

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Achtzehnter Brief

[urn:nbn:de:bsz:31-253873](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-253873)

Benutzung Sie vermuthlich schon längst wissen. Indes sey! — Da ich nun schon einmal die Idee fixirt habe, Ihnen eine völlige Forst-Oekonomie zuzusenden, so konnte ich diese Früchte und ihre Nutzungsart, so allgemein sie auch sind, nicht mit Stillschweigen übergehen.

Erlauben Sie aber auch, daß ich Ihnen beim Schluß dieses Briefes noch mehr sage, was Sie ebenfalls längst wissen — nämlich die Versicherung, daß ich Sie zärtlich liebe, und zeitlebens mit dem wärmsten Herzen die Ihrige bin &c.

Achtzehnter Brief.

Heute, meine Beste, will ich Sie von einem Waldprodukte unterhalten, welches ein eignes Pflanzengelecht ausmacht, und vorzüglich in Büschen und Wäldern zu Hause ist. Es prangt zwar weder mit lieblichen Blüten, noch schönfarbigen Früchten, doch ist es uns zum Küchengebrauch, wenn auch nicht unentbehrlich, doch wenigstens brauchbar und nützlich. Mit einem Worte — Doch Sie errathen es schon — Wir wollen zusammen in die

Pilze

gehen. — Zwar scheint es, als wenn wir uns deshalb nicht eben selbst bemühen dürften; indes da aber bei keiner Pflanzengattung so viel Behutsamkeit und Aufmerksamkeit nöthig ist, als bei dieser, so darf zum mindesten kein Schwamm oder Pilz auf den Tisch kommen, der nicht durch unsre Hand gegangen ist, indem es giftige und eßbare giebt. Bei einiger Aufmerksamkeit kann man wohl die ersteren von den letzteren unterscheiden, da die giftigen gemeinhin ein unangenehmes Ansehen, und einen

widrigen Geruch haben, auch überdieß meistens mit einer klebrichten Feuchtigkeit überzogen sind. Jedoch giebt es auch esbare Pilze, die aus zufälligen Ursachen zwar eben nicht giftig, aber doch der Gesundheit nachtheilig werden können: so sind z. B. die Pilze, welche an sumpfigten Orten aus faulen Dünsten erzeugt sind, schädlich, so wie auch diejenigen, welche zu alt und überständig sind, und schon wieder in Fäulniß übergehen wollen, oder die der Aufenthalt einer Menge von Würmern und Maden, und also an sich schon eckelhaft sind. Die Aerzte behaupten, daß alle Arten von Pilzen durchgehends eine unverdauliche Speise sind, die oft durch unsre Kunst bei überhäufster Fettigkeit noch ungesunder werden, durch schickliches die Verdauung beförderndes Gewürz aber ein wenig verbessert werden können. Unter allen Verbesserungsmitteln ist aber keines wirksamer, als der Weinessig, und wenn man dieselben ja nicht mit sauren Saucen zurechten will, so ist es doch nothwendig, sie wenigstens vor der Zubereitung mit Weinessig abzuwaschen, durch welchen Handgriff ihnen viel von ihren schädlichen Eigenschaften benommen wird. Man behauptet sogar, daß der Weinessig das wahre Gegengift gegen ihren schädlichen Genuß sey; wofern ein Giftpilz unter die esbaren Pilze aus Versehen gekommen wäre. Einige Köche glauben denselben dadurch gewahr zu werden, daß sie zugleich mit den Pilzen eine ganze Zwiebel kochen lassen, welche von dem giftigen Pilze sogleich schwarz werden soll: andere verwerfen diese Probe als unzulänglich und unsicher. Am besten ist es also, wir lernen diese Pflanzenart selbst genau kennen, und wenden bei ihrer Zurechtung die genaueste Sorgfalt an, damit wir der Gefahr, welche mit ihrem Genuß verbunden ist, entgehen.

Lassen Sie uns daher, meine Liebe, die vorzüglichsten Gattungen von Pilzen nach der Reihe durchgehen,

und uns ihre Kennzeichen und Zubereitungsarten bekannt machen.

Ich weiß nicht, ob in Ihrer Gegend

Trüffeln

wachsen, auch können wir dieselben auf unsern ökonomischen Spaziergängen nicht auffuchen, da sie unter der Erde bleiben, und nicht über dieselbe in die Höhe wachsen: indessen da es ein Jagdartikel ist, so dürfen Sie nur Ihren Jäger darum fragen. — Sie lächeln, und zweifeln, daß Ihr Jäger Pilze jagen wird. Nun dann, so wissen Sie, meine Beste, daß, da dieses Gewächs unter der Erde bleibt, wir sein Daseyn nicht anders, als durch den Geruch entdecken könnten: da aber der Mensch schwerlich auf der Erde herum kriechen und nachspüren kann, so haben die Jäger Hunde, auch wohl Schweine abgerichtet, welche dieses unsichtbare Gewächs vermöge ihres starken Geruchs unter der Erde wittern, und durch Wühlen und Nachgraben anzeigen.

