
Viertes Kapitel.

Von den einfachen und zusammengesetzten
Moutarden und deren Zubereitung.

Einleitung.

§. 625.

Die Grundlage zu allen sogenannten Moutar= den bietet der Senffamen dar. Man unterscheidet davon den weißen und den schwarzen; beide sind inländisches Erzeugniß, werden von den Landwirthen gebaut, und können in den Waarenhandlungen für Geld gekauft werden; beide Samenarten dienen dazu, um solche bald in Pulverform, bald im eingemachten Zustande auf der Tafel zu gebrauchen. Ihre Zubereitung soll im Folgenden gelehrt werden.

Erster Abschnitt.

Anweisung zur Bereitung des Senfs in Pulverform.

§. 626.

Der Senffame ist reich an fettem Oele, welches vorher aus selbigem gesondert werden muß, wenn derselbe nicht beim Gebrauch einen widrigen unangenehmen Geschmack veranlassen soll. Zu dem Behuf wird der Same (es sey weißer oder schwarzer Senf) vorher von allen anklebenden Staubtheilen so vollkommen wie möglich befreit, dann in einem Mörser zerstampft, so daß kein einzelnes Korn unzerquetscht bleibt, und hierauf, in einem Haartuche eingebunden, unter einer Presse scharf ausgepresset. Was sich ausscheidet, ist Oel; was zurückbleibt, ist nun geschickt, um zermalen zu werden.

Anmerkung. Man hüte sich, einen Senffamen einzukaufen, der mit dem Samen von Ackersenf oder gar mit Rübsamen gemengt ist, welche beide Sorten mit dem schwarzen Senf sehr viel Aehnlichkeit besitzen; sie bieten ein unbrauchbares Material dar. Beim weißen Senf, dessen Körner hellgelb, nicht braun sind, wie die des schwarzen, hat man die Verfälschung weniger zu befürchten.

§. 627.

Ist der Senffamen von seinem Oelgehalte durch das Auspressen befreit worden, so läßt er sich nun zum zartesten Pulver umwandeln. Zu dem Behuf wird solcher in einem messingenen Mörser zerstampft, dann durch ein feines Haarsieb gesiebt.

In diesem Zustande ist das Pulver aber noch nicht zart genug; es muß noch zermalen werden, so daß ein höchst zartes Pulver daraus hervorgeht. Um diesen Zweck zu erreichen, wird das Pulver auf einem Reibstein, wie ihn die Maler gebrauchen, mittelst eines steinernen Reibers, zum zartesten Pulver zerrieben; oder man schüttet solches in einen ausgehohlten Reibstein, mit einem sich darin bewegenden Läufey, der mittelst einer Kurbel in Bewegung gesetzt werden kann. Ist der Senf zart zerrieben, so ist er nun zu dem Gebrauch fertig.

Erste Abtheilung.

Bereitung des sogenannten englischen Senfs, in Pulverform.

Unter dem Namen des englischen Senfs kauft man gewöhnlich einen nach der vorher beschriebenen Methode höchst zart zermalnten weißen Senf, in Form eines hellgelben Pulvers, das in Blasen eingebunden, oder in Gläsern verwahrt ist. Es dient dazu, um dieses Pulver, bloß mit mäßig warmen Wasser angefeuchtet und etwas Küchensalz versetzt, auf den Tisch zu bringen, und dasselbe beim Genuß der Fische u. als Würze zu gebrauchen.

Man bereitet jenes Pulver dadurch, daß man 10 Gewichtstheile des zart gepulverten Senfs mit 1 Gewichtstheile

theile höchst reinem, nicht feuchtwerdendem Küchensalz zusammenreibt, in welchem Zustande nun das Pulver zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Zweite Abtheilung.

§. 631.

Man kann diesem Pulver noch mehr Annehmlichkeit verschaffen, wenn man auf 10 Loth desselben 2 Quentchen Roccambollen im trocknen zartgepulverten Zustande beifügt, wodurch der Wohlgeschmack in einem hohen Grade begünstigt wird; doch darf auch hiebei der Zusatz des Küchensalzes nicht aus der Acht gelassen werden.

Dritte Abtheilung.

Bereitung eines Senfpulvers aus schwarzem Senf, zum Anrühren mit Wein oder Essig.

§. 632.

Um dieses Senfpulver darzustellen, werden 16 Loth schwarzer Senf, im höchst zart gepulverten Zustande, mit 1 Loth Dragunkraut, 1 Loth Thymian, $\frac{1}{2}$ Loth Majoran und 1 Loth Roccambollen, gleichfalls alles im höchst zartgepulverten Zustande, nebst $1\frac{1}{2}$ Loth Küchensalz und 2 Loth Zucker, ganz genau unter einander gemengt, und das Pulver zum Gebrauch aufbewahrt. Wird solches mit Wein oder auch mit Essig angerieben, so stellt dasselbe eine treffliche Moutarde dar.

