

Zähringer's
Kochbuch



Victoria Zähringer's
Kochbuch

Viktoria Zähringers
Kochbuch

für gewöhnliche und für feinere Küche

Zum Haushaltungsbuch erweitert

~~~~~  
Vierte, neu bearbeitete Auflage

~~~~~  
Mit Abbildungen im Text und drei Tafeln in Dreifarbendruck



Freiburg i. B. und Leipzig

Verlag von Paul Wetzels

1905

das Fett muß klar hervortreten. Man Tisch dies wohlschmeckende Gericht als Beigabe zu Pellkartoffeln auf.

111. Birnen mit Klößen (uckermärkisch). Bergamotten werden sauber geschält, mit Wasser zu Feuer gebracht und mit Zimt, Zitronenschale, Zucker und einigen Gewürznelken vermischt. Zu den Klößen lasse man ein Stück Butter in Milch auf dem Feuer zergehen, tue Zucker, eine Prise Salz und — bei fortwährendem Kochen — feingeriebenes Semmelmehl hinein. Wenn die Masse in einer Schüssel ertaltet oder gut ausgekühlt ist, schlage man 2 ganze Eier hinein und forme Klöße, die man franzartig um die geschmorten Birnen auf der Schüssel anordnet. Um den Birnen eine schöne Farbe zu geben, füge man beim Kochen ein kleines Stück „Saströt“ hinzu, das in jeder Drogerie käuflich ist.

112. Schlesiſches Himmelreich, eines der in Schlesien beliebtesten Gerichte, das ebenso einfach als wohlfeil zuzubereiten ist. Getrocknetes Backobst wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, ferner Rauchfleisch (am besten Rippen) werden unter Zutat einer Apfelsinenschale zusammen weichgekocht. — Zuspelze: Kartoffel- oder Semmelklöße.



B. Speisepilze oder Schwämme.

Hierzu die nachstehende 3. farbige Bildertafel „Die vorzüglichsten eßbaren Pilze“.

Vorbemerkung.

Speisepilze oder **Schwämme** gehören im allgemeinen ihres hohen Nährwertes wegen — sie stehen an Eiweißgehalt dem Fleische gleich — zu den schätzbarsten Gemüsen und haben, weil fast in allen Gegenden unserer Heimat kostenlos selbst zu beschaffen, den natürlichen Beruf einer

wertvollen Volkspeise. In manchen Gegenden freilich sind sie selten und teuer, so daß dort der Küchengebrauch beinahe auf ihre Verwendung als Gewürz beschränkt ist.

Wo aber die Schwämme ein Gewächs naher Waldungen sind, wo an Wegen, Rainen, auf Wiesen und Weideplätzen sie oft in Menge erscheinen, wo sie daher wohlfeil von jedermann erreicht werden können, da sollten sie weit mehr, als es bisher geschehen, der bürgerlichen Küche nutzbar gemacht werden. Unkenntnis der Speisepilze und Furcht vor den zu vermeidenden Giftpilzen sollte niemand mehr hindern, das zu gebrauchen, was die Natur aus diesem Fache ihrer reichen Vorratskammer dem Menschen an Nahrungsvorrat bietet.

Wir wollen uns hier auch nur mit einigen, und zwar den vorzüglichsten eßbaren Pilzen befassen, welche mit ähnlich aussehenden Giftpilzen keinesfalls verwechselt werden können, wenn auf nachstehende Kennzeichen gut geachtet wird, obschon in Zweifelsfällen die beistehend wiedergegebenen naturgetreuen Bilder allein hinreichen dürften, um Verdächtiges von Echtem zu unterscheiden. Die Trüffel ist deswegen nicht mit abgebildet, weil dieser Pilz viel zu wenig bei uns vorkommt und meist nur aus den Delikateßgeschäften in die Küche wandert; Verwechslungen sind so gut wie ausgeschlossen, wie aus folgendem noch besonders hervorgeht.

Die **Trüffel**, ein knolliger, unregelmäßiger Pilz, ähnlich einer Kartoffelknolle, schwarz oder schwarzbräunlich, innen schwarz und weiß marmoriert, findet sich hauptsächlich in Eichenwäldern am Fuße der Eichen in feuchtem, leichtem Erdboden, wo sie unterirdisch wächst. Sie wird in den Monaten Oktober, November, Dezember, Januar gefunden, aber in der Küche ist sie zu feinen Speisen das ganze Jahr unentbehrlich. Unsere deutsche Trüffel hat bei weitem nicht das Aroma der französischen, namentlich derjenigen der Provence. Diese ist tiefschwarz, während unsere einheimische innen weiß und mit weißlichen Adern durchzogen erscheint.

