

I. Abschnitt.

Vorbereitungen.

1. Morcheln zu reinigen. Die sandigen Stiele der Morcheln schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paar Mal durch. Dabei gebe man wohl Acht, daß kein Wurm darin bleibe. Dann wäscht man sie so rein als möglich in kaltem Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie siedendheiß werden, schüttet sie in einen Durchschlag, hält denselben in ein Gefäß mit warmem oder kaltem Wasser, wäscht die Morcheln gut und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Morcheln durchaus vom Sande befreit sind.

Die getrockneten Morcheln thut man in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt sie zur Seite des Feuers langsam ziehen und endlich kochen. Dann schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser abtropfen, schneidet die Stiele ab und die Morcheln selbst in beliebige Stücke, setzt sie zum zweiten Male mit Wasser auf's Feuer, läßt sie kochendheiß werden, thut sie in einen Durchschlag und wäscht sie in reinem Wasser so oft, bis dasselbe ungetrübt bleibt. Dann werden sie ausgedrückt und nach Belieben verwendet.

2. Vom Blanchiren. Viele eßbare Stoffe müssen vor ihrer eigentlichen Zubereitung blanchirt werden. Dies geschieht, indem man sie mit kaltem oder heißem Wasser auf's Feuer setzt und kurze Zeit kochen läßt. Die blanchirten Gegenstände werden dann in kaltem Wasser abgekühlt; bei manchen ist indessen das Abkühlen vor der weitem Zubereitung nicht nothwendig.

Der Zweck des Blanchirens ist verschiedener Art. Fleisch und Geflügel, welches gespiet werden soll, macht man zuweilen durch ein kurzes Blanchiren ein wenig steif, da es sich alsdann besser spicken läßt. Verschiedene Gegenstände, z. B. Kalbsmilch und Kalbsbrüste, läßt man, ehe man sie blanchirt, in lauwarmem Wasser unter oft wiederholtem Wechsel des Wassers erst weißziehen. Fleisch oder Geflügel, welches vor der ei-