

Ratschläge und Winke

Soll das Einkochen gelingen, muß man vor allen Dingen auf die tadellose Beschaffenheit der Einkochgeräte achten. Die Gläser, Töpfe, Kochlöffel, Siebe usw. müssen vollkommen ganz und einwandfrei sauber sein. Ein winzig ausgehöhltes Echsen am Glasdeckel kann sofortiges Verderben des Einkochens zur Folge haben. Schnell und bequem lassen sich Einkochgeräte in einer heißen „Amilofung“ reinigen, die gleichzeitig eine desinfizierende Wirkung ausübt. Man spült mit klarem Wasser nach, trocknet mit einem nur zu diesem Zweck verwendeten Tuch ab. Bei so behandeltem Geschirr wird sich alles Konservierte tadellos halten.

Ist das Einkochen vorbei, dann werden alle Geräte wie Küchler, Töpfe, Siebe, Töpfe usw. gründlich mit heißem „Ami“-Wasser gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sofort weggelegt. Man muß darauf achten, daß die Einkochgeräte nicht mit anderen Speisen in Berührung kommen, da die Früchte sehr schnell fremden Geschmack annehmen und die kleinste Übertragung von Speiseresten die Haltbarkeit beeinträchtigt. Filter- und Siebträger spült man zuerst mehrmals aus, wäscht sie länger Zeit in Senk- und Kochtisch, dann allein in einer Persiflage aus. Dadurch verschwinden nicht nur alle Obstreste, sondern die Tücher werden wieder weiß und verlieren jeden Geruch.

Warum nur immer Salzkartoffeln? — Diesen Stoffeizger mag gar mancher Ehemann schon angelehnt des täglichen Mittagstisches ausgekostet haben. Dabei hat es die Hausfrau in der Hand, dieses Einerlei zu unterbrechen, wenn sie die Kartoffeln bald in dieser, bald in jener Form auf den Tisch bringt. Wie köstlich schmecken z. B. geröstete rote Kartoffelscheiben, wozu die nicht zu dünn geschnittenen Scheiben auf sauberem Tische abgetrocknet, in schwimmendem Fett goldbraun gebacken, worauf sie mit etwas geriebenem Käse befreut, sofort zu Tisch gegeben werden. Auch die auf gleiche Weise bereiteten gerösteten Kartoffelschnitzchen, zu denen die Kartoffeln jedoch runderartig geschnitten werden, ernten den gleichen Beifall. Ferner auch die Petersilien-Butterkartoffeln, wozu in der Schale gehochte magerste Kartoffeln abgezogen in heißer Pfanne mit gebutterter Butter, der man einen Eßlöffel feingewiegte Petersilie beifügt, geschwenkt werden. Auch ein Kartoffelpüree mit Petersilie, das recht schaumig geschlagen mit reichlich frischer Butter und wenig Pfeffer gut abgeschmeckt wird, paßt sehr gut für geratenes Fleisch aller Art.

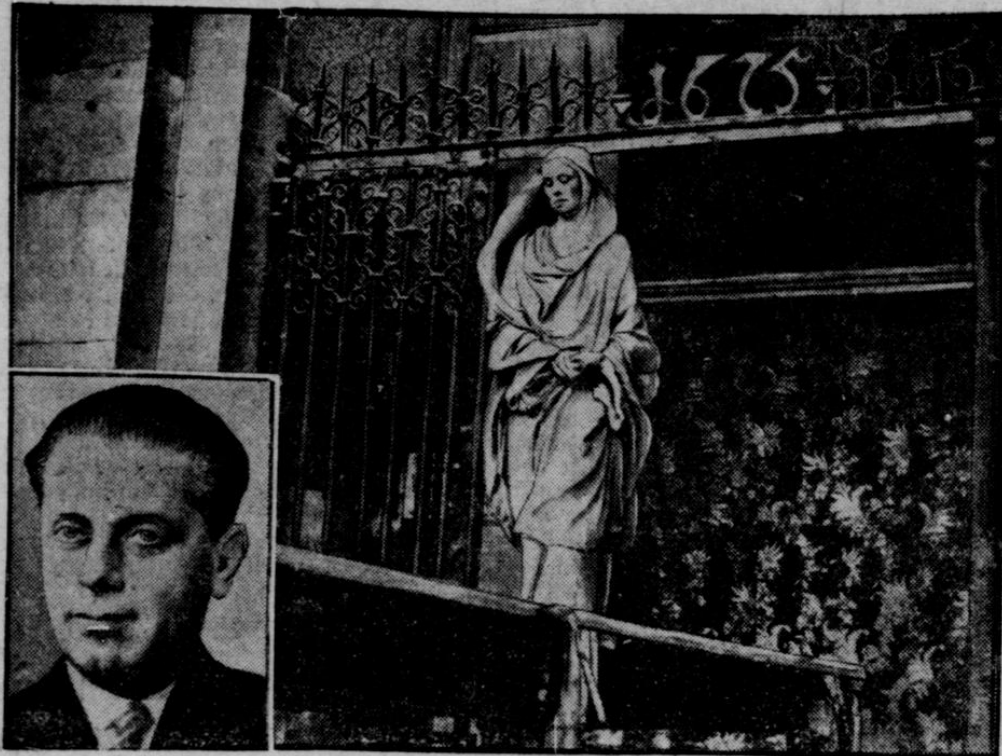
Johannisbeergelée. 1 Pfund entstieltete Johannisbeeren werden gekocht oder das Fruchtmark vom Geleese oder Marmeladeeinkochen verdünnt man nach Bedarf mit Wasser, rührt so viel Zucker oder Zuckerzusatz darunter, daß die Masse steif wird, fügt 2-3 Eßlöffel Süßholzwurzel und als Gewürz etwas abgeriebene Zitronenschale. Füllt die Gelée in halt ausgepöhlte Formen und füllt sie am anderen Tage, um sie mit Mandelmilch, Vanille oder Pfirsichblütenmilch zu reichen.