Die eingemachten Trüffeln sind in Öl, Essig, Salzwasser oder Wein konserviert zu haben. Die in Scheiben geschnittenen und getrockneten Trüffeln haben eine aschgraue Farbe und werden zum Gebrauch gewaschen und in Fleischbrühe aufgekocht.

1. **Der Eierpilz** (Eierschwamm, Pfifferling, Gelbschwamm). Gelb wie Eidotter. Hut gewölbt, später flach und trichterförmig und unregelmäßig gebuchtet, überhängender Rand. Blätter am Stiele herablaufend. Stiel fest, anfangs vom Hut abgegrenzt, später ist er, oben weit dicker als unten, in den Hut verlaufend. Fleisch riecht würzig angenehm, schmeckt etwas scharf, pfefferartig. Wächst Sommer und Herbst truppweise, vorzüglich in Nadelwäldern.

Der falsche Eierschwamm (nicht eßbar!) ist im Hut und Stiel dünner, trocken anzufühlen und dunkler (rotgelb) gefärbt.

2. **Der edle Reizker** (Rötling). Orangefarbig. Hut häufig mit heller und dunkler gefärbten, manchmal grünlichen Ringen, leicht gewölbt, später leicht kelchförmig vertieft. Blätter hellziegelrot bis gelb, verkehrt färben sie sich bald grünlich. Stiel kurz, walzenförmig, später hohl. Fleisch orangefarbig. Beim Zerbrechen tritt rasch eine orangefarbige Milch hervor, die sich allmählich grün färbt. Schmeckt roh etwas bitter. Wächst Sommer und Herbst truppweise in Wäldern, an Waldgräben, häufig an feuchten Stellen zwischen Moos, auch zwischen Heidekraut und Wacholdergebüsch.

Der giftige Birkenreizker, dem vorigen ähnlich, ist am Rande des Hutes faserig. Beim Zerbrechen tritt weiße Milch hervor.

3. **Pflaumenpilz** (Mufferon, Moosling, Mehlschwamm, Lauchschwamm). Weiß, auch grauweiß. Hut anfangs gewölbt, später trichterförmig, unregelmäßig gebuchtet, dem Stiele oft nicht in der Mitte, sondern einseitig aufsitzend. Rand abwärts gebogen. Blätter dünnstehend, verschieden lang, zum Teil am Stiel hinablaufend, weiß, später leicht rötlich. Stiel kurz, unten dünner, oft schief. Fleisch weiß, riecht fein lauchartig oder nach frischem Mehl, säuerlich würzig schmeckend. Wächst Sommer und Herbst in Wäldern an feuchten moosigen Plätzen.

Dem Champignon ähnlich seiner Gewürzpilz, an Hammelbraten sehr zu empfehlen.

4. **Der Steinpilz** (Herrenpilz). Große Exemplare bis Schuhhoch. Hut dick, erst fast kugelförmig, dann gewölbt, manchmal unregelmäßig wulstig. Anfangs gelblich, dann hellbraun bis schwarzbraun. Röhren („Futter“ unter dem Hut) ganz dünn, weiß, später gelblich und grün. Stiel erst weiß und kugelig, dann gelb bis hellbraun (nie rot), oft faustdick, nach oben verdünnt und mit weißlichem Netz. Fleisch weiß, fest, riecht und schmeckt angenehm nussartig. Wächst Frühjahr bis Herbst in Wäldern.

5. **Der Feldchampignon**. Weiß, Hutmitte manchmal gelblich bis bräunlich. Hut anfangs kugelförmig, dann leicht gewölbt, im Alter flach. Trocken, oft seidenglänzend, manchmal fein geschuppt. Blätter bei geschlossenem Hut reinweiß, bei geöffnetem anfangs hellrosa, später dunkler, schokoladenfarben bis schwarzbraun. Stiel voll, anfangs durch weiße Haut mit dem Hut verwachsen, diese Haut später ringartig am Stiel haftend. Fleisch weiß, riecht und schmeckt würzig. Wächst auf Wiesen und Weideplätzen, an Rainen, Waldrändern, unter Obstbäumen. — Wird auch künstlich gezüchtet.

