

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1770

XVII. Abschnitt. Von mancherley guten Saucen und Brühen.

urn:nbn:de:bsz:31-55020



XVII Abschnitt.

Von mancherley guten Sausen und Brühen.

- RH
1. Wie wird ein Coulis zu allerley Potagen
an Fleischtagen zubereitet.

 Man nimmt ein Stück Rindfleisch aus der Oberklust, bratet es am Spiese fein braunroth, stoffet alsdann alles, was am meisten braun gebraten ist, ganz warm im Mörsel mit Semmelrinden, mit den Gerippen von Rebhühnern, oder von andern, die man vorrâthig hat. Wenn dieses alles nun wohl gestossen, wird es mit gutem Jus benezet, hierauf mit Jus und guter Brühe in ein Casserole gethan, mit Salz, Pfeffer, Gewürznelkein und einem Stück grüner Citronen gewürzet, und wenn solches geschehen, läßt man es vier- bis fünfmal aufwallen, schlägt es durch ein Haartuch, und thut solches Coulis über die Potagen mit Citronensaft. Man bedient sich dieses Coulis

752 XVII Abschnitt. Von mancherley guten Saufen zu vielen kleinen Potagen an Fleischtagen, als nämlich zu den Potagen mit Bröddgen, von Enten, Lerchen, Wachteln, Schnepfen und Rebhühnern, welche zusammen mit Kälbermilch und Fricandeaux Kössen belegen werden.

2. Wie macht man ein allgemeines Coulis, welches zu allen Arten von Ragouts gebraucht werden kann?

Man nehme, nachdem viel oder wenig Ragout zu machen ist, 2 bis 3 Pfund mageres Kalbfleisch mit einem halben Pfund Schinken, schneide dieses alles in Scheiben, belege mit selbigen den Boden einer Casserole, thue eine grosse Zwiebel, gelbe Rüben und Pastinacken in Scheiben geschnitten dazu, decke die Casserole zu, und lasse es auf dem Casseroloch schmelzen. Wenn es nun wie Jus von Kalbfleisch angebacken ist, und man siehet, daß es sich fein gefärbet hat, so wird ein wenig ausgeschmolzener Speck dazu gethan, auch ein wenig Mehl hineingestreut, und umgerührt, damit das Mehl gar werde. Alsdann wird halb Jus und halb Brühe daran geschüttet, doch so, daß die Farbe gut bleibe, ferner mit 3 oder 4 Gewürznegeln, einem Lorbeerblatt, Petersille, Champignons, Trüffeln, einigen Citronen, welche zuvor gehackt werden müssen, und einer ganzen kleinen Zwiebel gewürzt, auch die Rinde von kleinen Bröddgen dazu gethan, und solches alles etwa drey Viertelstunden gelinde gekocht. Wenn es gar ist, nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, damit das Coulis bey dem Durchschlagen nicht wüst werde. Hierauf wird das Coulis durch ein

ein Quartuch ge
selbst durchgela
bedient sich des
gerichten von Ge
am Spiese berei
kann man dieses
gem zu den Ger
den. Und diese
zu machen, welch
Nebengerichten

3. Wie wird es
che man aller
welche sic

Hierzu mü
ther gut ausgel
gewaschen und
man 12 Pfund
2 Rebhühner, 1
Wasser auf, th
mer es wohl ab
hernach werden
weiße Pfefferk
3 Gewürznegel
12 Stunden hi
den Wein
lern gekocht hat
het, woid es vo
Brühe fast kalt
siehet, und dan
muß man das,

ein Haartuch gefeslet, und dasjenige, welches am besten durchgelaufen, besonders aufbehalten. Man bedient sich desselben zu allen Gerichten und Nebengerichten von Gartengewächsen, wie auch zu denen am Spiese bereiteten Gerichten. Anstatt des Jus kann man dieses helle Coullis gebrauchen, und selbigem zu den Gerichten einen scharfen Geschmack geben. Und dieses ist anjeko die Weise solches Coullis zu machen, welches überhaupt zu allen Gerichten und Nebengerichten gebraucht werden kann.

3. Wie wird eine Brühe oder Bouillon, welche man aller Orten mit sich führen kann, und welche sich über ein Jahr gut hält, gemacht?

Hierzu muß ein Hafen von guter Erde, welcher gut ausglaziret ist, genommen, selbiger sauber gewaschen und ausgelaugt werden, hierauf nimmt man 12 Pfund Rindfleischscheiben, 2 Hühner, und 2 Rebhühner, wället solches zusammen in siedendem Wasser auf, thut es alsdann in den Hafen, schäumet es wohl ab, und nimmt auch das Fett davon; hernach werden 3 Blätter von Muscatenblumen, 12 weiße Pfefferkörner, ein klein Stück Ingber, und 3 Gewürznelken hineingeworfen, und man läßt 12 Stunden hindurch bey mittelmäßigem Feuer sieden. Wenn nun das Fleisch wacker zu kleinen Fasern gekocht hat, und wie geschabte Leinwand aufstiehet, wird es vom Feuer genommen, und wenn die Brühe fast kalt ist, selbige durch eine Serviette gefeslet, und damit das Fette nicht mit durchgehe, so muß man das, was auf dem Grunde ist, nicht mit

hinzuthun, denn die Brühe muß klar seyn, und eine gute Farbe haben. Nach diesem wird die Brühe in eine kleine irdene Casserole gethan, in selbiger siedet man die Brühe, und kocht sie unter öfterm Abschäumen also ein, daß sie wie ein Syrup werde, welches ein Zeichen ist, daß sie genug gekocht hat. Man wird alsdann ohngefähr 5 Unzen dieses dicklichen Safts, oder nachdem das Fleisch saftig gewesen, mehr oder weniger haben. Diese Brühe wird dann in einen Teller von Fayance, welcher ein wenig grösser, als ein Unterschälgen, daraus man trinket, ist, gethan, selbige damit in einem Ofen, worinnen man Confituren macht, hingesezt, damit es wie eine Pastille werde, es muß aber innerhalb 8 Tagen trocken seyn, derohalben wird es von dem Teller abgenommen, auf ein Haarsieb gelegt, damit es noch besser austrockne, hierauf viereckigt geschnitten, doch soll das Stück eine halbe Unze wiegen, welches die rechte Dosis zu einem halben Maas Wasser ist. Will man nun Gebrauch davon machen, so läßt man Wasser kochen, und salzt es, alsdann wird das Stück von dem Bouillon hineingesetzt, da man denn eine schöne Brühe erhält, wo zu man, wenn es beliebt, Semmel wie zu einer Suppe thun kann. Hierbey ist wohl zu merken, daß wenn solch trockenes Bouillon wohl gerathet, selbiges von einer angenehmen Farbe, und durchsichtig werde, dahero man alle Behutsamkeit, und wenigstens 24 Stunden ohne Zeitverlust dabey anwenden mußte, um eine Dosis zu verfertigen.

Man nimmt
von den Gräten
bel und einem Kl
alsdann thut ma
nig Mehl nebst d
serole oder eiser
durch, würzt es
ner Muscatennu
Fleischbrühe zu ei
etwas viel Citron
Citrone in Würfel
stis eine recht fei
Es kann die Sau
darüber her gegeb
ten Brod überstre
der darf nre ein
thut in dieser Sa

Es wird ei
Schenkel eines H
ein groß Stück a
stück vom Rinde,
se gethan, dazu
nachdem man hat
es fleißig ab, und
zu daran, wüsst
taten, ein Bün

4. Wie wird eine weiße Sauce zu allerley Braten bereitet?

Man nimmt einige Sardellen, macht solche von den Gräten ab, und hackt sie mit einer Zwiebel und einem kleinen Stücklein Butter ganz zart, alsdann thut man ein Stücklein Butter mit ein wenig Mehl nebst den gehackten Sardellen in eine Casserole oder eiserne Pfanne, knetet solches zusammen durch, würzt es mit ein wenig Pfeffer und geriebener Muscatennuß, und rührt es mit einer guten Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce ab. Zuletzt wird etwas viel Citronensaft daran gedrückt, auch eine Citrone in Würfeln geschnitten, und dazu gethan, so ist eine recht feine Sauce, nach einem hohen Gout. Es kann die Sauce entweder unter dem Braten oder darüber her gegeben werden; auch kann man gebraten Brod überstreuen. Wer keine Sardellen hat, der darf nur ein Stück guten Häring nehmen, er thut in dieser Sache das nämliche.

5. Wie richtet man eine Mitonnage oder Brühe zu den Potagen an Fleischtagen zu?

Es wird ein Stück vom Schulterblatt und Schenkel eines Kindes, oder, wenns zu haben ist, ein groß Stück aus der Oberkluft, oder Scheibensstück vom Rinde, in einen Hafen mit kaltem Wasser gethan, dazu legt man noch einige Kalbskellen, nachdem man nämlich viel zurichten will, schäumt es fleißig ab, und schüttet öfters wieder frisch Wasser daran, wirft auch Salz, gelbe Rüben, Pastinaten, ein Bündgen feiner Kräuter, und grosse

E c c 4

Zwie

Zwiebeln dazu hinein, läßt solches zusammen so lange gelind kochen, bis die Brühe die verlangte Kraft hat. Man kann darinnen das aufgewällte und mit Bindfaden gebundene Federvieh gar kochen, jedoch wohl merken, daß selbige erst zuletzt, nicht aber zuerst in den Hasen gethan werden müssen. Endlich wird die Brühe durch ein seidenes Sieb geseiht, damit das Fett davon komme, und darinnen kocht man die Potagen gelind auf.

6. Wie macht man eine Brühe zu Speisen an Fleischtagen?

Man thue nach der Grösse des Hasens Rindsfleischscheiben, wie auch Scheiben aus einer Kalbskeule, und eine wohlabgefettete Hammelskeule, welche am Spies gebraten worden, mit kaltem Wasser in einen Hasen, schäume es sorgfältig ab, koche sie bey gelindem Feuer gar, thue auch das Flügelwerk dazu, nachdem man nämlich die Potage anrichten will. So man auch kräftige Suppen oder Bisquen bereiten will, kann man sich dieser Brühe bedienen, um die Hühner, Wachteln und Tauben besonders damit zu kochen, nachdem man zuvor Scheiben von Speck und Citronen dazu gethan, damit sie fein weiß bleiben, und die Brühe zu den kräftigen Suppen, die Bisquen genennet werden, desto kräftiger werde, so thut man bey deren Bereitung ebenfalls Federvieh dazu. Hernach wird es mit Salz, Gewürzkeulein, grossen Zwiebeln und Wurzeln gewürzet, und man läßt es denn so gar kochen, als es nöthig ist. Dieser Brühe bedient man sich hauptsächlich zu allen andern Potagen, der Unterschied, wels

welcher dieselben von
Fleisch dazu, und
werden, sie mög
ten besitzen, und
heut zu Tage üblich
brauchen, und die
kochen. Diese
Arten von Coull
wächse darinnen

7. Wie wird

Es wird ein
fein abgelöst wor
am Spies gebrat
sche aus der Kalb
in einen irdenen
drey Moas Wa
Feuer sieden, un
eingekocht ist, de
Duch geseiht, so

8. Wie pflegt r an

Es werden
nebst 2 oder 3
Wasser gethan
Bündgen feiner
anderthalb Stun
durch ein leinen
sich dieser Brühe

welcher dieselben verändert, ist nur das verschiedene Fleisch dazu, und die Beylagen, die daran gethan werden, sie mögen nun in Coullis oder Gartenfrüchten bestehen, und es ist die beste Art und Weise, die heut zu Tage üblich ist, diese Brühe überall zu gebrauchen, und die Sachen darinnen gelinde aufzukochen. Diese Brühe wird auch gebraucht, alle Arten von Coullis zu benezen, wie auch Gartengewächse darinnen zu kochen.

7. Wie wird eine gute Brühe für Kranke bereitet?

Es wird eine Hammelskeule, davon das Fett fein abgelöst worden, nebst einem Capaun, einem am Spieße gebratenen Rebhuhn, dem dicken Fleische aus der Kalbskeule, und einer Rindfleischscheibe, in einen irdenen Hafen gethan, hernach schüttet man drey Maas Wasser darauf, läßt es bey gelindem Feuer sieden, und zwar so lange, bis es zur Hälfte eingekocht ist, denn wird die Brühe durch ein leinen Tuch geseiht, so ist sie fertig.

8. Wie pflegt man eine Brühe zu den Potagen an Fasttagen zu machen?

Es werden allerhand gute Arten von Kräutern, nebst 2 oder 3 Semmelrinden, in einen Hafen mit Wasser gethan, mit Salz, Butter und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, wenn es dann anderthalb Stunden gekocht hat, so wird die Brühe durch ein leinen- oder Haartuch geseiht. Man kann sich dieser Brühe zu der Gesundheitspotage ohne

E c c 5

Kräu

Kräuter, ingleichem zu vielen andern Potagen von Artischocken, spanischen Cardons, Spargel, Lactucke, oder Endivien u. d. g. mehr bedienen.

9. Und wie eine braune Brühe?

Man nehme 2, 3, 4, auch wohl mehr Pfund gutes Rindfleisch aus der Keule, nachdem man dieselbe nöthig hat und Gebrauch davon machen will, alsdann schneide man es in Scheiben einen halben Finger dick, schlage sie ein wenig platt, lege dieselben Stück vor Stück, eines neben das andere in eine weite Casserole oder Pfanne, hernach werden ein paar gelbe und ein paar weiße Wurzeln, auch ein paar weiße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, auch Lorbeerblätter, Petersille, nebst noch andern guten Kräutern, so man darzu Belieben haben möchte, dieses alles darüber her auf das Fleisch gelegt, denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt, und Kohlfener darunter gemacht, und zwar so breit, als die Pfanne ist, und man läßt so verdeckt immerweg schweizen und braten, bis alle der Saft, so im Anfange herausgegangen, wieder eingeschmoret und eingebraten, bis daß das Fleisch recht braun worden ist, und sich allbereit etwas an die Pfanne angelesen hat, doch muß aber allezeit nur mit langsamem Feuer unterhalten werden, sonst wird die Brühe leicht bräunlich, da es sonst, wenn es nur immer auf gelindem Feuer gehet, so leicht keine Noth hat. Auch darf das Fleisch gar nicht gerührt oder umgekehrt werden, sondern es muß beständig auf der einen Seite recht liegen bleiben, bis es hübsch braun ist, alsdann etne helle und kräftige Fleisch

Fleischbrühe darüber
damit die Brühe r
farbe bleibe,
Stunde langsam
Sieb geschüttet re
man sich solcher b

10. Wie

Man mach
mit Kleingehackte
Senf, Citronen
ben, alsdann se
daran, und läßt
mit es eine sämig
Weinsig und ei
Soße recht.

11. Wie r

Es wird es
wird 2 Kochlöff
Brühe in eine C
zusammen bis au
nach thut man
Brennenkreffe,
Salz und Pfeffer
men sieben, es
zu viel seyn. Ma
bratenen jungen
satt, und solches
mit Champagne
gehan seyn, so
dazu thut, und

Fleischbrühe darüber gegeben, so viel als nöthig ist, damit die Brühe recht braun, kräftig und hoch von Farbe bleibe, alsdann kann es eine kleine halbe Stunde langsam gekocht, und durch ein kleines Sieb geschüttet werden, so ist sie recht, und kann man sich solcher bedienen, wozu man will,

10. Wie eine braune Robertsause?

Man macht ein ganz wenig braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, 1 oder 2 Löffel voll Senf, Citronenschalen, auch einigen Citronenscheiben, alsdann schüttet man ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es damit ein wenig durchkochen, damit es eine sämige Sause wird zuletzt wird ein wenig Weineßig und ein wenig Zucker gebrochen, so ist die Sose recht.

11. Wie macht man Sose oder heiße Ravigote?

Es wird ein Schoppen Champagner Wein, nebst 2 Kochlöffel voll abgefetteter Baumöl und gute Brühe in eine Casserole gethan, solches gesotten, und zusammen bis auf ein gut Glas voll eingekocht, hernach thut man Petersilie und Chalotten, wie auch Brunnenkresse, so zuvor gehackt worden, mit Salz und Pfeffer, dazu, und läßt es damit zusammen sieden, es muß aber die Sause kurz, und nicht zu viel seyn. Man bedienet sich dieser Sause zu gebratenen jungen Hühnern und Tauben mit Citronensaft, und solches nennet man Hühner oder Tauben mit Champagner Wein. Es wird auch nicht übel gethan seyn, so man beym Anrichten Coulis und Jus dazu thut, und siehet dieses in eines jeden Belieben.

Es

Es kann auch in die Sose ein Schötgen ganzer Knoblauch geworfen werden, welcher aber vorher, ehe die Sose aufgetragen wird, wieder heraus zu nehmen ist. Oder: Man thue abgefettet Baumöl in eine Casserole, und macht es heiß, wenn nun solches ziemlich heiß ist, so pafirt man darinnen seine Kräuter, Petersilie, ein Schötgen Knoblauch, und kleine Zwiebel, aber alles zuvor klein gehackt; hernach wird ein wenig Zus und Coulis daran geschüttet, und die Sause abgefettet, hierauf 1 Löffel voll Weinefig und Senf, welcher aber nicht zu dick seyn muß, dazu gegossen; auch kann man nach Belieben gröblichen Pfeffer und Citronensaft, Capern, wie auch einige gehackte Sardellen dazu thun. Und diese Sause pflegt man in alles, welchem ein etwas hoher Geschmack gegeben werden soll, zu thun. So man das Baumöl absetzen will, so wird selbiges in einer Terrine recht heiß gemacht, und wie Brandwein angezündet, versticket aber das Feuer alsofort wieder, weil er sonst lichterlohe verbrennen würde, kann selbiger auch mit einem Löffel voll Weinefig gelöscht werden. Andere machen das Baumöl, welches sie absetzen wollen, sehr heiß, stürzen es alsdann in ein wenig kalt Wasser, schlagen es hernachmals mit Ruthen, und bedienen sich dessen, wenn sie es nöthig haben.

