

117. Rostbraten gedämpft, auf deutsche Art.

Der in dem vorhergehenden Artikel zugeschnittene, geschlagene und mit Speckschnitten durchgezogene Rostbraten wird am Rost gebraten (Art. 110), dann in eine Kanne eingerichtet, mit weißem Weine und etwas Rahm begossen. Zu Ende der Operation wird etwas braune Soß hinzu gethan, und vollends weich gedämpft.

Dritter Abschnitt.

Von den Soßen (Sauces) oder Tunken.

118. Ueber die Soßen im Allgemeinen.

Die wesentlichsten Bestandtheile einer Soß oder Tunke sind Mehl und Brühe; da aber die Vermengung dieser beyden Stoffe ohne Mittelförper einen unschmackhaften Papp oder Kleister geben würde, so muß man sorgsam alles anwenden, um den Unterschied zwischen einer schmackhaften Tunke und einem Kleister möglichst hervor zu heben. Es würde uns zu weit führen, wenn wir die chemischen Ursachen angeben wollten, die hier im Spiele sind, und so wollen wir gleich zu der Bereitung selbst übergehen, in der Hoffnung, man werde uns Glauben bey messen, ohne daß wir nöthig hätten, die oft weitläufigen Ursachen anzugeben.

119. Weiße Soß.

Man erhitzt acht Loth Schmalz, Butter, oder sonst reines Fett, das reine Schmalz ist jedoch das vorzüglichste; man gibt so viel Mehl in dasselbe, bis es einen leicht beweglichen oder halb flüssigen Teig gibt; dieser wird nun recht langsam unter oft wiederholttem Umrühren so lange geröstet, bis er eine lichtgelbe Farbe annimmt; nun nimmt man kochende Brühe (Art. 1), und rührt mit derselben die Einbrenne (das geröstete Mehl) nach und nach zu einer dünnflüssigen Soß; die man von einer Seite ruhig kochen

läßt; während des Kochens wird dieselbe mit einigen Schnitten gelben Rüben, einigen Schnitten Petersilienwurzel, ein Paar Lorberblättern und einigen Champignon, und wenn es auch nur deren Schalen wären, belegt. Es wird dann von Zeit zu Zeit das aufgestiegene Fett und die sich gebildete Haut abgenommen. Dieses Kochen soll zwey Stunden lang dauern, damit das Fett aufsteigen, und der eigentliche Geschmack der Tunke sich bilden könne, wovon man sich durch wiederholtes Versuchen leicht überzeugen kann. Ein weniger langes Kochen würde der Soß nicht einmahl den Mehlgeschmack benehmen.

Diese Soß wird nun nach dem in der Folge angezeigten Bedarf verbraucht, oder in einen reinen Topf geseihet und aufbewahrt.

120. Braune Soß.

Die in dem vorhergehenden Artikel vorgezeichnete Einbrenne wird bis zur dunkelbraunen Farbe geröstet, und dann mit der braunen Kalbsbrühe (Art. 3) zur Tunke abgerührt, die übrige Behandlung bleibt jedoch der vorhergehenden gleich. Durch das länger fortgesetzte Rösten ist der Geschmack abgeändert, und für die braunen Soßen geeignet.

Man hat aber nicht immer braune Kalbsbrühe zur Hand, um einige Eßlöffel voll braune Tunke zu bereiten. In diesem Falle muß man sich schon mit der gewöhnlichen Brühe behelfen und das Braunfärben durch schwarzen Zucker bewerkstelligen. Zu diesem Endzwecke setzt man ein Loth Zucker mit einem Eßlöffel voll Wasser in einem Rainei über die Gluth, und läßt denselben vollkommen schwarz werden; dann wird es mit acht Löffeln voll lauwarmen Wasser aufgelöst, und in einem Fläschchen aufbewahrt. Einige Tropfen dieser geschmacklosen Flüssigkeit sind im Stande, einer unansehnlichen Tunke die schönste Farbe zu geben, und nicht gering ist solch ein Vortheil, weil die gefällige Farbe im Bereich der Kochkunst zu jenen geheimen Wirkungen gehört, die wir wohl fühlen, von denen wir uns aber keine Ursache anzugeben wissen.

