

Wienbibliothek im Rathaus

29 4 5 0 1 A

MA 9 - SD 25 - 082008 - 21A

Schwammerl- Kochbuch.

218 Originalrezepte

für Schwammerlsuppe, Schwammerlklöße, Saucen,
Pürees, Eier-, Fleisch- und Fisch-Speisen, Gemüse
u. s. w.

— o —
Von

Marie Buchmeier,
Herrschaftsköchin.

Mit einer Beschreibung und 37 farbigen Ab-
bildungen der essbaren und giftigen Schwämme.



Regensburg.

Verlag von

P 24

Verlag von J. Gabel in Regensburg.

Ein ganz vorzügliches Kochbuch,

welches aus mehr als 40jähriger Praxis hervorgegangen
und allen Hausfrauen und Köchinnen bestens empfohlen
werden kann:

Praktisches Kochbuch für die bürgerliche, sowie feine Küche, enthaltend ca. 1930 Kochrezepte.

In 40jähriger Erfahrung erprobt

von

Marie Buchmeier,

Herrschaftsköchin.

Zweite Auflage. 687 Seiten. gr. 8°. Mit
zahlreichen Illustrationen. Preis elegant gebunden

nur 3 Mark.

Tafel I.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Steinpilz. 2. Gallenröhrling. 3. Hexenpilz. 4. Satanspilz.
5. Dickfuß. 6. Wolfsfuß.

Neues Pilz- oder Schwammerl- Kochbuch.

218 Originalrezepte

für Schwammerlsuppe, SchwammerlklöÙe, Saucen,
Pürees, Eier-, Fleisch- und Fisch-Speisen, Gemüse
u. f. w.

— o —

Don

Marie Buchmeier,
Herrschaftsköchin.

Fachbibliothek E 21
des Marktamtes der Stadt Wien

Mit einer Beschreibung und 37 farbigen Ab-
bildungen der eßbaren und giftigen Schwämme.

Regensburg.
Verlag von J. Habel.

A 294.501



Druck von Gebrüder Habbel, Regensburg.

IN 476.845

Vorwort.

on vielen Seiten aufgemuntert, übergebe ich hiemit ein Werkchen der Öffentlichkeit, nämlich: „Die Pilz- oder Schwammerlküche“ benannt, und hoffe durch dieses Büchlein vielen Hausfrauen und Köchinnen zu nützen. Ich habe darin anschaulich gemacht, auf welche mannigfaltige Art man jeden der Kochkunst zu Gebote stehenden Gegenstand in feinsten oder minder feiner Weise behandeln und zu einer schmackhaften und gesunden Speise zubereiten kann, während im Gegentheil bei fehlerhafter Verwendung

auch der besten Materialien und feinsten Ingredienzen, nur degoutierendes, selbst ein der Gesundheit nachtheiliges Gericht erzeugt wird.

Um aber die unbedingt notwendige Beurteilung und Auswahl der Schwämme zu ermöglichen, und wie verschiedene Gerichte in bürgerlichen wie in feineren Haushaltungen zu bereiten sind, habe ich nur die uns bekannten Schwämme hinsichtlich ihrer Zubereitung in Aussicht genommen, und man wird sich überzeugen, wie auf verschiedene Art Speisen von den Schwämmen bereitet und durch reichliche Abwechslung immer wieder, solange es Schwämme gibt, täglich gegessen werden können. Daß die Schwämme am besten sind, wenn sie frisch genossen werden, bedarf wohl keines Beweises.

Im allgemeinen darf man die Schwämme nicht zu lange kochen. Damit sie leichter

zu verdauen sind, fügt man ihnen Kräuter bei, z. B. Petersilie, Zwiebel, Kümmel, Schalotte, Pfeffer, Muskatnuß. Bei den verschiedenen Speisen, welche ich aufgeführt habe, kommen nur die bei uns bekannten Schwämme zur Verwendung. Z. B. der Steinpilz, Herrenschwamm, Fleischschwamm, Maischwamm, Stockschwamm, der Ziegenbart, der Eierschwamm oder Pfifferling, der Birkenchwamm, Täubling, Schafeuter, Kapuzinerpilz, die Rehlinge, der Milchbrätling, der Frauenschwamm, Hahnenkamm oder Ziegenbart, dann die Morchel oder Maurachel, die Spizmorchel; die Champignons.

Die Champignons, die in verschiedenen Arten vorkommen und eine der feinsten Schwämme sind, werden zu wenig geachtet, weil man ihren Wert noch nicht recht kennt. Sie werden in feinen Hotels und zu feinen Dinern vielfach verwendet.

Es gibt verschiedene Sorten von Champignons, nämlich: Der Wald-Champignon, der Schaf-Champignon, der Feld-Champignon; diese Arten von Champignons zeichnen sich durch Geschmack und Geruch aus. Die Zucht-Champignons werden in Gärten gezogen, haben aber den feinen Geschmack und Geruch nicht wie die Wald- und Feld-Champignons. Man muß immer darauf sehen, daß sie fest geschlossen sind, sonst verlieren sie ihren Wert. Von diesen Schwämmen werden die feinsten Gerichte bereitet, bei Dinern sowohl auch in der einfachen Küche. Sie sind zur Suppe wie zu Gemüse, zu Ragouts, Pasteten, zu Sarcen zu gebrauchen, ebenso als Salat in Essig, auch im Butter, in kleine Terrinen gefüllt, gut verschlossen und aufbewahrt.

Die Trüffel ist ein vorzügliches Produkt und für die bessere Küche un-

entbehrlich geworden. Jedes Gericht, welches mit Champignons und Trüffeln bereitet ist, wird stets mit großem Beifall aufgenommen. Auch von den Trüffeln gibt es verschiedene Sorten, nämlich: Die Sommertrüffel, die weiße oder Schleißche Trüffel, die Gekröse-Trüffel; die beste Art ist die Perigord-Trüffel, die zu uns in den Handel gebracht, in Deutschland aber nicht gefunden wird. Die Fruchtkörper der Trüffel wachsen unter der Erde; sie werden deshalb von den Menschen schwer gefunden; doch soll es in Gegenden, in denen die Trüffel häufig vorkommt, Trüffeljäger geben, die durch besondere Merkmale am Boden, kleine Erhöhungen, Spalten und dergleichen die Trüffel wohl aufzufinden wissen. In der Regel werden die Trüffel mit abgerichteten Schweinen oder Hunden gesucht. Es sind hier mehrere Speisen von den Trüffeln aufgeführt.

Möge nun dieses Büchlein freundliche Aufnahme und jenen Beifall finden, welcher mir in meinem ersten Kochbuche allseits zuteil geworden; dies wünscht von Herzen

die Verfasserin

Marie Buchmeier.

Beschreibung der Schwämme (Pilze).

1. Steinpilz, Herrenpilz.

Stiel kurz und dick, knollig, nach oben dünner; seine Farbe ist bräunlich mit zartem weißlichen oder bräunlichen Netz; der Hut polsterförmig, hell- bis dunkelbraun; die Röhren anfangs weiß, dann gelblich oder grünlich; das Fleisch stets weiß, Geruch und Geschmack sehr angenehm. Erscheint einzeln schon im Mai, in Menge aber vom Juli bis Oktober in lichten Laub- und Nadelwäldern, auch auf grasigen Waldwegen. Vor dem Gebrauch nimmt man bei älteren Pilzen die Haut des Hutes ab und die Röhrenschicht hinweg.

2. Gallenröhrling.

Stiel gelb-bräunlich; Hut ähnlich dem vorigen, aber von hellerer Farbe; Röhren zart rosenrot; das Fleisch ohne besonderen Geruch, aber mit sehr bitterem Geschmack und deshalb fast ganz ungenießbar, und verdirbt, unter andere Pilze gebracht, das

ganze Gericht. Kommt Juli bis September besonders in Nadelwäldern vor.

3. Herrenpilz (* Giftig).

Stiel hat eine dem Steinpilz ähnliche Form, nach oben rot punktiert, nach unten von grau-grünlicher Farbe; Hut ist polsterförmig von olivbrauner, dunkelbrauner, auch schmutzig-gelb-brauner Farbe; die Röhren rot, das Fleisch blaß-gelb; Erscheinungszeit im Sommer und Herbst in grasigen Laub- und Nadelwäldern.

4. Satanspilz (* Giftig).

Der Stiel ist dickbauchig, nach unten rot, nach oben schön gelb; der Hut polsterförmig, dick und glatt, hell-lederfarbig. Die Röhren viel dunkler als der Stiel, blutrot; das Fleisch weiß, beim Bruch oder Schnitt rötlich, violett und blau. Er wächst im Sommer und Herbst in Laub- und Nadelwäldern, gemischten Waldbeständen und Gebüschen, ist jedoch überall ziemlich selten.

5. Wolfsfuß (* Giftig).

Der Stiel ist dick, später walzenförmig, langgestreckt, rosenfarbig bis blutrot; Hut kugelförmig, glatt und nackt, von oben gelblich=grün. Die Röhren orangefarbig; das Fleisch gelblich, im Schnitte oder Bruch blau. Erscheint in den Herbstmonaten in Wäldern und auf Waldwiesen.

6. Dickfuß (* Giftig).

Stiel ist knollig, fast gleich dick, karminrot, nach oben gelb; Hut blaßgelb bis grau=bläulich; Röhren gelb oder grünlich=gelb; das Fleisch weiß bis schwach bläulich, der Geschmack desselben sehr bitter. Kommt im Sommer und Herbst in den Laub- und Nadelwäldern der Gebirge ziemlich häufig vor.

7. Rothautröhrling.

Der Stiel ist sehr kräftig, nach oben verdünnt, mit vielen grauen bis schwarzen Schuppen besetzt; der Hut, gewöhnlich glatt, von rotbrauner, auch ziegelroter

Farbe, die Röhren sind schmutzig-grau oder weiß, das Fleisch weiß, beim Schnitt aber bläulich, violett oder schwärzlich, ist sehr schmackhaft. In den Sommer- und Herbstmonaten häufig zu finden in Nadelwäldern, auch bei Birken und in Gebüsch.

8. Birkenpilz (Kapuzinerpilz).

Stiel hoch und schlank, nach oben dünner, mit weißlichen oder bräunlichen Schuppen besetzt. Hut polsterartig, dann geschweift, von sehr verschiedener Farbe (hell- und dunkelbraun, grau, braunrot, braunschwarz); das Fleisch ist weiß. Im Sommer und Herbst häufig vorkommend an und in Wäldern und Gebüsch, insbesondere unter Birken oder in deren Nähe.

9. Maronenröhrling.

Der Stiel ist braungelblich oder braun; der Hut polsterförmig, glänzend kastanienbraun. Die Röhren blaßgelb bis schmutziggelb, zuerst sehr eng, später weiter. Das Fleisch ist weiß, gelblich-weiß. Der Pilz

erscheint im Sommer und Herbst in Nadelwäldern und gemischten Beständen an den Rändern und an moosigen Stellen häufig.

10. Rotfußröhrling.

Stiel bräunlich-gelb, meistens rot angehaucht, oft auch schön kirschrot. Der flachgewölbte Hut von braungelber, auch rotbrauner Farbe. Die Röhren zitronengelb, später grünlich. Erscheinungszeit: Sommer und Herbst, zahlreich vorkommend in Laub- und Nadelholz, an Waldrändern u.

11. Ziegenlippe.

Der Stiel ist dünn und schlank, oft gefurcht, gelblich, schwach rotstreifig; der Hut gelbbraun, graugelb, rötlichbraun, ins olivenfarbige spielend, glanzlos, im Alter meistens rissig gefeldert. Die Röhren ungleich lang, eckig, schön zitronengelb. Das Fleisch weiß oder gelblich, unter der Oberhaut auch rötlich, hat einen angenehmen obstartigen Geruch und Geschmack. In den Sommer- und Herbstmonaten sehr häufig in lichten Laub- und Nadelwäldern.

12. Butterröhrling (Ringpilz).

Der etwa fingerdicke Stiel ist blaßgelb, oben weiß mit bräunlichen Punkten und hat einen zarten weißlichen, später braungefärbten Ring. Hut ist polsterförmig, rotbraun, gelbbraun, auch glänzend gelb; die Oberhaut schleimig und schmierig. Die blaßgelben Röhren sind angewachsen und haben kleine Mündungen. Das Fleisch von gelblich-weißer Farbe ist von sehr angenehmem Geruch und Geschmack. Zeit: Sommer bis Spätherbst; in Nadelwäldern, namentlich auf grasigen Waldwegen sehr häufig. (Ist einer der vorzüglichsten Speisepilze.)

13. Traubenziegenbart (Hahnenkamm).

Der dicke Stiel von weißlicher Farbe teilt sich in kurze, dichtstehende, ungleich lange, nach allen Seiten verbogene rötliche oder bräunliche Ästchen. Geruch und Geschmack unbedeutend; jung zwar eßbar, aber ohne besonderen Wohlgeschmack. Erscheint im Sommer und Herbst in Nadel-

wäldern auf feuchten Stellen mit sandigem Boden.

14. Gelbling (Eierschwamm, Pfifferling).

Der Stiel von gelber Farbe geht sich verdickend oben in den gleichfarbigen Hut über; dieser ist gewölbt mit eingerolltem Rande, später flach, zuletzt trichterförmig. Das Fleisch ist von innen weiß, nach der Oberhaut zu gelblich, von angenehmem, aprikosenartigem Geruch und pfefferartigem Geschmack. Von Juli bis zum Herbst häufig zu finden in schattigen Laub- und Nadelwäldern. Derselbe ist einer der bekanntesten Schwämme. Dieser Pilz ist nicht zu verwechseln mit dem:

Eierpilz (Pfifferling, * Giftig).

Der dem echten Eierpilz ähnliche giftige Eierpilz ist orangefarbig oder braungelb, der Rand eingerollt, die dichten Blätter dunkel orangefarbig, drei- bis viermal gabelig verzweigt und ohne Queradern. Der nach unten dünnere Stiel ist am Grunde schwärzlich. Das Fleisch hat einen mehlartigen und scharfen Geruch.

15. Semmelstoppelpilz (Stachelpilz).

Stiel kurz und voll, fast weiß; Hut fleischig, von weißlicher, gelblicher oder rötlicher Farbe, kahl unregelmäßig verbogen, fühlt sich fettig an; die dichten Stacheln oder Stoppeln an dessen unterm Teile sind blaß-fleischfarbig. Das Fleisch ist weiß, dessen Geschmack etwas bitter, jung zubereitet zart und wohl-schmeckend. Von Juli bis November sehr häufig in Buchen- und dichten Nadelwäldern.

16. Speisetäubling.

Der weißfarbige volle Stiel ist meistens nekartig gerunzelt; der Hut fleischfarbig, flach gewölbt, später in der Mitte eingedrückt und oft gerunzelt. Geruch angenehm, ebenso der Geschmack (haselnußartig). Im Spätsommer und Herbst in Wäldern, besonders in Laubwäldern, sowie auf grasigen Waldwegen. Derselbe gehört zu unseren besten Speisepilzen.

17. Echter Reizter.

Der Stiel ist anfangs hohl, bald aber voll, kahl, ziegelrot oder orangefarbig;

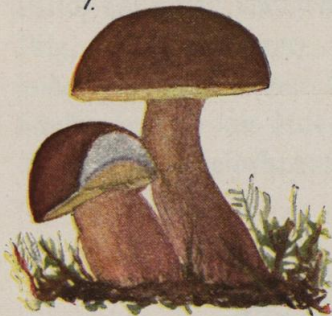
Tafel II.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

7. Rothhautröhrling. 8. Birkenpilz. 9. Maronenröhrling.
10. Rotfußröhrling. 11. Ziegenlippe. 12. Butterröhrling.

Hut von gleicher Farbe, zuerst gewölbt, später flach eingedrückt, zuletzt fast trichterförmig. Auf demselben befinden sich grünliche oder orangefarbige Ringe und grünspanfarbige Flecken; die am Stiele herabfallenden Bätter sind safrangelb. Das Fleisch ist rötlich-gelb, die herausfließende Milch hat einen scharfen Geschmack. Dieser Pilz, einer unserer besten Speisepilze, findet sich im Sommer bis zum Spätherbst häufig in und an Nadelwäldern, auch in Gräben, im Heidekraut, unter Wacholdersträuchern u.

Zu warnen ist vor dem

Giftreizter.

Stiel 3–6 cm hoch, weißlich oder gelblich; Hut 3–7 cm breit, gewölbt, später trichterförmig, bräunlich-rot, fleischfarbig, blaßgelb oder gelblich-weiß, öfters mit dunklen Ringen. Oberhaut mit vielen gelblichen oder weißlichen Haaren besetzt, die am Rande überhängen. Die Blätter vierreihig, dünn, gelblich-weiß, am Stiel

etwas herablaufend. Das Fleisch ist weiß, mit weißer scharfer Milch. In lichten Wäldern, Gebüsch und auf Sandboden, besonders gern in der Nähe von Birken.

18. Brätling.

Der Stiel ist dick und voll, von rotgelber oder rötlich-brauner Farbe, ebenso der Hut; dieser ist dickfleischig, fest, im Alter bleich und rissig; die Blätter am Stiele etwas herablaufend, sind weißlichgelb. Bei Verletzung irgendwelcher Teile entquillt eine weiße oder gelbliche, süßliche Milch, welche sich an der Luft dunkelbraun färbt. Der Geruch der jungen Pilze ist angenehm wie von Birnen, der älteren wie von Heringen; der Geschmack derselben ist ganz eigentümlich, jedoch nicht unangenehm. Im Sommer und Herbst erscheint dieser Pilz in Laub- und Nadelwäldern, auf feuchten Waldwegen und in Waldgräben.

19. Samtfußträmling.

Der dicke Stiel ist stets mit einem dichten, schwarzbraunen, samtartigen Filz

überzogen; der dickfleischige große Hut feinfilzig, von sehr verschiedener Gestalt, der Rand stets eingerollt; die Oberfläche rostfarbig. Die gelblichen Blätter am Stiele herablaufend, sind safrangelb. Das Fleisch ist weißgelblich und wässerig. Im Spätsommer und Herbst in Nadelwäldern auf Wurzeln und alten Stöcken häufig vorkommend.

20. Kahler Krämpling.

Der schlanke Stiel ist ganz kahl, von schmutziggelber Farbe; der Hut ist rostfarbig, gewölbt, später mit aufstrebendem Rande; dieser ist feinfilzig und eingerollt. Die Blätter, etwas heller als der Hut, sind am Grunde durch Queradern verbunden. Das Fleisch ist gelblich; dessen Geschmack angenehm. Im Sommer, öfter auch im Herbst fast überall in Wäldern, Gebüsch, Gräben, Wiesen u. sehr häufig.

21. Großer Schmierling.

Der volle Stiel ist weißlich, auch hellbräunlich, nach unten gelb, mit einem

schleimigen, schmierigen Überzug wie der Hut, welcher grau oder purpurfarbig, oft mit schwärzlichen Flecken bedeckt ist. Die am Stiele herabfallenden dicken Blätter sind weißlich, später grau, ebenso das Fleisch. Der Pilz erscheint im Sommer und Herbst häufig in Nadelwäldern und auf grasigen Waldwegen.

22. Schwefelkopf (* Giftig).

Die Stiele sind gelb, dünn, verbogen, hohl, vielfach in Büscheln zusammengewachsen. Der Hut gewölbt, später flach, von gelber Farbe, in der Mitte rotbräunlich; die Blätter dichtgedrängt, zuerst schwefelgelb, dann grün-schwärzlich. Im Frühsommer bis zum Herbst häufig an alten Baumstämmen und Stöcken.

23. Stodschwamm.

Der Stiel ist steif, unten rotbraun bis schwärzlich, oben heller, mit Schuppen bedeckt; der Hut zimtbraun, in der Mitte dunkler; die Blätter blaß, fleischfarbig, später zimt- oder rostbraun. Wächst

vom Mai bis November sehr häufig auf alten Stöcken und Wurzeln, gern von Buchen- und Lindenbäumen, und ist ein sehr beliebter Speisepilz.