12. Wie wird eine Brühe oder Bouillon zu gerichtet, um solches des Morgens zum Frühstück zu genießen?

Man macht solches Bouillon von einem Stück Rindfleisch aus der Oberklust, aus dem blutigen Hals,

Halstüch vom Kalb
Wenn dieses alles
die Brust von dem
melkrum, so in
in einem Möviel g
schmeckt, durch
welche in eben de
geschlagen, so ist

13. L

Man nehme
auch große Zwiebel
sie mit einem Ei
lasse sie wie ein Zu
wöchlich wird, so
legt, und zwei
mit klaren durch
Bündgen Petersil
Zwiebeln, feine S
hineingeworfen,
lang gelotten, si
in einen mittelm
dient sich ver
Oder: man wir
Casserole, schme
so viel Pastinack
Zwiebeln entw
Raspeln aus, sch
Sie zusammen or
der Fastenzeit
Fische aus süßen
man sich auch d

Halsstück vom Kalbe und Hammel, und 2 Hühnern. Wenn dieses alles zusammen gar gekocht ist, so wird die Brust von den Hühnern, mit einem Stück Semmelkrumen, so in eben der Brühe geweicht worden, in einem Mörsel gestossen, und wenn denn alles wohl schmeckt, durch ein Haartuch über Semmelrinden, welche in eben der Brühe gelinde aufgekocht worden, geschlagen, so ist es recht.

13. Wie eine Fischbrühe?

Man nehme gelbe Rüben und Pastinacken, wie auch grosse Zwiebeln, schneide sie scheibenweise, thue sie mit einem Stück Butter in eine Casserole, und lasse sie wie ein Zwiebeljus schwizen. Wenn es denn röchlicht wird, so wird der Fisch in die Casserole gelegt, und zwey bis dreymal darinnen umgewendet, mit klaren durchgeschlagenen Erbsen benetzt, ein Bündgen Petersilie, Gewürznelken, Salz, kleine Zwiebeln, feine Kräuter, nebst einigen Champignons, hineingeworfen, und selbiges zusammen eine Stunde lang gesotten, hierauf die Brühe durch ein Haarsieb in einen mittelmäßigen Hafen geseiht, und man bedienet sich derselben die Fischpotagen zu kochen. Oder: man wirft ein Stück frische Butter in eine Casserole, schneidet 2 oder 3 gelbe Rüben, und eben so viel Pastinacken, ein wenig Petersilie und grosse Zwiebeln entzwey, hierauf nimmt man 1 oder 2 Karpfen aus, schneidet sie in Stücken, und legt solche zusammen ordentlich in die Casserole. So es in der Fastenzeit wäre, und man hätte ausgegrätete Fische aus süßen Wassern bey der Hand, so kann man sich auch derselben bedienen. Solches alles läßt

läßt man auf dem Casserol-Loch schwißen, und wenn es anfängt anzubacken, wird etwas Brühe von Wurzeln daran geschüttet, auch mit Champignons und feinen Kräutern gewürzt, gekocht, alsdann die Brühe durch ein Haarsieb in eine Terrine geschlagen, und kann man sich derselben bedienen, wenn man sie nöthig hat. Oder: es wird ein grosser Hafen, welcher sich zu der Potage, die man machen will, schicket, mit Wasser zum Feuer gesetzt, Pastinacken, Petersilienwurzeln, eine Hand voll Petersilie, allerhand feine Kräuter, ganze Zwiebeln, und gute Butter dazu gethan, und auch wohl gewürzt. Alsdann thut man die Gräten und Gerippe von den Fischen, von welchen man das Fleisch zu füllen genommen hat, ingleichen das Eingeweide von eben den gefüllten Fischen, welches zuvor wohl gereinigt worden, und so es beliebig, einige gestoffene Krebschwänze, wie auch 4 bis 5 Kochlöffel voll Zwiebel-Zus dazu. Wenn nun solches alles wohl gewürzt und gekocht worden, so wird es durch ein Haartuch geseiht, die Brühe wieder in den Hafen geschüttet, und selbige warm erhalten. Davon können Suppen angerichtet, wie auch die Fische zu den Potagen und andere Sachen darinnen gekocht werden.

14. Wie ein Jus von Fischen.

Man nimmt Schleyen und Karpfen, schleimet die erstern ab, und spaltet sie in der Länge, die andern aber werden geschuppet, von beyden die Ohren herausgenommen, die Fische in eine Schüssel oder Casserole mit in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebeln, Pastinacken, gelben Rüben, und ein wenig But-

Butter gelegt, und
braunroth kochen.
ng Mehl hinein-
ein wenig braunro
Brühe daran, als
dann wird alles in
ges wohl ausge
würzgelein ges
Bündgen feiner
Dieses Jus wird
Gerichten und Me

15. Wie pflage
und

Es wird eine
Fische gerieben, u
fotten, durch ein
Citronenmark dar
und nochmals ge
Schlittene Citrone
zu denen Forelle
wenig dünner.

16. W

Man stoffe
Schütte Eßig oder
Dehte an, und

17. Wie fermer

Man lasse
sinn, und wir

Butter gelegt, und man läßt sie wie das Rindfleisch braunroth kochen. Wenn es gar ist, wird ein wenig Mehl hineingestreut, und man läßts damit auch ein wenig braunroth werden, thut hernach so viel Brühe daran, als man Jus davon haben will, alsdann wird alles in ein leinen Tuch geschüttet, selbtes wohl ausgedrückt, mit Salz, einer mit Gewürzkeulein gespickten grünen Citrone, und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, so ist es fertig. Dieses Jus wird sowohl zu Potagen, als auch zu Gerichten und Nebengerichten von Fischen gebraucht.

15. Wie pflegt man eine Brühe über Forellen und Zechte zu machen?

Es wird eine Rinde schwarz Brod genommen, solche gerieben, und mit Wein und Fleischbrühe gesotten, durch ein Tuch gepresst, ein wenig Del und Citronenmark daran gethan, gewürzt und gezuckert, und nochmals gesotten, und endlich würflicht geschnittene Citronenschalen auf die Fische gestreuet. Zu denen Forellen aber macht man die Brühe ein wenig dünner.

16. Wie aber über kalte Zechte?

Man stosse abgezogene Mandeln mit Rahm ab, schütte Eßig oder Wein daran, richte es über kalte Zechte an, und trage sie denn auf den Tisch.

17. Wie ferner eine Capernbrüh über gebackene Fische?

Man lasse Capern, ein wenig geschnittene Rosinen, und würflichtgeschnittene Citronenschalen in
Wein

Wein oder Fleischbrühe, mit Zucker und Cardamomen, sieden, giesse hernach Wein- oder Rosen-efig dazu, und richte es denn über die Fische an, lasse sie auf Kohlen auffieden, und schütte, ehe sie aufgetragen werden sollen, gutes Baumöl oder Butter daran. Sollte die Brühe etwas dicklich verlangt werden, kann man geriebene Semmel oder geröstetes Mehl, oder auch geriebenen Lebkuchen darunter rühren.

18. Und wie eine Heringsbrühe über Fische?

Die Heringe werden gewässert, in Stücken geschnitten, in Wein oder Efig gelegt, und wenn sie eine Weile darinn gelegen, ganz klein gehackt; hierauf läßt man Butter zerschleifen, und thut die gehackte Heringe hinein, läßt es unter stetem Rühren mit einander rösten, schüttet alsdann Wein daran, und läßt es noch eine Weile sieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muscatenblüte und Citronenmark daran, und läßt es auffieden. Im Anrichten kann man Zucker oder Baumöl, nebst gehackten oder ganzen Capern darzu thun, so ist es recht und gut.

19. Wie wird ein halbbraunes Coullis von Krebsen an Fasttagen verfertiget?

Die Krebse werden mit Wasser abgekocht, alsdann abgepuszt, die Scheeren und der Leib davon genommen, alle Schalen mit ein Duzend geschälten Mandeln im Mörser gestossen, hierauf wird ein Bärsig oder Hecht ausgenommen, solcher auf dem
Kost

Kost gekochten, die
denn gemacht, und
den Selsen von
Mörser gerhan, und
dann legt man gelb
auch eine große in
ein wenig frischer B
man solches geschä
worden, schüttet ma
jet es mit Salz, e
ganzen Zwiebeln,
gnas und einigen
sammen gelinde koch
dar in dem Mörser
zelaßen, durch ein
geschlagen alsdann
man bedient sich de
richten und Potagen
Sollzeit. Ders
Wasser gewaschen
se ab, und wenn
gepuszt, und in die
auf nimmt man ein
solche mit den Kreb
nimmt eine große
Räben und Posten
schritten worden,
in eine Casserole,
den, wird etwas
man röret es mit
ein wenig Petersil
einigen Champign
den Semmelkand

Rost gebraten, die Haut abgezogen, das Fleisch davon gemacht, und solches nebst den Krebsen und dem Gelben von 3 bis 4 hart gekochten Eiern in Mörser gethan, und selbiges zusammen gestossen, sodann legt man gelbe Rüben und Pastinacken, wie auch eine grosse in Scheiben geschnittene Zwiebel mit ein wenig frischer Butter in eine Casserole. Wenn nun solches geschehen, und die Zwiebel halb braun worden, schüttet man etwas Fischbrühe daran, würzet es mit Salz, einigen Gewürzkeulein, kleinen ganzen Zwiebeln, Petersilie, Trüffeln, Champignons und einigen Semmelrinden, und läßt es zusammen gelinde kochen. Wenn es gekocht hat, wird das in dem Mörser gestossene Coullis in der Casserole zerlassen, durch ein Haarruch geschlagen, das durchgeschlagene alsdann in eine Terrine gethan, und man bedient sich desselben zu allen Arten von Gerichten und Potagen an den Fasttagen und in der Fastenzeit. Oder: nachdem die Krebse öfters im Wasser gewaschen worden, kocht man sie mit Wasser ab, und wenn sie gar sind, werden selbige abgepusht, und in die Schalen besonders gelegt, hierauf nimmt man ein Duzend süsse Mandeln, stoßt solche mit den Krebschalen im Mörser, nach diesem nimmt eine grosse Zwiebel, mit ein wenig gelben Rüben und Pastinacken, so zuvor scheibenweise geschnitten worden, thut selbige mit ein wenig Butter in eine Casserole, und wenn sie halb bräunlich worden, wird etwas Fischbrühe daran gegossen, und man würzet es mit Salz 2 bis 3 Gewürzkeulein, ein wenig Petersilie, einer kleinen ganzen Zwiebel einigen Champignons und Trüffeln, wie auch etlichen Semmelrinden, läßt alles zusammen gelind

D d d

auf

aufkochen, nimmt hernach die gestoffene Krebschalen aus dem Mörser, und zerläßt selbige in der Casserole, worinnen das Coulis ist, und läßt damit einmal aufkochen, denn wird es durch ein Haartuch geschlagen, der Coulis in einen Hafen oder Terrine gethan, und zum Gebrauch zu obervähnten Gerichten und Potagen aufbehalten.

20. Wie wird solches aber an Fleischtragen zubereitet?

Es werden Krebse mit Wasser abgekocht, wohl gesäubert, ein Duzend süsse Mandeln mit den Krebschalen im Mörser gestoffen. Hernach wird ein Huhn oder Capaun am Spieß gebraten, von selbigem, wenn es gar ist, das Brustfleisch genommen, wohl gehackt, in den Mörser zu den Krebschalen mit dem gelben von 3 bis 4 hart gesottene Eiern in den Mörser gethan, und solches zusammen gestoffen, hierauf anderthalb Pfund Kalbfleisch aus der Keule genommen, selbiges nebst einem Stück Schinken Scheiben geschnitten, der Boden einer Casserole damit belegt, auch eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel, nebst 2 bis 3 Scheiben von gelben Rüben und Pastinacken dazu gethan, die Casserole damit bedeckt, und man läßt auf dem Casserolloch bey gelindem Feuer schwißen. Wenn es nun wie Jus von Kalbfleisch anhängt, thut man ein wenig ausgeschmolzenen Speck und so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darzu, und schwenkt es sieben bis achtmal auf dem Casserolloch unter beständigem Umrühren um, schüttet sodann gute Brühe daran, würzt es mit Salz, 2 bis 3 Gewürznelgelein,

gelein, einer kleinen
file, etlichen Kräfte
in paar Hunden vor
zusammen gelinde
fleischscheiben gar
gethan, das gesto
schüttet, und nebst
sen, durch ein Ha
sel geschlagen, in
gethan, und man
in solchen Arten vo

21. Wie wird f
an f

Man thut ein
ne gelbe Rübe und
ten, eine große Z
file und Champi
auch welche Semm
für alles ein wen
darauf so lange
worden Krebse im
die kleine Schere
len, die den E
macht, solche mit
Weiße, welches r
kamme, und men
in herausgenomm
weinet, selbige in
war also, daß re
bis sie zu einer
sich ma zurager

gelein, einer kleinen ganzen Zwiebel, etwas Petersilie, etlichen Trüffeln und Champignons, wie auch ein paar Rinden von kleinen Brödgens, läßt solches zusammen gelinde kochen. Wenn denn die Kalbfleischscheiben gar sind, werden sie aus der Casserole gethan, das gestoffene Coulis aus dem Mörser geschüttet, und nebst dem Jus in der Casserole zerlassen, durch ein Haartuch in eine untergesezte Schüssel geschlagen, in einen kleinen Hafen oder Terrine gethan, und man bedient sich derselben zu allen erwähnten Arten von Gerichten und Potagen.

21. Wie wird ferner ein Coulis von Krebsen an Fasttagen gemacht?

Man thut ein Stück frische Butter, eine kleine gelbe Rübe und Pastinacken in Scheiben geschnitten, eine große Zwiebel, ein wenig gehackte Petersilie und Champignons, ein Gewürznelkein, wie auch welche Semmelkrumen in eine Casserole, versetzt alles ein wenig, gießt Fischbrühe daran, läßt darauf so lange kochen, bis es gar ist. Hierauf werden Krebse im Wasser abgekocht, von selbigen die kleine Scheeren oder Füße, wie auch die Schalen, die den Schwanz und Leib bedecken, abgemacht, solche mit Wasser ausgewaschen, damit das Weiße, welches noch in den Schalen sitzt, herauskomme, und wenn solches geschehen, aus dem Wasser herausgenommen, mit einem leinenen Tuch getrocknet, selbige in einem Mörser stark gestossen und zwar also, daß man die Schalen nicht mehr sehe, bis sie zu einem Teige werden. Wenn es sich etwa zutragen sollte, daß die Schalen zu weich

in dem Mörser wären, und sich also nicht stossen lieffen, so wird ein wenig Semmelkrumen darunter gethan. Wenn nun das Coulis gar ist, so zerläßt man darinnen die Schalen, läßt sie aber nicht kochen, hierauf wird solches vermittelst eines Kochlöfels in eine Terrine gedruckt, und zum Gebrauch aufbehalten. Es ist aber wohl zu merken, daß das Coulis niemals in einer Potage oder Gericht kochen dürfe. So man eine Potage machen will, so darf nur die Brühe, in welcher die Potage kochen soll, durch ein Haartuch, durch welches das Coulis durchgeschlagen worden, gefeilet werden, indem selbige auf solche Art davon mehr Geschmack und Farbe bekommt.

22. Wie macht man eine Austersause?

Die Auster werden aufgemacht, aus den Schalen geschnitten, in ein Geschirr gethan, hernach schüttet man ein ganz wenig Wasser daran, und läßt solches einmal aufkochen, alsdann durchknetet man ein gut Stück Butter nebst einem Löffel voll Mehl in einer breiten Pfanne oder Casserole, wie auch einem Löffel voll Champignonspuder und Citronen zusammen, gleißt das Austerwasser durch ein kleines Sieb davon, und so dieses Wasser nicht genug ist, kann man noch ein wenig Wasser und Wein dazu schütten, wie auch gestoffene Muscatenblüthe, und rührt es zu einer sämigen Sause ab, denn wird der Bart von den Austern abgemacht, und man thut die reinen Auster zu der Sause hinein, so wird es eine herrliche Sause. Will man einige rohe Auster ganz klein hacken, und selbige vorher

vorher mit in das M
man es abrühet, so
Dunke schickt sich
bratene und gefor
Bechte, wie auch
über allerhand fein
mögen, ingleichem
Küchlein, und über

23. Und v

Es müssen vor
macht, aus den S
mos Chalotten klei
knetet man ein Sti
und die gekochten
Citronen und Lorbe
ret es mit ein weni
ng Wein und ran
gen Sause ab, he
kochen Muscheln
Dunke gethan, so
vorhergehende Au
dienlich.

24. Wie ferner
Schollen, B
fle

Man nimmt
wäße selben wo
und läßt ihn in ei
genen Brühe gar

vorher mit in das Mehl und Butter einkneten, ehe man es abrühret, so ist es auch recht gut. Diese Funke schickt sich auch fast über alles, als über gebratene und gefottene Fische, insonderheit über Hechte, wie auch über gebratene Capaunen, auch über allerhand feine Pasteten, wovon sie auch seyn mögen, ingleichem über Lammfleisch, abgeschwitzte Röchlein, und über alles, was man nur wil.

23. Und wie eine Muschelsause?

Es müssen vorher einige rohe Muscheln aufgemacht, aus den Schalen genommen, solche mit etwas Chalotten klein gehackt werden, alsdann durchknetet man ein Stück Butter, einen Löffel voll Mehl, und die gehackten Muscheln, nebst Muscatenblüthe, Citronen und Lorbeerblättern, zusammen, und rühret es mit ein wenig guter Fleischbrühe, oder ein wenig Wein und von der Muschelbrühe zu einer sämigen Sause ab, hernach wird der Bart von abgekochten Muscheln abgemacht, und zuletzt in die Funke gethan, so ist sie recht, und ebenfalls wie die vorhergehende Austersause zum Gebrauch sehr dienlich.

24. Wie ferner eine Sauerampfersause über Schollen, Bürtten, Lammfleisch, Kalbfleisch, Klösgens.

Man nimmet einige Hände voll Sauerampfer, wäscht solchen wohl, hackt ihn ein paarmal durch, und läßt ihn in einem verdickten Hasen in seiner eigenen Brühe gar schwoizen, alsdann knetet man ein

DD D 3

Stück

Stück Butter, ein wenig Mehl, und ein paar Eyerdotter, in einer Pfanne zusammen durch, thut den Sauerampfer mit seiner Brühe dazu, und so er nicht nasses genug bey sich haben möchte, kann ein wenig Wasser oder Fleischbrühe dazu geschüttet, mit ein wenig Salz, Zucker und Muscatenblüthe gewürzt, und zu einer sämigen Sauce abgerührt werden, so ist sie recht gut.

