

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Saucen (Soosen).

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**



## Sauce von Hagen-Mark.

Von verfertigtem Hagenmark nimmt man 3 bis 4 Eßlöffelvoll in eine Kastrol, rührt es mit einem Schoppen Wein glatt, halb soviel Wasser dazu, geschnittene Zitronenschalen und gestoffenen Zimmet daran. Ist sie nicht süß genug, so wird noch ein Stüklein Zucker daran gethan, und die Sauce unter beständigem Rühren aufgeköcht. Hat sie nicht ihre rechte Dike, so werden auch ein paar Messerspize voll Mehl daran geröstet.

## Sauce von durren Kirschen.

Man wäscht einen Schoppen oder auch etwas mehr durre Kirschen, stößt sie hierauf halb grob, und setzt sie mit einer halben Maas Wasser zu. Wann sie eingekocht sind, so werden sie mit einer halben Maas Wein durch ein Sieb gepreßt, zu sauren Kirschen aber wird nur ein Schoppen Wein genommen, in einer Kachel ein kleiner Löffel Mehl im Butter gelb geröstet, die durchgetriebene Sauce darcin gegossen, und Zucker nebst geschnittenen Zitronenschalen, etwas Zimmet, und 4 gestoffenen Nägelein darcin gethan. Hat die Sauce noch eine Zeitlang gekocht, so kan sie über ein süßes Gemüß angerichtet werden.

## Sauce von grünen Kirschen.

Es werden halb schwarze, und halb saure Kirschen gestoffen. 2 Pfund geben eine Platte  
von

von mittler Größe. Dann röstet man in einer Kachel oder Kastrol einen Kochlöffel Mehl gelb im Butter, dämpft die gestoffene Kirschen darinn, gießt einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, treibt sie durch ein Sieb, thut sie wieder in ein Geschirr, und Zucker, Zimmet, Zitronenschalen nebst ein paar gestoffenen Nägelein daren. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so kan sie zu jedem süßen Gemüß gebraucht werden.

### Zitronen = Sauce.

Eine Zitrone reibt man am Zucker oder Niebeisen ab, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stüklein Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, nimmt die abgeriebene Zitrone nebst ihrem Saft dazu, und so viel Zucker daran, bis es seine rechte Süße hat, dann verrührt man 6 bis 8 Eyer gelb stark in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Diese Sauce kan zu englischen und Reis = Boudins gebraucht werden.

### Zitronen = Sauce auf andere Art.

Zu einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser, verrührt man 10 Eyer gelb stark in einem hohen Hafen, thut dann  
erst

erst den Wein und das Wasser daran, eine abgeriebene Zitrone nebst dem Saft und einem kleinen Stück Zucker dazu, setzt den Hafen auf Kohlen, bis die Sauce, wenn man einen Tropfen davon auf die Hand fallen läßt, brennet, denn, wenn die Sauce zum Sieden kommt, ist sie verdorben, weil sie gern gerinnt.

## Rosinen = Sauce.

Ein halb Pfund grosse und kleine Rosinen sind zu einer mittlern Blatte genug. Sie werden verlesen, sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein, einem Stücklein Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt. Wann sie halb gekocht sind, röstet man einen kleinen Eßlöffel Mehl im Butter gelb, thut es an die Sauce, auch 4 Loth geschälte, und der Länge nach zart geschnittene Mandeln und 1 Quint Zimmet eine Viertelstunde vor dem Anrichten daran. Sie ist dann zu jedem süßen Gemüß recht.

## Mandeln = Sauce.

Man nimmt 4 Loth abgezogene und ganz fein gestossene Mandeln in eine mößene Pfanne oder Kastrol, einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, rührt diß mit ein paar Eßlöffel süßer Milch glatt, 5 bis 6 Eyer gelb dazu. Wann diß zusammen recht glatt ist, thut man eine halbe Maas süßer Milch nebst einem Stücklein Zucker daran, und läßt sie unter beständigem Rühren auf

aufkochen. Sie kan zu allen süßen Speisen hauptsächlich zu gebaknem Brey Mandel- und Reis- Würsten gebraucht werden. Wer die bittere Mandel liebt, kan auch ein wenig dazu nehmen, die Sauce wird dadurch angenehmer.

### Milch-Sauce.

Eine halbe Zitrone wird am Zucker abgerieben, ein kleiner Kochlöffel Mehl in eine mößene Pfanne genommen, mit ein wenig Milch glatt und das gelbe von 6 Eiern dazu gerührt, eine halbe Maas Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Zitrone nebst dem Zucker darein gethan, und unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig aufgekocht. Sie ist zu süßen Mehlspeisen gut.