Kuchenteig wird besonders fein, wenn man die Eidotter zuerst schaumig schlägt und erst dann Mehl und Butter einrührt.

Die Reinigung zartfarbiger Sommerkleider, muß sehr schonend erfolgen, wenn die Kleider dauernd ihre volle Frische behalten sollen. Seifenpulver und scharfe Waschseifen sind für solche Sachen ganz ungeeignete Waschmittel. Ist der Stoff sehr zart und empfindlich, dann sollte man nur Gallseife anwenden. Sie hat gute Reinigungskraft und greift die Farbe nicht an. Auch Marfeller Seife ist eine milde, zuverlässige Seife, die von fast allen Stoffen gut getragen wird. Einen weniger empfindlichen Stoff kann man mit guten Seifenlössen reinigen. Am besten ist es auf jeden Fall, man macht eine Waschprobe mit einem kleinen Flicken oder z. B. dem Kleidergürtel, ehe man ein wertvolles Kleidungsstück verdirbt.

Will man dem gewaschenen Stück aufs neue ein wenig Appretur geben, dann löst man einige Blatt Gelatine im letzten Spülwasser auf. Kunstseidene Stoffe werden besonders schön, wenn man dem letzten Spülwasser etwas Glyzerin zusetzt.

Wie eine Plastik des Mittelalters



Die Schauspielerin Helene Thimig als „Glaube“ in der Aufführung des Legendenstücks „Jedermann“ bei den Salzburger Festspielen. Unten links: Max Reinhardt, der Schöpfer und Regisseur der Salzburger Festspiele.

Erprobte Rezepte

Kräutige Eiermudelsuppe. (Für 2 Personen). Man streut einen Büffel Maggi's Eiermudelsuppe in knapp 1/2 Liter siedendes Wasser, ohne Salz oder Fleischbrühe hinzuzunehmen. Nach dem Aufwallen läßt man 5-10 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Maggi's Suppen helfen Zeit, Geld und Arbeit sparen, denn sie sind gebrauchsfertig und enthalten die natürlichen Bestandteile hausgemachter Suppen. Sie zeichnen sich durch Ausgiebigkeit und Wohlgeschmack aus, und, was besonders erfreulich ist, Maggi's Suppen kosten jetzt nur noch 10 Pf. der Würfel. Es gibt 30 verschiedene Sorten.

Salz mit Kräutern (gen. Val grün). 6 Personen, Zubereitungszeit 1 Stunde. 2 Kilo dicke Male werden gut gereinigt, abgezogen, in handbreite Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben und eine Stunde zurückgestellt. Dann legt man sie gut abgepöhlte mit schwacher Fleischbrühe — aus Maggi's Fleischbrühewürfeln hergestellt — bedeckt auf's Feuer, fügt etwas Pfeffer, einige Zwiebelscheiben und einige Stengel Estragon hinzu; wenn die Kalbfleische gar sind, hebt man sie heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt 25 g Butter mit 1-2 Eßlöffel Mehl an, kocht in der Brühe glatt, gibt noch etwas feingehackte Petersilie und Kalbkraut hinzu, läßt die Fischstücke in der Soße erwärmen und gießt sie mit heißen Salzkartoffeln zu Tisch.

Modernes Eiergericht. 4 Personen, 30 Minuten. Zutaten 500 g Spinat, 1 Bund Schnitt-

lauch, 1 kleine Schlotte, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Messerlöffel gerieb. Ingwer und ebensoviele Muskatnuss, 1/2 Teelöffel Salz, 15 Tropfen Maggi's Würze, 50 g Butter, 8 Eier. — Zubereitung: Spinat und Schnittlauch werden roh fein gehackt, mit den übrigen Zutaten recht pikant abgeschmeckt und, nachdem alles gut durchgeköpft ist, auf eine flache Platte gegeben. Mit der Butter stellt man in bekannter Weise Spiegeleier her, die man auf die kalte Gemüsemasse ordnet und sofort serviert.

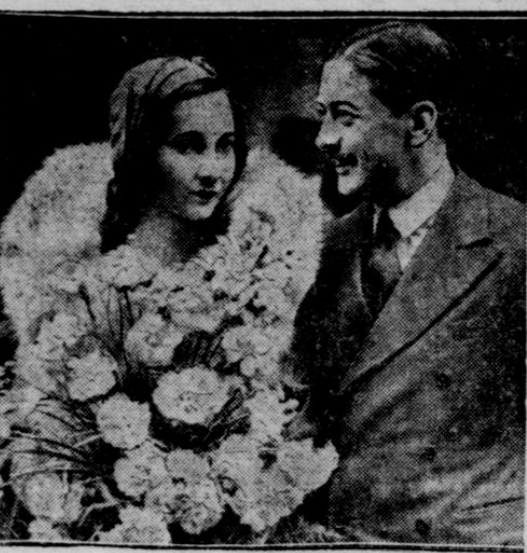
Zuckerschoten. 2 Pfund Zuckerschoten, 30 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 8-10 Tropfen Maggi's Würze.

Die Zuckerschoten befreit man von den Stielen und Enden, wäscht sie sauber ab und gibt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdeß dünnt das Mehl darin durch, ohne daß es gelb wird, rührt mit Wasser eine glatte, kurze, gut sämige Soße, fügt Salz, auch eine Prise Pfeffer hinzu, gießt die Schoten hinein und läßt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren garkochen. Vor dem Anrichten durchsiebt man das Gemüse mit der Petersilie und der Maggi-Würze.

Zeitschriftenschau. Im neuen Daheim (67. Jahrgang Nr. 44) berichtet Professor R. Samoilowitsch über die Ziele der großen Polarexpedition unseres Zeppelins und des Eisbrechers „Walgin“. Auch über die Eignung der Luftfahrzeuge sowie der Eisbrecher zur Erforschung des Polargebietes hat Professor Samoilowitsch auf Grund seiner bisherigen Erfahrungen Entscheidendes zu sagen.