25. Wie wird ein Jus von Champignons
bereitet?

Wenn man die Champignons zuvor fein sauber abgeputzt hat, werden sie mit einem Stück Speck in eine Casserole gethan, oder so man an Fasttügen Gebrauch davon machen will, mit einem Stück Butter, und läßt auf Kohlen braunroth braten, so lange bis es auf dem Boden der Casserole anbäcket, und wenn es braun ist, wird ein wenig Mehl daran gethan, und man läßt selbiges ebenfalls nebst den Champignons braun werden, hierauf schüttet man Brühe daran, deren man sich an Fleischtügen, oder in der Fastenzeit bedient, läßt damit aufkochen, nach diesem wird es vom Feuer genommen, das Jus in einen Hafen besonders gethan, und mit Salz und einem Stück Citronen gewürzt. Die Champignons aber können entweder gehackt oder ganz zu Potagen, wie auch zu Gerichten und Nebengerichten gebraucht werden.

26. Wie

26. Wie ein Jus

Der Capain
m, und wenn er
einer Presse das
Rüchen sehr nicht
bedenen, die mehr
kräftig zu machen.

27. Und

Man nehme
fente, schneide es
zu damit den Boden
in Eisen gesch
und Pastinaken
ne Schüssel zu,
und hernach auf es
das Jus, wie auch
und darauf genant
serole anhängt,
Farbe angenommen
daran gegossen,
wenig Petersille
gewürzt, wieder zu
elfstunden gelinde
habe, gar zu wech
Quartel in einen
zu allen Arten vo
gebraucht.

26. Wie ein Jus von einem Capaun oder Rebhuhn?

Der Capaun oder das Rebhuhn wird gebracht, und wenn er gar ist, so drückt man vermittelst einer Presse das Jus heraus. Dieses Jus ist in den Küchen sehr nützlich, und kann man sich desselben bedienen, die mehresten Ragouts und Potagen damit kräftig zu machen.

27. Und wie von Kalbfleisch?

Man nehme das dicke Fleisch aus einer Kalbskeule, schneide es scheibenweise, und klopfe es, belege damit den Boden einer Casserole, und lege grosse in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinacken darauf, decke die Casserole mit einer Schüssel zu, setze sie anfangs auf ein gelindes, und hernach auf ein stärkeres Feuer. Wenn denn das Jus, wie auch das Kalbfleisch ziemlich verzehret, und darauf gesungen, auch auf dem Boden der Casserole anhängt, und man sieht, daß es eine gute Farbe angenommen, so wird eine gute Fleischbrühe daran gegossen, mit 3 oder 4 Gewürzkegeln, ein wenig Petersilie und einer ganzen kleinen Zwiebel gewürzt, wieder zugedeckt, eine halbe oder drey Viertelstunden gelinde gekocht, damit das Kalbfleisch Zeit habe, gar zu werden, und endlich das Jus durch ein Haarsieb in einen Hafen oder Terrine geseiht, und zu allen Arten von Potagen und Ragouts nützlich gebraucht.

28. Wie ferner von Rindfleisch?

Es wird eine Scheibe Rindfleisch genommen, solche in der Dicke eines Bissen, oder noch etwas dicker, von einander geschnitten, alsdann eine Casserole zur Hand gethan, und zwar eine solche, welche die gehörige Größe zu dem Jus hat, nachdem man viel Rindfleisch hat, hierauf legt man auf den Boden der Casserole 4 bis 5 Speckstreife, auf solche aber die Rindfleischscheiben ordentlich bey einander, bedeckt solche mit Scheiben von 3 bis 4 grossen Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinacken, decket die Casserole mit einem Hafendeckel oder mit einer Schüssel zu, setzt die Casserole auf ein Casseroloch mit gelindem Feuer, und läßt es schwoizen, deckt es nach diesem wieder ab, und siehet zu, ob es Jus gegeben habe, deckt es alsdann wieder zu, und setzt es auf stärkeres Feuer. Wenn sich denn das Jus verzehret, und auf dem Boden der Casserole es anbäset, so wird es abgedeckt, sachte umgewendet, damit die Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinacken unten zu liegen kommen, und ein wenig roth werden, doch so, daß sie nicht anbrennen. Wenn man nun siehet, daß sich alles wohl gefärbt hat, so wird etwas gute Brühe daran geschüttet, und zwar so lange, bis es die verlangte Farbe bekommt. Wenn dieses geschehen, läßt man es eine halbe oder drey Viertelstunden kochen, thut ein halb Duzend Gewürznelken, wie auch ein wenig Petersille, und eine kleine ganze Zwiebel unter währendem Kochen dazu, und wenn es gar ist, so wird es durch ein Haartuch in einen Hafen oder Terrine geseiht, denn ist es recht.

Dies

Dies Coulis wird
Schließlich zu den
von Ragouts und

29. Wie ab

Es werden die
teilkunst geschnitten
streifen, ein klein
von einander gesch
Boden einer dick
ner ist, gethan, h
denlich in der Cass
einen Kochöffel vol
te hat, dazu läßt
Feuer eine halbe
wird es auf ein Ca
Feuer gesetzt, und
man acht, daß kein
entstehe, wo es an
nach dem Jus eine
würde. Wenn
Petersille, als me
kann, daran gest
was gemeine Brü
daran geschüttet,
und außerordentl
die Brühe zuvor
bereitet werden.
geben, daß nicht
des ihm sonst
Wird es mit C
bel, und einigen

Dieses Coulis wird gebraucht, so man kein Jus von Kalbfleisch zu den Potagen hat, wie auch alle Arten von Ragouts und Coulis damit anzufeuchten.

29. Wie aber auf eine andere Art?

Es werden dicke Scheiben aus der dicken Hinterkluft geschnitten, alsdann einige dünne Speckstreifen, ein klein Stück Zucker, 2 oder drey halb von einander geschnittene grosse Zwiebeln auf den Boden einer dicken Casserole, die nicht frisch verzinnet ist, gethan, hierauf die Rindfleischscheiben ordentlich in der Casserole herumgelegt, denn thut man einen Kochlöffel voll gute Brühe, welche keine Farbe hat, dazu, läßt dieses alles auf mittelmäßigem Feuer eine halbe Viertelstunde schwoizen, nach diesem wird es auf ein Casseroloch, und zwar auf stärkeres Feuer gesetzt, und wenn es anhängen sollte, so aebe man acht, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch entstehe, wo es anbrennen möchte, und welches hernach dem Jus einen unangenehmen Geschmack geben würde. Wenn es angebacken ist, so wird so viel Petersilie, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kann, daran gestreut, das Fleisch umgekehrt, etwas gemeine Brühe von einem Stück Rindfleisch daran geschüttet. So man aber etwas besonders und außerordentliches haben will, so muß ebenfalls die Brühe zuvor besonders zu dem Jus und Coulis bereitet werden. Ferner hat man wohl Achtung zu geben, daß nicht allzuviel Brühe daran komme, welches ihm sonst die Farbe benehmen würde. Endlich wird es mit Gewürznegeln, einer kleinen Zwiebel, und einigen Champignons gewürzt, alsdann

774 XVII Absch. Von mancherley guten Saufen
gar gekocht, in eine Terrine gesetzt, und zum Ge-
brauch aufbehalten.

30. Und wie ein Jus von grossen Zwiebeln?

Die grossen Zwiebeln werden nebst gelben Rü-
ben und Pastinacken in Scheiben geschnitten, in ei-
ner Casserole mit ein wenig Butter braunroth gebrä-
ten, zuweilen umgerührt, und wenn sie braun sind,
thut man so viel Petersilie, als man zwischen zwey
Fingern fassen kann, daran, streut auch ein wenig
Mehl dazu, schüttet Fischbrühe, oder helle Erbsen-
brühe, oder auch Brühe von Wurzeln daran, würzt
es mit ein wenig Basilie und einigen Champignons,
läßt es zusammen gelinde kochen, seihet es hierauf
durch ein Haarsieb, und bedient sich desselben zu nö-
thigem Gebrauch.

31. Wie richtet man ein weisses Coulis an
Sasträgen zu?

Man nehme so viel Mandeln, als man glaubt,
daß nöthig seyn möchten, und stoßt sie im Mörser,
alsdann werden Semmelkrumen in Rahm oder
Milch geweicht, ingleichem länglichte Fleischstücke
von gar gekochten Fischen, so weiß man selbige nur
haben kann, genommen, zu selbigen kleine Zwiebeln,
frische Musseronen und weisse Trüffel geihan, und
auf dieses alles gießt man die helleste Brühe, die
man nur hat, läßts damit eine Viertelstunde kochen,
und schlägts hierauf durch ein Haartuch, so ist es
fertig. Dieses Coulis wird zu allen Essen, welche
man weiß haben will, genommen. Oder: man
pafire

passire grosse Zwiebeln und gelbe Rüben wie zu einer
 Brühe, und so selbige fein bräunlich worden, so
 streuet man Semmelkrumen, eine Hand voll Ve-
 tersille und einige Gewürznelken darunter, giest
 Fischbrühe dazu, lästts gelinde kochen, und seihets
 durch ein Haartuch, so istts auch recht. Oder: man
 nimmt einen Hecht, oder ein paar Barsche aus,
 bratet solche bey gelindem Feuer auf dem Rost, schä-
 let sie ab, nimmt das Fleisch reinlich davon, schälet
 eine Hand voll süsse Mandeln, und stoßt dieselbe mit
 dem Fleisch von den Fischen und dem Gelben von
 4 bis 5 hart gesottenen Eiern im Mörtel. Wenn
 dieses geschehen, werden 5 oder 6 grosse Zwiebeln,
 und ein paar gelbe Rüben oder Pastinacken in
 Scheiben geschnitten, solche nebst einem Stück
 Butter in eine Casserole gelegt, und darinnen ge-
 braten, hernach öfters umgerührt, und wenn sie
 anfangen bräunlich zu werden, mit heller durchge-
 schlagener Erbsenbrühe benetzt. Alsdann schuppet
 man einen Karpfen ab, ziehet die Haut davon,
 macht das Fleisch von den Gräten, welches Fleisch
 hernach zu einem Gehackten oder zu einer Fülle ge-
 braucht werden kann. Hierauf werden die Gräten
 und der Kopf in Stücken geschnitten, selbige in die
 Casserole zu der Zwiebelbrühe gethan, und so es das
 mit eine Viertelstunde gekocht hat, so seihet man die
 Brühe durch ein Sieb in eine andere Casserole, würzt
 dieselbe mit ein paar Gewürznelken, einigen Cham-
 pignons und Trüffeln, etwas Petersille, einer gan-
 zen kleinen Zwiebel, und wirft in der Grösse zweyer
 Eier Semmelkrumen darein, solches alles wird bey
 gelindem Feuer eine Viertelstunde lang gekocht, so-
 dann zerläst man den gestoffenen Fisch, Eyer und
 Man-

Mandeln darinnen, läßt es gemächlich kochen, doch nicht völlig sieden, damit es nicht rinne, schlägt es durch ein Haarruch, und braucht dieses Coulis zu Potagen und Gerichten.

32. Wie wird eine Sause blanche oder eine gelbe holländische Sause über allerhand Fische zubereitet?

Man thut ein gut Stück Butter in einen Haufen, oder steinerne Pfanne, oder in eine Casserole, schlägt 5 bis 6 Eyerdottern dazu, wirft ein paar Stücklein Citronenschalen, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig gestoffene Muscatenblüthe und ein ganz wenig Mehl hinein, durchknetet solches mit einem Kochlöffel wohl zusammen, rührt mit ein wenig Wasser ab, damit es eine sämige Sause wird, endlich wird es mit ein wenig Welneßig oder Citronensaft, so stark und gelinde, als man es am liebsten haben will, gebrochen, so ist sie recht.

33. Wie eine Sause haschee?

Es werden Champignons, Trüffel, Morcheln, auch so man will, Pistacien sauber gepußt, und klein gehackt, alsdann thut man ganz fein gehackte Zwiebeln, und ein wenig gelbbraun Mehl darein, und denn nebst den gehackten Ingredientien auch ein wenig Citronenschalen, rührt dieses alles zusammen untereinander, und kochts mit ein wenig recht guter Brühe zu einer sämigen Sause recht durch, drückt zuletzt Citronensaft darein, so ist sie recht und gut. Diese Sause ist sehr gut über ein Stück gekochtes
Rind

Wie auch
die Bräse gar gem

34. Wie ein

Wenn etwas
man solches kalt ge
Sause dabey, na
machte Ankeris
verhilt und Zwiebe
mennt es zusamme
nen Citronenschibe
sen Pfeffer, ein ro
eßig, als nöthig ist
Schüssel besonders
be wozu, so wied
lein man thut sie tu
kocht sie mit so vi
groß, in Mehl u
ein wenig ab, un
besonders auf der
sonsten gebrauchte

35. W

Man nim
Butter, Citron
hackte Chalotten
schweis, dieses a
und mit einer g
schweis müssen v
werden, Und in
gum Heing ge

Rindfleisch, wie auch über alle Sachen, welche in einer Brasse gar gemacht werden.

34. Wie eine Sauce a la Daube?

Wenn etwas a la Daube abgekocht wird und man solches kalt geben will, so macht man folgende Sauce dabey, nämlich: man nimmt einige rein gemachte Anschovis oder Sardellen, Capern, Peterfille und Zwiebeln, hackt dieses alles ganz fein, mengt es zusammen mit in kleine Würfel geschnittenen Citronenscheiben, ein wenig klein gestossenen weissen Pfeffer, ein wenig Baumöl und so viel Weinessig, als nöthig ist, wohl durch, und setzt in einer Schüssel besonders bey. Siebt man aber die Daube warm, so wird zwar dieselbe Sauce gemacht, allein man thut sie in eine kleine Casserole oder Pfanne, lehrt sie mit so viel Butter, als eine welsche Nuß groß, in Mehl um, rührets damit auf dem Feuer ein wenig ab, und giebt gleichfalls in einer Schüssel besonders auf den Tisch. Diese Sauce kann auch sonst gebraucht werden, wozu man will.

35. Wie eine Anschovissauce?

Man nimmt einen Löffel voll Mehl, ein Stück Butter, Citronen, Lorbeerblätter, ganz klein gehackte Chalotten, eine Portion klein gehackte Anschovis, dieses alles wird zusammen durchgeknetet, und mit einer guten Brühe abgerührt. Die Anschovis müssen vorher nur ein wenig ausgewässert werden, Und in deren Ermanglung kann ein Stück guter Hering genommen, solcher von den Gräten abge-

778 XVII Absch. Von mancherley guten Saufen
abgemacht, mit Zwiebeln oder Chalotten und einem
Stücklein Butter ganz fein gehackt, und denn nach
obiger Regel zugerichtet werden, so ist es auch recht
gut.

36. Wie mache man noch ein weißes Coulis
an Sastragen?

Es werden Hechte, Butten, oder andere weiße
Fische in einer kurzen Wasserbrühe mit Salz, Klei-
nen und grossen Zwiebeln, Butter und Petersilie
gekocht, und wenn sie gar sind, längliche Fleisch-
stücke daraus geschnitten, hernach 8 bis 10 geschälte
süße Mandeln in einem Mörser gestossen, mit 1 bis
2 Tropfen Brühe befeuchtet, damit sie nicht Del
geben, und wenn sie gestossen worden, die Fleisch-
stücken von Fischen nebst dem Gelben von 4 bis 5
hart gekochten Eyern dazu gethan, und zusammen
gestossen. Alsdann bereitet man in einer Casserole
ein Coulis so wie das von Krebsen, selbet es auf
eben die Weise durch, zerläßt aber nur statt der
Krebse das vorgemeldete gestoffene Fischfleisch darin-
nen, schüttet auch ein wenig süßen Rahm dazu, und
bedient sich des Coulis zu weißen Potagen und Ge-
richten. Es ist wohl zu merken, daß, wenn das
Gestoffene darinnen zerlassen worden, es ja nicht
aufkochen, sondern nur heiß gemacht werden müsse,
wenn es gebraucht werden soll, denn sonst würde es
rinnen, und weiter nicht zum Gebrauch dienlich
seyn.

37. Wie

37. Wie

Das gekochte
gedacht, alsdann
süße Mandeln, 1
Eiern, wie auch
selbet es zusam-
men, 3 Scheiben
ten, Chamigane
dazu gethan, mit
schüttet man etw-
par ist, etwas sü-
stosse auch dazu
es durch ein weiß
einer Potage oder

38. Wie

Man neh-
ein halb Pint
scheibenweise zu
ner Casserole,
wie auch eine
dazu, decke die
Casseroloch schin
man merket, da
wenig ausgeh-
wenig Mehl bis
Fus und halb
Forte bekomme
lein, einigen E

37. Wie aber an Fleischtragen.

Das gekochte Brustfleisch von Federvieh wird gehackt, alsdann schälet und stoffet man 15 bis 20 süsse Mandeln, thut das Gelbe von 3 bis 4 harten Eyern, wie auch das gehackte Brustfleisch dazu, und stoßt es zusammen. Hierauf werden Semmelkrumen, 3 Scheiben von gelben Rüben und Pastinacken, Champignons, kleine Zwiebeln und Petersille dazu gethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ferner schüttet man etwas Brühe, wie auch, wann es fast gar ist, etwas süssen Rahm daran, thut das Gestoffene auch dazu, vermischt es mit einander, seihet es durch ein weisses Haartuch, und braucht es zu einer Potage oder Gericht.

