in Butter und Zwiebeln weich. Dann läßt man sie mit einer Mehlschwitze, etwas Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie noch etwas ziehen und gibt nach Belieben etwas Essig oder Zitronensaft hinein.

8. Pilze mit saurer Sahne. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dünstet man mit Zwiebel, Fett und Mehl gut weich und gibt vor dem Anrichten eine Tasse saure Sahne und das nötige Gewürz hinein. Je nach Geschmack einen Löffel voll Essig.

W. 9. Ganz feingewiegten Speck, Thymian, Muskat, Nelken, Pfeffer und reichlich Petersilie läßt man schwach gelb rösten, gibt die Pilzschnitzel oder -scheiben hinein, gießt nach Bedarf Wasser oder Fleischbrühe mit dem nötigen Salz bei und kocht die Pilze langsam gut weich. Vor dem Anrichten rührt man feingeriebene Kartoffeln und Semmelmehl daran und läßt noch etwas ziehen.

10. Gedünstete Pilze mit Wein. Die feingeschnittenen Pilze werden im eigenen Saft mit den nötigen Zutaten an Grün und Gewürzen weichgekocht. Hierauf gießt man den Saft ab und dünstet die Pilze in Fett mit Zwiebeln gut nach, gibt ein Glas Wein daran und verdickt das Gemüse mit geriebenen Semmelbröseln.

W. 11. Gute Speisepilze läßt man in Wasser abkochen und im Sieb abtropfen. Die Brühe kann zu Suppen usw. verwendet werden.

Hierauf dünstet man die Pilze in reichlich Fett, Zwiebeln und Mehl gut durch, gibt nach Geschmack Gewürz und Grün bei und richtet über einem mit 4—5 Löffeln Rahm zerquirten Ei an.

W. 12. Die gleiche Speise kann man auch, statt mit einem Eiquirl, mit brauner Mehlschwitze und saurem Rahm anrichten und mit Essig säuren.

W. 13. Pilzgemüse sehr schnell zu bereiten. Die Pilze werden geschabt, sauber gewaschen, gut abgetrocknet, in Streifen geschnitten und in eine Pfanne mit Fett und feingeschnittener Zwiebel gegeben. Man streut reichlich Mehl darüber und läßt die Pilze im eigenen Saft gedünsten. Gewürz nach Geschmack. Hierzu können alle Speisepilze verwendet werden.

W. 14. Das gleiche Gemüse kann man auch mit Essig sauer machen, sowie Mehleinbrenne, Erbsen- und Bohnenmehl dazu verwenden. Pfifferlinge, Schmierlinge, Rotkäppchen usw. eignen sich sehr gut.

W. 15. Pilzgericht von fahlen Krämpflingen. Die fahlen Krämpflinge (*Paxillus involutus*) schneidet man in ganz feine Streifen und legt sie eine Stunde in Essig. Dann den Essig abgießen und die Pilze, ohne sie nachzuwaschen, im eigenen Saft gedünsten lassen. Hierauf macht man aus 4—5 Löffeln voll Mehl, 20 Gramm Fett, Zwiebeln und Gewürz eine braune Einbrenne, die man gut mit Rahm oder Milch verrührt und mit den Pilzen noch einige Minuten ziehen läßt.

W. 16. Saure Pilze. Die Pilze werden wie bei Nr. 15 zubereitet und gedünstet. Hierauf röstet man Mehl ohne Fett tiefbraun, zerrührt es mit dünnem Rahm oder Milch zu einem Einlauf und gibt diesen den Pilzen zu, die man noch einige Minuten damit aufkochen läßt. Zwiebel-scheiben und Semmelbrösel werden in Fett schön gelb geröstet, die Zwiebel-scheiben herausgenommen und der Speise beigemengt. Mit Gewürz und Petersilie abschmecken und nach Belieben noch Essig zugeben.

W. 17. Die gleiche Speise wird sehr gut, wenn man statt Fett 30—40 Gramm Räucherspeck in feine Würfel schneidet und mit einigen Lorbeeren oder Wacholderbeeren röstet. Beides zusammen macht die Speise noch wohl-schmeckender.

C. Pilze mit Beilagen.

W. 1. Kalbfleisch mit Pilzen. 1 Pfd. Kalbfleisch wird wie gewöhnlich gebraten, eine gute Soße mit Brotrinden, Tomaten, Möhren, Zwiebeln und Sellerie hergestellt, um das Fleisch darin weichkochen zu lassen. Hierauf feigt man die Soße ab, gibt das gewünschte Quantum feingewiegter Pilze

hinzu und läßt sie gut weichsieden. Vor dem Anrichten nimmt man die Pilze heraus, tut sie in eine Pfanne, überstreut sie reichlich mit Mehl und läßt sie etwas eindicken. Nach Beigabe von etwas geriebener Semmel richtet man an.

W. 2. Dasselbe Gericht auf andere Art. Das Kalbfleisch wird in Streifen geschnitten und die gleichfalls feingeschnittenen Pilze (Champignons, Morcheln usw.) hinzugegeben. Mit Mehl überstäuben, feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Muskat, Nelken und geriebene Semmel beigeben und alles langsam schön gelb rösten lassen. Dann gibt man etwas Wasser oder Fleischbrühe hinzu und läßt die Speise gut weichdünsten. Vor dem Anrichten schlägt man 2 Eier in die kochende Masse und läßt sie darin hart gerinnen. Bratkartoffeln, Möhren, Erbsen, Bohnen usw. sind gute Beispeisen.

W. 3. Gute Speisepilze und Pastinaken. Gute Speisepilze werden fein geschnitten und in Wasser abgekocht. Die Brühe kann zu anderen Speisen verwendet werden. Die Pilze dünstet man nach dem Abtropfen in Fett mit Mehl, Zwiebeln, Gewürz und Grün nach Geschmack und Bedarf schön gelb. Unterdessen schneidet man Pastinaken in dünne Streifen oder Scheiben, gibt etwas Essig darüber und läßt sie eine halbe Stunde ziehen. Nachdem man den Essig abgegossen hat, dünstet man die Pastinaken in etwas Fleischbrühe weich, quirlt 1 Ei, 3 Löffel Rahm und 1 Löffel Mehl gut durch und mischt sie unter die abgekühlte Speise. Beide Gerichte werden sodann einzeln und recht heiß zu Tisch gegeben.

W. 4. Pilze auf andere Art mit anderen Beigaben. Die feingeschnittenen Pilze werden in Fett mit reichlich Mehl und feingewiegter Zwiebel schön gelb geröstet. 1 Ei, 4—5 Löffel Rahm und $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl werden gut verquirlt und vor dem Anrichten mit Gewürz und Grün beigegeben. Dann gibt man die Pilze als Beigabe zu Erbsen, Kohlraben, Bohnen, Mairüben, Blumenkohl, Schwarzwurzeln oder braunen, sauren Kartoffeln zu Tisch.

W. 5. Kalbsbrust mit Pilzen gefüllt. 3 große Zwiebeln, feingewiegte Petersilie und das nötige Gewürz werden mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Champignons, Steinpilzen oder Morcheln, die man ebenfalls in Getreideforngröße gewiegt hat, in Fett und Mehl schön gelb gedünstet, dann vom Feuer genommen und mit 1 Ei und Semmelbröseln zu einer dicken Farce vermengt. Diese Fülle gibt man in die aufgeschnittene Kalbsbrust, näht sie gut zu und brät sie wie gewöhnlich. Mit einer kräftigen Soße zu Tisch geben.

W. 6. Schweine- oder Kalbsrippchen (Koteletts) mit Pilzen. Sauber gepuzte Pilze werden ungewaschen auf einem Brett zerdrückt, mit etwas

Gries oder Semmelmehl und dem nötigen Gewürz vermengt. Nun taucht man die Fleischstücke in Eiweiß, wälzt sie in der Pilzmasse fest herum und brät sie wie gewöhnlich. Mit Champignons oder Steinpilzen sehr fein.

W. 7. Gefüllte Schnitzel. Die Schnitzel werden aufgeschnitten, mit der gleichen Masse wie in Nr. 5 gefüllt und gut zugenäht. Dann wälzt man sie in Semmelmehl oder in der gleichen Pilzmasse wie in Nr. 6 und brät sie wie gewöhnlich.

W. 8. Kalbs- oder Schweinerippchen mit Pilzen auf eine andere Art. Die Rippchen werden wie gewöhnlich gebraten, mit Pfeffer, Muskat, Nelken, Zwiebeln, Thymian und Basilikum bestreut. Feingewiegte gute Speisepilze werden ebenfalls in die Pfanne gegeben und mit dem gleichen Gewürz bestreut. Man läßt alles zusammen dämpfen und zuletzt noch mit etwas Wasser oder Fleischbrühe langsam ziehen.

9. Ragout von Kalbshirn mit Pilzen. Das Hirn wird enthäutet und in Wasser mit Zwiebeln, Nelken, Salz, Pfeffer und etwas Essig weichgekocht. 1 Eßlöffel voll Mehl wird in Butter geschwitzt, mit einigen Scheiben Zitrone und $\frac{1}{2}$ Glas Wein verrührt. Dann gibt man das Hirn hinein und läßt nochmals alles aufkochen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. gute Pilze dünstet man auf die bekannte Art schön gelb und gibt sie darunter. Vor dem Anrichten quirlt man das Ragout mit Ei und Rahm ab.

W. 10. Ragout von Hirn auf andere Art und besser. Das enthäutete Hirn wird in Semmelmehl mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer gewälzt und in Fett gebacken. Feine Speisepilze (besonders sind Steinpilze geeignet) werden in Scheiben geschnitten, in Mehl, Zwiebeln und Butter goldgelb gedünstet und auf das weichgebackene Hirn gegeben, mit dem man sie noch eine Weile ziehen läßt. 2 Eier verquirlt man mit 2 Löffeln Rahm und gibt sie über die Speise, die man noch auf dem Feuer läßt, bis das Ei geronnen ist. Dann überstreut man sie beim Anrichten mit feingewiegter Petersilie und reicht sie mit einer Zitronensoße zu Kartoffelklößen, gerösteten Kartoffeln oder dergl.

W. 11. Gulasch mit Steinpilzen. 1 Pfd. mageres Rindfleisch (vom Halse) wird in schmale Streifen geschnitten, dazu gibt man das gleiche Quantum zerschnittener Steinpilze mit Zwiebeln, Muskat, Petersilie und etwas Pfeffer, mengt alles gut durch und läßt es in Fett und Mehl langsam gelb dünsten und weich schmoren. Nach Geschmack würzen mit Paprika. Das Gulasch wird zu Bratkartoffeln, Knödeln, Reis, Nudeln usw. oder auch zu Gemüse gereicht.

W. 12. Gulasch mit Soße gekocht. Das in Streifen geschnittene

Fleisch wird in reichlich Mehl und Zwiebeln schön gelb gebraten und dazu mit Möhren, Brotrinden, Zwiebeln, Tomaten usw. eine gute Soße gemacht, die man am besten mit Fleischbrühe aufkocht. Die Soße wird abgeseiht und, nachdem man die wie üblich gedünsteten Pilze hineingegeben hat, mit einem Löffel voll Rahm gebunden. Pfeffer, Paprika, Essig oder Wein nach Geschmack begeben.

W. 13. Die gleiche Speise mit Pilzen kann man auch aus Kalb- oder Schweinefleisch herstellen. Bei letzterem nimmt man zum Gelbrösten des Fleisches und der Pilze etwas in Würfel geschnittenen Speck. Dazu die gleiche Soße wie bei Nr. 12.

W. 14. Kalbsbriesel mit Pilzen (besonders gut Champignons, Morcheln usw.). Das Kalbsbriesel wird mit dem nötigen Gewürz, besonders Muskat, weichgekocht. Dann rührt man aus Milch und Mehl einen glatten Einlauf, gibt ihn in die Brühe und läßt ihn gut durchkochen. Dann verrührt man 2 Eier mit einer Tasse Rahm, gibt sie ebenfalls in die Brühe und schmeckt mit 1—2 Löffeln Wein ab. Die Pilze bereitet man in der bekannten Weise vor und gibt sie, nachdem sie in Wasser oder Fleischbrühe mit den nötigen Suppenkräutern weichgekocht sind, dem Briesel bei.

W. 15. Andere Pilzspeise. Gute Speisepilze werden fein zerkleinert, je feiner desto besser, und mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischt. 2—3 in Milch geweichte Semmel drückt man gut aus und mischt sie gleichfalls darunter. Dann belegt man eine Pfanne mit Speckwürfeln oder Fett und feingewiegter Zwiebel, gibt die Masse hinein und läßt sie gut weich dünsten. Kleine Perlzwiebeln und Kapern beigemengt schmecken besser als andere Zwiebeln.

W. 16. Gefüllte Rouladen. Man bestreicht die Rouladenscheiben mit der in Nr. 15 angegebenen Masse aus Semmeln und Pilzen möglichst dick, gibt feingewiegte Sardellen darauf, rollt und bindet sie, legt sie in eine Pfanne mit Fett und läßt alles gut schmoren. Zum Schluß noch einige Kapern begeben und alles mit Mehl überstäuben. Etwas Zitronensaft oder Wein, vor dem Anrichten beigegeben, verfeinert den Geschmack.

W. 17. Rindfleisch mit Pilzen. Ein dünnes Stück Rindfleisch, nicht dicker als ein Messerrücken, wird in eine Pfanne mit Fett gelegt und mit Zwiebeln und Gewürz bestreut. 1 Pfd. feine Speisepilze werden gewiegt, mit Semmelmehl vermischt und gleichmäßig auf den Fleischboden verteilt. Man läßt alles gut braten, gibt dann etwas Wasser und 4 Löffel Wein hinzu und deckt die Pfanne zu, bis die Flüssigkeit verbraten ist. Dann

verquirlt man 3—4 Eier mit 3—4 Löffeln Rahm, 3—4 Teelöffeln Kapern oder feingehackten Perlwirbeln oder 2—3 feingewiegten Trüffeln und 2 Löffeln Mehl. Die glatt verrührte Masse gibt man auf die Speise und läßt sie in der Pfanne schön hart backen. Dann nimmt man den Braten vorsichtig heraus und gibt ihn auf einer flachen Schüssel, mit Petersilie garniert, heiß zu Tisch.

W. 18. Man kann das Fleisch auch, in der gleichen Art vorbereitet, rollen, fest mit einem Faden zusammenbinden und als Rollbraten behandeln. Dann bleiben aber die Eier usw. weg.

W. 19. Leber mit Pilzen. Etwa 1 Pfd. gute Pilze in Streifen schneiden und mit dem gleichen Quantum zerschnittener Leber in eine Pfanne mit Fett geben, mit Mehl, feingewiegter Zwiebel und Gewürz überstreuen, 1—2 Löffel Wein dazugeben und langsam weichschmoren lassen. Zu fast allen Gemüsen passend.

W. 20. Auf andere Art. Die Leber mit den Pilzen wie in Nr. 19 schmoren, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe zugießen und gut aufkochen lassen. Vor dem Anrichten mit etwas Rahm, Mehl und Eigelb sämig machen.

21. Hammelfleisch mit Pilzen. In einer Kasserolle wird in Fett etwas Mehl gebräunt. 1 Pfd. Hammelfleisch und ebensoviel in Streifen zerschnittene Pilze hineingeben und mit Pfeffer, Salz, Muskat, einigen Lorbeeren oder Wacholderbeeren überstreuen und langsam das nötige Wasser oder Fleischbrühe begeben und weichkochen lassen. Als Gewürz gibt man 1 Bündel Thymian, Esdragon, Petersilie, Zwiebeln, Möhren und Sellerie bei. Man kann alles zusammen zu Tisch geben oder Fleisch und Soße gesondert reichen. Eignet sich als Beigabe zu allen Gemüsen.

W. 22. Gute Pilzspeise, schnell herzustellen. Feingehackte Pilze werden mit Fett, Zwiebeln und Gewürz in die Pfanne gegeben, mit Mehl überstreut und so lange schwach gedämpft, bis die Pilze gut weich sind. Hierauf schlägt man einige gequirkte Eier darüber, läßt sie hart werden und gibt die Speise sofort zu Tisch. Etwas feingewiegte Petersilie oder Schnittlauch darauf streuen.

W. 23. Hackbraten von Leber mit Pilzen. Die Leber wird mit dem doppelten Quantum Pilzen (Pflifferlinge oder dergl.), nebst Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz und 2—3 Semmeln durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem nötigen Mehl und Eiern zu einem festen Teig geformt und in der Pfanne wie Hackbraten gebraten. Kann mit oder ohne Soße gereicht werden. Schmeckt sehr gut zu Salat und Bratkartoffeln.

W. 24. Die gleiche Mischung kann man auch dünn in einer Pfanne braten, mit Eiquirl übergießen, hart backen lassen und dann zu Tisch geben.

W. 25. Auch kann man aus der gleichen Mischung Knödel formen oder mit dem Löffel ausstechen, in Salzwasser gar kochen und mit geröstetem Speck und Semmelbröseln gut abschmelzen. Salat und gebratene Kartoffeln schmecken sehr fein dazu.

W. 26. Einen etwas festen Eierkuchenteig gibt man mit reichlich Fett in die Pfanne. Aus einer Mischung von Leber und Pilzen, wie in Nr. 23, formt man mehrere dünne Fladen (nicht dicker als ein Messerrücken) und gibt diese auf den Teig, nachdem er unten schwach angebacken, oben aber noch flüssig ist. Dann schnell noch etwas Teig darübergießen und den Eierkuchen auf beiden Seiten schön gelb backen lassen.

W. 27. Frikadellen macht man aus der gleichen Masse wie in Nr. 23, bestreicht sie mit Eiweiß, wälzt sie in Semmelmehl gut um und backt sie schön gelb. Ebenfalls gut zu Salat usw.

W. 28. Pilze mit Fleischresten. Fleischreste werden mit der gleichen Menge Pilzen fein geschnitten und in einer Pfanne mit Fett, Zwiebeln und Gewürz gelb gedünstet. So viel Wasser oder Fleischbrühe mit einem Löffel voll Wein und etwas Rahm dazugeben, daß man eine gute Tunke bereiten kann. Zu Kartoffeln usw. zu Tisch geben.

W. 29. Man macht eine gelbe Einbrenne, der man feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie beigibt. Dann gießt man Wasser oder Fleischbrühe nebst einem Löffel Essig hinzu, läßt aufkochen und schüttet 2 Pfd. feingewiegte Pilze mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Muskat und ein wenig Knoblauch hinein und läßt alles gut weichkochen. Garniert das Gericht auf der Schüssel mit roten Rüben, sauren Gurken und Perlzwiebeln. Paßt zu Kartoffelspeisen sehr gut.

W. 30. Pilze mit Soße. Speisepilze, einzeln oder in Mischung, werden mit so viel Wasser angefüllt, daß es einen Finger breit darübersteht. Eine Zwiebel mit Gewürz und etwas Petersilie beigeben und alles gut weichkochen lassen. Dann rührt man einen Einlauf aus 2—3 Löffeln Mehl mit etwas Milch, gibt ihn in die siedende Brühe und läßt nochmal gut aufkochen, damit kein Mehlgeschmack bleibt. Vor dem Anrichten verquirlt man 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und gibt sie in die etwas abgekühlte Soße.

W. 31. Man kann zu der Soße auch das Mehl mit Butter gut dünsten, mit Brühe auffüllen und alles mit den Pilzen zusammen kochen

lassen. Eiquirl mit Rahm gibt man wie in Nr. 30 vor dem Anrichten dazu und verrührt alles gut.

W. 32. $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm wird mit einem Eigelb und einem Löffel voll Mehl glatt verrührt und mit der nötigen Pilzbrühe oder Wasser aufgekocht, bis die Soße dick genug ist. Salz gibt man, wenn nötig, erst vor dem Anrichten bei, da die Masse sonst leicht gerinnt. Diese Soße kann man zu allen Pilzen geben und als Beigabe zu Gemüsen oder Kartoffelspeisen reichen. Ganz besonders gut eignen sich Champignons, Pfifferlinge, alle Röhrlinge usw.

W. 33. Pilze in brauner Soße. Sehr fein. Brotrinde wird in dünne Scheiben geschnitten, 2 große Zwiebeln dazu getan, stark mit Mehl überstreut und in Fett gelb geröstet. Dann mit Pilzbrühe, Suppengrün, Möhren, Pastinaken, Sellerie, etwas Majoran und dem nötigen Gewürz aufgefüllt und langsam gekocht. Nachdem die Soße durch ein Sieb getrieben und etwas abgekühlt ist, macht man sie mit einem Quirl aus Eigelb und Rahm sämig und gibt sie über die nach Nr. 30 zubereiteten Pilze. Paßt zu allen Gemüsen und Kartoffelspeisen. Bedeutend verbessert wird die Soße, wenn man 2—3 Löffel voll Grünkernmehl mitkochen läßt.

W. 34. Die Soßen Nr. 30—33 kann man auch mit Essig oder Zitronensaft sauer machen, evtl. das Mehl vorher braun einbrennen und Kapern mitkochen lassen. Paßt zu manchen Speisen sehr gut und gibt einen herzhafteren Geschmack.

W. 35. Gefüllte Steinpilze. Recht dicke Steinpilze mit kleinem Hut werden ausgebohrt und die Bohrmasse, fein zerrieben, mit gehacktem Kalb- oder Schweinefleisch, Zwiebeln, Semmelmehl und Gewürz in Fett schön gelb geröstet. Dann 1 Ei daruntermengen und die Fülle in die ausgehöhlten Pilze geben, die man mit einem Stückchen gekochter Kartoffel oben verschließt. Darauf die Pilze mit Eiweiß bestreichen und mit Semmelmehl, vermischt mit etwas geriebenem Knoblauch und Zwiebeln, dicht bestreuen. Dann in einer Pfanne mit Fett auf beiden Seiten schön gelb backen. Feine Speise für die beste Tafel.

W. 36. Man kann die Füllmasse auch mit Zwiebeln, gerösteten Semmelbröseln und Ei oder mit Tomatenmark und geriebenen Kastanien herstellen.

W. 37. Perlpilze gebraten. Junge Perlpilze, die bekanntlich noch einigen kegelförmigen Hut haben, werden auf der oberen Seite fein abgehäutet, was sehr leicht und schnell geht. Dann macht man eine Zwiebel- oder Fleischfüllmasse, stellt die Pilze aufrecht in die kalte Pfanne und

füllt die Hüte sorgfältig mit der Farce. Nunmehr tut man Fett und Zwiebeln in die Pfanne, bestreut die Pilze mit dem nötigen Gewürz, falls man dieses nicht schon der Fülle beigemischt hat, und brät sie bei langsamem Feuer, gut zugedeckt, schön gelb und weich. Sehr feine Zuspitze zu fast allen Gemüsen, Knödeln, Nudeln usw.

