

85. Fines herbés oder feine Kräuter zu Soßen,
Fasche und Marinade.

Majoran, Timian, Basilicum, Estragon und Schnittlauch, auch Petersilie, Charlotten, Zwiebeln und Ro-camboles.

Dritte Abtheilung.

Von Soßen und Consomé oder Gallerten.

86. Auster-Soß.

Wenn man sich weiße und braune Coulis, wie Nro. 4 und 5 beschrieben ist, angeschafft hat, so lassen sich sehr leicht daraus die folgenden Soßen arrangiren, indem die Coulis die eigentliche Grundlage derselben sind. Zu dieser Auster-Soße nimmt man ungefähr 50 St. ausgestochene Austern, thut solche in ein Casserole, gießt etwas Wein oder Bouillon darauf, und läßt solche auf dem Feuer heiß werden, nur nicht kochen, damit die Austern nicht hart werden, und gießt sie auf ein Sieb. Das Abgelaufene in einem andern Casserole läßt man kurz bis auf 1 oder 2 Löffel voll einkochen; zu diesen eingekochten gibt man so viel weiße Bouillon, als man nöthigt ist, und etwas gehackte Charlotten, Pfeffer, Muskatnuß und nöthiges Salz, den Saft von 1 Citrone und 3 oder 4 Eyerdotter, womit die Soß zuletzt, wenn sie kochend heiß ist, ablegirt wird. Von den Austern pugt man das Unreine, wie auch die Härte ab, und thut solche in die Soß. Will man die Soß aber braun haben, so nimmt man statt der weißen von der braunen Coulis Nro. 5, und läßt die Eyerdotter daraus weg.]

87. Muscheln = Soß.

Wenn man die Muscheln abgekocht, und die Zungen und Härte abgemacht hat, werden die reinen Muscheln noch ein paarmahl in laulichem Wasser gewaschen, damit sie nicht sandig sind. Dann hackt man ein paar Charlotten fein, passirt solche mit etwas Butter, thut die auf einem Sieb abgelaufenen Muscheln mit etwas Pfeffer und Salz dazu, und so viel Coulis von der weißen oder braunen, als man viel oder wenig Soß bedarf, drückt zuletzt von 1 Citrone den Saft daran; ist die Muscheln-Soß weiß, so legirt man sie zuletzt mit etlichen Eyerdottern, und gibt etwas durchgestrichene Sardellen darein.

88. Orangen = Soß.

Von den Orangen oder Pomeranzen wird rund herum das Gelbe abgeschält, und dieß mit ein wenig Wasser in einem Casserole weich gekocht, so daß nicht mehr Feuchtigkeit als ein Löffel voll auf gedachten Orangenschalen bleibt. Soll die Soß weiß seyn, gibt man so viel weiße Coulis wie Nro. 4, als man braucht, darauf, würzt sie, drückt den Saft von den Orangen und von 1 Citrone den Saft dazu, und legirt sie mit 3 oder 4 gelben Eiern ab. Soll sie braun seyn, so nimmt man von Nro. 5 Coulis, und läßt die Eier heraus.

89. Citronen = Soß.

Mit den Citronen macht man es wie mit den Orangen. Man schält die gelben Schalen dünne ab, kocht sie weich, und gießt so viel Coulis darauf, als man benöthigt ist, würzt sie mit etwas Muskatnuß, Pfeffer und nöthigem Salz, und legirt sie zuletzt mit 3 oder 4 Eyer gelb, wann sie weiß seyn soll, ab.

90. Champignons = Soß.

Sind die Champignons frisch, so wird zuerst die Haut davon abgeschält, oder wenn sie so klein sind wie
E

Nüsse, so wäscht man solche nur mit Salz und Wasser rein, spült sie ab, und setzt sie trocken mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, eine ganze Zwiebel und von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft, zugedeckt auf gelindes Feuer. Nach ein paar Minuten wird Feuchtigkeit genug darauf zu finden seyn, dann läßt man solche auf etwas starkem Feuer rasch einkochen, gibt so viel weiße oder braune Coulis, als nothwendig ist, darauf, und beym Ablegiren mit 3 oder 4 Eyerdottern drückt man noch von 1 Citrone den Saft dazu. Sind die Champignons groß, so schneidet man sie in feine Fillets oder Würfel, wäscht sie, wie schon gesagt, und verfährt wie oben. Sind es aber getrocknete, so legt man solche erst in hinlängliches Wasser; nach einer Stunde kocht man sie, schneidet sie nach Belieben klein, und da diese getrockneten nicht die Kraft haben, wie die frischen Champignons, so muß man ihnen zu Hülfe kommen. Daher hackt man ein paar Charlotten fein, thut die Champignons nebst 1 Glas Wein, 1 Köffel Bouillon und 1 Köffel von Champignons-Wasser dazu, läßt dieses mit dem Champignons ganz kurz einkochen, gibt sodann die Coulis darauf, und macht es, wie oben beschrieben, weiß oder braun.

