

Trüffeln mit Schampagner-Wein gekocht, in der Serviette. Truffes au vin de Champagne, à la serviette.

Zehn oder zwölf große, schöne Trüffeln werden wie vorgehend in Schampagnerwein gekocht und auf ein weißes Tuch zum Abtropfen gelegt; dann in eine Serviette, die eigends dazu gebrochen ist, sammt ihrer schwarzen Schale angerichtet und bei der zweiten Tracht aufgetischt.

Geschwungene Trüffeln. Sauté de truffes.

Die Trüffeln werden wie vorgehend gereinigt und dünne geschält, dann gerundet und in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten; ein großes flaches Kasserol mit klarer Butter ausgegossen, die Trüffeln darein gereiht und Salz und grober Pfeffer darauf gestreut; dann auf starkes Feuer gesetzt und, so wie die Butter aufgekocht hat, die Trüffeln umgewendet und wieder nur aufkochen lassen; in zwei Minuten sind sie gut; oder die Trüffeln werden mit Butter, Salz und Pfeffer in ein gewöhnliches, passendes Kasserol gethan und über starkem Feuer fünf Minuten durcheinander geschwungen; ein Theil der Butter wird dann abgegossen und die Trüffel in eine bearbeitete Spanische Sose gegeben, durchgeschwenkt und gut gebunden; nachher in eine Kruste, in kleine Krusten oder in ein Silberkasserol angerichtet und zur zweiten Tracht aufgetischt. Sie können auch bei der ersten Tracht als Unterlage gebraucht werden.

Von den Weischwämmen, Weispilzen oder Champinionen. Des champignons.

Die Champinionen müssen frisch, oder nur einige Stunden zuvor gepflückt, und dann vor der Luft und Sonne bewahrt worden seyn, um daß sie sich möglichst frisch erhalten; denn nur in diesem Zustand sind sie von besonderem Wohlgeruch und Wohlgeschmack, zart im Fleisch und erhalten sich bei der Zubereitung weiß; so wie im Gegentheil aber, wenn sie von Luft und Sonne getrocknet sind, oder gar schon Tage lang gestanden, sie ihren Wohlgeruch und Wohlgeschmack gänzlich verloren haben, holzig sind und sich braun kochen. Ob sie frisch sind, erkennt man daran: daß sie noch geschlossen, und bei Lüftung der zarten Haut, welche den Kopf an den Stiel schließt, die inwendigen Blättchen feucht und zart, und rosen- oder blaß fleischfarbig sind; da ist dann auch das Fleisch körnig und zart; haben sie hingegen von Luft und Sonne gelitten, oder haben sie Tage lang gestanden, so sind sie, mitunter