38. Wie ferner ein braunrothes Coulis zu Potagen?

Man nehme 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch, und ein halb Pfund magern Schinken, schneide solches scheineweise zusammen, belege damit den Boden einer Casserole, thue gelbe Rüben und Pastinacken, wie auch eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel dazu, decke die Casserole zu, und lasse es auf einem Casseroloch schwoizen. Wenn es angebacken ist, und man merket, daß es sich fein gefärbt hat, wird ein wenig ausgeschmolzener Speck daran gethan, ein wenig Mehl hineinaestreuet, umgerühret, mit halb Fus und halb Brühe beneßt, damit es eine gute Farbe bekomme, hlerauf mit 3 bis 4 Gewürzneln, einigen Champignons, Trüffeln, Musseronen, Peter-

Petersilie, einer kleinen ganzen Zwiebel und Semmelrinden gewürzt, und damit gelinde gekocht. Wenn man nun in so weit fertig ist, das Coulis durchzuschlagen, und solches zu einer braunrothen Potage von Rebhühner soll gebraucht werden, so muß ein am Spiesse gebratenes Rebhuhn, das einen guten Wildgeruch hat, im Mörser aestossen, und das selbe in dem Coulis zerlassen, alsdann aber dieses zusammen durch ein Haartuch geschlaen, das Durchgeschlagene aber in einen kleinen Hasen gethan, um es darinnen warm zu halten, und sodann über die Potagen beyrn Anrichten geschüttet werden. Dieses Hauptcoulis wird zu allerley Arten von schwärzlich gekochtem Fleischwerk gebraucht. So man ein Coulis von Schnepfen haben will, so kann man nür statt des Rebhuhns Schnepfen nehmen, oder will man ein anderes haben, so nehme man statt des Rebhuhns Kasanen, Enten, Tauben, wilde oder zahme, und Wachteln, und soll das Fleischwerk von solcher Art, das angerichtet werden soll, am Spiesse zuvor halb gar gebraten seyn, ehe es im Mörser gestossen wird, um solches in dem Coulis zu zerlassen, so ist es nur das veränderte Fleischwerk, welches in dem Coulis zerlassen wird, das dem Coulis den Geschmack und Namen giebt.

39. Wie wird ein Coulis von Rebhühnern bereitet?

Man stößt 2 gebratene Rebhühner nebst den Speckstreifen, in welchen sie zuvor gebraten worden, wohl im Mörser, thut hierauf so viel grüne Trüffel, und frische Champignons, als man zwischen 3 Fingern

am fassen kann, Zwiebeln in ausgekocht, dann das gestoßene schütet 2 gute Kochen, und läßt es fertig. Oder: guten Wildgeruch belegt worden, gezogen, ganz im Haartuch mit ausgekocht, kleinen Zwiebeln und geraspelten Coulis befeuchtet, die eine Knoblauch gleichem ein Glas, nen besonders trächtig. Wenn durch ein Haartuch dessen, wenn man

40. Wie aber hühnern zu

Es werden selbige, nachdem sie, hierauf nicht Fleisch aus einer, ten, schneidet bei einer großen Zwiebel, den Boden einer dem Casserolloch ist, wird ein ro

gern fassen kann, mit feinen Kräutern und kleinen Zwiebeln in ausgeschmolzenen Speck, vermischt, alsdann das gestoffene Fleisch damit in der Casserole, schüttet 2 gute Kochlöffel voll von dem Kalbfleischjus daran, und läßt es bey gelindem Feuer gemächlich kochen, schlägt es endlich durch ein Haartuch, so ist es fertig. Oder: Es wird ein Rebhuhn, das einen guten Wildgeruch hat, und zuvor mit Speckstreifen belegt worden, am Spiese gebraten, hierauf abgezogen, ganz im Mörser gestossen, denn in eine Casserole mit ausgeschmolzenem Speck, Champignons, kleinen Zwiebeln, Petersilie, einer Schinkenscheibe und geraspelten Semmelrinden gethan, solches mit Jus befeuchtet, das gestoffene Rebhuhn, seine Kräuter und eine Knoblauchzwiebel daran genommen, in gleichem ein Glas Wein für diejenigen, welche einen besondern kräftigen Geschmack lieben, dazu geschüttet. Wenn nun alles gar gekocht ist, wird es durch ein Haartuch geschlagen, und man bedient sich dessen, wenn man es nöthig hat.

40. Wie aber ein dergleichen Coullis von Rebhühnern zu denen bräunlich zubereiteten Gerichten?

Es werden 2 Rebhühner am Spiese gebraten, selbige, nachdem sie gar worden, im Mörser gestossen, hierauf nimmt man 2 Pfund von dem dicken Fleisch aus einer Kalbskeule und ein Stück Schinken, schneidet beydes in Scheiben, legt solche mit einer grossen Zwiebel und einigen gelben Rüben auf den Boden einer Casserole, läßt es zusammen auf dem Casserolloch schwitzen, und wenn es angebacken ist, wird ein wenig Mehl hineingestreut, umgerührt,

Es e

mit

mit halb Brühe und halb Jus befeuchtet, mit 2 oder 3 Gewürzkegeln, einer ganzen Zwiebel, Petersilie, einigen Trüffeln, Mufferonen, Champignons, und Semmelrinden gewürzt, und man läßt zusammen eine halbe oder drey Viertelstunden lang gelinde kochen, hernach zerläßt man die gestoffenen Rebhühner darinnen, läßt zusammen ein wenig kochen, schlägt es durch ein Haartuch, und bedient sich desselben, wenn es vor gut befunden wird.

41. Wie von Kalbfleisch und Schinken?

Man belege den Boden einer Casserole bald hie bald da mit einigen Speckstreifen, die ganze Casserole hingegen mit etwas dicken Scheiben aus einer Kalbskeule, auf selbige aber hingegen lege man einige Schinkenscheiben, nachdem man will, daß das Coulis den Schinkengeschmack haben soll, hierauf wird ein Kochlöffel voll Brühe, die keine Farbe hat, wie auch so viel gestoffener Zucker, als man zwischen zwey Finger fassen kann, hinzugethan, und man läßt es zusammen eine Viertelstunde schmelzen, nachhero verstärkt man das Feuer. Wenn nun alles von dem Zucker überzogen, und das Fleisch eine gute Farbe hat, so wird das Fleisch und der Schinken herausgezogen, auf einen Teller gelegt, gute frische Butter in die Casserole gethan, und wenn selbige geschmolzen, so viel Mehl, als zu dem Jus gehört, hineingestreut, damit gekocht, damit es eine gelbliche Farbe annehme. Wenn es sich denn anfängt zu färben, so wirft man 2 kleine halb von einander geschnittene Zwiebeln dazu hinein, und rührt beständig um, thut ein wenig Petersilie dazu, und schüttet ein

ein wenig gute Brühe daran; alsdann wird es mit einigen Gewürzkegeln, verschiedenen gereinigten Champignons, und einem oder 2 ganzen Schötigen Knoblauch gewürzt, zusammen gelinde gekocht, beständig umgerührt, bis es nämlich gar wird, durch ein Haarsieb geseiht, und zum Gebrauch aufbehalten. Wenn etwa zu dem Coulis nicht Mehl genug genommen worden, so können einige geraspelte gelb gefärbte Semmelrinden, nicht aber die Krumen, hinzugethan werden. Dieses Coulis kann man zu allen Gerichten brauchen, auch kann solches entweder durch ein Haartuch, oder durch ein Haarsieb, welches aber nicht allzueng seyn darf, durchgeseiht werden, nur darf kein Fleisch mit durchgehen, als welches man zuvor, ehe es durchgeseiht wird, mit einem Schaumlöffel wegnehmen muß. Andere zerlassen so viel Mehl als nöthig ist, in einer Casserole mit Jus und Brühe, nachdem sie zuvor das Fleisch ansbacken lassen, und mit Brühe benetzt haben. Uebrigens muß man wissen, wie das Coulis gefärbt und alles so vermischt werden soll, daß es mit dem Fleisch gar werde. Dieses Coulis verbi det sich und macht leichter dicklich, als die andern, und eben deswegen hängt es sich auch desto eher an die Casserole, wo es nicht umgerührt wird. Man würzt selbiges auch, wie zuvor gemeldet worden. Wiederum andre lassen das Fleisch in einer Casserole schweizen, und wie ein Jus anbacken, schütten alsdann Brühe daran, und nehmen statt des braun gebratenen Mehls Rinden von geraspelten zarten Semmelbrödggen, würzen es auf obervähnte Weise, und wenn es gekocht hat, schlagen sie es durch ein Haartuch.

42. Wie ferner ein Capaun, Coullis?

Es wird ein gebratener Capaun im Mörser so zart, als nur immer möglich, gestossen, hernach thut man Semmelrinden in ausgeschmolzenen Speck, und wenn solche fein braunroth worden, so würzt man es mit ein wenig klein gehackten Musseronen, Peterfilie, und einer kleinen Zwiebel, vermischt selbiges zusammen mit dem gestossenen Capaun, und fährt fort, so lange es nöthig ist, auf dem Casses rolloch zu pafiren, giest so viel von der besten Brühe daran, als man vor nöthig befindet, und schlägt es durch ein Haartuch, so ist es recht.

43. Und wie von Enten?

Man stosse eine gebratene Ente wohl im Mörser, brate hernach Schinken in einer Schüssel, thue ihn in einen Hafen mit 2 Händen voll Linsen, und Koche solches zusammen, würze es mit 2 bis 3 Gewürzkeulen, einer Zwiebel, Knoblauch, und einer kleinen Zwiebel. Wenn es nun gar ist, wird es mit dem Entenfleisch gestossen, in eine Casserole mit ausgeschmolzenem Speck gethan, Jus von Kalbfleisch daran geschüttet, damit das Coullis fein weißlich werde, und durch ein Haartuch geschlagen.

44. Wie von Tauben?

Es werden 2 bis 3 grosse gebratene Tauben im Mörser gestossen, alsdann 3 Sardellen, Peterfilie, eine kleine Zwiebel, so viel Capern, als man zwischen 2 Fingern fassen kann, 2 bis 3 Rocambole, ein wenig

wenig Trüffel und
das Gebackte mit der
in eine Casserole get
und Schinkenensenz
nach geschikt, und se
det, gemacht.

45. Wie ein

Man weiche
Die beschriebene
es alsdann durch e
dessen, wenn man e

46. Wie ab

Man schneidet
terfilienwurzel, un
thut sie ein wenig in
auf nebst einem C
Semmelkrumen un
im Mörser, läßt es
würzt es so, wie
durch ein Haartuch
Poragen mit Zuck
beln und Spanische

47. Wie

Dieses Coullis
weicher beschriebene
te, nur dürfen ni
geschm werden, un

wenig Trüffeln und Morchein gehackt, hierauf wird das Gehackte mit dem Fleisch der Tauben zusammen in eine Casserole gethan, etwas Jus von Kalbfleisch und Schinkenessenz daran geschüttet, durch ein Haartuch geseiht, und so dick, als man es vor gut befindet, gemacht.

45. Wie ein Coulis von Champignons?

Man weiche Semmelrinden in das an seinem Orte beschriebene Jus von Champignons, schlägt es alsdann durch ein Haartuch, und bediene sich dessen, wenn man es nöthig hat.

46. Wie aber eines von Wurzeln?

Man schneidet Pastinacken, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, und grosse Zwiebeln scheibenweise, thut sie ein wenig in eine Casserole, stößt selbige hierauf nebst einem Stück in Fischbrühe geweichten Semmelkrumen und anderthalb Duzend Mandeln im Mörser, läßt es in einer Casserole kochen, und würzt es so, wie andre Coulis, schlägt's ganz heiß durch ein Haartuch, und bedient sich dessen zu allen Potagen mit Zuckerrwurzeln, Lauch, weissen Zwiebeln und Spanischen Cardons.

47. Wie endlich von Linsen?

Dieses Coulis wird auf eben die Art, wie das vorher beschriebene Coulis von Rebhühnern, bereitet, nur dürfen nicht so viel Semmelrinden darzu gethan werden, und zwar wegen der gar gekochten

Linsen welche das Coulis schon dicklich machen. Die Linsen werden alsdann in der Casserole eine halbe Viertelsunde vorher gelinde gekocht, ehe das gestoffene Rebhuhn hinzugethan wird, hierauf schlägt man es nochmals durch ein Haartuch, thut das Coulis nebst 1 bis 2 Kochlöffel gar gekochten ganzen Linsen in einen Hafen, damit sich zeigae, was es sey. Wenn nun solches Coulis über eine Potage geschüttet wird, so hat man eine Potage mit Linsen. Oder: Man nimmt Stücke Semmelrinden, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, grosse Zwiebeln, zerschneidet sie scheinweise, und pafiret sie in Baumöl oder heißer Butter. So es an Fleischtagen ist, kann man braun gebratenen Speck dazu thun, auch die Gartengewächse und Semmelrinden darein werfen, und solches alles röthlich braun werden lassen, bis es sich fein braun anhängt, alsdann aar gekochte Linsen und ein wenig Brühe dazu schütten, und es wohl würzen. Wenn es nun nebst einem Stück Citrone vier bis fünfmal aufgeköcht wird, es durch ein Haartuch geschlagen. Dieses Coulis braucht man zu den Potagen mit Linsen, zu den Potagen mit Semmelrinden, die mit Linsen angefüllt worden, und zu den Potagen mit Semmelrinden mit Linsen, die mit Hecht, Karpfen, und vielen andern Fischen gefüllt worden. An Fleischtagen bedient man sich desselben zu den Potagen mit Rebhühnern, Tauben, Enten, u. d. g.

48. Wie macht man eine gelbe Robertsause?

Es wird ein Stücklein Butter in eine Casserole oder steinerne Pfanne gethan, hierauf nimmt man ein

ein paar Eyerdotter, ein
 oder zwei Löffel von
 zerhacktet solches zu
 dann wird es mit ein
 ein wenig Wein und
 gerührt, auch, so es
 so ist es recht und gut

49. Wie ein

Man nimmt ein
 dotter, ein Stück B
 durch, hernach thut
 wenig Zucker, wie a
 Citronenschalen und
 rührt mit Wein ab
 nicht lauff genug w
 Weinzig dazu gie
 Boddling, verlehne

50. Wie ein

Man nehme
 Mehl, ein Stück
 braunen Schalen a
 auch den Saft hinei
 mit hineinkommen.
 fen oder Pfanne wech
 se und Wein zu e
 mit Zucker gebröckel
 so es von dem Wein
 genau sein sollte, k
 geschüttet werden.

ein paar Eyerdotter, ein wenig Weineßig und Zucker, ein oder zwey Löffel voll Senf und Citronenschalen, durchknetet solches zusammen mit einem Löffel, alsdann wird es mit ein wenig klarer Fleischbrühe oder ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce gerührt, auch, so es nöthig ist, ein wenig gesalzen, so ist es recht und gut.

49. Wie eine gelbe Weinsause?

Man nimmt ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyerdotter, ein Stück Butter, knetet solches zusammen durch, hernach thut man Muscatenblüthe und ein wenig Zucker, wie auch rein gemachte Corinthen, Citronenschalen und Citronenscheiben dazu, und rührts mit Wein ab; sollte sie aber von dem Wein nicht scharf genug werden, so kann man ein wenig Weineßig dazu glessen. Diese Sauce wird über Budding, verlohrene Eyer, u. d. g. gegeben.

50. Wie eine gelbe Citronensause?

Man nehme 4 Eyerdotter, ein ganz wenig Mehl, ein Stück Butter, von 2 bis 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, alsdann drücke man auch den Saft hinein, die Kerne aber dürfen nicht mit hineinkommen. Dieses alles wird in einen Haufen oder Pfanne wohl durchknetet, mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Sauce abgerührt, mit Zucker gebrochen, damit es süß genug wird, und so es von dem Wein und Citronensaft nicht scharf genug seyn sollte, kann ein wenig Weineßig dazu geschüttet werden. Dieses ist eine recht gute und angenehme

genehme Sause über ordinair gekochte, wie auch farcirte Ochsenzungen ingleichem über Tauben, Enten, junge Hühner, Lammfleisch u. d. g.

51. Wie wird aber diese Sause mit Mandeln gemacht?

Diese Sause wird eben wie die vorige bereitet, nur daß abgeschälte Mandeln in feine längliche Striemlein geschnitten, und selbige zuletzt in die Funke gethan, oder beym Anrichten darauf gestreut werden müssen. Auch kann man mit Pistacien also eine beliebige Veränderung treffen.

52. Wie macht man eine Brühe über allerley Wildpret?

Es wird ein Stücklein Rindfleisch zerschnitten, in Butter geröstet, bis es ganz braun wird, selbiges nebst der Butter und einem Stücklein gebähetem Brod in ein Häfelein gethan, Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, weich gefotten, alsdann durchgespreßt, mit Pfeffer, Muscatenblüthe und Gewürznelgelein gewürzt; auch kann man zuletzt würflich geschnittene Citronenschelfen mit auffieden lassen.

53. Wie aber über Hühner?

Man nehme ein wenig Semmelmehl, ein gut Theil Zimmet, schütte Wein dazu, zuckere es, und lasse solches mit einander sieden, zuletzt thue man den Saft von einer Citrone, wie auch ein wenig Johannesbeersaft in die Brühe, und lasse sie nur einen eiligen Ball aufstehn, so ist es recht.

54. Und

54. Und

Man kan ger
im Schmalz hübsch
Eßig daran gießen
und Gewürznelge
fern, auch ein
und zuletzt ein
sen mit auffieden

55. Wie wird
Capaune

Man schnei
Echnitten, schüt
pfeffer daran, la
alsdann durch ef
würzt es mit Mus
ein wenig Saffra
den. Unterdessen
die Brühe darüb
tein und Mandeln

56. W

Nachdem
ein Butter klein
che nebst klein ge
geschnittenen E
wie in eine kleine
braun schwingen
würze oder etwas
zu haben wäre,

54. Und wie über einen Saafen?

Man kan geriebenes weißes oder Rockenbrod im Schmalz hübsch braun rösten, hernach Wein und Eßig daran gießen, mit Pfeffer, Muscatenblüthe und Gewürznelken würzen, nach Belieben es zukern, auch ein wenig Citronensaft darein drücken, und zuletzt ein wenig klein geschnittene Citronenschel- fen mit auffieden lassen.

55. Wie wird eine französische Brühe über Capaunen oder Lühner bereitet?

Man schneidet Citronen und Limonen zu Schnitten, schüttet Wein und einen Löffel voll Apfelsaft daran, läßt zusammen kochen, preßt es alsdann durch ein Tuch, gießt Malvasier dazu, würzt es mit Muscatenblüthe, Zucker, Zimmt und ein wenig Saffran, und läßt es noch einmal auffieden. Unterdeffen wird das Gebratene angerichtet, diese Brühe darüber gegossen, und geschnittene Datteln und Mandeln darauf gestreut.