Uebrigens ist es keinesweges nothwendig, immer dieselbe Menge Tuake zu bereiten; denn oft werden nur einige Löffel voll gebraucht, wozu oft nur ein Kaffeelöffel voll Mehl hinreicht; allein das lange Kochen und Abseihen ist unerläßlich nothwendig, so wie das sorgsame Abrühren bey der Bereitung derselben, um keine Klümpchen zu erhalten und das reinliche Seißen nach Beendigung des Kochens; denn eine Soß soll immer rein seyn, wenn sie ansprechen soll.

121. Sardellen = Soß.

Zu dieser Soß, die gewöhnlich als Begleiterin des Rindfleisches erscheint, werden vier schöne, rein gewaschene Sardellen feinst gestoßen, mit einem Eßlöffel voll Essig fein abgerührt, und in einer Schale voll brauner Tunke (Art. 120) aufgekocht, und dann durchgeseiht, dem Fleische beygesetzt.

Es gibt jedoch Personen, welche die Sardellen gern unter ihren Zähnen fühlen, für solche müssen die Sardellen nach dem Reinigen und Spalten, wodurch die Mittelgräthe beseitiget werden kann, klein gehackt und der Tunke beygesetzt werden.

122. Kapern = Soß.

Die Kapern = Soß entsteht, wenn man einen Eßlöffel voll Kapern mit zwey Eßlöffeln voll Essig aufkocht, dann mit einer Schale voll brauner Tunke (Art. 120) vermengt, und das Ganze noch ein Mahl aufkochen läßt.

123. Pfeffer = Soß.

Zur Pfeffer = Soß werden vier Eßlöffel voll Weinessig auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem halben Kaffeelöffel voll gröblich überstoßenen weißen Pfeffer und einer Schale Tunke vermengt, gehörig gesalzen und angerichtet.

124. Gurken = Soß.

Die Gurken = Soß entstehet, wenn man der vorhergehenden Pfeffer = Soß einige Eßlöffel voll dünnblät-

terig geschnittene Essiggurken beysetzt, und selbe noch eine kleine Weile verkochen läßt.

125. Schampignon- oder Schwammen-Soß.

Zu dieser Soß werden vier bis sechs Schampignon klein geschnitten, mit einem kleinen Stückchen Butter eine kleine Weile geröstet, dann mit einer Schale voll von der braunen Tunke begossen (Art. 120), und mit einander aufgekocht, gehörig gesalzen und angerichtet.

126. Italienische oder gehäckelte Soß.

Zur italienischen Soß kommen zwey Eßlöffel voll fein geschnittene Schampignon, nachdem diese mit einem Stückchen Butter geröstet sind, kommen eben so viel klein geschnittene Essiggurken, etwas fein geschnittener Bertram und Kerbelkraut, dieses wird mit zwey Eßlöffel voll Essig verkocht, und dann mit einer Schale voll brauner Tunke vermengt.

127. Zwiebel-Soß.

Zur Zwiebel-Soß wird eine mittelgroße abgeschälte Zwiebel klein geschnitten, mit etwas Schmalz röthlichgelb geröstet, das Schmalz dann abgeseiht und über die Zwiebel eine Schale voll brauner Tunke gegossen.

128. Warme Senf- oder Robert-Soß.

Die warme Senf- oder Robert-Soß entsteht dann, wenn man in die vorhergehende Zwiebel-Soß zwey Eßlöffel voll französischen Senf beymengt, dieselbe aber nicht mehr kochen läßt. Eine Zuthat von Limonisaft oder verkochtem Essig ändert den Geschmack sehr vortheilhaft.

Das gehörige Salzen wird vorausgesetzt.

129. Saure Soß.

Die saure Soß unterscheidet sich von der Pfeffer-Soß (Art. 123) durch einen größeren Gehalt von Essigsäure, aber eine geringere Gabe von Pfeffer.

