

## 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 Ermanglung 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. Zuletzt gibt man noch fein geschnittene Petersilie dazu, schlägt zuletzt 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 Viertelstunde 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 Rothhäuptchen 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, Birkenchwamme mitsammen 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-Suppenwürze 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 wohlgeschmeckendes 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 Ermanglung mit Maggi-Suppenwürze nochmals gut aufgeköcht 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 Ermanglung 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 gepükt, 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 zerschleichen, 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.



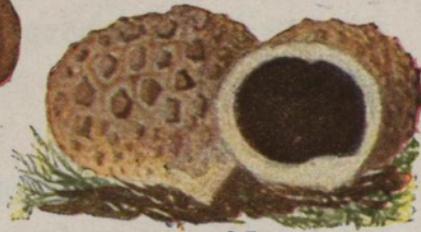
22.



23.



24.



25.

19. Samtfußkrämpfing. 20. Kahler Krämpfing. 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 Fäden 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 Trüffel 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 Trüffel werden nicht gar zu fein zusammengehackt, in einen Tiegel gelegt, mit Rotwein übergossen, mit einigen Schalotten 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. Trüffel in Wein gekocht.

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

fein geschnittener Schalotten mit frischer Butter gelb geröstet, gibt die Trüffel 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 seihet 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 Spargelspitzen, 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 Ofen 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.