56. Wie eine spanische Sauce?

Nachdem 5 bis 6 Sardellen mit einem Stücklein Butter klein gehackt worden sind, thut man solche nebst klein gehackten Chalotten, ein wenig klein geschnittenen Schinken, und etwas weißem Baumöl in eine kleine Casserole, läßt es zusammen etwas braun schweizen, schüttet alsdann eine sämige Kraftbrühe oder etwas Coullis daran, so aber solche nicht zu haben wäre, kann man ein wenig Mehl darauf streuen,

E e 5

streuen,

streuen, und es damit schwichen lassen, und denn darauf giessen, was man hat, hernach läßt man solches wohl durchkochen, streicht es durch ein Haartuch, thut ein wenig Champagner Wein, Champignons und Citronensaft daran, läßt es noch einmal zusammen durchkochen, so gibt es eine recht gute Sauce, deren man sich bedienen kann, wozu man will.

57. Wie eine englische Sause?

Man nimmt einen kleinen Löffel voll Mehl und ein gut Stück Butter, knetet es unter einander, hierauf hackt man Chalotten, blanchirte oder einmal aufgekochte Petersilie, Lorbeerblätter, Citronenschalen, einige Capern und Sardellen recht klein, knetet dieses alles zu dem Mehle und Butter hinein, und rührt es mit einer guten Brühe zu einer sämigen Sause ab. Wenn es nun abgerührt ist, werden einige hart gesottene Eyerdotter zu kleinen Stückgen gemacht, und solche in die Sause gethan, oder beym Anrichten darüber hergestreut. Man gibt diese Sause über Kalbsbraten, gebratene Capaunen, junge Hühner und alles was man will, alsdann streut man auch ein paar ein wenig gebratene und in Würfeln geschnittene Schinkenscheiben, ingleichem ein in Würfeln geschnittenes und gebratenes Brod darüber, so ist es recht.

58. Und wie eine Sause a la Reine?

Man läßt ein Stücklein Butter recht gelbbraun werden, und wirft eine Hand voll abgeblätterter oder gröblich gehackter Petersilie darein, alsdann schüttet man etwas Coullige oder sämige Kraftbrühe, nebst Weins

Weinzig und gesch
zusammen ein wen
gut zu allen gebrat
telette, auch zu all
gebratenen Fischen

59. Wie wird
W

Man kan ein
solche länglich un
Nasel ein wenig
wider davon ab
thun, ein wenig
daran schütten, a
blüch, Zimmt u
Brod darein rei
Schüssel anrich
so ist es recht.

60. Wie

Es wird e
stossen, hernach
klein, stößt sel
Wein durch ei
den, schüttet zu
würzet sie mit
richt sie über

61. Wie über

Es werden
schritten, wie a

Weineßig und gehackten Sardellen daran, und läßt zusammen ein wenig durchkochen, so ist sie recht und gut zu allen gebratenen Sachen, als Grillade, Coustelette, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fischen.

59. Wie wird eine Brühe von Aepfeln über Wildpret zubereitet?

Man kan ein viertel Pfund Mandeln abreiben, solche länglicht und klein schneiden, auch Borstorfer Aepfel ein wenig im Schmalz rösten, dasselbe hernach wieder davon abseihen, beydes in einen Stollhafen thun, ein wenig Weinbeer darunter mischen, Wein daran schütten, auch nach Belieben es mit Muscatenblüthe, Zimmet und Muscatennuß würzen, und etwas Brod darein reiben, zuletzt das Gebratene in eine Schüssel anrichten, und diese Brühe darüber geben, so ist es recht.

60. Wie über Rebhüner und anderes Gebratenes?

Es wird eine gute Hand voll Mandeln klein gestoffen, hernach schneidet man zwey Borstorferäpfel klein, stößt selbige mit den Mandeln ab treibt sie mit Wein durch einen Seih, läßt solche ein wenig siedden, schüttet zuletzt etwas Eßig daran, zuckert und würzet sie mit Zimmet und Muscatenblüthe, und richtet sie über das Gebratene an.

61. Wie über gebeizte und ungebeizte Schlegel?

Es werden Aepfel geschält und würflicht geschnitten, wie auch kleine Zwiebeln, und selbige mit
einem

einem zerbrockten Stücklein Br. in Wein gesotten, bis es weich ist, alsdann seihet man es durch, thut Gewürze und Zucker daran, hierauf rühret man ein oder zwey zerklöpfte Eyerdottern mit dieser siedenden Brühe an, und schüttet sie über das Gebratene. Oder: Man schält und schneidet einen oder 2 Aepfel, wie schon angezeigt worden, hernach wird ein Stücklein Roggenbrod gebähet, solches zusammen in ein Häfelein gethan, halb Wein und halb Fleischbrühe daran geschüttet, alsdann weich gesotten, durchgetrieben, noch mehr Wein wie auch ein wenig Eßig dazu gegossen; zuletzt kan man auch Citronensaft darein drucken, oder dergleichen Scheiben mit auffieden lassen, die gelbe Schelfen würflicht geschnitten darauf streuen, auch die Brühe, so man sie süß verlangt, zuckern, und über das Gebratene anrichten, so ist es auch gut.

62. Und wie über allerley Weißgebratenes?

Man schneide zwey saure Aepfel, wie zu einem Aepfelmus, schütte Wein daran, lasse selbige kochen, alsdann treibe man es durch einen Seiber, giesse süßen Wein, wie auch Citronen Eßig daran, würze es mit Zucker, Trisanet und gutem Gewürze, lasse also diese Brühe ein wenig auffieden, richte sie über das Gebratene an, und bestreue selbiges mit würflicht geschnittenen Citronenschalen.

63. Wie macht man hingegen eine Sause zu Endren?

Man nimmt Jus von Kalbfleisch, würzt es mit Pfeffer und Salz, thut das Jus von zwey
Po

Pomeranzen dar
den Endren.

64. D

Wenn die S
se vom Speise ab
und die Leder dar
reile gelegt, mit
gießt man ein wen
solches gesiebet,
Sause, und so fo
so kan man 2 bis
um Schinken dar
and zusehen, ob
den Saft von 2
warm anrichten

65. Wie mach

Man schne
Schmitlein oder
ein Löffel voll Me
einem Häfelein w
kochen, mit Zuck
wenig Safran
men aufkochen,
an, oder man k

66. Wie wirt

Es wird n
zum Feuer oeff
gleichem Zucker,

Pomeranzen daran, und bedient sich derselben zu den Endten.

64. Wie von Schnepfen?

Wenn die Schnepfen gar gebraten sind, werden sie vom Spiese abgezogen, alsdann das Eingeweide und die Leber davon genommen, selbige in eine Casserole gelegt, mit Pfeffer und Salz gewürzt, hernach gießt man ein wenig rothen Wein daran, und wenn solches geschehen, schneidet man die Schnepfen in die Saufe, und so solche noch nicht dicklich genug wäre, so kan man 2 bis 3 Löffel voll Coulis von Kalbfleisch und Schinken daran thun, es zusammen heiß machen, und zusehen, obs einen guten Geschmack habe, sodann den Saft von 2 Pomeranzen daran drucken, und warm anrichten.

65. Wie macht man eine Brühe über Capaunen oder Hühner?

Man schneidet Citronen auch Limonen zu Schnittlein oder Scheiben, hierauf wird Wein und ein Löffel voll Apfelsaft daran geschüttet, sodann in einem Häfelein wohl gekocht, und durch ein Tuch gegossen, mit Zucker, Zimmet, Muscatenblüth, auch ein wenig Safran gewürzt. Endlich läßt mans zusammen aufkochen, richtets über den gebratenen Capaun an, oder man kan es auch allein auf den Tisch geben.

66. Wie wird eine Rosinen-Brühe gemacht?

Es wird nach Belieben Wein in einem Häfelein zum Feuer gesetzt, mit ein wenig Ingber, Pfeffer, in gleichem Zucker, Zimmet und Muscatenblüth gewürzt,
ein

ein wenig Safran in ein Lapplein gebunden, mit dem Gewürz in das Häselein gethan, und solches zusammen wohl gekocht. Unterdessen setzt man sauber gelefene und rein gewaschene Rosinen in einem Häselein mit Wasser besonders zum Feuer, damit sie aufquellen, und so dieses geschehen, so wird der Wein mit dem Gewürze durch ein Tuch geschüttet und ausgedruckt. Endlich nimmt man die aufgequollenen Rosinen, läßt das Wasser davon triefen, thut sie in die Weinbrühe, läßt alles zusammen mit noch ein wenig Malvasier wohl kochen, und richtets über das Gebratene an.

67. Wie eine weiße Capern-Sause?

Man nimmt einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, ein gutes Stück Butter, thut ein paar Stücklein Citronenschalen, ein wenig gestoffene Muscatenblüth und Lorbeerblätter daran, durchknetet solches zusammen wohl in einer Casserole oder Pfanne, schüttet ein paar Löffel voll Capern dazu, rührt es mit kräftiger klarer Fleischbrühe, oder in Mangel deren mit ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sause ab, hernach wird es mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist diese Sause alsdann zu gebrauchen, wozu man will.

68. Wie aber eine braune Capern-Sause?

Es wird ein wenig hochbraunes Mehl gemacht, und man thut ein klein Bündgen feine Kräuter, Lorbeerblätter und kleingehackte Zwiebeln, ein paar Löffel voll Capern in das heisse braune Mehl hinein, rührt es auf dem Feuer wohl durch, und schüttet eine gute Brühe

Brühe, oder in Er
rothen Wein dar
Nägeln, Zucker
sämigen Sause
steten von zahmen
pret, auch Laub
dann und wann
auch kan man di
Lauben, Enden
mehr dergleichen

69. Und wie ric
und Zan

Man darf
mel oder Kalbfle
tem Rindfleisch
keine Casserole
Lorbeerblättern
ganz braun ein
Brühe macht, u
vorhanden, so
darauf, läßt es
mans durch die
zu Tunken.

70. Wie ma
Brühe

Man laßt
einschwizen, u
darauf geossen
selbes noch ein
auf Brühe

Brühe, oder in Ermanglung dessen, halb Wasser und rothen Wein daran, würzt es mit ein wenig Salz, Nägelein, Zucker und Citrone, und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen, so ist sie recht, und kan zu Pasteten von zahmen und wilden Endten, Hasen, Wildpret, auch Tauben, aber nicht allezeit, sondern nur dann und wann zur Veränderung gebraucht werden, auch kan man diese Sauce über vorher abgebratene Tauben, Endten, gekochte Rindszungen und viel mehr dergleichen geben.

69. Und wie richtet man eine Brühe von Kalb- und Hammelfleisch zu tunken zu?

Man darf nur ein paar Scheiben gutes Hammel- oder Kalbfleisch, oder ein paar Scheiben von gutem Rindfleisch mit einigen Schinkenscheiben in eine kleine Casserole nebst ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern thun, und selbiges auf gelindem Feuer ganz braun einschwizen lassen, als wie man sonst eine Brühe macht, und wenn gar keine frische Fleischbrühe vorhanden, so schüttet man ein wenig kochend Wasser darauf, läßt es damit ein wenig kochen, alsdann gießt mans durch ein klein Sieb, so ist diese Brühe recht zu Tunken.

70. Wie macht man aber eine sämige Kraut- Brühe oder kleine Coullige davon?

Man lasse es alsdann nicht gar zu hochbraun einschwizen, und streue kurz vorher, ehe das Masse darauf geossen wird, ein wenig Mehl darüber, lasse solches noch ein wenig zusammen durchbraten, schütte hierauf Brühe oder ein wenig kochend Wasser daran,
kuche

Loche es damit durch, und streiche es durch ein kleines Sieb, so hat man gleich eine kräftige Brühe oder kleine Coullige. Beym Anrichten wird ein wenig Citronensaft darein gedruckt, auch kan man Morcheln, Trüffel, Champignons, u. d. g. so man sie hat, mit daran thun, und alsdann gebrauchen, wozu man will.

71. Wie wird eine Sause vom Jus von Hammelfleisch mit Chalotten bereitet?

Die Chalotten werden geschält, recht klein gehackt, mit Salz, Pfeffer und Jus von Hammel- oder auch Kalbfleisch, in eine Schüssel gethan, hernach richtet man die Sause über die Hammelskeulen oder auch Federvieh an.

72. Wie wird eine Brühe von Wurzeln gemacht?

Man nimmt Petersilienwurzeln, Rüben, Pastinaten, gelbe Rüben, wie auch Sellerie, halb von einander geschnittenen Kohl und grosse Zwiebeln, puzet solches alles fein sauber ab, wäscht es rein, und läßt austropfen. Wenn dieses geschehen, thut man frische Butter in eine Casserole, pastirt die obgemeldten Wurzeln darinnen auf dem Casseroloch, und wenn sie anfangen sich zu färben, so werden sie mit der hernachmals beschriebenen klaren Erbsenbrühe befeuchtet, und man thut allerhand Gewürze in einem leinenen Tüchlein dazu. Wie dieses geschieht, wird sogleich auch gemeldet werden. Wenn nun von der Brühe hinlänglich dazu gegossen worden, so schüttet man alles in einen Hasen, würzt es mit Pfeffer und Salz,

Soltz, und läßt vor
auf die Brühe dur
und braucht solch
obgemeldeten Gew
geschiebet folgende
Tüchlein, wickelt
man zwischen 2 od
Pastatenblät, d
Gewürzgewürze
gewickelt, bindet es
bedient sich besten

73. Und wie

Man nimmt
Erbsen, kochet sie
fer. hierauf werd
Pastinaken und
Hasen mit fieder
nun gar gekocht
ein Haarsieb in
malmen, welche

74. Wie fern

Es wird e
fein gemachte
genommen, solche
mit einer guten
Wasser angefe
Sause abgerühr
werden, und so
Wurzels Pulver

Salz, und läßt vor dem Feuer kochen, selbet hierauf die Brühe durch ein Haarsieb in eine Terrine, und braucht solche, wozu man will. Wie man die obgemeldeten Gewürze in ein leinenes Tüchlein thut, geschiehet folgendergestalt: Man nimmt ein leinenes Tüchlein, wickelt in selbiges so viel Corlander, als man zwischen 2 oder 3 Finger fassen kan, ein wenig Muscatenblüth, die Hälfte von einer Muscatennuß, 4 Gewürznelken, feine Kräuter und eine Knoblauchzwiebel, bindet es wie ein Säcklein zusammen, und bedient sich dessen, wenn mans nöthig hat.

73. Und wie eine helle Erbsenbrühe an Fasttagen?

Man nimmt 4 kleine Maas voll grüne trockene Erbsen, leset sie, wäscht solche in laulichem Wasser. hierauf werden sie nebst einigen gelben Rüben, Pastinacken und grossen Zwiebeln in einem grossen Hafen mit siedendem Wasser gekocht. Wenn sie nun gar gekocht sind, so selbet man die Brühe durch ein Haarsieb in eine Terrine, ohne die Erbsen zu zermalmen, welches dann die helle Erbsenbrühe ist.

74. Wie ferner eine weisse Chalotten-Sause?

Es wird ein Löffel voll Mehl, eine Portion ganz fein gemachte Chalotten und ein Stück Butter genommen, solches zusammen durchgeknetet, alsdann mit einer guten Fleischbrühe, oder nur mit ein wenig Wasser angefeuchtet, und damit zu einer sämigen Sause abgerührt, zuletzt mit ein wenig Weisefig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Champignons-Pulver daran thut, wird es so viel besser.

S f f

Dies

Dieser Sause bedient man sich zu allen gebratenen Sachen, und zwar über einen gebratenen Capaun, zu einer Carbonade, was vor Sorte Fleisch es auch seyn mag, ingleichen zu Rostbraten, u. d. d. mehr.

75. Wie eine Sause Remolade ?

Man nehme reingemachte Sardellen, Capern, Peterzille und Zwiebeln, solches alles hacke man klein, rühre es zusammen mit ein wenig Salz, gestoffenen Pfeffer, geriebener Muscatnuß, Weineßig, weißem Baumöl und einem Löffel voll Senf, so ist eine Sause nach einem hohen Gout. Sie kan zu Grilladen von allerhand Fleisch und Fischen, Braten und Coteletten gebraucht werden.

76. Wie eine Ravigote, oder grüne Remolade ?

Man nimmt Schnittlauch, Kerbel, Brunnkresse, Nimpinelle, Hahnenkamm und Draguhn, thut von allen diesen Kräutern nach Proportion ihrer Kraft, mehr oder weniger in einen Mörfel und stoß sie. Wenn sie nun wohl gestoffen, werden selbige mit Salz, Pfeffer, ein wenig Rocamboin und Senf gewürzt, auch wird ein wenig Baumöl und Citronensaft, allein kein Weineßig daran geschüttet. Sollte diese Sause noch nicht süsse genug seyn, kan noch ein wenig Wasser dazu gegossen werden, ingleichen muß der Draguhn unter allen am meisten zu schmecken seyn.

77. Und wie eine grüne Sause ?

Es wird grüne Saat vom Winterkorn mit Semmelinde im Mörfel gestoffen, wiederum herausgenommen

nommen, in ein Sa
Es gewürzt, ein
Weineßig daran gef
ig gemacht und dur
Dieser Sause kalt zu

78. Wie wird ei
ro

Die Muskat
Peterzille und Kie
man eine Essenz
Sauf zum Feuer,
mal darinnen un
bey kleinem Feuer g
macht selbige mit ei
Coulis dreylich, heb
Geschmack habe, u

79. Wi

Nachdem die
wochen und klein g
dem hellen Kalbflei
Casserole, würzt sel
bey kleinem Feuer
gut schmecke, und

80. Wie mach
über

Man nehme
für ein Citronenmo

nommen, in ein Haartuch gethan, mit Pfeffer und Salz gewürzt, ein wenig Jus von Kalbfleisch und Weineßig daran geschüttet, alsdann hinlänglich flüssig gemacht und durchgeschlagen. Man bedient sich dieser Sauce kalt zu den Gerichten von Lammfleisch.