91. Trüffel = Soff.

Sind die Trüffeln frisch, so bringt man sie in Wasser, damit der Schmutz, Erde und Sand erstlich abweicht, dann werden sie aus einem Wasser ins andere gewaschen und mit Bürsten so lange gebürstet, bis nichts Unreines daran zu spüren ist. Hierauf schält man die harte Rinde dünne ab, schneidet die Trüffel in Scheiben, gießt 1 Glas Wein darauf und so viel Coulis, als man Soff bedarf. Zum Ueberfluß, und damit nichts weggeworfen wird, kann man den sämmtlichen Abzug mit ein paar Köffel voll Jus oder Bouillon auskochen, das dünne Durchgelaufene zu der Soff thun und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen, zuletzt von 1 Ci-

trone den Saft daran drücken, und im Fall die Soff von weißer Coulis seyn soll, sie mit etlichen Eyrdottern ablegiren.

92. Soffée = Soff.

Zu dieser Soff nimmt man eine fein gehackte Zwiebel oder ein paar feine Charlotten, ein paar Champignons, ein paar Sardellen, etliche Maurachen, auch, wer es will, ein hart gekochtes Ey, hackt solches alles mit einander fein, und läßt es mit etwas Butter schmelzen, dann füllet man es mit weißer oder brauner Coulis an, drückt von 1 Citrone den Saft dazu, und wenn die Soff weiß ist, wird sie mit ein paar Ethern gelb ablegirt. Man braucht sie vorzüglich zum Soffée.

93. Sardellen = Soff.

Von den Sardellen wird ein paarmahl mit Wasser die weiße Haut abgewaschen, dann werden sie von den Gräten abgeplückt und auf den Tisch mit eben so viel Butter, wie es Sardellen sind, klein gehackt und durch Haarsieb gestrichen. Soll die Soff nun weiß seyn, so schlägt man in ein Haarsieb 4 gelbe Eyer und von 1 Citrone den Saft, und spült das Sieb mit einem Löffel voll Wein durch, thut von den durchgestrichenen Sardellen einen guten Löffel voll dazu, würzt es mit etwas Muskatnuß, Pfeffer und im Nothfall auch mit Salz, gibt so viel weiße Coulis, als man Soff benötigt ist, dazu, und ziehet zuletzt die Soff auf dem Feuer kochend heiß ab. Soll sie aber braun seyn, so rührt man die durchgestrichenen Sardellen mit dem Saft von 1 Citrone, 1 Glas Wein, etwas Pfeffer und Muskatnuß, erstlich dünne, gibt dann hinlänglich braune Coulis darauf, läßt es ebenfalls unter stetem Rühren ankochen und richtet es sodann über das hierzu bestimmte Entrée.

94. Soff à l'Italienne.

Man passirt in einem Casserole mit etwas Pro-

vençer = Oehl ein paar Charlotten, 4 Stück abgewaschene Sardellen mit sammt den Gräten und $\frac{1}{2}$ Citrone in Scheiben, läßt es mit der braunen Coulis durchkochen, nimmt von 3 hart gekochten Eiern das Gelbe dazu, und streicht die gedachte Soß durch ein Haartuch oder Sieb, drückt noch von 1 Citrone den Saft und $\frac{1}{2}$ Glas Wein dazu, läßt es nur warm stehen, aber nicht kochen, und richtet es an.

95. Soß à l'Espagnole.

Man schneidet so viel rohen, mageren Schinken, wie ein Ey groß, in kleine Würfel, thut ihn in ein Casserole, dann 1 Löffel voll Provencer = Oehl, 1 Löffel Gabri, 3 Sardellen, die zuvor abgewaschen, 1 Lorbeerblatt und ein paar zerschnittene Zwiebeln dazu, läßt solches langsam auf gelindem Feuer schwizen und passiren, füllt es mit guter brauner Coulis an, gibt auch 1 Glas Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es langsam 1 Stunde kochen, streicht es dann durch ein Haartuch oder Sieb und drückt von 1 Citrone den Saft dazu. Diese Soß kann man zu allen Fleisch- und Federvieh = Sorten anrichten.

NB. Sollte es einer oder der anderen Soß noch an Kräften fehlen, so bedient man sich der unter Nro. 3 beschriebenen Glacé, indem man davon die Größe einer Nuß oder Tauben-Eys dazu gibt, und man wird diese Hülfe bald verspüren.

