

Sauce von guten Erdschwämmen,
Champignons (Schampinion.)

Man schält die Erdschwämme (Champignons) schabt das Haarige ab, schneidet die großen in Theile, und wäscht sie sauber. Hierauf nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kastrol, die Champignons darein, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut klein geschnittene Petersilie, Muskat und Salz dazu, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, gießt dann einen halben Schöpfelöffel Fleischbrühe, oder so viel man zur Sauce nöthig hat, daran, und kocht sie fort, bis man sie gebrauchen will. Die Sauce kann zu allem möglichen Fleischwerk gebraucht werden.

Anmerkung. Ist man kein rechter Kenner der guten oder böartigen Erdschwämme, so ist zu bemerken, daß die guten am haarigen Theile unter der Kappe ganz rüthlich seyn müssen. Weil sie sich aber auch entfärben, wenn sie einige Stunden liegen, so werden sie dennoch gepußt, und in ein Geschirr mit siedendem Wasser nebst ein paar Zwiebeln und etwas Salz gethan. Wenn sie einen Ball darin aufgeköcht haben, läßt man sie in einem irdenen Geschirr über Nacht stehen. Sind den andern Tag die Zwiebeln weiß, und haben sie sich nicht entfärbt, so sind die Erdschwämme gut, im Gegentheil aber böartig, und nicht zu gebrauchen. Es ist wegen des häufigen Unglücks, das durch die (giftigen) Erdschwämme entstanden ist und noch entsteht, sehr zu rathen, diese Probe jedesmal zu machen.

Trüffel, Sauce

zu übriggebliebenem Gans- oder Entenfleisch.

Ein oder auch 2 Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft ein paar klein geschnittene Charlotten-Zwiebeln und ein fein geschnittenes Stücklein