78. Wie wird eine Sauce von frischen Musseronen bereitet?

Die Musseronen werden gepuzt, mit ein wenig Petersilie und kleinen Zwiebeln gehackt, hierauf setzt man eine Casserole mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck zum Feuer, schwenkt die Musseronen einigemal darinnen um, schüttet Jus daran und läßt sie bey kleinem Feuer gelinde kochen, fettet sie wohl ab, macht selbige mit einem Schinken- und Kalbfleisch-Coulis dicklich, siehet zu, daß die Sauce einen guten Geschmack habe, und richtet sie warm an.

79. Wie aber mit Trüffeln?

Nachdem die Trüffeln geschält, im Wasser gewaschen und klein gehackt worden, thut man sie mit dem hellen Kalbfleisch- und Schinken-Coulis in eine Casserole, würzt selbiges mit Salz und Pfeffer, läßt bey kleinem Feuer kochen, siehet zu, daß die Sauce gut schmecke, und richtet sie warm an.

80. Wie macht man eine Sardellenbrühe über allerley Braten?

Man nehme ein Stück frische Butter, zerreib sie mit Citronenmark, thue ein paar gehackte Sardellen

§ f f z

len

len dazu, rühre alles wohl unter einander, setze es auf Kohlen, schütte hernach das Jus vom Braten, und wenn es zu sieden anfängt, den Saft von einer Citrone oder Pomeranze dazu, so ist sie recht und gut.

31. Wie wird eine solche Brühe über einen Schlegel bereitet?

Nachdeme 12 Sardellen gesäubert und klein gehackt worden, läßt man ein gut Stück Butter zergehen, rührt die Sardellen darinnen ab, thut geriebene Citronenschalen und Mark, Muscatenblüthe, Pfeffer, geriebene Semmel, Wein und ein gut Stück Butter dazu, rührt es über einem gelinden Kohlfeuer ab, und richtet diese Brühe über den Braten an.

32. Wie eine Capernbrühe über Schlegel und Pilsillen?

Es wird Mehl ohne Schmalz ganz trocken geröstet, Wein und ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, mit Muscatenblüth gewürzt, und alles zusammen gesotten, zuletzt ein gut Theil Capern und etwas Zucker darein geworfen, und man läßt es noch einen Sud thun, auch kan nach Belieben ein wenig Eßig dazu geschüttet werden. Oder: man röstet gehackte Capern im Schmalz, schüttet Weineßig und Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und geriebener Muscatennuß, läßts mit einander auffieden, wirft zuletzt noch ein gut Theil Capern darein, und richtet es über dem Braten an. Will man es süß haben, so kans auch nach Belieben gezuckert, auch ein wenig Butter und Bratenbrühe aus der Bratpfanne darein

darein geben, oder
und Fleischbrühe gel
geschüttet werden

83. Wie eine Zit
V

Man läßt e
Weißbrod in kalte
sieden, zwinget es
tenblüth und ein m
ander wohl sieden,
Förnte Zibeben und
Mandel, wie au
schüttet Eßig dazu,
dann das Huhn in
wenig auf, und rich
Es wird Wein mit
Pfeffer, Muscaten
einem Stülein ge
in Wasser, läßt sie
nicht heraus, wä
nichts Trübes me
Wein herab, sch
gibt Malvasier u
vor das Gerwürz g
geschicht worden, d
und wenn solches
Schner auf Wasser
legt, die Zibeben
und man bestreut
geschäuten Zucker u

darein gethan, oder gebähertes Ruckenbrod in Wein und Fleischbrühe gesotten, durchgezwungen und dazu geschüttet werden.

83. Wie eine Zibeben-Brühe über Hühner und Weißgebratenes ?

Man läßt ein paar Schnitten wohlgebähertes Weißbrod in halb Malvasier und halb andern Wein sieden, zwinget es durch, würzt es mit Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig Safran, läßt alles mit einander wohl sieden, thut zuletzt ein gut Theil ausgekörnte Zibeben und abgezogene länglicht geschnittene Mandeln, wie auch klein gestoffenen Zimmet darein, schüttet Eßig dazu, zuckerts nach Belieben, legt alsdann das Huhn in eine Schüssel, löset die Viertel ein wenig auf, und richtet die Brühe darüber an. Oder: Es wird Wein mit einem guten Theil Zucker, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig Safran, in einem Säcklein gesotten; indessen legt man Rosinen in Wasser, läßt sie aufquellen, und nimmt die Kerne nicht heraus, wäscht sie denn so lange aus Wein, bis nichts Trübes mehr davon geht, selhet hernach den Wein herab, schüttet die Zibeben in ein Häselein, gleßt Malvasier und denjenigen Wein, darinnen zuvor das Gewürz gesotten, und durch ein härenes Tuch geseiht worden, daran, läßt es zusammen auffieden, und wenn solches geschehen, werden die gebratenen Hühner auf Rosmarinsträuslein in eine Schüssel gelegt, die Zibeben nebst der Brühe darüber geschüttet, und man bestreut den Rand der Schüssel mit durchgeseibten Zucker und Zimmet.

84. Wie ferner eine Sause mit Schinken?

Es werden 3 oder 4 Schinkenscheiben geschnitten, geklopft, in eine Casserole gelegt, und man läßt sie alsdann auf einem Casserolloch schwizen; wenn selbige anhängen, so wird soviel Mehl, als man zwisch 3 Fingern fassen kan, darein gestreut und zusammen umgerührt, Jus daran gegossen, mit Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, und bey gelindem Feuer gekocht. Sollte die Sause noch nicht dicklich genug seyn, so kan ein wenig Kalbfleisch und Schinkencoulis daran gethan werden, doch muß man zusehen, daß die Sause einen guten scharfen Geschmack haben möge. Zuletzt läßt man solche durch ein Haarsieb laufen, und bedient sich derselben zu allen Braten von weißem Fleisch.

85. Und wie eine Sause mit Zwiebeln?

Man thue Jus von Kalbfleisch nebst ein paar grossen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in eine Casserole würze es mit Pfeffer und Salz, lasse es bey kleinem Feuer gelinde kochen, selbe solches hierauf durch ein Haarsieb, thue das durchgelaufene in ein Sausen-Mäpfgen und richte die Sause warm an.

86. Wie aber eine bräunliche Sause mit kleinen Zwiebeln?

Es werden kleine Zwiebeln sauber abgeputzt, mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole gethan, mit Pfeffer und Salz gewürzt, hernach gießt man ein wenig Jus daran und läßt ein wenig kochen, machts

machts alsdann mit
Coulis dicklich, sie
guten und scharfe
warm angerichtet.

87. Wie ein

Die Butter
und alsdann die
voll Mehl und 2
ne gethan, solches
dem Mehl die Butter
und hernach die
nicht gelassen hat,
worden, und wenn
sie sämig und gut
nehmen, sonst wie
Sause ist gut über
eine Stockfisch-De

88. Und

Es wird etw
als zu den ander
fettim Rahm abg
wenig Mehl und
Petersilie im We
hackt, ein wenig
alles zu ammen
abgerührt, so ist
gekochte Karauisch
man sie sonst geber
oder in eine Stock
wenig klein gepac
thun.

machts alsdann mit dem Kalbfleisch, und Schinken Coulis dicklich, siehet dahin, daß die Sauce einen guten und scharfen Geschmack habe, endlich wird sie warm angerichtet.

87. Wie eine sämige Butter-Sause?

Die Butter muß vorher wohl ausgewaschen, und alsdann die Hälfte nebst einer guten Messerspitze voll Mehl und 2 bis 3 Löffel voll Wasser in eine Pfanne gethan, solches auf gelindem Feuer abgerührt, mit dem Löffel die Butter immerfort in die Höhe gezogen, und hernach die andere Hälfte Butter, so man zuruck gelassen hat, und so alle stückweise dazu gelegt werden, und wenn die letzte geschmolzen ist, so wird sie sämig und gut seyn, hierauf muß man sie gleich abnehmen, sonst wird sie leicht rinnen und käsen. Diese Sauce ist gut über Fische, Fischpasteten, besonders in eine Stockfisch-Pastete.

88. Und wie eine Rahm-Sause?

Es wird etwas gute Butter, aber nicht so viel als zu den andern Sausen genommen, weil sie mit fettem Rahm abgerührt wird, und also auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyerdotter, denn etwas Petersilie im Wasser einmal aufgeköcht und klein gehackt, ein wenig Salz und gestoffene Muscatenblüth, alles zu ammen durchgeknetet und mit süßem Rahm abgerührt, so ist sie recht und gut, insonderheit über gekochte Karauschen, Stockfisch-Pasteten und womit man sie sonst geben will. Will man sie über Stockfisch, oder in eine Stockfisch-Pastete geben, so kan man ein wenig klein gehackte Chalotten oder Zwiebeln daran thun.

3ff 4

89. Wie

89. Wie ferner eine Wein-Sause?

Man nehme nur ganz wenig Mehl, gestoffene Muscatenblüth, Eyerdotter und ausgewaschene Butter, durchknete solches zusammen, rühre es mit halb Wein und Wasser ab, alsdann wird es mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist die Sause recht, und kan über frische Forellen, Grundeln u. d. g. gegeben werden.

90. Wie eine Chocolate-Sause?

Anstatt des Mehls kan man ein Viertelpfund fein gestoffene und durchgeseibte Chocolate, alsdann ein Stück ausgewaschene Butter und 3 bis 4 Eyerdotter nehmen, dieses zusammen in einer Pfanne wohl durchkneten, und denn mit Wein und ein wenig Wasser abrühren. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, darf man noch ein wenig Zucker dazu thun, so ist eine herrliche Sause, welche über Boddin, Tauben, junge Kuchlein u. d. g. kan gegeben werden.

91. Wie macht man eine Spanische Brühe über einen Hasanen oder Auerhahnen?

Man nimmet Malvasier, drückt Citronensaft darein, würzt es mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth, Zucker und Zimmet, läßt es aufkochen, wirft auch klein geschnittene Pistacien und eingemachte Pomeranzenschalen mit dazu. Unterdeffen röstet man Semmelschnitten und Muscatenbrod, legt es in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber her, legt das Gebratene darauf, bestreut es sodann mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenschalen, so ist sie recht und gut.

92. Und

92. Und wie ein

Man nehme
daran, thue eine
sack dazu, lasse
es durchgeseibet
und in dem Sud
hernach wirft ma
mexanen, und
Muscaten oder
eine Schüssel, da
tet die Brühe da
Zimmet darauf,
Brühe, so es gef
Datteln.

93. Wie wir
G

So bald
schwarz oder ro
muß die untere
und an deren
hernach legt m
schalen darein,
Löffel voll Br
Bratpfanne ne
dazu. Will m
ben, kan man
den Saft von f
Gebratene in d
geben und zu

92. Und wie eine Spanische Lebkuchenbrühe
über Hühner?

Man nehme geriebenen Lebkuchen, schütte Wein daran, thue eine Limonie und kleine Citrone wohl zerhackt dazu, lasse es also auffieden. Nach diesem wird es durchgeseiht, gezuckert, aewürzt, zum Feuer gesetzt, und in dem Sud ein wenig Roseneßig darein gegossen, hernach wirft man eingemachte klein geschnittene Pomeranzen- und Citronenschalen darein, legt dann Muscaten- oder anderes Zuckerbrod Schnittenweise in eine Schüssel, das gebratene Huhn darauf, und richtet die Brühe darüber an, streut zuletzt Trisanet und Zimmet darauf, und belegt das Gebratene in der Brühe, so es gefällig ist, rings herum mit gebackenen Datteln.

93. Wie wird eine Zwiebelbrühe über alles
Gebratene zugerichtet?

So bald man siehet, daß das Gebratene, es sey schwarz oder weiß, zu braten und zu tropfen beginnet, muß die untergesetzte Bratpfanne hinweggenommen, und an deren Stelle eine andere untergesetzt werden; hernach legt man frische Lorbeerblätter und Citronenschalen darein, ingleichen schüttet man auch ein paar Löffel voll Brühe aus der zuvor hinweggenommenen Bratpfanne nebst 2 oder 3 geschälten kleinen Zwiebeln dazu. Will man die Brühe ein wenig säuerlich haben, kann man sich mit Citroneneßig helfen, oder aber den Saft von frischen Citronen darein drucken, das Gebratene in die Schüssel legen, die Brühe darüber geben und zu Tische tragen.

§ff 5

94. Wie

94. Wie aber über einen Lendenbraten ?

Es werden grosse Zwiebeln klein gehackt, solche mit geriebenem Rockenbrod im Schmalz geröstet, alsdann hacket man einen säuerlichen Apfel, röstet ihn aber nicht, läßt alles zusammen in etwas Wein oder Fleischbrühe, so zuvor gezuckert und gewürzt worden, sieden, schüttet nach Gefallen Eßig daran, und richtet endlich diese Brühe über den Lendenbraten an.

95. Wie ferner über einen gebratenen Zammel Schlegel ?

Man nimmt klein gebackte Zwiebeln, röstet solche und zugleich ein Stäublein Mehl im Schmalz, damit sie schön lichtbraun werden, alsdann wird das Schmalz davon geseiht, Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, indem diese Brühe ein wenig säuerlich seyn muß, hernach gut Gewürz darein gestreut, wie wohl es auch ohne Gewürz genossen werden kann. Nach diesem wird etwas von dem Trüben aus der Bratpfanne dazu geschüttet, und endlich diese Brühe über den Schlegel angerichtet, oder selbige besonders aufgesetzt.

96. Wie eine Pohlnische Zwiebelbrühe über ein Rieb von einem Kind ?

Es werden 2 oder 3 grosse Zwiebeln gesotten, klein gehackt, ziemlich wohl im Schmalz geröstet, damit sie schön braun werden, hernach seihet man das Fette davon herab, schüttet Fleischbrühe und ein wenig Eßig, auch, wenn es beliebt, etwas Wein daran, zuckert

zuckert und würzt
süße Brühen nicht
Zucker davon

97. Wie mach

Man nehme
solche ab und
mit den Kräutern
ter klein, alsdann
Fleischbrühe, ein
geriebener Semmel
gestrichen, hierauf
ter mit klein gesch
schwigen, und
darüber her.
darf man nur
thun und damit

98. Wie we
grüne

Man nim
jungen Fenchel
in eine Cassero
und wenn sie g
zwischen 3 Fing
läßt mans in d
diesem schüttet
gehackten kleine
Salt und Pfeffer
man so viel Fench
kann, wie auch

zuckert und würzt es nach Gefallen. Wenn aber die süsse Brühen nicht anständig sind, der darf nur den Zucker davon lassen.

97. Wie macht man eine andere gute Pohl-
nische Brühe?

Man nehme ein gutes Theil Sardellen, wasche solche ab und wässere sie ein wenig aus, hacke solche mit den Gräten und einem Stücklein frischer Butter klein, alsdann werden sie nebst etwas Wein und Fleischbrühe, einigen Petersilienwurzeln, und etwas geriebener Semmel wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, hierauf läßt man ein klein Stücklein Butter mit klein gehackten Chalotten ein wenig durchschwizen, und schüttet die durchgestrichene Brühe darüber her. Sollte sie nicht sämig genug seyn, so darf man nur noch ein wenig gerieben Brod dazu thun und damit durchkochen lassen, so ist sie gut.

98. Wie wird eine Sause von Fenchel und
grünen Stachelbeeren bereitet?

Man nimmt fein abgepuckte Stachelbeere und jungen Fenchel, alsdann thut man ein wenig Butter in eine Casserole, läßt selbige auf dem Feuer schmelzen, und wenn sie geschmolzen, wird so viel Mehl, als man zwischen 3 Finger fassen kann, hinein gethan, hierauf läßt mans in der Butter bräunlich werden. Nach diesem schüttet man etwas Fischbrühe mit ein wenig gehackten kleinen Zwiebeln dazu, und würzt es mit Salz und Pfeffer. Wenn es nun kocht, so wirft man so viel Fenchel, als man mit 2 Fingern fassen kann, wie auch die Stachelbeeren hinein, läßts gelinde kochen,

Lochen, macht es mit einem Coulis dicklich, siehet zu, daß die Sause einen guten Geschmack habe, und richtet sie warm an.

99. Und wie wird eine Stachelbeer-Brühe über gebratene Lühner zugerichtet?

Die Stachelbeeren werden im Schmalz geröstet, hierauf wird ein wenig Fleischbrühe, Wein und Eßig daran geschüttet. mit Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, nach Belieben gezuckert, und alles mit einander aufgekocht. Oder: Man siede die Stachelbeeren in halb Fleischbrühe und halb Wein, zwinge sie durch, schütte Malvasier daran, streue Pfeffer, Muscatenblüth, Trianonet, Zucker und Zimmet darauf, thue, so es gefällig, Butter darein, und lasse sie nebst ein wenig klein geschnittenen Citronenschalen zuletzt mit aufkochen, so ist diese Brühe auch recht und gut.

100. Wie macht man eine Jus-Sause?

Es wird ein gut Stück ausgewaschene Butter nebst einem guten Löffel voll Mehl, oder nur nach Proportion als man Sause nöthig hat, ingleichen mit sauber gepußten Chalotten oder Zwiebeln, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Petersilie und ein wenig Thimian, miteinander zusammen durchgeknetet, und denn eine gute starke braune Brühe, soviel als nöthig ist, daran gegossen und damit zu einer sämigen Sause abgerührt, zuletzt Citronensaft darein gedrückt, so ist diese Sause recht, und fast zu allen Pasteten, wie auch sonst zu allen andern Sachen mit Nutzen zu gebrauchen. Sie kann auch mit einigen Ingredien-

tien,

ten, so zu haben
nemlich die Umfän
bedienen will.

101. W

Diese Sau
Sause a la Wein
gelesen werden,
man Sabel, Sa

102. A

Es wird ein
ten Zwiebeln oder
man Trüffel, S
Capern, kleine e
Gurken in Wein
Nosen und Sa
Wein darein un
lex Citronensaft
können alle ob
than, oder groß
solches in eines

103. W

Man nim
Stück Butter, i
ein paar gehack
ein Bindgen gut
dara durchknetet
Butter und Eß
Wein und Wei

ten, so zu haben sind, verändert werden, nachdem nemlich die Umstände sind, und wie man sich derselben bedienen will.