96. Soß von Mousserons.

Mousserons ist eine pilzartige aber strenge Erdfrucht. Wenn solche frisch sind und gewaschen, hackt man sie ganz fein, rührt sie auf dem Boden des Casseroles mit etwas Wein feucht an, thut so viel braune Coulis darauf, als man benöthigt ist, und drückt von 1 Citrone den Saft dabey, läßt es durchkochen, und richtet solche unter Feldhühner, Rebhühner oder in Pasteten von Wildpret an. Will sie jemand weiß ha-

ben, so nimmt man statt brauner, weiße Coulis, und legirt solche mit 3 oder 4 Eyer gelb zuletzt ab.

97. Gurken = Soß.

Sind die Gurken frisch und grün, so püht man sie ab, und schneidet sie in Stücken eines Fingergliedes groß, wäscht sie rein und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Soll die Soß weiß seyn, so passirt man die Gurken mit etwas kalter Butter, Salz und Pfeffer, auch einer ganzen Zwiebel, bis das Feuchte kurz eingekocht ist. Dann gibt man weiße Coulis darauf, läßt es ein Mahl durchkochen, und thut zuletzt von 1 Citrone den Saft daran. legirt es mit 4 Eyerdottern ab, und gibt auch etwas Schnittlauch, fein geschnitten, dazu. Will man die Gurken-Soß braun haben, so sezet man die Gurken mit 1 Löffel voll Provencer-Dehl und mit den vorigen Ingredienzen auf, läßt sie gelinde schweizen und passiren, gibt dann braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Glacé No. 3 dazu, läßt es durchkochen, und richtet es an.

98. Oliven = Soß.

Die Oliven werden abgeschält, und läßt sie mit etwas Zus und Wein zugedeckt langsam gar kochen, dann thut man hinlänglich braune Coulis darauf, von 1 Citrone den Saft und etwas Pfeffer daran, und wenn es ein Mahl angekocht hat, wird es unter das bestimmte Entrée gegeben. Auch schadet ein Glas Wein keiner braunen Soß etwas.

99. Soß von kleinen Zwiebeln en Ragout.

Man püht die Zwiebeln rein und glatt, sezt solche mit einem Stückchen kalter Butter zum Feuer, und läßt sie langsam schweizen, bis alle Feuchtigkeit verkocht ist. Für wem diese rohen Zwiebeln zu strenge schmecken sollten, der schneidet die ganzen Zwiebeln, welche aber ausgesucht klein seyn müssen, auf beyden Enden unten und

oben quer durch, und kocht selbige mit den Schalen ganz $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann abgesehen und abgeseigt, und passirt sie nun mit Butter, wie die vorher beschriebenen rohen, gibt sodann hinlängliche Coulis darauf, ein grünes Lorbeerblatt und von 1 Citrone die gelbe Schale daran, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam durchkochen, und thut zuletzt etwas Pfeffer und Citronensaft dazu.

Die Zwiebel-Sop kann weiß und auch braun seyn.

100. Sop en Purée von Zwiebeln.

Eine Hand voll große Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, solche sind mit hinlänglicher Butter und einem Theelöffel voll gestoßenen Zucker gelinde schwenken und kurz passiren zu lassen, dann wird Coulis darauf gethan und durchgekocht, zuletzt der Saft von 1 Citrone dazu gegeben, und unter ein Entrée angerichtet. Weiß mit etlichen Eiern abgelegt; braun aber mit 1 Glas Wein.

101. Sop en Purée von weißen Rüben.

Die weißen Rüben schneidet man vor der Hand fein, und passirt solche in etwas Butter, läßt sie gar schwenken, füllt solche mit brauner Coulis an, und nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde gelinde gekocht, streicht man sie durch ein Haartuch oder Sieb, und richtet solches Purée gern unter Enten an.

102. Sop à la Rober.

Man schneidet eine Hand voll Zwiebeln in Würfel, und passirt solche mit hinlänglicher kalter Butter und 1 Theelöffel voll Zucker, bis sie gelbbraun sind, gibt braune Coulis, ein Glas Essig, Wein und etwas Pfeffer daran, und läßt es durchkochen. Dieß ist eine gute Sop unter Cotelets und Grillanden.

103. Sop von Charlotten.

Ein mäßiger Löffel voll Charlotten, wenn solche mit etwas Essig oder Citronensaft fein gehackt sind, wird mit

einem Löffel voll Provenzer-Dehl geschwigt, so viel braune Coulis, als man bedarf, und von einer Citrone den Saft dazu gethan, und nur ein Mahl aufkochen lassen, dann etwas Pfeffer daran gegeben, und unter das bestimmte Entrée angerichtet.

104. *Sof à la Ravigote.*

Dies ist die obige Sof, nur daß man von einem guten Braiseſatz, worin eine Entrée gar gebraten hat, einen guten Theil mit in die Sof nimmt.