Theodor Rappstein widmet Erzbischof Nathan Söderblom, dem „Weltprotestanten“, einen warmherzigen und zu Herzen gehenden Nachruf. Ernst Niemann nimmt mit einem nassen, einem heiteren Auge „Abschied vom Posthorn“. Den Sommertag in der großen Stadt und seinen Maler Paul Boeckhe schildert in Wort und Bild der Aufsatz vom „großen Magier und seinem Adepten“; prächtige farbige Wiedergaben Boeckhescher Bilder sind beigegeben. Lisa Friede schrieb in Erinnerung an Henriette von Schleswig-Holstein, die Gattin Professor von Smarows, die reizende Novelle „Prinzessin Jeschke rettet eine Ehe“. Am 31. Juli 1914 erinnert das Gedicht „Der deutsche Reiter“. Ein Aufsatz von Heinz Grevenitz schildert den „französischen Plakbärger“. Das Frauenleben gibt Ratschläge für Haushalt, Mode, Frauenberuf. Dazu kommt wieder ein spannender Abschnitt des großen Romans „Die unruhigen Mädchen“ von Fred von Jodelitz, die wertvolle ganzseitige Kunstbeilage und der übliche künstlerische Schmuck, Rätsel, Denksportaufgaben, Mitteilungen am Familientisch u. a. m.

Verantwortlich: I. V. Hugo Weide, Altana. Druck und Verlaß: B. A. Sank. Altana.



Der Kronprinz von Liechtenstein heiratet eine amerikanische Millionärin.

Prinz Johann von Liechtenstein, der Thronfolger des Fürstentums Liechtenstein, mit seiner Gattin, der amerikanischen Millionärin Alene Mc. Farland aus Texas, mit der er sich am 29. Juli in London vermählte.

Frauen-Zeitung

Beilage zum Altenaer Kreisblatt zugleich Neuenrader Zeitung

Nr. 29

Altana, den 4. August

1931

Unpünktlichkeit

Rücksichtnahme gehört zum Umgang mit Menschen und Unpünktlichkeit ist unbedingt eine Rücksichtslosigkeit. Die oberste Regel des guten Tones ist Pünktlichkeit. Natürlich gibt es Fälle, in denen man beim besten Willen nicht pünktlich sein kann: Dringende geschäftliche Abhaltungen, Verkehrshindernisse oder Unglücksfälle, auch für die vielgeplagte Hausfrau Arbeiten, die unbedingt erst beendet werden mußten. Bei solchen Gelegenheiten wird jeder vernünftige Mensch ein Zuspätkommen entschuldigen. Aber man sollte dann nach Möglichkeit versuchen, dem Wartenden Bescheid zu kommen zu lassen, — wozu haben wir Telefon?

In unseren Tagen gilt das Wort „Zeit ist Geld“ mehr denn je und nutzlos verworfene Zeit auf einen Unpünktlichen ist nicht wieder einzubringen, abzugeben von den Nerven und der guten Laune, die der Wartende dabei einbüßt. Man sollte wirklich alles vermeiden, seinen lieben Nächsten so unnützlich in schlechte Laune zu versetzen und selbst dem liebsten und wichtigsten und nachsichtigen Menschen die ersten Augenblicke eines Zusammenkommens getrübt, wenn ein längeres Warten auf einen Zuspätkommenden vorangegangen ist, und oft hält es schwer, diese Mißimmung wieder zu zerstreuen. Zu einer Einladung, besonders zu einem warmen Essen zu spät zu kommen, zeugt nicht von guter Erziehung; es ist eine Ungezogenheit und Anmaßung, für sich das Recht in Anspruch zu nehmen, daß mit dem Essen gewartet wird, bis man erscheint — das machen fast solche Zuspätkommende vielleicht gar nicht einmal recht klar, denn die liebenswürdige Hausfrau wird dem späten Besucher ihre Vermissung nicht zeigen. Aber warum sollen alle ihre anderen Gäste kaltes, verbratenes oder verdorbenes Essen bekommen, weil dieser Eine nicht die gebotene Zeit einhielt. Oder man verabredet sich im Winter an irgendeiner Ecke und läßt dann den Anderen gegen über zwanzig Minuten warten, so daß dieser für seine Geduld noch mit einer Erklärung bedacht wird. Das ist scheinbar eine Ungerechtigkeit des Schicksals, aber in solchen Fällen wird der Sünder doch eine starke Scham empfinden und dabei seine Strafe bekommen.

Unpünktliche Menschen kommen leicht in den Verdacht, auch sonst unzuverlässig zu sein und so können gerade Geschäftsleute sich durch Unpünktlichkeit die besten Gelegenheiten verzerren. Unpünktlichkeit ist eine Nachlässigkeit, ein Sichgehenlassen, ein Mangel an Erziehung, an Selbstacht, an Energie und eben an Rücksichtnahme auf andere. Es mag nicht immer beabsichtigte Rücksichtslosigkeit sein, denn es gibt viele Menschen, die die Dauer dieses oder jenen Weges oder ihrer notwendigen Arbeiten nicht beurteilen können, die nicht verstehen, ihre Zeit richtig einzuteilen, um eben dann zur Zeit zu kommen. Aber es wird jeder seine eigenen Schwächen kennen und wenn man sich energisch vornimmt, auf unbedingte Pünktlichkeit zu halten, um sich und anderen das Leben, den notwendigen Umgang und geistigen Verkehr nicht unnützlich zu erschweren, so wird es einem auch gelingen, pünktlich zu sein, sich zur Selbstacht zu erziehen; lieber einmal selbst warten, wenn man die Zeit nicht richtig abgepaßt hat und dadurch zu früh gekommen ist, als andere warten lassen.

Pünktlichkeit ist Söflichkeit der Könige und ein jeder sollte sich bestrengen, an Rücksichtnahme ein König zu sein.

