

lichen Weichwerden gedämpft, unter welcher Zeit auch die Brühe auf Glace gefallen seyn muß; mit dieser Glace nun öfters bestrichen, werden sie als die Garnirung eines Tafelstücks oder eines Schöpfenschlegels gebraucht.

Die Haselnuß kleinen Zwiebelchen werden den vorhergehenden gleich auf gleiche Größe geschält, im heißen Schmalz braun gebacken, dann mit rothem Wein weich gekocht, und zu einem eingemachten Hasen, schwarzen Karpfen u. dgl. als Garnirung gebraucht.

Die durchgeschlagenen Zwiebeln kommen in dem Abschnitte der durchgeschlagenen Hülsenfrüchte vor.

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Die Trüffeln. (Des Truffes.)

Das Geschlecht der Trüffeln enthält vier Gattungen, wovon die Leckertrüffel die berühmteste ist. Es ist eins der sonderbarsten Gewächse in der Natur, ein fast runder fleischiger Schwamm, ohne Wurzel noch Stiel, noch Blätter. Man findet sie in schattigen Gegenden unter einzeln stehenden Eich- und Buchbäumen in der Erde. Sie ist meist rund, wächst von der Größe einer Erbse, bis zur Größe einer Kartoffel, so daß sie zuweilen über ein halbes Pfund wiegt. Sie liebt einen sandigen dünnen Boden in lichten Waldungen, wo der Regen leicht eindringen kann. Schon in den alten Zeiten wurde sie unter die Leckerbissen gezählt, und daher sehr gesucht und theuer bezahlt.

Trüffeln mit Champagner-Wein. (Truffes au Vin de Champagne.)

Die schönsten Trüffeln, die erst aus der Erde genommen worden sind, werden im Wasser von der Erde sehr rein abgebürstet und gewaschen, dann in einer Presse (S. Abschn. von den

Einf.), welche mit Champagner-Wein genäßt worden ist, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gedämpft, und in einer zusammengelegten Serviette recht heiß und sammt ihrer schwarzen Schale aufgetischt.

So gekocht werden sie auch als Garrirung zu einer Champord und dem Schildkröten-Ragout gebraucht. (S. Abschnitt von dem Ragout.)

Trüffeln auf italienische Art. (Truffes à l'Italienne.)

Die Trüffeln werden nach dem Abschälen auf messerrücken-dünne Blättchen geschnitten. Zwey Pfund derley geschnittene Trüffeln werden dann in einem halben Pfund Butter, einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, einem halben Löffel grüner Petersilie, Salz und Concassé über starkem Feuer fünf Minuten lang geschwungen, über die Hälfte die Butter dann abgeseiht, nach diesem aber mit vier Eßlöffeln brauner Sauce (S. Abschn. v. den Tunken), eben so viel Glace, mit dem Saft einer Limonie, Salz und weißem Pfeffer gut durch einander geschwungen, und über in Butter gebackene kleine Semmelschnittchen gehäuft, in eine schöne Kruste oder Silbercasserole angerichtet.

Man nimmt auch Öl statt Butter und etwas wenigem Knoblauch, allein dieses ist nicht allgemein im Gange.

Trüffeln zur Garnirung. (Truffes pour Garniture.)

Die ungeschälten Trüffeln werden in Champagner-Wein (S. die vorhergeh.) gekocht. Die geschälten aber oft ganz, oft blattweise geschnitten, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Lorbeerblättern gewürzt, in Butter fünf bis acht Minuten, nachdem sie groß sind, über mittelstarkem Feuer geschwungen, und nach Maßgabe verwendet.

Von den Champignons.

Der Champignon ist der allergemeinste und bekannteste unter den esbaren Schwämmen. Er kommt gemeinlich nach einem warmen Regen in einer Nacht hervor, und wird den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst auf Weiden, in Gehölzen

und Gärten angetroffen. Anfangs gleicht er einer runden Kugel von der Größe einer Nuß, und dann ist er am schmackhaftesten, wird auch gewöhnlich so in Essig eingemacht. Bald nachdem der Champignon sich aus der Erde erhoben hat, entwickelt sich auch der Hut und der Stiel. Wenn er einen Tag oder etwas darüber alt ist, so wird der vorher gewölbte Hut oben platt wie ein Teller, die Blättchen treten hervor, nehmen eine schwärzliche Farbe an, und das Gewächs taugt dann nicht weiter zum Genusse. Aber jung, wenn sich die Kugel zur Bildung des Hutes noch gar nicht oder nur so eben erst geöffnet hat, ist er von angenehmem, etwas erdhaftem Geruche, und empfiehlt sich durch ein wohlschmeckendes weißes und saftiges Fleisch. Diese Champignons sind hauptsächlich die Schwämme, die man auf Mist- oder Spargelbeeten zu erziehen pflegt. Sie sind der Gemüsegärtner einträglichstes Erzeugniß, daher mag es kommen, daß man sie im Winter und Sommer in gleicher Menge haben kann.

