

Soßen oder Brühen,

sind allerdings wichtiger, als sie zu seyn scheinen, denn es ereignet sich öfters, daß mehr die Brühe als das Hauptessen den Geschmack reizet; ja manche fast unschmackhafte Speise wird dadurch essbar und angenehm gemacht. Bey vielen schon angeführten Gerichten ist die Soße, die sich dazu schickt, bereits mit angehängt worden; um aber doch bey den Speisen, wo nichts davon bemerkt worden, nicht in Verlegenheit zu gerathen, sollen hier besonders einige Soßen, und die Anweisung, sie zu bereiten, angeführt werden.

Eine Soße, die sich bey allem Essen anwenden läßt.

Man lasse Butter über dem Feuer heiß werden, rühre ein Paar Handvoll (nachdem man viel Soß braucht) geriebene Semmel darein, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker, Zitronenschalen, Zitronenscheiben, und lasse es miteinander ein wenig dick kochen.

Kapernsoß zu Braten oder Fischen.

Man rühre einen halben Löffel voll Mehl und das Selbe von Eiern, mit einem guten Stücke wohl ausgewaschener Butter, recht durch einander, so, daß die Soß davon etwas dick werde, thue noch

gestoßene Muskatblumen, ein Lorbeerblatt, länglich geschnittene Zitronenschalen dazu, und menge es ebenfalls darunter; dann kömmt noch Zucker, ein gut Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles setzt man auf Kohlenfeuer, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Diese Soff kann zu Braten und zu Fischen genommen werden.

Eine Holländische Soff.

Man lege einen guten Theil ausgewaschener Butter in einen Tiegel, rühre ein wenig Mehl und das Gelbe von Eiern darüber, nähmlich von beyden so viel, daß die Soff davon dick werden kann; ferner reibe man von Zitronen das Gelbe der Schalen ab, thue es nebst Zitronenscheiben oder Zitronensaft und Zucker dazu. Nun rühre man alles gut unter einander, und gieße noch Wein und ein wenig Wasser dazu, lege auch einige ganze Muskatblumen, einige Pfefferkerne und ein Lorbeerblatt daran, setze es auf Kohlenfeuer, und lasse es unter stetem Rühren etwas dicklich werden. Man kann eine solche Soffe zu gebratenen und gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über in Salz gekochten und trocken angerichteten Hecht gießen.

Sahn- oder Süßrahm-Soff.

Man schlage in einen Tiegel das Gelbe von Eiern, rühre ein wenig Mehl, gestoßenen Pfeffer, Muskatblumen, Salz, etwas Butter und süßen Rahm darunter, stelle es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und lasse es bey beständigem Umrühren etwas dick werden. Soll diese Soff zu Stockfischpasteten, wozu sie sehr schicklich ist, gebraucht wer-

den, so können noch fein gehackte Schalotten mit dazu genommen werden.

Austern = Soß zu einem Kapaun.

Man rühre ein Stückchen Butter mit gehackten und gewässerten Sardellen über Kohlenfeuer recht klein und durch einander, schlage es hernach durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue dazu Zitronensaft, gestoßene Muskatblüthe, gestoßenen Pfeffer und guten Bouillon, oder statt derselben Wein und geriebene Semmel. Dieses alles rühre man über gelinden Kohlenfeuer, thue auch Bratenbutter von dem gebratenen Kapaun dazu, und ganz zuletzt die Austern, lasse es insgesammt recht heiß werden, und richte diese Soße über den gebratenen Kapaun an.

Sardellensoße zu gebratenen jungen Hühnern, oder einer Kälberkeule.

Die Kälberkeule und Hühner, wozu diese Soße dienen soll, müssen gespickt, und von der ersten die Haut abgezogen worden seyn. Zur Soße nimmt man alsdann ein halb Pfund Sardellen, wässert sie, macht sie von Gräten los, und hackt sie ganz fein. Ferner nimmt man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, legt davon etwas mit den Sardellen in einen kleinen Tiegel, rührt sie erstlich auf Kohlenfeuer, damit die Sardellen zergehen, und dann durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue die übrige Butter, nebst geriebener Muskatennuß, gestoßenen Pfeffer, fein gehackten Schalotten, Wein oder Bouillon dazu, und lasse es allmählig auf Kohlenfeuer kochen. Zuletzt rühre man die So-

ße mit so vielem Gelben von Eyeru ab, daß solche die gehörige Dicke erlange. Die Soße muß dann zwar in einem heißen Tiegel, aber nicht auf Kohlenfeuer gerührt werden. Sie wird in der Schüssel angerichtet, und die gebratenen Hühner oder die Kälberkäule darauf gelegt.

Diese Soße dient aber nicht allein zu diesen beiden Gerichten, sie kann auch zu einem Hechte genommen worden; alsdann muß sie nicht eher abgerührt werden, als bis der aus dem Salz gekochte trockne angerichtet worden.