Der Geruch ist knoblauchartig streng: die äußere Schale ganz schwarz, der innere kernartige Kern aber olivengrau, oft auch marmorirt. Doch glaubt man, daß die marmorirten von Geruch und Geschmack weit strenger und spröder sind, die äußere Schale ist schlicht und neßartig. Die olivengrauen sind von Geruch und Geschmack sanfter, ihr Inneres schwammiger und schmelzender, so wie ihre äußere Schale sehr höckerig. Je größer eine Trüffel ist, desto vorzüglicher pflegt ihr Geschmack zu seyn: daher man nur die Großen besonders zurichtet, die Kleinen aber blos zu Saucen und Würzung der Speisen anwendet. So wie auch die Frühlingstrüffeln zarter und besser als die Herbsttrüffeln sind. Obgleich die Trüffeln den Vorzug vor andern Pilzen haben, daß keine giftigen darunter sind: daß sie den Speisen einen vorzüglichen heben Gout mittheilen; und daß sie, mäßig genossen, den Magen

stärken, so schadet doch ihr überhäufeter Genuß, besonders wenn sie nicht mehr frisch und hart sind, sondern schon weich und faulartig, oder von Würmern wimmeln. Da sich dieses seltsame Gewächs nicht überall findet, so ist es ein Handlungsartikel geworden, welchen wir bei den Materialisten in getrocknetem Zustande kaufen müssen: wobei man jedoch genau Achtung geben muß, daß dieselben nicht milbenfressig, oder mit andern den Trüffeln ähnlichen Schwämmen, welche jedoch mit einer weißlichen Schale umgeben sind, vermischt seyn; dergleichen getrocknete Trüffeln werden nicht zu besondern Speisen, sondern nur zur Würzung anderer Speisen angewendet.

Jetzt will ich die allgemeinsten Zubereitungsarten hinzusetzen.

Potage von Trüffeln.

Man stößt und schneidet sie in Schnitten, thut sie mit Kalbs in ein Kasserol, und läßt sie abdünsten. Unterdessen stößt man ein gebratnes Rebhuhn im Mörser, passirt es mit ein wenig Mehl in Butter, gießt Fleischbrühe darauf, und treibt es durch ein Haarsieb auf die Trüffeln, womit es auflochen muß. Dann mitonirt man Semmelscheiben, oder ein Potagenbrodchen in der Terrine, und giebt die Trüffeln darüber.

Trüffeln in kurzer Brühe.

Nachdem die Trüffeln gebürstet und gewaschen sind, werden sie in ein kleines Kasserol gethan, mit Salz, Pfeffer, einer mit Nelken besieckten Zwiebel, Scharlotten und Lorbeerblättern gewürzt, und Wein darauf gegossen. Hiermit läßt man sie nun kochen und einschmoren; trocknet sie dann ab, richtet sie in eine gebrochene Serviette an, und giebt sie warm zu Tische.

Trüffeln mit Schinken.

Man schält ein paar Duzend Trüffeln, wäscht dieselben, thut sie in ein Kasserol, giebt Kalbfleischjus oder Brühe daran, und läßt sie kochen. Unterdessen passirt man Schinkenscheiben in einem andern Kasserol, thut, wenn sie ein wenig angehangen sind, etwas Speck und Mehl dazu, und läßt es braun werden; füllt dann Brühe darauf, und läßt es dicklich einkochen. Bei'm Anrichten werden die Trüffeln in die Schüssel gelegt, und das Schinkenragout darüber gegeben.

Trüffeln à la braise.

Die Trüffeln werden eingeweicht, und mit Wasser und Bürsten gereinigt: dann trocknet man sie wieder ab, legt auf einen Bogen Papier Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, rangirt die Trüffeln ordentlich darauf, würzt sie wie unten, bedeckt sie mit Schinken- oder Speckscheiben, wickelt sie in ein paar Bogen Papier ein, und läßt sie in heißer Asche gelind braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgetrocknet, und in einer zusammen gebrochenen Serviette warm angerichtet.

Ragout von Trüffeln

an Fleisch- oder Fasttagen.

1) Man schneidet die Trüffeln in Schnitten, und passirt sie in Butter. Dann gießt man ein wenig Bouillon daran, thut Kalbermilch dazu, würzt sie nach Belieben, und läßt sie dämpfen.

2) Man bereitet die Trüffeln auf gleiche Art zu, passirt sie ebenfalls in Butter, und gießt etwas Fischbrühe daran. Hierauf würzt man sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen Kräuter, und verdickt die Sauce darauf mit in Krebsbutter geröstetem Mehl.

Trüffeln zu braten.

Wenn man die Trüffeln gefotten, und die Haut abgezogen hat, schneidet man sie in Scheiben, und läßt sie in einem Kasserol in Butter braten. Zuletzt kann man sie mit Ingwer, oder noch besser, mit Muskatblüthen bestreuen, und entweder Citronsaft darauf drücken, oder ein wenig Wein daran gießen.

Sauce von Trüffeln.

Nachdem die Trüffeln gewaschen, abgeschält und klein gehackt worden sind, thut man sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthen, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer kochen. Wenn es nöthig ist, legirt man die Sauce mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl.

Torte von Trüffeln.

Nachdem man eine Torte auf gewöhnliche Art verfertigt hat, werden die Trüffeln sauber geschält, und mit ein wenig geröstetem Mehl in die Torte geschlagen, und mit Hammeljäs und Citronsaft angefeuchtet.

