

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Dreizehnter Abschnitt. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Dreizehnter Abschnitt.

Saucen.

1. Man unterscheidet warme, kalte und süße Saucen. Die Grundbestandteile der warmen Saucen sind Fett und Mehl oder Wein, Milch und Eier. Das Mehl muß langsam und recht gleichmäßig im Fette geröstet werden, worauf es mit Wasser, Wein, Fleischbrühe, Sud oder Beize abgelöscht wird. Beim Ablöschen darf aber auf einmal nur wenig Flüssigkeit zugegossen werden und die kochende Masse ist jedesmal damit glatt zu rühren. Ist eine Sauce zu dünn ausgefallen, so kann mit einem Teiglein von Mehl und Wasser nachgeholfen werden, das unter beständigem Rühren in die kochende Sauce gegossen wird. Ist sie aber andererseits zu dick eingekocht, so darf nur durch kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe verdünnt werden. Zieht man die Sauce mit Eigelb ab, so soll dies erst vor dem Anrichten geschehen in der Weise, daß man das verklopfte Ei in die Anrichteschüssel gibt und die fertig gekochte Sauce unter Rühren daran gießt. Würde das Ei der Sauce beigegeben werden, solange sie über dem Feuer kocht, so würde es gerinnen.

Alle Saucen müssen vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen, und wenn man sie nicht gleich zu Tische gibt, in ein Gefäß mit kochendem Wasser (warmes Bad) gestellt werden, damit sie keine Haut oder keinen Wärmegeschmack bekommen.

2. Zu hellen oder Buttersaucen röstet man das Mehl in Butter unter beständigem Rühren jedoch nur so lange, bis es sich kräufelt, Blasen wirft und gelblich erscheint. Durch Zusatz von Rahm und Zitronensaft werden solche Saucen schön weiß und durch nochmalige Beifügung von einem Stückchen Butter beim Anrichten gewinnen sie an Wohlgeschmack.

3. Zu den braunen Saucen wird das Mehl so lange mit der Butter gerührt, bis es je nach Bedarf eine hellbraune oder dunkelbraune Farbe hat. Will man Zwiebeln mitrösten, so gibt man sie erst kurz vor dem Mehl hinein, da sie sonst anbrennen. Damit die braunen Saucen nicht den Mehlgeschmack beibehalten

und auch nicht bitter oder angebrannt schmecken, darf man dazu nicht weniger Fett nehmen, als zu den hellen Saucen. Um eine schöne glänzende Farbe zu erhalten, kann etwas gestoßener Zucker mitgeröstet werden. Eine Hauptsache bei den braunen Saucen ist, daß sie nach dem Ablöschen, was immer mit kalter Flüssigkeit geschehen soll, ziemlich lange, oft 2—3 Stunden ausgekocht werden. Während des Kochens werden sie entfettet.

Zum Färben von zu hell ausgefallenen Saucen verwendet man einige Tropfen gebrannten flüssigen Zucker, der auf folgende Art zubereitet wird. 60—100 g gestoßenen Zucker gibt man trocken in einer kleinen Messingpfanne aufs Feuer, röstet ihn so lange, bis er ganz schwarz ist und ein weißlicher Rauch aufsteigt. Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu, läßt es langsam zur Hälfte einkochen, gießt die erhaltene Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Fläschchen und verkorkt es. Sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

I. Warme Saucen.

a. Braune Saucen.