24. Trüffel (deutsche Trüffel).

Dieselbe wächst unter der Erde; daher von Menschen nur schwer zu finden, in der Regel von eigens dazu abgerichteten Hunden oder Schweinen aufgespürt. Etwa wallnußgroß, auch größer, in Kugelform, von schwarzbrauner Farbe mit großen Warzen bedeckt. Das Fleisch ist fest und weiß, mit bräunlichen und weißlichen Adern durchzogen. Bei uns in Deutschland vom Oktober bis zum Winter in tonig-kalkigem Boden, in Laubwäldern, besonders gern in Eichen- und Buchenwäldern. Ganz vorzüglicher Speisepilz, namentlich auch als Speisewürze verwendet.

(Als die beste Trüffel gilt die französische (Perigord-)Trüffel, welche durch den Handel zu uns gebracht wird.)

25. Hartbovist (* Giftig).

Von kugeliger Form, eiförmig, kartoffelartig, sehr hart; der Stiel kurz und dünn; bräunlichgelb, rötlichgelb, unten zitronengelb. Das Innere des Pilzes ist weiß, nimmt aber bald eine blauschwarze Färbung an. Im Sommer und Herbst häufig in Wäldern, auf Waldwegen, auf Triften und Wiesen.

26. Hallimasch (Honigblätterpilz).

Der Stiel oft gekrümmt, braungelb oder rötlichbraun, trägt in der oberen Hälfte einen weißen, schräghängenden Ring. Hut ist braungelb bis schmutzigbraun, nach der Mitte zu honiggelb, mit braunschwarzen haarigen Schüppchen besetzt. Blätter blaßgelb, später bräunlich am Stiele herablaufend. Das Fleisch ist zart, unangenehm herb schmeckend. Im Spätsommer und Herbst häufig in Laub- und Nadelwäldern und Gebüsch, auch an alten Baumstämmen und Wurzeln, einzeln und in großen Mengen beisammen.

27. Champignon (Feld-Champignon).

Stiel weiß, fingerdick, voll, trägt in der oberen Hälfte einen weißen häutigen Ring; der Hut fast kugelförmig, dann halbkugelig, später flach, von weißer oder gelbbraunlicher Farbe, glatt oder mit feinen Schuppen; die Haut leicht abzulösen. Die Blätter zuerst weiß, dann blaß=rosenrot, später dunkelbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist zart und weiß mit schwach rötlichem Schein, von sehr angenehmem Geruch und Geschmack. Findet sich zur Sommer- und Herbstzeit auf trockenen Wiesen, Triften, Grasplätzen, an Straßengräben u. häufig, in nassen Jahren seltener. Derselbe gilt als der vorzüglichste Speisepilz.

28. Giegenpilz (* Giftig).

Der Stiel rein weiß, anfangs voll, später hohl, mit einem schlaff herabhängenden Ring von weißer Farbe; der Stielknollen ist von einer Haut, der Wulst=haut, umhüllt. Hut scharlachrot, hie und

da mit weißen Warzen oder Schuppen bedeckt. Blätter und Fleisch weiß. Im Sommer und Herbst überall in Wäldern und Gebüsch sehr häufig vorkommend.

29. Knollenblätterschwamm (* der gefährlichste Giftschwamm).

Stiel weiß und voll, später von oben an hohl; am Grunde eine Knolle mit häutiger Scheide, mit einem gelblich=weißen Ring. Der Hut ist glockenförmig, dann ausgebreitet; die Oberhaut gelblich=grün, weißlich oder hellgelb, mit weißlichen Hautteilen bedeckt. Das Fleisch ist weiß, ohne besonderen Geruch. Im Sommer und Herbst in Wäldern und Gebüsch häufig.

30. Perlschwamm.

Der Stiel ist voll, kegelförmig, weiß und rot angehaucht, schuppig, unten knollig, oben mit einem häutigen Ring. Hut grau=bräunlich, braunrot, leder- oder fleischfarbig; die Oberhaut mit vielen weißlichen Warzen bedeckt; die dichten Blätter

von weißer Farbe. Das Fleisch weißrötlich. Im Sommer und Herbst in Wäldern und Gebüschcn häufig.

31. Pantherchwamm.

Der Stiel voll, später hohl, am Grunde knollig, mit einer gelblichen Wulsthaut umgeben. Der Hut ist kugelförmig, später flach; die Oberhaut braun, graubraun, mit vielen kleinen weißen Warzen besetzt; der Rand gestreift, zerreißt jedoch im Alter. Die dichten Blätter sind weiß, ebenso das Fleisch, mit unangenehmem Geruch und Geschmack. Im Sommer und Herbst in Laub- und Nadelwäldern.

32. Mousseron (Lauchpilz).

Stiel ist dünn, unten rotbraun, fast schwarz, nach oben heller, knorpelig, glänzend; Hut dünnfleischig, runzlig, verbogen, von rotbräunlicher oder gelbbäunlicher Farbe. Die am Stiel angewachsenen Blätter sind weißlich und kraus. Geruch und Geschmack nach Knoblauch, auch nach altem Käse. Von Juni bis Oktober an Waldwegen und Waldrändern sehr häufig.

33. Neltenschwindling.

Der volle hohe und dünne Stiel ist von blaßbräunlicher Farbe; der Hut lederfarbig, blaß=rotbraun, oft auch ganz hell. Die Blätter sehen blaß, fleischfarbig, später schmutzig=weißlich aus. Der Geruch ist stark und würzig. Der Pilz erscheint von Mai bis November sehr häufig auf Wiesen, Grasplätzen und Feldrainen, besonders in nassen Jahren.

34. Parasolschwamm (Schirmpilz).

Der Stiel bis 30 cm hoch, grauweiß, hohl, unten knollig verdickt, oben dünner, braungefleckt, trägt einen dicken lederartigen Ring. Der Hut, bis 25 cm breit, ist eiförmig, später schirmartig, mit graubrauner, in dachziegelartige Schuppen zerreißender Oberhaut bedeckt. Das Fleisch ist weiß und zart, im Alter zähe; dessen Geschmack ist haselnußartig. Die dichten Blätter haben ein schmutzigweißes Aussehen. Dieser Pilz erscheint von Juli bis November in lichten Wäldern, in Gebüsch, Grasplätzen u. s. w.

35. Speisemorchel.

Der Stiel ist weiß, weißgelblich, ziemlich dick und hohl; der Hut, mit dem Stiele verwachsen, eiförmig, rundlich, bräunlich oder gelblich=grau, mit unregelmäßigen Vertiefungen und zusammenlaufenden Rippen versehen. Erscheint von April bis Juni in lichten Wäldern, Waldwiesen und Gebüsch, mit Vorliebe auf Lehm-, Ton- oder Kalkboden.

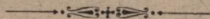
36. Spitzmorchel.

Dieselbe ist der vorigen in Gestalt und Hutfarbe ganz ähnlich; der Stiel kurz und weiß, der Hut spitzkegelförmig, hellbraun bis schwärzlich=braun. An diesem laufen Rippen herab, welche mit Querrippen verbunden sind. Im Frühling, auch im Herbst auf Waldwiesen und an Waldrändern vorkommend. Auch dieser ist ein ganz vorzüglicher Speisepilz.

37. Glaschenbovist.

Der obere Teil des Pilzes ist kugelförmig, nach unten sich verengend. An=

fangs weiß, dann gelblich, rosenfarbig bis bräunlich; die ganze Oberhaut mit Körnchen oder kleinen spröden Stacheln besetzt. Das Fleisch ist weiß, später von olivenfarbigen Sporen erfüllt. Erscheint im Sommer und Herbst sehr häufig in Wäldern, gern auch an grasigen Waldrändern.



Einfache Schwammerl-Suppen.

1. Steinpilze (Herrenpilze).

Die Schwämme müssen fest und nicht moderig sein, wenn man ein ordentliches Gericht bereiten will. Sollten sich aber dennoch einige Maden darin befinden, so werden sie, wenn gehörig gepuht, fein aufgeschnitten, in etwas Salzwasser gelegt, das Wasser abgeseiht und in Gebrauch genommen. Die Schwämme werden gepuht, der Stiel abgeschabt, fein aufgeschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit Wasser zugesetzt und gekocht, während man ein Einbrenn macht, mit dem Sude von den Schwämmen gut verrührt, etwas fein geschnittene Petersilie, Kümmel, Salz und Pfeffer dazu gegeben, mit den Schwämmen aufgekocht, nach Belieben mit etwas Essig angerichtet. Dazu Knödel; auf dem Lande

werden sie meistens zu Nudeln als Tunke beigegeben.

2. Schwammerlsuppe auf andere Art.

Die Schwämme werden gereinigt, das Braune von dem Herrenpilze abgeschabt, der Stengel abgeschält, der Polster von Innen herausgenommen, dann fein aufgeschnitten, einen Augenblick ins Wasser gelegt, abgeseiht, in einen Tiegel Fett oder Butter gegeben, die Schwämme dazu mit etwas Salz und Pfeffer nebst einem geschälten Zwiebel und zugedeckt dämpfen lassen. Nach einiger Zeit stäubt man je nach der Menge der Schwammerl mit einigen Kochlöffeln voll Mehl, einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie, läßt sie etwas dämpfen, begießt sie dann mit Fleischbrühe, je nachdem man viel oder wenig Suppe braucht, oder in Ermangelung der Fleischbrühe mit heißem Wasser, wozu man einige Tropfen Maggi gibt, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie zu gerösteten Brotkrusten an. Auch können

kleine Kartoffelknödelchen dazu gegeben werden.

3. Schwammerlsuppe auf andere Art.

Man putzt und richtet die Schwämme her wie im vorhergehenden Rezept, nur daß man sie, statt zu waschen, mit einem Tuch gut abwischt, fein aufschneidet, in einen Tiegel Butter gibt, diese heiß werden läßt, die Schwämme hineinlegt, mit etwas Salz, Pfeffer, einem ganzen Zwiebel, etwas gewiegter Petersilie zugedeckt rösten läßt. Man muß behutsam vorgehen, daß sie sich nicht anbrennen und doch braun werden, gießt etwas Fleischbrühe dazu, aber nicht zu viel, und läßt sie weich dämpfen. Hierauf muß man diese Masse mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäuben, etwas noch dünsten lassen, mit Fleischbrühe übergießen und nochmals aufkochen lassen. Dann werden ein oder zwei Eidotter mit einem Eßlöffel voll Milch oder Rahm, mit einigen Tropfen Maggi verrührt, die kochende Suppe wird darüber geschüttet und heiß zu Tisch gegeben.

4. Suppe von Stodschwämmen.

Diese erscheinen schon im Mai und wachsen in Büscheln auf den Stöcken abgeschlagener Baumstämme, am liebsten auf harten Hölzern und auch sehr gern auf Lindenstöcken. Er ist ein vorzüglicher Speisepilz und gibt vor allem gute Suppen. Die Schwämmchen werden gut gereinigt, in Scheibchen geschnitten, schnell gewaschen, in einen Tiegel Fett oder Butter getan, die Schwammerl hinzugegeben, mit fein geschnittener Petersilie und einem ganzen geschälten Zwiebel, etwas Salz weich gedünstet, mit einigen Kochlöffeln voll Mehl gestäubt, etwas dünsten lassen, mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser, in welches man Maggi-Suppenwürze gibt, gut verrührt, aufgekocht und dann heiß angerichtet.

5. Auf andere Art.

Die gereinigten Schwämme werden fein aufgeschnitten, gewaschen, mit Wasser zugelegt, weich gekocht, ein hellbraunes

Einbrenn gemacht, mit dem Sude von den Schwämmen verdünnt, durchpassiert, die Schwämme dazu getan, einen Eßlöffel voll Essig und etwas Kümmel, Salz und Pfeffer dazu gegeben, gut aufkochen lassen, mit Maggi-Suppenwürze im Geschmacke gehoben und heiß angerichtet.

6. Suppe von Täublingen.

Der graue Täubling ist der beste zu Suppen; sie wachsen im Sommer und Herbst, hauptsächlich in Nadelhölzern. Dieselben werden gepuht, vom Stiel befreit, gewaschen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, in einen Tiegel Butter gelegt, die Schwämme dazu gegeben, etwas dünsten gelassen mit Petersilie und fein geschnittener Zwiebel, mit zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe angerührt, etwas aufkochen gelassen und heiß zu Tisch gegeben.

7. Suppe von Rehlingen.

Diese werden gepuht, aufgeschnitten, gewaschen, in Salzwasser abgekocht, mit

einem Stückchen Butter oder Fett ein braunes Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, die Rehlunge dazu getan, nochmals aufgekocht und heiß angerichtet.

8. Suppe von Schafeuter (Butterröhrling).

Der Schwamm wächst sehr häufig in Nadelwäldern, auch auf nassen Wiesen; er ist der billigste Schwamm und wird am wenigsten von Maden angefressen. Die braune, klebrige Haut wird abgezogen, welche sehr leicht sich abziehen läßt, der gelbe Polster herausgenommen, in feine Scheiben geschnitten und wie die vorhergehenden Suppen behandelt.

9. Gemischte Schwammerlsuppe.

2 — 3 Herrenpilze, Schafeuter, Birkenchwämme und Frauenschwämme werden gereinigt, fein aufgeschnitten, gewaschen, in einen Tiegel Fett oder Butter getan, mit einer Zwiebel, gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe oder Wasser

verrührt, aufgekocht, etwas Maggi-Würze dazu gegeben (welche in dieser Hinsicht gute Dienste leistet, weil man nicht immer Fleischbrühe hat) und heiß angerichtet.

10. Auf andere Art.

Wird wie vorhergehende bereitet, indem man die Schwämme in eine Pfanne oder einen Tiegel gibt, mit Wasser übergießt, etwas Salz, Kümmel, Zwiebel auf dem Feuer kocht, bis sie weich sind, ein dunkles Einbrenn macht, mit dem Sude verrührt, die Schwämme dazu gibt, einigemal aufkochen läßt, mit etwas Essig säuert, eine Messerspitze Pfeffer dazu und dann zu Tisch gibt. Die meisten Leute am Land essen sie als eine Lieblingsspeise, zu Knödeln, Nudeln 2c. Der Frauenschwamm oder Rotschwamm wird im Kochen schwarz, auch schon im Aufschneiden bläulich, des ungeachtet macht er die Suppe kräftig und gut.

11. Suppe von getrockneten Schwämmen.

Man nimmt soviel nötig getrocknete Schwämme, weicht sie in lauwarmem

Wasser ein, welches man öfters erneuert, drückt sie dann zum Gebrauche aus und behandelt sie wie die vorhergehenden Suppen. Entweder gedünstet, gestäubt und zur Suppe aufgefüllt, oder ein Einbrenn gemacht und zur Suppe verrührt mit etwas Kümmel, Salz und Pfeffer, nach Geschmack Essig dazu gegeben.

12. Von den Champignons.

Diese Schwämme erscheinen in allerlei Arten, nämlich in Feldchampignons, Ackerchampignons, Schafchampignons, Waldchampignons und künstlich gezogenen Champignons. Sie wachsen meistens auf Wiesen, wo Schafe geweidet werden, Grasplätzen und in Gebüsch. Ihr Geschmack und Geruch ist verschieden, die einen riechen nach Nußkernen, die anderen nach Anis, daher werden sie auch oft Anischampignons genannt. Viele Leute kennen sie nicht und meinen, sie seien giftig; derselbe ist einer der feinsten Schwämme. Nur darf er nicht ausgeflogen sein, d. h. sich nicht ganz entfaltet haben, sondern er

muß geschlossen sein. Die Champignons werden nicht nur zu Suppen, sondern auch zu Pasteten, Ragouts &c. verwendet.

13. Suppe von Champignons.

Der Champignon wird gereinigt, die Haut abgezogen, der Stengel, wenn er rein von Maden ist, abgeschabt, in feine Scheiben geschnitten, schnell in frisches Wasser gelegt, in einen Tiegel Butter gelegt, wenn er heiß ist, die Schwämme dazu gegeben, nebst etwas fein gewiegter Petersilie, einer ganzen Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer, und so eine Viertelstunde gedünstet. Dann werden sie mit einem oder zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, etwas noch dünsten gelassen, mit Fleischsuppe verrührt aufgekocht, mit einigen Tropfen Maggiwürze im Geschmacke gehoben und mit kleinen Markklößchen zu Tisch gegeben.

14. Champignonsuppe mit Spargelspitzen.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur daß man in Salzwasser weich gekochte Spargelspitzen zur Suppe gibt.

Auch kann man nach Belieben weich gekochte Karfiolröschen, auch gebackene Goldwürfel dazu geben.

15. Goldwürfel.

Von einer altgebackenen Semmel werden größere Würfel geschnitten, in abgeklopftem Ei umgekehrt, mit Fett oder Schmalz gebacken und in die Suppe gelegt.

16. Champignonsuppe auf andere Art.

Die Champignons werden geschält, die Haut abgezogen, in Scheiben geschnitten, fein zusammengewiegt mit einer Zwiebel und etwas Petersilie, in einen Tiegel Butter gegeben, das Gewiegte dazu und im Butter dünsten lassen. Man muß vorsichtig sein, daß dieses nicht anbrennt oder zu braun wird. Nach einiger Zeit gießt man dazu Fleischbrühe, soviel man Suppe nötig hat, und läßt sie einigemal aufkochen. Vor dem Anrichten legiert man dieselben mit einem oder zwei Eidottern und gibt sie heiß zu Tisch. Ge-

backenes Herrenbrot kann dazu gegeben werden.

17. Herrenbrot.

Von alten Milchsemmeln wird die Rinde abgerieben, in Scheiben geschnitten, in abgeklopftem Ei umgewendet und im Schmalz gebacken, entfettet und in die heiße Suppe gelegt.

18. Champignonsuppe auf andere Art.

Schönen, kleinen, geschlossenen Champignons wird die Haut abgezogen oder abgeschabt samt dem Stengel, wenn er gut ist, und in kaltes Wasser mit etwas Salz gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Dann gibt man in einen Tiegel Butter, läßt ihn nicht zu heiß werden, gibt die ganzen Champignons dazu und dünstet sie ungefähr eine Viertelstunde nebst Zusatz von etwas Salz, dem Saft einer halben Zitrone und zwei bis drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe. Hierauf gibt man die nötige braune Zussuppe dazu, würzt sie noch mit Maggi-Suppenwürze, läßt

alles nochmals gut aufkochen und gibt es mit Champignonklößchen zu Tisch.

19. Champignonklößchen.

Man nimmt 4—5 Stück schöne große Champignons, reinigt und putzt sie wie die vorhergehenden, wiegt sie dann klein zusammen, röstet diese mit Butter, etwas gewiegter Petersilie, einer Zwiebel und etwas Salz. Währenddessen rührt man ein Stückchen Butter ab, schlägt ein ganzes Ei und die nötigen Bröseln dazu, macht kleine Klößchen davon, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie 15 Minuten kochen und legt sie in die Suppe.

20. Champignonsuppe mit Trüffeln.

Diese Suppe gleicht ganz der vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man einige Trüffeln darunter schneidet.

21. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein halber Kalbskopf wird in Salzwasser weich gekocht und in kaltes Wasser gelegt. Man gibt in einen Tiegel

Butter oder Fett, macht von zwei bis drei Kochlöffeln voll Mehl ein gelbes Einbrenn, verrührt dieses zu einer Suppe, passiert es durch, läßt es aufkochen und stellt es beiseite. Die Champignons werden fein geschnitten, in Butter mit Petersilie gedämpft und zur Suppe geschüttet. Der weich gekochte Kalbskopf wird vom Wasser herausgenommen, in ganz kleine Stücke zerschnitten und auch zur Suppe gelegt, vor dem Anrichten nochmals heiß gestellt, mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Maggi gewürzt, ein Gläschen Weißwein daran gegeben und angerichtet.

22. Auf andere Art.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur daß man statt der Champignons gut zubereitete, schön gedämpfte Schwämme dazu nimmt.

23. Ochsenfleischsuppe.

Der Ochsenfleisch wird mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, dann ausgelöst, fein zusammengeschnitten, wie

die vorige bereitet, und dann mit gut gedämpften Schwämmen oder Champignons eingelegt.

24. Gemischte Schwammerlsuppe.

Die Herrenpilze werden gereinigt, gepuht wie die vorhergehenden, dann werden drei bis vier schöne Champignons, von welchen die weiße Haut abgezogen wurde, feinblättrig geschnitten, zu den anderen Schwämmen nebst zwei oder drei Morcheln, welche ebenfalls gut gepuht werden müssen, in einen Tiegel mit Butter getan, nebst etwas Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer, weich gedünstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas kochen lassen. Unter dessen hat man von Suppenspargel (das Bessere davon) weich gekocht, abgeseiht und zu der Suppe getan; mit einem Ei legiert wird dieselbe heiß angerichtet.