Der erste Pilz, welcher sich schon im April oder Mai über der Erde zeuget, sind die

Morcheln,

von welchen es zwei Gattungen giebt. Die erste, welche man Spitzmorcheln nennt, haben vor den andern oder Stockmorcheln den Vorzug; indem sie nicht nur wegen ihrer pyramidenartigen Form zur Zierde der Speisen gereichen, sondern auch eine festere Consistenz und einen aromatischen Geschmack haben. Beide müssen jedoch jung seyn, und auf das sorgfältigste gereiniget werden: indem sich nicht nur viel Erde und Urath daran hängt, sondern auch eine Menge zum Theil giftiger Insekten zwischen ihren vielen Falten aufzuhalten pflegt. Sie sind sowohl

frisch als getrocknet eine gute Provision für die Küche, und können auf mancherlei Art gut und schmackhaft zugerichtet werden, wovon ich Ihnen hier ein kleines Verzeichniß ihrer Zurichtungen hinzufüge:

Das erste sey also eine

Suppe von Morcheln.

1) Man nimmt frische oder gedörrte Morcheln, hackt 3 Theile davon klein, den vierten aber läßt man ganz, röstet alle in Butter, schüttet sie dann in Fleischbrühe, läßt sie kochen, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthen, legirt sie mit Eierdottern, und giebt sie über Weisbrodschnitten.

2) Man übersiedet die Morcheln, hackt sie klein, und passirt sie mit gehackter Petersilie und geriebener Semmel in Butter. Hierauf läßt man Erbsen sieden, schlägt sie zu einer Suppe durch, thut die gerösteten Morcheln hinein, läßt sie darin aufsieden, und macht die Suppe mit ein paar Eierdottern und einer Prise Mehl, beides in Sahne zerstampft, noch sämiger, salzt und würzt es nach Belieben.

3) Man übersiedet frische oder getrocknete Morcheln in Erbsenbrühe, nimmt sie dann wieder heraus, setzt die Brühe zum weitem Gebrauch als Suppe bei Seite, die Morcheln aber wäscht man aus, halbirte dieselben, und dünstet sie mit grüner Petersilie, geriebener Semmel, Muskatblüthen und Sahne ab. Hierauf schneidet man Karpfenmilch klein, und stoßt sie mit ein paar Eierdottern und einem Löffel Sahne zu Muß. Rührt ferner Krebs- oder andere Butter zu Sahne, schlägt einige ganze und ein paar Dotter von Eiern darein, würzt und salzt es, füllt etwas wenig Sahne dazu, und mischt das Gestoßene darunter, bestreicht sodann ein flaches Kasserol mit Butter, streicht die angerührte Farce hinein, belegt sie mit den abgedünsteten Morcheln, bringt wieder Farce darüber

und fährt so wechselsweise fort, doch so, daß die letzte Lage von Farce ist, welche man oben mit geriebener Semmel bestreut, mit Butterscheibchen belegt, und allmählich abbacken läßt, indem man unten und oben Glath giebt. Die zurückgesetzte brennt man mit brauner Butter ein, und gießt ein wenig Sahne daran. Wenn die Morcheln im Kasserol abgebacken sind, werden sie stückchenweise in die Terrine geschnitten, und die Suppe darüber gegeben.

4) Man kann diese Suppe auch auf gleiche Art mit Fleischbrühe zubereiten, welche man anstatt der Erbsenbrühe nimmt. Statt der Filschmilch nimmt man Rindernierenmark, oder Hühnerlebern. Zu mehrerer Verbesserung dieser Suppe kann man auch überfottene Spizmorcheln an kleine Spießchen stecken, und auf dem Roste braten, wobei man sie mit Butter und Sahne begießt. Diese gebratenen Morcheln werden dann nebst der gebackenen und in Stücken geschnittenen Farce in die Terrine gelegt, und die Fleischbrühe darüber gegeben.

Portage von Morcheln

an Fleisch- und Fasttagen.

1) Nachdem man die Morcheln gewaschen und zerschnitten hat, passirt man sie mit geschmolzenem Speck oder Butter; feuchtet sie mit ein wenig Fleischbrühe an, legt ein Bund Kräuter daran, und läßt sie dämpfen. Unterdessen mitonirt man Semmelschnitten mit Fleischbrühe, formt von den Morcheln einen Ring darum, und giebt endlich eine Fleischkoulis darüber.

2) Man passirt die gereinigten und geschnittenen Morcheln mit Butter, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, gießt ein wenig Fischbrühe, oder Petersilienwasser daran, und läßt sie gar werden. Hernach nimmt man ein Milchbrodchen, höhlt es aus, macht von der Krume mit Butter, Eiern, Gewürz und Sahne, auch nach Gefallen Krebsfleisch, gehackter Peterfilie. ic. eine

Farce, füllt sie in das ausgehöhlte Milchbrod, läßt es ausbacken, legt es in die Mitte der Schüssel, giebt die Morcheln und dann einen guten Fischbouillon darüber.

Morcheln zu kochen.

1) Man puht die Morcheln, dünstet sie in Butter, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Mustatenblüthen, gießt Fleischbrühe dazu, thut geriebene Semmel daran, und läßt sie kochen. Sollte die Brühe daran zu dünn seyn, so kann man sie mit Eierdottern abziehen.

2) Man übersiedet die Morcheln blos in Wasser, seigt sie dann ab, macht eine Einbrenne von Butter und Mehl, gießt Fleischbrühe hinzu, thut die Morcheln daran, würzt es nach Gefallen, und läßt es kochen.

Morcheln mit Sahne.