105. *Sof von indischem Accia.*

Dieser Accia ist eine indianische marinirte Wurzel-frucht und nächst den indianischen Vogelnestern und dem indischen Soja am theuersten. Indes wird sowohl der Accia als der Soja hier nachgemacht, und besonders ist der hiesige Soja öfters besser als der ausländische. Der ächte Accia wird in kleine Würfel oder kleine Filets geschnitten, mit etwas Provencer-Dehl passirt, Coulis, nebst von 1 Citrone der Saft darauf gethan, und nachdem es durchgekocht hat und ausgeschäumt ist, wird die Sof unter das Entrée gegeben.

106. *Sof de fines herbes.*

Unter No. 85 stehen die feinen Kräuter zur Sof de fines herbes angemerkt. Wenn solche fein gehackt und mit einem Löffel Provencer-Dehl passirt sind, gibt man so viel Coulis und von 1 Citrone den Saft darauf, als man braucht, läßt es ankochen und gibt die Sof unter das dazu bestimmte Entrée. Weiß und braun; erstere mit Eiern ablegirt.

107. *Sof à la Moscovite oder à la Prussienne.*

Man läßt in einem Casserole einen hinlänglichen Theil Coulis etwas einkochen, wozu eine ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und von einer Citrone die Schale gethan wird, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Kanne sauern Rahm da-

zu, läßt es gut unter dem Kochen durchrühren, und gibt noch zuletzt etwas Gewürz und von 1 Citrone den Saft daran.

108. *Sof à la Genève.*

Eine Hand voll Wachholder-Beere stößt man in einem Mörser zu Muß, und rührt solche in einem Casserole mit 1 Glas Wein und Essig dünne, thut etwas Pfeffer und Salz und so viel braune Coulis, als man bedarf, daran, läßt es sodann 1 Stunde gelinde durchkochen, und streicht es durch ein Haarsieb. Diese Sof paßt sehr gut zu einem Rinder-Braten.

109. *Sof oder Ragout von Kastanien.*

Die Kastanien werden, wie bey Nro. 54 bey der Suppe Noel, in Wasser aufgekocht und heiß abgeschält; wenn solche nun völlig rein sind, läßt man etwas Butter und Zucker zugleich gelbbraun in einem Casserole werden, die Kastanien eine kleine Weile darin schwitzen und gibt hinlänglich braune Coulis darauf. Wenn es durchgekocht hat, so drückt man beym Anrichten den Saft von einer Citrone dazu.

NB. Hierbey ist zu bemerken, daß man beym Schwitzen der Kastanien sehr vorsichtig seyn muß; denn passiren oder braten dieselben zu lange, so bekommen sie eine harte Kruste und verlieren den besten Geschmack. Man gibt dieß Ragout gern zu gebratenen jungen Enten und Tauben.

110. *Sof von Soja.*

Wenn man sich den Soja selbst machen will, so nehme man so viel Champignons, als man bekommen kann, püße nur trocken das Sandige unten ab, ohne sie abzuwaschen, thue solche in einen irdenen Topf, und bestreue sie mit Salz, nur nicht zu viel, thue ein paar grüne Lorbeerblätter, Ingber, Nelken und Pfeffer, gröblich gestoßen, dazu, und rühre und zerdrücke die Champignons mit einem reinen Holz-Löffel recht oft den Tag

über. Nach zwey Mahl 24 Stunden gießt man die Champignons in einen neuen Topf, setzt diesen an ein gleiches Kohlenfeuer, und läßt es ein paar Stunden zugedeckt langsam kochen, unter welcher Zeit es öfters umgerührt wird; gießt es sodann in eine Serviette, und drückt die Feuchtigkeit alle heraus. Das Durchgedrückte läßt man nun in einem reinen irdenen Tiegel kurz einkochen, und wenn es etwas abgekühlt ist, läßt man es noch ein Mahl durch ein Haartuch durchlaufen, und verwahrt es in Boucillen. Will man nun eine Soff mit Soja unter ein Fleisch Entrée geben, so thut man einen guten Löffel voll von vorbeschriebenen Soja in die fertig gemachte Coulis-Soff.

NB. Man rechnet auf eine Quantität Champignons von $\frac{1}{2}$ Aechtel, 2 Loth Gewürze, und erhält nach obigem Verfahren nur $\frac{1}{2}$ Kanne fertigen Soja.

111. Soff blanc.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thut 4 Eyerdotter, 1 Löffel voll Mehl und von 1 Citrone den Saft, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und von 1 Citrone die Schale daran, gießt so viel Bouillon von No. 1 dazu, als man braucht, gibt etwas Muskatnuß-Blüthe und Pfeffer daran, und rührt solche auf dem Feuer ab. Zu Fischen ist diese Soff sehr gut.

