Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

VII. Saucen zu Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

Man legt davon einen Kranz auf die Platte; es muß immer ein Scheibchen das andere zur Hälfte bedecken; bei dem zweiten Kranz, welchen man auf den ersten setzt, müssen die Stückchen auf die andere Seite sehen; beim dritten, der auf den zweiten gesetzt wird, müssen die Scheiben wieder wie die ersten sehen und so verfährt man, wenn man es noch höher machen will. Nun wird dazu folgende Sauce gemacht: In Butter dünstet man fein verwiegte Petersilie und Schalotten, thut Mehl dazu, aber nur ganz wenig, schüttet Fleischbrühe daran, thut dann zwei Theile geriebenen Meerrettig und einen Theil geriebene Kartoffeln, nebst etwas Pfeffer und Salz damit vermischen, nimmt es dann vom Feuer und rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, Essig und Oel darunter und richtet es dann um die Würste an.

635. Nudeln-Ragout.

Man siedet ein halbes Pfund Maccaroni-Nudeln in Salzwasser weich, doch daß sie ganz bleiben, läßt sie hernach in einem Sieb abtropfen, rührt sechs Loth Butter mit sechs Eiergelb schaumig ab, gibt die Nudeln nebst einem starken halben Schoppen sauren Rahm, vier Loth geriebenen Parmesankäs, Salz und den Schnee der sechs Eierweiß dazu, mischt alles gut untereinander, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene kranzartige Form und backt es im Ofen fertig. Unterdessen wird ein Ochsengaumen und ein Kalbs-Milchling fertig gekocht, dann in schöne Stückchen geschnitten und in eine fertige Sauce gethan, die mit Schü und Fleischbrühe angerichtet wird; ebenso gibt man noch Fleischklößchen, Hühnerlebern und Morcheln hinein und füllt dann dieses Ragout in die Mitte der gestürzten Nudeln.

VII. Saucen zu Fleischspeisen.

636. Roberts-Sauce.

Man nimmt $^1/_8$ Pfd. Butter, schneidet fünf bis sechs große Zwiebeln darein, dämpft sie auf Kohlen bis sie schön braun sind, thut einen halben Löffel voll Mehl darüber, dämpft es mit diesem noch ein wenig, schüttet dann gute Fleischbrühe

und etwas Essig daran, läßt es eine Stunde recht gut kochen, dann wird sie durch ein Haarsieb getrieben und warm erhalten bis zum Gebrauch.

637. Robert-Sauce anderer Art.

Vier Stück Zwiebeln werden fein würflicht geschnitten, dann in Butter gelblicht gedunstet, etwas Butter davon abgegossen und vier Eßlöffel voll Mehl lichtgelb damit geröstet, rührt es sodann mit zwei Eßlöffel voll Estragonessig, einem Schoppen Rheinwein, Rindfleischschü, grobem weißem Pfeffer, einem Stückchen Zucker und Zitronenschale zu einer flüssigen Sauce an, passirt sie alsdann durch ein Haarsieb und vermischt sie noch mit einem Eßlöffel voll Sardellenbutter, zwei Eßlöffel voll gutem Senf und dem Saft einer halben Citrone.

638. Sauerampfer-Sauce.

Zwei Hände voll Sauerampfer werden, wenn sie recht gut gewaschen sind, in siedendem Wasser weich gebrüht, heraus gethan, wenn er kalt geworden, gut ausgedrückt, fein verwiegt, oder durch ein Haarsieb gestrichen; in einem Stückchen Butter läßt man ein wenig Mehl anziehen, gießt Fleischbrühe dazu, den Sauerampfer hinein, ein wenig Salz, kocht ihn ein oder zwei Mal auf, stellt ihn vom Feuer und rührt ein Eiergelb darunter.

639. Italienische Sauce.

Fein geschnittene Petersilie, Estragon, Schalotten, Körbelkraut und Champignons, von jedem einen Kaffeelöffel voll, dämpft man mit ganz feinem Oel und läßt sie mit weißer Sauce, einem Glase weißen Wein und etwas Salz, bis sie die gehörige Dicke hat, unter Rühren etwas einkochen, legirt sie mit vier Eiergelb und rührt vor dem Anrichten einen Kaffeelöffel voll Sardellenbutter darunter.