Man läßt die Morcheln im Wasser überkochen, nimmt sie dann heraus, drückt sie aus, und hackt sie klein; hernach thut man sie in ein Kasserol, gießt Sahne darauf, würzt sie mit Ingwer und Mustatenblüthen, und läßt sie auf Kohlen kochen. Wenn man nun anrichten will, legt man ein Stück Butter an die Morcheln, klopft einige Eierdotter mit Sahne klar, schüttet sie darüber, und läßt sie über Kohlen unter stetem Umrühren damit ziehn.

Morcheln auf italienisch.

Nachdem man sie gewaschen hat, läßt man sie wohl abtropfen, hackt sie dann nebst Petersilte, Scharlotten und ein paar Spizchen Knoblauch fein, und prägelt alles zusammen in Butter. Zuletzt giebt man einen Löffel voll Oehl, Salz und Pfeffer dazu, freicht sie auf in Butter geröstete Brodschnitten, und richtet sie warm an.

Ragout von Morcheln.

1) Man läßt einige Scheiben Kalbfleisch und Schinken in einem Kasserol dünsten, bis sie anfangen, sich an

dasselbe anzuhängen, thut dann ein wenig Mehl daran, gießt zuletzt Brühe hinzu, und läßt es kochen. Unterdes-
sen wäscht und zerschneidet man die Morcheln, thut sie
nebst gehackter Petersilie, einem Bündchen Kräuter und
etwas geschmolzenem Speck in ein anderes Kasserol, läßt
sie ein wenig rösten, füllt dann die obige Kalbfleischkoulis
durch ein Haarsieb darauf, und macht sie darin gar. Wenn
die Brühe darauf zu dünn ist, so kann man sie mit in
Butter geröstetem Mehl verdicken, nach Gefallen würzen,
und endlich ein wenig Essig daran gießen.

2) Nachdem man die Morcheln gewaschen und zer-
schnitten hat, passirt man sie mit einem Bund Kräuter,
Salz, Pfeffer und ein wenig Mehl in geschmolzenem Speck,
feuchtet sie dann mit Fleischbrühe an, und legirt sie zuletzt
mit 2 in Sahne zerflopfen Eierdottern.

Morcheln mit Speck.

Man schneidet die Morcheln von einander, und rei-
niget sie, dann legt man sie in geschmolzenen Speck, und
läßt sie darin ziehen. Hierauf nimmt man sie wieder her-
aus, bestreut sie mit geriebenem Brod, steckt sie an kleine
Spießchen, und läßt sie auf dem Roste braten, bis sie
eine schöne Couleur gewinnen. Unterdesseu schneidet man
auch Speck in dünne Scheibchen, und läßt sie in einem
Kasserol braun braten. Beim Anrichten legt man den Speck
zierlich in eine Schüssel, zieht die Morcheln von den
Spießchen, rangirt sie auf dem Speck, und giebt sie tro-
cken zu Tische.

Morcheln zu backen.

Man schneidet die Morcheln der Länge nach von ein-
ander, und kocht sie in Fleischbrühe gar: dann nimmt
man sie heraus, bestreut sie mit Mehl, und bäckt sie in
Schmalz. Von der übrigen Brühe, worin die Mor-
cheln gekocht haben, macht man mit in Butter geröstetem

Mehl eine Sauce, würzt sie mit Muskatennuß, legt ein Stück Butter daran, und giebt sie über die gebackenen Morcheln.

Morcheln zu füllen.

1) Man nimmt hierzu die schönsten Morcheln, welche jedoch nicht allzugroß seyn dürfen, und legt sie einige Zeit in Wasser, oder brüht sie mit heißem Wasser. Hernach macht man eine Farce von Hühnerbrust, eine Scheibe gekochten Schinken, Speck oder Nierenfett, Eierdottern, in Sahne geweichte Semmel, Petersilie, Scharlotten, Salz und Gewürz, welches man alles durcheinander hackt, und zuletzt im Mörser stößt. Mit dieser Farce nun füllt man die Morcheln unter dem Huth an der Seite des Stiels, belegt ferner eine Tortenpfanne oder Schüssel mit Speck oder Kalbfleischstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und Gewürz, belegt sie mit Zwiebelscheiben, rangirt die gefüllten Morcheln darauf, würzt sie wie unten, bedeckt sie mit Speck- und Kalbfleischstreifen, und läßt sie gar werden, indem man ihnen unten und oben Stutz giebt. Zuletzt nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, richtet sie an, und giebt eine Buttersauce darüber.

2) Nachdem man die Morcheln wie zuvor zubereitet hat, läßt man sie mit Wasser und Salz übersieden, macht unterdessen eine Farce von geriebener Semmel und grüner Petersilie, welche man in Butter röstet, mit Muskatblüthen abwürzt, Eier daran schlägt, und nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, und in die Morcheln füllt. Man kann nun nach Gefallen die Morcheln in Fleischbrühe mit Gewürz und Butter absieden: oder dieselben an Spießchen stecken, mit geschmolzener Butter begießen, und auf dem Roste braten. Beim Anrichten werden sie entweder trocken zu Tische gegeben, oder eine gute Butterbrühe darüber gegossen.

Morcheln mit gefülltem Brod.

