

in einer langen Zeit nach und nach verrührt, mit Salz, Concassé und Vertram-Essig gewürzt. Durch diese Operation bildet sich eine dicke, angenehm schmeckende Butter, die sich von der Öhl-Dunke durch bedeutende Consistenz und auszeichnende Lieblichkeit unterscheidet. Dort heben Salz, weißer Pfeffer und Essig die Dunke zum Haut-gout, hier heben diese Ingredienzen, in geringerer Menge angewendet, den feinen Öhlgeschmack bis zum Lieblichsten.

## Achter Abschnitt.

### Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Das Purée, für welches wir im Deutschen kein Wort haben, ist das Mark durchgeschlagener Hülsenfrüchte; man hat es hernach mit Fleisch und sogar mit Schwämmen versucht, welches glückte, und nun zur vorzüglichsten Art geworden ist, wie zum Beispiele Nepphühner- und Champignon-Purée, wie sie weiterhin vorkommen.

### Durchgeschlagen dürre Erbsen. (Purée de Pois secs.)

Ein Viertelmaaß Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen) werden mit vier Mahl so viel Wasser zugesetzt, langsam kochen gelassen, bis alles Wasser eingekocht ist und sie sich leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen. Bei dem Anrichten über dem Feuer mit der Hälfte so viel Butter durch immerwährendes Rühren vermengt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt und siedend heiß gebraucht.

Die grünen durchgeschlagenen Erbsen werden mit einem Stückchen Butter gedünstet, und wie die vorhergehenden behandelt. Sie fordern etwas weniger Butter, oft muß man ihnen mit etwas Zucker zu Hülfe kommen.

### Durchgeschlagene Linsen. (Purée de Lentilles.)

Ganz so wie die Erbsen.

### Durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de Pommés de terre.)

Die Kartoffeln guter mehligter Gattung werden roh geschälet, in einer Casserole mit Wasser so hoch genässet, daß es dasselbe überspült, mit einem Stück Butter, Salz und Concassé dann gewürzt und langsam gekocht, bis sie das Wasser ganz einsaugen und zerfallen; sie werden endlich mit dem Kochlöffel fein abgetrieben, nach und nach mit der Hälfte so viel Butter verrührt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so gebraucht. Um sie aber ohne Bröckchen zu erhalten, ohne daß sie durch ein Sieb gestrichen werden sollen, müssen sie sehr weich gekocht, und dann eben so gut mit einem Kochlöffel abgerühret werden. Die Zeit muß so berechnet werden, daß, wenn sie gekocht und abgerühret sind, man sie gleich aufstischen kann, weil jede Minute, sobald sie vom Feuer sind, ihnen Verlust am angenehmen Geschmacke bringt.

### Durchgeschlagener Sauerampfer. (Purée d'Osseille.)

Acht Hände voll abgeklauter, in einigen Wassern gewaschener Sauerampfer werden mit einem Viertelpfund Butter über mittelstarker Gluth so lange gedünstet, bis das ergiebige Wasser verdampft ist. Dann kommen acht Eßlöffel saurer Rahm hinzu, und es wird wieder bis zur Abdampfung der Hälfte des Rahms gedünstet, endlich wird es mit durcheinander geschlagenen vier Eyerdottern und einen Eßlöffel voll Mehl über der Gluth während des Rührens bis zum Verdicken gebunden, dann durch ein Haartuch geschlagen, und mit Salz und Concassé gehörig gewürzt, in einer Sauce-Casserole aufbewahrt und zum Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

### Durchgeschlagene Zwiebeln. (Purée d'Oignons.)

Acht mittelgroße spanische Zwiebeln werden abgeschälet, auf Blätter geschnitten, in einem Viertelpfund Butter auf ein Koch langsam weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschwamelle (S. Abschn. v. Funken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und besonders aber mit

weißer Glace stark gehoben. In Ermanglung der Beschamelle werden einige Schnittten Schneidschinken zu den Zwiebeln gethan, und wenn der wässerige Saft ganz eingegangen ist, dann mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, mit zwey Schöpflöffel Brühe genösset, gut abgerührt, über starkem Feuer bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem Schöpflöffel Sahne verdünnet, und wieder bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, und so durchgestrichen. Bey dem Durchstreichen kann etwas Sahne zu Hülfe genommen werden.

#### Durchgeschlagene braune Zwiebeln. (Purée d' Oignons brunes.)

Durchgeschlagene braune Zwiebeln werden brunn gedünstet, mit etwas brauner Lunke vermengt und durch ein Haartuch geschlagen. Ein jedes Zwiebelgericht muß stark mit Pfeffer gehoben werden.