1. Bereitung der braunen Grundsaucen.

In einer Kasserolle zerläßt man 100 g frische Butter, röstet darin langsam und gleichmäßig 100 g Mehl hellbraun oder dunkelbraun je nach Belieben. Diese Masse löst man mit kalter Fleischbrühe ab, gibt $\frac{1}{4}$ l Wein und nach und nach bis zu 3 l Fleischbrühe dazu. Die Flüssigkeit darf nur nach und nach dazu gegeben und muß jedesmal wieder glatt gerührt werden, bevor man neue zugießt. Alsdann kommt der Saft einer Zitrone dazu nebst ganzen gereinigten und ungeschälten mit Nelken besteckten Zwiebeln, Gelbrüben und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, worauf man die Sauce zugedeckt sehr langsam auf ganz schwachem Feuer 2—3 Stunden auskochen läßt. Während des Kochens wird die Sauce abgeschäumt und öfters entfettet, hierauf gießt man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter wiederholtem Rühren erkalten. Die so zubereitete Sauce, die klar sein muß und weder zu dick noch zu dünn, auch einen kräftigen Geschmack besitzen soll,

dient als Grundsaucen für alle braunen Saucen; sie kann im Vorrat zubereitet und einige Tage aufbewahrt werden.

Um beim Aufwärmen der Saucen den Geschmack vom Aufwärmen zu verhüten, läßt man zuerst etwas Butter mit Wasser oder Fleischbrühe heiß werden und gibt erst dann die aufzuwärmende Sauce dazu.

Es ist eine große Zeitersparnis, stets geröstetes Mehl, sogenanntes Braunmehl, im Vorrat zu haben. Es wird, wie oben angegeben, mit Butter geröstet, bei dunkelbrauner Röstung kommen außerdem auf je 500 g Mehl 15 g Zucker, der ebenfalls mitgeröstet wird. Nach dem Erkalten wird dieses Mehl in einen Topf eingefüllt und mit Papier zugebunden. An einem kühlen Orte aufbewahrt hält es sich im Sommer 8, im Winter bis zu 14 Tagen frisch.

2. Bratenbrühe.

Mit einem lateinischen Namen Jus genannt (französisch ausgesprochen S h ü).

a.

Kalbs- u. Knochen werden klein zerhackt und mit Fett, Zwiebeln und Gelbrüben braun gebraten. Es können auch Schwarte und Abfall von rohem Schinken oder Speck mitgebraten werden. Nachdem man das Fett abgeschöpft hat, füllt man mit Wasser oder alter Fleischbrühe auf und läßt das Ganze den ganzen Tag langsam kochen, jedoch ohne Salz. Mit der so gewonnenen Brühe werden die verschiedenen braunen Saucen hergestellt. Namentlich kann sie am nächsten Tage nach dem Abkochen zur Bereitung der Fleisch-Glasur verwendet werden, indem man die Jus gut abfettet und unter häufigem Abschäumen zu einer dickflüssigen Masse einkocht. Man füllt diese hierauf in Büchsen, die man mit Hammelfett zugießt, und läßt sie erkalten. Diese Glasur, die nun längere Zeit aufgehoben werden kann, dient zur Verbesserung von Saucen, Suppen u. und ersetzt den Fleischextrakt.

b.

Bei großem Bedarf von Bratenbrühe kann folgende Sauce zubereitet werden: In 100 g Butter röstet man 100 g Mehl nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker hell- oder dunkelbraun, löscht mit Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe ab und gibt nach Belieben etwas Wein daran. Kurz vor dem Ablöschen fügt man noch feingeschnittene Zwiebeln hinzu, nach Belieben kann auch 1 Löffel voll Speckwürfelchen mitgeröstet werden. Diese Sauce läßt man 20—30 Minuten kochen und vermischt sie dann mit der schon vorhandenen Bratenbrühe.

3. Sardellenauce.

30 g Mehl werden in 50 g Butter nebst etwas Zucker braun geröstet, oder statt dessen werden einige Löffel voll braune Grundsauce genommen und mit Fleischbrühe abgelöscht. Wenn die Sauce genügend gekocht hat, werden 2 Eßlöffel voll gereinigte feingehackte Sardellen sowie etwas Zitronensaft beigelegt und die Sauce bis ans Kochen gebracht. Es können auch einige Kapern und ein Glas Rotwein mitgekocht werden.