Champignons mit Butter. (Champignons au Beurre.)

Die Champignons werden, nachdem sie groß oder klein sind, auf zwey oder vier Theile geschnitten, rein gewaschen, dann mittelst starken Schnellens in einer Serviette rein abgetrocknet. Sie werden dann mit dem zehnten Theil so viel Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und grüner fein geschnittener Petersilie gewürzt, über starkem Feuer bis zum Eingehen des erst viel entquellenden Saftes gedünstet, und sodann in eine Silbercasserole angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Bord.)

Gefüllte Champignons. (Champignons au Gratin.)

Die größere Gattung der Champignons wird rein gewaschen, die Stengel dann herausgebrochen, der Bart behutsam herausgenommen, so ausgehöhlt, endlich auf einen Platfond gestellt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt, und im Ofen schnell gebacken.

Die Fülle wird aus der Hälfte sehr fein geschnittener Schwäm-

me, dem vierten Theil fein geschnittenem Speck, dem achten Theil fein geschnittener Schalotten, und dem zwölften Theil grüner, aber sehr fein geschnittener Petersilie über schnellem Feuer bis zum Verdampfen des wässerigten Saftes geröstet, dann mit etwas Beschamelle oder legierter Sauce vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und so die Schwämme damit gefüllt, mit feinen Semmelbröseln leicht bestäubt, und wie oben gesagt worden ist, behuthsam und schnell gebacken.

Weiß eingemachte Champignons. (Croute aux Champignons.)

Zwey Maas mittelgroßer Schwämme werden leicht abgeschält (S. die zu dem Rag. geh. Incred.) und in einem Viertelpfund Butter über starkem Feuer schnell bis zum völligen Eintrocknen des Wassers geröstet, dann werden sie mit zwey kleinen Eßlöffeln feinem Mehl bestäubt, mit anderthalb Schöpflöffeln Brühe genäßt, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis die darüber gegossene Brühe mit der Butter und darüber gestäubtem Mehl zu einer Lunte verdickt ist; sie werden dann mit Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft gewürzt, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden und so über in Butter gebackene Semmelschnitten in eine Casserole angerichtet.

Dieß Gericht darf der Butter-Lunte ähnlich, einmahl verdickt, nicht mehr aufkochen, es muß hochgelb, rein und dick sich vom Löffel spinnen.

Durchgeschlagene Champignons. (Purée de Champignons.)

Eine Maas Champignons werden, nachdem sie rein gewaschen sind, sehr fein geschnitten, das Wasser mittelst des Auswindens in einem Tuche herausgepreßt und sie nun noch einmahl fein geschnitten (welches sehr geschwind geschehen muß, weil die längere Einwirkung der Luft selbe braun färbt), mit dem zwölften Theil so viel Butter werden sie dann fein gestochen, mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle über dem starken Windofen dick verkocht, mit vier hart gekochten Eyerdottern

vermengt und nun durch ein Haartuch gestrichen; dann in eine Sauce-Casserolle gethan, mit zerlassener Glace bestrichen, um durch das längere Stehen eine jede Haut oder Kruste zu verhindern, und so mit Salz, weißem Pfeffer und Glace gehoben, wird dieses Puré eine halbe Stunde vor dem Anrichten in siedendheißem Wasser warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Morcheln oder (Morilles).

Diese sehr zarten Schwämme werden, nach dem sorgfältigen Reinigen, Abkneipen der Stängel, und oftmaligem Waschen, mit acht Loth Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie über starkem Feuer schnell gedünstet, und sobald der stark entquillende Saft verdampft ist, mit Limoniensaft gesäuert und gehäuft angerichtet. Rund herum wird die Schüssel mit Croutons belegt (S. Abschn. v. d. Borduren). Man pflegt auch nach dem schnellen Eindünsten sie mit etwas legierter Tunke zu schwingen.

Essenz von wälschen Nüssen. (Walnut Cat - Sup.)

Acht und zwanzig Pfund wälsche Nüsse, wenn die inwendige Schale noch weich und zart ist, werden in einem Mörser fein gestoßen, hiezu kommen acht Maas Essig, und es wird durch einander gemengt, drey bis vier Tage stehen gelassen.

Zu einer Gallone von dieser Flüssigkeit wird endlich ein Viertelpfund geschälter Schalotten, ein Loth gestoßene Gewürznelken, eben so viel von schwarzem Pfeffer und Muskatblüthe, ein Kaffeelöffel voll spanischem Pfeffer und ein Viertelpfund Salz; es wird eine Weile langsam gekocht, sorgsam abgeschäumt, und nach dem gehörigen Auskühlen in Flaschen gefüllt, genau verstopft, und an kaltem Orte aufbewahrt.