Ferner muss bemerkt werden, dass die Gemüse bei den Macedoinen sehr schön geschnitten und abgeformt sein müssen, wozu man sich am besten eines Chartreusemessers oder kleiner Gemüseausstecher bedient. (Siehe Abbildung 1 und 2.)

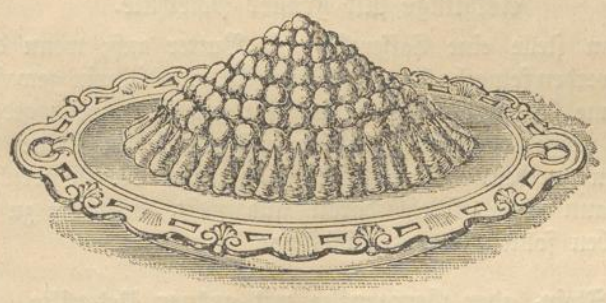
Abbildung 1. Abbildung 2.

Ferner muss alles Gemüse weich sein, dabei aber die schöne Farbe und Form beibehalten. Macedoinen werden nur mit wenig Sauce unterschwemmt und höchstens mit lichter Bratensauce begossen.

Chartreuse nennt man auch gestürzte Speise von aufgesetzten Gemüsen.

Kleine Chartreusen sind aufgesetzte Gemüse, welche dazu dienen, größere Fleischstücke zu garnieren.

Abbildung 3.



Eine einfache, aber hübsche Gemüseschüssel kann man aus gemischtem Gemüse, als: Kartoffeln, Erbsen, Carotten 2c. herstellen.

Schwämme.

Um sich vor giftigen Schwämmen zu schützen, koche man einen silbernen Löffel zugleich mit. Färbt sich derselbe schwarzbraun, so ist es ein Zeichen, dass sich giftige unter den Schwämmen befinden und dann werfe man das ganze Gericht weg.

Brätlinge.

Diese Gattung Schwämme geben, bloß auf einem Roste gebraten und dann auf eine Schüssel gerichtet, ein recht wohlschmeckendes Gericht, doch dürfen sie nicht zu lange auf der Glut bleiben, indem sie sonst zu trocken werden.

Brätlinge mit grüner Petersilie.

Man schneide schöne Brätlinge blattweise, stelle eine Casserolle mit Butter oder gutem Schmalz auf Glut; wenn es heiß ist, lasse man feingehackte grüne Petersilie darin anlaufen, gebe die Schwämme darein und lasse sie so lange dünsten, bis sie sich spinnen, dann salze man sie und gebe sie gleich zur Tafel.

Brätlinge mit Rahm.

Dieselben werden ganz wie die Brätlinge mit Petersilie bereitet, nur gibt man, wenn sie sich zu spinnen anfangen, ein paar Löffel voll Milchrahm dazu und läßt sie damit aufkochen.

Röthlinge mit grüner Petersilie.

Man stelle eine Casserolle mit Butter auf; wenn dieselbe heiß ist, werden feingehackte grüne Petersilie und die rein gewaschenen Schwämme hinein gegeben, und, gut zugedeckt, weich gedünstet. Sollten große darunter sein, so müssen sie in kleine Stücke geschnitten werden. Man läßt sie dünsten, bis sie weich sind, staubt dann etwas Mehl daran und gießt, wenn sie zu wenig Saft haben sollten, etwas Rindsuppe dazu.

Stein- oder Herrenpilze mit grüner Petersilie.

Wenn sie auf die obige Weise blattweise geschnitten, werden sie in Butter mit feingehackter Petersilie weich gedünstet, dann mit Mehl bestaubt und mit guter Fleischbrühe aufgegossen.

Pilze (Pilzlinge) mit Rahm.

Man schneide die Pilze, nachdem sie rein geputzt, blattweise, setze dann ein Stück Butter in einer Casserolle auf, gebe die Pilze darein und lasse sie nicht zu lange dünsten. Man kann die Pilzlinge auch erst in etwas heißem Wasser ziehen lassen dann abseihen und in Butter mit Petersilie rösten. Wenn sie anfangen weich zu werden, gibt man Rahm und etwas Salz

dazu und läſst sie damit aufkochen. Bei diesen Schwämmen ist beim Reinigen die höchste Aufmerksamkeit zu empfehlen, da sie sehr oft wurmstichig gefunden werden.