4. Zwiebelauce.

Eine Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in Butter hellgelb geröstet und mit 2 Eßlöffel voll gutem Weinessig übergossen. Der Weinessig wird zuvor zur Hälfte eingekocht und mit 2 Suppenlöffel voll durchgeseihter spanischer Sauce oder brauner Grundsauce übergossen. Das Ganze wird hierauf mit dem nötigen Salze gewürzt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, abgesehtet und dann wie die übrigen Saucen fertig gemacht.

5. Spanische Sauce.

a.

In eine Kasserolle gibt man ein eigroßes Stück Butter und in diese 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Gelbrübe nebst 125 g gewürfeltem rohen Schinken und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde langsam rösten. Nun fügt man etwa 5 große Suppentöfel voll braune Grundsauce bei nebst $\frac{1}{2}$ l Wein und etwas Salz, auch etwa vorhandene Abfälle von Geflügel (Hälse, sauber gepuzte Mägen, Flügel u. s. w.), die abgeschälten Schalen einer Zitrone, 2 Lorbeerblätter und etwas ganzen Pfeffer. Alsdann läßt man die Sauce unter beständigem Abschäumen und Abfetten 1 Stunde kochen, worauf sie, ziemlich eingekocht, klar und doch nicht zu dünn vom Löffel fließen muß. Zuletzt seigt man sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Gebrauche in ein warmes Bad.

b.

Man gibt in eine Kasserolle 100 g Butter mit etwas Mehl und läßt es gut anziehen. Hierauf schneidet man Abfall von Kalbfleisch in Würfel, gibt es dazu, läßt es noch ein wenig anziehen, löscht es mit guter kräftiger Fleischbrühe ab, gibt 1 Glas Wein dazu, sowie wenn nötig Salz, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, und läßt die Sauce noch $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Alsdann seigt man sie durch und gibt 1 Glas oder einige Löffel voll Madeira bei nebst einem mit Rahm verrührten Ei.

Sauce zu Kalbstopf à la tortue, Zungenragout, Kalbsbriesle und zu gefüllten Hähnchen.

6. Wildbretfsauce.

Man nimmt Butter in eine Pfanne, läßt ihn vergehen, gibt ein wenig gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn, bis er aufkommt. Dann fügt man Mehl bei, röstet

es hellgelb und löscht es mit Fleischbrühe ab, bis die Sauce recht ist. Nun nimmt man noch einen Kaffeelöffel voll indische Sauce dazu, 2 Eßlöffel voll Madeira, $\frac{1}{4}$ l Wein, 1 Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt, das nötige Salz und zuletzt die Jus vom Wildbret.

7. Pfefferjauce.

Zur oben angegebenen spanischen Sauce werden noch feingehackte Schalotten genommen, welche einige Augenblicke in Butter leicht geröstet und mit einem Schaumlöffel wieder abgeschüttet werden. Die Sauce wird ziemlich stark mit rotem Cayennepfeffer und vor dem Gebrauche mit 1 Eßlöffel voll feinem Olivenöl gebunden.

8. Champignonjauce.

20—30 schöne geschlossene Champignons werden nebst feingehackten Petersilien und Estragonblättern gedämpft. Alsdann wird die Butter abgeschüttet, 2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grundsauce nebst 1 Glas Weißwein darüber gegeben, der Saft einer Zitrone daran gepreßt und die Sauce unter Abfetten noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Hierauf stellt man sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad und richtet sie mit geschnittenen Sardellen (Anchovis) an.

9. Trüffeljauce.

6—8 schöne schwarze Trüffel schneidet man, nachdem sie sauber gebürstet, gewaschen und geschält sind, in messerrückendicke Scheiben, gibt sie mit einem Glas roten oder mit Madeirawein, einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz und einem Stückchen Tafelbouillon in eine Kasserolle und läßt sie alsdann unter öfterem Umschwingen so lange auf dem Feuer, bis der Saft kurz gekocht ist und die Trüffel ziemlich weich geworden sind. Alsdann gibt man

2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grund-
sauce darüber, läßt das Ganze unter Abfetten noch
 $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen und stellt dann die Sauce bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Anstatt die Trüffel in
Scheiben zu schneiden, kann man sie auch in haselnuß-
große Köpfchen drehen; im übrigen werden diese wie vorher
angegeben behandelt. Die Abfälle der Trüffel können zu
folgender Sauce verwendet werden.