112. Soff à l'Anglaise.

Wie bey den vorherbeschriebenen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eyerdottern zu Sahne, gibt 1 Löffel voll Mehl, Zwiebel, Citronen-Schale und Saft und etwas Gewürze dazu, und gießt halb Bouillon No. 1 und halb Jus No. 2, auch einen guten Löffel Essig und Wein dazu, rührt es auf dem Feuer ab, und richtet sie an.

113. Soff à la Hollandoise.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Eyerdotter und 1 Löffel voll Mehl, hinlänglich Gewürz, ein gut Glas Essig, Citronenschalen, Lorbeerblatt und ein Stückchen Zucker

eines Theelöffels groß in ein Casserole gethan, mit Bouillon angefüllt und über dem Feuer abgerührt, bis solches eben in Kochen ist. Man kann auch einen Löffel voll Gabri mit darein nehmen, und wenn diese Soff zum Fisch bestimmt ist, einen Löffel voll Fischwasser darunter thun, um sie gut zu haben.

114. Soff à la Reine.

Man schneidet ein Stückchen Schinken und eben so viel rohes Kalbfleisch, auch eine Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Staude Zeller, eine gelbe Wurzel und 3 Zwiebel in Würfel, läßt es mit $\frac{1}{2}$ Porbeerblatt und ein wenig Butter schwenken, thut eine Semmel (welche nichts braunes hat und in Wasser oder Bouillon eingeweicht gewesen) dazu, gibt gute Bouillon darauf, und läßt solches 1 Stunde langsam kochen, streicht es mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln und 4 hart gekochte gelbe Eyer ein paar Mahl durch ein Haartuch, drückt von 1 Citrone den Saft dazu, läßt diese Soff aber nicht kochen, sondern nur heiß werden, und gibt sie zu Hühner oder gebratenen Kalbs-Entrée.

115. Soff à la Rée.

Eine gute Hand voll in Blättern abgepflückte Petersilie, rein gewaschen, drückt man durch eine Serviette, daß das Wasser rein herauskömmt, läßt ein gut Stück Butter hochbraun werden, und wirft die rohe Petersilie in die glühende Butter mit hinein, rührt sie auf dem Feuer ein paar Minuten durch, damit solche in kurzer Zeit gar werde. Sodann gießt man 1 gut Glas voll Essig und etwas weniges Jus No. 2 darauf, gibt etwas Pfeffer und Salz daran, und wenn solche ein paar Mahl durchgekocht hat, gibt man sie zu gebratenen oder grillirten Fischen, es seyen Karpfen, Sander oder sonstige Fischarten.

116. Braune Gabrisoff.

Man läßt etwas Butter gelbbraun werden, schüt-

tet so viel Gabri, als man nehmen will, in die heiße Butter, und läßt solche ein paar Minuten schwigen, dann gibt man hinlänglich von der Coulis No. 5, auch ein Glas Essig darauf, thut etwas Pfeffer daran, und wenn die Soß $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht hat, gibt man sie zu dem bestimmten Entrée.

NB. Anstatt der Butter nimmt man auch Provencer-Dehl, welches vom Geschmack abhängt.

117. Soß à la Béchemêle.

Man schneidet wie zur Soß à la Reine No. 114 Fleisch und Wurzeln fein würflich, läßt es mit Butter schwigen, stobt einen Löffel voll Mehl dazu, und füllet das passirte mit heißer guter Milch oder auch mit Rahm oder Sahne an, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, und streicht die Soß mit 4 hart gekochten Eyerdottern durch ein Haarsieb, thut etwas Muskatnuß und nöthiges Salz dazu, und läßt es nur kochend heiß werden. Zu Bou-din blanc von Hühner gibt man diese Soß gern.

118. Soß à l'Estragon.

Der spanische Pfeffer wird abgeblättert und in kochendem Wasser ein Mahl nur aufgekocht oder blanchirt. Dadurch behält derselbe seine grüne Couleur. Wenn er nun auf dem Siebe rein abgelaufen ist, kann man ihn ganz lassen oder auch ein paar Mahl durchschneiden, in die Coulis thun, damit eine Weile langsam kochen lassen, und nur ein wenig Citron-Säure oder Essig dazu geben, damit der spanische Pfeffer-Geschmack durch die Säure nicht unterdrückt wird.

NB. Wer sich spanischen Pfeffer-Essig selbst fabriciren will, der thue den spanischen Pfeffer in eine schickliche Bouteille, Lorbeerblätter, Gewürz, Rocambole oder etwas Knoblauch dazu und guten Essig darauf, so hat man immer spanischen Pfeffer-Essig fertig.