Ruth von Kropf.

Vorbildliche Sozialhilfe

Immer sind die Großstädte der Provinz ziemlich weit voraus, wenn es eine durchgreifende soziale Hilfe für arme Bevölkerungs-

schichten gilt. Ihnen stehen größere Mittel zur Verfügung und sie können eine weitgehendere Organisation schaffen. Teils aus privaten, teils aus städtischen Mitteln, oft in Verbindung mit der Fürsorge, entstehen öffentliche Einrichtungen, die den Frauen aller Stände neuen Verdienst oder materielle Unterstützung bieten. Wie notwendig heute diese Art der merkwürdigen Hilfe ist, sieht man daran, daß auch die akademisch gebildeten Kreise sie in Anspruch nehmen, um in ihrer gefährdeten Existenz nicht ganz von Hunger oder Mittellosigkeit bedroht zu sein.

Erfür vor kurzem ist in dem Vorort einer Großstadt eine sogenannte Kleiderkammer gegründet worden. Sie hat sich bisher in jeder Beziehung gut bewährt. Aus privaten Beständen, aus Stiftungen von Konfektionshändlern werden altmodische oder wenig getragene Kleider geliefert. Sogar der Kleiderkammer ist nun das Verwendbarmachen dieser Kleider. Sie werden in sanitären Anlagen gründlich gereinigt und vor allem mehrere Male desinfiziert. Nach dieser Prozedur werden die Kleidungsstücke völlig auseinandergetrennt und die einzelnen Teile nach modernen Schnittmustern neu zugeschnitten. In Bügeln sieht man dort Haus-, Sport- und Abendkleider in einfachen und eleganten Ausführungen hängen wie in Konfektionsgeschäften. Für alle Größen wird gesorgt und für den verschiedensten Geschmack. Die wirkliche Sozialhilfe besteht nun darin, daß mit dieser Umarbeitung arbeitslose Frauen beschäftigt werden, die auf diese Weise einen regelrechten Schneidkursus von einigen Monaten absolvieren. Dann werden sie von einem anderen Trupp Frauen abgelöst, nachdem ihnen von hier aus öfter eine Stelle aufgrund ihrer Kenntnisse verschafft worden ist. Aber auch der Ertrag dieser Tätigkeit, nämlich die Kleider selbst kommen denjenigen bürgerlichen Familien zugute, die sich keine teure Kleidung leisten und doch auf ein gewisses Aussehen nicht verzichten können, wollen sie je wieder Arbeit finden. Die billigen Preise ermöglichen ihnen das Erwerben von Garderobe, Kleider gibt es schon von 3 Mark an und ein schönes Abendkleid kostet nur 15 Mark. Die Kleiderkammer erfreut sich eines regen Zuspruchs, vielleicht ließe sich in Provinzstädten auch eine ähnliche Vermittlungsstelle eröffnen, durch die allen, Verkäuferinnen und Verkäufern, gebietet ist.

Ganz aus einem, von verschiedener Seite reichlich bemessenen Privatfonds entstanden ist die Rotspießung, mitten in der dichtbevölkerten Großstadt, in einem Fabrikhaus. Hier wird unentgeltlich Essen an Bedürftige verteilt, mit sehr viel Güte und Freundlichkeit, damit sich niemand als Bettler fühlt, wenn er an der Ausgabe seinen Teller oder seine vollgefüllte Schüssel zum Mitnehmen in Empfang nimmt. Viele essen gleich dort, an gedeckten Tischen, auf denen Blumen in Vasen stehen, viele dagegen holen sich ihre Mittagsration ab. Aus allen Schichten kommen sie, Arbeiterfrauen, Ehepaare des Mittelstandes, verarmte alte Damen und Herren und Jugend aus Volksschulen und Gymnasien. Wieder und wieder werden die Teller für besonders hungrige nachgefüllt, für manche Familie von mehreren Kindern dürfen bis fünf Portionen angefordert und bewilligt werden. Ähnlich wie die Volkshäuser im Kriege, nur von rein privater Seite gehalten, bedeutet dieses Unternehmen eine unendliche Erleichterung für die Zahlreichen, die um ihr tägliches Brot zu kämpfen haben. Es ist bei der allgemeinen Notlage nur zu wünschen, daß auch die Defizienten mehr Anteil an diesen Fragen nehmen und sie mit Tat und Hilfe zu beantworten suchen.

Oda Schaefer.

Die sollt nicht lügen!

Wir alle lügen bedenkenlos bei Kleinigkeiten aus Bequemlichkeit, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden oder aus Gewohnheit. Denken wir nur an die Gesellschaftslügen: „Wie entzückend Ihnen der neue Hut steht!“, dabei lachen wir innerlich über die geschmacklose Bahl, „Nein, diesen Donnerstag kann ich nicht kommen, da bin ich schon eingeladen!“ In Wirklichkeit sind wir am Mittwoch aus und wollen Donnerstag ausfallen. Diese Belüge kann man beliebig vermehren. Welche aber, wenn unser Kind uns belügt. Dann sind wir auf einmal Moral vom Scheitel bis zur Sohle. „Pfiu, du lügst!“ So etwas tut kein anständiger Mensch! Und wir machen dem Kinde klar, daß es ein furchtbares Verbrechen begangen hat, ja wir bestrafen es streng für eine Lüge. Ist das nicht doppelte Moral?

Warum sind wir unserem Kinde gegenüber so streng? Der Abscheu vor der Lüge kann der Grund nicht sein, sonst würden wir doch zunächst einmal bei uns darauf achten, auch die kleinste Unwahrheit zu vermeiden. Statt dessen sind wir der Meinung, daß es ohne kleine „Gesellschaftslügen“ im Leben nicht abgeht. Aber das Kind soll wahr gegen uns sein, und zwar nicht so sehr um seiner selbst willen — wir halten uns doch trotz gelegentlicher kleiner Unwahrheiten für sehr anständige Menschen — sondern weil es für uns bequemer ist, uns immer auf die Aussagen der Kinder verlassen zu können. Gesehen wir es ruhig ein, daß wir uns auch in der Erziehung von egoistischen Gründen leiten lassen. Wir wollen gut erzogene Kinder haben, d. h. Kinder, die ruhig für sich spielen, nichts verderben und andere Anordnungen nicht befolgen. Sie sollen in uns ein höheres Wesen mit familiären Tugenden erblicken und niemals zur Lüge ihre Zuflucht nehmen.