10. Sauce von gehackten Trüffeln.

Eine gut ausgekochte braune Sauce wird mit einem
Stück frischer Butter abgerührt und mit etwas Madeira
und feingehackten Trüffeln vermengt.

11. Madeirasaucce.

In 2 Löffel voll spanische Sauce gibt man $\frac{1}{2}$ l Ma-
deirawein nebst einem Stückchen Tafelbouillon, läßt dies
zusammen unter Abschäumen und Abfetten $\frac{1}{2}$ Stunde
kochen, passiert es hierauf durch ein feines Haarsieb, preßt
den Saft einer Zitrone daran, würzt die Sauce mit dem
nötigen Salz und weißen Pfeffer und stellt sie bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Diese Sauce muß einen
sehr starken kräftigen Geschmack besitzen.

12. Braune Tomatensauce.

Ungefähr 20 Tomaten (Paradiesäpfel) werden in ihrer
Mitte durchschnitten, die Krone samt dem Saft heraus-
gepreßt und die Äpfel hierauf mit einem Stück Butter,
etwas Salz, weißem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern weich
gedämpft. Hierauf gibt man 2 Suppenlöffel voll spanische
Sauce oder braune Grundsaucce dazu und läßt das Ganze
noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen. Nun streicht man die Sauce
durch ein feines Haarsieb, gibt den Saft einer Zitrone
daran und stellt sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad.

13. Rotweinsauce.

60 g Mehl röstet man in 60 g Butter mit ein wenig Zucker ziemlich braun, löscht es mit Fleischbrühe oder Zungensud oder in Ermangelung dessen mit Wasser ab. Im letzteren Falle wird jedoch der Sauce, wenn sie fertig ist, etwas Maggi beigelegt. Mit 60 g magerem in Würfel geschnittenen Schinken kocht man die Sauce eine Zeitlang, indem man sie abschäumt und entfettet. Währenddem werden 60 g gereinigte Rosinen in einem $\frac{1}{2}$ l Rotwein, 3 Löffel voll Essig, 3 Löffel voll gestoßener Zucker nebst 1 Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale so lange gekocht, bis die Rosinen schön rund und der Wein zur Hälfte eingekocht ist. Man nimmt dann Zimt und Zitronenschale heraus und vermischt die beiden Saucen, indem man die erstere durch ein Sieb über die zweite gießt. Die Sauce, die man zu Ochsenzunge oder gekochtem Ochsenfleisch serviert, soll gut dickflüssig sein und sauer-süß schmecken.

b. Weiße Saucen.

14. Zubereitung der weißen Grundsauce.

Diese Sauce wird gerade so behandelt wie die braune Grundsauce, darf jedoch nur einige Minuten rösten und durchaus keine Farbe annehmen. Statt mit brauner Brühe füllt man mit weißer Fleischbrühe auf, gibt außer dem Salz noch etwas Zitronensaft bei und läßt sie ebenfalls 2 Stunden unter öfterem Rühren und Abschäumen kochen. Alsdann gießt man die Sauce durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter fleißigem Umrühren erkalten. Diese Sauce ist als Grundsauce zu verschiedenen weißen Saucen verwendbar.

15. Legierte Sauce.

Die weiße Sauce wird vor dem Anrichten mit 6 Eigelb verbunden, welche mit 6 Eßlöffel voll Milch und

dem Saft einer Zitrone verrührt werden. Hierauf rührt man sie noch 1 kleine Minute auf dem Feuer ab, streicht sie durch ein Haarsieb und beendet sie wie alle Saucen.