119. Bischof-Soß.

Man röstet die Pomeranzen wie zum Bischof,

schneidet dann die gelbe Schale fein ab, thut sie in ein Casserole, und drückt den Pomeranzensaft dazu, gibt eines Laubeneyes groß Zucker, von 1 Citrone den Saft und 1 Glas rothen Wein daran, und läßt es mit so viel brauner Coulis durchkochen, als man braucht. Vorzüglich eignet sich diese Soß zu Federvieh.

120. Soß = Douce.

Man macht etwas Butter und Zucker zugleich braun, wie zu den Kastanien Nro. 109, passirt einen Löffel voll Mehl dazu, und läßt es erstlich mit Wasser auskochen, thut dann große und kleine Rosinen, auch abgeschälte geschnittene Mandeln, 1 Glas Wein und 1 Glas Essig, $\frac{1}{2}$ Citrone in Scheiben, und die Schale von der Citrone in feine Fillets geschnitten, daran, und läßt es hernach langsam, zugedeckt noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Diese Soß paßt gut zu Kalbsköpfen und Füßen.

121. Soß = Poivrade.

Wenn man in eine Coulis Nro. 5 etwas Citronenschale, 1 paar ganze Zwiebeln, 1 Porbeerblatt und 1 gut Glas Essig mit etwas Pfeffer eingießt und durchkochen läßt, so ist die Soß = Poivrade fertig. Man gibt solche zu einen gebratenem Kalbs-Entrée.

122. Soß en Pauvre homme.

Man läßt gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig mit einem guten Coulis Nro. 5 durchkochen, und gibt solche Soß gern zu Marenen und blau gesottenen Fischen, auch zu Hummers und Taschen-Krebsen.

123. Petersilien = Soß.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in kaltes Wasser, thut gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, füllet solche mit schwacher Bouillon, in Ermangelung derselben aber, mit reinem Wasser auf, und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn es unter beständigem

Rühren anfängt zu kochen, kann man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu thun und es aufziehen, als wären Eyer darunter. Diese Soß macht sich recht gut zu Rinderbrust oder blau gesottene Fischen.

124. Krebs = Soß en Ragout.

Bei dem Krebs = Fisch No. 78 ist hinlänglich von der Procedur der Krebse und Krebs = Butter gesprochen. Wenn man nun Krebs = Butter und auch die ausgepukten Schweifeln derselben hat, so läßt sich auf mehr als einerley Weise Krebs = Soß davon machen. Wenn man z. B. weiße Coulis No. 4 nimmt, so darf man nur in solche Coulis ein Stück Krebs = Butter legen. Die Soß muß aber beim Kochen gerührt werden, damit sich die Butter nicht ausflärt, zuletzt legirt man sie mit Ethern ab, und drückt den Saft von 1 Citrone dazu, und ganz zuletzt werden die Krebs = Schweifeln darein gelegt.

Oder 2) mit Bouillon.

Man passirt die Krebsbutter mit 1 Löffel Mehl darin, läßt es mit Bouillon No. 1 unter beständigem Rühren auskochen, legirt es zuletzt ab, thut die Krebs = Schweife darein und schärft es mit Citronen = Säure.

Oder 3) mit Milch.

Man passirt die Krebsbutter und etwas Mehl zusammen, füllet es mit kochender Milch oder Rahm an, läßt es auskochen, gibt zuletzt die Krebs = Schweifeln darein und würzt es mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer ab. Unter alle diese Krebs = Soßen machen sich auch ausgepukte Murrachen sehr gut.

125. Soß oder Ragout von Artischocken.

Die Artischocken werden abgeschnitten und alle Blätter und der fleischige Boden mit Citrone bestrichen, damit solche nicht schwarz oder blau werden. Hierauf kocht man sie in hinlänglichem Wasser weich, ziehet sie sodann

in kaltes Wasser, und bepugt sie noch ein Mahl; schneidet sie in Stücken nach beliebiger Größe, oder sticht sie auch mit einem kleinen Pastetenstecher aus. Ist dieß geschehen, so gibt man diese zerschnittenen Artischocken in eine weiße oder braune Coulis = Soß, thut noch etwas Citronen - Säure daran, und gibt dann dieß Artischocken - Ragout zu jeder beliebigen Fleisch - Entrée.

