

IV. Abschnitt.

Don Marinaden und Beizen.

Verschiedenes Fleisch zu mariniren.

Man schneidet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie blättrig, lasse sie, je nach Bedarf, mit einer Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Essig und 3 Maß (4 Liter) Wasser nebst dem entsprechenden Gewürz, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Citronenschalen, Estragon und Abfällen von Champignons $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und stellt das Ganze dann kalt. In dieser Marinade läßt sich Fleisch vom Rind und Schöps oder auch alle Gattungen Wild lange aufbewahren, wobei zu bemerken kommt, daß selbes zu Zeiten umgedreht werden muß.

Beize, um Theile weißen Fleisches aufzubewahren.

Zwei Pfund (1 Kilo 12 Oka) Kernfett, in kleine Stücken geschnitten, gebe man in eine Casserole, sodann alle Gattungen Wurzeln, auch Porre, Zwiebel, Gewürz, Lorbeerblätter, Champignons, Nelken und Pfeffer nebst einer Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Suppe darauf und lasse dies Alles nun gut luftdicht verschlossen dünsten; dann wird es durch ein grobes Tuch in eine irdene Schüssel gepreßt, wobei man für Fleisch vom zahmen Geflügel etwas Madeira und Citronensaft, für Kalbfleisch oder Wildgeflügel weißen oder rothen Wein zugibt. Ist stets gut verschlossen zu halten und ist die Beize, wenn sie entfettet ist, auch zum Dünsten des betreffenden Fleisches oder von Ganslebern zu verwenden.

Beize einfacher Art.

Geflügel und Kalbfleisch hält sich auch in frischer Milch, wenn selbe täglich erneuert und an einen frischen Ort gestellt wird.

Feine Kräuter.

Suppenkräuter, Champignons, Zwiebel, Trüffel, Chalotten und grüne Petersilie werden sehr fein geschnitten, in einem Pfand mit Butter abgeröstet und in einem Geschirr, welches gut schließt, kaltgestellt. Beim Gebrauch wird herausgenommen, so viel man benöthigt, und mit einem Theile feiner Farce gemischt. Wird meist zu Papillotten verwendet.

Fines-herbes.

Vorerst röste man sehr fein geschnittene Zwiebel in Del, schneide nun grüne Petersilie, Champignons und Suppenkräuter auch sehr fein, lasse sie im Zwiebel anlaufen, gebe dann einige Löffel Paradeismark und ein Stück Glace dazu, und nachdem man das Ganze nochmals aufkochen ließ, stelle man es kalt und bewahre es gut auf.

Gutes Gewürz.

Zwei Stück Muscatnüsse, je 6 Loth (10½ Deka) Nelken und Muscatblüthe, ferner je ein Loth (2 Deka) Cayennepfeffer, Basilicum, Lorbeerblätter und Kuttelkraut und etwas Neugewürz werden, Alles getrocknet, gestoßen, durch ein feines Haarsieb gesiebt und in einem Glase gut verschlossen aufbewahrt.

Guter Sud zu feinen Fischen.

Gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie werden rein gepuht, mdelig geschnitten und nebst Zwiebel, einigen Körnern weißen Pfeffers und etwas Basilicum zur Hälfte mit Wasser, zur Hälfte mit weißem Wein eine halbe Stunde gekocht, abgeseiht und kaltgestellt. Ist besonders zu Lachs sehr gut.