16. Butterauce.

60 g Butter werden in einer Kasserolle mit 1 Eßlöffel voll Mehl verrührt, hierauf mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser oder Fleischbrühe angerührt und auf gutem Feuer unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht. Vor dem Gebrauche werden noch 2 Eigelb eingerührt. Diese Sauce darf erst kurze Zeit vor dem Gebrauche bereitet werden und soll weder kochen, noch auf dem Herde stehen bleiben, noch aufgewärmt werden.

Ist sie zu Gemüse, wie Blumen-, Rosenkohl oder Spargeln bestimmt, so nimmt man beim Zubereiten der Sauce statt Wasser oder Fleischbrühe von jenem Wasser, worin die Gemüse gekocht wurden. Desgleichen auch bei Fischen, nur wird dann noch etwas Essig und Wein daran gegeben.

17. Schalottenauce.

In 1 Eßlöffel voll heiße Butter kommt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feinverwiegte Schalotten und wenn diese gelb geröstet sind, 1 Eßlöffel voll Mehl, das man gelbbraun röstet. Das Geröstete wird hierauf mit $\frac{1}{3}$ l Wein und 2 Eßlöffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt, dann noch 1 Eßlöffel voll Senf und nach Bedarf Salz dazu gegeben, worauf man es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Die Sauce wird zuletzt durch ein Haarsieb getrieben und zum Rindfleisch serviert.

18. Tomatenauce.

Man bringt 4 Tomaten mit 60 g Butter zum Feuer und dämpft sie weich. Hierauf treibt man sie durch ein

Haarsieb, gibt $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe, etwas Salz sowie eine Zitronenscheibe dazu und läßt es aufkochen. Diese Sauce dient als Beilage zum Rindfleisch.

19. Meerrettigsauce.

Man läßt 60 g Butter in 1 Eßlöffel voll Mehl aufgehen, rührt es mit Fleischbrühe oder Milch an, gibt etwas Salz, ein wenig Zucker sowie den geriebenen Meerrettig hinein und läßt es gut kochen. Die Sauce, die wie ein dünner Brei aussehen muß, gilt gleichfalls als Beilage zum Rindfleisch.

20. Haringssauce.

Man röstet in 60 g Butter 2 kleine Eßlöffel voll Mehl gelb, verwiegt 125 g gut gewässerte und entgrätete Häringe samt einer Zwiebel recht fein, dämpft das Zerwiegte in dem gerösteten Mehl, gibt Fleischbrühe oder Wasser, sowie etwas Zitronensaft oder Essig daran und läßt es aufkochen.

21. Holländische Sauce.

100 g Butter werden in einer Kasserolle flüssig gemacht und nach dem Erkalten nach und nach die Eigelb von 10 erwärmten Eiern daran gegeben. Die Kasserolle stellt man alsdann in eine größere, worin sich kochendes Wasser befindet, und schlägt die Masse so lange mit dem Schneebesen, bis sie heiß ist. Dann fügt man unter stetem Schlagen etwas Fleischbrühe oder beliebigen Sud nebst dem Saft von 2—3 Zitronen bei, ebenso Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Hat die Sauce ihre gehörige Dike erreicht, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben und bis zum Gebrauche in ein warmes Bad gestellt. Sollte sie während der Herstellung gerinnen, so gießt man etwas Wasser bei.

22. Weiße Rahmsauce.

In 250 g frischer Butter werden 4 Kochlöffel voll feines weißes Mehl nebst 125 g in Würfel geschnittenem rohen Schinken und 250 g feingeschnittenem rohen Kalbfleisch einige Augenblicke geröstet, so daß das Mehl keine Farbe nimmt. Man fügt dann nach Bedarf noch etwas weiße Grundsauc und 1 Zwiebel dazu und läßt die Sauce unter öfterem Rühren 2 Stunden kochen. Hierauf gibt man $\frac{1}{2}$ l süßen Rahm bei, würzt sie mit Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, passiert sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie bis zum Gebrauch in ein warmes Bad. Beim Anrichten zieht man die Sauce noch mit Eigelb ab.