640. Kapern-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, röstet etwas Mehl ganz leicht gelb darin, schüttet dann braune Fleischbrühe daran, kocht es recht gut miteinander, thut etwas Citronensaft darein nebst einem starken Löffel voll Kapern, thut sie dann vom Feuer und läßt sie nicht mehr kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

641. Wildpret-Sauce von Wurzeln.

In ein Kasserol wird Butter gethan, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, gelbe Rüben, eine Zinke Knoblauch, zwei Schalotten, zwei Nelken, ein Lorbeerblatt, dies wird nebst zwei Schnitz Kartoffeln auf das Feuer gethan bis es anfängt braun zu werden, dann wird Fleischbrühe und Essig daran gegossen, eine gute Stunde gekocht, hierauf durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe oder Schü verdünnt, wenn es zu dick sein sollte und recht gut warm erhalten.

642. Braune Sardellen-Sauce.

Ein Löffel voll Mehl wird in Butter schön braun geröstet, Fleischbrühe daran gegossen; zuvor aber fein verwiegte Schalotten ein Bischen in dem Mehl umgerührt, etwas Wein oder Estragon-Essig dazu gethan und so recht durchgekocht. Nun werden, wenn die Sauce angerichtet wird, fein verwiegte Sardellen hinein gethan, aber nicht mehr damit gekocht.

643. Weiße Sardellen-Sauce.

Man läßt ein Stückchen frische Butter zergehen, thut Mehl dazu, soviel man nöthig glaubt, gießt dann Fleischbrühe daran, kocht sie gut aus und thut einen Augenblick vor dem Anrichten Sardellenbutter oder fein verwiegte Sardellen hinein.

644. Schü-Sauce mit Sardellen.

Man läßt in heißer Schü kurz vor dem Anrichten Sardellen-Butter zergehen, thut Citronensaft dazu und richtet sie an.

645. Kräuter-Sauce.

Man verwiegt Schalotten, Sardellen, Petersilie, Pimpernell, Schnittlauch und Estragon sehr fein, drückt hartgesottenes Eiergelb durch ein Haarsieb, thut die Kräuter dazu und macht es mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer zu einer Sauce an.

646. Kartoffel-Sauce.

Man drückt abgesottene Kartoffeln durch ein Sieb, stößt in einem Mörser die Milch oder sonst ein Stück von einem Häring und drückt es ebenfalls durch das Sieb, macht dann beides mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

647. Gekochte Kartoffel-Sauce.

In frischer Butter dünstet man fein verwiegte Petersilie und etwas Zwiebeln recht weich, thut ein wenig Mehl dazu, dann Fleischbrühe, kocht es so eine Weile, thut dann nach Gutfinden geriebene Kartoffeln dazu und ein wenig Pfeffer und Essig, rührt es recht gut durch, wenn die Sauce zu dick ist, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe, auch ist Schü sehr gut daran, man erhaltet sie dann bis zum Gebrauche recht heiß.

648. Oliven-Sauce.

Etwas hartes Weißbrod wird recht fein gestoßen, dann ein Löffel voll davon in einem Stückchen Butter schön gelb geröstet, mit Schü oder brauner Fleischbrühe angegossen, etwas Citronensaft dazu und eine Weile gekocht; die Oliven werden gut vom Stein abgeschält, müssen aber doch an einem Stücke bleiben, damit sie ihre Form noch haben, nun thut man davon in die Sauce, kocht sie einmal damit auf, dann ist sie fertig.

649. Kraft-Sauce.

In dem Verhältniß, nach dem man Sauce machen will, nimmt man Champignons und Morcheln, wascht beide Theile in heißem Wasser, drückt sie aus und schneidet sie mit einer Schalotte ziemlich fein. Dämpft dieses hierauf mit einem Stück Butter 1/4 Stunde durch, gibt dünne, kräftige, braune Sauce daran, sowie etwas Pfeffer, Lorbeerblatt und zwei ganze Nelken, läßt die Sauce noch 1/4 Stunde durchkochen und drückt zum Schluß den Saft einer Citrone daran.