W. 38. Verzierte Pilzplatte. Mit gutgekochtem Kartoffelbrei, dem man mit möglichst süßem Rahm oder Milch die nötige Dicke gegeben hat, wird eine flache Porzellanplatte bis zum äußeren Rande gefüllt. Nun setzt man mit gekochtem Reis, hartem geriebenem Eigelb und Eiweiß, feingewiegter Petersilie usw. kleine Figuren auf den Brei. Gebackene Pilze werden schön dick dazwischen gelegt und alles mit eingemachten Zwiebeln, Gurken, roten Rüben, gelben Karotten usw. verziert.

W. 39. Man kann auch die gebackenen Pilze dick auf die Platte legen und sie mit den angegebenen Zutaten verzieren.

Oder man gibt auf die Schüssel erst eine Lage Kartoffelbrei, dann eine Lage Pilze und zuletzt eine Lage Reis, jede Lage ca. 3 cm kleiner als die untere. Sodann verziert man die Oberfläche mit den angegebenen Zutaten, die man zu hübschen Figuren ordnet, stellt die Platte warm und gibt sie zu Fleischgerichten zu Tisch.

W. 40. Totentrompete mit braunen Sauerkartoffeln. Die Totentrompeten werden in feine Streifen geschnitten, mit etwas Wasser, 2 Löffeln voll Essig, Gewürz und Petersilie zu Feuer gebracht und weichgekocht. Von 4—5 Löffeln Mehl, dem nötigen Fett und feingeschabter Zwiebel macht man eine Einbrenne ziemlich gelbbraun, rührt diese mit Wasser oder Pilzbrühe glatt durch, gibt sie den Pilzen bei und läßt noch etwas nachkochen. Dazu reicht man Kartoffelbrei, den man mit der gleichen Einbrenne hergestellt und mit saurem Rahm, verquirktem Ei, etwas Pfeffer und feinem Schnittlauch gut verrührt hat.

W. 41. Man kann die Totentrompete in der gleichen Weise mit Einbrenne herstellen und noch eine Tasse voll glatt verrührtes Blut zugeben, das mit aufgekocht wird. Wird von vielen bevorzugt, weil es die Speise herzhafter macht.

W. 42. Hasen- oder Gänselein mit Pilzen. Hasen- oder Gänselein (Hals, Kopf, Herz, Leber usw.) werden mit den nötigen Zutaten gut weichgekocht. Dann rührt man einen Einlauf aus 3—4 Löffeln Mehl, einem Trinkglas voll Blut und etwas Essig glatt, gibt ihn dem Fleisch bei und läßt alles noch eine Weile aufkochen. Inzwischen hat man Mischpilze in

der schon mehrfach angegebenen Art gedünstet, mit Ei und Rahm abgezogen oder mit einer Einbrenne und Essig braungedünstet, zu sauren Pilzen zubereitet. Man gibt die beiden Gerichte gesondert zu Tisch.

W. 43. Hasenklein mit Pilzen auf andere Art. Das Hasenklein wird in Fett angebraten und mit Zwiebel und dem nötigen Gewürz gut weichgekocht. 1 Pfd. Mischpilze werden in Butter, Zwiebeln, Petersilie und Gewürz gut gedünstet, dem Fleisch beigegeben und noch einige Zeit mitgekocht. Zuletzt schmeckt man mit Essig ab, rührt noch etwas Mehl mit Rahm daran, das man noch ein paar Minuten mitkochen läßt, und gibt das Gericht gut heiß zu Tisch.

W. 44. Gefüllte Hähnchen, Tauben, Rebhühner usw. mit Pilzen. Feinste Speisepilze werden mit Herz und Leber des Geflügels nebst Zwiebel, Brötchen und Gewürz nach Bedarf, besonders Muskat und Majoran, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Hierauf dünstet man die Fülle in der Pfanne mit Fett, füllt sie in das Geflügel, das alsdann in der gewohnten Weise gebraten wird.

W. 45. Geflügelfülle auf andere Art. Herz, Leber und Pilze werden in Streifen geschnitten, ebenso etwas mageres Fleisch und Speck. Salz und Gewürz nach Bedarf und eine geschnittene Zwiebel beigegeben. Hierauf verquirlt man 1 Ei, verrührt es mit der Fülle und gibt so viel Semmelbrösel zu, bis sie dick genug ist. Dann füllt man sie in das Geflügel, das man vernäht und gut zugedeckt braten läßt, damit die Fülle weich wird.

W. 46. Bachhuhn mit Pilzen. Das Huhn wird in Schnitzelgröße zerkleinert, die Stücke in Eiweiß und Semmelmehl gewälzt und gebraten. Dann in der Bratenröhre heißgestellt. Mit dem in der Pfanne gebliebenen Fett dünstet man feingeschnittene Pilze goldgelb, wie bereits mehrfach angegeben, schlägt einige verquirlte Eier darüber, läßt sie gut anbacken, nimmt die Masse vorsichtig, damit sie heil bleibt, heraus und garniert mit ihr die Fleischplatte. Wird mit Kartoffeln und Gemüse zu Tisch gegeben.

W. 47. Leber mit Pilzen. Man schneidet Leber und Pilze in feine dünne Streifen, streut Mehl, Salz und das nötige Gewürz mit reichlich geschabter Zwiebel darüber und läßt alles goldgelb dünsten. Dann gießt man eine Tasse Wasser daran, läßt alles gut durchziehen und verdickt mit Rahm und Eiquirl nach Belieben. Man kann aber auch ohne Wasserzusatz alles gut einkochen lassen, bis sich oben eine Bratenkruste bildet. Dann gießt man einen Eiquirl darüber, den man gut anbacken läßt. In dem Fall ist es aber richtiger, die Pilze gut abgetropft, am besten ungewaschen, zu benutzen.

W. 48. Seefisch mit Pilzen. Man bringt den gewaschenen Fisch mit Wasser und viel Suppengrün zu Feuer und läßt ihn nicht zu weich kochen, da sonst das Fleisch zerfällt. Die in Streifen geschnittenen Pilze werden auf eine der angegebenen Arten weichgedünstet und mit oder ohne gebackenes Ciquirl zu Tisch gegeben. Der Fisch wird mit Butter übergossen oder mit einer Fischsoße und Kapern angerichtet.

W. 49. Zubereitung von Becherlingen. Von allen Becherlingen ist der kastanienbraune, auch Ohrenmorchel genannt, der beste und zarteste (*Peziza badia pers.*). Dann kommt der Blasige Becherling (*Peziza visiculosa. Bull.*), während der Hasenohrbecherling, auch Hasenohrmorchel genannt, am zähesten ist, aber bei richtiger Behandlung sehr gut schmeckt. Die Becherlinge werden am besten mit Fett, Zwiebel und dem nötigen Gewürz in der Pfanne, reichlich mit Mehl überstreut, schön goldgelb gedünstet. Dann Rahm und Ciquirl darüber geben, den man hartbacken läßt. Man kann aber statt dessen auch mit Wasser auffüllen und die Soße nachher eindicken.

W. 50. Die Hasenohrröhrlinge lassen sich wohl auch so zubereiten, bleiben aber zähe und müssen so lange gebraten werden, bis sie hart sind und krachen. Trotzdem behalten sie ihre Eigentümlichkeit bei. Dagegen werden sie sehr gut, wenn man sie einfach in Fett, ohne alle Zutaten, gelb röstet. Dann legt man sie abgekühlt in einen Topf, übergießt sie mit heißem Essig, dem man nach dem Kaltwerden Salz, Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Muskat, Thymian, etwas Meerrettich und einen Löffel voll Senfmehl zusetzt. Dann bleiben die Pilze stehen, bis sie recht zart geworden sind und schmecken dann sehr gut als Beilage zu Fleisch, Kartoffeln usw. Viele lieben diese Zubereitung mit gemahlenem Koriander, Dill, Lorbeer und Esdragon. Die Pilze schmecken damit eigenartig fein.

W. 51. Gebackener Seefisch mit Pilzen. Gute Seefische werden mit Mehl und Gries bestreut und in gewohnter Weise gebacken. Auf eine Platte legt man eine Lage Fisch, dann eine Lage auf die beschriebene Art gedämpfter und gerösteter Pilze, hierauf wieder Fisch usw., bis alles verwendet ist. Zwiebeln, Mehl und Brotrinde dünstet man in Fett schön gelb, füllt mit einem halben Schoppen Wasser auf, läßt die Mischung gut durchkochen und treibt sie durch ein Sieb. Diese Soße kann man über die Fischplatte gießen oder sie gesondert dazu reichen.

W. 52. Auf die gleiche Weise kann man auch frische Heringe und Flußfische herrichten und mit der gleichen Soße, brauner saurer Soße oder Rahm-Buttersoße zu Tisch geben.

W. 53. Gefüllte gebackene Fische. Die zugerichteten Fische werden mit einer der bereits angegebenen Füllmassen aus Pilzen am besten wie folgt hergestellt: Die feinst zerkleinerten Pilze werden mit Zwiebeln in die Pfanne gegeben, mit Salz und Gewürz versehen, einige gestoßene Lorbeeren und Wacholderbeeren zugegeben und in Fett schön gelb gedünstet. Dann mit einigen Löffeln Semmelmehl noch ein paar Minuten ziehen lassen, einen Quirl aus 1—2 Eiern darangeben und die Fische damit füllen. Dann werden diese, wieder zugenäht, auf die gewohnte Art gebacken.

W. 54. Pilzklöße mit Pilzen. Man nimmt die entsprechende Menge ganz fein zerkleinerter, guter Speisepilze, dünstet sie in Fett gut gelb und bereitet sie weiter nach einer der früheren Vorschriften zu. Sehr gut eignet sich dafür Nr. 53, man nimmt dann aber statt der Wacholder- und Lorbeeren feingeschnittene Petersilie. Nun macht man in der gewohnten Art Semmel-, Kartoffel-, Fleisch- oder Leberklöße, halbiert sie und drückt mit einer kleinen runden Kartoffel entsprechende Höhlungen in die Hälften, füllt diese Höhlungen mit der Pilzmasse aus, schließt die Ränder wieder gut zusammen und läßt die Klöße in Salzwasser gar kochen. Eine Rahm-Buttersoße oder eine saure Soße schmeckt sehr gut dazu. Man gießt die Soße über die Klöße oder reicht sie besonders. Kartoffelspeisen, Reis, Graupen usw. eignen sich sehr gut als Zuspeise, doch nimmt man meistens gebratene Kartoffeln mit Salat.

W. 55. Gebackene Pilze. Man nimmt hierzu ganz junge Pilze, besonders Champignons, Pfifferlinge, Zigeuner, die erst im „Werden“ sich befinden, am besten eignen sich alle eßbaren Boviste und der Helmfreisling. Von Milch, Eiern und Mehl macht man einen Teig, dem man genügend Backpulver und Zimt zusetzt, nach Belieben auch Salz oder Zucker. Die Pilze werden in den Teig eingetaucht und in heißem Fett gebacken, deshalb muß der Teig so beschaffen sein, daß möglichst viel von ihm an den Pilzen hängen bleibt. Das Gericht eignet sich gut als Nachtisch oder zu Erbsen, Spargeln, Reis, Nudeln usw.

W. 56. Schwarzwurzeln mit Pilzen. Die Schwarzwurzeln werden mit Salzwasser gut weichgekocht. Den überflüssigen Saft läßt man am besten einkochen oder gießt ihn ab. Dann dämpft man eine Zwiebel in Butter mit etwas Mehl schön gelb, gibt das Gemüse hinein, rührt gut um und gibt noch einige mit dickem Rahm verquirlte Eier darunter. Läßt alles gut aufkochen, bis die Eiermasse geronnen ist, und gibt die Schwarzwurzeln mit gedämpften Pilzen und Bratkartoffeln zu Tisch.

W. 57. Kartoffellöße mit Pilzen. Einen gewöhnlichen festen Knödelteig aus Kartoffeln, den man mit geriebenen Semmeln gut verdickt, legt man auf ein Brett, rollt ihn mit Mehl bestreut gut auseinander und sticht mit einem Trinkglas runde Scheiben aus. Nun bestreicht man immer eine Scheibe mit gedünsteten Pilzen, legt eine zweite Scheibe darüber, preßt die Ränder fest zusammen und kocht die Scheiben in Salzwasser gar.

W. 58. Von Kartoffellößeteig, den man auf ein kleines Brett gibt, schneidet man mit einem Messer möglichst dünne Streifen, wie bei Spätzeln, in kochendes Wasser, läßt sie gar werden, übergießt sie mit gelb geröstetem Speck oder Semmelwürfeln und gibt sie mit gedämpften, süß oder sauer zubereiteten Pilzen zu Tisch. Auch kann man über die gedünsteten Pilze eine Rahm-Buttersoße gießen. Die gekochten Klöße kann man auch in Fett braten oder sie allein, ohne Beigabe auftragen.

59. Kartoffellöße mit Pilzen auf andere Art. 2 Pfd. Pilze werden in ihrem eigenen Saft mit Butter, Salz, Pfeffer und Mehl gedünstet und als Beigabe zu Kartoffellößen aufgetragen.

60. Makkaroni mit Pilzen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit gelbbrauner Butter geschmelzt oder auch mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Man gibt diese Makkaroni mit gedämpften Pilzen, schichtweise abwechselnd, in eine Auslaufform und läßt sie gut backen. Reizker, Champignons oder Zigeuner eignen sich für diese Speise am besten.

W. 61. Pilzbutter. Champignons, Morcheln oder Steinpilze werden mit einer Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben, in siedender Butter mit Salz weichgeschmort und gut heiß durch einen Durchschlag getrieben. Nach dem Erkalten gibt man die Pilzbutter als Brotaufstrich oder verwendet sie als Würze zu Suppen und Gemüse.

W. 62. Möhren mit getrocknetem Pilzpulver. Man richtet die Möhren wie gebräuchlich her, gibt reichlich feingeschnittene Petersilie und etwas Pfeffer dazu und läßt sie fast weich kochen. Einige Löffel voll Pilzpulver und 1—2 Löffel voll Weizenmehl röstet man mit einer feingeschnittenen Zwiebel in Butter schön gelb, gibt sie den Möhren bei und läßt diese vollständig gar kochen. Man kann auch einige Kartoffeln hineingeben, wodurch die Speise noch sämiger wird.

W. 63. Weißrüben und getrocknete Pilze. Die feingeschnittenen Rüben werden in Wasser recht lange gekocht, bis sie vom Kochen braun werden. Zum Schluß läßt man 1—3 Kartoffeln mit weichkochen. Hierauf

röstet man Pilzpulver und Weizenmehl zu gleichen Theilen mit Zwiebeln und einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker in etwas Fett kastanienbraun, gibt es den Rüben bei und läßt noch einige Minuten nachkochen.

W. 64. Auf die gleiche Art kann man auch Kartoffeln zubereiten, man nimmt dann aber weniger Weizenmehl und mehr Pilzpulver, röstet schwach goldgelb, gibt es den Kartoffeln bei und verdünnt nöthigenfalls mit Milch.

W. 65. Ebenso macht man braune Sauerkartoffeln. Man röstet das Mehl kastanienbraun, nimmt mehr Weizen- als Pilzpulver, gibt nach Geschmack Essig zu und rührt das Ganze zu einem glatten Einlauf, den man noch eine Weile nachkochen läßt.

W. 66. Auf die gleiche Art wie in Nr. 63 kann man auch von gelben Erdkohlraben (Steck- oder Kohlrüben) eine schmackhafte Speise bereiten, die besonders gut wird, wenn man vor dem Anrichten eine halbe Tasse Rahm daran gibt.

W. 67. Kalbsbrust mit Pilzfüllung. Die Kalbsbrust wird wie gewöhnlich vorgerichtet. Die Pilze, am besten Champignons, ganz fein zer kleinert und in der üblichen Weise mit Fett, Zwiebeln und Gewürz gedünstet. Vor dem Einfüllen vermengt man sie mit in Milch geweichten Brötchen und einem rohen Ei und würzt mit reichlich Muskat. Nun füllt man die Brust, vernäht sie gut und brät sie in der üblichen Weise. Man macht eine gute braune Soße dazu, der man eine feingeschnittene Trüffel beisetzt. Wer eine besonders kräftige Soße liebt, gibt noch Brotrinde, Zwiebel, Möhren, Sellerie usw. hinein, seigt gut durch und reicht die Soße gesondert zu Tisch.

W. 68. Kalbschnitzel mit Champignons auf einfache Art. Die Kalbschnitzel werden gut geklopft, mit Gewürz versehen, in Eiweiß und Semmelmehl gewälzt und wie gewöhnlich gebraten. In derselben Pfanne läßt man feingewiegte Champignons (in Ermangelung derselben kann man auch andere Pilze verwenden) schön gelb rösten, nimmt sie zeitig heraus, damit sie nicht hart und schwarz werden, und gibt sie beim Anrichten oben auf die Schnitzel.

69. Schnitzel auf andere Art. Die Schnitzel werden in gleicher Weise zubereitet, mit Pfeffer, Salz und Muskat gewürzt, aber nicht paniert. Hierauf stellt man eine Buttereinbrenne her, fügt etwas Wasser oder Fleischbrühe bei, legt die Schnitzel hinein, gibt feingeschnittene Champignons und Sardellen hinzu und läßt die Schnitzel in dieser Soße

weichdünsten. Vor dem Anrichten kann man sie noch mit Speck- oder Semmelscheiben belegen.

Oder man bereitet die Schnitzel wie in Nr. 69, legt sie auf die Platte und verziert sie mit geriebenem Eigelb und Eiweiß, feingewiegtem Schnittlauch und Petersilie.

70. Italienischer Pfannkuchen (preisgekröntes Rezept aus der Gartenlaube). Man bereitet 2 Kalbsmilche vor, brüht sie dreimal, läßt sie dann 10 Minuten in Salzwasser abkochen und schneidet sie in kleine Stücke. Hinzu gibt man noch ein Kalbshirn, das in Salzwasser mit 1 Löffel Essig 10 Minuten abgekocht und in Würfel geschnitten ist. Dazu gibt man folgende Soße: In 80 Gramm Butter werden 2 Löffel Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe zu einer dicken Soße aufgefüllt und ein Trinkglas voll Weißwein und 1 Löffel saurer Rahm gegeben. Das läßt man eine Stunde kochen, gibt dann 4 Löffel voll geriebenen Schweizerkäse, eine Prise Salz und Pfeffer, einen Stich Sardellenbutter und eine kleine Dose Champignons hinein. Nun legt man Kalbsmilch und Hirn hinzu und läßt alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Dann backt man 2 ziemlich dicke Pfannkuchen von 8 Löffeln voll Mehl, mit Milch glatt verrührt, denen noch 3 Eigelb, das nötige Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugesügt werden. Auf einen Pfannkuchen wird die Füllmasse gestrichen, den anderen legt man darauf, bestreicht ihn mit saurem Rahm und bestreut ihn mit Parmesankäse. Dann läßt man die fertige Platte noch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen, erhöht gestellt, backen und gibt sie zu Tisch.

71. Reisspeise mit Champignons. Die Champignons werden in steigender Butter mit Salz, Pfeffer und Petersilie weichgedämpft. Inzwischen hat man mit Fleischbrühe einen dicken Butterreis bereitet und schichtet Reis und Pilze adwechselnd in eine mit Butter bestrichene Form. Sobald die Form gefüllt ist, gibt man Eigelb darüber, streut Semmelmehl darauf und läßt die Masse im Bratofen gut durchbacken.

W. 72. Reisspeise auf andere Art. Man kocht mit Milch einen guten Reissbrei, rührt 2 Eier mit etwas süßem Rahm und 3—4 Löffel voll Mehl glatt, gibt diesen Einlauf in den Reis und läßt noch eine Weile fieden. Dazu dünstet man feine Speisepilze auf eine der angegebenen Arten und bringt jedes Gericht gesondert zu Tisch. Über den Reis gibt man in Butter gelb geröstete Semmelbrösel.

W. 73. Für das gleiche Gericht kann man den Brei auch von Gries oder halb Gries, halb Reis herstellen. Man muß dann aber den Reis

fast weich kochen lassen, ehe man den Gries hineingibt, da letzterer viel schneller gar wird.

W. 74. Griesklöße und gedämpfte Pilze. Die Griesklöße werden wie gebräuchlich hergestellt, in Fett schön gelb gebacken und mit gedünsteten oder auch gekochten Pilzen, auf eine der bekannten Arten zubereitet, gereicht.

W. 75. Klöße auf andere Art. Sehr fein sind Klöße, die man aus halb Gries, halb Reis herstellt. Der Reis wird in ganz knapp Wasser vorgekocht. Dann wird genügend Milch beigegeben; sobald diese kocht, läßt man die nötige Menge Gries hineinrinnen, sodaß nach dem Erkalten ein fester Teig entsteht. Man läßt den Gries noch einige Minuten ziehen, damit er gut weich wird und sich gut mit dem Reis vermengt. Dann verbindet man die Masse noch mit 2—3 verquirlten Eiern, zieht rasch vom Feuer und läßt erkalten. Nun werden mit dem Löffel Klöße ausgestochen und in Fett schön gelb gebraten. Als Zuspeise schmecken gekochte Pilze mit einer Rahm-Buttersoße ganz vorzüglich.

W. 76. Saumagen mit Pilzfüllung. Ein gut gereinigter, mehrmals abgebrühter und mit Essig und Salz abgeriebener Saumagen, der noch einigemal kalt nachgewaschen werden muß, wird mit folgender Masse gefüllt: $\frac{1}{3}$ gekochte, erkaltete Kartoffeln schneidet man in Würfel. Das zweite Drittel wird aus gekochten, abgehäuteten und ebenfalls in Würfel geschnittenen Kastanien hergestellt. Das letzte Drittel der Fülle wird aus feinen Speisepilzen zubereitet, die man in Fett mit Zwiebeln und Mehl gelb röstet. Nun rührt man 1 Ei und etwas Semmelmehl an die Masse, gibt Petersilie, Lauch, Majoran, Pfeffer und Muskat nach Bedarf hinein und mengt etwa ein Trinkglas voll gelbgerösteter Semmel- oder Speckwürfel darunter. Nun wird der Magen gefüllt, 1—1 $\frac{1}{2}$ Tassen voll Wasser hineingegossen und gut vernäht. Möglichst langsam läßt man ihn aufkochen. Um ein Anbrennen zu verhüten, legt man am besten einen Teller umgekehrt in den Kochtopf und den Magen darauf. Ist er weichgekocht, bringt man ihn mit oder ohne Zuspeise zu Tisch. Mit der Kochbrühe läßt sich eine vorzügliche Pilzsuppe herstellen, auch schmeckt sie gut mit irgendeiner anderen Einlage.

W. 77. Die gleiche Fülle kann man auch, statt sie in einen Magen zu füllen, in einer Kasserolle kochen und sie als Beigabe zu Fleischgerichten usw. reichen.

