

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.