25. Wurzelsuppe mit Schwämmen.

Zwei bis drei abgeschälte Kartoffeln werden länglich geschnitten und ins Wasser gelegt, ebenso ein Köpfchen Wirsing, zwei

gelbe Rüben, etwas Sellerie, Karfiol, Petersilie, Zwiebel, alles nudelartig geschnitten, in einen Tiegel oder Topf Butter oder Fett, das geschnittene Wurzelwerk gewaschen dazu getan, etwas Fleischbrühe dazu gegossen und so dämpfen gelassen. Ist alles weich, so wird es mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, etwas noch anlaufen gelassen, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, einige Schöpflöffel voll gedämpfte Schwammerl dazu gegeben und heiß angerichtet.

26. Suppe von Morcheln (Mauracheln).

Da die Morcheln gerne in Sandboden wachsen und mit viel Sand behaftet sind, so ist es notwendig, daß man sie gründlich mit lauwarmem Wasser reinigt und dann mit kaltem Wasser abschwenkt, bis das Wasser rein bleibt; dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und trocknet sie mit einem Tuch ab. Die Morchel ist ein vorzüglicher Speisepilz und als

Leckerbissen gesucht. — Die gereinigten Morcheln werden in Scheiben geschnitten, mit Butter, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer weich gedämpft, mit etwas Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, mit einigen Tropfen Maggiwürze im Geschmacke gehoben und mit kleinen Spinatklößchen zu Tisch gegeben.

27. Spinatklößchen.

Zwei Hände voll rein ausgesuchter und von den Stielen befreiter, schöner, grüner, junger Spinat wird in Salzwasser abplanchiert, mit frischem Wasser abgeschwenkt, gut ausgedrückt und mit einer Zwiebel fein gewiegt. Währenddessen rührt man 70 Gramm Butter schaumig, gibt zwei bis drei Löffel voll Semmelbröseln, ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, nebst Salz, und rührt dieses mit dem gewiegten Spinat gut ab. Macht kleine Klößchen in das kochende gesalzene Wasser und läßt sie einige Minuten langsam kochen, nimmt sie mit einem Sei-

löffel heraus und gibt sie in die angerichtete Morchelsuppe.

28. Morchelsuppe.

Die Morcheln werden gepuht und in lauwarmem Wasser gewaschen; dann werden sie in Wasser weich gekocht, auf einem Sieb ablaufen gelassen, nochmal mit frischem Wasser abgeschwenkt, fein zusammengehackt, mit Fleischbrühe übergossen, nochmals aufgekocht und vor dem Anrichten mit zwei Eidottern legiert.

29. Morchelsuppe auf andere Art.

Sauber gereinigte, junge, nicht zu große Morcheln werden in der Fleischbrühe fast weich gekocht, dann läßt man sie auf einem Siebe gut abtropfen, wendet sie in abgeklopftem Ei und in Semmelbrösel, welche mit Parmesankäse untermengt sind, um. Dann werden sie mit heißem Fett oder Schmalz gebacken, in heiße Fleischbrühe mit einigen Tropfen Maggi gewürzt eingelegt, etwas anziehen gelassen und zu Tisch gegeben.

30. Falsche Morchelsuppe.

100 Gramm Rindsleber werden gewaschen, mit Zitrone, Petersilie, Zwiebel, etwas Majoran, nach Belieben eine Zehe Knoblauch, fein zusammengewiegt, mit 100 Gramm Fett oder Butter schaumig gerührt, zwei ganze Eier dazu geschlagen nebst den nötigen Semmelbröseln, mit der fein gewieigten Leber, etwas Salz und Pfeffer fein abgerührt, wie zu den Leberknockerln, und einstweilen beiseite gestellt. Dann macht man einen Nudelsteig von einem Ei wie zu den geschnittenen Nudeln, rollt ihn Messerrücken dick aus und schneidet 6 cm lange und 6 cm breite Streifen daraus, nimmt einen Kochlöffelstiel, umwickelt ihn mit den Streifen und drückt sie oben und an an der Seite fest zusammen, taucht die um den Kochlöffel gewickelten Streifen zur Hälfte in die Lebermasse und hält sie so lange in siedend heißes Schmalz, bis das Gebackene vom Kochlöffelstiel sich leicht herunterschieben läßt. Der Stengel muß weiß und hohl

bleiben, das Köpfchen aber schön braun werden. Die Morcheln werden in die Suppenterrine gelegt, mit heißer Fleischbrühe, welche mit einigen Tropfen Maggi im Geschmacke gehoben wird, übergossen und zugedeckt zwei Minuten stehen gelassen und dann zu Tisch gegeben.

31. Morchelsuppe auf andere Art.

Vier bis fünf Stück gut gewaschene Morcheln werden abplanchiert, fein zusammengeschnitten, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter oder Fett heiß gemacht, die gewiegten Morcheln nebst geschnittener Petersilie und Zwiebel darin geröstet, mit zwei bis drei Köchellöffeln voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verdünnt, gut aufgekocht und über Spinat-Knödelchen angerichtet.

32. Von den Trüffeln.

Die Trüffel ist für die höhere Küche unentbehrlich geworden, denn jedes Gericht, welches mit Trüffeln bereitet ist, wird stets mit großem Beifall aufge-

nommen. Es gibt auch hierin verschiedene Sorten von Trüffeln, nämlich: die Sommertrüffel, deutsche Trüffel, die Gekrösetrüffel, die italienische Trüffel, die weiße Trüffel; die beste Trüffel ist die Perigordtrüffel. Die möglichste Vollkommenheit erreichen sie im Monat Januar. Man findet auch in Piemont die weiße Trüffel, welche sehr geschätzt wird.

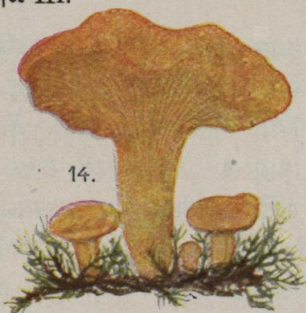
Die Zubereitung der Trüffeln.

Die Trüffeln werden durch eine Bürste von der Erde befreit und in Sand oder trockener Erde an einem luftigen Ort bis zum Gebrauche aufbewahrt. Will man sie benützen, so muß man sie im kalten Wasser abwaschen, dann abbürsten und wieder abwaschen, worauf man sie abtrocknet und mit einem dünnen Messer die Oberhaut abschält. Man kann die Trüffeln auch roh essen, mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreut; oder man kann sie auch braten, gerade so wie die Kartoffeln in heißer Asche, und nachdem man ihnen die Haut abgezogen

Tafel III.



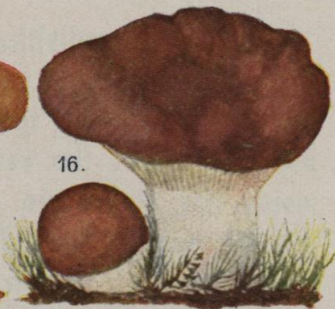
13.



14.



15.



16.



17.



18.

13. Traubenziegenbart. 14. Gelbling. 15. Semmelstoppelpilz.
16. Speisetäubling. 17. Echter Reizker. 18. Brätling.

hat, mit Butter. Dieses gilt jedoch nur für die Bewohner jener Gegenden, wo die Trüffeln zu Hause sind wie bei uns die Kartoffeln. Zu uns kommen sie nur in Büchsen und Gläsern verpackt. Sie sind ein teures Produkt und dienen deshalb nur zu feinen Speisen für Gourmands.

33. Trüffelsuppe.

Zur Trüffelsuppe kann man die sog. Abfälle nehmen, wiegt selbe fein zusammen, dünstet sie in Butter mit einem Gläschen Madeira, bestäubt die Suppe mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt selbes gut anlaufen, gibt das nötige Salz sowie die gehörige Fleischbrühe dazu, läßt sie gut aufkochen, legiert sie mit einem oder zwei Eidottern und gibt sie gleich zu Tisch.

34. Falsche Trüffelsuppe.

Man schabt um 20 bis 30 Pfennig Ochsenmilz und wiegt selbes mit Petersilie, Zitronenschnißel und Zwiebeln fein, gibt zwei Eidotter und ungefähr drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu nebst Salz

und Pfeffer und mengt dieses gut untereinander. Dann schneidet man altgebackenes Milchbrot in Scheiben, gibt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen darauf, drückt sie leicht an und bäckt dieses in heißem Schmalz oder Fett schön hellgelb. Gute Fleischbrühe wird mit den Trüffeln in einer Terrine ein paar Minuten zugedeckt stehen gelassen und zu Tisch gegeben.

35. Altomünstersuppe an Fasttagen.

In einen Tiegel gibt man Butter oder Schmalz, macht von drei bis vier Eßlöffeln voll Mehl ein hellgelbes Einbrenn, schneidet gelbe Rübe, Zwiebel, Sellerie, alles fein würfelig, zu dem Einbrenn, lasse es noch mitdünsten und verrühre es mit Wasser gut, läßt alles mitsammen gut auskochen mit dem nötigen Salz und Pfeffer, gibt dann die gedämpften Schwämme dazu und richtet sie über geröstete Brotkrusten an. Auch an Fleischtagen ist diese Suppe nicht zu verschmähen, kann mit

Maggi gewürzt und kleine Bratwurstknödelchen eingelegt werden.

36. Schwammerlflöße.

Drei bis vier Semmeln werden fein geschnitten, mit Milch und Eiern ein Knödelteig angemacht; derselbe muß aber fest gehalten werden. Drei bis vier schöne Schwämme werden fein aufgeschnitten und in Butter, Petersilie, fein geschnittener Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Dann nimmt man den Knödelteig zur Hälfte, drückt ihn etwas auseinander, gibt die Schwämme darauf, dann den anderen Teig und formt daraus einen schönen, großen, runden Knödel. Eine reine Serviette wird mit Butter geschmiert, der Knödel rund eingebunden, in das kochende Salzwasser gelegt und eine halbe Stunde gekocht. Eingemachtes Kalbfleisch, Kalbshirn, Kalbslunge kann dazu gegeben werden.

37. Gefrönte Häupter mit Schwämmen.

Drei bis vier Semmeln werden fein aufgeschnitten, mit Milch angeweicht, dann

mit zwei bis drei Eiern und etwas Salz gut abgemacht. Es werden etwas größere Knödel als sonst geformt, in das kochende Wasser gelegt und eine Viertelstunde langsam gekocht. Unterdessen hat man ein gutes Schwammerlgemüse, wie schon öfters bemerkt, bereitet, die fertigen Knödel herausgenommen, auf eine Platte gelegt, mit fein geriebenen und in Butter gerösteten Semmelbröseln schön abgeschmälzt und das Schwammerlgemüse dazu gegeben.

38. Knödelchen von Schwämmen.

Fein zusammengeschnittene Schwämme, wozu man alle eßbaren Schwämme verwenden kann, werden in Butter gedämpft oder geröstet mit Petersilie, Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer. Dann treibt man ein Stückchen Butter oder Fett ab, gibt ein Ei und Bröseln dazu und wieder ein Ei nebst etwas Salz und die noch nötigen Bröseln, gibt die gerösteten Schwammerl dazu, formt kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe, läßt sie eine Viertelstunde kochen und gibt sie samt der Fleisch-

brühe, welche nochmals durchgeseiht wird,
zu Tisch.

**39. Knödelchen von Champignons —
Trüffeln.**

Werden auf gleiche Weise bereitet,
nur daß bei den Trüffeln die Petersilie
wegbleibt.



Don den Saucen.

40. Trüffelsauce.

Drei bis vier Stück Trüffeln werden fein blätterig geschnitten; ein Eßlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter wird nebst einer geschnittenen Schalotten-Zwiebel schön braun geröstet, nach und nach ein Viertelliter Fleischbrühe aufgegossen und eine Zeitlang bei gelindem Feuer ausgekocht, dann durch ein Sieb passiert, die geblätterten Trüffeln hinein gelegt, noch einige Male aufgekocht und heiß zu Tisch gegeben.

41. Trüffelsauce auf andere Art.

Man nimmt die nötige braune Sauce, würzt sie mit einem Glas Madeira sowie mit dem Saft von einer Zitrone, gibt die geschnittenen Trüffeln dazu, läßt sie gut durchkochen; dann wird dies mit Fleischbrühe

zu einer dickfließenden Sauce verrührt, durchpassiert und heiß zu Tisch gegeben.

42. Trüffelsauce auf feinere Art.

Man gibt in einen Tiegel ein Stückchen Butter, läßt diese heiß werden, gibt drei Kochlöffel voll Mehl dazu und macht ein schönes, braunes Einbrenn, welches man mit einem Glas Madeira, einem Glas Champagner und der nötigen Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce verrührt, gut aufkocht, durchpassiert und 125 Gramm Perigord-Trüffeln, welche man in feine Scheibchen schneidet, dazu gibt, nochmals aufkocht und beiseite stellt. Diese Sauce kann zu verschiedenen Entrees verwendet und als größte Delikatesse gegeben werden.

43. Einfache Trüffelsauce zu Rindsbraten.

Man nehme die in Gläsern eingemachten Trüffeln, ungefähr drei Stück, ebensoviel gekochte Morcheln und Champignons, etwas Zitronenschale, drei Stück gewässerte und ausgegrätete Sardellen, wiege dieses

alles klein zusammen, röste es in Butter und etwas Zucker gelbbraun, gibt das nötige Mehl dazu, gießt Fleischbrühe daran, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatnuß und lasse es miteinander kochen. Zuletzt drückt man noch etwas Zitronensaft daran und gibt sie zu Tisch.

44. Morchelsauce.

Die Morcheln werden öfters in lauwarmem Wasser gewaschen, fein zusammengewiegt und mit etwas Petersilie und einem Stückchen Butter eine Viertelftunde gedünstet. Dann läßt man in einem Tiegel Fett oder Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun anlaufen, verdünnt dieses mit Fleischbrühe, gibt die fein geschnittenen Morcheln dazu, hebt es mit Salz und Zitronensaft und einigen Tropfen Maggi im Geschmacke, verrührt dies nochmals, passiert es durch ein Sieb und gibt alles heiß zu Tisch.

45. Feinere Morchelsauce.

Die frischen Morcheln werden mehrmals mit lauwarmem Wasser sehr rein

gewaschen, dann blanchiert, mit einer ganzen Zwiebel, einem Stückchen rohen Schinken und einem Stück frischer Butter und Salz weich gedünstet. Sodann kocht man sie mit brauner Sauce, einem Glas guten weißen Wein und kräftiger Fleischbrühe zu einer kurzen Sauce, welche dann rein entfettet und mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Maggiwürze im Geschmacke gehoben wird.

46. Champignonsauce.

Zehn Stück Champignons werden gewaschen, geschält und mit Butter und Zitronensaft weich gedämpft, dann herausgenommen und fein zusammengehackt. Dann wird von einem Stückchen Butter und zwei Kochlöffeln voll Mehl ein helles Einbrenn gemacht, die gehackten Champignons dazu gegeben und mit guter Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce verrührt, gut ausgekocht, dann rein entfettet, durchpassiert, mit dem Saft einer halben Zitrone gesäuert, etwas Maggi-

würze dazu gegeben, gehörig gesalzen und bis zum Gebrauche warm gestellt.

47. Schwammerlsauce.

Die Schwammerl werden gepuht, fein aufgeschnitten, in Butter oder Fett gedämpft, etwas gewiegte Petersilie zu den gehackten Schwämmen gegeben und im übrigen verfahren wie bei der Champignonsauce.

48. Püree von Champignons.

Schöne weiße Champignons werden rein gepuht, gewaschen und mit einem Stück frischer Butter, ein wenig Wasser und dem Saft einer Zitrone gedämpft, dann fein gehackt, mit einer weißen Sauce der zurückgebliebenen Champignon-Essenz und einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm unter beständigem Rühren dick eingekocht und die fein gehackten Champignons darunter gegeben. Vor dem Anrichten wird alles noch heiß gerührt und noch mit einem Stückchen Butter verschiedenen Speisen beigegeben.

49. Püree von Trüffeln.

125 Gramm feine Trüffeln oder auch Abschnitte davon werden fein geschnitten, mit einem Stück Butter und einem Quart weißer Sauce dick eingekocht und mit den fein geschnittenen Trüffeln gut verrührt. Sie werden in einen Tiegel oder eine Kasserolle getan, gut zugedeckt und bis zum Gebrauche warm gestellt.

50. Trüffelbutter.

Vier bis fünf Stück schöne, recht schwarze Trüffeln werden recht fein gestoßen oder gerieben, wozu man von Zeit zu Zeit 140 Gramm frische Butter gibt, was dann durch ein feines Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche kalt gestellt wird.

51. Champignonbutter.

Zwanzig Stück schöne, weiße Champignons werden auf einem reinen Brett sehr fein geschnitten, dann nochmals mit 125 Gramm Butter fein gestoßen, dann durch ein Sieb gestrichen und an einem kalten Orte aufbewahrt.

52. Fingerührte Eier mit Champignons.

Vier bis fünf frische Eier werden mit einer Obertasse voll Milch, etwas Salz, einer Messerspitze Pfeffer, etwas geschnittener Petersilie gut abgeschlagen, vier bis fünf rein gemachte Champignons werden kleinwürfelig geschnitten und zu den abgerührten Eiern getan. Die Champignons müssen zuvor etwas in Butter überdämpft werden. In eine Pfanne gibt man ein Stückchen Butter, schüttet das Abgerührte hinein und rührt es auf dem Feuer so lange, bis sich eine cremeartige, leichte, lockere Masse gebildet hat, welche man sogleich in einer erwärmten Schale anrichtet und zu Tisch gibt.

53. Fingerührte Eier mit Trüffeln.

125 Gramm in Wein abgekochte geschälte Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, den abgeschlagenen Eiern beigegeben und den vorhergehenden gleich beendet. Man kann auch die Trüffeln ganz fein zusammenschneiden; allein diese bekommen dadurch

ein nicht empfehlendes Aussehen. Man nimmt meistens in Gläsern eingemachte Trüffeln dazu.

54. Fingerührtes mit Schwämmen.

Schön gepuzte Herren- oder Steinpilze werden würfelig geschnitten, rasch in Butter oder Schmalz geröstet und ebenso behandelt, wie in den vorhergehenden Rezepten angegeben.

55. Omelette mit Champignons.

Es werden sechs Eier mit dem nötigen Salz, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, einem Kaffeelöffel voll fein gewiegter Petersilie, zwei Eßlöffeln voll süßem Rahm, gut abgesprudelt. Kurz vor dem Gebrauche läßt man ein Stück frische Butter in einer Omelettepfanne bis zum Rauchen heiß werden, gießt die Eier dazu, rüttelt die Omelette leicht über dem Feuer, bringt zuerst die fest werdenden Eier mit dem Schäufelchen über die anderen, gießt, wenn nichts Flüssiges mehr vorhanden ist,

noch etwas Butter unter die Omelette, wendet die Pfanne schnell um, biegt den Rand der Omelette etwas ein und gibt die gedämpften Champignons in die Mitte der Omelette, schlägt sie zusammen und gibt sie zu Tisch; die Omelette muß eine schöne lichtbraune Farbe haben, das Innere aber muß weich und cremeartig sein.

56. Omelette mit Trüffeln.

57. Omelette mit Schwämmen.

Bei beiden die gleiche Zubereitung.

58. Pfannenkuchen mit Schwämmen.

Von zwei bis drei Eiern wird ein einfacher Pfannenkuchenteig bereitet, Kuchen gebacken, zusammengerollt, in fingerlange Stücke geschnitten, in abgeklopften Eiern umgewendet, dann in Bröseln aus dem Schmalze schön gelb gebacken. Zu gleicher Zeit werden Schwämme vorbereitet, in Butter mit Petersilie und Zwiebeln gedünstet, mit einem Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe oder

in deren Ermanglung mit Wasser und Maggi-Suppenwürze verrührt, das noch nötige Salz dazu gegeben, heiß in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Pfannenkuchen im Kranze herum gelegt und zu Tisch gegeben.

59. Eiertuchen mit Schwämmen.

Man bäckt gewöhnliche Eierkuchen aus Milch, Eiern und Mehl, wie es jedem bekannt ist, und füllt dieselben mit einem Gemüse aus weichen Pilzsorten: Steinpilzen, Butterröhrlingen, Birken-schwämmen und Champignons. Gebratenes Ochsenfleisch, Sauerbraten ist gut dazu.