W. 78. Schneiderläppchen mit Pilzfüllung. Man walzt von gutem Nudelteig, auf die gewöhnliche Art zubereitet, dünne Kuchen, die man aber nur mäßig abtrocknen läßt. Mit einem Kuchenrädchen schneidet man daraus

10 cm breite Streifen, auf die man mit einem Löffel gedämpfte Pilzfülle (nach einem der genannten Rezepte) gibt. Nun klappt man den Teig über die Fülle, sodaß die Ränder gut übereinander liegen, drückt alle 4—5 cm den Teig mit einem Messerrücken fest zusammen, schneidet die Streifen in Stücke, läßt sie etwas nachtrocknen und kocht sie in siedendem Salzwasser rasch weich. Vor dem Anrichten schmelzt man die Schneiderläppchen mit gerösteten Speck- oder in Butter gerösteten Semmelwürfeln gut ab und gibt sie recht heiß mit einer Soße zu Tisch. Vorzüglich als Beigabe zu Sauerkraut oder bayerischem Kraut.

W. 79. Man kann auch von dem Nudelteig mit einem Trinkglas runde Scheiben ausstechen, einen Löffel voll Pilzfülle daraufgeben und die Ränder gut darüber verschließen. Das geht am besten, wenn man die Ränder mit Eiweiß bestreicht und sie fest zusammenpreßt. Diese runden Läppchen, die weiter wie in Nr. 78 behandelt werden, sehen für die Tafel hübscher aus.

W. 80. Dampfnudeln mit Pilzfüllung. Guter aufgegangener Hefeteig, wie man ihn gewöhnlich macht, wird zu dünnen Kuchen ausgewalzt. Dann gibt man eine gute Pilzfülle darauf, die am besten mit einigen Eiern hergestellt wird, und rollt den Teig wie sogenannte Schneckenmudeln zusammen. Diese läßt man gut aufgehen und backt sie genau wie Dampfnudeln. Die Fülle muß aber möglichst trocken hergestellt werden, da die Nudeln sonst nicht richtig aufgehen.

W. 81. Aus dem gleichen dünngewalzten Teig kann man auch mit einem Trinkglas runde Scheiben ausstechen, diese füllen und wie Nr. 80 behandeln. Sehen sehr schön aus. Zu Nr. 78—81 kann man eine Pilzspeise mit Rahm-Buttersoße beigeben. Schmeckt besonders zu Nr. 80 und 81 hochfein.

W. 82. Den in gleicher Weise wie in Nr. 80 und 81 zubereiteten Teig kann man auch, nachdem man die Nudeln daraus geformt und gefüllt hat, in siedendem Fett, wie Fastenküchlein, backen lassen und die Nudeln mit Pilz-Rahm-Buttersoße oder Dürrobst und dergl. reichen. Man nimmt sowohl zur Fülle wie auch zur Soße nur solche Pilze, die sich schön weiß kochen, wie Champignons, Butterröhrlinge, Zigeuner, Steinpilze usw. Je feiner die Pilze, desto besser werden die Speisen.

W. 83. Ausgebäckene Pilze mit Hefeteig. Aus Mehl, Milch und Eiern macht man einen glatten Teig, nicht zu dünn, damit an den eingetauchten Pilzen möglichst viel hängen bleibt. Dann backt man diese in heißem Fett und unwickelt sie nach dem Erkalten mit einem gut aufge-

gangenen Hefeteig, läßt sie nochmals aufgehen und backt sie dann wie Dampfknudeln oder nochmals in siedendem Fett gar. Schmecken sehr fein mit einer Pilz-Rahm-Buttersoße.

W. 84. Pilzspeise aus Samtfuß, Krämpflingen (*Paxillus atromentosus*, Batsch). Diese Pilze werden sauber gepuht, aber nicht gewaschen und in sehr dünne Streifen geschnitten, was sehr leicht geht, da der Pilz sehr dicken Stiel und Hut hat und sehr fest ist. Diese Streifen gibt man mit etwas gutem Fett in die Pfanne, läßt sie gut anziehen, überstreut sie mit reichlich Mehl und feingeschabtem Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie weichdünsten. Hierauf gibt man einige Löffel voll Essig bei, läßt nachziehen und schlägt einen Eiquirl mit Rahm darüber. Sowie das Ei festgeworden ist, nimmt man vom Feuer und richtet an. Kartoffelbrei oder braune Kartoffeln schmecken am besten dazu.

W. 85. Schinken in Rotwein mit Pilzen. Der Schinken wird über Nacht entwässert, damit er nicht so salzig ist, abgehäutet und in dünne Streifen geschnitten. Diese legt man in einen irdenen Topf, übergießt sie mit gutem, nicht starkem Rotwein, gibt Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Lorbeer und Wacholderbeeren, eine halbierte große Zwiebel und eine feingeriebene Trüffel hinein und läßt den Schinken langsam, aber nicht überweich sieden. Dann garniert man den Schinken auf einer Platte und verziert ihn mit hartgekochtem und geriebenem Eiweiß und Eigelb und feingewiegtem Schnittlauch. Die Brühe wird durch ein Sieb gegeben und mit Pilzen, die man in schmale, lange Streifen geschnitten hat, so weit aufgefüllt, daß die Pilze gerade darin weich werden und die ganze Brühe einziehen. Schmecken zu dem Schinken hochfein.

W. 86. Hasenpfeffer mit Pilzen. Kopf, Hals, die Flanken, Herz, Leber und Lunge werden in Wasser mit Zwiebeln, Lorbeer, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Muskat, nebst einigen Scheiben Rauchfleisch angefüllt und fast weich gekocht. Dann tut man die nötige Menge in Streifen geschnittene Pilze hinein (hier eignen sich auch die braun- und schwarzkochenden Sorten) und läßt alles gut weich werden. Hierauf wird mit Blut, Mehl und Essig ein glatter Einlauf gerührt, vorsichtig beigegeben und so lange gekocht, bis die Speise die gewünschte Dicke hat.

W. 87. Man kann Hasenpfeffer auch statt mit Blut mit einer Mehleinbrenne verdicken, doch ist Nr. 86 vorzuziehen.

W. 88. Hasenbraten. Die Borderschlegel und der Ziemer werden gespißt und unter Beigabe von einigen Scharlotten oder Zwiebeln in einer Pfanne schön gelb angebraten, dann wie bei Schinken in Nr. 85 mehrere

Tage in eine Lauge gelegt und in der Lauge weichgekocht. Mit etwas Mehl, saurem Rahm und dem Rest der Brühe fertigt man eine dicke Soße, in der man das Fleisch zu Tisch bringt. Irgendein gutes Pilzgericht als Beigabe. Auch schmeckt Sauerkraut mit Erbsen- oder Kartoffelbrei vorzüglich zu Hasenbraten mit Pilzen. Letztere genügen aber auch allein als Zuspelise. Zu der Lauge kann man statt Wein auch halb Wasser, halb Essig nehmen. Das Fleisch schmeckt aber dann nicht so fein.

W. 89. Kaninchen mit Pilzfüllung. Ein Kaninchen wird zum Braten vorbereitet und innen gut mit Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen Lorbeeren und Wacholderbeeren eingerieben. Hierauf macht man auf eine der angegebenen Arten eine Pilzfülle, gibt sie in das Kaninchen, näht die Öffnung zu und brät es langsam schön braun, füllt mit etwas Wasser und 1 Löffel Wein auf, gibt die nötigen Zutaten hinein und bereitet davon eine gute Soße.

W. 90. Sehr gut wird die Pilzfülle, wenn man Herz, Lunge und Leber des Kaninchens fein zerhackt und zusammen mit den Pilzen unter Zugabe von Gewürz, Petersilie, Zwiebeln, reichlich mit Mehl überstreut und schön gelb dünstet. Zuletzt noch mit Eiquirl verrühren.

W. 91. Kaninchenpfeffer. Man kocht Kopf, Hals und Flanken mit dem aufgefundenen Blut und der gewünschten Menge Pilze zu einem Pfeffer, genau wie bei Hasenpfeffer, und reicht als Zuspelise Knödeln, geröstete Kartoffeln oder Nudeln.

W. 92. Knödel von Kaninchen. Leber, Herz und Lunge werden unter Beigabe von Speck, Suppengrün, Gewürz, der nötigen Menge guter Pilze, sowie 1—2 Brötchen durch die Fleischmaschine gedreht und dann in üblicher Weise zu Knödeln verarbeitet. Schmecken vortrefflich zu Salat, Gemüse oder irgendeinem Pilzgericht.

W. 93. Kaninchenpfeffer auf andere Art. Hals, Kopf, Vorderläufe und Brustlappen werden gut angebraten, dann in der nötigen Menge Wasser weichgekocht und mit einer Rahm-Buttersoße (sogen. Spargelsoße) zu Tisch gegeben. Um das Gericht zu vermehren und zu verbessern, läßt man in Streifen geschnittene Pilze mitkochen, die man aber erst zugibt, wenn das Fleisch fast weich gekocht ist, da die Pilze durch zu langes Kochen bedeutend an Wert und Geschmack verlieren. Alle weißkochenden Pilze eignen sich zu diesem Gericht, während die braunkochenden, wie Pfifferlinge, Birkenröhrlinge, Krämpfinge usw., besser zu saurem Pfeffer passen.

W. 94. Gedämpfte Ente mit Champignons oder Morcheln. Die Ente wird bratfertig gemacht, wenn nötig gespickt und in Fett schön braun

gebraten. Hierauf fügt man etwas Fleischbrühe, 2 Zwiebeln und 1 Pfd. Champignons, Morcheln oder andere feine Pilze, alles in feine Streifchen geschnitten, hinzu. Mit Nelken, Pfeffer, Muskat, einer geriebenen Trüffel und Salz wird gut, aber nicht zu reichlich gewürzt. Nun läßt man alles zusammen gut dämpfen, bis die Ente genügend weich ist. Die Soße mit Mehlbrenne oder Rahm und Ei verdicken.

W. 95. Gebackene Pilze. Nicht geöffnete dicke Champignons, oder auch Steinpilze, Butterröhrlinge, dicke Ziegenbärte usw. werden sauber gepulzt, aber nicht gewaschen, in Eiweiß getaucht, in reichlich Semmelmehl gewälzt und in Fett, dem man feingewiegte Petersilie und Pfeffer beigibt, schön gelb gebraten. Von Rahm und Ei macht man mit einem Löffel voll Öl eine schaumige Quirle, gibt reichlich feingewiegten Schnittlauch oder Petersilie hinein und reicht die Soße nicht zu heiß mit den Pilzen zu Tisch. Paßt für Fleisch und alle Gemüse als Zuspeise.

W. 96. Tomaten mit Pilzfülle. Ziemlich große Tomaten, aber nicht überreif, werden oben abgeschnitten und das Mark mit einem Löffelchen so weit herausgenommen, daß die Kerne alle entfernt sind. Das Mark wird durch ein Sieb getrieben, mit etwas feingewiegtem Kalbfleisch, feinsten Pilzen und Gewürz nach Geschmack vermengt und in die Tomaten gefüllt, die man in Fett schön durchbraten läßt.

W. 97. Huhn mit Pilzen. Das Huhn wird bratfertig hergerichtet, zerteilt und mit frischem Speck oder Butter, Zwiebeln und Gewürz gut angebraten, hierauf mit Wurzelwerk aller Art gut weichgekocht. Dann gießt man die Brühe ab und kocht darin vorher gedünstete Pilze in so großer Menge weich, daß sie die Brühe ganz in sich aufnehmen. Dann gibt man das Huhn mit den Pilzen zu Tisch. Als Zuspeise eignen sich in Wein gekochte Birnen, gedämpfte Äpfel, Reis, junge Erbsen usw. Für das Gericht kann man aber nur zarte junge Hühner oder Hähnchen gebrauchen.

W. 98. Tauben mit Pilzen, besonders Morcheln oder Champignons. Die Tauben werden in kleine Stücke zerteilt, mit Zwiebeln, Muskat usw. versehen und beinahe weichgekocht. Dann gibt man die in Streifen geschnittenen Pilze hinein und läßt vollends gar werden. Mit einer Rahm-Buttersoße zu Tisch geben. Durch Pilze kann man die Speise bedeutend vermehren und ausreichend machen, ohne daß sie an Wohlgeschmack einbüßt. Alle Arten Knödel, Nudeln usw. passen als Zuspeise.

W. 99. Man kann die Tauben auch mit feiner Pilzfülle versehen und dann in gewohnter Weise braten. Schmecken hochfein.

W. 100. Rebhühner oder Wildtauben mit Trüffel-Füllung. Die zubereiteten Vögel werden mit folgender Fülle versehen: Leber und Herz und die nötige Menge Trüffel werden mit Zwiebeln und Gewürz nebst einem geriebenen Brötchen fein gewiegt und in die Vögel gegeben, die man in der Pfanne schön braun braten läßt. Nach dem tüchtigen Anbraten gießt man halb Rotwein, halb Wasser an und würzt mit einigen Lorbeeren, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Speckwürfeln und etwas Brotrinde. Sind die Vögel fertig gebraten, verdickt man die Soße, nachdem man sie durchgeseiht hat, und gibt sie besonders zu Tisch. In Ermangelung von Trüffeln kann man auch andere feine Speisepilze verwenden, denen man dann aber ziemlich viel Lorbeeren und Wacholderbeeren beigibt und ein hart gekochtes Ei zumengt.

101. Kalbsherz mit Pilzen. Man salzt das Kalbsherz, gibt nach Geschmack und Bedarf Gewürz hinzu, fügt die nötige Menge feinster Pilze bei, gießt Wasser darüber und läßt gut einkochen. Die Soße bindet man vor dem Anrichten mit Mehl.

W. 102. Kalbs-, Schweine- oder Rinds-herz mit Pilzen. Man schneidet das Herz in dünne Scheiben, übergießt sie mit Rotwein, würzt, und bereitet die Speise unter Beigabe von Pilzen ebenso wie den Schinken in Nr. 85. Schmeckt hochfein, besonders wenn man das Herz vor dem Zubereiten 2—3 Tage in der Weinbeize liegen läßt.

W. 103. Spargel-Gierfuchen mit Pilzsoße. Nachdem der Gierfuchenteig in der bekannten Weise hergestellt ist, verteilt man ihn nicht zu dick gleichmäßig in der Pfanne und legt reichlich weichgekochte und in Würfel geschnittene Spargel darauf, drückt sie gut ein, damit sie mitbacken, und läßt den Kuchen an beiden Seiten schön gelb und gar werden. Da in der Spargelzeit die Pilze noch nicht so häufig sind, kommen Morcheln, Champignons, Maipilze usw. zur Verwendung, die man gut weichkocht und in einer Rahm-Buttersoße mit dem Gierfuchen zu Tisch gibt.

104. Champignon-Soße. Etwa 20 nicht zu große Champignons werden ganz fein gewiegt und in halb Wasser, halb Rotwein gargekocht, mit dem nötigen Gewürz und feingewiegter Petersilie versehen und mit einer Mehleinbrenne in Butter sämig gemacht.

W. 105. Die gleiche Soße wird aber feiner, wenn man die Pilze mit Zwiebeln, Gewürz und reichlich feingewiegter Petersilie, gut mit Mehl bestreut, goldgelb dünsten läßt und erst dann den Wein zugibt. Mit einer Brotrinde und einem hartgekochten, fein zerkleinerten Eigelb läßt man noch längere Zeit kochen und vor dem Anrichten noch einmal mit

einem in Rahm verrührten Löffel Grünfernmehl aufwellen, um die Soße sämig zu machen.

106. Champignon-Gemüse mit Erbsen und Möhren. Die Pilze werden mit Zwiebeln und etwas Butter im eigenen Saft weich gedämpft. Dann überstäubt man sie mit Mehl, läßt noch einige Minuten ziehen und gibt geröstete Semmelbrösel nach Bedarf bei. Als Zuspeise zu Erbsen und Möhren oder auch Blumenkohl zu Tisch geben.

W. 107. Zu Nr. 106 lassen sich alle guten Speisepilze verwenden. Es empfiehlt sich aber, geriebene, geröstete Semmelwürfel mitkochen zu lassen und zuletzt die Soße mit Eiquirl zu verdicken, da die meisten Pilze sehr saftreich sind.

W. 108. Gebackene Pilzscheiben. Feine Speisepilze werden mit Zwiebeln fein gewiegt, nach Geschmack gewürzt und, mit Mehl überstreut, in der Pfanne schwach gelb gedünstet. Hierauf läßt man die Pilze abdampfen und etwas abkühlen, legt sie auf ein Walkbrett, gibt geröstete Semmelbrösel darauf, sowie hartgekochtes und feingeriebenes Ei, formt Scheiben oder Streifen daraus, die man mit einer Schaufel vorsichtig in die Pfanne mit Fett setzt. Man bestreicht sie oben mit geschlagenem Ei, wendet schnell um, bestreicht auch die andere Seite und läßt die Scheiben in Butter goldbraun braten. Falls die Pilze zu wässerig sind, mischt man etwas Mehl oder geriebenes Semmelmehl darunter. Paßt zu vielen Gemüsen usw.

W. 109. Gericht aus feinen Pilzen. Die nötige Menge gewiegtter feiner Pilze werden in Butter mit Zwiebeln und Gewürz, reichlich mit Mehl überstäubt, schön gelb gedünstet. In einer anderen Pfanne brät man ganz fein gewürfelte Kalbfleischstückchen oder nicht zu fette Rind- und Schweinefleischwürfel gemischt, mit Zwiebeln und Gewürz gut durch, gießt einige Löffel Wasser daran, läßt das Fleisch weich werden und den Saft verkochen. Diese beiden Speisen werden löffelweise auf eine heiße Platte gelegt und mit gekochten Schinkenstreifen durchsetzt, sodaß auf jeden Löffel höchstens 2—3 Schinkenstreifen kommen. Nun überstreut man die Platte mit gelb gerösteten Semmelbröseln und verziert sie mit gebackenen Spiegeleiern und feingewiegtem Schnittlauch. Paßt zu allen Klößen, Gemüsen und vielen Mehlspeisen.

110. Pilze mit Krebsen. 2 Pfd. feine Pilze, Champignons, Zigeuner, Morcheln, junge Perlpilze oder dergl. werden ganz gedämpft, daher dürfen nur ganz junge Pilze genommen werden. Man würzt mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zwiebeln, schlägt die nötige Menge gequirte Eier

darüber und läßt diese hart werden. Dann legt man die Masse vorsichtig mit einer Schaufel auf die Platte und garniert sie mit Krebschwänzen und Scheren.

W. 111. Schnell zu bereitende Pilzspeise. Ganz junge, zarte Pilze, bei denen der Hut noch nicht entfaltet ist, schneidet man in laubdünne, feine Streifen, gibt eine zerdrückte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat darauf, überstreut sie mit etwas Semmelmehl und läßt sie in Speck oder Butter weichdünsten. Dann schlägt man einen Equiril darüber, läßt ihn hart werden und serviert das Gericht am besten gleich in der Pfanne. Am besten eignen sich hierzu fast alle Täublinge, Pfifferlinge, Zigeuner, Morcheln, Champignons usw.

W. 112. Die krause Glucke oder Fette Henne (*Sparassis ramosa*). Dieser Pilz wird meist sehr groß, sodaß meist schon einer für 3—4 Personen reicht, wenn man entsprechende Zuspeise beigibt. Der Pilz wird sauber gewaschen und geteilt, damit nicht Laubteile usw. im Innern bleiben, obwohl er ganz zubereitet ein Schmuck für die Tafel wäre. Dann übergießt man ihn mit Essig, läßt ihn bis zu zwei Stunden ziehen und gießt den Essig ab, den man zu allen andern Speisen wieder benutzen kann. Hierauf schwenkt man den Pilz leicht mit Wasser nach, setzt ihn mit Zwiebeln, Muskat, Lorbeerblatt, 2—3 Nelken und Wasser an, läßt gut weichkochen und gibt ihn mit einer Rahm-Buttersoße zu Tisch. Hochfein zu Nudeln, Klößen, Makkaroni usw.

Oder man gibt folgende Soße dazu: 1 Löffel Mehl, eine feingeschabte Zwiebel, etwas Nelken, Muskat und Pfeffer nebst einigen Scheiben Brotrinde röstet man in Butter schön goldbraun, schlägt die Soße durch, gibt ein Glas Madeira und eine halbierte Tomate daran und quirlt vor dem Anrichten mit Ei und Rahm ab. So zubereitet paßt der Pilz aber besser zu Fleischspeisen.

W. 113. Pilze mit Schnittlauchsoße und Kartoffeln. Hochfein. Man setzt die nötige Menge Kartoffeln mit sehr viel Wasser an, gibt reichlich in Bündel gebundenes Sappengrün und eine große Zwiebel daran und läßt sie weichkochen. Dann gießt man das Wasser ab in eine Kasserolle und füllt noch so viel Wasser auf, wie für die Soße nötig ist. Hierauf verquirlt man 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm und 2 Löffel Mehl zu einem Einlauf, gießt ihn in die Kartoffelbrühe hinein, die man auf dem Feuer so lange mit dem Schneeschläger peitscht, bis sie die gewünschte Dicke hat. Dann gibt man ein Trinkglas voll feingeschnittenen Schnittlauch hinein, Essig und Pfeffer nach Geschmack, nimmt schnell vom Feuer,

rührt noch eine halbe Minute durch und gibt sofort zu Tisch. Diese Soße schmeckt zu allen Pilzgemüsen hochfein. Am besten passen Kartoffelspeisen dazu. Wurde überall gelobt.

W. 114. Pilze in Rotwein auf andere Art. Hierzu eignen sich am besten Pilzsorten wie Rothautröhrling, Birkenröhrling, Ziegenlippe, Kuhröhrling, Sandröhrling usw., die sich schön weiß kochen. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, gibt Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Nelken, Muskat, Zwiebeln und Petersilie dazu, läßt alles aufkochen, seigt ab und gibt in den Wein die feingeschnittenen Pilze, und zwar so viel, daß die Pilze beim Kochen die gesamte Brühe auffaugen. Dann verdickt man mit etwas Mehleinbrenne, schmeckt gut ab und reicht das Gericht zu Kartoffeln und Gemüse.

W. 115. Eine gleiche Pilzspeise kann man auch mit Weißwein oder in Ermangelung desselben mit Essig und Wasser herstellen, kocht dann aber ein Trinkglas voll frischer oder eingemachter Heidelbeeren mit, die auch dem Rotwein beigelegt werden können, um ihm eine tiefer rote Farbe zu geben.

W. 116. Bohnengemüse mit Pilzen. Weiße Bohnen werden über Nacht in Wasser eingeweicht und unter Beigabe von etwas Natron garkochend, und zwar muß reichlich Wasser dazu genommen werden. Sind die Bohnen weich, so gibt man die gewünschte Menge in Würfel geschnittener Pilze nebst Zwiebeln, Gewürz und Salz hinein und läßt sie ebenfalls weichkochen. Dann rührt man 2 Löffel Mehl zu einem Einlauf, läßt die Speise damit gut dick kochen und schmelzt mit gelb gebratenen Speckwürfeln gut ab. Paßt zu Fleisch- und Gemüsegerichten.

W. 117. Das gleiche Gericht kann man auch mit Erbsen herstellen.

W. 118. Das gleiche Gericht läßt sich auch billig mit Erbsen und Kartoffeln herstellen, bei letzteren gibt man aber eine Mehlebrenne und nach Belieben etwas Essig hinzu.