Maurachen (Morcheln).

Man sondere die schlechten gut ab, schneide das Sandige von den Stielen, wasche sie einigemale mit lauem Wasser und koche sie in Wasser weich. Dieses wird sodann weggeseiht und die Schwämme wieder einigemale mit frischem Wasser abgespült, bis sie ganz rein sind. Man schneidet sie nun klein und gibt sie mit Butter, feingehackten grünen Zwiebeln und etwas guter Fleischbrühe in eine Casserolle und läſst sie dünsten. Man kann auch etwas feingeſtoßene Muscatblüte dazu geben. Wenn man sie anrichten will, verrührt man einige Eierdotter damit und gibt sie gleich zur Tafel.

Gefüllte Maurachen.

Man wasche schöne große Maurachen recht rein aus, nehme das Sandige von den Stielen und salze sie ein, daſs sie zähe werden. Nun koche man Krebse in Salzwasser, löse die Schalen ab und mache Krebsbutter davon. Von diesem wird nun ein Stück heiß gemacht und drei abgesprudelte Eier darein gegeben. Wenn sie fest sind, schneide man sie mit den ausgelösten Scheren und Schweifen der Krebse, etwas grüner Petersilie und einer halben in Milch geweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, gebe es in einen Weidling und rühre es mit zwei Löffel voll Rahm, einem Ei, Salz und etwas Muscatblüte gut ab. Die Maurachen werden nun, jedoch nicht ganz, voneinander geschnitten und diese Fülle hineingegeben. Man bestreiche nun eine flache Casserolle mit Butter, gebe etwas Milchrahm darein, lege die Maurachen zierlich darauf und gebe oben wieder Milchrahm, Semmelbröseln und Krebsbutter. Nun wird es entweder im Ofen oder mit frischer Glut von oben und unten gebacken.

Morchel in Sauce.

Man putze und wasche Morchel und Champignons, schneide sie mit Schalotten und Petersilienkräutl sehr fein zusammen, gebe

Butter in eine Casserolle und das Geschnittene dazu, lasse es ein wenig dünsten, dann staube man Mehl daran und gieße es mit Rindsuppe ab, gebe den Saft von einer Orange und einer Citrone, nebst den feingeschnittenen Schalen, sowie Muscatblüte und Salz hinzu, lasse alles kochen, bis die Schwämme schön weich sind.

Trüffeln zu bereiten.

Dieselben werden, nachdem sie geschält, wenn sie in süßes Eingemachtes kommen sollen, blattweise geschnitten, mit etwas Butter weich gedünstet. Sollen sie jedoch zu saurem Eingemachten verwendet werden, so lege man sie ebenfalls blattweise geschnitten früher einige Stunden in guten Wein.

Trüffeln in Sauce.

14 Deka roher magerer Schinken wird mit Sellerie, Pastinak, gelber Rübe, Petersilienwurzel kleinwürfelig geschnitten, 5 bis 6 Pfefferkörner mit einem Lorbeerblatt dazu gegeben und in $10^1/_2$ Deka Butter gelb gedünstet; dann staube man Mehl daran, noch einige Minuten dünsten, gebe einige Löffel braune Suppe lasse es und $3^1/_2$ Deciliter Bordeaux hinzu und koche die Sauce 20 bis 25 Minuten, seihe sie über 6 Stück in Würfel geschnittene Trüffeln und koche sie, bis die Würfel weich und die Sauce die rechte Dicke hat; sie wird mit den Trüffeln angerichtet.

Anmerkung: Bei Trüffeln wähle man die mit weißlichem Fleisch, röthlichen Adern und Flecken; die geringere Sorte ist braunschwarz mit bläulichen Adern, und daher nicht so schmackhaft.

Champignons.

Diese schmackhaften Schwämme können zu fast allen Gattungen von weißen, eingemachten Ragouts, allen mit diesen Speisen in Verbindung stehenden Suppen und Saucen, so wie auch zu mehreren sauren Eingemachten verwendet werden, wie jede aufmerksame Leserin dieses Kochbuches selbst gesehen haben wird; doch kann man sie auch als eigenes Gericht auf eigene Arten bereiten.

Pilze II. (Giftige Pilze.)