Schade ist nur, daß wir dies Ideal nicht lange ableben. Kinder beobachten scharf, früher, als die Eltern ahnen. So ein Vier- bis Sechsjähriger hat meist schon darüber nachgedacht, was es kommt, daß Mutti und Papi zu einander ganz anders sprechen, als nachher am Telefon, und daß selbst Mutti dem Vater gegenüber ihre Zuflucht zu einer Lüge nimmt, wenn sie etwas vergessen oder veräußert hat. Die Frage ist nur, ob die Kinder genug Vertrauen zu uns haben, um uns diese Beobachtungen mitzuteilen. Wohl der Mutter, zu der ihr kleiner Nabe neulich treuherrig sagte: „Nicht wahr, Mutti, wenn ich erst groß bin, darf ich auch lügen wie ihr, nur Kinder dürfen nicht lügen!“ Die Mutter verbarge ihren Schrecken, nahm ihren Jungen in den Arm und erzählte ihm, daß auch große Leute kämpfen müssen, um immer die Wahrheit zu sagen. Nun wollte sie sich aber mit ihrem Buben bemühen, auch die kleinste Unwahrheit zu lassen, und mer den andern doch beim Flunkern ertappt, darf es ihm sagen. Hier wurde der doch zunächst sehr unangenehme Zwischenfall dazu verwendet, das Verhältnis zwischen Mutter und Kind noch inniger zu gestalten. Wirklich ergeben kann man nur durch das gute Beispiel. Dazu gehört aber, daß der Erzieher von früh bis spät an sich selbst arbeitet. Und dann volle Offenheit dem Kinde gegenüber. Gehen wir ehrlich vor, so wird das Vertrauen der Kinder zu uns noch wachsen, während wir im anderen Falle nicht nur von unserem Thron der Selbstherrlichkeit gestürzt werden, sondern uns auch die Herzen der Kinder verschließen. Unbedingtes Vertrauen und gutes Beispiel sind die besten Mittel, um Erziehungserfolge zu erlangen.

Lotte Grabowski.

Die Schneiderin und der Modekönig

Eine Ferienskizze von W. A. Persich

Auch Fräulein Carla, die Schneiderin, fährt in jedem Jahre zwei oder drei Wochen ins weite Land, zu jener Zeit, da man ihrer wenig bedarf.

Am liebsten ist sie da, wo die große Welt zusammenkommt, weil sie an deren Kleidern lernen kann. Auch in Baden-Baden kann man sparsam leben, wenn man muß, und auf die Kunst der Schneiderin, die Tanzschritte, die Blumenturen verzichtet.

An der Grenze der Stadt ist ein Gehölz, das in den Morgenstunden verlassen liegt. Eine Bank steht unter einem Ahorn, durch dessen Blattwerk die Sonne mit leisen Fingern streicht. Dort kann man träumen, und da niemand kommt, nimmt das junge Mädchen zuweilen den Musikhörer und einige Platten mit. Das Herrliche ist die zärtliche Weisen der Mozartschen Musik. Da denkt man nicht mehr an die Nädel, nicht mehr an den Schnitt der Robe für Frau Hofrat Peterlen.

Nun, es ist der letzte Ferienstag, und übermorgen will Carla abfahren. Diese Tage möchte sie bis zur Neige genießen. Ein leises Knacken im Gezwirg. Der Wind weht — und jetzt verklingt die Melodie in gesuppten Streichern.

„Das ist sehr schön“, sagt eine Stimme hinter ihr. Schnell wendet sie sich um. Der Herr, der dort steht und sich vorbeugt, ist wohl quer durch das Unterholz gegangen. Lustig hängt ein Spinnwebchen über dem tadellofen Nach. „Gestatten Sie, daß ich mich auch eine Weile von meinem Spaziergang auf dieser musikalischen Bank erhole?“, Bernhard Kurma! Verbeugung. Carla nickt. Bernhard Kurma! Das ist doch ein großes Modehaus in Berlin, dessen Modelle sie oft in den Schneidernähten findet. Sie schaut aus den Augenwinkeln den Fremden an. Er mag gewandter sein, das braune Haar legt sich um einen fast künstlerischen Kopf.

„Bin ich, überlegt der Herr, zu hoch gewesen? Sie trägt alles mit jener besonderen Note, die eben die Dame ausmacht. Sie besitzt Lebensstil, das beweist das private Konzert in der Morgengröße. Wie entschuldige ich mich nur? Und da sie lächelt, wird er etwas mutiger. „Sie finden mich homisch, gelte?“ „Nicht Sie“, sagt Carla, „nur das Spinnwebchen.“ Und schon nimmt sie die Fäden mit schmalen Fingern vom Rock.

„Das kommt, wenn man Entdeckungen machen will“, meint er fröhlich. „Mozart im Morgenglanz ist eine Forschungsreise wert. Nicht minder das Bild Ihrer reizvollen Zierlichkeit vor dem Baumstamm.“

So zerfällt Carlas Schüchternheit, sie gibt Antwort und es ergibt sich, daß sie gemeinsam den Weg zur Stadt einfröhen und Herr Kurma den blauen Koffer trägt. „Wohin darf ich Sie führen?“

„Wir haben es nicht mehr weit“, entgegnet Carla. „Hier draußen in der Vorstadt habe ich

bei einem Ehepaar ein Zimmer gemietet.“

Herr Kurma ist erstaunt. Das sei zweifellos ein Scherz, und sie wolle sich vor ihm verbergen.