W. 119. Gebackene Kartoffelscheiben mit Pilzen. 2 Pfd. gekochte und erkaltete Kartoffeln werden gerieben und 1 Pfd. in Butter gedünstete Pilze darunter gemischt. Dann gibt man ein Ei daran und so viel Mehl und geriebene Semmel zu gleichen Teilen, bis man kleine runde Scheiben aus der Masse formen kann. Diese läßt man in Fett auf beiden Seiten schön braun braten und reicht sie zu Kartoffelsalat.

W. 120. Pilzgebäckenes. Bessere Speisepilze werden fein gewiegt. Dann bestreicht man eine Auslaufform gut mit Butter, streut sie dick mit Semmelmehl aus, gibt die Pilze hinein, streut geriebene Semmel oben darauf

und gießt eine glatt verrührte Mischung aus 1 Tasse Fleischbrühe, etwas Wein, gewiegten Sardellen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Ei und einigen Löffeln Rahm darüber. Dann läßt man den Kuchen im Ofen gut durchbacken und gibt vor dem Anrichten noch eine Butterschmelze, ein geschlagenes Ei und geröstete Semmelbrösel darauf, läßt schnell überbacken und bringt die Form heiß zu Tisch. Schmeckt gut zu Kartoffeln.

121. Pilzpastete. Den Boden einer Kasserolle bestreicht man gut mit Butter, verteilt darauf 1 Pfd. Rindfleisch vom Halse, in feine Würfel geschnitten, belegt dieses mit rohen Kartoffelscheiben und gibt obendarauf eine Schicht in feine Würfel geschnittene Pilze, streut Salz, Pfeffer, Muskat, feingewiegte Petersilie und Zwiebeln darüber und läßt das Ganze im Ofen gut durchbacken.

W. 122. Pilzpastete auf andere Art. Eine flache Platte oder eine Form, die oben etwas weiter als unten ist (am besten aus Eisen), wird gut mit Butter eingefettet, mit etwa $\frac{3}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, in kleine Würfel geschnitten, belegt und mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. Die gleiche Menge fein zerkleinerter Pilze läßt man mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln und etwas Mehl in Butter dünsten und gibt sie über das Fleisch. Dann verteilt man darüber einen guten Pfannkuchenteig und läßt langsam backen, bis der Teig schön gelb ist. Hierauf stürzt man die Pfanne auf eine erwärmte Platte um, sodaß das Fleisch oben liegt, und garniert das Gericht mit Spiegeleiern und Schnittlauch. Sehr fein für bessere Tafel, besonders wenn man feinste Pilze benützt.

123. Pilzpastetchen. Man bereitet einen festen Nudelteig und rollt ihn dünn aus. Dann mischt man feinste Pilze, kleingewiegt, mit Salz, Pfeffer, geschabter Zwiebel, Ei und Semmelmehl gut durch, formt aus dem Teig kleine Pastetchen, rund oder viereckig, die man mit der Pilzmasse füllt und oben gut verschließt. Dann bestreicht man sie auf allen Seiten mit Eiweiß, wälzt sie gut in Semmelmehl und backt sie in Fett schön gelb.

124. Pilzpudding. 1 Pfd. Gemüsepilze wird weichgekocht und feingewiegt. 100 Gramm Butter reibt man zu Sahne, rührt 2 Eier und 3—4 geriebene Semmel darunter, gibt so viel Milch hinein, wie nötig ist, setzt Pfeffer, Muskat und Zwiebel zu, mengt die Pilze durch und gibt die Masse in eine Form, in der man sie im Wasserbad eine Stunde kochen läßt.

W. 125. Pfifferlinge mit Kartoffeln. Rohe Kartoffeln schneidet man in feine dünne Würfel, ebenso das gleiche Quantum Pilze, mischt sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie und nach Belieben etwas Kümmel, tut sie in eine Pfanne mit Fett und läßt alles schön gelb dünsten. Oder

man mengt Fett unter die Masse, gibt sie in eine Kasserolle und läßt sie im heißen Ofen garbacken.

W. 126. Reisspeise mit Pilzen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in Milch oder Wasser weichgekocht, 1 oder 2 gequirkte Eier darunter gegeben und zur Hälfte in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle getan. Dann gibt man 1 Pfd. ganz fein gewiegte gute Speisepilze darauf, deckt sie mit der anderen Hälfte der Reismasse zu und backt das Gericht bei mäßigem Feuer im Ofen gut aus. Vor dem Anrichten schmelzt man Butter und geröstete Semmelbrösel darüber.

W. 127. Reizker ganz in Fett gedünstet. Die Reizker, die sehr viel Milchsaft enthalten, dünstet man in Fett mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Knoblauch gut weich und gibt sie als Zuspeise zu Fleisch oder Gemüse.

W. 128. Bratenreste mit Pilzen. Hierzu lassen sich alle Braten-, auch Schinkenreste benutzen. Man schneidet das Fleisch und die gleiche Menge Pilze in kleine Würfel, vermischt alles gut mit Bratensoße, läßt langsam weichkochen, gibt beim Kochen 1 Löffel Kapern und einige gestoßene Wacholderbeeren zu und bringt das Gericht zu Kartoffelspeisen zu Tisch.

W. 129. Hecht und Karpfen mit Pilzfüllung. Eine gute Pilzfülle wird auf eine der angegebenen Arten zubereitet. Die Fische werden damit gefüllt, vernäht, gut paniert und in Fett gebacken.

W. 130. Man kann die Fische auch nach dem Füllen einfach in Wasser garkochen und eine beliebige Fischsoße dazu reichen. Am besten schmeckt Kapernsoße.

W. 131. Gedünstete Champignons, Morcheln und Steinpilze kann man auch mit gebratenen oder gekochten Weinbergschnecken zusammen sehr vorteilhaft zu feinen Speisen benutzen.

W. 132. Junge Bowiste können zu Geflügel- und Fleischfülle sehr gut benutzt werden, nur dürfen die Pilze noch nicht alt sein und müssen vor dem Gebrauch 1 Stunde gewässert werden. Dann läßt man sie gut abtrocknen, dünstet sie schön gelb und mischt sie unter die Masse. Die Bowiste sollen aber heil bleiben, da sie dann in der Füllung sehr schön aussehen. Um die Bowiste besonders schmackhaft zu machen, kann man sie auch mit einem bleistiftdicken Hölzchen anstechen und in die Öffnung ein Stückchen Trüffel oder eine Wacholderbeere geben.

Beim Einsammeln der Bowiste achte man darauf, daß man nicht den Kartoffelbowist mitnimmt. Dieser wird beim Durchschneiden sofort schwarz, ist oben ganz mit Warzen besetzt und hat keine reine weiße Farbe.

W. 133. Hammelbraten mit Lauchschwindlingen (Mousseron-marasmius alliatus. Schaeff.). Die Lauchschwindlinge werden mit einer Zwiebel und einer Zehe Knoblauch fein gewiegt. Dann schneidet man Rillen in den Hammelbraten, füllt diese mit den Pilzen, rollt das Fleisch zusammen und brät es in gewohnter Weise. Man kann die gewiegtten Pilze auch einfach in der Bratensoße mitschmoren lassen.

W. 134. Noch besser wird der Hammelbraten, wenn man ihn zum Füllen herrichtet oder vom Metzger herrichten läßt, ihn mit den Pilzen, Ei, Semmel und Zwiebeln füllt und dann brät.

Der Lauchschwindling eignet sich überhaupt vorzüglich zu allen Braten und gibt eine gute Soße. Er sollte daher in Büchsen eingekocht oder getrocknet werden, zumal er sehr reichlich gesammelt werden kann.

D. Gebackene Pilze.

Bei den Pilzen, die gebacken und gebraten werden, ist zu beachten, daß man sie schnell waschen und sofort zum Trocknen auseinanderbreiten muß, damit sie nicht zuviel Feuchtigkeit anziehen. Da man aber zum Backen und Braten fast nur Pilze von ziemlicher Größe nimmt, tut man am besten, sie einfach trocken abzureiben und etwaige schlechte Bestandteile mit dem Messer auszuschneiden. Das geht bei den meisten Röhrlingen, Steinpilzen, Rothäuten, Birken- und Butterröhrlingen, Brätlingen, Ziegenbärten, Täublingen usw. sehr gut. Sie braten sich dann sofort an, werden nicht wässerig und bleiben im Geschmack feiner.

W. 1. Steinpilze säubert man gut, schneidet sie in kaum $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, gibt auf jede Scheibe etwas geriebenen Knoblauch und brät sie in Fett goldgelb. Einfach, aber sehr wohlschmeckend.

Hier sei erwähnt, daß zum Braten der Pilze möglichst etwas Knoblauch oder doch Zwiebel genommen wird, da das den Wohlgeschmack der Pilze erhöht und vom Knoblauch selbst kaum eine Spur zurückbleibt.

W. 2. Auf die gleiche Weise vorbereitete Pilze, besonders Steinpilze, werden in Eiweiß getaucht und in Gries gewälzt, dem man Pfeffer, Salz und etwas feingedrückten Knoblauch beigemischt hat. Dann wie Nr. 1 gebraten.

W. 3. Statt Gries kann auch geriebenes Semmelmehl genommen werden.

W. 4. Oder man mischt halb Gries, halb Semmelmehl, wälzt die in Eiweiß getauchten Pilzscheiben darin und brät sie ebenso. Sind die

Pilze Nr. 1, 2, 3 und 4 schön gelb gebacken, so deckt man sie fest zu und läßt sie auf einer mäßig heißen Ofenstelle noch eine Weile nachziehen.

W. 5. Wenn man die Pilzscheiben recht hart braten läßt, verrührt man 1 Eidotter mit 2 Löffeln Rahm, gibt mit dem Teelöffel auf jede Scheibe einige Tropfen davon und läßt auf gelindem Feuer noch möglichst lange durchziehen. Die Pilze schmecken dann hochfein. Auf diese Weise kann man fast alle Pilze sehr fein zurichten.

W. 6. Brätlinge. Hierzu nehme man nur junge Pilze, die noch nicht ganz erschlossen sind, da ältere, besonders bei heißer Witterung, etwas tranig schmecken. Die Pilze werden auf die gleiche Weise wie in Nr. 1 zubereitet und gebraten, nur setzt man ihnen mehr Knoblauch, etwas Pfeffer und reichlich feingewiegte Petersilie zu.

W. 7. Brätlinge auf andere Art. Man zerreibt die Pilze ganz fein, mischt etwas Mehl, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Petersilie darunter, mischt 1 Eiweiß daran und sticht mit dem Löffel kleine Klöße aus der Masse, die man in der Pfanne schön gelb braten läßt.

W. 8. Brätlinge schmecken sehr fein, wenn man sie wie Nr. 5 zubereitet. Am besten paniert man sie dann aber mit Gries oder Semmelmehl und reicht sie als Zuspese als Ersatz für Fleisch.

W. 9. Kartoffelkuchen mit Brätlingen. Man zerreibt Kartoffeln und Pilze zu gleichen Teilen, mischt etwas Semmelmehl, 1 Ei und das nötige Mehl hinein und bricht mit dem Löffel kleine Kuchen aus, die man in der Pfanne gut gelb braten läßt. Ist gut und billig.

W. 10. Junge Brätlinge werden gerieben, mit ebensoviel gerösteten Semmelbröseln, 1 Ei, Muskat, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt, ausgestochen und in der Pfanne schön gelb gebraten. Dann läßt man die einzelnen Scheiben erkalten, taucht sie in Ei und läßt sie nochmals überbacken. Oder man schlägt die verquirkten Eier über die in der Pfanne liegenden Scheiben und läßt sie hart braten. Sehr fein.

W. 11. Leberpilz gebraten. Der Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.), der oft so groß wird, daß ein einziger Pilz für mehrere Personen ausreicht und in fast allen Eichenschältschlägen häufig gefunden wird, schmeckt gebraten hochfein. Man schneidet den Pilz, der etwas gallertartig ist, in ganz dünne breite Streifen, paniert sie mit Semmelmehl recht dick, gibt aber weder Petersilie noch Knoblauch daran, sondern nur Pfeffer, Salz und Muskat, und brät die Scheiben gut hart. Zum Panieren der Scheiben braucht man sehr wenig Eiweiß, da ohnehin schon viel Semmelmehl daran haften bleibt. Vor dem Anrichten gibt man einen Quirl aus Ei und

Rahm darüber und läßt noch eine Weile nachdünsten, bis alles gut verbacken ist. Sehr feine Pilzspeise und passend zu fast allen Gemüsen.

W. 12. Da der Leberpilz auf Eichenstämmen wächst, kommt es sehr oft vor, daß ältere Exemplare etwas herb und nach Tannin schmecken. Man legt deshalb die geschnittenen Scheiben vor dem Gebrauch in Essig, gießt diesen ab, trocknet die Pilze gut, am besten in der Sonne, und verfäbrt weiter wie in Nr. 1.

W. 13. Leberpilz hart gebraten. Man wäscht den Pilz ohne Beigabe von Essig, paniert ihn, läßt ihn hart braten und erkalten. Dann legt man die Scheiben in einen irdenen Topf, gießt kochenden Rotwein mit Zwiebel, Muskat, Nelken und Pfeffer darüber und läßt sie einen Tag ziehen. Dann werden sie in der Lauge wieder erwärmt und heiß zu Tisch gegeben. Schmecken ausgezeichnet zu Kartoffeln und Gemüse.

W. 14. Pilze mit Kartoffeln und Speck gebraten. Hierzu eignen sich alle dicken Pilze, wie Köhrlinge, Brätlinge, Reizker, viele Täublinge, Ziegenbärte usw. Je feiner aber die Pilze, desto feiner die Speise. Auf papierdünne Speckscheibchen legt man messerrückendünne Kartoffelscheiben, etwas kleiner geschnitten als der Speck, und wiederum etwas kleiner geschnittene ebenso dünne Pilzscheibchen auf die Kartoffeln. Dann gibt man Salz und Gewürz hinzu, bestreut das Ganze mit Gries oder Semmelmehl, läßt es in der Pfanne mit nicht zuviel Fett weich braten und gibt es, mit geriebenem Ei verziert, zu Tisch.

W. 15. Pilze auf andere Art. Hierzu benutzt man nur die Hüte mittelgroßer Pilze, z. B. Champignons, Zigeuner, Perlpilze, junge Steinpilze, Täublinge usw. Fingerdick geschnittene Kartoffelscheiben werden auf etwas größer geschnittene, papierdünne Speckscheiben gelegt. In die Kartoffelscheiben bohrt man ein etwa talergroßes rundes Loch, in das die Pilzhüte umgekehrt hineingestellt und mit etwas feingewiegtem Fleisch, Zwiebel oder Ei gefüllt werden. Dann brät man sie auf die gleiche Weise wie Nr. 14. Hochfeine Speise für die Tafel, zu vielen Fleischspeisen und Gemüsen geeignet.

W. 16. Am feinsten wird Nr. 15 aus den Hüten von Champignons, Morcheln und Zigeunern, doch eignen sich auch die übrigen Pilzarten gut.

W. 17. Gebratene Täublinge. Da alle Täublinge sehr weich sind, in wenigen Minuten gar werden und leicht zerfallen, dürfen sie nur auf ganz gelindem Feuer gebraten werden. Zum Panieren mischt man unter das Eiweiß einen kleinen Löffel Mehl, da dann das Semmelmehl besser

haften bleibt. Gries eignet sich hier nicht zum Panieren. Nach dem Panieren werden die Pilze in der gewohnten Weise gebraten.

W. 18. Gebackene Brand-Läublinge. Da dieser Pilz sehr derb und fest ist, muß man ihn fein wiegen, mit den nötigen Zutaten versehen und in einer Pfanne oder Kasserolle gut durchbacken. Reichlich Knoblauch zugeben, da der Pilz dadurch im Geschmack bedeutend gewinnt.

W. 19. Reizker ganz gebraten. Da die Reizker sehr viel Milchsaft besitzen, werden sie, nachdem die Stiele kurz abgeschnitten sind, nur mit den nötigen Zutaten bestreut, umgekehrt in die Pfanne gestellt und in Fett schön gelb gebacken.

W. 20. Parasolpilze gebraten. Auch dieser Pilz wird am besten ganz gebraten. Am besten füllt man ihn nach Art der Perlpilze. Er schmeckt dann hochfein.

W. 21. Gebackene Pilze mit Schinken. 1 Pfd. feine Pilze wird halbiert und paniert oder glatt mit den nötigen Zutaten in wenig Butter gebraten. Dann legt man feingeschnittene Streifen Schinken und etwas Speck mit in die Pfanne und läßt sie schön goldgelb braten. Morcheln, Porcheln usw. eignen sich sehr gut.

W. 22. Gefüllte Pilze auf andere Art. Man nimmt 1 Pfd. Blätterpilze, Champignons, Läublinge, Parasol, Perl usw., schneidet die Stiele ab, kocht die Hüte einige Minuten, läßt sie abtropfen, gibt eine Mischung aus feingewiegtem Schinken, Fleischresten, Zwiebeln und Gewürz hinein und läßt sie damit schön gelb braten.

W. 23. Gebackene Bowiste. Ganz kleine, junge, zarte Bowiste werden sauber gepuzt, aber nicht gewaschen. Dann durchsticht man sie mit einem bleistiftdicken, spizen Hölzchen und legt in die Höhlung ein erbsengroßes Stückchen Trüffel, 1 Wacholderbeere, 1 Korn Koriander oder ein Stückchen Knoblauch, je nach Geschmack. Hierauf gibt man 3 Löffel Mehl in eine heißgemachte Kaffeetasse, gießt kochendes Wasser darüber und rührt so lange, bis es einen ziemlich dicken Kleister gibt. Dann steckt man die Pilze auf eine spitze Gabel, taucht sie in den Kleister, bestreut sie schnell mit Semmelmehl, dem man Pfeffer, Salz, Muskat, feingewiegte Zwiebel und nach Geschmack etwas Knoblauch zugesetzt hat, und läßt sie in der Pfanne in Fett schön gelb backen. So zubereitet schmecken die Pilze vorzüglich als Nachspeise.

W. 24. Bowiste auf andere Art. Nachdem man die Pilze wie in Nr. 23 vorbereitet hat, macht man einen Pfannkuchenteig, läßt ihn anbraten und belegt ihn dann dick mit Pilzen, gibt nochmals aufs Feuer

und läßt alles schön gelb und gar backen. Sehr gut als Zuspeise für Salat, Spargel, Schwarzwurzeln usw.

W. 25. Man kann auch die nötige Menge Eier verquirlen, sie mit Muskat, Salz und Pfeffer in die Pfanne mit Fett geben, die wie oben vorbereitete Boviſte hineinlegen und alles zusammen backen lassen. Vorsichtig herausnehmen und auf einer heißen Platte zu Tisch geben. Paßt zu vielen Gemüſen, Salaten usw.

E. Pilzsalate und ähnliche Speisen.

W. 1. Gallerte (Gelee) mit Pilzen. Sehr fein. Man spaltet einen Schweinefuß quer und der Länge nach in kleine Stückchen und kocht sie recht lange und recht weich, gibt Suppengrün und Wurzeln aller Art hinein und siebt die Brühe gut ab. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in schmale Streifen und vermengt es mit Salz, Pfeffer, reichlich Zwiebeln, etwas Majoran, zerschnittenen sauren Gurken, roten Rüben und eingemachten Perlzwiebeln. Inzwischen kocht man in der Brühe die gleiche Menge in Streifen geschnittene Pilze weich, salzt und würzt sie nach Geschmack, mischt sie mit dem übrigen gut durcheinander und gibt sie in eine Schüssel, die oben weiter ist als unten. Dann gießt man die Brühe darüber, rührt alles gut durch und läßt es erkalten. Vor dem Gebrauch stürzt man die Schüssel auf eine Platte und bringt die Speise, die nicht allein hübsch aussieht, sondern auch vorzüglich schmeckt, zu Tisch. Der Brühe muß aber, wenn das Gericht gut schmecken soll, eine genügende Menge Essig beigeſetzt werden. Das ist wohlſchmeckender, als wenn man dem Gericht eine Essigsoße oder Mayonnaise beigeibt, die aber auch außerdem noch dazu gereicht werden kann.

W. 2. Man kann die gleiche Speise auch aus Kalbsfüßen herstellen.

3. Steinpilzsalat roh. Junge Steinpilze werden in feine Streifen geschnitten und mit Salz, Zwiebel, Essig und Öl zu einem Salat gemengt, den man $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen muß.

W. 4. Noch besser kocht man die Pilzstreifen in Salzwasser leicht ab und mengt sie dann zu Salat an.

5. Keizler-Salat. Die Keizler werden in Salzwasser weichgekocht. Dann läßt man sie abtropfen und mengt sie mit gewässertem, feingeschnittenem Hering, Essig, Öl, Zwiebeln und Pfeffer zu Salat an. Vor dem Auftragen mischt man noch einige Löffel voll sauren Rahm darunter.

W. 6. Salat von Ziegenbärten. Man schneidet die Ziegenbärte in Streifen, kocht sie in Salzwasser ab und mengt sie mit Zwiebeln,

Essig, Öl, Esdragon und Pfeffer zu einem Salat, der sich sehr lange hält, sodaß man sich mit einem Vorrat für längere Zeit versehen kann. Hierzu eignen sich alle Arten Ziegenbärte, auch der Eichhase, die Glucke usw., nur empfiehlt es sich, keine alten Exemplare zu verwenden, da diese nicht so fein schmecken und leicht schwammig werden.

W. 7. Salat von Mildem Milchling (Milder Reizker — *Lactaria mitissima* Fr.). Gibt roh oder auch leicht abgekocht einen sehr guten Salat, der mit Öl und Rahm angemacht, vorzüglich schmeckt.

W. 8. Echter Ritterling (auch Grünreizker — *Agaricus equestre* L.). Die Pilze werden gut gereinigt und die Haut des Hutes abgezogen, da sie einen etwas erdigen Geschmack hat. Hierauf kocht man die Pilze schwach weich, gibt aber nicht mehr Salzwasser hinzu, als zum Kochen unbedingt nötig ist. Nach dem Erkalten legt man die Pilze in einen irdenen Topf oder ein weites Einmachglas, gibt Zwiebeln, Lorbeeren, Wacholderbeeren, etwas Kümmel oder Koriander und Pfeffer dazu und stellt sie kühl auf. Zum Gebrauch werden sie mit Öl und saurem Rahm angemengt. Halten sich lange Zeit sehr schmackhaft.

W. 9. Hasenohr-Becherling, Hasenohrmorchel (*Peziza leporina*). Den gut gereinigten Pilz kocht man in Salzwasser ab und behandelt ihn weiter wie in Nr. 8. Er muß aber einige Tage liegen, wenn er fein schmecken soll.

W. 10. Keulen-Kraterelle, Schweinsohr (*Craterellus clavatus* pers.). Diese Kraterelle gehört zu den besten Pilzen, sowohl zu Gemüse, wie besonders zu Salat. Die Pilze werden leicht abgekocht und mit den genannten Zutaten angemengt. Aber statt Öl beizugeben schmelzt man den Salat mit geröstetem Speck. Muß sofort gegessen werden. Gibt aber auch mit Öl und Rahm einen sehr guten, feinen Salat.