Man nimmt ein rundes Brodchen, schneidet unten einen Deckel ab, nimmt die Krume heraus, und macht davon eine Farce, wie zu den gefüllten Morcheln, füllt dieselbe in das Brodchen, legt den Deckel darauf, und bindet es über das Kreuz fest zu. Hierauf weicht man es in Milch, und läßt es in Schmalz backen, daß es eine schöne Farbe bekommt. Unterdessen halbirt man die Morcheln, passirt sie mit Speck, Salz und Pfeffer, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie dämpfen; legirt dann diese Brühe mit geröstetem Mehl, und würzt sie mit Muskatblüthen. Zuletzt richtet man das Brodchen in die Mitte der Schüssel an, legt von den Morcheln einen Kranz darum, und giebt die Brühe darüber.

Morcheltorte.

Die Morcheln werden gewaschen und klein gehackt, dann mit Sahne, Butter, gestoßenem Zwieback, Zucker und gehackter eingemachter Citronschale über Kohlenfeuer zu einer Fülle abgerührt, damit es dicklich werde, hernach zum Abkühlen weggesetzt. Hierauf verfertigt man eine Torte von mürbem Teige auf gewöhnliche Art, und giebt diese Fülle hinein.

Uebrigens können die Morcheln auch als Würze zu Frikassees, Pasteten und andern gemischten Speisen genommen werden; und damit man sie zu diesem Gebrauch das ganze Jahr hindurch hat, werden die

Morcheln abgetrocknet.

Man pflegt sie gemeinhin an Faden zu reihen, und an der Luft und Sonne zu trocknen: da aber hierbei die Insekten freien Zutritt haben, und die Morcheln mit ihren Eiern verunreinigen können, welches ihr künftiges Verderben nach sich zieht, so ist es besser, wenn man sie auf

Sieben oder Horden in einen verschlagenen Backofen trocknet. Um sie aber nun ferner vor Insekten, welche ihnen sehr nachgehen, zu schützen, muß man dieselben in große Einnachegläser oder steinguthne Töpfe einpacken, getrocknetes Salz und gestoßenen Pfeffer dazwischen streuen, und die Gefäße fest verbinden. Auf diese Art halten sie sich das ganze Jahr gut. Die abgefallenen kleinen Abgänge kann man im Mörsel zu Pulver stoßen, und zu Würzung der Speisen, entweder allein, oder unter Ragout- und Königspulver vermischt, vortheilhaft anwenden. So beliebt die Morcheln in der Küche sind, so haben doch die

Champignons

bei weitem den Vorzug vor jenen. Ja sie könnten der König der Erdschwämme genennet werden, wenn nicht ihr Genuß so gefahrvoll wäre. Jedoch kann man durch Aufmerksamkeit und schieckliche Behandlung den Nachtheil verhindern, welchen sie für unsere Gesundheit haben können. Zuförderst muß man sie also genau kennen, um sie von einer andern Art Pilzen zu unterscheiden, welche ihnen ähnlich aber giftig sind. Die Champignons sind oben weiß und glatt, unten aber braunrdchlich und blättrich. Ueberdieß müssen sie auf ihrer Oberfläche völlig trocken, nicht wollig, und gänzlich geruchlos seyn. Ferner fordert man von unverdächtigen Champignons, daß sie jung und frisch seyn müssen, denn wenn sie schon faul sind, einen baldrianähnlichen Geruch haben, oder von Würmern angefressen sind, so ist ihr Genuß, wenn auch nicht giftig, doch wenigstens schädlich. Denn wenn sie alt sind, oder schon längst abgepflückt, so erzeugen sich darin kleine giftige Würmer mit rothen Köpfen: daher muß man die Champignons sorgfältig untersuchen, und die etwa verdächtigen sogleich wegwerfen. Um aber noch den entferntesten Nachtheil zu verhüten, ist es nothwendig, sie entweder vor der Zubereitung einige Zeit in Salzwasser zu legen,

und damit zu reinigen: oder Wasser mit Weinessig zu vermischen, und sie darin wohl abzuwaschen. Auf diese Art werden ihnen alle giftige Eigenschaften benommen, und dieselben entkräftet; noch mehr aber, wenn sie mit Citronsaft, oder säuerlichen Saucen genossen werden. Endlich ist es zwar gewiß, daß sie durch das Kochen und Backen, härter und zäher werden, als sie in ihren rohen Zustande sind, und diese Eigenschaft um so mehr annehmen, je länger man sie über dem Feuer behandelt: indeß hat man doch die Bemerkung machen wollen, daß diejenigen, welche roh sehr klebrig waren, bei der Zubereitung vorzüglich hart werden, giftig seyn sollen. Sie sehen nun, meine Liebe, daß bei gehöriger Behutsamkeit und Behandlung weiter keine Gefahr damit verbunden ist: ich gehe also zu den Zubereitungsarten selbst über, wobei ich jedoch die Vorbereitung durch Appuzen und Abwaschen in Salz- oder Essigwasser nicht weiter jedesmal erwähnen will.

Porage von Champignons.

Man spickt Kriechenten, oder anderes beliebiges Geflügel mit Speck, und läßt sie entweder am Spieß halb abbraten, oder dämpft sie in einem Kasserol mit beliebigem Speck. Hierauf nimmt man sie heraus, legt sie in einen Schmortopf, schneidet sie würflicht, und röstet sie in dem Speck, worin man das Geflügel braun gemacht hat, und thut so viel Mehl daran, als man mit 2 Fingern fassen kann. Endlich thut man die Champignons ebenfalls in den Schmortopf, gießt eine kräftige Brühe daran, und läßt es zusammen gar werden, wozu man nach Gefallen noch beliebiges feines Gewürz hinzu thun kann.