650. Sardellen-Sauce mit saurem Rahm.

Man verwiegt zwei geputzte Sardellen sehr fein. Zwiebeln und Petersilie werden ebenfalls sehr fein verwiegt, in Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gethan und eine Zeit lang gekocht; bevor man anrichtet, werden die Sardellen in die Sauce gethan und zwei Löffel voll guter saurer Rahm recht mit einander verrührt.

651. Weiße Zwiebel-Sauce.

Eine Zwiebel wird recht fein geschnitten, in Butter schön weiß und weich gedünstet, dann ein starker Kaffeelöffel voll Mehl dazu gethan, gut durcheinander gerührt, dann Fleisch-

brühe und Essig nach Gutfinden dazu gegossen und 1 Stunde lang gekocht.

652. Eier-Sauce.

Zwei hartgesottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb passirt, etwas Petersilie und Sauerampfer werden äußerst fein verwiegt, dazu gethan, dann mit Essig und Oel, und wenn man will, mit noch ein wenig süßem Rahm angemacht, nebst ein wenig Salz.

653. Eier-Sauce mit Sardellen.

Man verwiegt eine Handvoll Petersilie, einige Schalotten, etwas Körbelkraut und Estragon mit zwei hartgesottenen Eiern und 3 bis 4 gut ausgegrätheten Sardellen recht fein, macht es dann mit einem halben Löffelvoll Senf, Essig und Oel an.

654. Sauce für Cottelettes.

Einen Eßlöffelvoll starke Schü, ebensoviel frische Butter, den Saft einer halben Citrone und etwas fein gehackt. Petersilie läßt man auf starkem Feuer schnell aufkochen, jedoch nicht eher, als bis zum letzten Augenblick, wo die Cotelettes zu Tisch gegeben werden sollen.

655. Wachholder-Sauce zu Schwarz-Wildpret.

Eine Handvoll recht gut verlesene Wachholderbeeren werden im Mörser recht fein gestoßen, dann heraus genommen, ein halber Löffelvoll Senf dazu gethan, ein Löffelvoll fein gestoßener Zucker, dann mit Essig angemacht.

656. Gurken-Sauce.

Die Gurken werden ohne Kerne in ganz dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und so eine Stunde stehen gelassen, in einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ein wenig gedünstet, die Gurken gut ausgedrückt, dazu gethan und gedämpft, dann ein wenig Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe, etwas Essig und Pfeffer hinzu gegeben und so gekocht, dann durch ein Sieb passirt.

657. Trüffel-Sauce.

Die Trüffeln, welche geschält sein müssen, werden in Schei-

ben geschnitten und in Wein mit etwas Schinken gekocht. Man läßt den Wein ziemlich einkochen und gießt recht gute Schü dazu, auch ein ganz klein Stückchen frische Butter, worin man ein Bischen Mehl geknetet hat, läßt es miteinander, nachdem man es gehörig gesalzen hat, einige Mal aufkochen, dann ist die Sauce fertig. Der Schinken wird aber beim Anrichten aus der Sauce gethan.

658. Trüffel-Sauce anderer Art.

Kräftige braune Sauce läßt man mit einem Glase Madeira gute Zeit kochen, schneidet dann sechs bis acht Trüffeln, die geschält sind, in Scheiben, gibt sie in die Sauce, nebst einem Stückchen Glace und eben soviel frischer Butter, läßt sie noch eine Zeit lang durchkochen und drückt etwas Citronensaft daran.

659. Paradiesäpfel-Sauce (pomme d'Amour).

Man dämpft 3 bis 4 dieser Aepfel, nachdem man sie geschält und in Scheiben geschnitten hat, in frischer Butter weich, streut Salz, Pfeffer und etwas Mehl darüber, rührt es gut durcheinander, gießt Fleischbrühe daran und kocht es gut aus, streicht sie dann durch ein Haarsieb und erhält sie bis zum Gebrauch recht warm.