W. 11. Rotbrauner Gallertpilz (*Gyrocephalus rufus* Bref.) ist wohl der beste Salatpilz, dagegen zu Gemüse weniger geeignet. Er darf nur ganz leicht in kochendem Wasser gesotten werden, damit er nicht auseinanderfällt. Wird dann mit Öl und Rahm oder mit geröstetem Speck abgeschmelzt und mit den übrigen Zutaten zu Salat angemengt.

W. 12. Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.) zu Salat. Dieser sehr ausgiebige Pilz gibt einen herrlichen, wohl schmeckenden Salat. Man schneidet ihn in ganz dünne schmale Streifen, kocht hierauf den nötigen Essig mit einer Handvoll frischen, eingemachten oder getrockneten Heidelbeeren, seigt die Beeren ab, gibt reichlich Pfeffer, Muskat, Salz, Lorbeeren, Wacholderbeeren und nach Belieben etwas gestoßenen Kümmel oder Koriander

dazu, legt die Pilzmasse hinein und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie aus dem Essig und mengt sie mit Öl, Zwiebeln, feingewiegtem Schnittlauch und hartgekochten, zerkleinerten Eiern. Wer Knoblauch liebt, läßt dafür Lorbeeren, Wacholderbeeren, Kümmel und Koriander weg.

W. 13. Salat von Pfifferlingen zum Aufbewahren. Man kocht die in feine Streifen geschnittenen Pfifferlinge ab und läßt sie erkalten. In die nötige Menge Essig gibt man Gewürz und Salz, läßt aufkochen und schüttet ihn brausend über die Pilze, gibt Zwiebel oder Knoblauch, etwas Meerrettich, Senfmehl und Esdragon bei, bindet das Gefäß gut zu und bewahrt es an einem kühlen Ort. Das Gefäß aus Steingut oder Glas brüht man erst mit Sodawasser aus, schwefelt es gut durch und läßt es eine Weile stehen, ehe man den Salat hineingibt. Am besten eignen sich Glasgefäße mit luftdichten Verschlüssen.

W. 14. Sehr feiner Pilzsalat. Gute, nicht zu weich kochende Pilze werden in feine Streifen geschnitten und in Salzwasser mäßig weichgekocht. Dann rührt man in einer Schüssel 3 ganze Eier mit dem nötigen Öl zu Schaum, gibt Pfeffer, Muskat, Zwiebel oder nach Belieben Knoblauch hinein, fügt den nötigen Essig hinzu und legt die inzwischen erkalteten Pilze in die Soße. Nachdem man gut durchgemengt hat, verziert man den Salat mit feinen Gurkenstreifen, roten Rüben und feingewiegtem Schnittlauch. Der Salat läßt sich aber nicht aufbewahren.

15. Pilzsalat mit Tomaten. 1 Pfd. Mischpilze werden in Wasser weichgekocht. Die Brühe kann für Suppen verwendet werden. An die Pilze gibt man Salz, Pfeffer, Essig und Öl, schneidet einige Tomaten und gekochte Kartoffeln hinein und mengt gut durch.

W. 16. Pilzsalat mit Hering und Äpfeln. Große saure Äpfel schneidet man in dünne Scheiben, entgrätet und zerkleinert einen gut gewässerten Hering und mischt zu gleichen Teilen Äpfel, Hering und weichgekochte, in Streifen geschnittene Pilze mit Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln oder Knoblauch und dem nötigen Öl gut durcheinander.

W. 17. Man kann statt der Äpfel auch Kartoffeln nehmen und statt Salzhering Sardellen oder marinierte Heringe. Feingeschnittene Gurken, eingemachte rote Rüben, Perlzwiebeln und hartgekochte, zerkleinerte Eier verbessern den Salat sehr, ebenso einige Löffel saurer Rahm.

W. 18. Heringsalat mit Pilzen. 2—3 gut gewässerte Heringe werden entgrätet und fein gewiegt. Ebensoviele abgekochte Pilze, 2—3 Zwiebeln, 1 saure Gurke, 1 Löffel voll Kapern, mehrere feingeschnittene gekochte Kartoffeln und 2—3 feingeschnittene saure Äpfel mengt man mit

den Heringen und dem nötigen Gewürz gut durch. Mit dem Heringsrogen oder der Milch rührt man 4 Löffel Sahne zu einem dicken Brei, fügt ein ganzes Ei und 1 Löffel feines Öl bei, rührt alles zu einer glatten Soße und mischt sie unter den Salat, den man nach Belieben mit weiteren Zutaten und Gewürzen versehen kann.

W. 19. Gewürzter Pilzsalat. Hierzu nimmt man am besten Ziegenlippen, Rothaut-, Sand-, Kuh- und Maronenröhrlinge, die man in feine Streifen schneiden. In den nötigen Essig, der aber recht scharf sein soll, gibt man reichlich Gewürze, Zwiebeln und Salz, läßt aufkochen und schüttet den Essig heiß über die Pilze. Nach dem Erkalten füllt man alles in gut schließende Gläser, in denen sich die Pilze, so zubereitet, längere Zeit halten. Vor dem Gebrauch mildert man den scharfen Essig mit Wasser und gibt Öl und einige Gurkenscheiben an den Salat. Um den Essig zu mildern, kann man auch beim Einkochen einige Löffel Zucker hineingeben. Das macht den Essig haltbarer, ist aber nicht jedermanns Geschmack.

W. 20. Feiner Pilzsalat. Feinere Speisepilze, in Streifen geschnitten, werden mit Rotwein übergossen und mäßig weichgekocht. 2 Eidotter, 1 Löffel Öl, 1 Löffel Rahm und das nötige Gewürz werden glatt verrührt, über die erkalteten Pilze gegossen und gut vermengt. Nach Belieben gibt man noch einen Schuß Essig daran und würzt mit Zwiebeln, Schnittlauch und Esdragon.

W. 21. Pilzsalat mit Senf. Die Pilze werden, wie schon angegeben, vorbereitet. Dann rührt man 3 Eidotter, 3 Löffel Tafelsenf und 2 Löffel Öl glatt, fügt Essig nach Bedarf hinzu und gießt die Soße über die Pilze. Mit dem nötigen Gewürz gut durchmengen. Sehr fein ist dieser Salat, wenn man ihn mit feingewiegten Heringen oder Sardellen, Schinken und hartgekochten Eiern verziert.

W. 22. Fleischreste kann man mit Hering, Schinken und gekochten Pilzen ebenso zu einem schmackhaften Salat herrichten.

W. 23. Gewöhnlicher Kartoffelsalat, den man mit Speck anmacht und mit feingewiegten Pilzen mischt, schmeckt ebenfalls sehr fein.

W. 24. Sülzsalat aus Rindermagen wird wie gewöhnlich hergestellt und in verschlossenen Gläsern aufbewahrt. Zum Gebrauch nimmt man Sülz und Pilze in gleichen Mengen und mischt mit Öl, Essig und Zwiebeln einen Salat, der zu Kartoffeln sehr gut schmeckt.

W. 25. Fischreste und Pilze geben gleichfalls, in der angegebenen Weise zubereitet, einen guten Salat.

W. 26. Salat aus Schwarzwurzeln und Pilzen. Die gepuzten

Schwarzwurzeln werden in feinste Streifen geschnitten, ebenso die gleiche Menge Pilze, dann zusammen in Wasser weichkochen. Die Pilze gibt man aber erst in die kochenden Schwarzwurzeln, wenn diese nahezu weich sind. Nach dem Erkalten mischt man mit den bekannten Zutaten den Salat.

W. 27. Pastinaken und Pilze ebenso.

W. 28. Stachys und Pilze ebenso.

W. 29. Zuckerwurzeln und Pilze ebenso.

W. 30. Möhren und Pilze ebenso.

W. 31. Grüne Bohnen und Pilze ebenso.

Man nimmt zu diesen Salaten eine Tunke aus Essig, Öl, Eigelb und Rahm, wie sie einem am besten schmeckt. Gewürz, Zwiebeln usw. gibt man aber nur zu, wie die Speisen es vertragen. Knoblauch, Koriander, Kümmel, Lorbeeren und Wacholderbeeren läßt man am besten ganz weg, da sie den Geschmack der Gemüse beeinträchtigen. Zu Bohnen gibt man Bohnenkraut, zu Möhren etwas Senf.

W. 32. Trüffelalat. Die feingesäuberten Trüffeln werden in papierdünne Scheiben geschnitten. Aus Öl, Essig, Senf, Eigelb und Gewürz macht man eine feine Tunke und mischt die Pilzscheiben darunter. Der Salat ist aber, falls man die Trüffeln kaufen muß, sehr teuer.

W. 33. Feingeriebene Trüffeln, den Pilzsalaten zugesetzt, geben fast allen einen hochfeinen Geschmack, sind aber nicht jedermanns Sache.

W. 34. Salat von Köhrigem Händling (*Clavaria Ardenia* Sow.). Dieser zarte, leicht brüchige Pilz muß vorsichtig gesammelt und im Körbchen zwischen Papier gelegt heimgetragen werden, dann reinigt man ihn sorgfältig und kocht ihn rasch in Wasser weich. Mit einer Tunke wie in Nr. 20 mischt man ihn zu Salat. Es lohnt sich, diesen Pilz zu sammeln, der so dichtgedrängt wächst, daß man trotz seiner Kleinheit schnell die nötigen Mengen beisammen hat. Schmeckt sehr fein.

F. Pilzsoßen.

W. 1. $\frac{1}{2}$ Pfd. feine würzige Pilze werden mit 1—2 Zwiebeln und dem nötigen Gewürz zu Brei zerdrückt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Dann gibt man 10 Gramm Butter in eine Pfanne, tut die Masse hinein, bestreut sie mit Mehl und läßt sie gelb dünsten. Hierauf kocht man sie mit dem nötigen Wasser gut weich und läßt sie mit einem Einlauf aus 2 Löffel Mehl und Milch noch gut durchziehen. Vor dem Anrichten gibt man einen Quirl aus 2 Eiern und 4—5 Löffel Rahm hinein und würzt nach Geschmack nach.

W. 2. Besser wird diese Soße, wenn man das Mehl nicht mit Milch verrührt, sondern es in Butter gelb schwitz, vorsichtig mit Pilzbrühe glatt rührt und dann den Pilzbrei darin gar kochen läßt. Dann wird wie bei Nr. 1 verfahren.

Diese beiden Soßen passen zu allen Mehlspeisen, Knödeln, Nudeln usw. Machen auch gedünstete Pilze zu einem sehr feinen Gericht. Nach Belieben kann bei beiden ein Schuß Essig zugesetzt werden.

W. 3. Die gleichen Soßen kann man auch braun herstellen, indem man das Mehl ohne Fett erst in der Pfanne kastanienbraun rösten läßt und die Speise dann weiter wie oben behandelt. So zubereitet schmecken die Soßen sehr gut zu Kartoffelspeisen, Fleisch usw.

4. Tunke mit Pilzen und Wurzeln. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze werden fein gewiegt und in 10 Gramm Butter kurze Zeit gedünstet. Darauf läßt man feingewiegtes Wurzelwerk mit Würzkräutern gemengt in Fett schweizen, gibt die Pilze hinein und läßt nochmal nachdünsten. Dann gibt man gelbbraun geröstetes Mehl darüber, füllt mit Wasser auf und läßt alles gar kochen. Vor dem Anrichten säuert man mit etwas Essig oder Zitronensaft und verrührt die Soße mit 2 Eidottern. Paßt zu fast allen Fleischspeisen.

W. 5. Pilztunke auf andere Art. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze und 1—2 Zwiebeln werden im Mörser fein zu Brei zerstoßen, reichlich mit Mehl überstreut und kurze Zeit gedünstet. Hierauf macht man mit Fleischbrühe oder Wasser die Soße nach Belieben flüssig, gibt das nötige Gewürz und feingewiegte Kräuter hinein und quirlt mit 2 Eidottern ab. Paßt zu Kartoffeln, Reis usw.

W. 6. Pilzsoße aus feinen Pilzen. $\frac{1}{2}$ Pfd. schöne weißkochende Röhrenpilze (Steinpilz, Butterpilz, Zimtröhrling) stößt man mit Zwiebeln und einer Zehe Knoblauch zu Brei und dünstet sie, reichlich mit Mehl überstreut, in Butter goldgelb. Dann röstet man einige Löffel Mehl kastanienbraun, verrührt es mit einem Glas Rotwein, dem man eine Handvoll abgekochte und durchgeseigte Heidelbeeren zugesetzt hat, gibt den Pilzbrei hinein und läßt alles gut durchkochen. Mit Gewürz und reichlich feingewiegtem Schnittlauch abschmecken. Paßt zu Fleisch- und Kartoffelspeisen.

W. 7. Krafftunke mit Pilzen und Kräutern. Alle Arten Wurzeln und Gewürzkräuter kocht man mit 1 Pfd. zerkleinerten Pilzen recht weich, treibt alles durch einen Durchschlag und gibt eine Brühe wie in Nr. 1

oder 2 daran. Vor dem Anrichten zieht man mit Ei und Rahm ab. Paßt zu Mehl-, Kartoffel-, Pilz- und Fleischspeisen.

W. 8. Auf dieselbe Art kann man auch eine Soße wie Nr. 6 herstellen, die zu den gleichen Gerichten paßt.

W. 9. Specksoße mit Pilzen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Pilze werden mit Zwiebeln fein verstoßen und in geschabtem Speck, mit Mehl überstreut, tiefdunkel geröstet. In eine Kasserolle gibt man das nötige Wasser, tut Wurzeln und Kräuter nebst dem Pilzbrei hinein und kocht alles gut weich. Dann feiht man durch und verdickt die Soße mit einer Mehleinbrenne. Nach Belieben einen Schuß Essig daran. In die Soße schneidet man Stückchen Schinken oder Wildbret ganz fein und gibt sie mit reichlich feingewiegtem Schnittlauch zu Tisch.

W. 10. Feine Pilzsoße. Man kocht 1 Pfd. feine Pilze mit reichlich Wurzelwerk, Kräutern und Zwiebeln weich und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf rührt man 2—3 Löffel Mehl mit etwas Milch glatt, gibt 3 Eier und eine Tasse süßen Rahm hinein, gibt die Pilze dazu und schlägt sie auf dem Feuer so lange, bis die Soße gut kocht und genügend eingedickt ist. Nach Belieben fügt man Salz, Pfeffer, Muskat usw. hinzu. Diese Soße ist hochfein zu Knödeln, Mehlspeisen, Pilzgerichten usw. Will man sie zu Fleisch- oder Kartoffelspeisen reichen, säuert man mit etwas Essig und rührt 5—6 Löffel feingewiegten Schnittlauch durch.

W. 11. Für Liebhaber von braunen, sauren Soßen wird das Mehl zuerst tiefbraun geröstet. Will man die Soße nach Beigabe von Essig und Schnittlauch noch derber haben, rührt man vor dem Anrichten etwas Tafelsenf darunter.

W. 12. Eiersoße mit Pilzen. 1 Pfd. Pilze werden mit Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt und in wenig Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und beiseite gestellt. Dann verrührt man 3 Eidotter mit einem Löffel voll Fleischextrakt und 40—50 Gramm Butter recht schaumig, gibt sie in einen irdenen Topf und schlägt sie auf dem Feuer bis kurz vorm Kochen. Dann schnell vom Feuer nehmen, die Pilzmasse hineinrühren und sofort zu Tisch geben oder in nicht zu heißem Wasser warmstellen. Das Eiweiß backt man in einer Pfanne mit Butter, zerschneidet es in ganz feine Würfel und setzt es der Soße zu. Paßt zu Fisch, Fleisch, Pilzen und Gemüse.

W. 13. Feine kalte Pilzsoße. $\frac{1}{2}$ Pfd. feinste Pilze werden mit Zwiebeln und Gewürz fein gewiegt und in Butter gelb gedünstet, doch darf man nur knapp einen Löffel voll Butter nehmen und auf ganz schwachem

Feuer dünsten. Hierauf verrührt man die gewässerte Milch von einem Hering mit 2 Eiern, 2 Löffel Tafelsenf und 2 Löffel saurem Rahm, gibt die Pilze hinein, säuert und würzt nach Bedarf und richtet über feingewiegtem Schnittlauch an. Paßt für Aufschnitt, Schinken, kalten Braten usw.

14. Trüffelsoße. Aus etwas Butter und 3 Löffel Mehl macht man eine braune Mehlschwitze, vermengt sie mit 1 Liter Fleischbrühe, kocht sie mit Wurzeln und Kräutern gut gar, seigt ab und würzt mit Nelken, Pfeffer, Salz und Muskat. Inzwischen hat man in Rotwein $\frac{1}{2}$ Pfd. feingewiegte Trüffeln weichgedünstet, gibt sie der Fleischbrühe bei und reicht die Soße heiß zu Tisch. Paßt zu Fleischspeisen.

W. 15. Trüffelsoße noch feiner. Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. Trüffeln mit einer Zwiebel im Mörser zu Brei, gibt sie in eine Pfanne mit Butter, überstreut sie mit Mehl und dünstet sie gut weich. Unterdessen kocht man gute Speisepilze in Rotwein weich, seigt sie durch, gibt die Trüffelmasse in den Wein, läßt abkühlen und rührt einen Quirl aus Ei und Rahm daran.

W. 16. Pilzsoße mit Meerrettich. Sehr fein. Man läßt 1 Liter Milch kochen, nimmt vom Feuer und gibt $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Brei zerstoßene feine Pilze und eine fingerlange geriebene Stange Meerrettich hinein. $\frac{1}{4}$ Stunde gut zugedeckt ziehen lassen und durch ein nicht zu enges Sieb geben. Hierauf setzt man die Milch wieder aufs Feuer, rührt einen glatten Einlauf aus 2 Löffel Mehl, etwas Milch, 2 Eiern und einer Tasse Rahm hinein und schlägt mit dem Schaumbesen, bis die Soße heiß und dick genug ist. Paßt zu allem Kochfleisch, Pilzgemüsen und Mehlspeisen. Als Würze nimmt man nur etwas Zimt.

W. 17. Mit geröstetem Mehl, das man mit etwas Kaffee verrührt, kann man diese Soße auch braun und nach Belieben durch einen Schuß Essig sauer machen. Um ein Gerinnen zu verhüten, darf man den Essig aber erst nach dem Erkalten der Soße zusetzen. Nach Geschmack kann man diesen Soßen auch 2—3 Würfel Zucker zugeben.

W. 18. Soße aus Tomaten und Pilzen. Man nimmt 5 Tomaten und $\frac{1}{4}$ Pfd. feingewiegte Pilze und dünstet sie in Butter, mit reichlich Mehl überstreut, gut durch. Dann füllt man mit Fleischbrühe auf, gibt einige Brotrinden, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblätter, Muskat und Nelken hinein und läßt alles gar kochen. Dann seigt man die Soße durch, quirkt einige Löffel dicken Rahm darunter und reicht sie zu Schinken, Braten, Wild oder Geflügel.

W. 19. Blißsoße. In 1 Liter Wasser kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. fein-

zerstoßene Pilze und feigt sie ab. Dann verrührt man 2 Löffel Senf mit 1 Löffel feinem Tafelöl, gibt nacheinander 5—6 Löffel Wasser, 5 Eier, etwas Zucker und Pfeffer hinein, gießt die Pilzbrühe dazu und schlägt die Soße im Wasserbad, bis sie dick ist. Sehr fein wird die Soße durch einen Zusatz von etwas geriebenem, in Wasser ausgedrücktem Meerrettich. Paßt zu Fisch- und Fleischgerichten.

W. 20. Pilzsoße zu Wild usw. Man zerstößt feine, recht saftreiche Speisepilze zu Brei und drückt diesen in Essig aus. Hierauf verrührt man 2 hartgekochte Eidotter mit 2 Löffel feinem Salatöl, gibt Essig, Salz, Pfeffer, das feingewiegte Eiweiß, eine Handvoll feingewiegten Schnittlauch, 1 Löffel voll Kapern, 1 Löffel voll feingestößener Wacholderbeeren und nach Belieben etwas Zucker hinein. Wird die Soße zu dick oder zu scharf, so verdünne man sie mit Wasser oder Fleischbrühe. Dann verrührt man die Soße mit den Pilzen und reicht sie etwas warm zu Tisch.

W. 21. Reste von Fleisch- und Bratensoßen kann man vortrefflich mit frischen Pilzen oder Pilzmehl verlängern und schmackhaft machen und sie wie frische Soße benutzen.

G. Pilz-Sparküche.

Während des Weltkrieges entstandene, erprobte, einfache, fettsparende und doch kräftige Speisen.

W. 1. Ganz einfache Pilzsuppe. Gemischte Speisepilze, wie man sie findet oder kauft, werden gut zerkleinert und in Salzwasser mit Suppenkräutern weichgekocht. Dann quirlt man mit Mehl und etwas Brühe einen glatten Einlauf und läßt die Suppe damit noch einige Zeit kochen, damit sich der Mehlgeschmack verliert.

Da alle Gewürze und Fette sehr spärlich vorhanden sind, hilft man sich mit einheimischen Zutaten, wie Kümmel, Majoran, Koriander usw. Als Gewürzkräuter dienen Schnittlauch, Lauch, Petersilie, Kerbel, süßer spanischer Kerbel, Esdragon, Bohnenkraut, Sellerieblätter und -knollen, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Perlzwiebeln, Basilikum, Fenchel usw. Von diesen Würzstoffen nimmt man bei allen Vorschriften nach Bedarf und Geschmack, besonders gebe man reichlich Suppengrün bei, wodurch die Speisen schmackhafter und bekömmlicher werden. Zu der Suppe Nr. 1 schmecken Petersilie, Kümmel und Esdragon sehr gut.

W. 2. Suppe von echten Reizkern (*Lactaria deliciosa* L.). Die Pilze werden fein zerkleinert, doch darf der dabei entfließende Milchsaft

nicht verschüttet werden, da er der beste Bestandteil der Pilze ist. Dann kocht man den Brei mit dem nötigen Wasser gar und läßt einige zerriebene rohe Kartoffeln, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Knolle Sellerie und zerschnittenes oder in Bündel gebundenes Suppengrün mitkochen. Zuletzt macht man die Suppe mit einem Mehleinlauf sämig.

W. 3. Steinpilzsuppe. Man verwendet hierzu Pilze, aus denen man die madigen und unbrauchbaren Teile herausgeschnitten hat, und bereitet dann wie bei Nr. 2 eine kräftige Suppe daraus.

W. 4. Die gleiche Suppe kann man auch durch Mehl, das man in der Bratpfanne oder im Backofen ohne Fett braun geröstet hat, kräftiger machen, besonders wenn man noch etwas Wein beigibt.