Champignons zu kochen.

Man läßt die Champignons mit Butter in einem Kasserol rösten, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut grüne Petersilie, eine Zwiebel, Ingwer, Muskatblüthen daran, und läßt sie damit abkochen. Zuletzt legirt man die Brühe

darauf mit Eierdottern, und drückt beim Anrichten Pommeranzen- oder Citronsaft darauf.

Champignons mit Wein.

Man thut die Champignons in ein Kasserol, gießt Land- oder ordinären Küchenwein darauf, und thut Salz, und seines Gewürz daran, und läßt sie darin dämpfen. Wenn sie gar sind, kann man die Brühe mit in Wein zerklopfen Eierdottern legiren, oder mit hellbraun geröstetem Mehl verdicken, und blos mit dem Wein einschmoren lassen.

Champignons in Sahne.

Die Champignons werden in Butter geröstet, dann Bouillon darauf gefüllt, und mit Pfeffer, Mustatenblumen, und einem Bund grüner Zwiebeln, Petersilie, Basilikum und Majoran abgewürzt, und hiermit gar gemacht. Kurz vor dem Anrichten legirt man sie mit Eierdottern, welche zuvor in guter Sahne zerklopft worden.

Champignons mit Ragout.

1) Man schneidet dieselben in Würfel, und macht sie in brauner Butter, mit Salz, Pfeffer und gehackter grüner Petersilie gar. Alsdann füllt man entweder Sahne darauf, und läßt sie damit dicklich einschmoren. Oder man thut braun geröstetes Mehl mit Eierdottern in Essig zerklopft daran.

2) Man puzt Artischockenboden, und passirt sie in Butter, unterdessen röstet man Mehl in Butter braun, und wirft klein geschnittene Zwiebeln daran, thut die Artischocken hinzu, so wie auch die Champignons, füllt Bouillon darauf, würzt sie mit Pfeffer und Mustatenblüthen, und läßt es zusammen durchkochen.

Champignons im Kasserol.

Die Champignons werden unzerschnitten in ein Kasserol gelegt, und mit Butter, Lorbeerblättern, Pfeffer und

Salz gebacken. - Zuletzt vor dem Anrichten füllt man ein wenig Bratenbrühe darauf, wozu man nach Belieben eine Knoblauchzehe legen kann.

Champignons gebacken.

1) Man läßt die Champignons in Fleischbrühe überkochen, nimmt sie dann heraus, bestreut sie mit Mehl, Salz und gestoßenem Pfeffer, und läßt sie in Butter oder Fett backen, zuletzt streut man gehackte grüne Petersilie daran. Bei'm Anrichten drückt man Pommeranzensaft darüber.

Dergleichen gebackne Champignons kann man nun als ein besondres Gericht auftragen, oder auch andere Speisen damit garniren.

2) Die Champignons werden nebst Kälbermilch in kochendem Wasser und Salz blanchirt: nachdem sie nun wieder im Durchschlag abgelaufen sind, taucht man beide in Butter ein, wälzt sie in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz aus.

Oder man macht einen dünnen Teig von Milch, Mehl und Eiern, taucht sie darein, und bäckt sie in Schmalz aus.

Champignons auf dem Rost.

Die Champignons bleiben ganz, und dürfen nicht im Wasser liegen bleiben. Dann taucht man sie in braune Butter, oder auch nach Belieben in Provencerdhl, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Roste gar.

Champignons-Torte.

Der Teig wird wie gewöhnlich von mürbem Teige gemacht und geformt: hierauf thut man die in Stücken zerschnittenen Champignons mit fein gehackten Kräutern, Scharlotten, Salz, Mehl und frischer Butter darein, verfertigt den Deckel darauf, streicht sie mit Eierdottern an, und läßt sie backen. Bei'm Anrichten giebt man Bratenjus darauf, und drückt Citronsaft daran.

Salat von Champignons.

Man schneidet Champignons, welche unten noch ganz sind, ab, zieht die Haut nebst dem übrigen Sauchen davon, und läßt sie mit Wasser, Pfeffer und Salz aufkochen. Dann seihet man das Wasser davon rein ab, und läßt sie erkalten. Hierauf fügt man frischen Weinessig und Provencerohl darauf, würzt sie nach Bedarf mit Salz und Pfeffer, läßt sie im Keller anköhlen, und setzt sie zum Braten auf.

Champignons in Essig einzumachen.

1) Man läßt die Champignons eine Weile im Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läßt; dann schneidet man die großen in Stücken, die kleinen aber läßt man ganz, und siedet sie in einem Kasserol mit Wasser und Salz, bis der Schaum in die Höhe schäumt; hernach nimmt man sie heraus, läßt sie in einem Durchschlag abtropfen, und legt sie in die Einmachgefäße. Unterdessen siedet man Weinessig, thut gröblich gestoßenes Gewürz, als Pfeffer, Muskatennuß und Blüthe, etliche Lorbeerblätter, Rosenmarin und Thymian herein, läßt es mit einander aufkochen, und gießt den Essig, wenn er erkaltet ist, über die Champignons, welche man sofort sorgfältig aufbewahren muß.