### Krebs-Sauce von Rahm (Kohn).

25 Krebse werden ohne Salz gesotten, gebuzt, die Schwänze davon genommen, und die Schalen mit 2 Loth geschälten Mandeln fein gestossen. Soll die Sauce süß werden, so thut man das gestossene in eine halbe Maas Milch, kocht es eine Viertelstunde, preßt es durch ein Tuch, erhält die durchgepreßte Milch auf Kohlen heis, und thut etwas Zucker darein. Ehe sie gebraucht wird, zieht man sie mit 6 Eiergeß ab, schneidet die Krebschwänze darein, und kocht sie unter beständigem Rühren auf Kohlen dicklecht. Dese Sauce ist zu einem süßen Krebs- Suter oder süßen Krebs- Boudin zu gebrauchen.

Se

## Gesalzene Krebs-Sauce.

Man siedet ein Viertel Krebse, nimmt die Schwänze davon, stößt die Schalen mit ein wenig Butter fein, dämpft sie in einem Stücklein Butter, und thut ein verschnittenes Milchbrod dazu, halb Fleischbrühe und halb gute Milch daran. Wann es ein wenig gekocht hat, preßt man's fest durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut klein geschnittenen Petersilien und etwas Muscaten daran, schneidet die Krebschwänze und eine Handvoll verweilte Morchen darein, und zieht die Sauce, ehe sie über die Speise angerichtet wird, mit 3 bis 4 Eyer gelb ab. Diese Sauce kan zu den unter den Gemüßern beschriebenen Krebschnitten, Krebs-Strukeln, Flädlein, oder Boudins gegeben werden.

## Kukummern Sauce.

3 oder 4 Kukummern, nach dem man Sauce nöthig hat, schält man, schneidet sie zu runden Bröcklein, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie eine Viertelsstunde stehen. Dann schneidet man einen Zwiebel fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft den geschnittenen Zwiebel und die ausgedruckte Kukummern stark darinn, thut 3 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu. Hat man Braten-Brühe, so wird solche noch dazu genommen, daß die Sauce Farbe bekommt, im Gegentheil aber ein wenig

Zufer gebräunt und darein gethan. Ist sie eingekocht, und mehr Sauce nöthig, so wird mit guter Fleischbrühe geholffen. Dife Sauce ist zu übriggelassenem Hammel-Kalbs-Braten oder anderem Fleischwerk gut, das Fleisch mus verschnitten, und darinn gekocht werden.

### Petersilien-Sauce mit Zitronen.

Eine Handvoll Petersilien, wird mit ein wenig Zitronen-Schalen und dem Mark von einer Zitrone klein gehakt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter geröstet, das gehakte darinn gedämpft, ein Löffel gute Fleischbrühe nebst etwas Muscatblüte und vor 2 Kr. Kappern daran gethan, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit 2 Eyer gelb abgezogen. Dife Sauce ist beim Rindfleisch und bey übergelassenem Geflügel zu gebrauchen.

### Sauce von guten Erdschwämmen (Champignons) (Schampinion)

Man schält die Erdschwämme (Champignons) schabt das haarichte ab, schneidet die grosse in 4 Theile, und wäscht sie sauber. Hierauf nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kasserol, die Champignons darein, streut einen halben Kochlöffel Mehl darüber, thut klein geschnittenen Petersilien, Muscaten und Salz dazu, läßt sie eine Zeitlang dämpffen, gießt dann einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, oder soviel man zur Sauce nöthig hat, daran, und kocht sie fort,  
bis

bis man sie gebrauchen will. Die Sauce kan zu allem möglichen Fleischwerk gebraucht werden.

Anmerkung. Ist man kein rechter Kenner der guten oder bösertigen Erdschwämme, so ist zu bemerken, daß die gute am haarichten Theil unter der Kappe ganz rothlecht sehen müssen. Weil sie sich laber auch entfärben, wann sie einige Stunden liegen, so werden sie dennoch gebuzt, und in ein Geschirr mit siedendem Wasser nebst ein paar Zwiebeln und etwas Salz gethan. Wann sie einen Ball darinn aufgeköcht haben, läßt man sie in einem irdenen Geschirr über Nacht stehen. Sind den andern Tag die Zwiebel weiß und haben sich nicht entfärbt, so sind die Erdschwämme gut, im Gegentheil aber bösertig, und nicht zu gebrauchen.

### Triffel-Sauce.

zu übergebliebenem Gans- oder Enten-Fleisch.

Ein oder auch 2 Loth Triffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Löffel Mehl gelb in einem Stücklein Butrer, dämpft ein paar klein geschnittene Charlotten-Zwiebel und ein fein geschnittenes Stücklein Speß daran, thut die gefottene Triffeln samt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronen-Nadlein, Muscaten, Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Ist etwas von der Gans- oder Enten-Sauce übrig, so kan man's um des bessern Geschmacks willen

dazu nehmen, auch das übriggebliebene Fleisch in der Sauce mit aufkochen lassen.