Das Mädchen lacht. Geheimnisse? Die brauche sie nicht. „Aber irgend so ein ganz kleines Geheimnis des Herzens?“ Carla schüttelt den Kopf, nein, auch das nicht. Und jetzt sind sie da, man reicht sich die Hand, schon gibt der Herr ihr den Koffer. „Darf ich Sie heute nachmittag für eine Spazierfahrt abholen? Ich bin auch ganz allein in Baden-Baden, mehr geschäftlich.“ Habe aber viel freie Zeit.“

Die kleine Straße, ein wahres Winkelgäßchen voll schräger Sonnenstreifen und olivengezierter Fenster, bestaunt das helle Auto, mit dem später die Fremde davonfährt. Am Steuer sitzt Kurma selbst, er hat den Chauffeur beurlaubt.

Vor einem sehr schönen altmodischen Forthaus sehen sie sich in den Garten, und wieder herumtrotzt Kurma ihre zierliche Selbstverständlichkeit. Von ihr geht ein bewundernder Frohsinn aus, der sich erst wandelt, als er beim Kaffee und durch den Rauch der Zigarette fragt: „Bereiten Sie mir das Vergnügen, Sie noch oft zu sehen? Sie haben mir den Tag so verzaubert, daß ich eine ganz große Verhandlung heute aus dem Stegreif in Minuten erledige.“ Sie leuchtet. „Zwei Tage kann ich höchstens noch bleiben. Meine Kundinnen warten.“ „Also soll ich Ihren Beruf doch glauben? Aber Sie sind viel zu reizend, um immer zu arbeiten.“ Wie man auch sei, meint Carla, eine Tätigkeit könne nie schaden. Es gäbe Schöneres im Leben gewiß, aber auch so habe man Freude — und da ist man denn im Plaudern, ihr enges Leben rollt auf wie ein Film der Zeit.

„Die Kleider, die Sie tragen, sind von Ihnen geschneidert?“ Auch das gibt Carla zu. Sie hätte leicht, denkt er, vor mir die große Dame spielen können. Nachmal müßte er den Schnitt, Farbzusammenstellung ihrer Garbetrobe dann sogar er nachdenken. Ich möchte Ihnen einen ganz ehrlichen Vorschlag machen, der für uns beide ein Versuch sein kann. Sehen sie, man hat auch einmal im Leben mit der großen Chance gegeben, und wußte sie zu nützen. Werden Sie in meinem Hause Modellschneiderin. Sie haben das nötige Fingerspitzengefühl. Ein Vierteljahr könnte man es doch versuchen, nicht wahr?“

Man muß das wohl bedenken. Zwei Tage bleiben Zeit. Und da in diesen achtundvierzig Stunden nichts geschieht, was Carla einen Entschluß schwer machen könnte, so willigt sie ein, nimmt auf dem Bahnhof Abschied von Herrn Kurma. „Auf Wiedersehen in Berlin!“ Das ist eine fremde Welt. Hundert Scherzen klappern, fünfzigendert Maschinen rasen, aus bunten Seiden entfliehen scheinbar in Minuten jene heiteren Gebilde, das das Zeichen der Mode

durch die Welt tragen sollen. Sie muß oft ihre ganze Kraft zusammenreißen, um die Nerven nicht zu verlieren. Das Vierteljahr geht um, und sie ist dritte Modellschneiderin des Hauses Kurma. Noch einmal drei Monate — und zwei ihrer Kleider erringen auf einer Ausstellung die ersten Preise. Man bedenke: in New York, das auf Pariser Moden schmeißt! Jetzt kennt sie nicht mehr die Sorge um ein paar Tage Urlaub, um drei Meter schönen Stoff. Sie hat eine kleine Wohnung gemietet und führt ein selbstständiges Leben mit Büchern, Musikplatten, ein wenig Theater und Konzertbesuchen — ein Leben mit einer hellen Erinnerung an den Sommer und mit einer kleinen Enttäuschung, die nicht gerade weh tut, das nicht. Aber so ernst hätte Kurma sein Versprechen nicht nehmen müssen: Sie hat ihn in diesem halben Jahr nur zweimal gesehen. Je drei Minuten. Dann liegt wieder dünner Rauch des Frühlings über der Reichstagskuppel. Sie steht es, da sie am Morgen in ihre Werkstatt geht. Gleich kommt ein Zettel. Herr Kurma bittet Fräulein Friedrich ins Büro. Der Fahrstuhl schießt in den fünften Stock. Ein weiterer Raum, Blumen auf dem Schreibtisch. Kurma erhebt sich. „Bitte, nehmen Sie Platz! Ich muß Ihnen danken: Sie haben dem Hause unschätzbare Dienste geleistet. Und deshalb müssen Sie heute noch fahren, nach Nizza, zur Modenschau. Sie werden sehen, was Paris dort bringt. Die Personalleitung händigt Ihnen alle Papiere und Geld aus, dann verwenden Sie am besten den Nachmittag für Ihre Vorbereitungen. Zwanzig Uhr drei geht der Zug. Vielleicht können Sie sich zugleich ein paar Tage erholen.“ Auf Wiedersehen!

Ist das alles? Dann springt ihre Freude hoch. Sie durchquert Berlin, kann kaum schlafen, als die Räder rattern — der Glanz der Riviera überfällt sie. Karlos schaut sie über die Strandpromenade — dort der helle Wagen! Stopp! — „Guten Tag, Fräulein Friedrich!“ Sind Sie überreist? Kommen Sie mit ins Exzellenz! Dort sieht man heute nachmittag allerlei. — „Gern.“ — „Lächelt sie, steigt ein, schon raßt der Motor. Bernhard Kurma plaudert, sie muß plötzlich aufhorchen! — „... und“, sagte er, „Sie sind eigentlich ja Leiterin des Hauses, von Ihrem Reizort aus. Darum nehmen Sie Ihre Hand. Weil ich sie immer behalten möchte, weil sie — das wußten Sie nicht — in einem kritischen Augenblick unser Haus in Amerika eingeführt hat und mich wohl nicht nur bedenken, sondern auch beglücken kann. Wollen Sie, Carla?“

„Ob ich will? Weißt Du es denn noch immer nicht, Bernhard?“

Daß zwei junge Menschen Tango in Nizza tanzen, fällt nicht auf. Doch man kennt Kurma, und darum gerbricht man sich den Kopf, was die Reaktion des Modekönigs sein mag. Daß er sich eben verlobt hat, ahnt natürlich niemand.

