

die jüngsten, offen, die inwendigen Blättchen sind trocken und braun oder gar schwarz, und das Fleisch ist welk. Man findet die Champinonen im Sommer nach einem fruchtbaren Regen öfters auf Wiesen und Rainen; um diese köstlichen Schwämme aber, welche für die feine Küche unentbehrlich sind, zu jeder Jahreszeit und jeden Tag zu haben, werden sie das ganze Jahr hindurch künstlich erzeugt: dieses geschieht in der kalten Zeit meistens in dazu geeigneten Häusern, wo es immer Nacht ist, solche sehen dann auch über und über weiß; geschieht es hingegen in Häusern, wo sie vom Tage theilweise beleuchtet werden, so färben sie sich auf der Oberfläche öfters ganz braun, was, nachdem sie geschält sind, übrigens ihrem weißen Grund und ihrer Güte nichts benimmt. In der warmen Zeit werden die Beeten im Freien angelegt, und werden am Tage, auffer bei fruchtbaren Regen, zu= in der Nacht aber aufgedeckt.

Schampinonen vorbereitet. Champignons pour garniture.

Die Schampinonen werden gereinigt, abgedrehet, und mit Citronsaft und frischer Butter, so wie es bei den Schampinion= Sosen angegeben ist, gar gemacht; dann werden sie in ein glasirtes Töpfchen oder Terrinchen geschüttet, (ihr Saft muß sie noch überdecken,) mit Papier vest verschlossen und an einen kalten Ort gestellt. Sie können so gleich gebraucht, oder aber einige Tage gehalten werden.

Kruste mit Schampinonen. Croute aux champignons.

Eine bis ein und eine halbe Kanne Schampinonen werden wie zu den Sosen gereinigt, abgedrehet und in Citronsaft geschwenkt, dann mit einem Viertelfund Butter zum Feuer gesetzt und schnell eingekocht, bis die Butter anfangen will klar hervor zu treten; darauf wird ein guter Eßlöffelvoll Mehl eingestreut, durchgeschwenkt, gute Fleischbrühe darauf gegossen und aufgekocht, dann ein Würzbüschel, Salz, ein wenig grober weißer Pfeffer und nach Belieben ein wenig Muscatnuß dazu gefügt, zugedeckt und eine halbe bis drei Viertelstunde langsam gekocht; nachher abgefettet, das Würzbüschel heraus genommen, zu gehöriger Dickigkeit schnell eingekocht, mit drei bis vier Eierdottern legirt, und zuletzt Eies groß recht frische Butter darunter gemischt. Die obere Kruste von einem neubacknen weißen, runden Brod wird leicht aufgeraspelt, die Brosse alle heraus genommen, innen und aussen mit Butter bestrichen und auf einem Roste über glühender Asche auf beiden Seiten hart gebacken; diese wird auf die Schüssel gesetzt und die Schampinonen darein, oder auf die Schüssel gestürzt und die