Sose darunter gemengt, und dann in eine Terrine heraus gethan und zugedeckt.

Von Feldkaninchen, Hasen, so wie auch von Schweinefleisch wird die Fülle ebenso bereitet.

Von den verschiedenen Salz- Wein- Essig- und Dämpfbrühen.

Salzwasser. Eau de sel.

Fünf bis sechs Kannen Wasser werden gut gesalzen, einige Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, einige Zipollen und zwei ganze Zwiebeln, ein wenig Thimian, einige Lorbeerblätter, wenig Basilicum, vier Gewürznägeln und ein Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gethan, eine Stunde langsam gekocht, hernach durch ein feines Sieb gegossen, und zum Sieden der Fische gebraucht.

Nach Belieben kann diese Brühe mit ein wenig Weinessig verstärkt werden.

Weinbrühe. Court-bouillon.

Ein Viertelpfund Butter wird zerlassen, zwei ganze Zwiebeln, drei bis vier Möhren und eben so viel Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, drei Lorbeerblätter, wenig Thimian und Basilicum, vier Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll ganzer Pfeffer und ein wenig ganzer Ingber dazu gethan, und auf dem Feuer geschmort, so daß sich alles ein wenig röthet; nachher drei Kannen Wein dazu gegossen, gesalzen, eine halbe Stunde kochen lassen, und dann durch ein Sieb gegossen. Diese Brühe wird so wie die vorgehende zum Kochen der Fische gebraucht.

Essigbeize. Marinade cuite.

Vier Loth Butter wird zerlassen, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe Selleriknolle und zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Zipollen, sechs Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und Basilicum, acht Gewürznägeln und zwei Theelöffelvoll ganzer Pfeffer dazu gethan, langsam geschmort, bis daß alles ein wenig erröthet ist, nachher zwei Kannen Weinessig darauf gegossen, nöthig gesalzen, eine halbe Stunde langsam kochen lassen und dann durchgegossen. Bei starkem Weinessig kann der fünfte oder sechste Theil Wasser dazu genommen werden. Diese Beize kann man so lange wie sie sich gut erhält, zu einem und zum andern Fleisch benutzen.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/132 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG