

Von Soßen.

Eine Sardellensoß.

Nimm ausgewaschene Sardellen, Schneide sie klein, wie auch einen Zwiebel darunter, weiche eine Semmel in Wasser ein, drücke es aus, Schneide es unter die Sardellen und Zwiebel, röste dieses in Butter, gieb es in ein Häserl, gieße Wein und Rindsuppe daran, und laß es sieden, wie ein gebünstet Banat; dann schlage es durch ein Haarsieb, würze es mit wenig Safran und wenig Citronenschäler, wie auch Muskatblütze, richte es über ein Rindfleisch, und gieb es auf die Tafel.

Eine Petersilsoß.

Nimm einen grünen Petersil, brocke die Blätter herunter, und setze ein Wasser im Kastrol auf; wenn es siedet, so gieb die ausgewaschenen Blätter darein, lasse sie einen Sud aufstehn, dann seige sie ab, drücke sie aus, und Schneide sie ganz klein wie einen Pfeffer, hernach nimm ein Stück Butter in eine Meil, mache eine gute Buttersuppe, gieb den gehackten Petersil hinein gewürzt mit Muskatblütze; sodann nehme eine Kälberne Brust oder einen Niernbratten, lege es in ein Kastrol, besprenge es mit Salz, hernach
gieße

gieße ein wenig Wein darein, ein Haipel Zwiebel mit Nägerln besetzt und Citronenschäler, laß es weiß auffassiren, wenn es mürbe ist, so lege den Bratten auf eine Schüssel, und gieße die Peterfilsoß darüber.

Eine kalte Peterfilsoß.

Nimm einen grünen Peterfil, zupfe die Blätter ab, wasche sie sauber aus, und stosse sie im Mörser, sodann nimm ein Stückchen geweichte und gestoffene Semmel dazu, gieße ein wenig Essig darein, ein Stückchen Zucker, und zer-
reibe es in einem Mörser.

Eine andere Peterfilsoß.

Nimm einen grünen Peterfil, wasche ihn aus, gieb ihn in ein Häferl, gieße eine Rindsuppe daran (es muß aber recht viel Peterfil seyn) und laß ihn weich sieden; wann er weich ist, so seige ihn ab, hacke ihn klein, hernach laß ein Mehl im Butter anlaufen, und gieb den Peterfil darein, dünste ihn gut im Butter ab, gieße eine Rindsuppe daran gewürzt mit Muskatblüthe, und mache es wie ein Rindskoch, das schön dünn ist, dann gieb es zu einem Rindfleisch.

Pomeranzensoß.

Nimm saure Pomeranzen, reibe die Schäler mit dem Zucker ab, von süßen Pomeranzen schneide die Schäler klein gewürfelt, und den Saft drücke auf den abgeriebenen Zucker; hernach laß ein Mehl im Butter aulauen, gieße eine Suppe und Wein daran, gieb den Zucker sammt dem
Saft

Saft dazu, besprenge es ein wenig mit Salz, und laß es versieden.

Eine andere Pomeranzensoß.

Nimm einen Vierting harten Zucker, und 3 mittlere Pomeranzen, reibe die Schaler mit dem Zucker ab, hernach nimm um 1 Kreuzer runde Semmel, schneide die Rinde ab, gieß ein Seitel Wein daran, dann schneide die übrigen Pomeranzen von einander, drücke den Saft auf den abgeriebenen Zucker, gieß aber Acht, daß kein Kern oder Fasern dazu kömmt, das Inwendige von dem Pomeranzen kannst du auch mit der Semmel sieden lassen; wenn es zu dick ist, kann schon mehr Wein nachgegossen werden; hernach schlage es durch ein Haarsieb, gieße es in ein Meindel, rühre den abgeriebenen Zucker mit dem Saft hinein, und laß es gut versieden, daß es schön dicklicht wird; dann gieß es unter einen lämmernen Hasen oder Mehrücken.

Zwiebelsöß zum Rindfleisch.

Schneide von 2 oder 3 recht großen Zwiebeln den langen weg, so dünn als möglich, gieß sie in einen Fußhafen, gieße ein Seitel heiße Fleischbrühe daran, gieß ein Stückchen Butter, ein wenig Pfeffer, und 2 kleine Hände voll Semmelmehl dazu; lasse diese Soß auf Kohlen oder im Ofen so lange kochen, bis die Zwiebeln weich sind, und gieß sie statt Meerrettig zu gesottenem Rindfleisch.

Zwiebelfoß über einen Bratten.

Wenn der Bratten anfängt zu schwitzen oder zu bratten, und Tropfen ablaufen, muß die Brattpfanne weggenommen, und eine andere untergeschoben werden; dann lege man frische Lorbeerblätter und Citronenschalen darein, schütte ein paar Löffel voll Brühe aus der ersten Brattpfanne nebst 3 bis 4 gehackten Zwiebeln dazu. Wenn man die Brühe säuerlich wünscht, thue man Citronensaft oder Essig dazu, und gieße die Soß über den in eine Schüssel gelegten Bratten.

Soß oder Brühe zu Hechten, Forellen, und andern Fischen.

Man reibt und siedet ein Stück Rinde von schwarzem Brode mit Wein und Fleischbrühe, preßt sie dann durch ein Tuch, thut etwas Citronenmark und Provanzeröl, etwas Zucker und sonst beliebige Würze dazu, läßt dieß nochmals aufwallen, und streuet würflich geschnittene Citronenschalen auf die gesottene Fische.

Soß über Wildprät.

Auf schwarze Brodrinde wird Butter gestrichen, etwas Salz, Pfeffer, Nägelein und gehackte Schallotenzwiebel darauf gestreuet, diese auf das Wildprät in eine Brattpfanne gelegt, etwas Fleischbrühe daran gegossen, und so läßt man es bratten. Wird aber das Fleisch gedämpft, so thut man es in eine Nein oder Kastrol. Ist nun das Fleisch gut, so nimmt man das Brod
her-

aus, hact es mit etwas Speck klein, giebt Citronensaft, klein geschnittene Citronenscheiben in die Brühe, läßt es nochmals aufkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und richtet es über das Fleisch an.

Senffoß zu schwarzem Wildprät.

Zu etlichen Löffeln gelben guten Senf giebt man etwa 3 Löffel Wein, einige klein geschnittene Citronenschalen, einen Löffel Provanzeröl, den Saft von einer halben oder ganzen Citrone, schlägt dieß gut unter einander, und giebt es zu kaltem Schweinswildprät.

Citronensoß über Rebhühner.

Man kocht einige gebähte schwarze Brodrindstücke in etwas Wein und Fleischbrühe, treibt dieß durch, und thut noch etwas Wein, Muskatblüthen, Zucker, Pfeffer und Nägelein zu. Einige nach Proportion Tages zuvor geschnittene und in Zucker gelegte Citronenscheiben werden zu jenen gethan, dann noch einige klein gewürfelt geschnittene Citronenschalen und etwas Zucker und Zimmet, dieses alles aber mit einander aufgekocht. Nun werden den gebratnen Rebhühnern Flügel, Brust ic. abgelset, in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und in der zugedeckten Schüssel noch etwas gedämpft. Endlich streuet man Trisenet darauf, und belegt es mit den übrigen Citronenscheiben.

Zibeben- und Kapernsoß.

Man nehme 8 Loth große und 8 Loth kleine

ne Zibeben, einige Eßlöffel voll Kapern, setze solche mit einem großen Seitel Wein und eben so viel Wasser zum Feuer, indessen schneide man 2 Loth abgebrühete, geschälte Mandeln in längliche dünne Streifen, von einer halben Citrone das Gelbe der Schale in eben so dünne Streifen, eine Citrone aber in Scheiben, und thue diese nebst einem halben Loth Zimmet, 3 bis 4 Loth Zucker und von 2 Semmeln die Bröseln in Butter hellgelb geröstet, hinzu, und lasse dieses zusammen aufkochen.

Gurken- oder Kukumernsoß.

Man schälet und schneidet die Kukumern ganz dünne, dämpfet sie in zerlassener Butter mit einem fein geschnittenen Zwiebel und einem Löffel voll Mehl eine kleine Viertelstunde, thue ein wenig Pfeffer, Salz, und wemns beliebt, ein paar Löffel voll Essig dazu, welcher aber auch wegbleiben kann. Wenn die Kukumern weich sind, wird die Bratenbrühe daran gegossen, und entweder in einem Geschirr allein, oder in der Bratpfanne noch eine halbe Stunde, auch weniger, gekocht, dann über den Braten angerichtet; zu einem kleinen Hammelschlägel nimmt man gemeinlich 6 bis 8 Kukumern.

Sauerampfersoß.

Der Sauerampfer wird geklaubt, gewaschen und nach Belieben geschnitten. Dann wird er in Butter gedämpft, und nachdem es viel Sauerampfer ist, 1 oder 2 Löffel Mehl darauf gestreuet, und wenn dieß eine Weile mitgedämpft

B hat,

hat, so füllt man es mit guter heißer Fleischbrühe an, thut Salz, Muskatnuß, und wenn man gekochtes geselechtes Fleisch hat, dazu, und läßt es mit diesem eine Viertelstunde kochen; dann giebt man diese Soß zum Rindfleisch, Lämmer- und Kälbernen Braten, oder gebratenen Geflügel auf den Tisch. Man kann auch etliche Eyerbötter daran rühren.

Meerrettig- oder Krensoß.

Man schabe oder reibe eine oder etliche Wurzeln auf einem Reibeisen, und koche ihn in guter Fleischbrühe, brühe und schäle indessen 12 bis 16 Mandeln, hacke sie klein, und thue sie nebst einem Stückchen Zucker, etwas geriebener Muskatnuß, einem Stückchen frischer Butter, ein wenig Semmelbröseln hinzu, und lasse dieß zusammen kochen, und quirle zuletzt 2 oder 3 Eyerbötter daran. Auch wird zu mancher Speise Kren mit Essig und Zucker gegeben.

Muschelsoß.

Zu einem halben Seitel Wein und eben so viel Rindsuppe thue man ein Stück Zucker, etwas geschnittene Citronenschalen und Scheiben, und lasse dieß aufkochen, thue nun vie Muscheln hinzu, und lasse sie nur aufwallen, damit sie nicht hart werden. Zuletzt quirle man die Soß mit einigen Eyerböttern ab.

Krebssoß.

Man koche bey 30 Krebsen wie gewöhnlich mit Wasser, Salz und Kümmel, stosse sie dann
in

im Mörser, und brate sie in Butter roth, gieße etwas Fleisch- oder Hühnerbrühe dazu, treibe sie nebst noch mehreren durch einen Seiber, und gieße sie nur in ein, in Butter braun geröstetes Mehl in eine Reine, und noch etwas Fleischbrühe, den Saft von einer Citrone hinzu, und lasse es eine Weile kochen, thue noch etwas Muskat, Pfeffer und Semmelbröseln hinzu. Man kann auch die Krebse noch im Mörser stossen, in Butter dünsten, dann diese mit Fleischbrühe durchseigen.

Zwetschgen- oder Pflaumenmussoß.

Zu einem großen Seitel Wein nehme man ein halb Pfund Mus, koche solches nebst noch 4 Loth Zucker, ein halb Loth gestossenem Zimmt, 1 Quintel Nägelein, und von einer Citrone das Gelbe der Schale auf einem Reibeisen abgerieben, und rühre dieß so lange, bis die Soß dicklicht wird. Man kann auch dergleichen auf eben die Art mit den Musen von Kirichen, Weinbeeren, Äpfeln und Birnen bereiten.

Dergleichen Kalt zu Karpfen und Mehl Speisen.

Das Zwetschgenmus wird kalt mit Wein verdünnt, und mit Zucker und Gewürz vermischt.

Kräutersoß.

Man thue nach Verhältniß einige klein geschnittene Schallotten, einige Zwiebeln, Basilicum, Thymian, Dragon, Lorberblätter, nebst

einigen klein geschnittenen Stückeln Schinken, und einigen Citronenscheiben, etwas Pfeffer in eine Kastrole, gieße einige Löffel Fleischbrühe und etwas Essig hinzu, lasse alles zusammen wohl aufsieden, und schlage nun diese Soß durch ein Haarsieb.

Haringsoß zu Fischen.

Man wässere einige Häringe ein, gräte sie aus, lege diese Stücke in Wein oder Essig, schneide und hacke sie klein, und röste sie bey stetem Umrühren, dann gieße man Wein daran, und lasse es noch einmal aufwallen, treibe es durch ein Haarsieb, thue etwas Muskatblüthe, Citronenmark, Kardambomen und Zucker dazu, und siede es nochmals auf. Beym Anrichten thue man noch etwas Butter und Kapern dazu.

Kronabetsoß zu Wildprät.

Die Kronabetbeeren werden gestossen, etwas gute Fleischbrühe zugegossen, und gerieben, schwarzes oder Roggenbrod, etwas Pfeffer, Nagelein, Ingwer, Muskatblüthe dazu gethan, dieses mit einander aufgekocht, und zuletzt ein Stückel Butter nebst etwas Essig und Wein zugehan.