Der Wald- oder Schafchampignon, auch essbar, hat einen schuppigen Hut mit braunem, oft zerrissenem Rand.

Der giftige Knollenblätterpilz, dem Champignon ähnlich, hat stets weiße Blätter, ihm fehlt der angenehme Geruch des Champignons,

Die vorzüglichsten eßbaren Pilze.



Gelbschwamm — Pfifferling



Steinpilz



Echter Reister



Champignon



Moufferon



Spitzmorchel

infolgedessen man auch junge Exemplare des letzteren, welche, wie oben erwähnt, bei geschlossenem Hut ebenfalls weiße Blättchen haben, vom Knollenblätterpilz wohl unterscheiden kann. Der Knollenblätterpilz hat als weitere Eigentümlichkeit einen am Grunde knollig verdickten Stiel.

6. Die Spitzmorchel. Hut kegelförmig, hohl, hellgelb bis schwarzbraun, mit zellenartigen Grübchen, am Rande mit dem Stiel verwachsen. Stiel kurz, hohl, walzenförmig, weiß bis rostfarben. Fleisch zart, leicht zerbrechlich. Wächst Frühjahr, auch vereinzelt im Herbst, in Gärten, an Landstraßen, Waldgräben und Wäldern.

Merke: Möglichst junge, wurmfreie Pilze einsammeln! Alte, wurmige, an Morästen und Sümpfen gewachsene, sind von vornherein auszuschließen! Den Pilz vom Erdboden abdrehen (nicht abreißen oder schneiden)! Sammle in Körbchen (nicht Tücher), damit die Pilze ansehnlich bleiben! Beste Zeit zum Sammeln im allgemeinen ist auf Regenwetter, bei feuchtwarmem Wetter überhaupt! Die Pilze sind sofort zu putzen und tunlichst bald zuzubereiten! Sofern letzteres nicht geschehen kann, bringe man die Pilze nach dem Putzen, in längliche Stücke zerschnitten und mit Salz bestreut, an einem kühlen luftigen Ort zum Trocknen, jedoch nicht länger als auf einen Tag, dann sind sie zuzubereiten oder zum Trocknen oder Einmachen weiter zu behandeln.

Putzen der Pilze. Harte, holzige oder wurmige Stellen werden abge schnitten, die Stiele abgeschabt. Das Futter (Blätter, Röhren, Lamellen) wird, wenn unansehnlich geworden, oder bei alten Pilzen in jedem Falle, abgestreift. Nach dem Putzen sind die Pilze in längliche Stücke zu zerschneiden.

Das Abwaschen der Pilze geschieht kurz vor der Zubereitung zwei- bis dreimal flüchtig mit kaltem Wasser — flüchtig deshalb, damit die kostbaren Nährsalze dieses Gemüses erhalten bleiben.

Gekocht werden sämtliche Pilze in ihrem eigenen Saft, am besten unter Zusatz einer Messerspitze voll doppelkohlenjaurem Natron. Eierpilze eignen sich auch zu Salat und können, nachdem in Salzwasser abgebrüht und zerschnitten, hierzu mit Kartoffeln vermengt oder ohne Zusatz mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht werden.

Das Pilzwasser, d. h. den eigenen Saft der Pilze, in dem sie gekocht werden, niemals wegschütten (Verwendung siehe Pilzextrakt)!

Es folgen hier unmittelbar eine Anzahl Rezepte, worin Pilze für den bürgerlichen Tisch verwertet sind.

113. Pilzsuppe. Gute, feste Speisepilze der hier bezeichneten Arten werden gepuht und gewaschen, worauf man sie in feine Stückchen schneidet und $\frac{1}{4}$ St. lang im eigenen Saft kochen läßt, dem man dann die für den Mittagstisch nötige Menge stark kochender Fleischbrühe hin-

zutut und alles zusammen weiterhin $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ St. kocht. Hernach kann diese Suppe auf verschiedene Arten fertig gemacht werden:

1. Über einer Mehlschwitze oder einer Mehleinbrenne und mit Ei-dotter gebunden anrichten.
2. Geröstete Brotschnitten oder in Butter gebackene Brotwürfel hineingeben.
3. Mit saurem Rahm ($\frac{1}{2}$ l für 1 l Brühe gerechnet) anrühren und Weißbrotschnitten hineinlegen.
4. Man macht irgend eine Art von Suppentlößen (siehe zweiter Abschnitt) als Einlage in die Suppe.
5. Kann man die Pilzsuppe auch mit Wurzelbrühe, Kräutern und Gemüsen machen.
6. Der Pilzbrühe eine Einlage von Gries zufügen.
7. Gefochte und geschälte Kartoffeln zerdrücken und die Pilzbrühe darüber anrichten.