660. Citronen-Sauce.

Man knetet in ein Stück frische Butter einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt die Butter mit heißer Fleischbrühe an, thut auch zwei Eiergelb und den Saft von $1^1/_2$ Citrone dazu, rührt es auf dem Feuer bis es ganz dick wird, aber kochen darf sie nicht.

661. Knoblauch-Sauce.

Man läßt in einem Stückchen Butter ein wenig Mehl anziehen, gießt dann Schü dazu und läßt es kochen. Vor dem Anrichten wird nach Gutfinden Knoblauchbutter darein gethan, wenn es sich aufgelöst hat, angerichtet.

662. Champignons-Sauce.

Eine Handvoll Champignons wird mit Schalotten und Petersilie fein verwiegt, dann in Butter gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe und Wein dazu, Salz und ein

wenig Pfeffer, eine halbe Stunde langsam gekocht, dann kann sie angerichtet werden.

663. Sauce Hollandaise.

Ein kleiner Kochlöffel voll feines Mehl wird mit ein wenig frischem Wasser ganz glatt und flüssig angerührt, dazu schlägt man das Gelbe von sechs Eiern, eine Messerspitze weißen Pfeffer und vier Loth frische Butter. Eine Viertelstunde ehe man sie gebraucht, gießt man einen halben Schoppen kalte Fleischbrühe, etwas mehr Fischbrühe, zu welchen diese Sauce gegeben wird, nach und nach dazu, nimmt sie auf das Feuer und rührt darin bis sie aufstoßen will; nimmt sie dann vom Feuer und gibt noch ein Stückchen frische Butter, den Saft einer Citrone und ein klein wenig Estragonessig hinein.

664. Petersilie-Sauce.

Eine Handvoll Petersilie wird mit ein wenig Citronenschalen und dem Mark von einer Citrone recht fein verwiegt, ein kleiner Löffelvoll Mehl wird in Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, Fleischbrühe, Muskatnuß, dann 1/4 Stunde gekocht und beim Anrichten ein Eiergelb darunter gezogen.

665. Pomeranzen-Sauce.

Von einer bittern Pomeranze schneidet man die Schale ganz fein ab, kocht sie eine Weile im Wasser, schüttet dann das Wasser ab und gießt ein Glas rothen Wein daran, und läßt es mit diesem ganz weich und kurz einkochen, thut ein wenig frische Butter dazu und etwas weniges Mehl, rührt es gut durcheinander, schüttet Fleischbrühe daran, verkocht es gut und streicht es durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr, drückt den Saft der Orange dazu und nimmt eine Nuß groß Zucker, welchen man zuerst stößt, hinein und erhält sie, ohne wieder kochen zu lassen, recht warm.

666. Schalotten-Sauce.

Man rührt in einem Stückchen Butter einen Kochlöffelvoll Mehl braun mit einem Stückchen Zucker, gibt hernach ungefähr acht fein geschnittene Schalotten dazu, röstet es noch einigemal durch, gießt etwas Weinessig daran und rührt es mit brauner Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt auch

Salz und Pfeffer hinein und läßt sie noch eine Zeit lang kochen.

667. Sauce zu kaltem Geflügel.

Zwei rohe Eierdotter werden mit einem halben Trinkglas voll gutem Provenceröl abgerührt, dann thut man Salz, Pfeffer, zwei abgekochte, durch das Sieb getriebene Eierdotter dazu, auch Petersilie, Citronensaft, ein Trinkglas voll zerlassene aber nicht warm gewordene Gélée und die Schü vom Geflügel.

668. Sauce zu kaltem Wildpret.

Gestoßenes Schwarzbrod wird angefeuchtet mit rothem Wein und mischt darunter kalte Wildpretschü ohne Fett, gewiegte Citronen, Schalotten, Petersilie, Wachholderbeeren, Senf, Kapern, Essig, Gurken, Salz, etwas Pfeffer und Zucker.