23. Weiße Sauce mit Krebsbutter.

In 2 Suppenlöffel voll weiße Sauce gibt man vor dem Anrichten 20 g rote Krebsbutter, desgleichen haselnußgroße in Fleischbrühe weich gekochte Klößchen von einer beliebigen Füllung nebst 2 Eßlöffel voll sauber geputzten Krebschwänzchen, worauf man die Sauce wie die vorhergehende beendet.

24. Madeirasauce.

In einer Kasserolle läßt man Butter mit Mehl gut anziehen, löscht es mit guter Fleischbrühe ab, schneidet Kalbfleisch sowie etwas Schinken in Würfel und läßt diese mit der abgerührten Sauce, einem Glas guten Wein, dem nötigen Gewürz und etwaigem Abfall von Geflügel 1 Stunde lang kochen. Darauf seigt man alles durch ein Haarsieb und gibt, ehe man die Sauce anrichtet, ein Eigelb mit süßem Rahm sowie einige Löffel voll Madeira dazu.

Diese Sauce verwendet man zu allem Geflügel, zu Ragout, Kalbskopf, Zunge, guten Klößen, Hirn und Briesle.

25. Madeirafauce mit Tomaten.

In eine Kasserolle gibt man ein Stück Butter, läßt darin etwas Mehl hellgelb rösten und löscht es mit Fleischbrühe ab, gibt dann Zwiebel, Lorbeerblatt, das nötige Salz, etwas Speck oder Schinken, Gelbrüben, Tomaten daran und läßt es recht gut kochen. Hierauf treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, fügt ein Glas Madeira und Kapern hinzu und läßt sie nochmals kochen. Man serviert die Sauce zu abgekochter Dschenzunge.

26. Jüdische Sauce.

100 große Nüsse, deren Schalen noch grün, also noch nicht steinig sind (ungefähr 14 Tage nach Johanni), tut man nebst 125 g Schalotten, welche man zerschneidet und in einem Mörser zerstoßt, gutem Essig und $\frac{1}{4}$ l Wein in eine niedere Schüssel und läßt es 8 Tage stehen, wobei es aber jeden Tag durchgerührt werden muß. Bei der Bereitung der Sauce drückt man die ganze Mischung durch ein Beuteltuch, fügt dann dem Saft 30 g Pfeffer, 7 g Zimt, 9 g Nelken, 3 Zinken Knoblauch sowie 125 g ganze Sardellen bei, setzt es über das Feuer und läßt es langsam kochen, bis sich die Gräten von den Sardellen lösen. Hierauf treibt man die Sauce nochmals durch ein Beuteltuch und füllt sie nach dem Erkalten in Flaschen, die gut zugestopft werden. Je älter die Sauce ist, desto besser wird sie. Den Rest aus dem Tuche tut man in Essig und läßt ihn an der Sonne destillieren, woraus sich ein sehr guter Essig an die Saucen entwickelt.

27. Tomatenfauce mit Wein.

Die Tomaten werden gepuzt, das Mark herausgenommen, dieses mit frischer Butter sowie mit Zwiebeln gedämpft und nachher durchgetrieben. In einer Kasserolle wird Fett heiß gemacht, 1 Eßlöffel voll gestoßener Zucker schnell gelb

geröstet und so viel Mehl als nötig beigegeben, worauf man es unter beständigem Rühren hellgelb rösten läßt. Die Masse wird nun mit den durchgetriebenen Tomaten abgelöscht und noch 1 Glas guter Wein daran gegeben.

28. Kapernsauce.

Man dämpft Butter mit dem nötigen Mehl und rührt sie mit guter Fleischbrühe ab, indem man noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblatt und 1 Glas Wein beifügt. Hat man übrige Bratenknochen, so kocht man diese $\frac{1}{2}$ Stunde mit. Man seigt nun die Sauce durch, läßt aber dann 1 Eßlöffel voll Kapern, feingehackte Essiggurken sowie 2 Löffel voll indische Sauce noch einige Minuten mitkochen. Man gibt diese Sauce als Beilage zum Rindfleisch.