114. Pilzsauc. Eine reichliche Untertasse feingewiegte Pilze, beliebiger, doch vorzugsweise fleischiger Art, 1 feingehackte Zwiebel und etwas feingewiegte Petersilie gibt man in eine dünne dunkle Einbrenne von Schweine- oder Bratfett, läßt sie einige Minuten darin rösten und löscht dies mit so viel heißem Wasser ab, daß man eine gut flüssige runde Brühe bekommt, die unter öfterem Rühren gehörig durchkochen muß. Man kann den Beiguß außer mit Salz auch noch mit Pfeffer, Maggi oder Fleischextrakt würzen.

115. Pilzsauer mit Rahm. Am besten eignen sich hierzu der Pfifferling oder Eierschwamm und der Herrenpilz, aber auch andere, frische und fleischige Pilzarten. Man schneidet sie in feine Blättchen, schwitzt $\frac{1}{2}$ zerschnittene kleine Zwiebel und eine Messerspitze voll feingehackte Zitronenschale in guter Butter, gibt die Pilze daran, läßt sie zugedeckt $\frac{1}{4}$ St. im eigenen Saft schmoren, stäubt ganz feingeriebenes Weißbrot darüber, läßt dies gründlich verkochen, streicht alles durch ein Sieb und kocht es mit wenig Fleischbrühe und reichlichem saurem Rahm zu einem dicklichen Beiguß, den man noch einmal aufwallen läßt und mit weißem Pfeffer und in Butter gedämpfter Petersilie oder Estragon würzen kann.

116. Saucen von Champignons, Trüffeln und Morcheln geben wir keine an, da diese Edelpilze in der feinen Küche bei Zubereitung von Pasteten u. dergl. so häufig verwendet werden, daß um ihre Benützung niemand verlegen sein kann. Hat man davon je Überfluß, so verweisen wir auf das, was unten über das Einmachen zc. gesagt ist.

117. Pilzgemüse. Frische Pilze, in Stücke zerschnitten, werden $\frac{3}{4}$ St. lang in ihrem eigenen Saft mit einer Messerspitze voll doppeltkohlenstoffsaurem Natron gekocht, das Wasser abgegossen, Petersilie, etwas Zwiebel, Pfeffer und ein wenig Butter an die Pilze getan, und das Gemüse auf dem Feuer leicht gedünstet.

118. Gewöhnliches Pilzgemüse. Gute, fleischige Pilze werden gereinigt und in ziemlich dicke Blättchen geschnitten. Zu einer feingeschnittenen Zwiebel in Schmalz oder Bratenfett gelblich geröstet, wird so viel Mehl hinzugegeben, wie das Fett aufsaugt, und alles schön braun geschwitz. Hierzu gibt man die Pilze, rührt sie gut um, gießt das nötige Wasser dazu, läßt die Pilze darin gar werden und würzt sie mit etwas Pfeffer und Essig. Man sei, da die Pilze viel Saft haben, sparsam mit dem Wasser; das Gemüse muß saftig, aber doch dicklich gebunden sein.

119. Pilzgemüse auf Feinschmeckerart. Das Gemüse wird wie das vorhergehende behandelt, vor dem Anrichten aber mit schaumig gequirktem Eigelb verrührt oder mit Rahm legiert, der noch tüchtig damit durchgekocht wird.

120. Gemischtes Pilzgemüse wird wie vorstehende Gemüse behandelt, nur vermischt man die Pilze mit Scheiben von Gelbrüben, Sellerie und Kohlrüben.

121. Püree von Pilzen. Die zerschnittenen Pilze werden in Butter weich gedämpft, durch ein Sieb gestrichen, nach Belieben gewürzt und mit Rahm oder heißer Butter verrührt oder geschmälzt zu Tisch gegeben.

122. Rührei zu Pilzen. Die Pilze werden halbweich gekocht und leicht geschmälzt, hernach mit den verrührten Eiern übergossen und wie Rührei fertig gemacht.