126. Soß oder Ragout von Spargel, Krebschweifeln und Mairachen.

Man schneidet den kleinen jungen Spargel in Stücken, von der Länge eines Finger - Gliedes, und kocht solche in Wasser ziemlich weich. Dieß muß aber in vielem Wasser geschehen, sonst behalten die Spargelspitzen einen bitteren Geschmack. Mit den Mairachen verfährt man eben so. Wenn sie rein gewaschen, kocht man sie in Wasser gar, und gießt beides auf Haarsiebe zum Ablaufen; setzt die Spargelstücken und Mairachen dann mit etwas Butter in einem Casserole auf, thut gleich etwas Salz, Pfeffer und Petersilie dazu, und läßt es zugedeckt schweigen, füllt es hernach mit Coulis No. 4 an, und wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam durchgekocht hat, so thut man zuletzt die Krebschweifeln und ein Stück Krebsbutter dazu, legirt es mit 4 oder mehrern Eyerdottern ab, und gibt es zu Hühner und Tauben.

127. Soß oder Ragout von Zeller.

Man schneidet den Zeller, wenn er rein gepugt ist, in große Scheiben, dann nimmt man einen kleinen Ausstecher oder Röhre von einer Wurstspritze und sticht runde Plätzchen wie ein Groschenstück damit aus, diese blanchirt man halb weich; thut solche in einer weißen oder braunen Coulis, und läßt den Zeller langsam in der Coulis gar kochen, gibt etwas Pfeffer und Salz dazu, und schärft es mit einer Citrone ab. Ein solches Ragout schmeckt sehr gut zu farschirten Lammbrüsten à la Glacé.

128. Grüne Fenchel = Soß.

Wenn man von der braunen Coulis No. 5 eine Soß präparirt hat, so hackt man einen Theil Fenchel oder bindet solchen auch zusammen, und läßt in der kochenden Coulis seine Kraft und Geschmack ausziehen, worauf die Soß unter das bestimmte Entrée angerichtet wird.

129. Grüne Kräuter = Soß.

Zu dieser Soß kann man alle möglichen grünen Kräuter verwenden, nur keine Nauten. Auch kann man eine Hand voll grünes Korn dazu nehmen. Wenn alles rein gewaschen, hackt man es erstlich klein, dann stößt man es im Mörser wie ein Tasch, und ringet es tüchtig durch ein Haartuch; wenn kein grüner Saft mehr kommen will, macht man die Serviette oder Haartuch auf, feuchtet das gestoßene Kraut mit 1 Glas Essig an, und wiederholt das Durchringen noch ein Mal. Die durchgerungene Soß bricht oder versüßt man mit etwas Zucker, abgeriebener Citronen = Schale und in Scheiben geschnittener Citrone; thut etwas gestoßenen Pfeffer und Salz daran, und gibt sie vorzüglich zu gebratenen Lammfleisch.

130. Dill = Soß.

Man rührt 1 Löffel voll Mehl in Wasser ab, thut den gehackten Dill, ein paar ganze Zwiebeln, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, auch 1 Stück Citronen = Schale dazu; rührt darauf die Soß mit schwacher Bouillon und ein paar Löffel voll Wasser ab und thut zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu; dann zieht man es wie eine mit Eiern ablegirte Soß auf dem Feuer ab.

131. Marinade um Uccia zu bereiten.

Man hackt eine gute Hand voll Charlotten fein, feuchtet sie mit Essig an, und drückt den Saft davon durch ein Haartuch aus. Hierzu bringt man nun 1 Hand voll gestoßenen Senf, 1 Hand voll Merrettig, 1 Hand

voll Rocambole und Knoblauch, 3 Stück spanischen Pfeffer, 1 guten Löffel voll weißen Pfeffer, 1 Hand voll unreife Weinbeere, 1 Tasse voll Provencer = Oehl und $\frac{1}{2}$ Kanne ächten Weinessig mit dem nöthigen Salz. In diese Marinade legt man gekochten, doch nicht zu weichen Kohlrab, Salat und Blumenkohl = Stengel, läßt sie gehörig die Kraft der Soß anziehen und gebraucht sie statt des wirklichen Accia.

132. Accia = Soß.

Will man nun eine warme Accia = Soß zum Fleische oder Geflügel machen, und kann keinen ächten indischen Accia bekommen, so präparirt man sich eine gute Coulis = Soß, wie zum Soja Nro. 110, hackt da hinein ein paar Stückchen von obigem wie Accia eingelegtem Gartengewächs, gibt auch noch einen Löffel voll von der Marinade selbst dazu, und wird so eine sehr piquante Soß erhalten.