101. Wie eine Strahl-Sause?

Diese Sause wird eben so gemacht, wie die Sause a la Reine, und kann daselbst das weitere nachgesehen werden, aber anstatt der Petersilie nimmt man Kerbel, Sauerampfer, u. d. g.

102. Wie eine Sause Zache?

Es wird ein wenig gelbbraun Mehl mit gehackten Zwiebeln oder Chalotten gemacht, hernach thut man Trüffel, Petersilie, Lorbeerblätter, Thimian, Capern, kleine eingemachte Cucumern, oder frische Gurken in Würfeln geschnitten, wie auch geschälte Oliven und Sardellen, ingleichen ein wenig Jus und Wein darein und läßts damit durchkochen, drückt zuletzt Citronensaft darauf, so ist sie recht und gut. Es können alle obige Sachen entweder ganz darein gethan, oder gröblich klein gehackt werden, und stehet solches in eines jeden Belieben.

103. Wie ferner eine Sause Blanche?

Man nimmt einen Löffel voll Mehl und ein Stück Butter, durchknetet solches, hernach thut man ein paar gehackte Sardellen, 4 bis 5 Eyerdotter und ein Bündgen gute Kräuter, wie zu der vorigen Sause dazu, durchknetet solches alles ebensals mit dem Mehle, Butter und Eiern wohl, rührt es mit Fleischbrühe, Wein und Weinessig zu einer sämigen Sause ab,
 legt

lezt thut man hart gesottene und in Würfeln geschnittene Eyerdotter nebst Citronensaft daran, so ist die Sause recht und gut. Sie kan gleichfalls gebraucht werden, wozu man will.

104. Wie endlich eine Böfferad-Sause?

Man nehme Zwiebeln, etwas Knoblauch und Lorbeerblätter, durchhacke solches ein wenig zusammen, alsdann wird es mit etwas Butter ein wenig auf dem Feuer abgeschwitzet, hierauf etwas Eßig daran geschüttet und ein wenig damit durchgekocht, ferner etwas sämige Coulis darauf gethan, oder in Mangel deren kann im Anfange bey dem Abschwitzten daran gethan, und denn das Beste, was zu haben ist, darauf gegossen werden. Wenn es nun ein wenig gekocht hat, wird es durch ein Saartuch gestrichen, mit einem Stücklein Butter und Citronensaft abgelegt und sämig gemacht, so ist alsdann die Sause gut.

105. Wie wird eine Citronenbrühe über Wildpret und schwarzes Geflügel, wie auch über einen Kalbschlegel bereitet?

Es wird ein Schnitten Rockenbrod schön lichtbraun gebähet und im Wein gesotten, alsdann durch einen Seiber geseiht, damit die Brühe klar werde, ferner Wein und Trisanet darein gethan, nach Belieben gezuckert, mit Muscatenblüth, Pfeffer und ein wenig Gewürznelgelein gewürzt, und also gesotten, hierauf Citronenmark in einem Mörsel mit etwas Zucker wohl abgerieben, daß es gar klar und dünne werde, endlich unter die Brühe gemischt und angerichtet.

Man brockt
schüttet guten We
alsdann wird es d
gegossen, mit Tris
Zimmet gewürzt, u
ein mit Zucker nach
an gethan. Oder:
selbige ganz klein ge
ten, hernach rühret
Wort von einer ga
Bühne, würzt selbige
Zimmet und laßes
hernach das Gelbe
läßt einen Sud st
tene an, so ist es

107. Wie mach
über Reddüh

Es wird ein
Wein und Zitro
ben, noch mehr
Muscatenblüth
schmeide man Citr
vor in Zucker, dann
schilt die gelben
ob, schmelzet sie kl
besagte Mäglein o
von selbigen in die
Zimmet darein.
ten ist, werden is

106. Wie über Weißgebratenes ?

Man brockt gutes Weißbrod in ein Häfelein, schüttet guten Wein daran und läßt es weich sieden, alsdann wird es durchgeseiht, wieder Wein daran gegossen, mit Trisanet, Muscatenblüth, Zucker und Zimmet gewürzt, und noch ein wenig gesotten, zuletzt ein mit Zucker wohl abgeriebenes Citronenmark daran gethan. Oder: Es werden 2 bis 3 Aepfel geschält, selbige ganz klein gerieben, ein wenig in Wein gesotten, hernach rührt man die Brühe glatt ab, reibt das Mark von einer ganzen Citrone ab, rührt unter die Brühe, würzt solches mit Muscatenblüth, Zucker und Zimmet und läßt es einen Wall mit auffieden, reibt hernach das Selbe von einer Citrone ab, thut dazu, läßt es einen Sud thun, und richtets über das Gebratene an, so ist es recht und gut.

107. Wie macht man ferner eine Citronenbrühe über Rebhühner und anderes Gebratenes ?

Es wird ein gebäheter Schnitten Kockenbrod in Wein und Fleischbrühe gesotten, solcher durchgetrieben, noch mehr Wein zugegossen, mit Pfeffer, Zucker, Muscatenblüth und Gewürznelken gewürzt, hernach schneide man Citronen zu Plätzlein, legt sie einen Tag zuvor in Zucker, damit das Butter heraus gezogen werde, schält die gelben Schelven von einer andern Citrone ab, schneidet sie klein und würflich, legt gleich wie erst besagte Plätzlein oder Schelven in Zucker, läßt einige von selbigen in dieser Brühe mit auffieden, und wirft Zimmet darein. Wenn nun das Rebhuhn gebraten ist, werden ihm die Flügel und Brust abgelöst, und

und man legt alles in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber, deckts zu, und läßt es auf Kohlen nur ein wenig dämpfen, aber ja nicht stark sieden; zuletzt wird Trisanet darauf gestreut, mit den übrigen Citronenscheiben geziert und zu Tische getragen.

108. Wie über allerley Wildpret und schwarzes Gebratenes?

Man bähne einen Schnitten Rockenbrod, siedet ihn im Wein, treibe denselben durch, würze es mit Pfeffer und Muscatenblüth, thue auch Citronenmark dazu, streue Zucker und Trisanet darein, lasse alles nochmals auffieden, werfe zuletzt würflich geschnittene Citronenschalen hinein, und richte diese Brühe alsdann über das Gebratene an. Zu dieser Brühe kann auch ein wenig Trübes, so in der Bratpfanne geblieben, gemischt werden.

109. Und wie macht man eine braune Citronenbrühe über Wildpret, Kalbs- und Hammelschlegel?

Man lasse ohngefähr einen halben Bierling, oder ein Achtelpfund Butter über dem Feuer zergehen, alsdann schütte man ein halb Achtel Weineßig und ein Achtel Wasser daran, lasse es also sieden, und thue unter währendem Sieden Zucker und Zimmet, Muscatenblüth und Gewürznelken, wie auch einen guten Theil abgeriebenes Citronenmark und klein geschnittene Citronenschalen darein, und lasse alles noch einen Sud thun, so ist es fertig.

Es wird ein
gros, heiß gemachte
innen geröstet, ein
Eßig, und der Saft
schüttet, mit Gewürz
gewürzt, alsdann ein
der Schale in dün
selbe, man die ob
dareinlegt, zule
ein wenig mit au
über was man will.

111. Wie wird
oder schwarz.

Es wird die
Reichbrühe gefest
Wein, Malvasier
Pomanzensaft d
man Citronen zu
von klein und wü
es hernach mit
Gewürznelken
Zucker und Tris
men sieden. Z
Pfeffern in die
über sich in die H
Büchel, giebt ihm
gleich die Brühe
eben auf das Hul
tenen Citronen

110. Wie eine Pomeranzenbrühe?

Es wird ein Stücklein Schmalz, einer Nuss groß, heiß gemacht, ein Löffel voll weiß Mehl darinnen geröstet, ein Glas Wein, wie auch ein wenig Eßig, und der Saft von einer Pomeranze dazu geschüttet, mit Gewürznelken, Zucker und Zimmet gewürzt, alsdann eine schöne zeitige Pomeranze nebst der Schaale in dünne Schnitten geschnitten, und solche, wenn die obige Brühe zuvor aufgefotten ist, darein gelegt, zuletzt läßt man diese Schnitten nur ein wenig mit auffieden, und richtets hernach an über was man will.

111. Wie wird solche Brühe über Rebhühner oder schwarzes Wildpret zugerichtet?

Es wird die obere Rinde vom Rockenbrod in Fleischbrühe gesotten, durch ein Tuch durchgetrieben, Wein, Malvasier und Rosinenessig daran geschüttet, Pomeranzensaft darauf gedruckt, alsdann schneidet man Citronen zu Scheiben, und die Schelfen davon klein und würflich, wirft sie auch darein, würzt es hernach mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Gewürznelken und geriebener Muscatennuß, streut Zucker und Trisanet darauf, und läßt alles zusammen sieden. Wenn dieses geschehen, wird das Rebhuhn in die Schüssel gelegt, daß die Brust über sich in die Höhe komme, hierauf löset man die Flügel, giebt ihm einen Kreuzschnitt über die Brust, gießt die Brühe darüber, legt die Citronenscheiben oben auf das Huhn, bestreuet es mit klein geschnittenen Citronenschelfen und Zimmet, und wenn man will,

814 XVII Absch. Von mancherley guten Sausen

will, können viertelweis geschnittene Pomeranzen neben auf dem Rand der Schüssel herum gelegt, und auf den Tisch gegeben werden.

112. Und wie eine Limonienbrühe über allerley Gebratenes?

Die Limonien werden geschnitten und gehackt, nachdem die Kerne zuvor herausgenommen worden, alsdann in ein Häfelein gethan, hierauf schüttet man Wein und ein wenig Fleischbrühe, wie auch Rosenesig daran, würzt es mit Pfeffer, Muscatennuß, ein Klein wenig Gewürznelgelein, Zucker nach Belieben, läßt es zusammen aufsieden, und richtets über das Gebratene an. Diese Brühe pflegt man besonders über einen Lendenbraten zuzurichten.

113. Wie wird eine Sause von unreifen Traubensafft gemacht?

Die Weinbeeren werden zerquetschet, und den Saft davon thut man mit Salz und Pfeffer in ein Sausennäpflein, alsdann richtet mans kalt an.

114. Und wie wird eine bräunliche Sause von eben diesem Saft bereitet?

Wenn die Weinbeeren gestossen sind, so wird vom hellen Kalbfleisch, und Schinkencoulis in eine Casserole gethan, selbiges heiß gemacht, der unzeitige Traubensafft dazu gethan, hernach sieht man dahin, daß die Sause einen guten Geschmack habe, und man richtet sie denn an, so ist sie recht und gut.

115. Wie

111. Wie macht
brühe über
paumen

Es werden
in Spanischem
wenig erkaltet
halb Loth des
Pfeffer, und ein
auch ordlich
weiße Zucklein
läßt mans zusam
es über sich
des beiten und
untereinander,
Zucklein zu, dan
setzt es, so es
dann kann man
gen, oder aber
und über einen
oder Döschelgel
nimmt, jedesmal
jedoch, daß
nehmen.

116. Und wie
eine

Man nehme
sie, schütte ein
bis sie weich
gibt ein wenig
wird es mit W

115. Wie macht man ferner eine Weintraubenbrühe über Auerhahnen, Rebhühner, Capaunen und Rehschlegel?

Es werden schöne zeitige Muscatellerweinbeeren in Spanischem Wein gesotten, und wenn sie ein wenig erkaltet sind, 2 oder 3 Muscatenblumen, ein halb Loth des besten Zimmets, ein Stengel langen Pfeffer, und ein Ingberzehen darein geworfen, wie auch gröblich zerstoffene Cardamomen in ein sauberes weißes Tüchlein gebunden, und dazu gelegt, hernach läßt mans zusammen einen Ball thun, und wenn es über sich siedet, schüttet man 3 oder 4 Löffel voll des besten und schönsten Zuckers darein, rührt es untereinander, deckts mit einem saubern weißen Tüchlein zu, damit kein Dampf davon gehe, und setzt es, so es kalt worden ist, in den Keller. Als dann kann man es also kalt zu einem Braten aufsetzen, oder aber in einem Haselein auffieden lassen, und über einen Capaunen, Auerhahn, Rebhühner, oder Rehschlegel anrichten, auch, so oft man davon nimmt, jedesmal einen oder 2 Löffel voll Weinbeeren, jedoch, daß selbtige schön ganz bleiben, heraus nehmen.

116. Und wie wird eine solche Brühe noch auf eine andere Art bereitet?

Man nehme gute zeitige Weintrauben, zuckere sie, schütte ein wenig Wein daran, lasse sie fieden, bis sie weich werden, alsdann zwinge mans durch, gieße ein wenig Citronen- oder andern Esig daran, würze es mit Muscatenblüthe, Zucker und Zimmet,

und thue noch mehr ganze Weinbeeren darein, lasse dieses alles ein wenig miteinander auffieden, und streue noch zulezt ein Trisanet darein.

117. Wie eine Chalottenbrühe über einen Schlegel?

Die Schalotten werden klein geschnitten, mit ein wenig klein geschnittenen Rosmarin und einem Stücklein gebäheten Brod zum Feuer gesetzt, weich gesotten, durchgeseiht, und zwar mit ein wenig trüber Brühe aus der Bratpfanne, zulezt thut man Citronensaft, Pfeffer und Muscatenblüthe, wie auch ein wenig klein geschnittenen Rosmarin und Citronenschelfen darein, und richtets über den Braten an. Oder: man macht ausgelassenen Speck und Butter braun, thut geröstet Mehl und klein geschnittene Schalotten darein, läßt sie darinnen präzeln, schüttet Wein und Citronensaft dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und gestoffenen Gewürznelgelein, denn läßt mans kochen, bis es dicklich wird.

118. Wie eine Weichselz oder Kirschsause?

Man reibt Lebkuchen, gießt Wein daran, und läßt ihn sieden, nimmt Weichselzsalzen oder Latwergen, rührt sie mit Wein ab, würzt es mit ein wenig Muscatennuß und Pfeffer, oder mit Zucker und Zimmet, und läßt noch ein wenig miteinander auffieden. Oder: es wird ein wenig geriebenes Roggenbrod in Zucker geröstet, Weichselzig daran geschüttet, gezuckert, gewürzt, und alles zusammen gesotten, so ist es fertig.

110. Wie

119. Wie aber

Es wird ein gu
puste Weichseln in
Rüschbrühe und
ten, durchgeriebet
than. Man lasse
nur wohl warm
das Gebratene an
seyn, kann ein we
schnittenen Citron
dann, absonderlich
braucht werden.

120. Wie ferner
letley

Die Amarell
pust, fawer gere
bis sie ein wenig
Zucker und Zitro
Gebratene an.
Neh machen, we
brod in Wein g

121. Wie richt
geb

Es wird das
nommen, Meerrett
Emmenast darein
gute Gerichte.

119. Wie aber über schwarz Gebratenes?

Es wird ein gut Theil von ihren Stielen abge-
 zupfte Weichseln in eine Pfanne gelegt, ein wenig
 Fleischbrühe und Wein daran gegossen, weich gesot-
 ten, durchgetrieben, Zucker und Gewürz dazu ge-
 than. Man lasse es aber nicht aufkochen, sondern
 nur wohl warm werden, alsdann richte man es über
 das Gebratene an. Sollte die Brühe zu dünne
 seyn, kann ein wenig geriebenes Brod mit klein ge-
 schnittenen Citronenschelfen darein gethan, und so-
 dann, absonderlich über Schweine- Wildpret, ge-
 braucht werden.

120. Wie ferner eine Amarellenbrühe über al-
 lerley weißes Geflügel?

Die Amarellen werden von den Stielen abge-
 püßt, sauber gewaschen, in gutem Wein gesotten,
 bis sie ein wenig weich werden, hernach thut man
 Zucker und Trisanet darein, und richtets über das
 Gebratene an. Diese Brühe kann man auch dick-
 lich machen, wenn ein Theil Amarellen mit Zucker-
 brod in Wein gesotten, und durchgeseiht wird.

121. Wie richtet man den Meerrettig über ein-
 gebeizt Rindfleisch zu?

Es wird das Dicke aus der Bratpfanne ge-
 nommen, Meerrettig daran gerieben, gepfeffert, und
 Citronensaft darein gedruckt, so ist es alsdann ein
 gutes Gerichte.

122. Wie wird eine Wachholderbeerbrühe über Wildpretz bereitet?

Man stosse Wachholderbeeren, schütte Fleischbrühe daran, würze sie mit Pfeffer, Ingber, Gewürznelken und Muscatenblüthe, werfe ein wenig geriebenes Brod darein, lasse es zuletzt mit Eßig und Wein, wie auch mit einem Stücklein Butter aufsieden.

123. Wie wird eine solche Brühe über Hühner gemacht?

Die Wachholderbeeren werden klein geschnitten, hernach solche nebst gebähetem, und mit Fleischbrühe durchgetriebenem Ruckenbrod, oder mit ein wenig geriebenem Ewerbrod, in ein Häflein gethan, alsdann gießt man Fleischbrühe und Holderessig daran, thut Pfeffer und Muscatenblüthe, ingleichem ein wenig Butter, wie auch klein geschnittene Citronenschelken dazu, zuckerts, und läßt es zusammen aufsieden, so ist es recht.

124. Wie eine Knoblauchbrühe über einen Schlegel?

Die Knoblauchbrühe kann wie die Zwiebelbrühe gemacht, oder auch der Knoblauch, welcher vorher klein zertheilet werden muß, in Eßig abgefotten, damit der unangenehme Geschmack davon komme, alsdann der Eßig abgesehet, an dessen Stelle aber ein wenig Fleischbrühe, und ein guten Theil von dem Trüben aus der Bratpfanne, ingleichem auch ein

ein wenig Eßig dar
fotten, über den
ders aufgelöst wer

125. Wie

Man läßt fr
Manne zersehen,
riert sie mit einer
Butter oder mit
Eßig; alsdann
Eßig daran gegesse
gelobt, Muscatenb
mit gewürzt, hern
sinnlich, wie Kra
Nofmarinweßlein
aufzum, und schüt
Zuletzt aber wird se
Einnemstehen be

126. Wie wird

W

Der Nofmar
Wefküchlein zer
thon, Wein dara
es durchgetrieben,
scatenblüthe, Mu
daran gestreut, u
man auch klein ge
Wef geschnittene
Wef ins Gebraten

ein wenig Eßig daran gegossen, miteinander aufgesotten, über den Schlegel angerichtet, oder besonders aufgesetzt werden.