123. Auflauf von Pilzen. Das in vorhergehender Angabe beschriebene Püree wird mit süßer Butter verrührt, in eine Auflaufform von Kochporzellan gefüllt, darin gebacken und zu Tisch gegeben.

124. Pilze mit Reis. 500 g Reis werden mit kochendem Wasser blanchiert, mit einer Zwiebel in Wasser halb weich gekocht, nachdem das Wasser abgeschüttet ist, etwas gesalzen und mit 50—60 g Butter gekocht. Unterdessen bereitet man ein Pilzgemüse, das gleichzeitig mit dem Reis fertig sein muß, richtet es in runder Schüssel an und legt den Reis im Kranze darum. Man kann den Reis auch in einen Blechring füllen und stürzen (vierter Abschnitt Nr. 32), dann sieht das Gericht

feiner aus. Wie mit Reis, so können Pilze auch mit Polenta, Gries oder Gerste (Graupen) gemacht werden, nur vermischt man zum Schluß das Pilzgemüse mit dem Gries- oder dergl. Gericht, läßt beides aufkochen und schmälzt es mit Butter.

125. Pilzpfanne. Frische Pilze werden $\frac{3}{4}$ St. in ihrem eigenen Saft mit Salz und einer Messerspitze voll doppeltkohlenfaurem Natron gekocht und, nachdem das Wasser abgegossen ist, fein gehackt mit in Milch eingeweichtem Weißbrot und einigen Eiern verrührt. Den Teig schön bräunlich backen.

126. Eierkuchen (Omelettes) mit Pilzfülle. Man bereite gute Eierkuchen, nicht zu dick und nur einseitig gebackene, schiebe sie jeweils aus der Pfanne auf eine Schüssel, und fülle die weiche Seite mit dick legiertem Pilzgemüse. Hübsch zusammengerollt reihenweise aufschichten, mit festem Eiweißschaum überziehen und diesen im Bratofen gelb backen.

127. Eierkuchen (Omelettes) mit Pilzen. In einen Eierkuchenteig gewöhnlicher Art gibt man feingehackte Pilze, die man gedämpft und von denen man allen Saft abgeseiht hat.

128. Reiskuchen mit Pilzen. 500 g feiner Reis wird blanchiert, in Milch weich gekocht, mit 30—60 g frischer Butter schaumig gerührt und zum Erkalten gestellt. 300 g feingehackte Pilze werden mit weißem Pfeffer in Butter weich gedämpft, nachdem die Brühe davon geschüttet, mit dem Reis vermischt und dann mit 3—4 Eidottern und dem steifen Schnee der Eier verrührt. Von diesem Teig bäckt man 3—4 dicke Kuchen in der Pfanne, die mit Parmesankäse bestreut zu Tisch gegeben werden.

129. Pilze im Nudelkranz. Breite Gemüsenudeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgespült, in Butter mit etwas Bratenjus 20 Min. gedämpft, mit feingewiegten Sardellen oder geriebenem Schweizerkäse bestreut — man kann auch gehackten Schinken oder Fleischreste darauf geben — und alles nochmals durchgekocht. Die Nudeln rings um ein feines Pilzgemüse anrichten.

130. Auflauf von Pilzen und harten Eiern. Ein Suppenteller voll gedämpfte Pilze wird mit 4—5 hartgekochten Eiern, etwas Kapern und Sardellen fein gehackt. In eine irdene Auflaufform eingefüllt, wird diese Fülle mit Rahm und der Pilzbrühe übergossen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in starker Ofenhitze hübsch dunkelgelb gebacken.

131. Pilzragout ist sehr fein und geeignet, den kostbarsten Ragouts zur Seite gestellt zu werden. Alle Pilze, außer Steinpilzen, eignen sich

hierzu. Die Pilze werden in Butter mit etwas Zwiebeln und Petersilie weich gedämpft. Den kurz eingekochten Saft legiert man mit Eidotter und saurem Rahm (vergleiche Pilzgemüse Nr. 119). Dann bereitet man haselnußgroße Mark- oder Schaumleberklößchen (zweiter Abschnitt Nr. 1, 2) und kocht sie in Salzwasser; blanchiert weiterhin ein Brieschen, schneidet es in Scheiben, deren hälftige Anzahl man dämpft, die andere in Schmalz bäckt. Statt der Brieschen läßt sich auch Kuhenter oder Hirn verwenden. Wenn alles gar ist, mischt man Pilze und Brieschen und richtet das Ragout, mit den gebackenen Scheiben nach oben, hübsch an.