60. Feine Geflügelfarce.

Fein geschnittene, in Butter geschmorte Trüffeln werden in einer Semmelpanade zusammen mit etwas Salz, einem halben Kaffeelöffelchen voll feiner durrer Kräuter nebst dem Gelben von zwei Eiern fein gerieben, dann durch ein Haarsieb gestrichen und gut zugedeckt kalt gestellt.

61. Semmelpanade.

Drei Mundbrote werden gut abgerieben, jedes in vier Teile geschnitten, in eine Kasserolle getan, mit drei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe, mit Maggiwürze und einem Eßlöffel voll fein geschnittener Champignons auf schwachem Kohlenfeuer so lange abgerührt, bis es sich überall auflöst und einem feinen Teig gleich ist; dann werden zwei Eigelb dazu gegeben und noch eine Minute abgearbeitet. Hierauf wird diese Panade auf ein Teller getan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt.

62. Geflügelsarce mit Champignons und Trüffeln.

Die Brust von einem Geflügel wird mit etwas Nierenfett fein zusammen gewiegt, dann im Reibsteine mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß so lange gestoßen, bis man weder das Fleisch noch das Fett unterscheiden kann; es wird

sodann herausgenommen und eine Stunde auf Eis gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird es nochmals in den Reibstein getan, mit einem eigroßen Stückchen gewaschenen Eises nebst etwas fein geschnittenen und in Butter gedämpften Schalotten und vier ganzen Eiern so lange gestoßen, bis das Eis ganz zerflossen ist, dann durch ein Sieb passiert und aufbewahrt. Diese Farce muß, wenn sie gekocht ist, körnig, fein zitternd sein und einen sehr feinen Geschmack haben. Unter diese Farce kommen statt der Schalotten fein geschnittene Champignons oder Trüffeln.

63. Einfache Semmelfarce.

Drei Mundbrote werden gut abgerieben, auseinander geschnitten, in einem Tiegel mit einem Schöpflöffel voll Fleischsuppe übergossen, sechs feingeschnittene Champignons dazu gegeben und auf dem Feuer so lange abgerührt, bis sich der Teig loslöst; dann wird der Teig mit zwei Eigelb gut abgearbeitet, auf einen

Teller gelegt, mit mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und kühl aufbewahrt.

64. Kalbfleischfarce.

250 Gramm Kalbfleisch vom Schlegel und 125 Gramm Nierenfett werden fein zusammengewiegt und mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß im Mörser fein gestoßen, und auf einem Teller zugedeckt an einem kalten Ort aufbewahrt. Beim Gebrauche werden noch sechs bis acht fein geschnittene Champignons mit einigen Schalotten, dem nötigen Salz in Butter gedämpft und der Farce beigegeben.

65. Auf andere Art.

Ist ganz die gleiche Zubereitung, nur daß man statt der Champignons andere Schwämme nehmen kann. Auch kann man schöne getrocknete Schwämme dazu verwenden, nur müssen sie öfters in warmem Wasser gewaschen und gut ausgedrückt werden. Sie werden dann fein zusammengeschnitten, mit Petersilie und Zwiebel in Butter einige Minuten geröstet und zur Farce verwendet.

Von den Gemüsen.

66. Schwammerlgemüse.

Die Fleischschwammerl werden schön gepuht, das Braune, wenn sie von den Schnecken zerfressen sind, entfernt, der Polster ausgeschnitten, fein aufgeschnitten, schnell gewaschen, in einen Tiegel Butter oder Fett gegeben und heiß werden lassen, die Schwämme zu dem Butter gegeben, dazu etwas Salz, Pfeffer und eine ganze Zwiebel nebst etwas gewiegter Petersilie, nach Belieben Kümmel und so gedünstet. Die so gedämpften Schwämme müssen weiß bleiben, mit zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, etwas angedünstet und mit Fleischbrühe etwas verdünnt werden. In deren Ermangelung wird mit etwas Wasser und einigen Tropfen Maggi nachgeholfen, aufgekocht und heiß zu Tisch gegeben. Gute Semmelknödel können dazu gegeben werden.

67. Schwammerlgemüse auf andere Art.

Die Schwammerl werden wie die vorhergehenden behandelt, nur kann man etwas Essig oder Zitronensaft dazu geben.

68. Auf andere Art.

Die Schwammerl werden gepuht, in einen Tiegel wird Butter getan und mit dem nötigen Salz und Pfeffer gedünstet. Zulezt gibt man noch fein geschnittene Petersilie dazu, schlägt zulezt ein oder zwei Eier daran, läßt es nochmals aufdünsten und gibt es gleich zu Tisch.

69. Auf gewöhnliche Art.

Sie werden gedämpft oder gesotten, ein hellbraunes Einbrenn gemacht, zu den Schwämmen gegeben, dickfließend verrührt wie zu einem anderen Gemüse.

70. Schwämme in Butter geröstet.

In einen Tiegel gibt man reichlich frische Butter, dazu die gereinigten, fein geschnittenen Schwämme und dünstet sie

mit etwas Salz und Pfeffer, einer Zwiebel eine Vierteltunde langsam. Zuletzt gibt man etwas Petersilie dazu und läßt es nochmals aufdünsten.

71. Schwammerlgemüse mit saurem Rahm.

Wird wie die vorhergehenden behandelt, nur daß die Petersilie wegbleibt und ein bis zwei Eßlöffel voll dicker saurer Rahm dazu kommen.

72. Gemüse von Frauenschwämmen (auch Rothäuptchen genannt).

Diese Schwämme wachsen in großer Zahl in Wäldern, werden auch sehr groß und nicht leicht von den Schnecken angefressen. Sie geben eine kräftige Suppe und ein kräftiges Gemüse. Frisch ist ihr Fleisch gut; aufgeschnitten werden sie blauschwarz, darüber darf man jedoch nicht erschrecken. Sie werden abgeschabt und feinblättrig aufgeschnitten, einen Augenblick ins Wasser gelegt, in einen Tiegel Butter oder Fett nebst einer Zwiebel, Petersilie, Kümmel, Salz gegeben, die

Schwämme darin gedünstet (sie brauchen aber länger als die Herrenpilze), mit Mehl bestäubt, etwas Fleischbrühe dazu gegeben, mit einem Eßlöffel voll Essig und Maggiwürze im Geschmacke gehoben und angerichtet.

73. Gemischtes Gemüse von Schwämmen.

Frauenschwämme, Schafeuter, Birken- schwämme mitjammen zu einem Gemüse bereitet schmecken ausgezeichnet. Auch kann man statt stauben ein helles Einbrenn machen und mit Suppe oder Wasser verrühren, wobei man die Maggi- Suppen- Würze dazu verwenden kann. Mit Kartoffel- oder Semmelknödeln gibt dies ein einfaches, aber nahrhaftes und billiges Gericht.

74. Gemüse von Schafeutern und Champignons.

Diese beiden Schwämme geben ein herrliches Gemüse. Den Schafeutern (auch Butterröhrling genannt) wird die schleimige Haut abgezogen, der innere Polster heraus-

genommen, aufgeschnitten (mit den Champignons wird ebenso verfahren) und so gekocht, wie in voriger Nummer gezeigt.

75. Maischwämme.

Sie sind Champignons im kleinen, denn außerdem, daß sie viel kleiner bleiben und mehr rundlich als glatt um ihre Stiele wachsen wie die Champignons, sind sie diesen fast ähnlich, nur daß sie im Geschmacke nicht so zart, sondern derber und nur frisch gepflückt gut zu verwenden sind. Dagegen sind getrocknete Maischwämme in Hinsicht ihres Geschmackes ohne alle Wirkung.

76. Gemüse von Maischwämmen.

Feste Maischwämme werden gereinigt, abgeschabt und fein aufgeblättert, in einen Tiegel Butter oder Fett mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie gegeben und mit etwas Salz und Pfeffer gedünstet. Sie brauchen etwas länger als die anderen Schwämme, werden mit etwas Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe

übergossen, zu einem Gemüse verrührt, dazu etwas Zitronensaft und Maggiwürze getan und zu gesottenem Rindfleisch gegeben.

77. Gemüse von Maischwämmen und Morcheln.

Wird wie das vorhergehende bereitet, nur daß gut gereinigte Morcheln mitgedünstet und zuletzt gedämpfte Kalbsbrust oder Lammbrust beigegeben wird. Es ist ein sehr wohlschmeckendes Gericht.

78. Moufferon (Moosling).

Dieser kleine, ungleich wachsende Schwamm ist von einer matt orangegelben Farbe und sieht fast welk aus oder einem abgefallenen Baumblatte ähnlich; er schmeckt frisch vortrefflich und ist selbst getrocknet nicht ohne Wirkung. Denn außerdem, daß dieser Schwamm getrocknetem Fleisch, Saucen, Ragouts und ähnlichen Speisen ein gutes Ansehen gibt, hat er bei einem richtigen Verfahren auch noch in diesem Zustande etwas Vor-

schmeckendes und ist daher sowohl roh als getrocknet, besonders zu feinen Speisen gut verwendbar.

79. Gemüse von Moosling.

Der Moosling oder Mousseron wird abgeschabt, aufgeschnitten, im Wasser gewaschen, in einen Tiegel mit Butter getan und dämpfen lassen, dann mit etwas Mehl gestäubt, fein gewiegte Petersilie dazu gegeben, mit Fleischbrühe zu einem Gemüse verrührt, oder in deren Ermangelung mit Maggi-Suppenwürze nochmals gut aufgekocht und zu Hammelfleisch (gedämpft oder gebraten) gegeben.

80. Pfifferlinge (Eierschwämme).

Man nennt diese Schwämme auch noch Hahnenkämme, Blutschwämme, weil sie fast die Form eines dicken krausen Hahnenkammes und eine blaßrötliche Farbe haben. Man findet sie gewöhnlich in den Monaten Juli und August. Je frischer und reiner ihr Aussehen ist, desto sicherer darf man auf ihre Unschädlichkeit schließen;

haben sie aber ein schmutziges Aussehen und moderigen Geruch, so traue man ihnen nicht und hüte sich vor ihrem Gebrauch.

81. Gemüse von Pfifferlingen.

Von den frisch gepflückten Schwämmen werden die Stiele etwas abgestutzt, die Haut davon abgezogen und alsdann gewaschen. Hierauf läßt man ein Stück frische Butter heiß werden, gibt dazu etwas fein geschnittene Zwiebel, ebensoviel Petersilie wie auch die abgetropften Schwämme und dämpft sie eine Viertelstunde. Sollten sie jedoch nicht weich sein, so gießt man noch etwas Fleischbrühe dazu, stäubt einen Eßlöffel voll Mehl daran, gießt noch die nötige Fleischbrühe nach und nach nebst dem nötigen Salz und etwas Pfeffer dazu und kocht sie noch eine Zeitlang. Gedünstete Kalbsbrust, Kotelette, Beefsteak können dazu gegeben werden.

82. Gemüse von Rehlingen (Gelblinge).

Schöne Rehlinge werden abgeschabt und im Wasser gekocht, etwas gesalzen

und dann abgeseiht, ein dunkles Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser und Maggiwürze zu einer dickfließenden Sauce verrührt, die Rehlinge hinzu getan, aufgekocht, nochmals gewürzt und angerichtet.

83. Rehlinge geröstet.

Diese werden wie die vorhergehenden vorbereitet, im Salzwasser schnell abgekocht, abgeseiht, in einen Tiegel mit frischer Butter oder Fett getan und so einige Zeit rösten lassen; zuletzt etwas Petersilie und Pfeffer dazu gegeben und angerichtet.

84. Rehlinge auf andere Art.

Diese werden ebenso geröstet, gehörig gesalzen nebst dem nötigen weißen Pfeffer (die Petersilie wird weggelassen), fertig gekocht und zuletzt ein bis zwei Eier daran geschlagen und gleich zu Tisch gegeben.

85. Milchbrätling (Brotpilz).

Diese Schwämme werden auch roh verspeist und schmecken im frischen Zu-

stande sehr gut. Sie werden gebraten und gedämpft. Vor dem Braten werden sie gut abgewaschen, dann abgetrocknet, auf ein Blech gelegt, gut mit Salz und Pfeffer bestreut, im Rohre eine halbe Stunde gebraten und dann verspeist.

86. Gedämpfte Brätlinge.

Diese werden ebenfalls wie die vorhergehenden gereinigt, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einen Tiegel mit Butter getan und so dämpfen gelassen. Wenn man will, kann man auch ein paar Eier daran schlagen.

87. Brätlinge auf andere Art.

Vor der Zubereitung werden die Brätlinge gewaschen, in Stücke zerschnitten und etwas ausgepreßt, worauf man in einen Tiegel Butter gibt und sie mit Salz und Pfeffer röstet.

88. Auf andere Art.

Der Brätling wird gewaschen, gesalzen und mit klein gehackter Petersilie, ge-

riebenen Semmelbröseln und gestoßenem Pfeffer bestreut, dann in einen Tiegel mit Schmalz oder Butter gegeben und so lange gebraten, bis er vom heißen Schmalze durchdrungen ist und dann köstlich schmeckt. Die Brätlinge können auch aus schwimmendem Schmalze gebacken werden, und wenn sie heiß heraus kommen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut werden.

89. Auf andere Art.

Nach vorheriger Bereitung wird er in Stücke geschnitten, im Schmalz gedünstet, dann eine braune Sauce gemacht, mit Suppe oder Wasser verrührt, die Brätlinge hinzu gegeben, mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt gewürzt, aufgekocht und aufgetragen. Besonders auf dem Lande werden sie auf diese Art gerne gegessen.

90. Pasteten-Pulver.

Eine Handvoll getrocknete Schwämme, ebensoviel getrocknete Champignons, einige Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Paprika

und Majoran werden zu einem Pulver fein zusammengestoßen. Man bewahrt es entweder in einem gut geschlossenen Gläschen oder in einem Schächtelchen zum Gebrauche auf. Man verwendet es zum Einbeizen von Wildbret, zu Saucen, zu Ragout &c. &c.

91. Getrocknete Schwämme als Gemüse.

Diese werden, wie schon bemerkt, einen Tag vorher ins Wasser gelegt, was öfters wiederholt werden muß, bis das Wasser rein scheint. Dann werden sie gut ausgedrückt, in Salzwasser gesotten, mit einem Büschchen Petersilie und Poree in eine Einmachsauce gegeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Maggi gewürzt, aufgekocht und zu Tisch gegeben.

92. Auf andere Art.

Die Schwämme werden ebenso behandelt, gesotten, gut abgeschwenkt, in einen Tiegel mit Butter oder Fett gelegt nebst geschnittener Petersilie, Zwiebel, Salz und dem nötigen Pfeffer, nochmals gedämpft,

etwas mit Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe zu einem Gemüse angerührt, gehörig aufgekocht und zu Rindfleisch als Wintergemüse gegeben. Auch kann man sie einfach rösten, mit ein bis zwei Eiern frikasieren und gleich zu Tisch geben.

93. Champignongemüse.

Die Champignons werden gepulzt, d. h. die Haut vom Hut abgezogen, die Stengel, wenn sie fest und gut abgeschabt sind, fein aufgeschnitten. In einen Tiegel oder eine Kasserolle gibt man Butter, läßt selbe zerschmelzen, gibt die geschnittenen Champignons dazu nebst etwas Salz und weißen Pfeffer, den Saft von einer halben Zitrone, etwas Petersilie und Zwiebel und läßt es zugedeckt dämpfen. Sie müssen schön weiß bleiben, darum muß man Obacht geben, daß sie sich nicht anlegen. Mit einem Löffel voll Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe zu einem Gemüse angerührt und aufgekocht werden sie zu Tisch gegeben.

94. Champignons auf feinere Art.

Sie werden wie die vorhergehenden bereitet und in Butter mit Petersilie gedämpft, mit etwas Salz und Pfeffer im Geschmacke gehoben und angerichtet.

95. Champignons auf andere Art.

Die ganz kleinen Champignons (sie müssen noch fest geschlossen sein) werden von der weißen Haut befreit oder abgeschabt, mit Zitronensaft eingerieben und in Salzwasser gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man sie in einen Tiegel mit Butter, bestreut sie mit Salz, dazu etwas Zitronensaft und dämpft sie zugedeckt gar. Man gibt sie zu verschiedenen Gerichten, was ich später erwähnen werde.

96. Morchelgemüse.

125 Gramm getrocknete Morcheln wäscht man gründlich, kocht sie einige Minuten in siedendem Wasser, gießt dieses ab und schneidet die Stiele weg. In einem Tiegel läßt man 75 Gramm Butter zergehen, gibt die abgetropften Morcheln

Tafel IV.



19.



20.



21



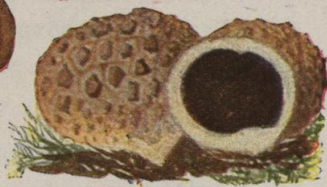
22.



23.



24.



25.

19. Samtfußkrämpling. 20. Kahler Krämpling. 21. Großer Schmierling. 22. Schwefelkopf. 23. Stockschwamm. 24. Trüffel. 25. Hartbovist.

hinein, läßt sie unter öfterem Umschütteln gut zugedeckt eine halbe Stunde dünsten, gibt einen Eßlöffel voll Mehl darüber, das nötige Wasser oder Fleischbrühe dazu, auch Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel voll dicken sauren Rahm, legiert sie noch mit zwei Eidottern und einigen Tropfen Maggi, läßt alles etwas anziehen und gibt es gleich zu Tisch.

97. Morchelgemüse von frischen Morcheln.

Die Morcheln werden in lauwarmem Wasser gut von dem anhaftenden Sande gereinigt, nochmals im warmen Wasser gewaschen, in Butter gedämpft, fein geschnittene Zwiebel dazu gegeben, mit etwas Salz, mit einigen Eßlöffeln voll Einmachsauce zu einem Gemüse gekocht, mit etwas Essig gesäuert, nochmals aufgekocht und heiß zu Tisch gegeben. Zu Rindfleisch oder zu gebratenem Fleisch schmeckt das Gemüse sehr gut.

98. Getrocknete Morcheln.

Die Morcheln werden gereinigt, gut abgetrocknet, an dicke Faden angefaßt, an

der Sonne getrocknet und an einem luftigen Orte aufbewahrt.

99. Lorché.

Dieser Schwamm ist der Schludder-Morchel sehr ähnlich und unterscheidet sich von ihr nur dadurch, daß seine Oberfläche kraus verworren und unregelmäßig mit seinem Stiele verwachsen ist und mehr einer vielblättrigen Pflanze als einem Schwamme gleichen würde, wenn die Farbe nicht dunkel wäre. Die Lorché stehen in Hinsicht ihrer Güte den Morcheln nach und werden deshalb in getrocknetem Zustande sehr häufig unter die Morcheln gemischt. Ihre Bereitung ist ganz den Morcheln gleich.

100. Trüffelgemüse.

Meistens läßt man sich die Trüffeln in Gläsern oder Büchsen schicken, diese sind schon in gehörigen Stand gesetzt. Die Trüffeln schneidet man in Scheiben, gibt sie in einen Tiegel mit etwas Rotwein und Fleischbrühe, daß sie damit bedeckt

sind, gibt Petersilie, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie zugedeckt dünsten, ungefähr eine halbe Stunde. Dann nimmt man die Trüffeln heraus, verrührt zwei bis drei Löffel voll Einmachsauce mit dem Fond von den Trüffeln, läßt sie nochmals aufkochen, passiert die Sauce durch ein Sieb, gibt zu den Trüffeln noch einige Tropfen Maggi und gibt sie zu Tisch.

101. Trüffelgemüse auf andere Art.

Die Trüffeln werden nicht gar zu fein zusammengehackt, in einen Tiegel gelegt, mit Rotwein übergossen, mit einigen Schallotten und Petersilie gedämpft. Nach einiger Zeit nimmt man die Petersilie heraus, verrührt die Sauce mit den Trüffeln, mit einem Eßlöffel voll feinen Semmelbröseln, läßt es nochmals aufkochen und gibt es zu Tisch.