Dr. Olga Bloch.

Belachtungen über Schönheitspflege

Schönheitspflege kämpft in erster Reihe gegen Entstellungen und Verfallserscheinungen, vor möchte bestreiten, daß sie nicht nur erlaubt sondern geradezu geboten ist? Schon im Kindergarten soll man damit beginnen, will sagen, darauf achten, daß die ursprünglich geraden Beine des Kindes sich nicht verbiegen, die bei der Geburt glatt anliegende gewesenen Ohren nicht durch unrichtige Kopflage beim Schlafen eine abflehende Richtung annehmen, die nachwachsenden Zähne in tadelloser Beschaffenheit und Anordnung sich entwickeln. Der Mensch muß von Jugend auf eine ästhetische Einstellung zum eigenen Körper haben, die natürlich nicht ins Gedächtnis auszufragen braucht. Das Haar will nicht nur kleidam getragen, sondern auch sorgfältig gepflegt werden; aber ein fettiger Schimmer ist verpönt und verlangt häufige Kopfwäsche. Die Augenbrauen werden mit der Bürste oder mit

angefeuchtem Finger in der Richtung ihres Haarwuchses glattgestrichen; Gesichtsmassage nach der Anwendung lauen Wassers hilft gegen „Krähenfüße“, die ersten Anzeichen schwindender Jugendlichkeit. Man nimmt fettloses Hautcreme, zum Nachreiben ein weisses, sauberes Tuch. Puder ist zur Hautpflege gelehrt, wenn man ihn nicht mit der Puderpinsel, sondern mit einem jedesmal erneuerten Wattebäuschchen aufträgt. Er dient nicht nur der Schönheitspflege, sondern auch der Gesundheitspflege, da er der Haut einen gewissen Schutz gegen das Eindringen von schädlichen Stoffen verleiht. — Weniger unbedenklich ist Schminke: der allgemein beliebte Lippenstift sollte zum mindesten bei aufgesprungenen oder sonst irgendwie verletzten Lippen nicht eher angewendet werden, bis die Haut geheilt ist. Aufgesprungenen Hände soll man gleichfalls nicht nur aus ästhetischen, sondern auch hygienischen Gründen behandeln: 5-6 Eßlöffel Weizenmehl werden mit kochendem Wasser übergossen und die Masse, so heiß wie die Hände es vertragen, zwischen ihnen verrieben. Man prüft kalt ab, trockne flüchtig nach und vermerde schließlich etwas Glycerin, dem einige Tropfen Zitronensaft zugefügt werden. Zitronensaft allein ist gleichfalls ein gutes Handpflegemittel, ebenso eine Mischung von kölnischem Wasser, dem Saft einer halben Zitrone und einem Eimel. Nagelpflege gehört zu den täglichen Erfordernissen der Toilette. Die Fäule dient sowohl zur Reinigung als zur Formung der Nägel. Hartnäckigen Staub unter denselben beseitigt ein Wattebäuschchen, das man vor dem Unterziehen mit kölnischem Wasser tränkt. Bei grober Hausarbeit schützt man die Nägel vor Verwundung, indem man sie über ein Seifenstück gleiten läßt, so daß sich Teile von dessen Oberfläche zwischen Nagel und Fingergelenk lagern. — Vorbeugen ist überhaupt für die Handpflege von Belang: ein paar alte Handschuhe dient als unentbehrliches Schutzmittel beim Nachlegen von Kohlen, Entfernen von Asche, Entleeren des Staubsaugerbeutels, Abnehmen verstaubter Gardinen.

Gartenfest

Ein mittelgroßer Kreis von guten Bekannten ist dazu gebeten. Man hat nicht allzuangefällig auf die Zahl geachtet, im Freien finden sich immer noch Plätze, notfalls auf dem Rasen. — Stil: zwanglos und lässlich. Parole: Selbstbedienung. Alle Bäume und Sträucher bieten sich verlockend dar. Gepflücktes Obst steht auf den Tischen bereit, in allerhand Körben (je primitiver, desto besser, den Boden und die Seiten mit großen Rasenmäherblättern ausgelegt), gut gewaschen und appetitlich hergerichtet. Gestapelte Teller und Papiergefäße, kleine Köffel und Obstmesser stehen daneben.

Etwas später wird zum Tee gebeten unter Bäumen im Garten oder auf der Veranda. Bei Platzmangel ist die jüngste Jugend herrlich auf dem Rasen untergebracht. Ein Tafelstuch bekommt an allen vier Ecken Schlingen, die über kleine Holzpföckchen, die in der Erde stehen, gestreift werden; als Blumenschmuck sind über das ganze Tuch einzelne, kleine Blüten verstreut. Zum Kaffee oder Tee Torten und Torteleits mit verschiedenen (geschmornen) Früchten des Gartens: Johannisbeeren, Kirchen, Pfirsiche, Pflaumen, Apfeln.

Sind Sie für Gesellschaftsspiele im Freien? Falls ja, regnen Sie als Hausfrau die alten, lustigen Bewegungsspiele wie Topf schlagen, Bäumchen verwechseln an. Ein Grammophon und die Möglichkeit zu tanzen ist natürlich immer erwünscht. Es ist durchaus nicht notwendig, daß die Gesellschaft immer zusammenbleibt. Die einzelnen Familienmitglieder unternehmen mit kleinen Gruppen dies oder jenes, die allgemeine Rückkehr wird zu einer bestimmten Zeit verabredet.