130. Citronen = Soff.

Diese Soff, die vorzüglich zum Rindfleisch aufgesetzt wird, pflegt auf eigene Weise bereitet zu werden. Man röstet nämlich drey Eßlöffel voll feine braune Semmelbrösel mit einem Stückchen Butter, näßt sie mit etwas Brühe, und läßt sie verkochen. Wenn dieses eine Tunke bildet, so wird ein halber Eßlöffel voll fein stiftlich geschnittene Citronenschale hinzu gethan, und es wird noch fortgekocht, bis die Schalen etwas weich geworden sind. Nun wird die Soff gesalzen, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, und aufgetischt.

131. Bertram = Soff.

Zu dieser Soff wird eine Schale voll Brühe (Art. 1) bis zur Hälfte eingekocht, dann mit einer halben Schale voll brauner Tunke vermengt, und noch ein Mahl aufgekocht; nun wird dem Ganzen ein Eßlöffel voll fein geschnittene Bertramblätter (Dragun) nebst dem Saft einer halben Citrone beygegeben. Dieses zum Rindfleisch. Zu dem Eingemachten pflegt man die Bertramblätter auf gespitzte kleine Vierecke zu schneiden, und in Salzwasser etwas abzukochen, dann mit einer Schale voll starker Fleischgallerte (Art. 9) zu vermengen.

132. Paradiesäpfel = Soff.

Man wählt ganz gereifte Paradiesäpfel. Diese werden von einander gespalten, und der Same sammt der häufigen Flüssigkeit, deren sie voll sind, ausgepreßt. Die übrig bleibenden Schalen, beyläufig ein halbes Seidel, werden mit einem eykleinen Stückchen Butter weich gedünstet; man pflegt durch die Beygabe von ein Paar Schalotten und einem Lorberblatt ihren Geschmack zu erhöhen. Nun werden sie durch ein Haarsieb geschlagen, mit einer halben Schale weißer Tunke (Art. 119) genäßt und aufgekocht, endlich mit dem gehörigen Salz, etwas weißem Pfeffer und dem Saft einer Limonie gewürzt.

133. Saure Rahm = Soff.

Es werden zwey Eßlöffel voll Weinessig über zwey Lorberblätter und zwey Schalotten zur Hälfte eingekocht;

hiezuh kommt nun eine halbe Schale brauner Tunke (Art. 120) und eine halbe Schale saurer Rahm; dieses wird mit gebranntem Zucker (in Art. 120 enthalten) gehörig gefärbt, und eine halbe Stunde lang gekocht, endlich reinlich geseiht und nach Angabe gebraucht.

134. Kalter Kreen (Meerrettig).

Eine gewöhnliche Beygabe zum Rindfleisch ist der kalte Kreen, eine der wohlfeilsten und angenehm reizendsten Tunken; welche Qualität jedoch nur von der Wahl des Kreens selbst abhängt. Der Kreen wird zu diesem Behufe von der äußeren gelbbraunen Schale durchs Schaben befreyt, dann fein gerieben, und mit kochendem Wasser übergossen, um dessen Schärfe, welche bedeutend ist, einiger Maßen zu mildern; wo dieses der Fall nicht ist, muß das Abbrühen ganz wegbleiben. Nun wird das Wasser abgeseiht, etwas ausgepreßt, und der Kreen mit hinlänglicher Menge Essig zu dünnflüssiger Tunke oder Soß abgerührt; hiezuh kommt etwas feiner Zucker als Würze.

135. Warmer, oder Suppen-Kreen.

Es wird ein eykleines Stück guter Butter mit einem halben Eßlöffel voll Mehl kalt genau abgerührt, und mit einer Schale voll kochender Brühe (Art. 1) genäßt, und während des Rührens bis zum Kochen gebracht. In diese dünne Tunke werden zwey Eßlöffel voll geriebener Kreen, welcher nicht abgebrüht worden, beygegeben, und nach dem gehörigen Salzen aufgetragen.

Man pflegt diesen Kreen auch wohl nur mit Brühe anzumachen.

136. Semmel-Kreen.

Es wird eine starke Hand voll Semmelschmollen mit einer Schale voll fetter Brühe (Art. 1) aufgegossen, und zur Tunke verkocht. Dann kommen zwey Löffel voll geriebener Kreen hinein, und nach einigem Versieden gibt es eine gute Soß.