Zweiter Abschnitt.

Anweisung zur Zubereitung der breiartigen, weichen
oder dickflüssigen Moutarden.

§. 633.

Die weichen oder dickflüssigen Moutarden sind entweder einfache oder zusammengesetzte. Die erstern bestehen bloß in zartgepulvertem Senfsamen, den man mit wenig Salz versetzt, mit Wasser, mit Wein, mit Weinstock oder auch mit Essig, bis zur Bildung eines dickflüssigen Breies angerührt hat. Die zusammengesetzten werden aus einem gleichen Senfpulver, mit einem aromatischen Essig zusammengerieben, zubereitet.

Erste Abtheilung.

Einfache breiartige Moutarden.

a) Moutarde oder Möstrich mit Wasser.

§. 634.

Zu dessen Darstellung wird das höchst zart zerriebene Pulver vom gelben Senf mit dem achten Theil Küchensalz versetzt, und mit so viel warmen Wasser zusammen gerieben, daß ein dickflüssiger Brei daraus entsteht, dem man nach Gefallen auch etwas Zucker zugeben kann.

b)

b) Moutarde oder Mostrich mit Wein.

§. 635.

Man wählt hiezu das höchst zarte Pulver vom schwarzen Senf, mit dem achten Theile Küchensalz und eben so viel Zucker versetzt, welche Mischung man mit gutem Wein zum dickflüssigen Brei anrührt.

c) Moutarde oder Mostrich mit Weinmost.

§. 636.

Auch zu diesem wählt man das allerfeinste Pulver vom schwarzen Senf, mit dem achten Theile Küchensalz versetzt, das man mit gutem süßen, die erste Gährung überstandenen, oder noch besser bis auf die Hälfte abgedunsteten Weinmost, bis zur Bildung eines dickflüssigen Breies anrührt. Hat man den Most bis auf die Hälfte eingedickt, so läßt er sich Jahre lang ohne Verderbniß aufbewahren, und man kann sich damit zu jeder Zeit die Moutarde zubereiten.

d) Moutarde mit Essig.

§. 637.

Auch hiezu wird das Pulver vom schwarzen Senf angewendet, mit dem achten Theile Kochsalz versetzt, das man nun mit Essig so lange zusammenreibt, bis ein dickflüssiger Brei daraus gebildet wird, dem man, nach Gefallen, auch etwas Zucker zusetzen kann.

Zweite Abtheilung.
Zusammengesetzte Moutarden.

a) Moutarde de Maillie.

§. 638.

Zu dessen Darstellung wird 1 Pfund des höchst fein präparirten Pulvers vom schwarzen Senf mit 2 Pfund von dem (§. 595.) beschriebenen Vinaigre aux fines herbes zusammen zerrieben; und das Gemenge in einem nicht glasirten irdenen Topfe so lange in gelinder Hitze erhalten, bis alles eine etwas steife breiartige Konsistenz angenommen hat; worauf die Masse in Gläser oder irdene Töpfe gefüllet und zum Gebrauch aufbewahrt wird.

b) Moutarde à la Ravigotte.

§. 639.

Zur Darstellung desselben wird 1 Pfund des zart präparirtesten schwarzen Senfs mit 2 Pfund des (§. 597.) beschriebenen Vinaigre à la Ravigotte zusammen zerrieben, und die Masse so lange in der Wärme erhalten, bis solche die Konsistenz eines etwas steifen Teiges angenommen hat, worauf sie in Gefäße vertheilet wird.

c) Moutarde confortative.

§. 640.

Um diesen Senf darzustellen, werden 8 Loth Sardellen, 2 Loth Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken, 1 Eis

trone, 1 Loth Knoblauch, 4 Loth weiße Zwiebeln, $1\frac{1}{2}$ Loth frische Lorbeerblätter, nebst 6 Loth Zucker, alles im zerkleinerten Zustande, mit 1 Quart durch Frost verstärkten Essig zusammengebracht, das Ganze zum Sieden erhitzt, und 5 Minuten lang darin erhalten; worauf die Flüssigkeit durchgegossen und der Rückstand ausgepresst wird. Mit diesem aromatischen Essig werden nun $1\frac{1}{2}$ Pfund höchst zartes Mehl vom schwarzen Senf zusammengerieben, und das Gemenge so lange in der Wärme erhalten, bis solches die Konsistenz eines mäßig steifen Breies angenommen hat, in welchem Zustande der Senf zum Gebrauch aufbewahrt wird.

§. 641.

Weniger komponirte Moutarden, als die hier beschriebenen, gewinnt man auch, wenn das höchst zarte Pulver vom gelben oder vom schwarzen Senf mit dem achten Theile Küchensalz versetzt, und mit der hinreichenden Portion des einen oder des andern der (§. 585. bis 589.) beschriebenen einfachen Tafelssige zusammen zerrieben wird. Ob man der Mischung etwas Zucker zusetzen will, hängt von der Willkühr ab.