

Von den Steinpilzen.

Die Steinpilzen sind unter den übrigen Pilzen oder Schwämmen noch die besten. Klein und zart können sie wie die Champinonen vorbereitet und zu Ragus genommen werden. In bürgerlichen Häusern werden einige in Scheiben geschnittene in den Reis- und Graupensuppen mitgekocht, und geben einen sehr guten Geschmack.

Steinpilzen geschmort.

Die Pilzen werden geschält und die Blätter, welche sich unter dem Kopf befinden, wenn sie alt sind, heraus gemacht, einige Male gewaschen, gewällt, und dann wie die Champinonen in Butter gebraten. Man pflegt anfänglich eine ganze Zwiebel dazu zu thun und, wenn sie weiß bleibt, und die Pilzen angerichtet sind, oben darauf zu setzen, zum Zeichen, daß sich keine giftige darunter befinden, denn sonst wird sie, wie man sagt, schwarz; letzteres ist mir aber noch nicht begegnet.

Von den Morcheln oder Maurachen. Des morilles.

Die Morcheln, eine Art feiner und würzhafter Schwämme, werden nur eine kurze Zeit, nämlich von der Hälfte des Monats Merz an bis zu Ende Aprils gefunden; sie werden zu Ragus gebraucht, in Krusten gegeben und in bürgerlichen Häusern auch in Graupen- und Reissuppen mitgekocht.

Kruste mit Morcheln. Croute aux morilles.

Die Morcheln werden, wie es bei der der Sose mit Morcheln angegeben ist, zugespitzt, gewaschen, gewällt und vom Sand befreit; dann werden sie mit einem Stück Butter in ein Kasserol gethan und über dem Feuer geschwungen, Mehl daran gestreut, umgeschwenkt und mit Consommee oder guter Fleischbrühe aufgefüllt, ein Büschel Petersilie mit einer Zwiebel und Salz dazu gefügt und eine Stunde kochen und einkochen lassen; hernach das Büschel heraus genommen und mit drei bis vier Eierdottern, welche mit ein wenig Rahm zerschlagen sind, legirt und wie die Champinonen angerichtet.

Von den Salaten. Des salades.

Salat wird alles genannt, was mit Essig und Oehl, oder statt letzterem mit Speck, Butter oder sauerem Rahm gemacht ist. So giebt es Salate von Geflügel, Fischen u., welche schon beschrieben worden sind; hier soll es sich also nur noch von den verschiedenen