137. Knoblauch = Kreen.

In die vorhergehend bereitete Semmel = Tunke (s. den vorhergehenden Art.) kommt statt Kreen ein Kaffeelöffel voll fein geschnittener Knoblauch.

138. Mandel = Kreen.

Bier Loth Mandeln, wobey einige bittere seyn sollen, werden abgeschält, fein gestoßen, und mit einer halben Maß Obers erst abgerührt, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Nun werden zwey Loth Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl abgerührt, mit der Mandelmilch genäßt und unter währendem Umrühren ins Kochen gebracht. Hiezu kommen nun zwey Eßlöffel voll geriebener Kreen, und ein Eßlöffel voll Zucker.

139. Kalte Schnittlauch = Soß.

Sechs hart gekochte Eydotter werden zerdrückt und durch ein Sieb gestrichen, dann mit gutem Essig und etwas Dehl zu einer Tunke abgerührt. Hiezu kommt ein Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittlauch und ein Kaffeelöffel voll Bertram, nebst zwey Mahl so viel feinem Zucker und etwas Salz.

140. Kalte Senf = Soß.

Es werden zwey Hände voll Kerbelkraut, eine Hand voll Bertramblätter und ein Büschel grüner Petersilie rein abgezupft, und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht. Nach diesem werden diese Kräuter mit einer Zugabe von einem Eßlöffel voll Kapern, zwey rein gepuhten Sardellen vier Pfeffer = Gurken (in Essig eingelegte grüne Gurken) und vier hartgekochten Eydottern fein gestoßen, mit etwas Essig angefeuchtet und durch ein feines Seidensieb oder durch ein Haartuch gestrichen. In diese Masse wird in kleinen Gaben ein halb Pfund Öhl verrührt, und mit gutem Bertramessig, Salz und weißem Pfeffer bis zum stark ausgesprochenen Geschmack gehoben.

141. Ribisel- oder Johannisbeer = Soß.

Es werden eine halbe Maß abgerebelte Ribisel mit acht Löffel voll Wein an das Feuer gesetzt, und bis zum völligen Verkochen da gelassen. Nun kommen acht Loth Zucker hinzu, und es wird noch eine Weile gekocht; dann kommt ein kleines Stückchen Butter von der Größe eines halben Eys hinzu, welche durch das Rühren und Ziehen in das Ganze gemischt wird. Diese Soß wird nur zu Hirschziemer gebraucht.

142. Hetschebeer = oder Hagebutten = Soß.

Zu dieser Soß werden die Hetschebeeren aufgeschnitten, von den Körnern entblößt, und eine halbe Maß derselben mit einer halben Maß weißen Wein so lange gekocht, bis sie sich leicht durch ein Sieb streichen lassen; dann werden sechzehn Loth Zucker hinzu gethan, und mit einem halben engroßen Stückchen Butter zur Dicke einer Soß verkocht. Auch diese Soß wird nur zu Schwarzwild gebraucht.

143. Butter = Soß.

Eine Butter - Soß wird erzeugt, wenn man einen Eßlöffel voll Mehl mit zwölf Loth Butter kalt vermengt, dann mit zwölf Löffel voll Wasser über dem Feuer zur Tunke abrührt. Hierbey muß aber besondere Rücksicht genommen werden, daß die Tunke bis zum gehörigen Verdicken unter immerwährendem Rühren über dem Feuer bleibe, ohne gerade zu kochen, weil dieses das Gerinnen der Tunke und einen Mehlgeschmack nach sich ziehen würde. Die Tunke muß schön gelb, sehr rein und dickflüssig seyn. Man pflegt sie mit einem Unrichtlöffel, nachdem sie fertig ist, noch eine Weile zu ziehen, dadurch werden die Bestandtheile besser gemengt und derselben ein gefälligeres Ansehen verschafft.

144. Butter - Soß mit Kapern.

Die Soß mit Kapern wird von der vorhergehenden nur durch die Beygabe von einem Löffel voll Kapern unterschieden.