102. Trüffeln in Wein gekocht.

Das nötige Quantum Trüffeln wird in Blättchen geschnitten, einige Minuten vor dem Anrichten wird ein Kaffeelöffel

fein geschnittener Schalotten mit frischer Butter gelb geröstet, gibt die Trüffeln dazu, salzt sie leicht und dämpft sie, wobei man sie öfters umwenden muß. Wenn diese nun gar sind, gießt man ein Gläschen Madeira und eine kleine Obertasse voll dick gekochte Sauce dazu (Espagnola, weiße Einmachsauce), würzt diese mit etwas Salz und einer Messerspitze geriebenem Knoblauch nebst etwas Pfeffer, läßt dieses gut einkochen, gibt noch einen Eßlöffel voll Sardellenbutter dazu und richtet sie heiß mit kleinen in Butter gerösteten Brotherzchen an.

103. Champignons in Essig.

Diese werden ebenfalls so zugerichtet wie die vorhergehenden Gemüse. In einen Tiegel oder eine Pfanne gibt man verhältnismäßig, je nachdem man solche hat, Champignons nebst zwei Zwiebeln, welche mit einer Gewürznelke besteckt sind, einige Pfefferkörner und etwas Salz, läßt dieses kochen, gibt die in Salzwasser gelegenen

Champignons hinein und läßt sie einige-
mal aufwallen. Dann schüttet man sie
in ein Gefäß und läßt sie darin erkalten.
Wird zu Rindfleisch, überhaupt als kalte
Beilage gegeben.

104. Eingefochte Champignons.

Man kann auch schon größere Cham-
pignons dazu nehmen, diese werden ge-
putzt wie die vorhergehenden, aufgeschnitten
und ebenso in Essig gekocht, ausgekühlt,
in einen Steintopf oder in ein Glas ge-
geben, mit Hammelfett übergossen, gut
zugebunden und so aufbewahrt.

105. Champignons auf andere Art zum Aufbewahren.

Es müssen schöne frische Champignons,
fest geschlossen und klein sein, je kleiner
desto besser. Diese werden gereinigt, in
Salzwasser gelegt, mit Zitronensaft be-
träufelt, daß sie schön weiß bleiben. Dann
gibt man auf ungefähr 50 kleine Cham-
pignons 125 Gramm Butter in einen
reinen Tiegel, laßt diese zerschleichen, gibt

die Champignons dazu nebst etwas Salz und Zitronensaft und läßt sie bei gelinder Hitze schön langsam dämpfen. Nach ungefähr einer halben Stunde nimmt man sie weg, gibt sie in die schon hergerichteten Gläschen oder Büchsen (es dürfen nur kleine Gläschen sein), richtet die Champignons schön hinein, gießt die Butter darüber (sie müssen davon bedeckt sein); ausgekühlt werden sie mit Schweinsblasen oder Pergamentpapier luftdicht verschlossen und so aufbewahrt.

106. Herrenpilze oder Fleischschwämme eingekocht.

Diese werden abgeschabt; ist der Stengel rein von den Maden, so kann man ihn auch dazu verwenden. Man schneidet sie nicht zu fein auf, legt sie aber nicht ins Wasser, sondern läßt sie gleich in Butter dämpfen, aber nur kurze Zeit, mit etwas Zitronensaft und Salz; dann richtet man sie wie die vorhergehenden in Gläschen und verschließt sie gut.

107. Steinpilze in Essig.

Die ganz kleinen Steinpilze werden samt den Stengeln gut abgeschabt und gewaschen. In einer Pfanne kocht man nicht zu scharfen Weinessig mit einer großen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Nelken nebst etwas Salz und Pfefferkörnern, gibt die kleinen Schwämmchen hinein, läßt selbe einigemal aufkochen, legt sie zum Abkühlen in eine Schüssel, zum Aufbewahren in einen irdenen Topf, welcher gut verschlossen sein muß. Sie halten sich lang, wenn sie an einem luftigen Ort aufbewahrt werden.

108. Schwämme in Essig.

Hierzu eignen sich vorzüglich junge Schwämme, besonders der Steinpilz und der Champignon. Sie werden gereinigt, das Braune abgeschabt, aufgeschnitten und einige Male überkocht, abgeseiht und in Steinhäfen eingerichtet. Dann läßt man guten Essig mit einigen Schalotten, weißen Pfefferkörnern und Salz gut kochen, auskühlen und überschüttet damit die Schwämme.

Der Essig muß darüber hinausgehen. Dann wird der Hafen gut zugebunden und an einen frischen, trockenen Ort gestellt. In vier bis fünf Tagen seiht man den Essig wieder ab, kocht ihn mehrmals auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder zu den Schwämmen. Man muß öfters nachsehen, daß der Essig darüber geht.

109. Schwämme mit Champignons in Essig geben ein feines Gericht als kalte Beilage zu Fleisch. Die Schwämme werden wie die vorhergehenden gekocht, ebenso die Champignons, aber jede eigens, und wenn sie fertig sind, zusammengeschüttet.

110. Schwämme als Salat.

Die zugerichteten Schwämme (am besten der Fleischschwamm) werden fein geschnitten, im Salzwasser gebrüht, mit frischem Wasser abgeschwenkt und wie jeder andere Salat mit Essig, Öl, Salz und weißem Pfeffer angerichtet.

111. Auf andere Art.

Man nimmt frische Fleischschwämme (Herrenpilze), reinigt sie von Staub und

von Schneckenfraß, und schneidet sie fein blätterig auf. Dann gibt man in eine Pfanne oder Tiegel Essig mit Wasser vermischt, Salz und Pfefferkörner; sie werden weich gekocht, müssen aber doch kernig bleiben. Hierauf werden sie abgeseiht und kalt gestellt. Dann kocht man Spargelspizzen, Karfiolröschen im Salzwasser weich, seiht sie ab und läßt sie erkalten. Übrig gebliebener Kalbsbraten wird fein aufgeschnitten, sowie auch eine feine Salamiwurst zu den Ingredienzen gegeben, desgleichen kleine, fein geschnittene Gurken. Essig und Öl werden mit Salz und etwas Pfeffer angemacht, alles mitsamen untereinander gemengt und als Beilage zu Fleisch gegeben.

112. Schwämme zu trocknen und aufzubewahren.

Am besten sind die Steinpilze, Herrenpilze, Fleischschwämme. Sie werden von allem Unrat befreit, das von den Schnecken Angefressene ausgeschnitten, fein aufgebältert, auf Brettchen schön aufgerichtet

und in der Sonne getrocknet. Dann füllt man sie in reine Säckchen und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

113. Steinpilze (Herrenpilze) in Essig aufzubewahren.

Die gereinigten Schwämme werden in Scheiben geschnitten und schnell ins Wasser gelegt; in einer Pfanne läßt man Essig mit einigen Schalotten, Zwiebeln, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt kochen, wirft die abgeseihten Schwämme nebst etwas Salz zu dem kochenden Essig, läßt sie einigemal aufkochen, schüttet sie in eine Schüssel zum Auskühlen, dann in einen Topf, welcher gut zugebunden werden muß und an einem trockenen Orte aufbewahrt wird. Sie lassen sich lange aufbewahren. Ist zum Rindfleisch als kaltes Gemüse sehr gut.

114. Pilze-Essenz.

Diese Essenz wird zum Würzen der Suppen, zu Saucen, zu Ragouts und zu Wildbret benützt. Man kann gewöhnliche

Schwämme dazu benützen, z. B. Schafeuter, Birken Schwämme, Waldchampignons; diese werden gereinigt, in kleine Stückchen geschnitten, dann kommen sie in einen reinen Tiegel, gibt Salz und Pfeffer dazu nebst etwas frischem Wasser und läßt sie einen Tag heiß stehen, ohne zu kochen. Nachher läßt man sie erkalten, drückt den Saft durch ein leinenes Tuch und kocht ihn dick ein, gibt einen Eßlöffel voll Maggiwürze dazu, füllt ihn in Flaschen und verschließt ihn gut.

115. Gefüllte Champignons.

Zwölf schöne große Champignons (sie müssen aber noch fest sein) werden innen ausgehöhlt, die Stengel leicht abgeschabt, in etwas Essig und Salzwasser gelegt, dann herausgenommen, in Butter und Zitronensaft heiß geschwenkt und kalt gestellt. Hierauf werden vier Champignons mit Petersilie und drei bis vier Schalotten fein geschnitten und in derselben Butter, in welcher die Champignons fertig ge-

macht wurden, gedämpft. Unterdessen bereitet man von einem alten Huhn eine Farce (siehe bei den Farcen), welche mit zwei Eßlöffeln voll Bechamel (einfache Sauce) verrührt, mit den Kräutern, dem nötigen Salz und Pfeffer und dem Gelben von zwei Eiern gut vermengt wird. Mit dieser Masse werden nun die ausgehöhlten Champignons gefüllt, der Rest der Farce auf eine Porzellanplatte gegeben, die gefüllten Champignons auf diese Platte gestellt, mit frischer warmer Butter überstrichen, mit Papier zugedeckt, die Platte selbst auf ein mit Salz bestreutes Blech, eine gute halbe Stunde im Rohre langsam gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

116. Gefüllte Schwämme.

Vier bis sechs schöne Steinpilze werden abgeschabt, der Stengel etwas zugeschnitten, das Innere ausgehöhlt, in Salzwasser einigemal überkocht, herausgenommen und in Butter heiß geschwenkt. Dann werden sie wie die vorhergehenden Champignons zubereitet.

117. Gefüllte Trüffeln.

Dieses ausgezeichnete Gericht dürfte wohl mit Recht den ersten Platz einnehmen, da die schönen Trüffeln wenig zu uns kommen und dieses daher nur selten bei uns erscheint. Zwölf Stück schöne große Trüffeln werden mit lauwarmem Wasser rein von Sand und Staub gebürstet und noch einige Male durchgewaschen. Dann werden sie in einen Tiegel gelegt, mit Wein begossen und zugedeckt eine halbe Stunde gekocht. Kalt geworden, schneidet man ein Blättchen ab, welches den Deckel bilden muß, und höhlt sie sorgfältig aus, so daß sie keine Öffnung erhalten. Das dadurch erhaltene Trüffelmark wird nun fein geschnitten, davon ein Püree bereitet, wobei die Trüffel-Essenz verwendet wird (siehe Pürees). Beim Anrichten werden die zuvor mit etwas Essenz warm gemachten Trüffeln ganz heiß mit dem Püree gefüllt, der Deckel darauf gelegt und auf einer mit feiner Serviette belegten Platte angerichtet.

Schwammerl zu Fisch- und Fleischspeisen, Pasteten usw.

118. Rheinsalm mit Trüffelsauce.

Ein schönes Stück Rheinsalm wird gesalzen, innen mit Pfeffer bestreut und eine Viertelsunde stehen gelassen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter mit in Scheiben geschnittener Zwiebel und etwas Petersilie, legt den Fisch hinein und dämpft ihn gar. Eine Trüffelsauce kann beigegeben und mit einigen kleinen gedämpften Champignons garniert werden (siehe bei den Saucen). Man kann auch Maggi-Trüffelsauce dazu verwenden, welche man in jeder Delikatessenhandlung bekommt. Sie ist gebrauchsfertig und ergibt durch bloßes Aufkochen mit Wasser oder auch leichter Fleischbrühe eine vollkommene Sauce von überraschendem Wohlgeschmack.

119. Meliertes Ragout an Fasttagen.

Von einem rein gepuhten, ausgenommenen und gewaschenen Hecht schneidet

man Stücke, salzt sie ein und stellt sie beiseite. Dann schneidet man der Hechtleber die Galle aus, auch Karpfenmilchner, von 8 bis 10 gesottenen Krebsen die Scheren und ausgelösten Schweifchen. Dieses alles dämpft man in Butter rasch fertig, macht von der bereiteten Krebsbutter, welche man von den ausgelösten Krebsen bereiten kann, mit zwei Eßlöffeln voll Mehl eine schöne Sauce, gibt dann den zerschnittenen Fisch, Leber, Milchner, Krebschweifchen und eine schöne Portion Champignons und Morcheln, deren Bereitung schon öfters beschrieben wurde, zu dem andern, läßt es fünf bis sechs Minuten in der Sauce aufkochen (nur darf der Fisch nicht zerfallen) und richtet diese Speise gleich heiß an.

120. Fastenpastetchen.

Hechtleber, Rutenleber, Milchner und das Peischl vom Karpfen werden in kleine Stückchen geschnitten sowie auch Champignons nebst einigen Morcheln. In einen Tiegel gibt man Butter nebst fein ge-

geschnittener Zwiebel, Petersilie, ein wenig Zitronenschnittchen und dämpft dieses mit etwas Salz und weißem Pfeffer, stäubt es mit einem oder zwei Kochlöffeln voll Mehl, je nach Verhältnis der Masse, verrührt es mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Suppe oder Erbsensud, schmeckt es noch mit Zitronensaft ab und füllt dieses Ragout in die dazu gehörigen Pastetchen, welche man vorher erwärmt hat.

121. Auf andere Art.

Werden wie die vorhergehenden bereitet, statt Champignons und Morcheln kann man auch gut gedämpfte andere Schwämme nehmen, nur muß man die Schwämme erst darunter mengen, wenn die Pastetchen gefüllt werden. Diese Ragouts sind fein und sehr gut.

122. Hecht in der Champignonsauce.

Der Hecht wird ausgenommen und geschuppt, gut ausgewaschen und in Stücke zerschnitten. Man legt in einen Tiegel

etwas geschnittene gelbe Rüben, Zitronenschnitzchen und Zwiebel, gibt den Hecht mit Salz und einigen Pfefferkörnern darein, gießt Essig mit Wasser vermischt darauf und kocht den Fisch eine Viertelstunde, stellt ihn dann vom Feuer und deckt ihn zu. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es schön hellbraun anlaufen, verrührt dieses zu einer dickfließenden Sauce, gibt einige geschnittene Champignons dazu, nimmt den Sud, womit der Fisch gekocht wurde, läßt dieses gut mit den Champignons kochen, gibt den Hecht dazu, läßt ihn darin noch heiß werden und gibt den Fisch gleich zu Tisch. Kleine Knödelchen können dazu gegeben werden.

123. Gedämpfter Hecht mit Schwämmen.

Ein Stück von einem schönen Hecht wird gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und beiseite gestellt. Schwämme werden in Scheiben geschnitten und in

Butter mit Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer gedämpft, etwas Zitronensaft dazu gegeben und mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Erbsensud oder Fleischbrühe verrührt und aufkochen lassen. Währenddessen hat man dem Hecht in Butter gedämpft, etwas Maggi beigegeben, denselben auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und die bereiteten Schwammerl im Kranze herumgelegt.

124. Hirn mit Schwämmen in Muschelschalen.

Drei Kalbshirne werden gewässert, die Haut rein abgezogen, in Salzwasser abgekocht und dann ausgelegt; in einem Tiegel läßt man ein Stückchen Butter mit drei Stück fein geschnittenen Schalotten, etwas Petersilie und zwei Kochlöffeln voll Mehl schön hell anlaufen. Füllt es dann mit einem Viertelliter Fleischbrühe auf, kocht die Sauce gut aus, passiert selbe durch, gibt von einer halben Zitrone den Saft und etwas Maggiwürze dazu. Die Kalbshirne werden in Stücke zerteilt; die

Muschelschalen werden nun mit einem halben Eßlöffel voll von obiger Sauce gefüllt, von dem zerteilten Hirne drei bis vier Stücke nebst einem Löffel voll gedämpfter Schwämme darauf gelegt, mit der Sauce überstrichen, mit Bröseln leicht bestreut und mit warmem Butter beträufelt; diese gefüllten Muscheln werden auf ein Blech gestellt, im Rohre eine Viertelstunde lang gebacken, bis sie oben eine lichtbraune Farbe haben. Sie werden auf eine flache Platte, welche mit einer schönen reinen Serviette belegt ist, angerichtet und gleich zu Tisch gegeben.

125. Muschelragout mit Champignons und Trüffeln.

Ein halber Kalbskopf wird in Salzwasser weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgetrocknet und in kleine Würfel geschnitten. Zwei Kalbsbrieschen werden ebenfalls blanchiert, das Häutchen abgezogen und ebenfalls in Würfel geschnitten. Das gereinigte Hirn von dem halben

Kalbskopf wird übersotten und beiseite gestellt. Acht Stück gereinigte Champignons werden in Scheiben geschnitten, sowie auch sechs Stück Trüffeln, und in Butter heiß geschwungen oder etwas überdämpft. Drei Kochlöffel voll Mehl werden mit einem Stückchen Butter zu einem hellen Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe zu einer dicken Sauce verrührt, durchpassiert, mit einem Gläschen Weißwein, Salz und Paprika gewürzt, der geschnittene Kalbskopf, das Bries, Champignons, Trüffeln hinein gegeben und aufgekocht. Die Muscheln werden mit Sardellenbutter gut ausgeschmiert, mit Bröseln bestreut, mit dieser Masse angefüllt, ein Stückchen Hirn darauf gelegt, mit Bröseln bestreut, die Schalen auf ein mit Salz bestreutes Blech gesetzt, eine Viertelstunde im Rohre gebacken und wie die vorhergehenden zu Tisch gegeben.

126. Cannellons von Bratwürsten.

Vier Paar Bratwürste werden gesotten, die Haut davon abgezogen, in fingerlange

Stückchen geschnitten und in feinen Schwämmen (feingehackten Schalotten, Trüffeln und Champignons) gedämpft und kalt gestellt. Dann werden von Butterteig fingerlange Streifen geschnitten, die Würstchen hinein gelegt, mit den Schwämmen überstrichen, gut in den Teig gewickelt, an beiden Enden mit Eiern bestrichen, gut angedrückt und in gleicher Entfernung auf ein Blech gelegt, wobei darauf gesehen werden muß, daß der Abschnitt gerade in die Mitte auf das Blech zu liegen kommt, damit sie nicht auseinandergehen und der Saft nicht herausfließt, mit abgerührtem Ei überstrichen, lichtbraun im Rohre gebacken und warm zu Tisch gegeben.

127. Fischfotelette mit Schwämmen.

Je nach Gebrauch nimmt man den nächstbesten Fisch, z. B. Weißfische oder Barben, schuppt ihn, nimmt ihn aus und wäscht alles Blutige gut durch, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, gibt in eine Reine ein Stück Butter und legt den ge-

reinigten Fisch nebst einem geschnittenen Zwiebel hinein und läßt ihn einige Minuten braten. Dann nimmt man ihn auf ein Schneidebrett, löst das Fleisch von den Gräten los, wiegt selbes mit Zwiebel, Zitronenschneizel und etwas Petersilie fein zusammen, weicht eine Semmel ein, drückt selbe gut aus, gibt in eine Schüssel ein Stückchen Butter, treibt selben ab, dazu den fein gewiegten Fisch nebst Salz und Pfeffer, zwei ganzen Eiern, und macht schöne runde Koteletten, in feinen Bröseln umgewendet und in der Omelette-Pfanne schön braun gebacken. Schöne, in Butter gedämpfte Schwämme werden dazu gegeben.

128. Fischwürste mit Schwämmen

können ganz so bereitet werden, nur daß man längliche Würste formt. Sie werden im schwimmenden Schmalze gebacken und gut bereiteten Schwämmen beigegeben.

129. Fischwürste auf andere Art.

Dazu verwendet man die Fische im rohen Zustande. Die Haut wird von den

Fischen abgezogen, das Fleisch aus den Gräten gelöst, fein zusammengewiegt, mit Zwiebel, Petersilie, Zitronenschitzel, einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel und einem oder zwei Eiern gut untermengt, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, und durch eine Spritze in das kochende gesalzene Wasser gestreift und so lange stehen lassen, bis die Fische sich auf der Oberfläche zeigen; kochen dürfen sie nicht. Dann werden sie herausgenommen. abgetrocknet, in Milch umgewendet und auf der flachen Pfanne mit reichlich Schmalz oder Butter schön braun gebraten. Ein gut bereitetes Schwammerl-Gemüse wird, mit einigen Tropfen Essig gesäuert, dazu gegeben.

130. Spießvögel mit Schwämmen.

Von einem Kalbschlegel werden zwei Finger breit und einen Finger lang Schnitzel gemacht, etwas breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einer Bratwurstfülle überstrichen, zusammengerollt, mit

einem Bindfaden umwickelt, in einen Tiegel mit Butter gelegt nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, und schön braun weich gedämpft. Zuletzt gibt man noch einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, einige Tropfen Maggi; wird mit einem guten Schwammerlgemüse zu Tisch gegeben.