Eine andere Sardellensoß.

Wohlausgewaschene Butter wird in einen Tiegel gethan, und ein Löffel voll Mehl, das Gelbe von Eyeru, gewässerte und recht fein gehackte Sardellen darunter gemischt, hernach würzt man es mit gestosener Muskatblüthe und klein geschabten Zitronenschalen, gießt auch Bouillon, Wein und Essig daran; dann wird alles zusammen auf Kohlenfeuer gesetzt, so lange gerührt, bis es dicklich wird, und zuletzt drückt man Zitronensaft darüber. Diese Soße kann sowohl zu Braten als auch zu Fischen dienen. Es kann auch der Weinessig und der Wein weggelassen werden; alsdann aber wird statt dessen lauter Bouillon zugegossen.

Eine pikante Soß.

Es werden in einer Kasteroll ein Paar Schnittte Schinken, drey Petersilwurzel, drey bis vier geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Bündchen Petersil, eine Zehe Knoblauch, fünf Nelken, und einige Lorbeerblätter aufgesetzt. Dieses läßt

man bey gelindem Feuer eine Weile dämpfen, feuchtet es mit Essig, Fleischbrühe und Kalbfleischkohlis an, schaumet es ab, und gießt es durch ein Haarsieb, so ist die Soße fertig. Man kann sie zu Braten, Pasteten, Ragouts 2c. brauchen.

Meerrettig oder Krenn.

Man schabe oder reibe die Meerrettigwurzeln auf einem Reibeisen, koche sie alsdann mit Fleischbrühe, und thue geriebene Semmel und Butter daran. Wer ihn scharf haben will, der muß ihn nur warm werden und nicht kochen lassen, und auch nicht viel Fett daran thun.

Oder: man kann ihn auch so noch zubereiten. Er wird nämlich nur gerieben, mit Essig und Zucker vermischt, und so auf den Tisch gegeben. Auf die erste Art zubereitet, wird er am meisten beym Fleisch gegessen, auf die letztere aber zu Fischen.

Die allzugroße Schärfe des Meerrettigs kann man durch ein wenig Mehl, welches daran gerührt wird, oder durch Zugießen von etwas Milch mildern; dieses gibt ihm einen mildern und angenehmern Geschmack. Manche reiben beym Anrichten auch wohl etwas Muskatennuß darüber.

Austernsoß.

Nach Verhältniß der Menge der Soße nimmt man viel oder weniger ausgelöste Austern und Suppe dazu, legt gutes Stück Butter daran, Pfeffer, Muskatennuß, Limoniensaft, setzt es auf eine Gluth, läßt alles nur wenig sieden, und richtet es sodann über das Gebratene.

Die grüne kalte Soff.

Man nimmt hartgefottene Euerdötter nach Belieben, zerreibt selbe fein, gibt Zucker, guten Weinessig, und fein geschnittenen Schnittlauch darauf, ist fertig.

Die grüne warme Soff.

Erstlich nimmt man Petersil und Rörbelkraut, stößt beyde Theile im Mörser, daß Saft gibt; dann nimmt man Butter in ein Kasteroll, läßt sie zergehen, gibt das gestoßene Kraut mit den Saft darein, bestaubt es mit Mehl, läßt es gut anlaufen, gießt eine gute Fleischbrühe darauf, und läßt es gut verkochen. Nachdem wird es durch ein Sieb gelassen, man salze es, gibt Muskatblüß und Spinat-Toppfen darein, lasse es ein wenig verkochen; ist fertig.

Müscherl-Soff.

Man nimm frische Müscherl, wasche sie mit Wein, gibt selbe in ein Kasteroll mit Butter und Zwiebel, stellt sie auf die Gluth, läßt sie so lang stehen, bis sich die Schalen von einander thellen. Unterdessen wird eine gute Deutsche Soff bereitet, etliche Tropfen Provenzeröhl darein gegeben, und gut verkocht; hernach wird selbe durch ein Sieb über die Müscherln geschüttet, wie auch die Soff, worin die Müscherln gedünst wurden, läßt es noch ein wenig kochen, ist fertig.

Auf diese Art wird auch die Austern-Soff gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man die Aus-

stern roher aus ihren Schalen löset, und dann erst in Butter und Zwiebel dünstet.

Die aufgezugene Soße.

Man nimmt drey rohe Eyerdötter, in eine kleine Kasteroll oder Reindel, gibt von Limonie den Saft, und ein Stück Butter, etwas Muskatblüh, Salz nach Belieben, fein geschnittenen Schnittlauch, wie auch einen Staub Mehl darein, treibt alles gut ab, thut eine gute Fleischbrühe dazu, dann stellt man es auf die Gluth, rührt es ohne Unterlaß, so lang bis es anfängt zu kochen, ist fertig.

Die Zwiebelsoß mit gebrannten Zucker.