669. Schinken-Sauce.

Man verwiegt Pertersilie und Schalotten recht fein, dünstet sie in Butter, thut Mehl dazu, rührt es dann mit Fleischbrühe an, thut ein wenig guten Estragon-Essig dazu, läßt es langsam kochen, etwas Uebriges von Schinken wird verwiegt, nach Gutfinden kleine eingemachte Gurken in Scheiben geschnitten und dann eine Weile vor dem Anrichten hinein gethan, hernach zu Tisch gegeben.

670. Häring-Sauce.

Die Hälfte eines gut abgezogenen und rein ausgegrätheten Härings wird recht fein verwiegt. Schalotten und Schnittlauch werden ebenfalls fein verwiegt, in Provenceröl etwas gedämpft dann geriebenes Brod dazu gethan, mit Fleischbrühe und Schü angefüllt, Citronensaft dazu, wenn es bald angerichtet wird, den Häring hinein gethan, gut angerührt und nicht mehr gekocht.

671. Senf-Sauce.

Man thut in ein Geschirr etwas frische Butter, dünstet ein wenig fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Estragon darin, thut nun eine gute Messerspitze voll Mehl dazu, zwei Eiergelb werden mit kalter Fleischbrühe angerührt, zu dem Grünen gethan, ein Löffeevoll Weinessig, rührt nun dieß alles

auf dem Feuer, bis es dick wird, nimmt es dann davon und rührt einen Löffel voll Senf darunter.

672. Senf-Sauce anderer Art.

Man gibt ein Stück Butter in eine Kasserole, thut drei Eidotter, zwei Eßlöffelvoll englischen Senf, ein wenig Fleischbrühe, Citronenschale, Salz und ein Stückchen Zucker dazu, rührt es auf dem Feuer mit Weinessig bis es recht heiß ist zu einer Sauce an.

673. Polnische Sauce.

3 bis 4 kleine eingemachte Gurken werden in Scheiben geschnitten, 2 bis 3 Knoblauchzinken und 6 bis 7 Schalotten ebenso; dieß wird eine Weile in Butter gedünstet, dann Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe dazu und ein wenig Wein und so gut mit einander gekocht.

674. Kalte Senf-Sauce.

Man verwiegt Sauerampfer, Körbelkraut, Estragon, Schalotten, Kapern, Sardellen, welche rein gewaschen sind, und hart gesottenes Eiergelb so fein als möglich, thut dann Senf dazu und macht's mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

675. Eier-Sauce mit Senf.

3 hartgesottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb passirt, mit gutem Oel recht zart angerührt, zwei Löffelvoll französischen Senf dazu, Pfeffer und Salz, dann mit dem noch nöthigen Oel und Essig angemacht.

676. Kümmel-Sauce.

In einem Stückchen Butter dünstet man einen halben Löffelvoll Mehl, thut dann einen Kaffeelöffelvoll fein gestoßenen Kümmel dazu, gießt halb Fleischbrühe und halb Wein daran, kocht es eine gute Weile mit einander und beim Anrichten wird ein Eigelb mit einem Löffelvoll sauren Rahm daran gerührt.

677. Rothe Rüben-Sauce.

Man kocht eine junge rothe Rübe in Wasser recht weich, schält sie und treibt sie mit einem hartgesottenen Eiergelb durch ein Haarsieb; thut gestoßenen Koriander, Salz und Pfeffer

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dazu, macht es dann mit Essig, wenn man es recht gut gerührt hat, zu einer zarten Sauce an.

678. Gelbe Rüben-Sauce.

Zwei große gelbe Rüben werden geschält, in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht, wenn sie kalt sind auf dem Reibeisen gerieben. Schalotten und Petersilie werden recht fein verwiegt, in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber gestreut, dann etwas Fleischbrühe daran gegossen, die gelben Rüben dazu, ein Bischen Essig und Pfeffer und so einige Mal mit einander aufgekocht.