131. Grifandean von Kalbfleisch und Schwämmen.

Einem schönen Kalbschlegel werden die Knochen ausgelöst, derselbe gewaschen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und so eine halbe Stunde stehen gelassen; dann gibt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter oder Fett, läßt dieses mit einem Stückchen Zucker heiß werden, gibt den Kalbschlegel dazu nebst in Scheiben geschnittener Zwiebel, und läßt den Schlegel durch Nachgießen von Fleischbrühe schön hellgelb dämpfen. Er wird öfters umgewendet, damit er nicht anbrennt. Die Sauce bestäubt man mit einem Kochlöffel voll

Mehl. Der Schlegel wird ausgelegt, die Sauce aufgekocht, durchpassiert, mit einem Glas Weißwein im Geschmacke gehoben und zu dem Frikandeau gegeben. Dazu schön gedämpfte Schwämme.

132. Gedämpfte Kalbsnuß mit Schwämmen.

Die ausgelöste Kalbsnuß wird gewaschen, mit Speck gespickt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter oder Fett nebst einem Stückchen Zucker, läßt diesen schön gelb werden, legt die gespickte Kalbsnuß hinein nebst einer geschnittenen Zwiebel und etwas gelber Rübe, und läßt sie durch öfteres Umwenden schön dämpfen. Man kann auch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu geben. Im übrigen weise ich auf die vorige Nummer hin.

Die gleiche Zubereitung erfahren:

133. Kalbsnuß mit Trüffeln.

134. Kalbsnuß mit Champignons.

135. Kalbsnuß mit Morcheln.

136. Ragout von Kalbfleisch und Schwämmen.

Man schneidet von einem Kalbschlegel, so viel man braucht, kleine gehörige Stückchen, diese werden rein gewaschen und ein wenig mit Salz bestreut. Dann gibt man in eine Reine ein Stückchen Butter, klein geschnittene Zwiebel und einen Teller voll gewaschene und in Blättchen geschnittene Schwämme (dazu kann man auch mindere Schwämme verwenden), und läßt dieses zugedeckt im eigenen Saft dünsten. Wenn es anfängt weich zu werden, stäube man ein wenig Mehl dazu, gießt zwei bis drei Eßlöffel voll sauren Rahm und einige Tropfen Maggi und das noch nötige Salz dazu, läßt es nochmals gut aufkochen und gibt es zu Tisch.

137. Auf andere Art mit getrockneten Schwämmen.

Wird ebenfalls so behandelt, nur müssen die getrockneten Schwämme im

laues Wasser öfters gewaschen werden, bis das Wasser klar wird, dann gut ausgedrückt und mit dem Kalbfleisch gedünstet und fertig gekocht werden wie in der vorigen Nummer.

Das Kalbfleisch-Ragout erscheint ferner:

138. Kalbfleisch-Ragout mit Champignons.

139. Kalbfleisch-Ragout mit Morcheln
(Mauracheln).

140. Holländerbraten mit Champignons und Trüffeln.

1 $\frac{1}{2}$ bis 2 $\frac{1}{2}$ Kilogramm schwerer schöner Kalbschlegel wird abgehäutet, gewaschen und abgetrocknet. Dann schneidet man Speck fein, sowie auch geräucherte Ochsenzunge und einige Trüffeln. Mit diesen drei Sachen wird der Kalbschlegel reihenweise gespickt, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt in ein gut ausgewaschenes Kalbsnetz gewickelt und so im Rohre durch öfteres Begießen mit saurem Rahm schön gebraten. Dann legt man den Schlegel

in eine Kasserolle, zieht das Kälberneß davon weg, gießt die Sauce darüber und stellt ihn bis zum Gebrauche warm. Ein Champignongemüse wird dazu gegeben oder auch einfaches Schwammerlgemüse.

141. Rindsbraten mit Schwämmen.

Man nimmt ein saftiges Stück Ochsenfleisch, wäscht es in frischem Wasser und salzt es ein. In einen Tiegel gibt man ein Stückchen Fett nebst geschnittener Zwiebel, das Fleisch dazu und dämpft dieses, bis es weich geworden ist. Die Sauce wird mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl bestäubt, durchgeseiht, zu dem Braten gegossen und nochmal aufgekocht. Ein gutes Schwammerlgemüse, wie schon öfters erwähnt, wird dazu gegeben.

142. Lendenschnitten mit Schwämmen.

Von einem Rindsfilet werden, nachdem es abgehäutet ist, runde fingerdicke Scheiben geschnitten; diese werden gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine flache Pfanne mit heiß gemachter Butter

oder Fett gegeben, in Mehl etwas umgewendet und auf beiden Seiten schön braun gebacken, etwas Fleischbrühe zugegossen, in deren Ermangelung Maggi-Suppenwürze, schön angerichtet, die Sauce darüber geseiht und mit dem Schwammerlgemüse zu Tisch gegeben.

Ebenso:

143. Lendenschnitten mit Morcheln
(Mauracheln).

144. Lendenschnitten mit Champignons.

145. Lendenschnitten mit Trüffeln.

146. Pfannenbraten mit Schwämmen.

Man schneidet von einem Roastbeef (oder kurzen Rebe) fingerdicke Stücke der Länge nach herunter, löst das Bein aus und klopft das Fleisch breit, gibt Salz und etwas Pfeffer dazu, legt es in eine Pfanne mit Butter oder Fett, das Lendenstück dazu, und läßt es auf beiden Seiten schön braun braten. Unterdessen

hat man schöne Fleischschwämme in Butter gedünstet, mit Petersilie und etwas Mehl bestäubt, etwas Fleischbrühe dazu getan, nochmals aufgekocht und nun zu dem fertigen Roßbraten getan. Es schmeckt sehr gut dazu.

147. Pfannenbraten mit Champignons.

Wird ebenfalls wie der vorhergehende bereitet, nur daß man Champignons statt der Schwämme verwendet.

148. Kesselbraten oder kleine Kasserollenbraten.

Wird ebenfalls solches Fleisch vom Roastbeef genommen; hiezu gibt es ganz kleine Blechkasserollen für eine Portion. Das Fleisch wird breit geschlagen, gesalzen, mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie und einem Stückchen Butter in die Kasserolle gelegt, das Fleisch sowie fein geschnittene Schwämme darauf gelegt, gut verschlossen und im eigenen Saft fertig gedämpft. Diese Speise kommt samt dem Geschirr zu Tisch. Nur muß einmal nach-

gesehen und mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe nachgeholfen werden, damit nichts anbrennt.

149. Wiener Rostbraten mit Schwämmen.

Man löse das dazu bestimmte Fleisch von der Rippe, schneide soviel man davon braucht ab und klopfe es nach Art der Koteletten, spicke es mit etwas Knoblauch, salze und pfeffere es, lege es in die Pfanne mit Fett und lasse es auf beiden Seiten schön braun braten. Der Braten wird dann, die Schwämme im Kranze schön herumlegt, heiß angerichtet.

150. Kalbschnitzchen mit Fleischschwämmen.

Man schneidet aus dem unteren dicken Teil eines Kalbschlegels zwei Finger dicke und drei Finger breite Schnitze, klopfe sie mit einem flachen Messer etwas breit und salze sie leicht auf beiden Seiten. Hierauf legt man auf den Boden eines flachen Geschirres dünne Speckscheiben, legt die Schnitzchen darauf, überstreut sie mit einer halben, in Scheiben geschnittenen Zwiebel

nebst etwas Petersilie und Zitronenschale, gießt über das Ganze zerlassene Butter, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten, wobei man jedoch öfters etwas Wein und Fleischbrühe dazu gießt. Beim Anrichten gibt man die in Butter gedünsteten Schwämme auf eine erwärmte Schüssel und die recht weich gedünsteten Kalbschnitzchen darauf.

151. Kalbschnitzchen mit Champignons.

Werden den vorhergehenden gleich bereitet und mit einem kleinen Teller voll geschlossenen Champignons, nachdem die Stengel etwas abgestutzt und in frischem Wasser gewaschen sind, dann sogleich mit frischer Butter und dem Saft einer Zitrone, einer Zwiebel, Salz und vier bis fünf Eßlöffeln voll Fleischbrühe einige Minuten gedünstet. Die Kalbschnitzchen werden auf einer erwärmten Platte, die Champignons im Kranze herum gelegt, angerichtet.

152. Haschee von Kalbfleisch.

In bürgerlichen Haushaltungen verwendet man in der Regel die übrig ge-

Tafel V.



26. Hallimasch. 27. Champignon. 28. Fliegenpilz. 29. Knollen-
blätterschwamm. 30. Perlschwamm. 31. Pantherschwamm.

bliebenen Kalbsbratenstücke. Man kann auch noch anderes übrig gebliebenes Fleisch dazu nehmen. Das Fleisch wird mit Zwiebel, Petersilie, Zitronenschneideln fein zusammengewiegt. Unterdessen läßt man ein Stück Butter oder Fett in einem Tiegel zergehen, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt dieses schön anlaufen, gibt das gewiegte Fleisch dazu, läßt es etwas rösten, verdünnt es mit Fleischbrühe, einigen Tropfen Maggi-Suppenwürze und etwas Zitronensaft, läßt es einmal gut aufkochen und richtet es heiß an. Die bereiteten gedämpften Schwämme werden im Kranze herum gerichtet. Es ist ein sehr gutes Abendessen, vorzüglich wenn die Schwammerlzeit günstig ist. Auch können dazu leichtere Schwämme genommen werden, z. B. Schafeuter, Birken Schwämme u.

153. Hammelsnieren oder Schweinsnieren mit Champignons.

Die Nieren werden gewaschen, das feine Häutchen davon abgezogen, der Länge nach geteilt, nachdem das Innere entfernt,

in feine Scheiben geschnitten. Einige Champignons werden ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit fein gewiegten Schalotten und Petersilie samt den Nieren in eine Kasserolle mit Butter oder Fett gegeben und so fünf Minuten lang geröstet. Dann gibt man einen Kochlöffel voll Mehl dazu und verrührt selbes mit Fleischbrühe und dem nötigen Salz und Pfeffer, läßt dieses nochmals aufkochen, drückt etwas Zitronensaft und gibt einige Tropfen Maggiwürze darauf und richtet es heiß an.

154. Gemischtes Ragout von Champignons und Schwämmen.

Weiß- und gelbe Rüben werden in Form von Oliven geschnitten, von jeder dieser Sorten eine Obertasse voll, dann abblanchiert und mit frischem Wasser abgeschwenkt. Zwanzig Stück Kastanien werden abgeschält und ganz weich gedünstet; dreißig Stück Zwiebel schön glaciert, von zwei Paar rohen Bratwürsten kleine Klößchen in Fleischbrühe fertig gemacht. Dann kommt noch eine Obertasse voll Champig-

nons und ebensoviel Schwämme. Die Schwämme müssen geschnitten, die Champignons sollen fest und klein sein. In einen Tiegel legt man ein Stück Butter, läßt diese heiß werden, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt selbes schön anlaufen, verrührt es mit guter Fleischbrühe zu einer feinen dickfließenden Sauce, passiert es durch ein Haarsieb, gibt die obengenannten Ingredienzen dazu, läßt es noch etwas kochen, würzt noch mit Maggi nebst dem noch nötigen Salz und einer Messerspitze feinen weißen Pfeffers und richtet es an.

155. Eingemachte Kalbsbrust mit Schwämmen.

Eine schöne Kalbsbrust wird gewaschen, in Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser gekocht; dann macht man eine gute Einmachsauce, verrührt selbe mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce, passiert sie durch, gibt die geschnittene Kalbsbrust dazu, läßt sie gut aufkochen,

schmeckt sie mit Maggiwürze und dem noch fehlenden Salz ab, gibt dann beim Anrichten die gedämpften Schwämme dazu und gleich zu Tisch.

156. Kalbsbrust mit Morcheln.

Wird wie die vorhergehende gekocht, geschnitten, in die bereitete Sauce gelegt nebst einem kleinen Gläschen weißen Wein und einer oder zwei Obertassen voll gekochten Morcheln, schmeckt sie noch mit Maggiwürze und dem noch fehlenden Salz ab und gibt sie mit kleinen Knödelchen zu Tisch.

157. Kalbshirn mit Champignons.

Dieses wird in lauwarmes Wasser gelegt und schön abgehäutet, dann wiederholt, damit sich das Blut gut herauszieht. Dann bereitet man eine gelbe Einmachsauce, legt das abgezogene Hirn hinein, läßt es mit der Sauce gut durchkochen, säuert es mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Wein oder Zitronensaft angenehm, gibt einige

gedämpfte Champignons dazu und richtet es heiß an.

158. Ochsenhirn mit Champignons.

Wird ebenso behandelt, in lauwarmem Wasser öfters gewaschen, in gesalzenem Wasser gekocht. Schöne feste Champignons werden in mehrere Teile zerschnitten, in Butter und Zitronensaft, Salz und Pfeffer gedünstet und mit dem Hirn angerichtet. Kleine Klößchen, auch Kartoffelklößchen können dazu gegeben werden.

159. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Champignons.

Einige Stücke recht weiße schöne Kalbsbrieschen werden fünf Minuten in gesalzenem Wasser gekocht, dann ins frische Wasser gelegt und abgekühlt. Hierauf wird jedes derselben von dem feinen Häutchen befreit, in vier gleiche Teile geschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, einer kleinen Zwiebel, einem Stückchen Zitronenschale nebst sechs bis acht Stück schön geputzten Champignons auf dem Feuer schön ge-

dünstet. Hierauf gießt man die nötige weiße Sauce darüber und kocht mit dieser die Brieschen noch acht bis zehn Minuten. Sie werden dann rein entfettet, gehörig gesalzen, mit etwas Zitronensaft gesäuert und heiß angerichtet.

160. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Schwämmen.

Werden ebenfalls so bereitet, nur daß gut gedämpfte Schwämme dazu gegeben werden.

161. Meliertes Kalbsbries.

Hierzu nehme man zwei weiß abgedämpfte junge Hühner, zwei weiß gedämpfte Kalbsbrieschen und von einem halben Kalbskopf den fleischigen Teil, welcher in Salzwasser abgekocht ist. Dieses alles wird in schöne Stücke zerschnitten, in einen Tiegel oder in eine Kasserolle gelegt nebst acht bis zehn Stück schönen weißen Champignons, eine gute Einmachsauce darüber geschüttet, auf dem Feuer heiß gerührt und sogleich zu Tisch gegeben. Kleine Knödeln, Butterteigschnitten können beigegeben werden.

162. Kalbskoteletts mit feinen Kräutern.

Acht Stück Champignons werden rein gewaschen, sechs Stück Schalotten geschält und mit etwas grüner Petersilie nebst zwei Stück Essiggurken fein gewiegt. Hierauf läßt man in einem flachen Geschirr 100 Gramm frische Butter zergehen, gibt diese Kräuter hinein und legt sechs bis acht Stück (nicht mit Brot bestreute) Kalbskoteletts darauf, welche man leicht salzt und etwas pfeffert, zugedeckt eine halbe Stunde langsam dünstet, wobei man aber dieselben öfters umwenden und ein Glas Wein nach und nach dazu gießen muß. Sind sie weich, so drückt man den Saft einer halben Zitrone dazu, gießt ein Quart gute braune Sauce darüber, läßt sie noch zehn Minuten kochen, richtet sie im Kranze, die Rippchen nach oben, entfettet die Sauce rein und gießt diese samt den Kräutern in die Mitte der Koteletts.

163. Kalbshirn mit Champignons.

Das gut ausgewässerte, abgehäutete Hirn wird in gesalzenem Wasser blanchiert

und völlig gar gemacht. Dann legt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter oder Fett, läßt dieses heiß werden, gibt zwei Eßlöffel Mehl dazu, läßt es schön hellgelb anlaufen, verrührt es mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce, läßt selbe aufkochen, passiert sie durch, schmeckt sie mit einem Glas weißen Wein, Salz und etwas Paprika ab und legt das blanchierte Hirn nebst den hergerichteten Champignons in die Sauce, läßt sie einige-
mal aufkochen und gibt sie gleich zu Tisch.

164. Kalbszungen mit Schwämmen.

Die Kalbszungen werden in gesalzenem Wasser weich gesotten, dann herausgenommen, die Haut abgezogen und in feine Blättchen geschnitten. Es wird eine feine Einmachsauce gemacht, durchgeseiht und mit fein geschnittenen Schwämmen gut gekocht. Beim Anrichten kommt dann die geschnittene Zunge hinein, wird nochmals heiß aufgekocht, mit etwas weißem Wein

und Zitronensaft gesäuert, mit Maggiwürze im Geschmacke gehoben und heiß angerichtet. Zu bemerken ist, daß die Sauce nicht zu dick sein darf, sondern fein fließend.

165. Kalbszungen mit Champignons.

Ganz wie die vorhergehenden bereitet, nur daß die gedämpften Champignons nebst dem zurückgelassenen Fond ganz dazu kommen.

166. Gebackene Widdereier oder Bocksnieren mit Schwämmen.

Man zieht den Widdereiern oder Bocksnieren alle Haut bis auf das Innerste ab, schneidet die Nieren zu runden Messerrücken dicken Schnitzeln auf, salzt sie gut ein und läßt sie eine Weile stehen. Bevor man sie braucht, wischt man mit einem Tuche alles Schleimige gut ab, kehrt sie in abgeschlagenen Eiern, welchen etwas Salz und Pfeffer beigegeben wird, dann in Semmelbröseln um und bäckt sie schön braun aus dem Schmalze heraus. Ein

gut gekochtes Schwammerlgemüse wird in eine Platte gegeben und die gebackenen Nieren herum gerichtet.

167. Escaloppes mit Schwämmen.

125 Gramm Schweinefleisch, ebenso viel Kalbfleisch, 100 Gramm Rindfleisch werden gewaschen, abgetrocknet und fein zusammengehackt, mit Petersilie, Zitronenschnißchen, Zwiebel in eine Schüssel gelegt, dazu zwei eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel nebst Salz und Pfeffer und zwei ganzen Eiern, dies alles gut abgemacht. Dann gibt man auf ein Fleischbrett feine Semmelbröseln, einen Eßlöffel voll von dieser Masse darauf und formt kleine runde oder längliche Kugeln daraus, drückt sie etwas breit und stellt sie bis zum Gebrauch beiseite. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man in eine flache Pfanne Fett, läßt dieses heiß werden, legt diese Escaloppes hinein, läßt sie schön braun braten, gießt etwas sauren Rahm darüber nebst Zitronensaft und gibt sie zu einem gut gerichteten Schwammerlgemüse.

168. Escaloppes von Reh.

Von einem Reh Rücken löst man das Fleisch aus den Knochen, zieht die Haut von den Fleischtheilen ab, schneidet diese in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter, bedeckt sie mit Papier und stellt sie bis zum Gebrauche kalt. Das Gerippe hackt man klein zusammen, übergießt es mit 3—4 Schöpflöffeln voll guter Fleischbrühe und kocht es gut aus. Man läßt nun ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, stäubt zwei Kochlöffel voll Mehl darein, röstet dieses schön hellbraun, verrührt es nach und nach mit der Essenz zu einer dickfließenden Sauce, läßt sie gut aufkochen, passiert sie durch ein Sieb, gießt noch ein Gläschen Madeira dazu und stellt diese Sauce im heißen Wasserbade bis zum Gebrauche warm. Sie werden dann wie die vorhergehenden gebraten und mit Schwammerlgemüse angerichtet.

Ebenso werden zubereitet:

169. Escaloppes von Reh mit Trüffeln

(siehe bei den Gemüsen).

170. Escaloppes von Reh mit Champignons

(siehe bei den Gemüsen).

171. Lammskoteletts mit Schwämmen.

Von einem Lamm werden kleine Koteletts gemacht, wie die Kalbskoteletts. Die Schwämme werden vorbereitet, wie schon oft erwähnt; in einen Tiegel mit Butter die gepuhten und fein geschnittenen Schwämme hineingelegt, dazu eine Zwiebel, gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und so zugedeckt gedünstet, dann mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, zu einem Gemüse bereitet, aufgekocht, in eine flache Schale gegeben und die bereiteten Lammskoteletts im Kranze herumgerichtet.

