

## V. Kapitel.

### Schwämme.

Als erste Regel bei der Bereitung von Schwämmen gilt, daß man dieselben niemals zu lange kochen lassen darf. Zur Beförderung der Verdaubarkeit kann man Petersilie, Zwiebel, Schalotten, Tymian, Lorbeerblätter, Schnittlauch und Knoblauch verwenden.

Als Zuthaten bedient man sich der Butter, des Palmins oder Oels, Zitronensaftes, Rahm (Sahne), Mehl und Zwieback- oder Semmelbrösel.

#### A. Trüffel.

Schwarze Trüffeln enthalten:

Kohlehydrate . . .	16,0
Stickstoff (Eiweiß) . . .	8,77
Kohlenwasserstoff . . .	0,56
Nährsalze . . . . .	2,0
Wasser . . . . .	72,0

#### 1. Trüffel-Gemüse.

Gut gebürstete, in kaltem Wasser gewaschene Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Palmin, etwas Salz und Zitronensaftwasser weich gekocht, dann durch ein Sieb passiert und mit frischer Butter serviert.

#### 2. Trüffel-Puree.

25 dg feingeschnittene Trüffeln werden mit 8 dg Palmin und 1 Prise Salz weich gedünstet und dann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Sauce Espagnole (siehe II. Kapitel A.) übergossen mit den Trüffeln gut verrührt und dick eingekocht.

### 3. Trüffel-Salpikon.

In Würfel geschnittene Trüffeln werden mit dem nach vorstehender Vorschrift bereiteten Trüffel-Puree vermengt und nochmals kurz aufkochen gelassen.

### 4. Trüffeln, in Butter eingemacht.

$\frac{1}{2}$  kg gereinigte und geschälte Trüffeln werden mit 1 kg frisch zerlassener Butter übergossen, und nachdem letztere erstarrt ist, noch  $\frac{1}{2}$  Stunde über gelindem Feuer gedünstet, in Büchsen gefüllt und mit Butter übergossen. Im erkalteten Zustande werden die Büchsen verschlossen und bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### 5. Trüffeln, in Salzwasser eingemacht.

Man kocht recht feste Trüffeln, welche vorher gewaschen, gebürstet, abgeschält und abgezupft sein müssen, mehreremale in einem bedeckten Gefäße mit Salzwasser auf, läßt sie dann abkühlen und füllt sie sammt dem Salzwasser in Flaschen, die gut verstopft und mit Blase überbunden, 2 Stunden lang im Wasserbade kochen müssen. Nach der Erkaltung werden die Flaschen abgetrocknet und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

### 6. Trüffel in Blechbüchsen.

Die Behandlung ist dieselbe wie bei Champignons in Blechbüchsen.

#### B. Champignons.

Champignons enthalten:

Kohlehydrate . . .	3,0
Stickstoff (Eiweiß) . . .	4,68
Kohlenwasserstoff . . .	0,39
Nährsalze . . . .	0,45
Wasser . . . . .	91,—

### 7. Champignon-Gemüse.

$\frac{1}{2}$  kg kleiner Champignons werden sorgfältig abgehäutet, gewaschen und auf einem Sieb ablaufen gelassen. Darauf lasse man

sie in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Citronensaft und 5 dg Palmin zugedeckt ziehen und dann bei schnellem Feuer gar kochen.

#### 8. Champignon-Puree.

$\frac{1}{2}$  kg feingehackter Champignons läßt man in 5 dg Palmin und  $\frac{1}{4}$  Liter heißem Wasser weich dünsten, passiert sie durch ein Sieb, bestäubt sie mit 1 Löffel voll Mehl und setzt sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, 1 Eßlöffel Citronensaft und 1 Prise Salz abermals zum Feuer, um gar zu kochen.

#### 9. Champignons-Butterschnitten.

Man läßt etwa  $\frac{1}{2}$  Schock kleiner Champignons mit 1 Löffel voll Citronensaft in 5 dg Butter schweizen, zerhackt sie dann fein, verrührt sie mit 10 dg Butter und läßt sie durch ein Sieb passieren. Dient zum Bestreichen von Semmel- und Weißbrotschnitten.

#### 10. Kräuter-Champignons.

25 dg geschälte und gewaschene Champignons lasse man abtropfen und dann durch 3 Stunden in  $\frac{1}{4}$  kg feinstem Provenceroil mit 1 Löffel voll Salz stehen. Hierauf werden sie in eine Pfanne geschüttet, in welcher sich je 5 dg feingehackte Petersilie und kleine Zwiebeln nebst 5 dg feinstes Del und 1 Prise Salz befinden und beiläufig 10 Minuten beim Feuer stehen gelassen. Schließlich bestreue man sie mit gebräunten Semmelbröseln und lasse sie mit etwas Del in der Bratröhre gar werden, worauf man sie mit Citronensaft serviert.