Das Abendessen wird dann, je nach den Raumverhältnissen des Gartens an einem oder mehreren Tischen eingenommen. Sehr nett, wenn genügend Platz vorhanden, ist eine Haus-eisental. Die Gesellschaft ist dann besser zusammengehalten als an Einzeltischen. Gedacht ist mit farbigem Tischgewand. Die moderne Farbenfreudigkeit sollte nie soweit gehen, daß fünf, sechs grelle Farben sich gegenseitig überlagern. Ein Garten im Sommer ist lebhaft genug, er verträgt nur gedämpfte Farbtöne. Zierordnung? Ganz zwanglos. Am besten nach den Sympathien der einzelnen Gäste. Eine nette, liebenswerte Hausfrau kann da so allerhand private Winke erraten. — Das Menü: nur Eigengewächs, oder doch nach Möglichkeit. Es hat ein wenig Kopfschmerz gemacht, es hat aus Erzeugnissen des Gartens reichhaltige Saft, der sich abhebt, hat, dämpfen!

zu gestalten. Es gibt also eine große, gemischte Gemüseplatte (d. h. jede Sorte extra geschichtet), grüne Bohnen, Karotten, Schoten, Kohlrabi, mit frischer Butter untermischt, schön angerichtet, mit frischen, grünen Kräutern umlegt und einen Rand von Kartoffelkroketts. Dazu noch extra etwas zerlassene oder gebräunte Butter. Dann folgt eine Platte mit kaltem Braten und harten Eiern, eine Schüssel mit gemischtem, grünen Salat. Die Fleischplatte kann übrigens auch ganz fehlen, und zu der Gemüseplatte harte Eier und Kräutertunke gereicht werden. Als Nachschick: Fruchtalat, Butter, Käse und Radisheschen. Zu trinken eine leichte Pfirsichbowle. Bleibe noch die Beleuchtungsfrage. Mit dem Essen wird man es so einrichten, daß das Tageslicht noch genügt. Für später sind selbstverständlich Lampen bereit. Es gibt heute ganz bezaubernde, bunte Papierlaternechen in phantastischen Farben, mit schönen, dicken Kerzen, die recht lange brennen. Wenn nun noch ein kleines, leises Grammophon die Möglichkeit gibt, ein paar Schritte zu tanzen, dann ist die richtige Atmosphäre für ein Gartenfest erreicht: jene Mischung von deutschem Sommerabend und japanischer Nacht, die nie ihre Wirkung verliert.

Pilze und ihre Verwendung

Zahlreiche essbare Pilze. — Ihr Nährwert. — Reinigung und Zubereitung. — Schneller Verbrauch notwendig. — Schmachthafte Pilzgerichte.

In alten Märchen und Sagen des Baltes spielen die Schämme oder Pilze eine unheimliche Rolle als verderbbringende Gebilde der launenhaften Natur. Sächlichen Zmengen und Robolen dienten sie als Wohnung, mit ihren bald unsichtbaren, bald in auffallenden Farben weithin leuchtenden Hüften übten sie eine geheimnisvolle Anziehungskraft aus. Unferer aufklärten Gegenwart ist aller Märchenglaube fremd — der Nützlichkeitstandpunkt regiert die Welt. Die einfaltigen von Zauber des Dämonischen so vielfältige Welt der Pilze ist von der Wissenschaft erforscht und in Klassen eingeteilt worden. Es gibt genießbare und ungenießbare, gute und schlechte Pilze. Nach Ansicht vieler erfahrener Pilzkennen gibt es nur ganz wenig wirklich giftige Pilze. Die vielen vorkommenden Vergiftungen sind — nach ihrer Meinung — meist eine Folge der Verwendung von alten, wässrigen, also schon in der Fersehung begriffenen Pilzen. Wer nur gesunde, junge Pilze zum Zubereiten nimmt und nur Sorten, die er wirklich kennt, oder die ihm von fachkundiger Seite als gut bezeichnet werden, sie frisch verwendet — ist gegen jede Gefahr geschützt. Im Interesse der auf Abmischung bedachten Hausfrau liegt es, die verschiedenen essbaren Pilze untereinander zu können, was sie durch Beteiligung an der heute selbst in den Großstädten eingerichteten Pilzsuchtufen leicht ermöglichen kann.

Nach einem der bekanntesten Pilzwerke gibt es nicht weniger als 97 verschiedene Speisepilze. Sie haben oft seltsame, immer aber charakteristische Namen; Namen, die in den verschiedensten Gegenden Deutschlands stark voneinander abweichen. So kennt man den echten Reizker auch unter dem Namen Köstling und Wacholder-Wachling, den Ziegenbart als Korallenpilz, den Birken-Köstling als Kapuzinerpilz, den Mousseron als Pfauenpilz usw. Sehr viele Hausfrauen verhalten sich im allgemeinen den Pilzen gegenüber mißtrauisch, sehr zum Schaden ihrer Küchenzettel, die sie durch die kleinen Feld- und Waldmännchen verlockend bereichern können. Ganz abgesehen davon, daß die guten Speisepilze einen ziemlich hohen Eiweißgehalt haben und in bezug auf Nährsalze im Durchschnitt dem Fleisch nicht viel nachstehen.

Alle Pilze müssen vor dem Zubereiten gründlich gereinigt werden. Bei älteren Exemplaren die Oberhaut abhülen, bei jungen diese sorgfältig abreiben, bei schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmierigen Sorten die Oberhaut abziehen. Die zubereiteten Pilze — Kochpilze — sind nicht empfehlenswert! — möglichst bald essen und Reste, die man am folgenden Tage verwenden will, sterilisieren. Hat man einen Eisschrank, kann man die Reste auch, nachdem sie kalt geworden, in einen Porzellanbehälter geben, der schmier