172. Brotkrustaden mit Schwämmen.

Frische Mundbrote, schöne runde Stücke, werden leicht abgerieben, in runde Scheiben

geschnitten und in Schmalz schnell gebacken, zum Entfetten auf ein Löschpapier gelegt. 100 Gramm Karolinen-Reis wird gewaschen, mit reinem Wasser zugelegt und mit einem Stückchen Butter und Salz weich gedämpft. Der Reis muß weich sein, aber doch noch ganz. Eine Portion Schwämme hat man hergerichtet, fein geschnitten und in einem Tiegel mit Butter, einer Zwiebel, fein gewiegter Petersilie, etwas Zitronensaft, einigen Tropfen Maggiwürze gedämpft. Nun setzt man auf die gebackenen Scheiben einen Rand von dem gekochten Reis auf, daß inzwischen eine Vertiefung bleibt; hierauf gibt man in die Vertiefung einen Eßlöffel voll von den Schwämmen, legt sie auf eine Platte und stellt sie in das Rohr, bis sie erwärmt sind. Sie werden dann gleich angerichtet.

173. Brotkrustaden mit Champignons.

Werden ebenso bereitet, nur daß statt der Schwämme Champignons dazu gegeben werden.

174. Gänseleber gebacken.

Zwei schöne Gänselebern werden schön zugeschnitten, mit feinen Kräutern gewürzt (siehe in letzter Nummer) und zugedeckt beiseite gestellt. Währenddessen macht man von 500 Gramm Schweinefleisch samt dem Fett eine Farce mit dem Abfall von der Leber und einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel nebst dem nötigen Salz und Pfeffer und treibt dieses durch ein Sieb. Fein geschnittene Schalotten, Zwiebel, Petersilie, Champignons, Trüffeln, von jedem ungefähr ein halber Eßlöffel voll, werden in Butter gedünstet und dann mit der Farce ganz genau verrührt. Hierauf nimmt man eine tiefe Schüssel, streicht die Vertiefung fingerdick mit Farce aus, legt die Hälfte der Leberstücke darauf, deckt diese wieder mit Farce zu, dazu kommt der Rest der Leber, welcher nun mit der Farce überstrichen wird. Sodann wird die Speise mit Speckplatten belegt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht

sehr heißen Rohre gebacken. Ehe sie zur Tafel kommt, wird alles Fett rein abgegossen und einige Löffel voll Trüffelsauce darüber gegeben.

175. Römische Pasteten von Champignons.

250 Gramm Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Man dämpft nun ein Kalbsbrieschen, weich gekochtes Euter, Lammsbrieschen, Hühnerleber, Trüffeln, Morcheln und Champignons; die Schwämme werden eigens gedämpft, und ebenso auch die Briesen, Lebern. In eine Schüssel gibt man ein Stück Butter, rührt dieses zu Schaum nebst drei ganzen Eiern, dem nötigen Salz, geriebenen Parmesankäse und vier Eßlöffeln voll dicken sauren Rahm, mengt dieses alles gut untereinander, füllt eine Form, dick mit Butter ausgeschmiert, mit einer Lage von der Masse, dann mit den Briesen *ıc.*, dann mit Makkaroni und so fort, bis alles gar ist. Oben wird die Pastete

mit Bröseln bestreut und im Rohre drei Viertelfstunden gebacken.

176. Gebackene Kalbsleber mit Schwämmen.

250 Gramm schöne Kalbsleber werden abgehäutet, in drei längliche Teile geschnitten und in Mehl umgewendet. In eine Omelettepfanne gibt man Butter oder Fett, läßt dieses heiß werden, legt die Leberschnitten hinein und läßt sie mit zwei bis drei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln schön braun werden. Unterdessen röstet man fein aufgeschnittene Schwämme besserer Gattung nebst Salz und Pfeffer, Petersilie, etwas Zitronensaft; richtet die Schwämme in einer Platte an, die gebackene Leber, welche vor dem Anrichten gesalzen wird, samt der Zwiebel im Kranze um die Schwämme herum. Auch kann man alles einzeln anrichten.

177. Gansleber mit Champignons.

Die Gansleber wird kurze Zeit vor dem Gebrauche in Milch gelegt; dann gibt man in einen Tiegel oder Kasserolle

Butter nebst drei feingeschnittenen Schalotten, Petersilie, läßt dieses miteinander (auch die Champignons) dünsten, gibt dann die Gansleber, welche abgetrocknet werden muß, zu den gedämpften Champignons, nebst einem Gläschen weißen Wein oder Madeira, läßt alles mitsammen aufkochen, gibt das nötige Salz und etwas Paprika dazu und richtet sie an. Auf diese Art kann man die Gansleber mit Trüffeln und Champignons bereiten.

178. Pastete von Schwämmen.

Vier bis fünf altgebackene Semmeln werden leicht abgerieben und in halb Wasser und halb Milch geweicht. 100 Gramm Butter werden in einer Schüssel schaumig gerührt nebst den gut ausgedrückten Semmeln und drei Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und etwas fein geschnittener Zitronenschale. Zwei schöne Brieße werden blanchiert, abgehäutet und jedes Bries in sechs Teile zerschnitten; Hierauf schöne Schwämme fein geschnitten,

in einem Stückchen Butter gedämpft mit Petersilie und Zwiebel, nebst Salz und Pfeffer, mit einem Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe zu einem Gemüse verrührt, die geschnittenen Brieße dazu gegeben und aufgekocht. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen, gut ausgebrösel't, die Form zur Hälfte mit dem Teig angefüllt, in deren Mitte werden die Brieße und die Schwämme gegeben (die Sauce muß man weglassen), die andere Hälfte des Teiges darüber gestrichen, die Form gut zugemacht, eine kleine Stunde im Wasserbade gekocht, behutsam auf eine Schüssel gestürzt, die zurückgebliebene Sauce darüber gegossen und gleich zu Tisch gegeben. Diese Speise kann man zur Abwechslung als einzelnes Gericht geben. Statt der Schwämme kann man auch Champignons verwenden.

179. Pastete von Schwämmen auf andere Art.

In einen Tiegel gibt man Butter, dann in Scheiben geschnittene Schwämme,

in Würfel geschnittenes Rindfleisch, hierauf Kartoffelscheiben, wieder Butter, Salz und Pfeffer, endlich Schwämme, etwas gehackte Petersilie und Zwiebel und so fort, bis die Form voll ist. Zuletzt gibt man noch zwei bis drei Eßlöffel voll guten sauren Rahm darauf und bäckt es drei Viertelstunden schön im Rohre.

180. Eine gute Speise von Champignons.

Eine gute Portion Champignons wird sauber gepuht und gewaschen und länglich geschnitten. Dann legt man in einen Tiegel 100 Gramm Butter, und wenn diese heiß ist, eine Zwiebel nebst den Champignons und läßt sie weich dünsten, bis der Saft ganz eingekocht ist. Hierauf gibt man sie auf ein Brett und schneidet sie fein zusammen. Nun rührt man 100 Gramm Butter nebst zwei ganzen Eiern und drei Dottern schaumig ab, gibt drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbröseln und die gewiegten Champignons nebst dem nötigen Salz und zwei bis drei Eßlöffel voll

sauren Rahm dazu, rührt dieses schaumig ab (man kann auch etwas Muskatnuß daran geben), bestreicht eine Form mit Butter, mit Bröseln bestreut, gibt diese Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde im heißen Rohre. Eine gute Einmachsauce kann dazu gegeben werden. Diese Speise kann ebenso von anderen Schwämmen bereitet werden.

181. Warme Pastete von Ochsen gaumen mit Trüffeln.

Vier Stück Ochsen gaumen werden mehrere Stunden in lauem Wasser gewässert, die Haut abgezogen und mit guter Fleischbrühe weich gesotten, was einen Tag zuvor geschehen muß. Ferner wird eine Farce von Kalbfleisch bereitet (wie schon öfters erwähnt), die Ochsen gaumen erwärmt, in Teile geschnitten, jedes Stückchen mit Farce überstrichen und über diese einige Trüffelpstücke gelegt. Wenn dies geschehen ist, wird eine passende Pastetenform mit Butter ausgestrichen,

mit Farce belegt und die Ochsenhäuten lagenweise hineingetan, zwischen welche in Scheiben geschnittene Trüffeln kommen. Das Ganze wird mit der Farce überdeckt, mit Speckscheiben belegt und eine Stunde vor dem Anrichten in schöner Farbe gebacken, aufgeschnitten, der Speck abgenommen und eine gut bereitete Trüffelsauce dazu gegossen.

182. Warme Pastete auf englische Art.

Von einem gut abgelegenen Hammelsrückenstück wird das Fleisch rein abgelöst und davon kleine Escalloppes, (Scheiben) geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Ferner werden Schalotten wie auch einige Trüffeln, Champignons, von jedem einen Eßlöffel voll, fein geschnitten. Dieses wird mit 100 Gramm Butter einige Minuten gedünstet und zu den Escalloppes gelegt. Hierauf wird eine passende Form mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgelegt, die Hammelsstückchen in einer dickfließenden

Sauce umgewendet und im Kranze um die Pastete gelegt. In ihre Mitte kommen weiße gedünstete Champignons und groß geschnittene Artischockenböden; über das Ganze wird dann die noch übrig gebliebene Sauce gegeben, mit Speckscheiben bedeckt, gut zugemacht und $1\frac{1}{2}$ Stunden schön gebacken. Beim Anrichten wird der Pastete das Fett abgenommen und eine gut bereitete Trüffelsauce kochend heiß darüber gegeben.

Sie erscheinen ferner als:

183. Englische Hühnerpastete mit Champignons.

184. Englische Ochsenfilet-Pastete mit Schwämmen.

185. Englische Kalbs- oder Hammels-schnitten-Pastete.

Zu bemerken ist, daß das Fleisch, welches in rohem Zustande zu den Pasteten genommen wird, sehr gut abgelegen sein muß.

186. Kalbsbrieschen mit Champignons und Morcheln.

Drei Kalbsbriesen werden blanchiert, abgehäutet und in kaltes Wasser gelegt.

Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und spickt sie fein. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Stückchen rohen Schinken und dünstet die Brieße völlig gar. Eine Portion schöne Champignons und Morcheln dämpft man ebenso gut und wiegt sie fein zusammen, In eine Schüssel gibt man dann 100 Gramm Butter, treibt diese mit vier Eidottern schaumig ab, dazu drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbröseln, das nötige Salz und etwas Pfeffer und gibt die gewiegten Champignons und Morcheln daran, vermischt alles gut durcheinander, mengt den Eierschnee darunter, schmiert eine Form mit Butter aus, belegt die Form mit der Hälfte der Masse, die gespickten Kalbsbrieße darauf, deckt mit der andern Hälfte zu und bäckt es im Rohre drei Viertelstunden; eine weiße Sauce kann dazu gegeben werden.

187. Kalbsbrieße mit Schwämmen.

Wird ganz wie die vorhergehenden bereitet; man kann hiezu auch geringere

Schwämme verwenden, z. B. die Schafeuter, wenn sie gut abgeschält, das Futter herausgenommen, fein aufgeschnitten, in Butter mit Zwiebel und Petersilie gedämpft und dann dazu verwendet werden. Die Schafeuter sind überhaupt gute Schwämme, nur dürfen sie nicht zu groß sein.

188. Kalbsbrieſe mit Trüffeln.

Werden wie in Nr. 186 bereitet, nur daß statt der Champignons ein Gläschen Trüffeln genommen wird.

189. Grillierte Ochsenzunge mit Champignons.

Nachdem die Ochsenzunge weich gekocht ist, wird die Gurgel weggeschnitten, der Zunge die weiße Haut abgezogen, und wenn sie erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, dann in abgeklopften Eiern und in Paniermehl in einer flachen Pfanne mit Butter oder Fett auf beiden Seiten schön hellgelb gebacken, mit Zitronen-

saft beträufelt, auf einer Platte im Kranze angerichtet und in die Mitte das Champignongemüse gegeben.

190. Ochsenzunge mit Schwämmen.

Wird wie das vorhergehende bereitet, nur daß statt der Champignons in Butter gedämpfte Schwämme dazu kommen.

191. Schweinsfilet mit Schwämmen.

Das Schweinsfilet wird von Haut und Fett befreit, gespickt, mit Salz und etwas Paprika bestreut und mit Butter, Zwiebel und einer klein geschnittenen gelben Rübe schnell gedämpft. Das Filet wird öfters mit saurem Rahm übergossen, die Sauce mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl gestäubt, gut aufgekocht, die Sauce durchpassiert, in der Mitte der Platte das Filet angerichtet und außen ein Kranz von den Schwämmen gemacht. Zu bemerken ist, daß die Schwämme immer gedämpft sein müssen, ein wenig gestäubt oder schön weiß gedämpft.

192. Schweinsfilet mit Champignons.

Wird wie das vorhergehende behandelt, nur daß statt der Schwämme Champignons genommen werden. Ist sehr fein.

193. Ochsenfilet mit Champignons und Trüffeln.

Ein schönes ausgelöstes Filet wird sauber abgehäutet, gewaschen, mit fein geschnittenem Speck schön gespickt, mit Salz und Paprika eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, und mit Butter und saurem Rahm bei öfterem Begießen schön gebraten. Die Sauce wird etwas gestäubt, ein Gläschen Wein dazu gegeben, durchgeseiht und gut ausgekocht. Ein Gläschen Trüffeln, sowie auch Champignons, werden in Scheiben geschnitten, zu der Sauce gegeben und nochmals aufgekocht, der Braten schön aufgeschnitten, wieder in die gehörige Form zusammengeschoben, mit einem Schöpflöffel voll Sauce von den Champignons und Trüffeln übergossen und die noch übrige Sauce eigens dazu serviert.

194. Kalbsrücken mit Champignons und Trüffeln.

195. Schweinsrücken mit Champignons und Trüffeln.

Werden wie die Ochsenfilets behandelt, nur muß der Schweinsrücken ganz von Haut und Fett abgelöst werden.

196. Rebhühner mit Trüffeln gefüllt.

Zwei bis drei Rebhühner werden schön gepuht und ausgenommen, wobei man darauf sehen muß, daß die Kopfhaut recht lang gelassen wird. Französische Trüffeln werden rein gebürstet, gewaschen, fein abgeschält und schön rundiert. Das Abgeschälte von den Trüffeln wird mit einigen Champignons, Schalotten sehr fein geschnitten, mit schönem Speck und den rundgeschälten Trüffeln in eine gut schließende Kasserolle getan, etwas gesalzen, eine Prise feine Kräuter dazu und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet. Die Trüffeln werden samt ihrem Saft, in zwei oder drei Teile geteilt, die Rebhühner damit

gefüllt, schön dressiert, mit Speck überbunden, in einer Kasserolle eingerichtet, und mit einem kleinen Gläschen Madeira weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten werden die Rebhühner ausgehoben, aufdressiert und auf einer Platte schön angerichtet. Die zurückgebliebene Sauce wird mit einem Eßlöffel voll dicker weißer Sauce aufgekocht, entfettet und darunter gegossen.

197. Rebhühner auf andere Art.

Diese werden wie die vorhergehenden bereitet, zehn bis zwölf Stück schöne frische Champignons in Scheiben geschnitten und mit fein geschnittener Petersilie und einigen Schalotten, etwas Salz und Zitronensaft in Butter gedämpft. Drei bis vier Paar Bratwürste werden ausgestreift, mit einem Eidotter und einer abgeriebenen und eingeweichten Milchsemmel untermengt, die gedämpften Champignons darunter gegeben, die Rebhühner mit dieser Farce gefüllt und fertig gekocht wie die vorhergehenden.

198. Rebhühner-Fülle auf billige Art.

Statt der Champignons kann man schöne Schwämme verwenden, nur müssen sie kleiner verschnitten werden, ebenso gedämpft wie die Champignons. Statt der Trüffeln kann man ganz gut die sogenannten Frauenschwämme nehmen, auch Rothautröhrling genannt, welche ebenso geschnitten, nur muß die rote Haut abgeschabt und die Pilze eigens gedämpft werden. Sie geben einen sehr guten Geschmack.

199. Gebadene Kälberfüße mit Schwämmen.

Gereinigte Kälberfüße werden weich in gesalzenem Wasser gesotten, herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem dickfließenden Pfannenkuchenteig umgewendet und in Schmalz oder Fett gebacken, heiß angerichtet und zu einem Schwammerlgemüse gegeben. Diese Speise ist sehr gut.

200. Eingemachte Hühner mit Schwämmen.

Zwei junge Hühner werden jedes in vier Teile zerlegt, etwas gesalzen und

in Butter und Fleischbrühe weich gekocht. Es wird eine Einmachsauce bereitet, mit der Essenz von den Hühnern verrührt, durchgeseiht und mit drei bis vier schönen Fleischschwämmen, welche man gut reinigt und feinblättrig aufschneidet, zu der Sauce gegeben, gut durchgekocht, die zerlegten fertigen Hühner dazu. Alles nochmals heiß gemacht und mit kleinen Knödelchen zu Tisch gegeben.

201. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Werden ebenso bereitet wie die vorigen, nur daß statt der Schwämme Morcheln, welche gut gewaschen und dann gedämpft worden sind, zu den eingemachten Hühnern gegeben werden.

202. Eingemachte Hühner mit Reis, Champignons und Trüffeln.

125 Gramm schöner Karolinenreis werden einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, abgeseiht, in eine Kasserolle getan, gesalzen und mit einer ganzen

Zwiebel und der nötigen Fleischbrühe weich gedünstet, doch so, daß die Körnchen ganz bleiben. Die Hühner werden wie in voriger Nummer bereitet, Champignons und Trüffeln dazu gegeben. Alles miteinander in einer tiefen Platte angerichtet und der Reis im Kranze herumgelegt.

203. Hühnerbrüste mit Champignons.

Von zwei jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, mit feingeschnittenen Trüffeln gespickt, in eine Kasserolle mit Butter und Zitronensaft eingerichtet und schön weiß gedämpft. Ebenso die Schlegel, welche mit Paprikaspeck gespickt werden. Eine gute Einmachsauce wird bereitet, mit einem Glas Madeira im Geschmacke gehoben, das noch nötige Salz dazu gegeben, nebst den vorbereiteten Champignons, welche ganz bleiben müssen. Sie werden in einer erwärmten Schüssel oder Platte angerichtet, die gespickten Hühnerschlegel auf den Boden, die Brüste darüber gelegt, die Sauce darüber gegeben, die

Champignons zierlich herum gelegt, und heiß zu Tisch gegeben. Diese Hühnerbrüstchen können bei jedem feinen Diner gegeben werden.

204. Gänseleberwürste.

500 Gramm Schweinefleisch und 250 Gramm Kalbfleisch werden aus Haut und Sehnen gelöst und fein gewiegt; ebenso werden 250 Gramm weißer Speck geschnitten zu dem Fleische getan, eine schöne Gansleber oder zwei kleinere gewaschen, abgetrocknet, von allen Seiten zugeschnitten und ebenfalls dazu gegeben. Die Lebern selbst werden grobwürfelig geschnitten und zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird ein Gläschen Trüffeln kleinwürfelig geschnitten, sowie auch acht bis zehn fein geschnittene und in Butter gedämpfte Champignons dazu getan. Das geschnittene Fleisch, der Speck und die Abfälle der Leber werden fein zusammengestoßen und zu der Leber und den Trüffeln gelegt, alles zusammen gut vermengt, gehörig

Tafel VI.



32. Moufferon. 33. Nelkenschwindling. 34. Parasolschwamm.
35. Speisemorchel. 36. Spitzmorchel. 37. Flaschenbovist.

gesalzen und in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt, fingerlang abgebunden, zusammen in ein mit Butter bestrichenen Geschirr gelegt und in ein nicht zu heißes Bratrohr gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde werden die Würstchen fertig sein; sie werden dann zwischen zwei flachen Deckeln bis zum völligen Erkalten beschwert und müssen einige Tage vor dem Gebrauche an einem kalten Ort abliegen.

205. Tauben mit Schwämmen.

Zwei schöne Tauben werden gehörig gereinigt, die Füßchen eingesteckt, in der Fleischbrühe zwei Minuten gekocht, dann in einem Tiegel mit Butter nebst einer geschnittenen Zwiebel und etwas Salz weich gedünstet. Man bereitet ein gutes Schwammerlgemüse, gibt die Schwammerl auf eine Platte, richtet die in Teile zerschnittenen Tauben im Kranze herum, gießt die Essenz von den Tauben darüber und gibt sie zu Tisch.

