

Nägelein dazu. Wenn die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder kochen, nimmt die lang geschnittene Schale von einer zuvor im Wasser halb weich gesottenen Pomeranze nebst dem Saft von einer Zitrone darein, und kocht sie noch ein wenig auf. Wenn man gebratenes Geflügel hat, und es zerschneidet, so kann man die Beine und das sonst noch Abgängige auch in der Sauce kochen lassen, daß sie mehr Geschmack bekommt.

Austern-Sauce zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche Petersilien: Wurzeln, gelbe Rüben, Zwiebeln und Knoblauch schneidet man gröblich, dämpft es mit einem Stücklein Butter, nimmt ein wenig Nägelein, Zitronenschalen und Lorbeerlaub dazu, streut eine Hand voll Mehl darauf, läßt dieß auch ein wenig mitdämpfen, füllt es mit guter Fleischbrühe und einem halben Glase Essig auf, läßt die Sauce eine Stunde kochen, preßt sie durch ein Sieb, erhält sie warm, und zieht sie vor dem Anrichten über den bestimmten Ragout mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Hat man Austern, so nimmt man sie aus der Schale, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, gießt den Wein an die Sauce, nimmt den Bart von den Austern ab, und thut sie erst bey'm Anrichten in die Sauce.

Sauce zu einer gebratenen Kalbs-Leber oder zu einem jungen Hasen.

Man nehme einen Schoppen guten Weinessig, ein Viertelpfund Zucker, 10 bis 12 Nägelein, ein Stücklein Zimmet und etwas Zitronenschalen. Wenn dieß bis auf die Hälfte eingekocht ist, kann die Sauce gebraucht werden.