W. 5. Pilzsuppe mit Gemüse. Pilze und allerlei Gemüse, Erbsen, Bohnen, Möhren, Kohlraben, Blumenkohl, Spinat, Wirsing und Suppenkräuter können auf zweierlei Art zu einer guten Suppe hergerichtet werden:

a) Verschiedene Pilz- und Gemüsesorten, wie man sie gerade haben kann, zerschneidet man mit Suppenkräutern zu feinen Würfelchen, je feiner desto besser, ebenso einige Kartoffeln, läßt in dem nötigen Wasser kochen und macht die Suppe mit weißem oder braun geröstetem Mehl sämig.

b) Man nimmt die gleichen Pilze und Gemüse, schneidet sie grob, läßt sie weichkochen und treibt die Suppe durch einen Durchschlag, läßt nochmals aufkochen und macht mit Mehl sämig. Auf diese Art kann die Suppe aber nur in Pilzgegenden zubereitet werden, da sonst in der Kriegszeit der viele Rückstand im Sieb Verschwendung wäre.

Nach diesen einfachen Anweisungen kann jede Hausfrau gute nahrhafte Suppen herstellen und sie je nach den vorhandenen Bestandteilen verändern, damit sie nicht zu einförmig im Geschmack werden.

W. 6. Gemüse mit Pilzen. Man nimmt Pilze und Gemüse, wie sie gerade zur Verfügung stehen, zerkleinert sie nebst einigen Kartoffeln in feine schmale Streifen und läßt sie in Salzwasser weichkochen. Mit einem Mehleinlauf verdickt man das Gemüse. Wer es haben kann, röstet das Mehl vorher mit etwas Fett und verbessert dadurch die Speise.

W. 7. Statt in Mischung können für diese Gemüse auch einzelne Pilz- und Gemüsesorten, wie Möhren, Kohlrabi usw., verwendet werden.

W. 8. Will man aber von Kraut, Wirsing, Spinat usw. ein Pilzgemüse herstellen, so bereitet man das Gemüse am besten allein zu, zerkleinert die Pilze im Mörser, gibt sie den fertigen Gemüsen zu und läßt sie darin garkochen.

W. 9. Gefüllter Krautkopf. Den Krautkopf höhlt man gut aus,

damit genügend Fülle hineingeht, und verwendet den Abgang mit Pilzen und sonstigen Beilagen zur Suppe. Zur Fülle benutzt man feingewiegte Pilze, gibt feingeschnittene Petersilie, Lauch, Schnittlauch, etwas Thymian, 1—2 feingeschabte Zwiebeln und eine geriebene Kartoffel dazu, mengt gut durch und füllt mit der Masse den Krautkopf. Dann bindet man einige Krautblätter darüber, sodaß das Ganze fest zusammenhält, und kocht den Krautkopf in dem nötigen Wasser, das ihn aber nicht bedecken darf, weich. Der Topf muß gut zugedeckt bleiben, damit kein Dampf entweicht. Zum Schluß bindet man die Brühe mit Mehleinlauf oder geröstetem Mehl zu einer Soße und gibt Kartoffeln als Beispeise.

W. 10. Die gleiche Speise kann man auch mit Wirsing herstellen.

W. 11. Krautrollen. Man brüht die Blätter von Kraut oder Wirsing kurz über, gibt die nötige Fülle nach obiger Vorschrift darauf, rollt sie und bindet sie mit einem Faden fest zusammen. Dann kocht man sie in Salzwasser, genau wie den Krautkopf, weich.

W. 12. Bedeutend verbessern läßt sich das gefüllte Kraut, wenn man etwas Fett zur Verfügung hat und die Pilze darin, mit Mehl überstäubt, vordünstet.

W. 13. In gleicher Weise kann man auch Kohlraben, große Kartoffeln, Weißrüben usw. mit Pilzen füllen und kochen. Den Abfall verwendet man stets zu Suppen, da es auch im Kleinsten heilige Pflicht ist, sparsam zu sein.

W. 14. Eine recht gute Pilzspeise. Man mischt feingewiegte Pilze mit geriebenen rohen oder gekochten Kartoffeln, Zwiebeln und Petersilie und läßt sie mit dem nötigen Wasser kochen. Ist die Speise halb gar, drückt man durch ein Sieb 3—5 rohe Tomaten hinein und läßt auf langsamem Feuer garwerden. Ist die Masse nicht dick genug, so mengt man noch einige gekochte Kartoffeln hinein oder bindet mit etwas Mehl.

W. 15. Pilzgericht zu Kartoffeln usw. Man schneidet die Pilze in Streifen, kocht sie mit Zwiebeln und Petersilie gut weich und gibt einen Einlauf aus weißem oder geröstetem Mehl hinein. Nach Belieben mit etwas Wein oder Essig säuern. Besonders zu braunem Mehl schmeckt der Essig gut.

W. 16. Bedeutend verbessert wird die Speise, wenn man etwas Blut (Rinds-, Schweine- oder Geflügelblut) zur Verfügung hat, das man für den Einlauf benutzt. Etwas Fett oder gerösteter Speck tragen ebenfalls zur Erhöhung des Wohlgeschmacks bei. Wo beides fehlt, hilft man sich mit Mehl und feingeschnittenen Küchenkräutern. Um Mehl zu sparen kann man auch einige rohe Kartoffeln reiben, ausdrücken und den Saft den

Pilzspeisen als Bindemittel beigeben. Man darf den Kartoffelsaft aber erst zugeben, wenn die Speise tüchtig kocht, damit die Kartoffelstärke sich in der Brühe bindet.

Rohe, geriebene Kartoffeln, mit kochendem Wasser verrührt, kann man überhaupt sehr gut zum Binden aller Suppen und Soßen verwenden.

W. 17. Pilze ganz sparsam rösten. Man nimmt hierzu leicht röstende Pilze, wie Brätlinge, Steinpilze, Butterröhrlinge, Perlpilze, junge Parasols usw., putzt die Pilze sauber, ohne sie zu waschen, bestreicht ein Blech mit etwas Fett oder Speckschwarte, legt die Pilze darauf und bestreut jeden einzelnen vorsichtig mit einem kleinen Häufchen Petersilie und dem nötigen Salz. Es darf aber nichts auf das Blech verschüttet werden. Dann steckt man noch in jeden Pilz ein Streifchen Knoblauch oder Zwiebel, schiebt das Blech in die Bratenröhre und läßt die Pilze gut rösten. Sehr gut werden Reizker und Brätlinge, man muß aber darauf achten, daß nicht zuviel Saft verloren geht.

W. 18. Kartoffelklöße mit Pilzen. Man mengt in den Klößeteig $\frac{1}{2}$ —1 Pfd. feingewiegte Pilze, reichlich Petersilie, Lauch, Schnittlauch und etwas Majoran und formt Klöße daraus, die man in Salzwasser weichkochen läßt. Von der Brühe macht man durch Beigabe von Kartoffeln oder Gemüse eine gute Suppe und reicht zu den Klößen eine Pilzsoße.

W. 19. Pilzkuchen. Gute Pilze werden fein zerstoßen, mit genügend geriebenen Kartoffeln, etwas Mehl und, wenn man es haben kann, Milch, sonst mit Wasser zu einem Teig verrührt. Nun bestreicht man ein Blech mit Fett, bestreut es reichlich mit geriebenen Brotresten und streicht die Pilzmasse gleichmäßig darauf aus. Oben belegt man den Kuchen mit Zwiebeln, grünen Zwiebel- oder Schalottenstengeln, alles fein geschnitten, und läßt ihn im Backofen oder in der Bratröhre bei mäßiger Hitze schön gelb backen.

W. 20. Pilze als Beispeise für viele Gerichte. Die Pilze werden in Streifen geschnitten, abgekocht und erkaltet in Gläser oder Töpfe gelegt. Dann mit kochendem Essig übergossen, dem man etwas Senfmehl, Meerrettich, Salz, Esdragon, Zwiebeln und Knoblauch zugesetzt hat. Man läßt die Pilze an einem kühlen Ort einen Tag ziehen und reicht sie statt Salat oder Sülze als Beispeise.

W. 21. Auf andere Art. Kann man einen Kalbs- oder Schweinefuß erhalten, so kocht man diesen, in kleine Stückchen zerhackt, gut weich. Das Fleisch benutzt man für andere Gerichte. In die abgeseigte Brühe gibt man die in Nr. 20 genannten Zutaten nebst etwas Essig, läßt nochmal

gut aufkochen und schüttet die heiße Brühe über die Pilze, die sich so mehrere Tage aufheben lassen. Sehr gut, einfach und billig.

W. 22. Ungekochte Pilzspeise. Möhren und zarte weiche Pilze legt man zu gleichen Teilen in ein Glas, gießt so viel Essig darauf, daß alles gut bedeckt ist, würzt mit Zwiebeln, Esdragon, Thymian, gestoßenem Koriander, 1 Löffel voll Senfmehl und etwas geriebenem Meerrettich. Dann bindet man das Glas gut zu und reicht nach Bedarf zu Kartoffeln usw. Schmeckt sehr fein.

W. 23. Die gleiche Speise kann man auch mit roten Rüben oder mit Möhren und roten Rüben zu gleichen Teilen herstellen.

W. 24. Möhren oder rote Rüben oder beide gemischt kocht man gut weich und schneidet sie in schmale Streifen, ebenso das gleiche Quantum weichgekochter Pilze. Dann macht man alles zusammen wie Nr. 22 in Essig ein. Die Kochbrühe der Pilze dient zu Suppen oder zum Verbessern von Gemüsen.

W. 25. Grüne Bohnen mit Pilzen. Grüne Bohnen werden in üblicher Weise fein geschnitzelt und weichgekocht. Kurz vor dem Garwerden gibt man das gleiche Quantum feingeschnittener Pilze hinein und läßt zusammen vollends weich werden. Als Gewürz dienen Petersilie und etwas Bohnenkraut. Zuletzt bindet man mit einem Mehleinlauf und schmelzt die Speise mit etwas Fett ab. Hat man genügend Fett zur Verfügung, so röstet man das Mehl mit einer Zwiebel darin gelb. Zum Binden kann man auch 2—3 rohe geriebene Kartoffeln mitkochen oder zuletzt einige gekochte geriebene Kartoffeln unter die Bohnen mischen.

W. 26. Bohnen und Pilze geben aber auch zusammen einen guten Salat, den man in Gläser füllen und einige Tage aufbewahren kann.

W. 27. Apfelsalat mit Pilzen. Abgekochte und in Streifen geschnittene Pilze werden mit in Streifen geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln, Salz, Essig usw. zu einem Salat angemengt, der sich besonders zu Hering und gekochten Fischen sehr gut eignet.

W. 28. Kartoffelbrei mit Pilzen. Weichkochende feine Pilze kocht man fein zerschnitten in Salzwasser gar, treibt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit dem Kartoffelbrei. Eine nahrhafte und wohlschmeckende Speise.

W. 29. Pilzpulver in der Sparküche. Das Pilzpulver dient zur Herstellung von nahrhaften, billigen Gerichten und ist das beste Mittel, alle Suppen, Soßen und Gemüse nicht allein sehr schmackhaft, sondern auch nahrhafter zu machen. Als Ersatz für Mehl oder mit Mehl gemischt kann man das Pilzpulver stets verwenden.

In den jetzigen schweren Zeiten sollten überhaupt keine eßbaren Pilze umkommen und verderben, sie sollten alle gesammelt und als Vorrat für den Winter aufbewahrt werden.

H. Haltbarmachung und Aufbewahrung von Pilzen.

Es kann garnicht genug empfohlen werden, die übergroßen Mengen von Pilzen in der Zeit vom Frühjahr bis zum Herbst zu sammeln und sie zu Dauerware umzuarbeiten, zum Gebrauch in den pilzarmen Monaten. Es gibt verschiedene Arten, die Pilze dauerhaft zu machen, und wenn auch von verschiedenen in den einzelnen Kochvorschriften schon die Rede war, so sollen doch die besten hier noch einmal näher beschrieben werden.

A.

W. 1. Pilzsaft-Extrakt. Zur Bereitung können die brauchbaren Teile aller eßbaren Pilze, ohne Ausnahme, verwendet werden. Die Pilze werden möglichst klein geschnitten oder besser noch gestoßen. Den austretenden Saft gießt man von Zeit zu Zeit in ein Gefäß ab. Den zurückgebliebenen Pilzbrei übergießt man mit wenig Wasser, kocht ihn recht kräftig auf nicht zu heißem Feuer und gießt die Brühe sorgsam ab. Die Pilze preßt man durch ein Tuch und verwendet auch die dadurch erhaltene Brühe. Sodann gießt man alles zusammen in eine Kasserolle und kocht die Flüssigkeit mit etwas Salz so lange ein, bis sie sirupdick ist. Hierauf gießt man sie in Flaschen, die man verkorft und wie Weinflaschen versiegelt. Auf diese Art hält sich der Saft bei kühler Aufbewahrung in nicht zu feuchten Räumen jahrelang. Zum Gebrauch nimmt man je nach Bedarf aus der Flasche — zu einer Suppe für 5 Personen genügt ein Eßlöffel voll Extrakt —, vermischt den Saft mit heißem Wasser, quirlt gut durch und gibt ihn den Speisen bei. Man kann damit alle Suppen, Gemüse und Soßen kräftiger und wohlschmeckender machen.

W. 2. Durch Zutaten kann man auch einen würzigeren Pilzsaft herstellen, den sogenannten englischen Cetchup, besonders wenn man nur feinere Pilze, wie Champignons, Steinpilze usw., dazu benutzt. In England wird zu diesem Zwecke hauptsächlich der Perlwulstling (*Amanita pustulata*) verwendet, der dort künstlich gezüchtet wird. Aber auch aus allen anderen schmackhaften und aromatischen Pilzen läßt sich ein ausgezeichnetes Cetchup herstellen.

Man zerkleinert die Pilze möglichst fein, bestreut sie mit Salz und läßt sie gut zugedeckt 3 Tage kühl stehen, rührt aber jeden Tag

mehrere Male gut um. Am vierten Tage stellt man die Pilze in einer Kasserolle auf das Feuer und läßt sie, ohne daß sie brodeln, $\frac{1}{2}$ Stunde lang langsam aber kräftig durchziehen. Hierauf seiht man den Saft ab, gibt Nelken, Pfeffer, Muskat, Ingwer und ganz wenig Zitronen- und Orangenschalen hinein, kocht den Saft auf die gleiche Weise wie Nr. 1, aber nicht zu dick, ein und füllt ihn in kleine Flaschen. Als Würze bei allen Braten, Soßen, Suppen und Gemüsen zu benutzen.

W. 3. Pilzsaft auf andere Art. Hierzu eignen sich vorzüglich unsere eßbaren Milchlinge, die theils rotgelben, theils weißen Milchsaft enthalten. Die Pilze werden fein zerkleinert und mit so viel Essig übergossen, daß sie gut durchziehen können. Unter häufigem Umrühren läßt man sie einige Stunden darin weichen und kocht sie dann mit dem gleichen Gewürz wie bei Cetchup ein. Vorzüglich zu Speisen, die etwas Säure vertragen können.

W. 4. Den feinsten Pilzsaft stellte ich von dem wohlriechenden Milchling (*Lactaria glyciosma* Fr.) her, aber ohne Essig, ganz nach Nr. 1 zubereitet, nur gab ich beim Aufkochen etwas Pfeffer, Nelken und Muskat bei. Aber auch ohne jede Zutat gibt dieser Pilz einen hochfeinen, sehr kräftig schmeckenden Saft, den man aber den Speisen nur sparsam zusetzen darf, da sonst der Pilzgeschmack zu sehr vorherrscht.

W. 5. Einen anderen Pilzsaft, sonst ganz wie Nr. 1 zubereitet, stellt man dadurch her, daß man Pfeffer, Salz, Kümmel, Thymian, Majoran, Muskat, Nelken, Esdragon, Ingwer und Koriander zusetzt. Dadurch wird der Extrakt kräftiger, darf aber nur um so sparsamer gebraucht werden, da er sonst die Speisen zu stark würzt. Zu manchen Soßen, Salaten, Wildbraten usw. sehr gut.

W. 6. Einen sehr guten Pilzsaft erhält man, wenn man die Pilze, ganz nach Nr. 1 vorbereitet, in Wein statt in Wasser kocht und nur Lorbeeren, Wacholderbeeren, Petersilienwurzeln, Pfeffer, Salz und Thymian dazu verwendet. Die Würze eignet sich dann sehr gut zu Wild, Geflügel, Braten und Soßen, da sie diesen Gerichten im Geschmack mehr angepaßt ist.

W. 7. Auch vom Lauchschwindling (*Mousseron* Dürrebehdel. *Marasmius alliatus* Schaeff.) läßt sich ein sehr guter Pilzsaft herstellen. Dieser Pilz wächst bei uns massenhaft, wird aber aus Frankreich unter dem Namen *Mousseron* in schöner Aufmachung zu teuren Preisen eingeführt und zu Braten, besonders zu Hammelfleisch benutzt. Der Saft wird ganz wie Nr. 1 zubereitet, doch nur mit Zwiebel, Knoblauch und Pfeffer gewürzt. Eignet sich zu Hammel-, Wild- und anderen Braten vorzüglich.

W. 8. Eine andere Art Pilzsaft. Man zerstößt die Pilze fein und zerdrückt die gleiche Menge am besten überreifer Tomaten in einer Saftpresse. Den Tomatensaft gießt man über die Pilze und läßt sie darin garfochen. Dann seiht man die Brühe ab, versieht sie mit Gewürzen, nach Belieben mit einem Schuß Essig, und läßt den Saft wie bei Nr. 1 einkochen.

B.

W. 9. Pilzmehl (Pilzpulver). Zu diesem Zweck kann man fast ohne Ausnahme alle Speisepilze, soweit sie nicht allzu weich und muffig sind, sowohl einzeln als auch in Mischung verwenden. Man putzt die Pilze sauber, aber ohne sie zu waschen, zerschneidet sie in Streifen oder Scheiben und legt sie auf Dörrhorden, die recht maschig, wie ein Sieb sind, damit Luft und Sonne von allen Seiten gut einwirken können. Der beste Trockenplatz ist ein luftiger Raum direkt unter dem Dache, wo die Pilze vor Regen und Feuchtigkeit geschützt sind und Luft und Sonne möglichst freien Zutritt haben. Sind die Pilze trocken genug, so hebt man sie auf und verarbeitet sie bei Gelegenheit zu Pulver oder Mehl. Am besten geschieht das in einem Mörser, nachdem man die Pilze noch einige Zeit in die mäßig warme Ofenröhre gestellt hat, sodaß sie brockeldürr werden. Nach dem Zerstoßen werden die Pilze durch ein entsprechendes Sieb gerüttelt und die zurückbleibenden Teile so lange weiter gestoßen, bis alles zu Pulver verarbeitet ist. Nimmt man ein ganz feines Haar- oder Mehlsieb, so erhält man Pilzmehl, in einem gröberem Sieb feines oder grobes Pilzpulver.

Bei feuchter Witterung lassen sich die im Mörser zurückbleibenden Reste oft schwer verpulvern. Man stellt dann den Mörser eine Weile in die Bratenröhre, bis die Reste wieder trocken genug sind, dadurch geht die Arbeit viel leichter und schneller. Wenn die Witterung für das Trocknen der Pilze ungünstig ist, so kann man sie auch gleich in künstlicher Wärme, im Herde oder Backofen, trocknen lassen. Die beste Trocknung ist aber bei Sonne und Luft, weil die Pilze auf diese Weise am besten ihren Geschmack behalten und nicht brenzlich werden können.

Feinere Pilzsorten, wie Champignons, Morcheln, Trüffeln, Steinpilze usw., sollte man stets für sich allein trocknen und zu Pulver verarbeiten und sie nur zu ganz feinen Speisen benutzen.

W. 10. Der Lauchschwindling (Moufferon) gibt ein hochfeines Pilzpulver für Soßen und Braten von Hammelfleisch, Seefischen und Wild. Champignonpulver zu allen süßen Braten, wie Kalbfleisch und Geflügel. Trüffeln zu fast allen Speisen von Leber, Herz, Nieren, Lunge und Wild

usw., Morcheln zu Suppen und feinen Bratensoßen. Einen hochfeinen Pilz, den Anis-Trichterling (*Agaricus Clitocybe odor* Bull.), verarbeitete ich ebenfalls für sich allein zu Pulver und Mehl, das sich vorzüglich eignet für die Zubereitung und Fülle zu Tauben und auch zu manchen Gemüsen. Ebenso fein ist der wohlriechende Milchling (*Lactaria Glyciosma* Fr.), nur muß man mit dem Pulver aus den beiden letzteren Sorten gut Maß halten, da sonst der Geschmack zu vorherrschend wird. Der in Massen vorkommende Eierschwamm oder Gelbpilz gibt für fast alle Suppen, Gemüse und Soßen eine feine Würze.

Das Pilzpulver, sachgemäß hergestellt, ist ein erstklassiger Bestandteil für jede Küche, nicht allein um die Speisen sämig, sondern auch um sie wohlschmeckender und nahrhafter zu machen. Es sollte daher jeder Pilzkennner bestrebt sein, die reichen Schätze der Natur zu sammeln und sie auf diese Art der Küche dienstbar zu machen.

W. 11. Zu Pilzmehl habe ich mit großem Vorteil auch getrocknete reife Tomaten genommen, und zwar $\frac{2}{3}$ Pilze und $\frac{1}{3}$ Tomaten zusammen zu Mehl verarbeitet. Das so gewonnene Pulver bewährte sich vorzüglich für alle Suppen, Soßen und Gemüse.

W. 12. Im Sommer sind die feinen Würz- und Suppenkräuter meist im Überfluß vorhanden. Gesammelt und auf die gleiche Art wie die Pilze zu Pulver verarbeitet, geben sie im Winter, in Verbindung mit dem Pilzpulver, der Hausfrau ein Mittel zur Hand, die Speisen zu würzen und zu verbessern¹.

C.

Die Frischhaltung der Pilze (Sterilisation) in Einkochapparaten, wie sie heute fast überall in Gebrauch sind, ist wohl für alle Pilze die beste Methode, sie unverändert im Geschmack aufzubewahren. Man nehme jedoch die Gläser stets in der Größe, daß sich der Inhalt auf einmal verbrauchen läßt, da die Pilze in angebrochenen Gläsern leicht verderben.

Die Pilze werden gut gesäubert, in Streifen oder Scheiben zerteilt und sofort in Wasser gelegt, dem man etwas Essig zusetzt, damit sie möglichst ihre Farbe behalten. Darauf werden sie mit Salzwasser, wie andere Gemüse, in die Gläser gefüllt und je nach ihrer Art 50—60 Minuten bei 90—100 Grad eingekocht.

Man kann aber die Pilze auch fertig zubereiten, wie z. B. die Gelbpilze zu Gulasch usw., und sie dann in den Gläsern einkochen.

¹ Zur Herstellung großer Mengen von Pilzpulver verwendet man Paniermehl-Maschinen.