#### Durchgeschlagene Sellerie. (Purée de Celerie.)

Eben so behandelt wie die vorhergehend durchgeschlagenen Zwiebeln. Vier Köpfe auf dünne Blätter geschnittener Sellerie werden mit einer spanischen Zwiebel in einem Viertelpfund Butter ganz weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine Sauce-Casserole gethan, und so zum Gebrauche aufbewahrt. Diese zwey Purées müssen sehr weiß seyn, welches nur durch ein behutsam langsames Dünsten erhalten werden kann; dann fordern sie sehr viele Kraft, und auch diese kann nur durch Zusatz von weißer Glace gegeben werden.

#### Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée de Carottes.)

Das Fleisch der gut abgeschabten gelben Rüben, ungefähr eine Maas, wird mit zwey Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter langsam weich gedünstet, mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschnitt von den Lunken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glace, auch et-

was Zucker, gewürzt, und in einer Sauce-Casserole zum Gebrauche aufbewahrt.

### Durchgeschlagene Carden. (Purée de Cardes d'Espagne.)

Die zum Entremet bereiteten Carden (S. Abschnitt von Pflanzen) werden klein geschnitten, mit eben so viel Beschamelle vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glace gehoben.

### Durchgeschlagene Champions. (Purée de Champignons.)

Eine Maass abgeschälter, rein ausgewaschener Champignons werden sehr fein geschnitten, durch ein Haartuch das Wasser (dessen sie viel haben) heraus gepreßt, dann noch einmahl geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter, und vier hart gekochten Eyerdottern fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt, auf die Hälfte auf starkem Feuer, unter stetem Rühren, eingekocht, und so durch ein feines Haartuch gestrichen, und mit Salz, Concassé und weißer Glace gehoben. Es ist schwer, dieses Purée weiß zu erhalten, der feste weiße Champignon ist hierzu das vorzüglichste; nebstbey ist eine schnelle Arbeit erforderlich, weil die Einwirkung der Luft sie braun und endlich schwarz färbt. Es wird dann in eine Sauce-Casserole gethan, die Oberfläche mit Glace begossen, um eine Haut zu verhindern, und so in die Reihe anderer Casserolen gesetzt; vor dem Anrichten wird es im heißen Bade gewärmt.

### Durchgeschlagene Kapauerbrüste. (Purée de Volaille.)

Von zwey gebratenen und dann kalt gewordenen Kapauen werden die Brüste ausgelöst, ohne Haut oder sonst einer Maser fein geschnitten und gestoßen, mit zwey Löffel voll siedend heißer Beschamelle (S. Abschnitt von Lungen) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen. Bey dem Durchstreichen kann man nach und nach einen halben Löffel voll Beschamelle nachgießen. Es wird dann genau gesammelt, und in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; es darf aber nicht unterlassen werden, dieses Purée mit Salz,

Concassé und Glace zu heben. Vor dem Anrichten wird es drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt.

### Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de Faisans.)

Werden dem vorhergehenden ganz ähnlich behandelt. Die Beschamelle wird mit einer Essenz von Fasänen und weißem Glace bis zum Haut-Gout gehoben. Das Ganze muß sehr weiß gehalten werden.

### Durchgeschlagene Nepphühner. (Purée de Perdrix.)

Die von vier gebratenen Nepphühnern ausgelösten Brüste werden fein geschnitten, dann gestoßen, und mit einer braunen Funke (S. Abschnitt von Funken) ungefähr zwey Schöpflöffel voll vermengt, und siedend heiß durch ein Haartuch gestrichen. Die Funke wird vorerst mit Nepphühner-Essenz und braunem Glace gehoben, und etwas mehr eingekocht, oder dicker gehalten; das Ganze muß Fumée und Kraft haben, um dem Haut-Gout zu entsprechen, den eine Erscheinung von Nepphühnern gleichsam erfordert.

### Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepfen. (Purée de Bécasses et Bécassines.)

Wird ganz den vorhergehenden ähnlich behandelt, nur wo möglich noch feiner im Geschmacke gehalten.

---

## Neunter Abschnitt.

### Von den Fischen.

Unsere vollste Aufmerksamkeit verdienen diese, theils ihrer Unentbehrlichkeit in der guten Küche wegen, theils ihres, auch bey der behuthsamsten Behandlung dennoch schwierigen Gelingens halber. Dagegen gilt eine gelungene Fische als Zeugniß des Talentes, dieserwegen dürften sich meine jungen Freunde ihre Mühe oft wiederholter Versuche nicht gereuen lassen.