### Sauce von Morchen.

Eine grosse Handvoll von den gesäuberten Morchen verwelt man, legt sie in's kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, kocht eine halbe Handvoll Petersilien, röstet einen kleinen Löffel Mehl lichtgelb in einem Stüklein Butter, dämpft die Morchen und den Peterling darinn, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, Muscaten und Salz dazu. Hat man ein Brieslein und Euter, so wird es gewürfelt darcin geschnitten. Dese Sauce kan zu den gesalznen Boudins (Budins) gebraucht werden.

### Sauce von Pignolen. (Pignons).

Zu einer Sauce nimmt man 2 Loth Pignolen, verwelt und schält sie wie die Mandeln, verknetet in einem Stüklein frischen Butter einen kleinen Löffel Mehl, nimmt von einer halben Zitrone die geriebene Schalen nebst dem Saft dazu, rührt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe langsam daran, und thut ein wenig klein geschnittenen Petersilien nebst den geschälten Pignolen an die Sauce. Dese ist zu einer alten Henne, Kapauen, zu jungem Gefügel auch zu weis gekochtem Kalbfleisch tauglich, nur zu keinem Braten. Man kan auch darinn kochen. Wann die Sauce fertig ist, kan sie mit 2 Eyer gelb abgezogen werden.

Un

## Ungekochte Herings-Sauce.

Zu einem starken Teller werden 2 Heringe gebuzt, die Mitchen davon bei Seite gethan, die Kogen aber weggeworffen, und die Heringe zu ganz kleinen Bröcklein geschnitten. Hierauf siedet man 4 Eyer hart, nimmt das gelbe heraus, thut die Heringsmitchen, einen Eßlöffel klein gehackten Petersilien, eben soviel gehackte Kappern und ein wenig Pfeffer dazu, verdrückt diß wohl untereinander, gießt 4 Eßlöffel Provencer Del und soviel Essig daran, daß es wie eine dicke Sauce ist, rührt die klein geschnittene Heringe leicht darunter, und richtet sie auf dem Teller an. Diese Sauce ist zu allen Braten, zu grillirtem (auf dem Rost gebratenen) Fleisch und Geflügel tauglich.

## Raum-Sauce.

über Wildbraten oder gebratene Hasen.

In einem Stücklein Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl dunkelbraun, dämpft einen feinschnittene Zwiebel nebst einem Stücklein Speß darin, thut einen starken Schoppen sauren Rahm daran, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronens-Nädlein, einen Eßlöffel voll Kappern, Pfeffer, Nägelein und ein wenig Salz dazu. In Ermanglung eines ganzen Schoppen Rahms kan der halbe Theil Fleischbrühe dazu genommen werden. Das übergelassene Wildpret oder Hasen wird darinn aufgekocht, und vor dem Anrichten

ten ein Stücklein Zucker im Wasser gebräunt, damit die Sauce Farbe bekommt.

### Selleri-(Zellerich-) Sauce.

Man buzt 2 bis 3 grosse Selleri- Wurzeln, siedet solche ganz im Salzwasser, haßt sie mit einer Handvoll zartem Selleri- Kraut, röstet einen kleinen Löffel Mehl gelblecht in einem Stücklein Butter, dämpft das gehakte wohl darinn, thut gute Fleischbrühe, Muscaten und ein wenig Pfeffer daran. Wann die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu bestimmte Fleisch darein gethan.

### Sauce zu warmen Pasteten.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Rappern, etwas Zitronenschalen, ein paar gewaschene Sardellen, einen Zwiebel, Petersilien und Basilicum, haßt es zusammen klein, dämpft es in einem Geschirr mit ein wenig Butter, thut einen Löffel voll Nutschel, oder weis Mehl daran, füllt es mit etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig auf, und läßt die Sauce kochen.

### Sauce a la Reine (a la Rån).

Eine Handvoll gebuzte Petersilien- Wurzeln, ein paar Zwiebel, und etliche Beckenschritten kocht man mit guter Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, wascht 3 Sardellen, haßt sie mit Butter klein, streicht dann alles durch ein Sieb, läßt

läßt es wieder kochen, zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab, und drückt aus einer halben Zitrone den Saft daran. Zu Pasteten und Geflügel ist diese Sauce sehr gut.