125. Wie eine Rosmarinbrühe über Gebratenes?

Man läßt frische Butter oder Schmalz in einer Pfanne zergehen, schneidet ein wenig Zwiebel klein, wirft sie mit einem halben Löffel voll Mehl in die Butter oder ins Schmalz, und läßt es miteinander rösten; alsdann wird Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran gegossen, gesotten, auch mit Gewürznelken, Muscatenblüthe, Pfeffer, Zucker und Zimmt gewürzt, hernach schneidet man Citronenschellen länglich, wie Kraut, läßt sie mit einigen kleinen Rosmarinzweiglein, nur einen eintigen Sud mit aufthun, und schüttet es sodenn über das Gebratene. Zuletzt aber wird selbiges mit runden ausgestochenen Citronenscheiben belegt, und zu Tische getragen.

126. Wie wird eine solche Brühe über allerley Wildpret zubereitet?

Der Rosmarin wird klein gehackt, ein Mandelkeßlelein zerbrocht, der Rosmarin dazu gethon, Wein daran geschüttet, und gesotten, selbiges durchgetrieben, damit es fein dicklich werde, Muscatenblüthe, Muscatennuß, Pfeffer und Zucker darein gestreut, und ferner gesotten. Zuletzt wirft man auch klein geschnittenen Rosmarin und würflich geschnittene Citronenschellen darein, rüchtet es über das Gebratene an, drückt nach Belieben Citronens

820 XVII Abschnitt. Von mancherley guten Sausen
nensaft darauf, und bestreut es mit klein geschnitte-
nen Citronenschelfen.

127. Und wie eine Brühe von Johannis-
beeren?

Man nehme so viel Johannisbeeren, als man
will, wasche sie, schütte ein Glas guten Wein dar-
auf, und reibe sie in einer Schüssel. Wenn selbige
klein gerieben sind, werden sie durch ein Tuch gesei-
het, mit ein wenig Ingber, Zucker und Zimmet ge-
würzt. So nun dieses geschehen, wird es in ein
Häfelein zum Feuer gesetzt, und gekocht, bis es ein
wenig dicke wird. Unter dem Kochen aber muß es
fleißig umgerührt werden. Diese Brühe kann man
entweder warm oder auch kalt zum Braten geben.

128. Wie wird armer Leute Sause gemacht?

Es werden kleine Zwiebeln, nachdem sie wohl
abgepust worden, reinlich gehackt, alsdann mit
Wasser, Pfeffer und Salz in ein Sausennäpflein
gethan, und warm angerichtet.

129. Wie wird diese Sause mit Baumöl
zubereitet?

Man hackt Petersilie und kleine Zwiebeln, thut
sie mit Salz, Pfeffer und Del, nebst Weinessig in
ein Sausennäpflein, und richtet es kalt an.

130. Wie eine süsse Sause?

Es wird Weinessig, ein Stück ganzer Zim-
met, und so viel Zucker als nöthig ist, ingleichem
ein

ein Lorbeerblatt in
kocht. Wenn es
selbst mans durch
und richtets warm
auch Wein geno

131. 1

Man schüt-
Kalbfisch in ein
scheibe, eine Kl
große in Schäl
es mit Pfeffer u
kocht hat, läßt
thuts in ein Sa

132. Wie wir
und

Die Mar-
Wöxer abgerie-
niges Hübnere
einen siedhaff-
nes Brod, d
darunter, gie-
se Brühe siede
Hühner an.

133. Wie w
Sausen o

Wia man
Sausen oder L

ein Lorbeerblatt in eine Casserole gethan, und gekocht. Wenn es nun hinlänglich eingekocht ist, so seihet mans durch ein Sieb in ein Sausennäpfein, und richtets warm an. Anstatt des Weinefigs kan auch Wein genommen werden.

131. Und wie eine Pfefferause?

Man schüttet Weinefig mit ein wenig Fett von Kalbfleisch in eine Casserole, thut auch eine Citronenscheibe, eine kleine ganze Zwiebel, wie auch eine grosse in Scheiben geschnittene Zwiebel darein, würzt es mit Pfeffer und Salz, und wenn es genug gekocht hat, läßt mans durch ein Haarsieb laufen, thuts in ein Sausennäpfein, und richtets warm an.

132. Wie wird eine Mandelbrühe über Hühner und Capaunen zugerichtet?

Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörser abgerieben, hernach schüttet man etwas wenig Hühnerbrühe, so aber nicht fett seyn darf, und einen siedheissen Malvasier darüber, mischt geriebenes Brod, Muscatenblüthe, Zucker und Trisanet darunter, gießt ein wenig Rosenefig dazu, läßt diese Brühe sieden, und richtet sie über Capaunen und Hühner an.

133. Wie wird aber diese Brühe über einen Haasen oder Lendenbraten verfertiget?

Will man sich einer solchen Brühe über einen Haasen oder Lendenbraten bedienen, so muß sie mit

etwas Safran gelbe gemacht werden. Man kann auch, nach Belieben, anstatt des Eyerbrods einen geriebenen Pfefferkuchen mit Rosinen und Weinbeeren darunter mischen, oder auch das auf einem Reibeisen abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit würflich geschnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenschelfen dazu thun.

134. Wie eine Citronatbrühe über allerley schwarz Gebratenes?

Man nimmt Malvasier, Citronat, eingemachte Pomeranzen- und Citronenschelfen, auch Mandeln alles klein zerschnitten, thut viel von gestoffenem Zimmet und Trisanet darein, läßt also aufsieden, und wirft zuletzt noch ein wenig klein geschnittene Citronenschelfen darzu, richtet hernach die Brühe in eine Schüssel über das Gebratene an, und zieret selbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder aber in Trisanet eingeweichten Scheiben, so ist sie recht und gut.

135. Wie wird sie aber über Rebhühner gemacht?

Man lasse süßen Wein auffieden, streue ziemlich viel würflich geschnittenen Citronat, wie auch Zimmet und Muscatenblüthe darein, zuckere es nach Belieben, drücke Citronensaft daran, schütte ein wenig Holdereßig, und so man sie schön roth verlangt, etwas von Saurach, oder Weinnegeleinsaft darein, und lasse es nur einen einigen Sud thun, damit der Saft die schöne rothe Farbe nicht verliere.

136. Und

136. Und w

Es wird ein
Wunde hat, recht
weich gestrichen,
Muscatenblüthe
ein gut Theil
ter gemischt, ein
alsdann läßt man
und nichts über

137. Wie eine
oder

Die Oliven
in, klein gehack
Reckenbrod, b
Wein daran, t
läßt zusammen
würzt es mit Z
hakt noch me
gleicht Citronen
misch Citrone
Bratpfanne d
sieden. Nach
Seule in eine
zu hineingesch
schneidet man
nimmt die Ker
Schlegel, als
süßt aber in
theils vergolde

136. Und wie über allerley Wildpret?

Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hernach in Wein weich gesotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muscatenblüthe gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut theil würflich geschnittener Citronat darunter gemischt, ein wenig Holdereisig dazu geschüttet, alsdann läßt man alles zusammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebratene in eine Schüssel an.

137. Wie eine Olivenbrühe über einen Reh- oder Gemfenschlegel?

Die Oliven werden von den Kernen geschnitten, klein gehackt, alsdann bäheth man ein Stück Rockenbrod, brocketh es in ein Häselein, schüttet Wein daran, thut die gehackten Oliven darzu, und läßt es zusammen sieden, hernach seihet man es durch, würzt es mit Zucker, Zimmet und Muscatenblüthe, hackt noch mehr frische Oliven, wirft sie darein, gießt Citronenz oder Pomeranzeneßig darzu, oder mischt Citronenmark und ein wenig Trübes aus der Bratpfanne darunter, läßt alles mit einander aufsieden. Nach diesem wird der Schlegel oder die Keule in eine Schüssel gelegt, die Brühe neben darzu hineingeschüttet, und wenn solches geschehen, schneidet man frische Oliven halb von einander, nimmet die Kerne heraus, und belegt sowohl den Schlegel, als auch den Rand der Schüssel damit, steckt aber in die Mitte der halben Oliven kleine, theils vergoldete Sträuslein von Rosmarin.

138. Wie

138. Wie eine Agrest-Brühe über allerley Gebratenes?

Man nehme einen guten Theil Agrest, oder unzeitige Weinbeeren und Dotterbrod, siede solches in süßem Wein, bis es zusammen weich wird, seihe es durch, drucke sauren Pomeranzensaft darein, würze es mit Zucker und andern guten Gewürzen, lasse alles mit einander noch ein wenig auffieden, und richte es alsdann über das Gebratene an, so ist es recht.

139. Wie wird eine Hagebutten-Brühe über Wildpret, auf schwarz und weiß Geflügel?

Mann nimmt ein gut Theil frische oder gedörnte Hagebutten, rührt sie mit Wein ab, zuckert solche und läßt sie nur einen einigen Ball thun, so sind sie recht.

140. Wie eine Roseneßig-Brühe über allerley Gebratenes?

Man nehme Roseneßig, Zucker, Trisanet, Zimmt und Citronat, jenes zerstoße, dieses aber zerschneide man würflich, lasse es auffieden, und richte denn diese Brühe über das Gebratene an.

141. Wie wird eine solche Brühe über Rebshühner zugerichtet?

Es wird ein wenig Roseneßig in Wein geschüttet, Pfeffer, Muscatenblüth, Zucker und Zimmt darein gestreut, alles zusammen aufgesotten, und zuletzt ein wenig brauner Negeleinsaft dazu gegossen.

142. Und wie Weichsel?

Man bähelasse es siedengleisse Holbeersfer, Muscaten ein wenig Trisanetischen darein es recht. Will Kann anstatt dem, in einer werden.

143. Wie ab über sch

Man sied Holbeere in

144. W

Man sie glatt ab, schrotten klein, lasse sie weich werden, seie darein, f Citronensaft dlich werde, so

142. Und wie eine Brühe von Holbeer und Weichsel, Eßig über Rebhühner und Capaunen?

Man bähe weißes Brod, schütte Wein daran, lasse es sieden, treibe es alsdann durch einen Seiher, giesse Holbeer- oder Weichsel-Eßig darauf, streue Pfeffer, Muscatenblüth, Zucker und Zimmet, wie auch ein wenig Trisanet, und zuletzt klein geschnittene Citronenschalen darein, lasse es hernach aufsieden, so ist es recht. Will man diese Brühe schwärzlich haben, kann anstatt des weißen Brods Rockenbrod genommen, in einer Fleischbrühe gesotten und durchgeseiht werden.

143. Wie aber eine Erd- oder Holbeer- Brühe über schwarz und weiß Geflügel?

Man siedet frische oder eingemachte Erd- oder Holbeere in Wein, seihet sie durch und würzt sie.

144. Wie eine Lebkuchen- Brühe über gebeizte Schlegel?

Man siede Lebkuchen in Wein, rühre ihn schön glatt ab, schneide ein gut Theil Zwiebeln oder Charlotten klein, lasse solche mit dem Lebkuchen sieden, bis sie weich werden, streue Gewürz und ein wenig Zucker darein, schütte etwas Eßig dazu, oder drucke Citronensaft darein, damit die Brühe davon säuerlich werde, so ist sie recht und gut.

145. Wie ferner eine solche Brühe über Schles
gel und Prissillen?

Nachdem der Lebkuchen gerieben worden, so wird Wein und ein wenig Eßig daran geschüttet, mit Pfeffer, Muscatenblüth, Zucker und Safran aewürzt, und hernach gesotten. Inzwischen werden die Kerne aus den Zibeben genommen und selbige reinlich ausgewaschen, alsdann überzogene Mandeln länglich geschnitten, solche in obige bereits siedende Brühe geworfen, endlich läßt man alles zusammen noch einen Wall thun, und richtets über das Gebratene an.

146. Und wie wird eine Lebkuchen-Brühe über
Wildpret und allerley schwarzes Gebrä-
tenes bereitet?

Es wird der Lebkuchen in Wein gesotten, aber nicht durchgetrieben sondern mit Pfeffer, Muscatenblüth und Zimmet gewürzt, ein wenig Rosen- oder Citroneneßig hinzu gegossen, und ferner gesotten, in dessen schneldet man einige Citronenscheiben, drückt selbige in Trisanet, und legt sie wenn die Brühe schon aufgesotten hat, darein. Diese Brühe kan an einem kühlen Orte lange Zeit aufbehalten werden.

147. Wie wird ein Wasser von Capaunen
gemacht?

Man kocht einen Capaun in einem irdenen Hafen in 3 Maas Wasser, so lange bis der Capaun gar ist, und die Brühe sich bis auf ein Maas eingesocht hat, hlerauf wird solches, ohne es durchzupressen, ab-

abgeessen. Die
Nahrung, insend
Capaunen gefoch

148. Und w

Es werden
fen gethan und
wenn selbige gar
lönen sich gefei
die Kranken nö
ordnen. Eicher
andere kühlende
Wasser gelinde

149. Und

Es muß d
dünne Scheiben
Hafen, welcher
Feuer gesotten,
hat, die Brühe
aber ohne das
Wasser, oder
thun, damit

150. Wi

Man läßt
werden, einge
ein wenig We
fer, Muscaten
legt wißt man

abgegoßen. Dieses Wasser macht fett und gibt gute Nahrung, insonderheit so gereinigte Gerste mit dem Capaunen gekocht wird.

148. Und wie ein Wasser von Hühnern?

Es werden 2 Hühner mit Wasser in einen Hasen gethan und 2 Stunden lang gelinde gekocht, und wenn selbige gar sind, so wird die Brühe durch ein leinen Tuch geseiht. Hierzu kann man, nachdem es die Kranken nöthig haben, und die Aerzte solches verordnen, Eichorien, Ochsenzungen, Borrageu und noch andere kühlenden Kräuter thun. Es reiniget dieses Wasser gelinde und kühl.

149. Und wie eines von Kalbfleisch?

Es muß das dicke Fleisch einer Kalbskeule in dünne Scheiben geschnitten, und in einem irdenen Hasen, welcher mit Wasser gefüllt, bey gelindem Feuer gesotten, und so es eine ganze Stunde gekocht hat, die Brühe durch ein leinen Tuch geseiht werden, aber ohne das Fleisch zu drucken. Man kan Gerstenwasser, oder süße Mandeln, Milch mit Zucker dazu thun, damit es noch besser heraus komme.

150. Wie wird eine Brühe über gebeizte Schlegel gemacht?

Man läßt einer welschen Nuß groß Butter braun werden, rührt ein wenig Semmelmehl darein, gießt ein wenig Wein und Eßig daran, würzt es mit Pfeffer, Muscatenblüch und Zucker, läßt es aufsieden, zuletzt wirft man ein wenig klein geschnittene Citronenschä

schalen darein und richtet diese Brühe neben dem Schlegel in die Schüssel an, bestreut selbigen, wie auch den Rand der Schüssel mit Trisanet und würflich geschwittenen Citronenschalen, und belegt das Gebratene mit dergleichen Scheiben.

151. Und wie richtet man eine Brühe über ein Vorgebratenes zu?

Es wird ein Schnitten Rockenbrod recht braun gebähet, selbe in Wein und Roseneßig gesotten, durchgetrieben, mit Muscatenblüth, Gewürznelgelein, Ingber, Pfeffer und Zimmet gewürzt, hernach schüttet man 2 oder 3 Löffel voll schön Mehl und ein wenig Citroneneßig dazu, und läßt alles zusammen noch einen Sud thun. Diese Brühe kann lange Zeit an einem kühlen Orte aufbehalten werden. Wenn man davon gebrauchen will, so rührt mans untereinander, schüttet so viel davon, als man nöthig hat, heraus, schneidet hierauf eine Citrone oder Limonien darein, läßt es auffieden, gießt noch ein wenig Citroneneßig daran, und richtet es sodann, nach Belieben, über einen Lendenbraten, Schlegel, oder ander dergleichen Gebratenes an.

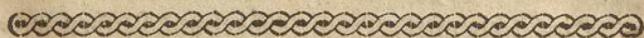
152. Wie endlich über einen Lendenbraten oder gebratenen Riemen?

Man röstet geriebenen Lebkuchen ein wenig im Schmalz, oder es kann solcher auch ganz trocken ohne Schmalz geröstet werden; hierauf gießt man ein klein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig daran, würzt es wohl mit gutem Gewürze. Man kan auch etwas
Brü-

Brühe aus der
und also mit ein
wird Meerrettig,
nem Messer ge
gebraten und in
wird diese Brühe
Schabe Meerrett
Eßig gegeben.

XVI
Von ver
Wie sollen
Pastete mach
ein
Hleden für
1. Alles zahme
wie es will,
es recht durch
wird nicht mi
riet und ein
leben mit grö
2. Ein weisse
wird vorher
glatt am R
allspoch und

Trübes aus der Bratpfanne darzu hinein schütten, und also mit einander auffieden lassen. Unterdeffen wird Meerrettig, nachdem er zuvor gewürzt, mit einem Messer geschabt. Wenn nun der Lendenbraten gebraten und in eine Schüssel angerichtet worden, wird diese Brühe darüber gegossen, hernach der geschabte Meerrettig oben darauf gestreut und auf den Tisch gegeben.



XVIII. Abschnitt,

Von verschiedenen guten Pasteten.

-
1. Wie sollen alle Sachen, wovon man eine Pastete machen will, vorher präparirt und eingerichtet werden?

Hierbey sind folgende Regeln anzumerken, als:

1. Alles zahme Flügelwerk, es mag Namen haben wie es will, muß so zeitig abgethan werden, damit es recht durchkühlen kann, sonst bleibt es zähe und wird nicht mürbe, alsdann wirds ordentlich präparirt und ein wenig steif gemacht, endlich nach Belieben mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen.
2. Ein welscher Hahn, insonderheit wenn er alt ist, wird vorher wohl geschlagen, daß die Brust ganz glatt am Rücken zu liegen komme, sonst liegt er allzuhoch und ungeschickt in der Pastete, hernach

H h

gleich