Man lasse ein Stückchen Schmalz in einer Kasteroll heiß werden, gibt gestoßenen Zucker dar ein, läßt ihn goldfarb werden; dann nimmt man dünn ringelförmig geschnittenen Zwiebel, bestaubt ihn mit Mehl, gibt ihn in den Zucker, läßt ihn dünsten, gießt eine gute Fleischbrühe darauf, läßt es kochen, ist fertig.

Petersiliensoße.

Es wird hierzu eine gute Menge Petersilie gewaschen, klein gehackt, und in guter Fleischbrühe gekocht, dazu man so viel geriebene Semmel thut, daß die Soße dicklich und hinlänglich sämig wird; Muskatblumen oder Nüsse sind die Würzeln, welche man hierzu nimmt.

Brühe von Schnittlauch.

Man verlieset und wäscht ihn, und schneidet ihn fein, sodann schwitzet man einen Löffel voll Mehl

in Butter braun, thut den Schnittlauch dazu, füllt alsdann Bouillon darauf, und läßt es zusammen durchkochen.

Robertsbrühe.

Man nimm 4 Loth ausgewaschene Butter, 2 Eyerdotter, eine halbe Zitronenschale, einen Löffel Weinessig, ein Stück Zucker, zwey Löffel braunen Senf. Dieses thut man in einen Tiegel, und rührt es so lange, bis es am Kochen ist; dann gibt man selbe zu verschiedenen Fischen, als Hechten, 2c.

Häringsbrühe.

Man nimmt einen Milchner, zieht ihn die Haut ab, nimmt die Gräten heraus, und hackt das Fleisch mit ein wenig Butter recht fein; die Milch reibt man mit ein wenig Weinessig, setzt es zusammen mit kräftiger Rindfleischsuppe ans Feuer, thut eine halbe Zitronenschale dazu, die man beym Anrichten wieder heraus nimmt, und thut soviel Semmelkrumen dazu, daß die Brühe dicklich wird, oder man quirlet sie mit zwey Gelben von Ey ab. Hat man viel Brühe, und will nicht gerne viel Eyer nehmen, so kann man die Eyer auch ganz nehmen, wenn man den Faden abmacht, sie recht stark quirlet, eine Messerspiße voll Mehl dazu nimmt, und sie nach dem Abquirlen nur ziehen läßt. Sie schmeckt stärker als Sardellenbrühe und sehr gut.

Weinbrühe mit Rahm.

Man nimmt zwey Theile Wein, und einen Theil Wasser, vier Gelbes von Ey, eine Tasse süßen Rahm, und läßt es unter beständigem Rühren

heiß werden. Dann läßt man in einer Pfanne Butter braten, gießet die Brühe darein, und thut gestossenen Zucker und Zimmet dazu, läßt es recht durchkochen, und gibt die Brühe zu Puding und dergleichen.

Olivenbrühe.

Man nimmt vier Scheiben rohen Schinken, läßt ihn mit Butter braten, und streuet einen halben Löffel voll Mehl darauf; thut ein wenig Käsebratenbrühe und etwas Rindfleischbrühe dazu, und mit den Kernen klein gestosene Oliven und Zitronenscheiben. Hiermit kocht sie eine Stunde, und wird durch ein Fleischsieb gegossen. Diese Brühe wird zu gebratenen Hühnern und dergleichen gegeben.

Pomeranzenbrühe.

Man nimmt gelbe Pomeranzenschale, und kocht sie in Rindfleischbrühe weich, allein sie muß sehr fein abgeschnitten seyn, daß nichts von der weißen Schale daran bleibt, alsdann macht man Mehl in Butter braun, gießt die Brühe durch, thut einen Löffel Weinessig dazu, und läßt es damit aufkochen. Diese Brühe wird zum Rindfleisch gegeben.

Weinsoße über Rebhühner.

Man stoße eines der ungespickten und gebratenen Rebhühnern, das mit Nelken und Zimmet bedeckt ist, im Mörser, zerreibet es in Wein und Fleischbrühe, treibet es durch ein Tuch, setzet es bey, thut dazu Nelken, Muskatennuß, Kardomo-

men und Butter, läßt es damit aufkochen, thut dann geröstete Weißbrotschnitten in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und legt die gebratenen Rebhühner oben darauf.

Soße von Johannisbeeren.

Die rein gemachten Johannisbeeren werden in Wein gut zerrieben, durch ein Sieb gegossen, und bengesetzt, gezuckert, Zimmet und ein wenig Ingwer dazu gethan, und so lange sieden gelassen, bis es etwas dick geworden, dann über gebratene Vögel gegossen, oder auch kalt zu jedem Gebratenen gegeben.

Chokoladesoß.

Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, drey bis vier Eyerdotter, und statt Mehl ein viertel Pfund fein gestoßene und durchgeseibte Chokolade; dieses wird zusammen in einer Pfann wohl durchgeknetet, und sodann mit Wein in ein ganz wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chokolade nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Diese Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben, &c. geben.