132. Gehäcksel von Pilzen mit Fleisch. 1. Mit Lunge. Ein Stück Kalbs- oder Schweinslunge wird rein gewaschen, dann in feine Streifen geschnitten und mit Fleischbrühe, ein wenig gutem Fett, etwas Zwiebel und Petersilie weich gedämpft. Die Pilze werden ebenso geschnitten und gedämpft. Wenn beides weich geworden, gießt man alle Brühe ab und wiegt Lunge und Pilze fein, schmort beides sodann mit Butter und so viel von der abgegossenen Brühe, daß das Gehäcksel saftig wird. Nach Geschmack würzen, gegebenenfalls auch mit Maggis Suppenwürze. Auf der Schüssel mit gebratenen, ausgekochten Kartoffeln verzieren.

2. Mit Fleischresten. Man wiegt das kalte Fleisch und verfährt im übrigen, wie vorstehend angegeben ist.

3. Pilze mit Nieren werden ebenso gemacht, nur schneidet man hierbei das Fleisch in größere Stücke, wiegt auch die Pilze nicht, kann aber die Speise mit Eidotter und Rahm legieren.

133. Pilze mit Gänseklein. Das Gänseklein wird gereinigt in passende Teile geschnitten, mit Zwiebel, Gelbrübe, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz in reichlich Wasser weich gekocht, dann herausgenommen und der Sud durchgeseiht, den man dann mit einer hellen Buttereinbrenne durchkocht. Zu einem Gänseklein für 4 Personen rechnet man einen gehäuften Suppenteller voll weichgedämpfte Pilze, gibt diese in die Brühe, kocht sie durch und richtet alles über den Fleischstücken an.

134. Kalbsbrust mit Pilzen gefüllt. 6—8 große harte Pilze werden geschält, gereinigt, fein gehackt, nur in Butter mit etwas Petersilie und weißem Pfeffer weich gedämpft, mit Mehl eingestäubt und kurz eingekocht, nach dem Erkalten dann nach gewöhnlicher Weise in die Kalbsbrust gefüllt. Ein altes Huhn, Kalbs- oder Schweinemagen kann auf gleiche Art mit Pilzen gefüllt werden.

135. Pfifferlinge mit Kalbfleisch. In kleine Würfel geschnittene Kalbfleischstückchen werden in Butter halb weich gedämpft, sodann fügt man die sauber geputzten und gewaschenen Pfifferlinge hinzu und läßt

das Gericht noch 15—20 Min. dämpfen, stäubt Mehl darüber, tut ein wenig Pfeffer, Salz, gewiegte Petersilie und sauren Rahm daran und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

136. Pilzextrakt. In der besten Zeit der Pilzernte, August und September, wird eine gehörig große Menge gereinigter Pilze, die vorher gepulvt worden sind, in Stücke geschnitten, im eigenen Saft $\frac{1}{2}$ St. gekocht, dieser aber nach und nach abgegossen; zu dem trockener werden- den Sud gibt man etwas heißes Wasser und läßt ihn noch einmal tüchtig aufwallen, schüttet ihn dann zu dem bereits abgegossenen Wasser und läßt beide mit etwas Salz zu einem dicken bündigen Saft einkochen, den man hernach in Gläser oder Flaschen füllt. Diese verschlossen aufzubewahren. Die Pilze verwendet man als Gemüse oder dergl.

Die so zubereitete ist die einfachste feine Würze an Suppen, Fleisch usw. und hält sich jahrelang. Michaelis' Pilzführer rechnet 1 Teelöffel voll zum Würzen der Suppe für 5 Personen und empfiehlt, den Extrakt vor dem Beimischen in kochendem Wasser zu verrühren und dann durchzuseihen.

Manche unserer Rezepte von Pilzspeisen fordern das Abgießen des Pilzwassers. Zum Fortschütten viel zu schade, läßt es sich zum Extrakt ausgezeichnet verwenden!

Über das **Trocknen und Einmachen der Pilze** lies im folgenden Abschnitt.

E. Das Einmachen von Gemüsen für den Winterbedarf.

Vorbemerkung.