679. Krebs-Sauce.

Man nimmt ein Stückchen Krebsbutter, läßt sie zergehen, gibt einen Löffelvoll Mehl dazu und rührt es mit guter Fleischbrühe zu einer flüssigen Sauce an, gibt etwas alten Wein daran, sowie den Saft einer halben Citrone, etwas Salz, ein Bischen weißen Pfeffer, läßt sie eine Zeit lang kochen und gibt dann die würflicht geschnittenen Krebsschweifchen hinein.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

670. Mirabellen-Sauce.

30 Stück schöne Mirabellen werden ausgesteint, in eine Kasserole mit ein wenig Wasser gethan und auf schwachem Feuer ein Bischen gekocht, dann durch das Haarsieb gestrichen, 1/8 Pfd. Zucker läßt man mit einem Glas Wasser gut aufsieden, thut das Durchgetriebene dazu, kocht es noch recht gut mit einander. Man kann die Sauce warm oder kalt geben.

681. Aprikosen-Sauce.

6 bis 8 Stück mittelgroße Aprikosen werden wie die Mirabellen zugesetzt, dann durchpassirt: 6 Loth Zucker werden in einem halben Schoppen Wein auf dem Feuer aufgelöst, das Mark der Aprikosen dazu gethan, nebst den nicht zu fein verwiegten Kernen der Aprikosen und läßt es einige Mal aufkochen und mischt vor dem Gebrauch einen Löffelvoll Kirschen-

wasser oder Arak darunter. Von Pfirsichen macht man die nämliche Sauce.

682. Himbeer-Sauce.

Einen Teller voll Himbeeren zerdrückt man sehr wohl, preßt sie durch ein Tuch; thut 1/4 Pfd. Zucker mit einem Glas guten Wein auf's Feuer, schüttet den Sauft dazu und läßt es ganz langsam kochen, bis die Sauce ganz zähe wird.

683. Erdbeer-Sauce.

Man zerdrückt ebenfalls einen Teller voll recht reife, gut belesene Erdbeeren, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, thut es auf das Feuer mit 5 Loth Zucker, läßt es langsam kochen, bis die Sauce dicklicht wird. Man kann die Sauce auch machen ohne sie zu kochen, nur nimmt man dann weniger Rahm. Die Walderdbeeren sind zu diesem Gebrauch immer vorzuziehen.

684. KirschenSauce.

Man stößt 1/2 Pfd. gedörrte Kirschen, wovon die Hälfte saure und die Hälfte süße sind, in einem Mörser sammt den Steinen, setzt sie mit halb Wasser und Wein, ganzen Zimmet und Citronenschalen zum Feuer, läßt sie recht gut verkochen und treibt's dann durch ein Haarsieb. Nun wird ein guter Kaffeelöffelvoll Mehl mit Wein angerührt, die durchgetriebenen Kirschen dazu gethan, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker, dann auf's Feuer gesetzt und läßt es unter beständigem Rühren ein paar Mal aufkochen. Man kann die Sauce vor dem Anrichten nach Gutfinden mit Rum oder Arak versetzen.

685. Weichsel-Sauce.

Ein Pfund Weichseln, die ausgesteint sind, werden mit einem Schoppen rothen Wein und einem Viertelpfund Zucker eine Weile gekocht, hernach Alles durch ein Sieb gestrichen und vor dem Anrichten etwas Kirschenwasser daran gegossen.

686. Johannisbeer-Sauce.

Ein Pfund Johannisbeeren werden roh mit einem starken halben Schoppen kalten Wasser durch ein Sieb getrieben, der durchgetriebene Saft wird dann mit einem halben Pfund

Zucker versüßt, einmal aufgekocht und der aufsteigende Schaum abgenommen.

687. Hagenbutten-Sauce.

Man nimmt vier bis fünf Eßlöffel voll eingemachtes Hagenbuttenmark, rührt es nach und nach mit einem Schoppen alten weißen Wein an, gibt ganzen Zimmet, ein wenig Citronenschale und nach Belieben noch etwas Zucker daran, nimmt es auf das Feuer, rührt darin bis es kocht und drückt etwas Citronensaft daran.

