

Zehnter Abschnitt.

Einsäuerungen oder Sauerbrühe. (Marinades.)

Einsäuerungen haben einen sehr vielfältigen Gebrauch in der Küche. Ein jedes Fleisch ist einer solchen Säuerung fähig, je nachdem es ein Gericht geben soll. Diese Säuerung muß dann mit einer Aufmerksamkeit behandelt werden, die keine Würze fehlen läßt; nur ist zu bemerken, daß sie in keinem Metallgefäß aufbewahrt werden darf, indem die Säure das Kupfer auflöst und mit dem Grünspan geschwängert wird. Eine Einsäuerung kann übrigens an einem kalten Orte und in irdenem Geschirr Monathe lang aufbewahrt werden. Vier spanische Zwiebeln, zwey Petersilienwurzeln, zwey gelbe Rüben, ein Kopf Sellerie, werden zu Blätter geschnitten, und mit zwölf Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, zwey Kaffeelöffeln voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwey Eßlöffel voll Salz, etwas Muskatnuß und Limoniensaft gewürzt, dann in einem Viertelpfund Butter eine Viertelstunde lang passirt, mit einer Maas gutem Weinessig genäßet, eine halbe Stunde lang gekocht und nach diesem kalt gestellt; die zu säuernde Sache wird hinein gelegt, genau bedeckt, und 2, 4, 6 bis 8 Tage nach Bedarf darin gelassen; so können auch mehrere Sachen auf einmahl darin liegen, oder eine nach der andern immer frisch hinein gelegt werden, so lange die Säure sie nur bedecken kann.

Eine Presse. (Une Blanc, ou une Baise.)

Diese Presse ist einer der wichtigsten Punkte unserer umfangreichen Kunst; mit Sachkenntniß und Verstand angewendet lohnt sie auf die dankbarste Weise. Die Ingredienzien zerstreut angewendet, sind von keiner auffallenden Würzung; allein zusammen, in dem sorgsam beobachteten Verhältnisse gewählt, bilden sie eine so gehaltvolle Brühe, daß ein jedes darin gedämpfte Fleisch, im Geschmacke gar lieblich erhöht und vortheilhaft modificirt, wieder zum Vorschein kömmt. Ein Koch ohne Glace ist

bekanntlich ein Kopf ohne Geist: und würde ihm zugleich der Gebrauch der Presse untersagt, so ist er vollends ein geschlagener Mann.

Zwey Häuptel spanische Zwiebeln, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln und ein Kopf Sellerie werden zu Blättern geschnitten, mit zwey Lorbeerblättern, etwas Thymian, acht Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Salz und weißem Pfeffer, mit einem halben Pfund würflicht geschnittenem Schneidschinken und eben so viel reinem Speck in einem halben Pfund Butter geröstet, mit ungefähr einer Maaß rein gekochtem Rindsfett und einer Maaß Brühe genässet, mit zwey abgeschälten zu Blättern geschnittenen Limonien gesäuert, eine halbe Stunde langsam gekocht, geben diese Presse, die jedoch nach Umständen noch modificirt werden muß, je nachdem etwas darin gedämpft werden soll. So z. B. zum Kalbfleisch wird sie mit weißem Wein genässet, zu Ganslebern mit Portwein, zu feinem Wildpret stärker in der Würze gehalten u. s. w. Unerläßlich ist das sorgsame Bedecken des Gefäßes, und vorzüglich gut, wenn der Deckel mit einem sehr fest angemachten Papp (Mehlteig) verklebt, mit einigen Gewichten beschwert, mit unten und oben angebrachter Gluth das Dämpfen nur sehr langsam getrieben wird, indem dadurch die Substanzen concentrirt sich durch sich selbst gleichsam bildend, das darin Bereite zum vorzüglichsten erhebt. Nachdem solch eine Presse längere Zeit gebraucht worden ist, so kann der mit Gallerte geschwängerte Saft, rein abgeseiht, zur köstlichsten Glace eingekocht werden.

Trockene Presse. (Murpoix.)

Ein halb Pfund Schneidschinken klein blättrig geschnitten, so viel und eben so geschnittener Speck, vier mittelstarke gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln, von dem Kern blättrig geschnitten, zwölf Gliedchen Schalotten, ein Gliedchen Knoblauch, Gewürz aller Art, nebst Muskatblüthe, werden in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, und dann kalt gestellt.

Alle Entrée à la broche, alle unter der Asche bereiteten Gerichte werden mit dieser Presse belegt.

Salzbrühe. (Une Saumure.)

Die vorhergehende Presse wird ohne Speck, Schneidschinken und Rindsfett, nur mit einem Pfund Butter geröstet, und mit österreichischem Wein genässet, dann mit Weinessig verstärkt, und siedendheiß über die angezeigten Fische gegossen. Diese Presse erfordert mehr Salz als die vorhergehenden.

Filfter Abschnitt.

Bacfteig oder Weinteig. (Pate à frire.)

Ein halb Pfund des feinsten weißesten Mehls wird mit einem Seitel weißem Weine und zwey bis drey Eßlöffel voll Olivenöhl zu einem dückflüssigen Teige abgerührt. In Ermanglung des Öhls kann eben so viel sehr gutes und zerlassenes Schmalz genommen werden, es wird mit ein wenig Zucker und Salz gewürzt, von zwey Eyerklar Schnee geschlagen und mit vermengt. Dieser Teig wird nur im Augenblicke des Gebrauches bereitet. Die gehörige Flüssigkeit entscheidet über dessen Gelingen, worauf besonders zu sehen ist; wiederholte Versuche belehren hierin mehr als die genauesten Bestimmungen mit dem Maaße und der Wage in der Hand; so muß auch das Öhl behutsam beygemischt werden, denn nur ein Gedanken zu viel macht den Teig zu fett, wie im Gegentheile zu wenig ihn weich und unansehnlich macht, überhaupt so unbedeutend als diese Bereitung scheint, so schwierig ist sie in der That.

Vierteig. (Pate à frire à la bière.)

Dieser Teig wird eben so wie der vorige bereitet, nur daß anstatt Wein Bier, und anstatt Zucker Salz und feiner Pfeffer genommen wird. Dieser Teig wird mehrentheils nur zu Fleischspeisen gebraucht.