2) Wenn die Champignons einmal aufgekocht haben, das Wasser wieder abgelaufen ist, und sie erkaltet sind, legt man sie 24 Stunden in eine scharfe Salzlake, welche man nach Verlauf dieser Zeit wieder durch einen Durchschlag ablaufen läßt. Unterdessen kocht man Weinessig mit ganzen Nelken, Muskatblumen, Lorbeerblättern, Citronschalen und Pfeffer, und gießt dieselben über die in das Einmachgefäß gelegten Champignons. Wenn sie kalt sind, schmelzt man 3 Finger hoch klare Butter darauf.

3) Wenn die Champignons gewaschen sind, werden sie mit kochendem Wasser und Salz blanchirt, und in einen

Durchschlag abgetropft. Unter der Zeit kocht man eine Lake von Vieressig und einer Handvoll Salz, schäumt sie gut ab, und gießt sie erkaltet über die zuvor eingelegten Champignons, worüber man zu besserer Dauer noch geschmolzene Butter oder Mindertalg gießt.

Die nach den zwei ersten Methoden eingelegten Champignons können zu Sallat, die letzten aber an Speisen als Gewürz benutzt werden.

Auf gleiche Weise kann man alle beliebige Arten von Pilzen einmachen und einsäuern.

Champignons-Pulver.

1) Man zieht die Champignons ab, und von denen, die offen sind, macht man das Braune weg, wäscht sie gut, läßt sie abtropfen, und auf Papier in einem Backofen, welcher nicht mehr allzu heiß ist, abtrocknen, worauf man sie in einem Mörser recht fein stößt. Dann mengt man fein gestoßenen Pfeffer und Ingwer nebst etwas getrocknetem Salz darunter, und verwahrt es an einem trocknen Orte in einer zugespöpften Flasche.

2) Man trocknet Champignons, Morcheln, Pistacien, Mousserons und Lorbeerblätter, von jedem gleichviel, stößt alles im Mörser, und sichtet es durch ein Sieb. Sodann vermischt man es mit getrocknetem und zerstoßenem Salze, und verwahrt es wie zuvor.

3) Man nimmt 2 Loth getrocknete Mousserons, 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, und eben so viel Morcheln, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Pfeffer, eben so viel Nelken, und einige bittere Pommeranzenschalen, und stößt alles wohl untereinander zu Pulver.

Dergleichen Pulver werden an Saucen, Frikassees, Ragouts, Pasteten u. s. w. gebraucht, und geben den Brühen einen vorzüglichen Geschmack und hohen Gout.

Sollte aber, trotz aller Vorsicht, dennoch eine Ver-

giftung durch den Genuß dieser Schwämme bei Ihnen
vorfallen, so will ich Ihnen sogleich ein

Mittel wider Vergiftung durch Cham- pignons

vorschlagen. Man nimmt zuerst 10 Gran Ipecacuanha,
oder eine Drachme weißen Vitriol in warmem Wasser, und
wenn dieses operirt hat, so muß destillirtes süßes Mandelöl
4 Unzen und Altheensyrup 2 Unzen mit ein wenig
gestoßenem Zucker unter einander gerteben werden, bis
es wohl gemischt ist, alsdann wird öfters davon ein Löffel
voll genommen, und dazwischen warme Milch getrunken.

Wenn Sie nun endlich, meine Liebe, die Champignons
häufig durch den ganzen Sommer und in Ihrer
Nähe haben wollen, so weiß ich keinen bessern Rath, als
daß Sie sich die Mühe geben, in Ihrem Garten ein

Champignonsbeet anzulegen.

Man richtet vom Juni bis zum August ein ordentli-
ches Mistbeet von Pferdedünger zu, welchen man dicht auf
einander schlägt, oder streuet dergleichen klein zerriebenen
auf denjenigen Platz, wo man solche Champignonsbeete
anlegen will. Diesen Dünger muß man 5 bis 6 Tage
lang, nachdem die Witterung heiß und trocken ist, öfters
mit Wasser anfeuchten, und mit der Düngergabel umwen-
den, damit sich das Wasser an allen Orten gleich durch-
ziehen kann.

Hierauf macht man drei Lager, allezeit eins drei
Wochen nach dem andern, ein jedes aber 3 bis 4 Fuß
breit. Damit sie aber noch treibender werden, kann man
etwas frischen Pferdedünger darunter mischen, und dieses
erste Lager einen Tag um den andern begießen. Drei
Wochen hernach macht man das andere Lager auf dieselbe
Art, und begießt es gleichfalls nach Beschaffenheit der
Witterung. Das dritte Lager aber wird um einen Schuh

höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Frost zu, in die Höhe laufend gemacht.

Hierauf schlägt man in die Weite von 3 zu 3 Schuhen Stücken Dünger, der vom Februar an auf einander gelegt worden, und nun versaut ist, barauf, und gräbt solche zwischen dem andern Dünger ein; bedeckt sodann dieses Lager, oder das ganze Mistbeet mit der allerbesten ein Jahr lang gelegenen Dünger-Erde, jedoch nicht über eines starken Daumens dick, und wirft Dünger von frischer Streu darüber, welches so oft als das Beet kalt werden will, wiederholt wird.