688. Quitten-Sauce.

6 schöne Quitten werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, dann das Geriebene mit etwas Wein angefeuchtet und durch eine Serviette gepreßt, 1/4 Pfd. Zucker wird in einem halben Glas voll Wein und eben so viel Wasser geläutert, der Quittensaft dazu gethan und mit einander gekocht, bis sich die Sauce am Löffel anhängt.

689. Aepfel-Sauce.

Man schält eine beliebige Sorte Aepfel, dämpft sie in ein wenig frischer Butter mit Zucker weich, streut ein wenig geriebenes Brod darüber, verrührt es dann recht zart, thut gestoßenen Zimmet dazu und gut belesene, gewaschene Rosinen, schüttet noch Wein daran, bis die Sauce nicht mehr zu dick ist, versüßt sie noch mit Zucker und kocht es mit einander noch einige Male auf.

690. Kastanien-Sauce.

20 schöne Kastanien werden im Wasser gesotten, dann geschält, im Mörser mit ein wenig süßem Rahm oder auch nur Milch recht fein gestoßen, dann durch das Haarsieb passirt. Ein Eiergelb wird mit einem Schoppen süßen Rahm angerührt, die Kastanien und 3 Loth Zucker dazu gethan, über das Feuer gesetzt und darin gerührt bis es kochen will.

691. Citronen-Sauce.

Man verrührt 5 bis 5 Eiergelb in einem Geschirr sehr gut, rührt einen Schoppen, wovon zwei Theile Wein und ein Theil Wasser ist, daran, thut den Saft einer Citrone

und 4 Loth an der Citrone abgeriebenen Zucker dazu und rührt es auf dem Feuer bis es dick wird.

692. Wein-Sauce.

Zu einem Schoppen Wein nimmt man einen Kaffeelöffelvoll Mehl und 3 Eiergelb, rührt das Mehl mit etwas Wein recht glatt an, thut die Eiergelb dazu, verrührt es recht gut und schüttet den übrigen Wein daran, setzt es mit einem Stück Zucker auf's Feuer und rührt bis es anfängt dick zu werden.

693. Weinschaum-Sauce.

Man rührt in einer Schüssel einen Kaffeelöffel voll Mehl mit einigen Löffel voll Wein an, thut zwei ganze und das Gelbe von 3 Eiern dazu, ebenso ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ganzen Zimmet und wenn man es liebt, etwas Vanille oder Citronenschale. Nimmt Alles in eine Messingpfanne, schlägt es auf dem Feuer bis es kochend heiß ist und einen Schaum wirft.

694. Chocolade-Sauce.

6 Loth Chocolade werden mit einer Obertasse voll Milch auf schwaches Feuer gesetzt, wenn sie weich ist, sehr zart verrührt, dann noch 3 Tassen Milch dazu gethan und wieder auf's Feuer gesetzt und langsam kochen lassen. Ein Eiergelb wird mit etwa einer halben Tasse voll Milch verrührt und unter starkem Rühren zu der Chocolade gethan, dann aber vom Feuer genommen. Man kann nach Belieben Zucker in die Sauce thun.

695. Mandel-Sauce.

Ein Viertelpfund Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, werden geschält, dann mit etwas süßer Milch sehr fein gestoßen, ein Schoppen süßer Rahm wird daran geschüttet und mit diesem recht stark durch ein Tuch gepreßt. Nun thut man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl in eine Kasserole, rührt es mit der Milch schön zart an, thut ein Stückchen Zucker, wie eine Welschnuß groß, dazu, setzt es auf's Feuer, rührt darin bis es kocht, und läßt es einige Mal aufkochen, verrührt dann mit ein paar Löffelvoll Milch ein Eiergelb, rührt es in die Sauce und thut sie vom Feuer

696. Pistazien-Sauce.

Zwei Loth Pistazien werden gebrüht und geschält, dann mit ein wenig Zucker so fein wie möglich gestoßen. 6 Loth Zucker werden mit einem Glasvoll Wasser und einem halben Glasvoll Wein eine gute Weile gekocht; dann vom Feuer gestellt, die Pistazien hinein gethan und einen halben Eßlöffelvoll Spinatsaft, damit die Sauce schön grün wird.