W. 13. Eine ausgezeichnete Methode, die Pilze fertig zubereitet aufzubewahren, habe ich in folgender Weise ausprobiert: Pilze, die sich zum Braten eignen, wie Brätlinge, Steinpilze, große Pfifferlinge, Champignons usw., habe ich einfach paniert und auf wiederholt angegebene Weise in Fett schön gelb gebraten. Hierauf machte ich von Rind-, Schweine-, Wildfleisch oder Geflügel auf folgende Art eine kräftige Soße: Das Fleisch wird mit Zwiebeln und dem entsprechenden Gewürz durch die Fleischmaschine getrieben und in der Pfanne, mit Mehl überstäubt, tüchtig gebraten. Unter Zugabe von Wasser oder Fleischbrühe bereitet man mit den nötigen Zutaten eine recht kräftige, sämige Soße. Dann füllt man die Pilze in Gläser, gießt die Soße darüber und sterilisiert sie gut ein. Man hat so ein haltbares, vorzüglich schmeckendes Gericht stets fertig zum Gebrauch.

Von dem Einkochen aller Arten von Pilzen sollte in jedem Haushalt ausgiebigster Gebrauch gemacht werden, um für den Winter und die knappe Zeit sich Vorrat in Hülle und Fülle zu schaffen.

D.

Andere Methoden, die Pilze in Salz, Öl, Schmalz, Butter usw. haltbar zu machen, habe ich versucht, habe aber gefunden, daß sie alle nicht geeignet sind, den Pilz wirklich haltbar zu machen und ihm sein natürliches Aroma zu bewahren. Deshalb lasse ich Vorschriften darüber ganz weg und empfehle nur noch das Einlegen in Essig, wie es bereits mehrfach beschrieben ist.

E.

W. 14. Das Trocknen der Pilze in ganzem, ungeteiltem Zustande habe ich jedoch sehr vorteilhaft und fast mühelos gefunden. Man puht die gesammelten Pilze, ohne sie zu waschen, recht sauber und reiht sie mit einer Nadel an einem Faden auf, doch so, daß sie nicht dicht aufeinander liegen. Dann hängt man die Fäden unters Dach in die Sonne, wo sie auch mit der Luft stark in Berührung kommen. Wenn sie trocken genug sind, bewahrt man sie in luftdichten Blechdosen oder Glasgefäßen auf.

F.

Als beste Methode zum Aufbewahren von Pilzpulver (Pilzmehl) und getrockneten Pilzen empfehle ich auf Grund vieler Erfahrungen die folgende: Gläser oder Blechbüchsen mit luftdichtem Gummiverschluß werden sauber gewaschen und gut ausgetrocknet. Hierauf hält man sie über etwas brennenden Schwefel, läßt letzteren wieder herausziehen, legt

die Pilze in die Gefäße und verschließt sofort luftdicht. Kleinere Gefäße eignen sich besser als große, da sie beim Gebrauch schneller entleert sind und nicht durch mehrfaches Öffnen den Inhalt mit der Luft in Berührung bringen. Die Aufbewahrung geschieht in trockenen Räumen, nur nicht in Küchen usw.

J. Regeln zum Einsammeln und Herrichten von Pilzen.

1. Vor allen Dingen nehme man zum Einsammeln keine Taschen, Rucksäcke und dergleichen, sondern Pappschachteln, Reiseköfferchen oder Körbchen, damit die Pilze nicht zerquetscht werden und beim Zubereiten zuviel Abfall ergeben.

2. Man sammle nie bei Regen, sondern lasse die Pilze draußen in der freien Natur abtrocknen, da sie, im Regen gesammelt, schmierig werden und leicht verderben.

3. Man nehme nur gute junge Pilze. Alle überreifen lasse man stehen. Die Natur braucht die Sporen (Samen) zur Vermehrung.

4. Man puze die Pilze sofort im Walde, befreie sie von allen erdigen und unbrauchbaren Teilen und nehme nur das wirklich gute Pilzfleisch mit nach Hause. Den überflüssigen Ballast lasse man draußen, wo er seiner Bestimmung nicht verloren geht.

5. In warmen sonnigen Lagen entwickeln sich die Pilze eher als an kalten Nordseiten und in tiefen Tälern. Bei anhaltender Trockenheit wird man aber gerade auf der Nordseite und in tiefen Tälern und Schluchten die Pilze länger finden.

6. Man sammle nur diejenigen Pilze, die man wirklich genau kennt. Will man andere verwenden, so lege man sie erst den Pilzprüfungsstellen oder pilzkundigen Personen vor, damit jede Gefahr beim Genuß ausgeschlossen ist.

7. Man suche die Pilze durch Kurse, Unterweisungen usw. genau kennen zu lernen, besonders die giftigen und giftverdächtigen Arten, die sog. Doppelgänger, lerne man mit Bestimmtheit von den eßbaren zu unterscheiden. Vor allen Dingen achte man auf die leicht faßlichen Merkmale bei den schädlichen Pilzen und sehe lieber von ihrem Gebrauch ab, wenn man ihre Genußfähigkeit nicht mit Sicherheit feststellen kann.

8. Gesammelte Pilze, die man nicht sofort verwerten will, puze man trocken, lege sie luftig in maschige Gorden und lasse sie nie über einen Tag liegen, sonst gehen sie bei schwüler Witterung leicht in Zersetzung über.

9. Gekochte Pilzgerichte darf man nicht aufbewahren, da sie leicht verderben können und sich, ähnlich wie bei Fischen, leicht schädliche Umwandlungen bilden.

10. Es gibt auch Pilze, wie z. B. den Pfifferling, die man mehrere Tage gut aufbewahren kann, das sind alle Sorten mit festerem, derberem Fleisch, die sich auch vorzüglich zum Trocknen eignen. Hierher gehören Semmelpilz, Ziegenbärte usw., die in dem Verzeichnis der eßbaren Pilze bezeichnet sind.

11. Bei vielen Arten, wie bei Butterröhrling, Perlpilz, Panterwulstling usw., muß die Haut von den Hüten abgezogen werden, da diese schlecht und bitter schmeckt. Das ist ebenfalls im Verzeichnis der eßbaren Pilze besonders vermerkt.

12. Die Lamellen und Röhren, das sog. Futter der Pilze, entfernt man nicht, sondern verwertet sie mit, es sei denn, daß man alte Pilze benutzt, oder daß die Lamellen madig sind.

13. Um viele Pilze, wie z. B. Steinpilz, Maipilz, Champignon usw., im Fleische schön weiß zu erhalten, legt man sie beim Zurichten bis zum Gebrauch in Essigwasser.

14. Pilze, denen ein Erdgeschmack anhängt oder die zu stark riechen, legt man ebenfalls 1—2 Stunden in Essigwasser. Dadurch wird der unangenehme Nebengeschmack beseitigt.

15. Allen Pilzgerichten gebe man eine kleine Menge doppeltkohlen-saures Natron, sog. Berliner Salz bei, da sie sich damit weicher kochen.

16. In schlecht emaillierten Blechgefäßen, in Eisentöpfen, Kupfer- oder Messinggeschirr soll man keine Pilzspeisen bereiten. Nur zum schnellen Braten können Eisen- oder Emaillepfannen benutzt werden, nicht aber zum Kochen von Pilzgerichten.

17. Die besten Geschirre für Pilzspeisen sind feuerfeste Töpfe, Kasserollen usw., da die Pilze darin am besten ihren natürlichen Geschmack behalten.

18. Zum Umrühren der Pilzgerichte nehme man keine Metalllöffel, sondern stets solche aus Holz.

19. Man lasse die Pilze nie länger kochen, als bis sie weich sind, da sie durch längeres Kochen zäh werden. Ganz besonders trifft das bei Pfifferlingen zu.

20. Es gibt viele Pilze, die beim Einkochen ihre Farbe verändern und gelb, braun, schwarz oder rötlich werden. Das ist aber für Wert, Wohlgeschmack und Nährkraft ohne Bedeutung. Es sind Eigentümlich-

keiten der einzelnen Pilze, auf die in dem Verzeichniß der eßbaren Pilze hingewiesen ist.

21. Da alle Pilze sehr viel Wassergehalt besitzen, muß man beim Kochen mit allen Flüssigkeiten sparsam umgehen. Sehr viele Gerichte kann man ohne jede Zugabe von Flüssigkeit bereiten.

22. Aus diesem Grunde sind auch bei den Kochvorschriften keine genauen Maße angegeben. Je nach der Art der Pilze, nach Jahreszeit und Wetter ist der Feuchtigkeitsgehalt sehr verschieden.

23. Viele Pilze, besonders die Morchelarten, enthalten eine Helvella-säure, die schädlich ist. Deshalb übergießt man sie vor dem Gebrauch mit heißem Wasser, läßt sie darin ziehen und gießt das Wasser ab. Die Pilze können dann unbedenklich benutzt werden.

24. Das gleiche Verfahren ist auch bei Ziegenbärten anzuwenden, falls man im Zweifel ist, ob die Pilze nicht überreif sind.

K. Die bekanntesten eßbaren Pilze und ihre Benützung.

A. Röhrenpilze.

Steinpilz. Steinröhrling, Herrenpilz (*Boletus bulbosus* Schaeff. *Bol. edulis* Bull.). Für Suppen, Gemüse, zum Braten und Trocknen fast gleichwertig. Kann leicht mit dem Gallenröhrling (*Tylophilus felleus* Bull.) verwechselt werden.

Birkenröhrling, Birkenpilz, Kapuziner (*Boletus scaber* Bull.). Sehr guter Speisepilz, nur etwas weich. Eignet sich zu Suppen und Gemüse, läßt sich auch gut braten, hält sich aber nicht lange schön weiß und muß rasch benutzt werden.

Rothautröhrling (*Boletopsis rufus* P. Henn; *Bol. versipellis* Fr.). Sehr guter Speisepilz für Suppen, Gemüse und Braten, nimmt aber bei allen Zubereitungsarten eine dunkle Farbe an. Besonders zeigt sich das beim Trocknen und Einmachen.

Butterröhrling, Ringpilz (*Boletopsis luteus* P. Henn). Das Fleisch ist sehr schmackhaft und behält auch schön seine Farbe. Die Oberhaut ist etwas schleimig, läßt sich aber leicht abziehen. Der Pilz eignet sich vortrefflich für alle Speisen, nur taugt er nichts zum Trocknen.

Zierlicher Röhrling (*Boletus elegans* Schum.). Gehört zu den besten Pilzen und kann für alle Speisen benutzt werden.

Ruhröhrling (*Boletus bovinus* R.). Das Fleisch ist gelblich-weiß, wird aber im Bruche rötlich. Nicht gerade sehr feinschmeckend, aber immerhin ein guter Speisepilz, auch nicht so weichlich.

Sandröhrling, Sandpilz (*Boletus variegatus* Sw.). Das Fleisch ist gelblich-weiß, läuft aber beim Bruche bläulich an. Läßt sich ausgezeichnet trocknen, schmeckt sehr gut, eignet sich aber nicht für alle Speisen. Am besten zu Gemüsen und Salaten.

Filzröhrling, Ziegenlippe (*Boletus subtomentosus* L.). Das Fleisch ist blaßgelb, beim Bruche etwas bläulich. Ist ein vorzüglicher Pilz für fast alle Speisen, eignet sich aber nicht zum Trocknen.

Rotfußröhrling (*Boletus chrysenteron* Bull.). Das Fleisch ist unter der Oberhaut rot, beim Durchschnitt gelblich und meist bläulich anlaufend. Für alle Speisen geeignet, schmeckt sehr angenehm und trocknet sich ziemlich gut.

Maronenröhrling (*Boletus badius* Fr.). Das Fleisch der jungen Pilze ist weiß, bei den älteren etwas gelblich, beim Bruche unter der Oberhaut leicht rötlich, an den Röhren dagegen schwach blau anlaufend. Für alle Speisen sehr wertvoll.

Hexenröhrling, Hexenpilz, Schusterpilz (*Boletus luridus* Schaeff.). Ein sehr guter, sogar feiner Pilz mit etwas derbem Fleisch, daher zu allen Speisen verwendbar. Nur wird das gelbe Fleisch beim Zerschneiden sofort dunkelblau und kocht sich nicht schön. Darf aber nicht mit dem giftigen Satanspilz verwechselt werden.

Kornblumenröhrling (*Suillus cyaneus* Bull.). Das weiße Fleisch des Pilzes wird beim Bruche sofort kornblumenfarbig und kocht sich nicht weiß, sonst aber gut verwertbar, besonders zu Gulasch und dergl.

Bronzeröhrling (*Boletus aereus* Bull.). Das weiße Fleisch wird im Bruche gelblich, steht aber im Werte den Steinpilzen nicht nach und ist wie diese überall zu verwenden.

Körnchenröhrling, Schmerling (*Boletus granulatus* L.). Schönes, hellgelbes Fleisch, sehr wohlschmeckend, zu fast allen Speisen benutzbar. Die bei feuchtem Wetter oft schmierige Oberhaut des Hutes muß man gut abwaschen.

Starkriechender Röhrling (*Boletus fragrans* Vitt.). Das etwas blaßgelbliche Fleisch ist sehr zart, hat aber einen starken Geruch, ist im Geschmack sehr gut und kommt bis spät in den Herbst vor.

B. Blätterpilze.

Verbleichender Täubling (*Russula depallens* Pers.). Hat festes weißes Fleisch von sehr angenehmem Geruch und nußartigem Geschmack. Eignet sich gut zum Rohessen, zu Salaten und Gemüsen.

Speisetäubling (*russula vesca* Fr.). Hat festes weißes Fleisch und feinen, angenehmen, nußartigen Geschmack. Zu allen Speisen geeignet.

Roter Täubling (*Russula rubra* D. C.). Ist ein Pilz mit sehr starkem, scharfem Geschmack, der bei allen Speisen hervortritt. Am besten geeignet zum Einmachen in Essig. Er sollte aber nur von tüchtigen Kennern gesammelt werden, da er leicht mit schädlichen Pilzen zu verwechseln ist.

Rosensfarbiger Täubling (*Russula rosacea* Bull.). Hat ebenfalls einen brennenden, scharfen Geschmack, nur für Essigspeisen gut. Auch leicht mit schädlichen Pilzen zu verwechseln.

Schöngelber Täubling (*Russula lutea* Schröt.). Ein kleiner, leicht zerbrechlicher Täubling, muß beim Einsammeln sehr vorsichtig behandelt werden, ist aber im Geschmack gut.

Grünlicher Täubling, Grünling (*Russula virescens* Schaeff.). Hat sehr derbes, festes Fleisch von mildem Aroma, schmeckt angenehm, ist sehr ausgiebig und zu fast allen Speisen zu verwenden.

Verschiedenblättriger Täubling (*Russula livida* Pers.). Hat sehr festes, zartes Fleisch von ganz mildem, wenig hervortretendem Geschmack, ist daher nur mit anderen Pilzen gemischt vorteilhaft zu verwenden.

Brandtäubling, Erdschieber (*Russula adusta* Pers.). Hat stets einen starken, oft widerlichen Erdgeruch und Geschmack, aber sehr festes Fleisch. Wird vor dem Gebrauch einige Stunden in Essigwasser gelegt, dadurch verliert sich der Erdgeschmack. Kann zu fast allen Speisen benutzt werden. Wird auch Dreck- oder Erdpilz genannt.

Ledergelber Täubling (*Russula alutacea* Schröt.). Ein sehr wohlgeschmeckender Speisepilz, der sich besonders zu Salaten und zum Einmachen eignet.

Schwärzlicher Täubling (*Russula nigricans* Bull.). Sollte nur ganz jung benutzt werden, da er im Alter einen scharfen Geruch und feinen besonders guten Geschmack hat. Am besten zu scharfen Salaten usw. geeignet.

Lederbrauner Speisetäubling (*Russula elephantina* Fr.). Hat einen schwachen Geruch, aber einen höchst feinen Nußgeschmack, daher zu fast allen Speisen verwendbar, besonders zu feinsten Salaten. Wird auch oft mit Salz und Pfeffer, wie Tomaten, roh gegessen.

Kunzelstieltäubling (*Russula Linnaei* Fr.). Hat einen sehr angenehmen Geschmack und nur ganz schwachen Geruch. Kommt spät im Herbst vor und gibt sehr wohlgeschmeckende Gerichte.

Graugelber Täubling (*Russulina ravidata* Bull.). Kommt eben-

falls sehr spät im Herbst vor, hat weiches, graues Fleisch von mildem Geschmack und kann vielfach benutzt werden.

Birnenmilchling, Brätling, Bratpilz (*Lactaria volema* Fr.). Ein wertvoller Pilz, der, wie alle Milchlinge, sehr saftig ist, schöne weiße Milch und festes Fleisch hat. Eignet sich gut zu allen Speisen, bei denen die Pilze gerieben, gebraten oder gebacken werden. Wird auch vielfach mit Salz und Pfeffer roh gegessen. Junge Exemplare sind vorzuziehen, da die älteren leicht etwas tranig schmecken.

Wacholdermilchling (*Lactaria deliciosa* L.), Röstling, Echter Reizker, ist einer der besten Pilze, dessen rötlich-gelbes Fleisch eine orange-rote Milch enthält. Vorzüglich für alle Speisen, doch verliert er beim Trocknen allen Wohlgeschmack. Für Extrakt ausgezeichnet.

Pfeffermilchling (*Lactaria piperata* Scop.) hat sehr weißes Fleisch, aber einen starken, pfefferigen Geschmack. Wird von Liebhabern mit Speck auf heißer Platte geröstet genossen. Nicht für jeden Gaumen befriedigend, doch für Würzen und scharfe Speisen sehr gut zu verwenden, kann teilweise den Pfeffer ersetzen, verliert aber durch das Kochen viel von seiner Schärfe.

Wohlriechender Milchling (*Lactaria glyciosma* Fr.) hat eine etwas wässerige, nicht dicke Milch, aber einen süßen, angenehmen Geruch mit etwas scharfem Geschmack. Ein vorzüglicher Misch- und Gewürzpilz für fast alle Zubereitungsarten, dagegen für sich allein zu stark hervortretend und aromatisch.

Süßlicher Milchling (*Lactaria subdulcis* Bull.). Die weiße Milch dieses Pilzes ist anfangs recht angenehm süßlich, bei der Zubereitung aber etwas zu kräftig hervortretend, daher eignet sich der Pilz nur für Salate, zum Einlegen in Essig, für Extrakte und zum Trocknen.

Milder Milchling (*Lactaria mitissima* Fr.). Sehr wohlschmeckend, enthält viel weißen Milchsaft und hat schönes, weißes Fleisch. Liefert wohlschmeckende Speisen und eignet sich besonders gut zu Salaten, zum Einmachen in Essig und zum Trocknen.

Wässeriger Milchling (*Lactaria scirflua* D. C.). Nicht besonders großer Milchling mit etwas trübem, wässerigem Saft, auch nicht besonders wohlschmeckend. Für Mischspeisen und Extrakte geeignet.

Schwarzkopfmilchling (*Lactariella lignoyta* Fr.), auch Essenflehrerpilz genannt, hat sehr viel weiße, milde, wohlschmeckende Milch, weißes Fleisch und eignet sich für fast alle Speisen, auch zum Trocknen.

Rauchgrauer Milchling (*Lactaria plumbea* Bull.). Ist sehr derbfleischig, hat weiße Milch, die aber beim Herrichten der Speisen meist

scharf wird und etwas bitterlich schmeckt, daher nur mit Zusatz von Essig zu verwerten. Auch sonst nicht sehr schmackhaft.

Samtfußkrämpfling (*Paxilus atro-tomentosus* Batsch.) bewährt sich selten als guter Speisepilz. Ich habe ihn aber gebraten, gerieben usw. recht zweckmäßig verwendet, schmeckt aber nur in saurer Zubereitung und bekommt gebraten und in Essig gedämpft eine schöne Farbe, daher zum Verzieren der Speisen sehr geeignet. Alte Exemplare sind etwas trocken, junge dagegen sehr gut.

Kahler Krämpfling (*Paxillus involutus* Schaeff.) hat einen sehr angenehmen Geruch und schmeckt etwas säuerlich, färbt sich beim Kochen sehr dunkel, ist aber wohlschmeckend, besonders in Speisen mit Wein- oder Essigzusatz.

Rötlicher Ritterling (*Tricholoma rutilans* Schaeff.). Ein sehr wohlschmeckender Pilz, sehr gut zum Einmachen und Trocknen.

Hufritterling (*Agaricus gambosus* Fr. Frich. *gambosum* Fr.). Ein vorzüglicher Speisepilz mit kräftigem Geruch und etwas mehligem Geschmack. Kommt schon im Mai. Zu fast allen Speisen verwendbar.

Echter Ritterling, Grünling, Grünreizker, hat gelbliches Fleisch und angenehmen Geruch und Geschmack, soll aber stets von der Oberhaut, die einen erdigen Geschmack hat, befreit werden. Zu allen Speisen geeignet. Da er spät im Herbst erscheint, sehr wertvoll. Gut zu Salaten und zum Trocknen.

Zweifarbiger Ritterling (*Agaricus*; *Tricholoma bicolor* Pers.). Ein erst spät im Herbst erscheinender Pilz, der in frischem Zustande hellviolette Fleisch hat, das sich beim Kochen dunkel färbt, aber eine sehr schmackhafte Speise liefert.

Seifenritterling (*Agaricus* Trich. *saponaceus* Fr.). Weniger gut, mit etwas seifenartigem Geschmack, gut für Mischspeisen, Essigspeisen, für Extrakte und zum Trocknen.

Honigritterling (*Agarius Russula* Trich. *russ.* Schaeff.). Von sehr angenehmem Geruch und Geschmack, kommt erst im Spätherbst und eignet sich gut für alle Speisen.

Erdritterling (*Agaricus terreus* Schaeff. Trich. *terr.*). Kommt ganz spät im Herbst und muß beim Einsammeln vorsichtig behandelt werden, da er leicht zerbricht. Geruch und Geschmack sind sehr gering, aber angenehm. Als Mischpilz zu fast allen Speisen verwendbar, beim Trocknen jedoch wenig ergiebig.

Grauer Ritterling (*Agaricus portentosus* Fr. Trich. port.). Ein sehr brauchbarer Pilz und für alle Speisen geeignet. Die Oberhaut, die einen erdigen Geschmack hat, muß abgezogen werden.

Baumritterling (*Agaricus ulmarius* Bull. Trich. ul.) hat sehr zartes, weißes Fleisch, angenehmen Geruch und etwas säuerlichen Geschmack, daher am besten zu Sauerspeisen verwendbar.

Geselliger Ritterling (*Agaricus conglobatus* Vitt.; Trich. cong.) ist ein sehr später Herbstpilz, recht ergiebig, hat weißes, leicht zerbrechliches Fleisch, schmeckt etwas mehlartig, ist aber zu fast allen Speisen zu verwenden.

Schwärzlichweißer Ritterling (*Agaricus* Trich. *malaeucus* Fr.). Das bei jungen Exemplaren weiße Fleisch färbt sich im Alter etwas grau. Kommt sehr spät im Herbst, daher angenehm. Hat einen guten Geruch und süßlichen Geschmack, zu fast allen Speisen zu benutzen.

Maskenritterling (*Agaricus*; Trich. *personatus* Fr.). Ein Spätsommerpilz von angenehmem Geruch, aber etwas wässerigem Geschmack, doch sehr gut brauchbar, obwohl er sich nicht schön weiß kocht.