133. Consomé oder Gallerte zu kalten Sachen.

Eine Consomé oder Gallerte braucht man zu kalten Pasteten, Aspic Galartinen und verschiedenen andern Speisen, welche man durchgehends à la Daube nennt. Zu dieser Benennung fügt man noch den Fleischnahmen, oder was sonst in dem à la Daube verborgen ist, hinzu. Als z. B. Galartine von Hühnern, à la Daube von Capaun oder von Kollade, à la Daube von Kalbfleisch, von Spanferkel, von Aspic u. s. w. Zu einer solchen Consomé bedient man sich eines großen Casseroles, belegt dessen Boden mit Speck und Schinkenscheiben, legt etliche Scheiben mageres geklopftes Rindfleisch darauf, thut auch von Kalbfleisch, Hühner und anderm Federvieh den Abzug dazu, wie bey der Bouillon Nro. 1. und Jus Nro. 2 angemerkt ist, und gibt ein gutes Theil Wurzelwerk und Zwiebeln vor der Hand geschnitten darein. Hierauf setzt man das Casserole zum Feuer, und läßt es wie bey der Jus Nro. 2 auf den Boden etwas bräunlich

angehen, nur nicht völlig so dunkel werden. Unter dieser Zeit spaltet man 8, oder nach Bedürfniß mehrere abgebrühete Kalbsfüße, und haut solche in kleine Strüken, läßt die eingehäutenen Kalbsfüße in einen passenden Topf oder Kessel mit Wasser rein ausschäumen, und so lange kochen, bis die erstgedachte Jus angegangen ist; dann gießt man das Fett oder Bräise rein davon ab, und gibt die gekochten Kalbsfüße mit allem darinne befindlichen dazu, läßt es wieder ankochen, und wenn es ausgeschäumt ist, thut man noch eine Hand voll frisches Wurzelwerk und ein paar grüne Lorbeerblätter dazu, und läßt die Consomé langsam und zulezt ein paar Stunden kochen, bis alles Fleisch recht weich und alle Kraft herausgekocht ist. Sodann läßt man alles durch einen großen Durchschlag in ein anderes Casserole rein ablaufen, befreyt es nun von allem sich darauf befindenden Fett, thut etwas Nelken, Pfeffer und Ingber gröblich gestoßen, und so viel guten Essig, daß die Gallerte scharf darnach schmeckt, darenin, und gibt nach Verhältniß der Quantität von 8 oder mehrern Eiern das Weiße etwas durchgeschlagen dazu; ziehet solches mit einem Schöpflöffel unter beständigem Aufziehen auf dem Feuer ab, bis es völlig kocht, und setzet es dann zugedeckt auf flaches Kohlenfeuer, damit sich das Eyerweiß zusammenzieht. Während der Zeit, daß der Consomé sich noch auf dem Feuer befindet, bindet man einen Beutel von Molton oder auch eine Serviette auf einen umgekehrten Scheimmel mit den 4 Zipfeln an die 4 Füße, setz ein reines Casserole darunter, gießt den Consomé hindurch, und wiederholt das Durchgießen etliche Mal, bis der Consomé klar wie Wein aussieht. Während des Durchgießens deckt man ihn mit Servietten oder Tüchern gut zu: 1) damit der Consomé nicht so schnell erkalte, 2) weil diese Behandlung das Durchlaufen befördert und erleichtert. Wer etwas Wein daran wenden will, kann auch früher so viel Wein als er Essig nimmt, mit abziehen lassen, um der Sache noch mehr Kraft zu geben. — Wenn dann al-

les durchgelaufen ist, und hell und klar aussieht, so verwahrt man den Consomé und verbraucht ihn auf folgende Weise: Will man zum Beyspiel Galartinen einrangiren, so gießt man von gedachtem klaren Consomé 2 Finger hoch in eine Form oder Casserole, läßt es darin steif oder zu Gallerte werden, belegt dann den Consomé mit ausgeschnittenen Citronscheiben, Vorbeerblättern und Blumen, begießt es oben vorsichtig mit ein paar Löffel voll fließendem Consomé, und wenn es wieder kalt und steif ist, so rangirt man darauf dasjenige Fleischwerk, welches man sich erwählt hat. Ist nun das Casserole oder die Form voll, so gießt man so viel zerlassenen Consomé darauf, daß es das Fleisch bedeckt, und läßt es durch und durch kalt werden. Beym Anrichten einer solchen Galartine hält man die Form in ein größeres Geschirr, worin heißes Wasser befindlich, und wenn es sich nun durch die Wärme rund herum vom Rande abgelöst hat, deckt man die dazu bestimmte Servier-Schüssel darüber, stürzt es darauf um, und garnirt die Galartine mit Citronenscheiben. Auf diese Art verfährt man mit allen den kalten Gallertspeisen, welche à la Daube genannt werden.

Vierte Abtheilung.

Von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch u. s. w. mit ihren Veränderungen.

134. Rinderbrust à la Naturel.

Ein jedes Stück Rindfleisch, wenn es à la Naturel heißen soll, muß nicht zu sehr ausgekocht werden, sondern wenn es weich und mürbe ist, in einer Braise mit ganzem Wurzelwerk und gehörigem Salz bis zum Anrichten verbleiben. Beym Anrichten bestreuet man es