697. Pomeranzen-Sauce.

Man schält von einer süßen Orange die Schale gut ab, kocht sie in einem Schoppen Wasser 1/2 Stunde lang, thut dann die Schalen heraus und 1/8 Pfd. Zucker hinein, den Saft von der Orange dazu, und mit einander aufgekocht. 4 Eiergelb werden mit 4 guten Eßlöffel voll Wein stark verrührt, unter starkem Rühren dazu gethan, auf dem Feuer nur so lang gelassen bis es dick ist, aber nicht gerinnen lassen.

698. Milch-Sauce.

Man nimmt einen Schoppen Milch, rührt einen guten Kaffeelöffel voll Mehl schön damit an, läßt ungefähr 1/2 Glas voll zurück, thut es nun auf's Feuer, rührt darin bis es kocht, läßt es dann 1/4 Stunde ganz langsam kochen; mit der zurückbehaltenen Milch rührt man zwei Eiergelb gut an und rührt es in die Sauce, nimmt sie vom Feuer, daß sie nicht gerinnt. Auch werden 2 bis 3 Loth Zucker in die Sauce gethan.

699. Punsch-Sauce zu Mehlspeisen.

Ein Kaffeelöffelvoll feines Mehl wird mit Wasser recht zart angerührt, dann 4 Eiergelb dazu gethan und wieder recht zart gerührt, dann noch soviel Wasser darunter vermischt, daß es zusammen mit dem, womit man das Mehl angerührt hat, einen Schoppen ausmacht. Dieses wird dann mit 6 Loth Zucker auf's Feuer gesetzt, immer darin gerührt bis es dick ist, nimmt es dann vom Feuer, thut von einer Citrone den Saft darunter, Rum oder Arak nach Belieben und gebraucht sie dann nach Gutfinden zu einer Mehlspeise. Ist die Sauce nicht süß genug, so kann man noch gestoßenen Zucker dazu thun.

700. Vanille-Sauce.

Man läßt einen Schoppen süßen Rahm mit einem Stück-

chen Vanille und vier Loth Zucker eine Weile kochen, rührt einen Kaffeelöffel voll Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel voll kaltem Rahm zart an, gibt vier Eiergelb dazu und rührt den kochenden Rahm vollends daran. Nimmt Alles wiederholt auf das Feuer, rührt sorgfältig darin bis die Sauce dick ist, läßt sie aber ja nicht kochen.

701. Rosinen-Sauce.

Man dämpft ein Ei groß Butter mit einem Löffelvoll Mehl gelb, rührt es mit etwas Wasser zart, läßt es hierauf mit einem Schoppen alten Wein, dem Safte einer Citrone, etwas Schaale, 1/4 Pfd. gewaschene Rosinen, 1/8 Pfd. Korinthen und eben soviel lang geschnittene Mandeln zu einer Sauce langsam kochen.

VIII. Verschiedene Salate.

702. Kartoffelsalat mit Häring.

Man siedet Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie in die Saladière, streut nach Gutfinden fein verwiegte Zwiebeln darüber. Ein Häring wird abgezogen, gut ausgegräthet, dann nicht so gar fein verwiegt, ein schönes Gitter davon über die Kartoffeln gemacht, dann auf dem Tisch mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

703. Kartoffelsalat mit Sonnenwirbel.

Die gesottenen Kartoffeln werden ebenfalls geschnitten und in die Schüssel gethan, dann ein Kreuz daraus gemacht, daß es vier Abtheilungen gibt, worein man gut erlesenen und gewaschenen Sonnenwirbel legt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel anmacht.

704. Kartoffelsalat mit Majonnaise.

Es werden kleine Kartöffelchen ausgestochen, im Salzwasser abgesotten, daß sie weich, jedoch noch ganz sind, macht sie leicht mit gutem Oel und Essig an, thut sie hübsch in die bestimmte Salatschüssel, gibt Majonnaise darüber und macht mit Endiviensalat einen Kranz darum.