(Alle Figuren in etwa ¾ nat. Größe.)

Druck vom Bibliographischen Institut in Leipzig.

Gedünstete Champignons.

Nachdem dieselben gereinigt und die Stengel nicht gar zu kurz abgeschnitten worden (man kann sie auch blattweise schneiden), wäscht man sie rein aus und läßt in einem Siebe das Wasser gut ablaufen, gibt sie dann in eine Casserolle, gibt ein Stück Butter dazu und läßt sie mit Salz und feingehackter Petersilie weich dünsten; man kann dann etwas Mehl daran stauben und gute Rindsuppe damit aufkochen, oder bloß Rahm dazu geben und sie damit aufkochen lassen.

Champignons mit Citronensauce.

Man reinige 18 schöne große Champignons und schneide die Stengel nicht gar zu kurz weg. Nun zerlasse man ein Stück Butter in einer Casserolle, lege die Schwämme darein, drücke den Saft von einer Citrone dazu und lasse sie recht langsam dünsten, damit sie weiß bleiben. Wenn sie weich sind, sprudle man $^1/_6$ Liter recht kräftige Fleischbrühe mit 4 Eierdottern ab, gebe Salz, etwas feingestoßene Muscatblüte dazu, dann den Saft von den Champignons darein, gieße es auf eine Schüssel und stelle die Schwämme hinein. Nun setze man die Schüssel gut bedeckt auf ein Gefäß mit kochendem Wasser so lange, bis die Sauce sulzig ist, dann gebe man sie gleich zur Tafel.

Ganze Champignons.

Von 18 Stück schönen Champignons schneide man die Stengel weg, putze sie rein, gebe in eine Casserolle 1 Stück Butter und dünste die Champignons mit Limoniesaft, verrühre 5 Eierdotter mit Salz und Muscatnuss und sprudle 1 Decil. 8 Centil. kalte Jussuppe daran, gieße es in eine Schüssel, lege die Champignons zierlich darauf, setze die Schüssel in siedendes Wasser, bis die Masse sich sulzt und gebe sie sogleich zur Tafel.

Champignons anderer Art.

Man behandle die Champignons wie vorher, versprudle 6 Eierdotter mit $10^1/_2$ Deka Zucker und 1 Decil. 8 Centil. Wein sehr fein, gieße es in eine Schüssel, richte die Champignons wie oben darauf, decke ein mit Butter bestrichenes Papier

darüber, stelle sie in das Backrohr, bis die Crême gestockt ist; das Gericht muss sogleich serviert werden.

Gefüllte Champignons.

Man nehme schöne, große, völlig geschlossene Champignons, putze sie, schneide das Rauhe unten an den Stengeln weg und wasche sie recht rein. Nun höhle man das innere Fleisch, so viel als möglich ist, ohne die Schwämme zu brechen, heraus und hacke es mit grüner Petersilie fein zusammen, lasse dann ein kleines Stückchen Butter heiß werden, gebe etwas Semmelbröseln, das Gehäcke, Salz und etwas feingestoßene Muscatblüte dazu, lasse es ein wenig rösten und fülle dann die Champignons damit. Nun wird eine Casserolle mit Butter aufgestellt, wenn dieselbe zerlassen ist, die Schwämme hineingestellt, so dass die Stengel nach oben kommen und so zugedeckt weich gedünstet. Man kann sie auf diese Art zur Einfassung von Ragouts oder anderem Eingemachten brauchen oder die Schwämme herauslegen, etwas Mehl in dem Saft anlaufen lassen und weichgedünstete grüne Erbsen damit aufkochen, dann diese anrichten und die Schwämme darauf geben.

Verschiedene Beilagen zum Gemüse.

Gebackene Kälberbries.

Man nimmt 4—6 Kälberbriese, wasche sie rein aus, überbrühe sie mit etwas Rindsuppe, dann nehme man sie heraus, salze sie, wende sie in einem abgeklopften Ei, dann in Semmelbröseln um und backe sie aus heißem Schmalze; man kann die Briese im Ganzen oder zerschnitten auf das Gemüse legen.

Gebackenes Hirn.

2 Kalbshirne werden blanchiert, die Haut davon abgezogen, nun schneide man sie in Blätter, bestreue sie mit Salz und behandle sie wie die Kalbsbries.