206. Enten mit Bratwürsten und Champignons gefüllt.

Eine rein geputzte Ente wird gut ausgewaschen, gut gesalzen, innen mit Pfeffer bestreut und so stehen gelassen. Zwei Paar Bratwürste werden gebraten und in Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter heiß werden, gibt einen halben Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebel wie auch Petersilie dazu, reinigt schöne Champignons, schneidet sie in Scheiben und gibt sie zu dem Butter, läßt sie dämpfen, gibt die Bratwürstchen dazu, füllt alles zusammen in die Ente und brät sie dann bei öfterem Begießen mit Fett schön braun.

207. Gedämpfte Enten mit Schwämmen.

Eine kleine Ente wird, nachdem sie gereinigt und gut gewaschen ist, in sechs Teile zerschnitten, gesalzen, mit Pfeffer bestreut, in einen Tiegel mit Butter gegeben und so weich gedämpft. Unterdessen schneidet man schöne Schwämme,

einige Champignons und zwei bis drei Morcheln in Scheiben, dämpft diese in Butter weich, knötet ein Stückchen Butter in Mehl ab, gibt sie zu den Schwämmen, verrührt sie noch mit einigen Löffeln voll Fleischbrühe, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie mit der Ente an.

208. Ragout von Enten mit Champignons.

Zwei schöne junge Enten werden, nachdem sie gehörig gepuht und gereinigt sind, gut ausgewässert, eingesalzen, mit feinem Pfeffer bestreut und mit Speck gespickt. Dann gibt man sie in eine Reine und brät sie unter öfterem Begießen mit saurem Rahm. Unterdessen werden schöne, kleine, feste Champignons abgeschabt, gewaschen, in einen Tiegel mit Butter gegeben, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, eine Viertelstunde weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden die Enten in Stückchen zerlegt, die Sauce entfettet, mit zwei bis drei Löffeln voll brauner Einmachsauce verrührt, durchpassiert, nochmals heiß ge-

macht und nebst den gedämpften Champignons über die Entenstückchen gegeben.

209. Gefüllter Kapaun mit Champignons.

Der rein gepukzte Kapaun wird am Halse untergriffen und wie eine Taube mit folgender Farce gefüllt: Man streift vier Paar Bratwürste aus und gibt sie in eine Schüssel. Zwei Mundbrote werden abgerieben und eingeweicht. Unterdessen schneidet man gedämpfte Champignons in feine Scheiben, nebst etwas Petersilie, Zitronenschale, Zwiebel, gibt dies nebst der gut ausgedrückten Semmel und etwas Pfeffer zu der Bratwurstfarce, mengt alles gut untereinander ab und füllt damit den Kapaun, bindet ihn oben zusammen, damit keine Fülle herausquellen kann, und brät denselben bei guter Hitze im Rohre unter öfterem Begießen mit Butter schön braun. Ehe man ihn zu Tisch gibt, wird er samt der Fülle schön zerlegt und heiß angerichtet.

210. Gefüllter Kapaun mit Champignons und Trüffeln.

Wird ganz wie die vorhergehenden behandelt, nur daß fein geschnittene Trüffeln noch dazu verwendet werden.

211. Gefüllter Kapaun mit Champignonsauce.

Der Kapaun wird ebenfalls so zubereitet wie der vorhergehende, nur daß man statt der Schwämme in die Fülle die fein gewiegte Leber nebst dem Grünzeug dazu verwendet; es wird dann eine gut bereitete Champignonsauce (siehe bei den Saucen) dazu gegeben.

Ferner 212. Kapaun mit Trüffelsauce.

213. „ „ Morchelsauce.

214. „ „ Pilzensauce.

215. Gefüllter Indian mit Trüffeln und Champignons.

Der rein gepukte junge Indian wird, wenn er gut gesalzen und innen mit etwas Pfeffer bestreut ist, mit folgender Farce

gefüllt. Es wird eine feine Kalbfleischfarce bereitet (es kann auch eine Bratwurstfarce genommen werden), mit eingeweichter Semmel vermengt nebst einem Ei, dem nötigen Salz, Pfeffer und Zitronenschitzel, der fein gewiegten Leber des Indian, der Trüffeln und Champignons; alles gut untereinander gemengt, der Indian gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden bei öfterem Begießen mit dem eigenen Fett gebraten und vor dem Anrichten samt der Fülle schön zerschnitten zu Tisch gegeben.

216. Indian mit Trüffeln gespickt.

Ein schöner junger Indian wird noch rein nachgeputzt, innen und außen gut mit Salz eingerieben und dann mit schön geschnittenen Trüffeln gespickt. Vor dem Anrichten wird er schön zerschnitten, auf einer erwärmten Platte angerichtet und eine gut bereitete Trüffelsauce dazu gegeben.

217. Blanchette von Indian.

Alle unter diesem Namen bezeichneten Gerichte bestehen von gebratenem Fleisch

oder Geflügel, welches ausgelöst, die Haut abgezogen und fein blätterig geschnitten wird. In der Regel werden hierzu nur die unberührten Reste des von der Tafel übrig gebliebenen Indianbratens verwendet, wovon jedoch nur das weiße Fleisch verwendet werden darf. Dieses wird von aller Haut befreit, blätterig geschnitten und nebst einem Teil in Butter eingeschmolzener, ebenso fein geschnittener Champignons untermengt, mit legierter Sauce begossen, mit etwas Zitronensaft im Geschmacke gehoben, durcheinander geschwungen und in einer tiefen Schüssel mit Butterschnitten oder auch mit einem Reisrand belegt. Auch kann man Indianknödel noch dazu geben oder Champignonsknödel (siehe darüber bei den Knödelchen).

Register.

— 0 —

	Seite
Dorwort	3
Beschreibung der Schwämme (Pilze).	
1. Steinpilz, Herrenpilz	9
2. Gallenröhrling	9
3. Hegenpilz (* Giftig)	10
4. Satanspilz (* Giftig)	10
5. Wolfsfuß (* Giftig)	11
6. Dickfuß (* Giftig)	11
7. Rothautröhrling	11
8. Birkenpilz (Kapuzinerpilz)	12
9. Maronenröhrling	12
10. Rotfußröhrling	13
11. Ziegenlippe	13
12. Butterröhrling (Ringpilz)	14
13. Traubenziegenbart (Hahnenkamm)	14
14. Gelbling (Eierschwamm, Pfifferling)	15
15. Semmelstoppelpilz (Stachelpilz)	16
16. Speisetäubling	16
17. Echter Reizker	16
18. Brätling	18
19. Samtfußkrämpling	18
20. Kahler Krämpling	19
21. Großer Schmierling	19
22. Schwefelkopf (* Giftig)	20
23. Stockschwamm	20

	Seite
24. Trüffel (deutsche Trüffel)	21
25. Hartbovist (* Giftig)	22
26. Hallimasch (Honigblätterpilz)	22
27. Champignon (Feld=Champignon)	23
28. Fliegenpilz (* Giftig)	23
29. Knollenblätterschwamm (* der gefährlichste Gift=	
schwamm)	24
30. Perlschwamm	24
31. Pantherschwamm	25
32. Mousseron (Lauchpilz)	25
33. Nelkenschwindling	26
34. Parasolschwamm (Schirmpilz)	26
35. Speisemorchel	27
36. Spitzmorchel	27
37. Flaschenbovist	27

Schwammerlsuppen.

1. Steinpilze (Herrenpilze)	29
2. Schwammerlsuppe auf andere Art	30
3. Schwammerlsuppe auf andere Art	31
4. Suppe von Stockschwämmen	32
5. Auf andere Art	32
6. Suppe von Täublingen	33
7. Suppe von Rehlingen	33
8. Suppe von Schafeuter (Butterröhrling)	34
9. Gemischte Schwammerlsuppe	34
10. Auf andere Art	35
11. Suppe von getrockneten Schwämmen	35
12. Von den Champignons	36
13. Suppe von Champignons	37
14. Champignonsuppe mit Spargelspitzen	37
15. Goldwürfel	38
16. Champignonsuppe auf andere Art	38
17. Herrenbrot	39

	Seite
18. Champignonsuppe auf andere Art	39
19. Champignonklößchen	40
20. Champignonsuppe mit Trüffeln	40
21. Falsche Schildkrötensuppe	40
22. Auf andere Art	41
23. Ochsenfleischsuppe	41
24. Gemischte Schwammerlsuppe	42
25. Wurzelsuppe mit Schwämmen	42
26. Suppe von Morcheln (Mauracheln)	43
27. Spinatklößchen	44
28. Morchelsuppe	45
29. Morchelsuppe auf andere Art	45
30. Falsche Morchelsuppe	46
31. Morchelsuppe auf andere Art	47
32. Von den Trüffeln	47
Die Zubereitung der Trüffeln	48
33. Trüffelsuppe	49
34. Falsche Trüffelsuppe	49
35. Altomünstersuppe an Fasttagen	50
36. Schwammerlklöße	51
37. Gekrönte Häupter mit Schwämmen	51
38. Knödelchen von Schwämmen	52
39. Knödelchen von Champignons — Trüffeln	53

Von den Saucen.

40. Trüffelsauce	54
41. Trüffelsauce auf andere Art	54
42. Trüffelsauce auf feinere Art	55
43. Einfache Trüffelsauce zu Rindsbraten	55
44. Morchelsauce	56
45. Feinere Morchelsauce	56
46. Champignonsauce	57
47. Schwammerlsauce	58
48. Püree von Champignons	58

	Seite
49. Püree von Trüffeln	59
50. Trüffelbutter	59
51. Champignonbutter	59
52. Fingerührte Eier mit Champignons	60
53. Fingerührte Eier mit Trüffeln	60
54. Fingerührtes mit Schwämmen	61
55. Omelette mit Champignons	61
56. Omelette mit Trüffeln	62
57. Omelette mit Schwämmen	62
58. Pfannenkuchen mit Schwämmen	62
59. Eierkuchen mit Schwämmen	63
60. Feine Geflügelfarce	63
61. Semmelpanade	64
62. Geflügelfarce mit Champignons und Trüffeln	64
63. Einfache Semmelfarce	65
64. Kalbfleischfarce	66
65. Auf andere Art	66

Von den Gemüsen.

66. Schwammerlgemüse	67
67. Schwammerlgemüse auf andere Art	68
68. Auf andere Art	68
69. Auf gewöhnliche Art	68
70. Schwämme in Butter geröstet	68
71. Schwammerlgemüse mit saurem Rahm	69
72. Gemüse von Frauenschwämmen (auch Rothhäuptchen genannt)	69
73. Gemischtes Gemüse von Schwämmen	70
74. Gemüse von Schafeutern und Champignons	70
75. Maischwämme	71
76. Gemüse von Maischwämmen	71
77. Gemüse von Maischwämmen und Morcheln	72
78. Mousseron (Moosling)	72
79. Gemüse von Moosling	73

	Seite
80. Pfefferling (Eierschwämme)	73
81. Gemüse von Pfefferlingen	74
82. Gemüse von Rehlungen (Gelblinge)	74
83. Rehlunge geröstet	75
84. Rehlunge auf andere Art	75
85. Milchbrätling (Brotpilz)	75
86. Gedämpfte Brätlinge	76
87. Brätlinge auf andere Art	76
88. Auf andere Art	76
89. Auf andere Art	77
90. Pasteten-Pulver	77
91. Getrocknete Schwämme als Gemüse	78
92. Auf andere Art	78
93. Champignongemüse	79
94. Champignons auf feinere Art	80
95. Champignons auf andere Art	80
96. Morchelgemüse	80
97. Morchelgemüse von frischen Morcheln	81
98. Getrocknete Morcheln	81
99. Lorch	82
100. Trüffelgemüse	82
101. Trüffelgemüse auf andere Art	83
102. Trüffeln in Wein gekocht	83
103. Champignons in Essig	84
104. Eingekochte Champignons	85
105. Champignons auf andere Art zum Aufbewahren	85
106. Herrenpilze oder Fleischschwämme eingelegt	86
107. Steinpilze in Essig	87
108. Schwämme in Essig	87
109. Schwämme mit Champignons in Essig	88
110. Schwämme als Salat	88
111. Auf andere Art	88
112. Schwämme zu trocknen und aufzubewahren	89

	Seite
113. Steinpilze (Herrenpilze) in Essig aufzubewahren	90
114. Pilze=Essenz	90
115. Gefüllte Champignons	91
116. Gefüllte Schwämme	92
117. Gefüllte Trüffeln	93

Schwammerl zu Fisch- und Fleischspeisen, Pasteten usw.

118. Rheinsalm mit Trüffelsauce	94
119. Meliertes Ragout	94
120. Fastenpastetchen	95
121. Auf andere Art	96
122. Hecht in der Champignonsauce	96
123. Gedämpfter Hecht mit Schwämmen	97
124. Hirn mit Schwämmen in Muschelschalen	98
125. Muschelragout mit Champignons und Trüffeln	99
126. Cannellons von Bratwürsten	100
127. Fischkotelette mit Schwämmen	101
128. Fischwürste mit Schwämmen	102
129. Fischwürste auf andere Art	102
130. Spießvögel mit Schwämmen	103
131. Srikandeau von Kalbfleisch und Schwämmen	104
132. Gedämpfte Kalbsnuß mit Schwämmen	105
133. Kalbsnuß mit Trüffeln	105
134. Kalbsnuß mit Champignons	105
135. Kalbsnuß mit Morcheln	105
136. Ragout von Kalbfleisch und Schwämmen	106
137. Auf andere Art mit getrockneten Schwämmen	106
138. Kalbfleisch=Ragout mit Champignons	107
139. Kalbfleisch=Ragout mit Morcheln (Mauracheln)	107
140. Holländerbraten mit Champignons und Trüffeln	107
141. Rindsbraten mit Schwämmen	108
142. Lendenschnitten mit Schwämmen	108

	Seite
143. Lendenschnitten mit Morcheln (Mauracheln)	109
144. Lendenschnitten mit Champignons	109
145. Lendenschnitten mit Trüffeln	109
146. Pfannenbraten mit Schwämmen	109
147. Pfannenbraten mit Champignons	110
148. Kesselbraten oder kleine Kasserollenbraten	110
149. Wiener Rostbraten mit Schwämmen	111
150. Kalbschnitzchen mit Fleischschwämmen	111
151. Kalbschnitzchen mit Champignons	112
152. Haschee von Kalbfleisch	112
153. Hammelnieren oder Schweinsnieren mit Cham- pignons	113
154. Gemischtes Ragout von Champignons und Schwämmen	114
155. Eingemachte Kalbsbrust mit Schwämmen	115
156. Kalbsbrust mit Morcheln	116
157. Kalbshirn mit Champignons	116
158. Ochsenhirn mit Champignons	117
159. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Champignons	117
160. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Schwämmen	118
161. Meliertes Kalbsbries	118
162. Kalbskoteletts mit feinen Kräutern	119
163. Kalbshirn mit Champignons	119
164. Kalbszungen mit Schwämmen	120
165. Kalbszungen mit Champignons	121
166. Gebackene Widdereier oder Bocksnieren mit Schwämmen	121
167. Escaloppes mit Schwämmen	122
168. Escaloppes von Reh	123
169. Escaloppes von Reh mit Trüffeln	124
170. Escaloppes von Reh mit Champignons	124
171. Lammskoteletts mit Schwämmen	124
172. Brotkrustaden mit Schwämmen	124

	Seite
173. Brotkrustaden mit Champignons	125
174. Gänseleber gebacken	126
175. Römische Pasteten von Champignons	127
176. Gebackene Kalbsleber mit Schwämmen	128
177. Gansleber von Champignons	128
178. Pastete von Schwämmen	129
179. Pastete von Schwämmen auf andere Art	130
180. Eine gute Speise von Champignons	131
181. Warme Pastete von Ochsen gaumen mit Trüffeln	132
182. Warme Pastete auf englische Art	133
183. Englische Hühnerpastete mit Champignons	134
184. Englische Ochsenfilet-Pastete mit Schwämmen	134
185. Englische Kalbs- oder Hammelschnitten-Pastete	134
186. Kalbsbrieschen mit Champignons und Morcheln	134
187. Kalbsbrieße mit Schwämmen	135
188. Kalbsbrieße mit Trüffeln	136
189. Grillierte Ochsenzunge mit Champignons	136
190. Ochsenzunge mit Schwämmen	137
191. Schweinsfilet mit Schwämmen	137
192. Schweinsfilet mit Champignons	138
193. Ochsenfilet mit Champignons und Trüffeln	138
194. Kalbsrücken mit Champignons und Trüffeln	139
195. Schweinsrücken mit Champignons und Trüffeln	139
196. Rebhühner mit Trüffeln gefüllt	139
197. Rebhühner auf andere Art	140
198. Rebhühnerfülle auf billige Art	141
199. Gebackene Kälberfüße mit Schwämmen	141
200. Eingemachte Hühner mit Schwämmen	141
201. Eingemachte Hühner mit Morcheln	142
202. Eingemachte Hühner mit Reis, Champignons und Trüffeln	142
203. Hühnerbrüste mit Champignons	143
204. Gänseleberwürste	144

	Seite
205. Tauben mit Schwämmen	145
206. Enten mit Bratwürsten und Champignons gefüllt	146
207. Gedämpfte Enten mit Schwämmen	146
208. Ragout von Enten mit Champignons . .	147
209. Gefüllter Kapaun mit Champignons . . .	148
210. Gefüllter Kapaun mit Champignons und Trüffeln	149
211. Gefüllter Kapaun mit Champignonsauce .	149
212. Gefüllter Kapaun mit Trüffelsauce . . .	149
213. Gefüllter Kapaun mit Morchelsauce . . .	149
214. Gefüllter Kapaun mit Pilzensauce . . .	149
215. Gefüllter Indian mit Trüffeln und Champignons	149
216. Indian mit Trüffeln gespickt	150
217. Blanchette von Indian	150



Zeugnisse.

Die Verfasserin dieses Buches hat sich in meinem Hause bei Dinern, Soupers etc. etc. als eine sehr geschickte und vielseitig gewandte Köchin erwiesen. Die in ihrem Kochbuche gesammelten Erfahrungen erscheinen daher von Wert.

E. v. Lipowsky, Regierungspräsidentensgattin.

Die Verfasserin dieses Kochbuches hat schon seit mehreren Jahren bei verschiedenen Gelegenheiten mir die vorzüglichsten Dienste geleistet und wünsche ich Ihrem Werke, welches jedermann zu empfehlen ist, den besten Erfolg.

Pauline Gehring, Bürgermeistersgattin, Landshut.

Die Verfasserin dieses Buches habe ich bei dem Hochzeitsdiner meiner Tochter als eine äußerst geschickte und praktische Köchin erprobt, und bin ich überzeugt, daß dieses Kochbuch Jedermann der eine gute, reine und schmackhafte Küche wünscht, sehr gute Dienste leisten wird.

Ida Pimpfinger, Rechtsanwalts-Gattin, Landshut.

Frl. M. Buchmeier, welche bei mir seit Jahren sämtliche Dinern, Hochzeiten, Soupers, Picknicks gefertigt hat, hat durch die Unübertrefflichkeit ihrer Kochkunst unsere Erwartungen weitaus übertroffen und sich dabei allseitig den Ruhm der feinsten und besten Köchin erworben. Ich muß ihre Rezepte als die vorzüglichsten und verlässigsten anerkennen.

Marie Riebel, Weingastgeberei, Landshut.

Im gleichen Verlage ist erschienen :

Neues
Kartoffel-Kochbuch.
169 Originalrezepte.

Don

Marie Buchmeier,

Herrschaftsköchin.

122 S. 8°. **Preis nur 50 Pfg.** (nach auswärts
franko **60 Pfg.**).

Enthält 20 Rezepte für Kartoffel-Suppen,
15 Rezepte für Kartoffel-Knödel,
52 Rezepte für Kartoffel-Gemüse,
14 Rezepte für Kartoffel-Salate,
40 Rezepte für Kartoffel-Mehl-
speisen,
11 Rezepte für Kartoffel-Torten,
17 Rezepte für Kartoffel-Puddings.

Dieses vorzügliche, auf Grund langjähriger Erfahrung herausgegebene Werkchen der rühmlichst bekannten Verfasserin hat außerordentlichen Beifall und Absatz gefunden und wird jeder Familie großen Vorteil bringen!

Verlag von J. Habel in Regensburg.