### Sauce zu wildem Geflügel.

In einem Stück Butter macht man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft eine groffe Handvoll geschnittene Zwiebel darinn, thut einen Schöpfloffel gute Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, ein kleines Stück magern Schinken, eine Rinde von schwarzem Brod und etliche ganze Nägelein dazu. Wann die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie wieder kochen, nimmt die lang geschnittene Schalen von einer zuvor im Wasser halb weich gefotenen Pomeranze nebst dem Saft von einer Zitrone darein, und kocht sie noch ein wenig auf. Wenn man gebratenes Geflügel hat, und es verschneidet, so kan man die Veiner und das sonst noch abgängige auch in der Sauce kochen lassen, daß sie mehr Geschmak bekommt.

### Mustern Sauce zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche Petersilien- Wurzeln, gelbe Rüben, Zwiebel und Knoblauch schneidet man groblecht, dämpft es mit einem Stücklein Butter, nimmt ein wenig Nägelein, Zitronenschalen und Lorbeerlaub dazu, streut eine Handvoll Mehl darauf, läßt diß auch ein wenig mitdämpffen, füllt es

mit guter Fleischbrühe und einem halben Glas 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 beim Anrichten in die Sauce.

### Sauce zu einer gebratenen Kalbs- leber oder zu einem jungen Hasen.

Man nehme einen Schoppen guten Weinessig, einen Bierling Zucker, 10 bis 12 Nagelein, ein Stücklein Zimmet und etwas Zitronenschalen. Wann diß bis auf die Hälfte eingekocht ist, kan die Sauce gebraucht werden.

### Eine Culli

die zu allen Saucen zu gebrauchen ist, und das Mehlkrösten erspart.

In eine Rachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, legt Zwiebelscheiben darauf, schneidet 2 bis 3 Pfund Kalbsfleisch zu Stücklein, und legt es auf die Zwiebel, man kan auch übriggelassenes Ochsen- Kalb- oder Hammelfleisch dazu nehmen. Hat man auch etwas von Geflügel, so läßt man's mit etwas Schinken gelbdämpfen, thut Petersilienwurzeln, gelbe Rüben  
und

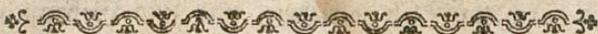
und ganzes Gewürz daran. Wann es gelb ist, streut man soviel kleine Hände Mehl darauf, als man Saucen machen will, läßt es noch ein wenig anziehen, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und kocht es, bis das Fleisch weich ist. Nun wird es durch ein Sieb getrieben, und zum Gebrauch aufbehalten. Alsdann kan man Trisseln, Morchen, langlecht geschnittene Zitronen- oder Pomeranzen-Schalen, Kappern oder fein geschnittene Charlottenzwibel nehmen, nachdem man eine Sauce machen will. Man kocht diß zuvor im Wein auf, nimmt dann von diser Culli soviel man zur Sauce nöthig hat, thut es an das mit Wein aufgekochte, noch ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es kochen. Sollte die Sauce nicht genug Farbe haben, so kan man etwas gebränten Zucker daran thun und bei dem Anrichten den Saft von einer halben Zitrone darauf drucken.

Anmerkung. Von feinen Kräutern macht man die Sauce ebenso, kocht sie nach dem haken auch im Wein, und verfährt damit wie oben gemeldet.

### Eine feine Sauce Tournée (Turnee).

In ein Geschirr thut man ein Stück Butter, einen Kochlöffel voll Mehl, einen Eßlöffel Essig, einen ganzen Zwiebel und ein kleines Stück Schinken dazu, rührt diß mit kalter Fleischbrühe glatt, füllt es dann mit Fleischbrühe auf, soviel man nöthig hat, setzt es über das Feuer, rührt es beständig, bis die Sauce diß genug ist, preßt sie durch

durch ein Sieb, und thut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch darein. So ist sie recht, und kan zu weissen Ragouts gebraucht werden.



### Auflauf von Brieslein oder Kälbermilchen.

Zwey Kreuzerwecken oder Weisbrod werden ein wenig abgerieben, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, und in einem Stück Butter abgedämpft. Dann rühret man einen Bierling Butter leicht, nimmt den gedämpften Wel dazu, rühret es mit 8 Eyer gelb eine Viertelstunde, schlägt das weisse zu einem Schaum, und rühret ihn nebst etwas Muscaten und Salz auch an die Masse. Hierauf wäscht man 3 bis 4 Brieslein, siedet sie im Salzwasser, häutelt sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpfet sie in einem Stücklein Butter ab, streut einen Messerspiz voll Mehl darüber, thut ein wenig geschnittene Charlotten-Zwiebel, Petersilien und Zitronenschalen dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, und läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drucke Zitronensaft darauf, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit Semmelmehl, füllt die gerührte Masse halb darein, den Ragout darauf, die übrige Masse vollends darüber, und läßt sie langsam backen.

Auf