#### 11. Champignon-Salat.

25 dg kleine geschlossene Champignons werden gepuht und gereinigt und in 1 Liter Wasser, 2 Löffel Citronensaft und 1 Prise Salz 2 Stunden lang stehen gelassen. Nach dieser Zeit läßt man sie am Sieb abtropfen, schüttet 5 dg feinstes Provenceroil hinzu und serviert den fertigen Salat.

#### 12. Champignons, gefüllt.

Geschälte und gewaschene Champignons werden ausgehöhlt, mit Palmin und Citronensaft gut gedünstet, während man das Aus-

gehöhlte mit kleinen Zwiebeln und Petersilie gut verhackt, in demselben Palmin abdünstet und die Champignons damit füllt.

#### 13. Champignon-Pasteten.

50 dg Champignon in Scheiben geschnitten, werden unter Umrühren in 15 dg Palmin geschwitzt und nach dem Herausnehmen mit 2 Löffel Citronensaft beschüttet. In das zurückgebliebene Palmin wird nun 1 Löffel braungeschwitztes Mehl gegeben, mit 2 Löffel heißem Wasser durchgerührt und dann mit den Champignons zusammen auf gelindem Feuer gar gekocht. Schließlich werden die inzwischen gebratenen Pastetchen mit diesem Ragout gefüllt und sofort serviert.

#### 14. Champignon-Rührei.

10 fest geschlossene Champignons gepulvt, gewaschen und zerschnitten, werden in 10 dg Palmin und 1 Prife Salz weich gedünstet, wenn sie abgekühlt sind unter 6 Eier verquirlt und serviert.

#### 15. Champignons einzumachen.

Festgeschlossene Champignons werden in Citronensaftwasser mehreremale gewaschen, in Salzwasser gekocht, auf einem Sieb abtropfen gelassen und dann in Gläser gefüllt, in welche man schließlich siedendes Citronensaftwasser zugießt. Nach dem Erkalten werden die Gläser mit befeuchtetem Pergamentpapier gut verbunden und aufbewahrt.

#### 16. Champignons in Blechbüchsen.

Kleine und geschlossene Champignons werden mit einem feuchten Tuche abgerieben, sodann in Citronensaftwasser, Butter und etwas Salz durch etwa 10 Minuten gekocht und sammt der Brühe und 1 Vorbeerblatt in Blechbüchsen gegossen, welche man nach dem Verlöthen 2 Stunden lang im Wasserbade kochen läßt.

#### 17. Champignon-Würze.

Gereinigte, gewaschene Champignons werden fein zerhackt, mit Wasser, Zwiebel, Coriander, Estragon, Kümmel, Thymian und 1 Prife Salz etwa 1½ Stunden lang gekocht und durch ein Sieb

passiert. Sodann kocht man die passierte Flüssigkeit nochmals so lange, bis sie syrupartig wird und gießt sie dann in Flaschen.

### C. Morcheln.

Morcheln besitzen einen bedeutenden Nährwerth, besonders aber die Spitzmorchel. Da sie einen sandigen Boden lieben, so ist es nothwendig, daß man sie vor der Verwendung einigemale mit warmen Wasser und hierauf so oft in kaltem Wasser abwäscht, bis kein Sand mehr wahrnehmbar ist.

#### 18. Morchelgemüse, gesäuert.

Man läßt nach obiger Vorschrift gereinigte und in 2 Theile geschnittene Morcheln in Butter so lange schmoren, bis sich keine Flüssigkeit mehr zeigt. Dann läßt man sie mit zugegebenem heißen Wasser ein wenig aufkochen, zieht sie mit 3 Eigelb ab und würzt sie mit Citronensaft.

#### 19. Morchelgemüse mit Eier.

Die nach C. vorbereiteten Morcheln lasse man abtropfen, in Wasser weich kochen und mit Butter, Semmelbröseln und fein gehackter Petersilie abschmecken, worauf sie mit verlorenen Eiern serviert werden.

#### 20. Morcheln in Blechbüchsen.

Man läßt gut gereinigte Morcheln mit abgefäumer Butter und etwas Salz langsam dünsten, thut sie sammt dem Saft in Blechbüchsen, die man dann zulöthet und durch 2 Stunden im Wasserbade kochen muß. Reicht die Sauce zur Bedeckung der Morcheln nicht aus, so ergänzt man sie durch heißes Wasser.