Gelbbrauner Ritterling (*Agaricus*; Trich. *flavo-brunneus* Fr.) hat gelbliches Fleisch, starken Geruch und mehlartigen, etwas unbedeutenden Geschmack. Gut als Mischpilz und für saure Speisen.

Ziegeldach-Ritterling (*Cortinellus imbricatus* Karst.) nur als Mischpilz und für Extrakte zu verwenden. Nicht schmackhaft.

Georgs-Ritterling (*Agaricus*; Trich. *Georgii* Clus.). Ein im zeitigen Frühjahr erscheinender, sehr guter Pilz von angenehmem Geruch und Geschmack, derbem, weißem Fleisch, das beim Bruche gelblich wird. Zu fast allen Speisen verwendbar.

Stockschüppling, Stockschwämmchen (*Pholiota mutabilis* Schaeff.). Sehr gesuchter, wertvoller Suppenpilz, gut zu Soßen, Knödeln und besonders zum Trocknen.

Honiggelber Hallimasch (*Armillaria mellea* Fl. Dan.). Ausgezeichnet zum Trocknen, Einmachen, für Gemüse und Extrakte. Es dürfen aber nur die Hüte von ganz jungen Pilzen verwendet werden, da die Stiele alle zähe sind. Will man den eigenartigen Honiggeruch beseitigen, so legt man die Pilze vor dem Gebrauch 1—2 Stunden in Essigwasser.

Scheidenschüppling, Runzling, Rünzelschüppling, Zigeuner (*Rozites caperata* Pers.). Ein dem Champignon gleichkommender, ausgezeichnet schmeckender Pilz, der sich zu allen feinen Speisen, besonders in jungen Exemplaren, genau wie Champignons eignet.

Nelkenschwindling (*Marasmius caryophylleus* Schaeff.) gehört zu den aromatischsten Speise- und Suppenpilzen, hat einen etwas nelkenartigen Geschmack, ist gut würzig, aber beim Trocknen nicht ergiebig. Da er reichlich vorkommt, höchst wichtig für den Winter.

Lauchschwindling, Dürrebehdel, Lauchpilz, franz. *Moufferon* (*Marasmius alliatus* Schaeff.). Kommt bei uns massenhaft vor. Geruch und Geschmack sind knoblauchartig und fein, daher zu Braten, besonders Hammelfleisch, Knödeln, Soßen und Wild ausgezeichnet. Wird aus Frankreich in Dosen eingeführt. Sehr gut zum Trocknen, wenn auch nicht ergiebig, auch fein für Extrakte, dann aber nur allein zu verwenden.

Pflaumenrößling, Pflaumenpilz, Moosling (*Rodosporus Prunulus* Scop.), auch Simmerling genannt. Geruch sehr hervortretend und mehligartig, Geschmack angenehm, derbes, weißes Fleisch, das sich gut kocht, daher zu allen Speisen verwendbar, besonders unter Beigabe von einigen Würzpilzen.

Großer Schirmling, Parasolpilz (*Lepiota procera* Scop.). In jungem Zustande ein ausgezeichnete Pilz, sehr ergiebig, von angenehmem Geruch und süßlichem Geschmack, daher zu vielen Speisen sehr geeignet. Alte Exemplare sind zähe und fade.

Perlenwulstling, Perlpilz (*Amanita pustulata* Schaeff.). Ein ausgezeichnete Pilz von sehr mildem Geschmack. Man darf aber nur ganz junge Exemplare benutzen und muß stets die Oberhaut abziehen. Fein zu Gemüse, Braten, zum Einmachen usw. Zum Trocknen eignet er sich schlecht, dagegen sehr gut zu Extrakten.

Banterwulstling, unechter Wulstling (*Amanita umbrina* Pers.). Ebenfogut benutzbar wie der vorhergehende. Die Oberhaut muß ebenfalls abgezogen werden. Bei beiden Arten aber Vorsicht vor Verwechslungen mit den giftigen Fliegen- und Korallenblätternpilzen.

Feldegerling, Feldchampignon (*Psalliota campestris* L.). Unstreitig der bekannteste und beste unserer Pilze, zu allen Speisen fein, zum Einmachen, Trocknen, Pulverisieren ausgezeichnet.

Schafegerling, Schafchampignon (*Psalliota arvensis* Schaeff.). Gleich gut, wenn auch nicht ganz so fein im Geschmack wie der Feldegerling.

Waldegerling, Waldchampignon (*Psalliota silvatica* Schaeff.). Gleich den Feld- und Schafegerlingen wertvoll und für alle Speisen zu benutzen. Im Geschmack noch feiner und zarter.

Großer Schmierling, Schafnase (*Gomphidius glutinosus* Schaeff.). Ein sehr ergiebiger, guter Pilz von ganz schwachem Geruch und etwas

weichlichem Geschmack. Eignet sich zu Gemüsen, zum Trocknen usw. sehr gut, muß aber stets von der schleimigen Oberhaut befreit werden.

Kleiner Schmierling (*Gomphidius viscidus* L.). Gleich dem vorigen Pilz benutzbar.

Wiesenellerling (*Hygrophorus fricoides* Bull.) hat schönes, weißes Fleisch und ist ein sehr später Pilz, bis in die ersten Fröste hinein zu finden. Von gutem Geruch und Geschmack, für Gemüse, Salate usw. geeignet, dagegen der späten Erntezeit wegen nicht mehr zum Trocknen verwendbar.

Schneeling (*Hygrophorus niveus* Scop.). Einer der letzten Pilze im Herbst, etwas weich und wässerig, nicht ganz so schmackhaft wie die in der Sonne gewachsenen Pilze, aber in der sonst pilzarmen Jahreszeit sehr angenehm, besonders gut mit Rahm-Buttersoße.

Ziegenellerling (*Hygrophorus caprinus* Scop.). Ebenso spät wie der Wiesenellerling und gleich gut.

Ziegelroter Schwefelkopf (*Hypholoma lateritium* Schaeff.) ist ein häufig vorkommender Pilz von gutem Geruch, aber im Geschmack etwas bitterlich, daher nur zu Salaten und zum Einmachen zu empfehlen.

Lackbläuling, Blauer Agaricus *laccata* (*Russuliopsis laccata* Schröt.).

Lackbläuling, Roter Agaricus *Laccata* (var. *rubra* Scop.). Beides sehr wenig bekannte, aber massenhaft vorkommende, mittelgroße Pilze mit zartem Fleisch, fein im Geschmack, gut zu Suppen, Soßen, Gemüsen, Knödeln usw.

Austerndrehling (*Agaricus*; *Pleurotus ostreatus* Faegn.). Ein sehr ausgiebiger Pilz, ein Exemplar oft bis 2 Pfd. schwer werdend. Zu allen Speisen vorzüglich.

Ausgestreckter Drehling, Seitling (*Agaricus*; *Pleurotus porrigens* Pers.). Wie der vorige, aber zarter und nicht so ergiebig.

Seitenringling (*Armillaria dimitiata* Schröt.). Nicht so häufig vorkommend, aber gut. Oft herbe und nach Tannin schmeckend, da er an Eichen wächst. Eignet sich besonders zum Einmachen, für Salate und saure Speisen.

Braungefleckter Hartpilz (*Armillaria caligata* Viv.) und Hartpilz (*Armillaria robusta* Qual.). Beide etwas zähe, aber zum Trocknen und Pulverisieren sehr gut, sonst weniger geeignet. Ich konnte gerade keine vorteilhaften Speisen davon bereiten.

Samtrübling (*Agaricus*; *Collybia velutipes* Curt.). Von diesem Pilz, der von September bis Februar zu finden ist, daher ein Winterpilz genannt

wird, kann man nur die Hüte essen; die Stiele sind holzig. Geruch und Geschmack sind nicht schlecht, aber die Farbe nicht schön. Am besten zu Salaten, Gulasch usw. zu benutzen.

Nebelgrauer Trichterling (*Agaricus; Clitocybe nebularis* Batsch.). Ein Spätpilz, der bis zum Winter aushält, hat sehr weißes, feines Fleisch, einen sehr feinen, nußartigen Geschmack und würzigen Geruch, nur alte Exemplare riechen etwas mehlig. Für fast alle Speisen gleich gut, wenn auch die nebelgraue Farbe manchen Pilzliebhaber abschreckt.

Anistrichterling (*Agaricus; Clitocybe odor* Bull.) hat einen eigenartigen, würzigen Geruch und anis- oder fenchelartigen Geschmack. Ausgezeichnet für Extrakte, Würzen, zum Trocknen und Pulverisieren.

Geschundener Schirmling (*Lepiola exocoriota* Schaeff.). Die jungen Pilze sehr wohlschmeckend, weißfleischig und fein. Daher mannigfaltig verwendbar.

Scheidenstreifling (*Ananitopsis plumbea* Schaeff.). Jung sehr gut, wenn auch leicht zerbrechlich und nicht besonders hervorragend in Geruch und Geschmack. Verkocht sich sehr leicht.

Wohlschmeckender Schirmling (*Lepiota pudica* Bull.). Ein für fast alle Speisen vorzüglicher Pilz.

Kaiserwulstling (*Amanita caesaria* Scop.). Einer der besten Pilze, gehörte schon bei den alten Römern zu den gesuchtesten Leckerbissen. Leider konnte ich ihn nur einigemal in wenigen Exemplaren finden. Ist sehr wohlschmeckend.

Wachsgelber Saftling (*Hygrophorus ceraceus* Wulf). Ein zwar kleiner Pilz, kommt aber meist massenhaft vor. Schwach in Geruch und Geschmack, aber die Kochbrühe wird schön eiergelb, daher besonders geeignet für Rahm-Buttersoße.

Hochroter Saftling (*Hygrophorus puniceus* Fr.). Gleicht dem vorhergehenden, ist aber noch wohlschmeckender und gibt eine rötlich-gelbe Kochbrühe. Beide Arten habe ich stets reichlich getrocknet und zu Bratensoßen, Eiersoßen usw. benutzt.

Elfenbein-Schneckling (*Limacium eburneum* Bull.). Sehr angenehm in Geruch und Geschmack und vielseitig benutzbar.

Waldfreund, Rübbling (*Agaricus; Collybia dryophylus* Bull.). Gut in Geruch und Geschmack, vielseitig benutzbar und häufig vorkommend.

Seidiger Scheidling (*Volvaria bombicina* Quel.). In Geruch und Geschmack angenehm, aber nur in jungen Exemplaren zu benutzen, da die alten zähe sind.

Breitblättriger Rübbling (*Agaricus Collybia phatyphillus* Fr.) steht dem vorigen in der Verwertbarkeit gleich, kommt aber zahlreicher vor.

C. Verschiedene andere Pilzarten.

Semmelporling (*Polyporus confluens*). Nur in jugendlichem Zustande sehr fein, alte Exemplare bitter; das rührt von der Oberhaut her, die man sorgfältig entfernen muß. Beim Kochen und Einmachen wird der Pilz hellrot und sehr schön. Ausgezeichnet zum Trocknen und Pulverisieren.

Schafporling (*Polyporus ovinus*). Noch besser als der vorhergehende, nicht so leicht bitter werdend. Dienlich für alle Speisen und auch zum Trocknen.

Habichtspilz, Rehpilz, Habichtstoppel, Rehstoppel (*Hydnum imbricatum* L.). Von eigenartig feinem, aromatischem Geschmack und Geruch. Ältere Exemplare leicht etwas bitter, daher die Oberhaut sorgfältig entfernen.

Totentrompete (*Craterellus cornucopioides* L.). Obwohl fast schwarz im Fleisch und unansehnlich, doch sehr schmackhaft und würzig, zu Suppen, Soßen und zum Trocknen gleich wertvoll.

Keulenkraterelle, Schweinsohr (*Craterellus clavatus* Pers.). Einer der wohlgeschmecktesten Pilze für alle Speisen, auch gut zum Trocknen.

Gelbliche Kraterelle (*Craterellus lutescens* Pers.). Sehr wohlgeschmeckend, doch nicht überall vorkommend. Ähnlich wie Pfifferling.

Pfifferling, Eierpilz, Echter Gelbling, Gehling (*Cantharellus cibarius* Fr.). Wird nicht leicht madig, hält sich sehr gut, zu allen Speisen gut verwendbar, auch zum Trocknen, Einmachen und zu Extrakten.

Rotbrauner Gallertpilz (*Cyroccephalus rufus* Bref.). Einer der besten Salatpilze, aber auch sonst gut verwendbar.

Zungenhändling (*Clavaria Ligula* Schaeff.). Gut und schmackhaft, sehr geeignet zum Trocknen, klein, aber in Massen wachsend.

Keulenhändling (*Clavaria pistillaris* L.). Geruch gut, Geschmack weniger, leicht pelzig und zähe, läßt sich aber gut trocknen.

Krauser Ziegenbart, Krause Glucke (*Sparassis ramosa* Schaeff.). Frisch und getrocknet gleich wertvoll zu allen Speisen, hochfein in Rahm-Buttersoße.

Trauben-Ziegenbart, Korallenpilz, Hahnenfamm (*Clavaria Botrys* Pers.). Im Jugendzustande sehr gut, alte Exemplare schmecken bitter und sollten nicht benutzt werden, ohne sie abzukochen und die Brühe weg-

zuschütten, da sie sonst leicht Verdauungsbeschwerden hervorrufen. Sonst aber sehr gut, auch zum Einmachen und Trocknen.

Gelber Ziegenbart, Gelber Korallenpilz, Gelber Hahnenkamm (*Clavaria flava* Schaeff.). Gleich dem vorigen.

Röhriger Händling (*Clavaria Ardenia* Sow.). Sehr zart und klein, aber ausgezeichnet gut für Soßen usw.

Goldgelber Ziegenbart, gelber Hahnenkamm, sehr wohlschmeckend für alle Speisen, auch zum Trocknen usw.

Weißer Ziegenbart, weißer Hahnenkamm, wie der vorherige zu benutzen, meist aber kleiner bleibend.

Schöner Händling, schöner Ziegenbart oder Hahnenkamm (*Clavaria formosa* Pers.).

Kammiger Händling, weißer Hahnenkamm (*Clavaria cristata* Holms). Beide sehr fein in Geschmack und Geruch, gut zu allen Speisen, wie zum Trocknen, Einmachen und für Extrakt.

Schopftintling (*Coprinus porcellanus* Schaeff.). In jungem Zustande, solange die Blätter noch nicht schwarz sind, ein hochfeiner Pilz für Suppen, Soßen usw.

Eisförmiger Tintling (*Coprinus ovatus* Schaeff.). Gleich gut wie der vorige.

Kastanienbrauner Becherling (*Peziza badia* Pers.). Sehr zarter, zerbrechlicher Pilz, aber hochfein zu Soßen, Suppen und Gemüsen. Auch als Ohrmuschelpilz bekannt.

Hasenohr-Becherling, Hasenohrmorchel (*Peziza leporina* Betsch.) kocht sich zäher, für saure Gerichte sehr geeignet, auch zum Einmachen in Essig. Wie Pfifferlinge zu verwenden.

Schwärzlicher Bovist, Eierbovist, Eierstäubling (*Bovista nigrescens*).

Warzenbovist, Flaschenstäubling (*Lycoperdon gemmatum* Batsch.). Nur jung gut für Suppen, Soßen, in Eierteig, als Einlage und zum Trocknen. Alte Exemplare zähe, innen schwarz und wertlos.

Schwefelporling (*Polyporus caudicinus* Schaeff.). Nur ganz jung zu benutzen, für Extrakte, Mehl und Pulver.

Kammporling (*Polyporus cristatus* Pers.). Nicht besser als der Schwefelporling, doch meist zarter.

Ziegenfußporling (*Polyporus caprae* Pers.). Hat derbes, festes Fleisch, gut in Geruch und Geschmack, gibt jung gute Speisen.

Laubporling, Eichhase (*Polyporus frondosus* Fl. D.). Einer der

besten und wertvollsten Speisepilze, besonders ergiebig, gibt sehr wohl-
schmeckende Gemüse und Salate.

Leberpilz (*Fistulina hepatica* Schaeff.). Sehr schmackhafter,
zarter Pilz, für alle Zwecke zu benutzen.

Trompetengelbling, Trompetenpifferling (*Cantharellus tubae-
formis*).

Trichtergelbling, Trichterpifferling (*Cantharellus infundibuli-
formis*). Beides sehr gute Pilze, wie Pifferlinge zu benutzen, auch gut
zum Trocknen und zu Extrakt.

Birnenstäubling (*Lycoperdon pyriforme* Schaeff.).

Hasenstäubling (*Lycoperdon caelatum* Bull.). Beide nur ganz
jung brauchbar zum Einlegen, Braten, Backen, für Soßen usw.

Erbsensträuling (*Pisolithus arenarius* Alb. u. Schw.).

Dickfußsträuling (*Pisolithus crasipes* D. C.). Beide Pilze werden
oft für Trüffeln ausgegeben, sind denselben, im Jugendzustande getrocknet,
sehr ähnlich und werden zu Fälschungen benutzt. Sind zwar eßbar, aber
kein Ersatz für echte Trüffeln.

Gebrechlicher Händling (*Clavaria fragilis* Holms) ist zwar sehr
klein, zart und zerbrechlich, aber häufig vorkommend. Ich habe ihn sehr
oft gesammelt und für feine Speisen, Soßen und Fülle benutzt. Alle
Speisen werden damit sehr wohlschmeckend.

Steifer Ziegenbart, Fadenhahnenkamm (*Clavaria stricta* Pers.)
ist eßbar, aber nicht besonders gut, meist zähe. Läßt sich aber zum
Trocknen mit verwenden.

Rotspiziger Ziegenbart (*Clavaria rufesceus* Schaeff.) auch
brauner Hahnenkamm, brauner Korallenpilz genannt. Sehr gut und wohl-
schmeckend zu Salaten, Gemüse, zum Trocknen usw.

Wiesenziegenbart, Wiesenhahnenkamm, ist nur klein, aber häufig
zu finden, sehr zart, oft recht muffig. Sonst aber vielfach zu benutzen.

Grauer Ziegenbart, grauer Hahnenkamm (*Clavaria grisea* Pers.).
Etwas geringer im Geschmack und Geruch als die übrigen Ziegenbärte, doch
wohlschmeckend und gut für Gemüse, Salate, zum Einmachen, Trocknen usw.

Riesenporling (*Polyporus giganteus* Pr.). Nur ganz jung für
Extrakt, Soßen und derbes Pilzpulver geeignet.

Speisenmorchel (*Morchella esculenta*). Hochfeiner Speisepilz,
für alle Zubereitungsarten wertvoll und hochgeschätzt.

Hohe Morchel (*Morchella elata* Fr.), nicht ganz so wohlschmeckend,
aber trotzdem sehr wertvoll und zart.

Räppchenmorchel, Rißstielmorchel (*Morchella rimosipes* D. C.).
Wie die beiden vorigen sehr wohlschmeckend und für alle Speisen gut.

Infulmorchel, Bischofsmütze (*Helvella Infula* Schaeff.). Berwertbar und gut wie die vorigen, kommt aber erst im Herbst.

Herbstmorchel, Herbstlorchel (*Helvella crispa* Fr.). Erscheint im Herbst, sehr wohlschmeckend und zart, für alle Speisen verwendbar.

Graue Lorchel, Grubenlorchel (*Helvella lacunosa* Afg.) kommt im Frühjahr und Herbst vor, doch konnte ich nur einmal mit einigen Exemplaren eine Speise machen. War sehr gut.

Bleiche Lorchel (*Helvella pallesceus* Schaeff.). Kommt hier nicht selten vor, ist auch sehr zart, aber nicht so fein wie die anderen Arten. Für Suppen und Soßen sehr gut.

Riesenstockmorchel (*Gyromitra gigas*) soll sehr gut sein, doch konnte ich sie bis jetzt noch nicht verwerten.

Böhmische Morchel (*Verpa bohemica*) ist wohlschmeckend und gut, doch konnte ich erst zweimal kleinere Versuche damit machen.

Gelber Sattelpilz (*Spathularia clavata* Schaeff.).

Helmkreisling (*Cudonia circinans* Pers.). Beide zwar klein aber wohlschmeckend, fast wie Morcheln. Gut für Suppen, auch mit Rahm-Buttersoße.

Schneckenbecherling (*Peziza cochleata* Fuck.).

Aderbecherling (*Peziza venosa* Pers.).

Blässiger Becherling (*Peziza vesiculosa* Bull.). Alle drei Arten konnte ich mehrfach versuchen; sind sehr gut.

Wintertrüffel (*Tuber brumale*). Hochfeine Art, zu fast allen Speisen verwendbar.

Weißer Trüffel (*Chacromyces meandriformis* Vitt.). Von hochfeinem Geschmack. Ich konnte sie bisher nur in kleinen Portionen versuchen.

Weißliche Trüffel (*Tuber Borchii*) konnte ich noch nicht frisch erhalten, kann daher keine Angaben machen. Soll aber sehr wohlschmeckend sein.

Grünliche Wurzeltrüffel (*Rhizopogon virens* Fr.) kann wohl jung benutzt werden, ist aber nicht viel wert, schlecht in Geruch und Geschmack. Ebenso soll die Rötliche Wurzeltrüffel sein.

Verlag Förster & Borries, Zwickau

Das verbreitetste Werk über Pilze ist

Michael,

Führer für Pilzfreunde

mit naturwahren farbigen Abbildungen.

- Buchausgabe B:** 3 Bde., 13: 19,5 cm, mit 346 Pilzgruppen (164 eßbare).
Jeder Band einzeln käuflich für . . . 18.— M.
- Volksausgabe C:** 42 wichtige Gruppen und ausführlicher Text 5.40 M.
- Tafelausgabe A:** 8 Tafeln mit 76 Pilzgruppen und Textheft 36.— M.
- Tafelausgabe D:** 3 Tafeln mit 40 der wichtigsten Pilzgruppen 15.— M.

Ausführliche Angaben kostenlos.

Empfehlenswerte

Pilzbücher.

- Gramberg, Eugen, Pilze der Heimat. Leipzig, Quelle & Meyer.
- Michael, Edmund, Führer für Pilzfreunde, Ausg. B, Zwickau i. Sa. 1918, Förster & Borries.
- — Führer für Pilzfreunde, Ausg. C, Volksausgabe. Zwickau i. S. 1918. Förster & Borries.
- Liesches naturwissenschaftliche Handatlanten, Heft 1 und 2. Annaberg i. Sa. 1918. Grasers Verlag.
- Obermeyer, W., Pilzbüchlein 1, Stuttgart 1917, R. G. Lutz.
- — Pilzbüchlein 2, Stuttgart 1917, R. G. Lutz.
- — Unsere wichtigsten Pilze in Wort und Bild. Stuttgart, R. G. Lutz.
- — Die gefährlichsten Pilze. Stuttgart 1919, Francksche Verlagsbuchhandlung.
- Schneegg, Hans, Die eßbaren Pilze. München 1916, Verlag Natur und Kultur.
- — Unsere Speisepilze. Ebenda 1918.
- — Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger. Ebenda 1918.