Zum Einmachen der Gemüse verwendet man ausschließlich Geschirre aus hartem Holz (Buchen- oder Eichenholz). Zu sehr kleinen Mengen kann man Steinguttöpfe nehmen. In jedem Falle aber müssen die Geschirre mit passenden Deckeln versehen sein und vor dem Gebrauch gut gereinigt, die hölzernen ausgebrüht werden.

137. Sauerampfer und Spinat wird auf folgende Weise für den Winter eingemacht. Die Blätter werden verlesen, gepulvt, in kaltem Wasser gespült, gekocht, sehr fein gehackt oder durch ein Sieb gerieben und mit wenig Wasser gedämpft, bis sie ganz trocken sind. Das Gemüse wird fest in einen Steintopf gedrückt, zweifingerdick mit zerlassenem Schweine- oder Hammelfett bedeckt, und nachdem dieses gestockt ist, gut verwahrt. Beim Gebrauch löst man etwas von der Fettscheibe, nimmt das nötige Gemüse heraus und schüttet das flüssig gemachte Fett wieder darüber. Das Gemüse wird wie frisches zubereitet.

138. **Bohnen** können nicht nur eingemacht (siehe unten), sondern auch gedörrt werden. Hierzu ganz zarte, große Bohnenschoten; die sog. Schwertbohnen sind die geeignetsten dazu. Die abgefäserten Bohnen werden beinahe weich gekocht und dann behutsam auf ein Brett gelegt, auf dem man sie erkalten läßt, und an einen luftigen Ort zum Trocknen gebracht. Man kann sie an eine dünne Stange hängen oder die Bohnen mit einer Nadel an einem dünnen Bindfaden aufreihen; sie dürfen jedoch, damit sie nicht faulen, einander nicht berühren. Wenn alle dürr geworden sind, werden die Bohnen in einen Sack getan, in dem man sie bis zum Gebrauch an der Luft hängen läßt.

139. Von allen eingemachten Gemüsen ist das gewöhnlichste und zugleich das feinste das **Sauerkraut**. Jedermann sollte damit umzugehen wissen, und einer jeden Hausfrau Stolz und Freude sei ein feines, weißes, angenehm schmeckendes Sauerkraut. Wie alle eingemachten Salzgemüse, verlangt es eine beständige Aufsicht, eine gewisse Pflege. Die Krautstande muß allwöchentlich nachgesehen werden, wobei man nicht nur das eingestampfte Kraut abwäscht, sondern auch die daraufgelegten Tücher, Deckel und Steine. Das Kraut darf nicht ganz trocken, aber auch nicht in zu vielem Wasser liegen. Man regle das in den ersten Wochen nach dem Einmachen gut, im späteren Winter hat man weniger damit zu tun.

Die Sorte Weißkohl, die zum Einschnneiden verwendet wird, hat großen Einfluß auf Farbe und Länge des daraus bereiteten Sauerkrautes. Am schönsten weiß, sehr lang und sehr fein wird es vom sog. Spitzkraut, beim runden Kraut sind die Rippen weit dicker und die Blätter nicht so glatt. Bevor man das Kraut einschneidet, wird aus jedem Kopf die mittlere größte Rippe, der Strunk oder Dorich, ausgebohrt. Hat man keinen Krautbohrer, so zerteilt man die einzelnen Köpfe in Hälften, um den Strunk ausschneiden zu können. Ist dies geschehen, ist auch die Krautstande wohl ausgebrüht und am Boden mit Krautblättern belegt, so kann man mit dem Einhobeln der Köpfe beginnen. Man läßt dies Geschäft meist von einem Manne besorgen, der mit einem gut geschärften, verstellbaren Krautmesser kommt und in einen, mit einem sauberen alten Tischtuch ausgelegten Kübel hinein hobelt. Sowie derselbe mit lockerem, schneeig weißem Kraut gefüllt ist, wird eine tüchtige Handvoll feines, trockenes Salz und einige Wacholderbeeren leicht darunter gemischt und hierauf mit dem Einstampfen in die Stande begonnen. Gewöhnlich benützt man hierzu einen schweren, hölzernen Stößel, mit dem man das Kraut gleichmäßig verteilt festdrückt und so lange stampft, bis es „Wasser zieht“, d. h. bis es oben feucht ist. Hierauf schüttet man den zweiten Kübel voll geschnittenes Kraut auf, und verfährt mit demselben und mit allen folgenden in gleicher Weise. Man achte genau auf festes Andrücken am Rande, es darf zwischen dem Kraut