Zu Anfange des August's im andern Jahre fängt der Pferdeböcker an weis zu werden, und kleine subtile weiße Fäserchen oder Fäden zu bekommen, welche sich um das Stroh herum winden, und allem Ansehen nach die Keime von den Champignons sind. Die äußersten Theile dieser Keime oder Fäserchen werden rund und stark, wie Knöpfe, und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Der Pferdeböcker aber bekommt um die Zeit einen so angenehmen Geruch, wie die Champignons selbst.

Eine andere Art Schwämme sind die

Maifschwämme,

welche Champignons im Kleinen sind; denn außer daß sie viel kleiner bleiben, und mehr ründlich als platt oder flach um ihre Stiele wachsen, als der Champignon, sind sie diesen fast in allen Stücken ähnlich, nur daß sie kleiner und nie so zart, sondern viel derber sind. Wenn indessen diese Schwämme bei warmer Witterung nicht schon im Monat Mai, die Champignons aber erst gegen den Herbst zum Vorschein kommen, so würden dennoch beide sehr oft verwechselt werden; die Champignons sind aber unstreitig feiner und besser: auch taugen sie nicht zum Abtrocknen, weil sie sodann ganz ohne Geschmack, auch höchst unverdaulich sind, und es ist daher Betrug, wenn sie unter die Champignons gemischt werden.

Beinahe den Champignons am Werthe gleich sind die

Moufferons- oder Mooschwämme.

Dieser kleine, ungleich wachsende Schwamm, welcher in den heißesten Tagen des Monat Julius hervorzukommen pflegt, ist von einer matt orangengelben Farbe, und sieht

fast weß aus, oder gleicht einem abgefallenen Blatt, schmeckt frisch vortreflich, und ist selbst getrocknet nicht ohne alle Wirkung. Denn außerdem, daß dieser Schwamm getrocknet, Fleisch, Saucen, Ragouts und dergl. ein gutes Ansehen giebt, hat er bei einem richtigen Verfahren, auch noch in diesem Zustande etwas Vorschmeckendes.

Da dieser Schwamm von seinem Hervorkommen aus der Erde bis zu seinem Vergehen, höchstens nur ein Daseyn von zweimal 24 Stunden hat, so muß er, sobald er über der Erde sichtbar wird, sogleich benutzt und zubereitet werden. Am ersten Tage sind sie in ihrer höchsten Güte, am zweiten noch brauchbar, und am dritten findet man kaum eine Spur von ihnen; so wie sie auch nicht in nassem Erdreich und nach vielem Regen, sondern nur auf trocknen Stellen wachsen.

Moufferons zu schmoren.

Man läßt die Moufferons eine Weile in zerschmolzenem Speck schwizen, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut gehackte Petersilie und Scharlotten oder Zwiebeln daran, und läßt sie über gelindem Feuer gar kochen. Sollte die Brühe darauf zu fett seyn, so nimmt man die überflüssige Fettigkeit ab, und macht die Brühe mit geröstetem Mehl sämig.

Moufferons in Butter geröstet.

Man schneidet die Moufferons klein, thut sie, wie sie sind in eine Pfanne, und läßt sie über dem Feuer trocknen. Dann läßt man in einem andern Kasserol Butter braun werden, thut die Moufferons hinein, und läßt sie rösten. Zuletzt bestreut man sie mit gehackter Petersilie, Ingwer und Pfeffer.

Moufferons mit Ragout.

Man thut die Moufferons mit frischer Butter in ein Kasserol, und läßt sie darin kochen; würzt sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter, gießt Brühe daran, und läßt sie damit gar werden. — Alsdann zieht man die Sauce darauf mit Eierdottern ab, oder verdickt sie mit geröstetem Mehl, oder geriebener Semmel.

Man kann auch die

Moufferons mit Sahne

ganz so wie die Champignons mit Sahne, zureichten. So wie auch eben so wohl die

Moufferons gebacken

werden können, wobei man eben so, wie mit den gebackenen Champignons verfährt.

Sauce von Moufferons.

Die Moufferons werden mit Petersilie und Zwiebeln oder Scharlotten fein gehackt, in Butter oder Speck passirt, Fleischbrühe daran gegossen, und damit gemach gekocht. Zuletzt wird die Sauce mit geröstetem Mehle samig gemacht.

Moufferons-Torte.

Auch diese Torte macht man ganz so, wie die Torte von Champignons, nur daß man nicht die Scharlotten und Gewürzkräuter klein hackt, sondern sie in ein Bündchen gebunden daran legt, und beim Auftragen wieder herausnimmt.

Ich sehe leider, meine Veste, daß meine Epistel wieder ziemlich lang geworden ist, und die Grenzen eines Briefes weit überschreitet. Vergeben Sie meiner rastlosen Feder, welche immer in den Briefen an Sie, so wenig die Grenzen finden kann, als mein Herz in der Liebe und Freundschaft für Sie, mit welcher ich unbegrenzt die Ihrige bin.

Neunzehnter Brief.

Lassen Sie uns wieder, meine Liebe, an unsere Arbeit gehen, und — Pilze suchen: noch haben wir eine reiche Nachlese für den Herbst; die, wenn sie auch den Moufferons, Champignons an Güte nicht gleich kommen, den noch einigen Werth zum Küchengebrauch haben. Am seltensten sind noch die

Psifferlinge,

welche man auch Hahnenkämme, Blutschwämme u. s. w. nennt, weil sie fast die Form eines krausen Hahnenkam,