

# I svamptiden.

## Något om svamp.

En meddelare skrifer till oss:

Stor är ännu okunnigheten om de ätliga svamparna och deras tillredning. Massor af läcker svamp i hufvudstadens omgifningar få ruttna ned, i stället för att de skulle kunnat utgöra en god och billig föda och därtill en angenäm omväxling å stockholmarnas matsedlar.

Hvad är då orsaken till detta ringa intresse för svamp? Frukten för förgiftning är en, som dock icke borde finnas längre, sedan man numera med tillhjälp af Affonbladets och Dagens utmärkta svampkarta för ett billigt pris kan erhålla kännedom om giftiga och ätliga svampar. Vida större rädsla för svamp torde besväret med densamma ha framkallat. Allmän är åsikten, att svamp, åtminstone den större, skall skalas, skrapas och rensas väl. När den så blifvit skalad och spörgömmena bortskrapade, så återstår blott en ringa del af svampen. På detta sätt tillredd svamp blir ej föda, utan delikatess, ty den blir ej billig, då dess tillredning kräver mycket arbete för ringa kvantitet.

Vid ett tillfälle kom jag hem med stolt fjällskifling. En närvarande svampintresserad fru tog sig an tillredningen. Till min förbittring bortskrapades de under hattarna befintliga skifvorna, hvilka äro lika hvita och välsmakande som själva hattarnas kött, och det gick inte att övertyga vederbörande om, att det bortskrapade var matnyttigt. Resultatet blef förstas, att af svampen blef en högst liten kvantitet kvar.

Svamps noggranna rensning är blott en fördom. Det enda, som öfver hufvud taget behöfver göras, är svampens sköljning, så att den blir fullkomligt ren. Om det lätt går för sig, kan skalet afdragas på hatten, på större svamp äfven fjäll borttagas, men detta behöfves dock icke, försåvidt ej skalet t. e. har en bask smak, såsom fallet är med färtickan.

Utom tillökning i matförrådet, bereder svampplockningen ett verkligt nöje. Har man påträffat ett bra svampställe, så är det om och om igen företagna skördandet där lika roligt som att vittja långref. Och hvad beträffar fjällskifling, en af våra största svampar, ofta tallrikstor, så känner jag mig, när jag söker efter denna, som vore jag på — älgjakt.

I sommar är det godt om svamp. Mycket ymnigt utefter vägar och på gräsmark har jag funnit en liten ljusbrun, under blekröd svamp med hvälfad hatt. Den påminner om hofsvampen och växer i grupper eller ringar. Den är högst delikat, lika bra som champinjon, och förtjänar därför att plockas. Jag känner dock ej dess namn.