II. Kalte Saucen.

29. Mayonaise kalt zubereitet.

a.

Man nimmt 8 ganz rein abgelassene Eigelb und rührt in diese unter Beigabe von Salz und Pfeffer in einer Schüssel an einem kalten Orte, im Sommer auf gebröckeltem Eis, ungefähr $\frac{1}{2}$ l feines Olivenöl auf folgende Art: man füllt das Öl in ein enghalsiges Gläschen (sog. Tropfenzähler) und gießt es tropfenweise unter beständigem Rühren zu den Eigelben. Sowie sich diese verdicken, kann das Öl immer rascher eingerührt werden, bis das Glas leer ist. Nun würzt man die Sauce mit dem Saft einer Zitrone oder etwas Essig und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort, indem man sie von Zeit zu Zeit einigemal unrührt. Sollte sich die Sauce zersetzen, was sehr leicht geschehen kann, so verrührt man in einer anderen Schüssel

ein Eigelb, indem man nach und nach immer 1 Kaffeelöffel voll von der geronnenen Sauce dazu gibt und solches so lange wiederholt, bis die geronnene Sauce vollständig dazu gerührt und wieder gebunden ist.

b.

8 hartgekochte Eigelb werden durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann rührt man 90 g süße Butter recht schaumig, mischt das durchgestrichene Eigelb darunter, fügt zuletzt unter stetem Rühren ein Trinkglas voll feines Olivenöl und ein Viertelglas voll guten Wein- oder Estragoneßig teelöffelweise der Butter bei und würzt das Ganze mit feinem Salze und weißem Pfeffer. Diese Sauce muß sehr flaumig sein und einen angenehmen Geschmack besitzen.

30. Mayonaise warm zubereitet.

6 Eigelb, 2 ganze Eier, 6 Eßlöffel voll Olivenöl, 2 Löffel voll guter Essig, ein wenig Salz und weißer Pfeffer werden kalt in einer Schüssel zusammen gerührt. Dann nimmt man in eine Kasserolle siedendes Wasser, bringt sie aufs Feuer, stellt die Schüssel hinein und schlägt die Masse mit dem Schneebesen bis ins Kochen. Hierauf nimmt man die Schüssel heraus, schlägt aber den Inhalt immer noch, bis er kalt ist. Die Sauce kann nun mit sauerem Rahm, mit Essig oder Öl nach Wunsch verdünnt werden.

Zur Remoulade werden Senf, Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und allerlei gewiegte Kräuter beigefügt.

31. Tartar oder kalte Senfsauce.

Man gibt in vorhergehende Sauce nach und nach mit dem Öl 8 Eßlöffel voll Estragoneßig, sowie etwas Salz und weißen Pfeffer, rührt es vor dem Anrichten mit

6 Eßlöffel voll französischem Senf an und stellt die Sauce bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Oder man streicht 8 hartgekochte Eidotter durch ein feines Haarsieb, rührt solche mit 3 Eßlöffel voll französischem Senf, 6 Eßlöffel voll feinem Olivenöl und 4 Eßlöffel voll gutem Essig nach und nach zu einer ziemlich dicken Sauce und würzt sie mit feinem Salz und weißem Pfeffer.

32. Sauce zu kaltem Wildbret.

4 hartgefottene Eigelb, 4 große gewaschene und entgrätete Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und 4 Eßlöffel voll gutes Salatöl werden zusammen in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel getan. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll gut angemachter Senf, eine Handvoll Schalotten, ebensoviel Petersilie, Estragon und ein wenig Thymian mit 1 Löffel voll Essig und ebensoviel Wein zusammen in einem Mörser zerstoßen und durch ein Tuch an die Eigelb gepreßt. Alles wird dann wohl untereinander gerührt und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Diese Sauce gibt man zu kaltem Wildbret oder zu warmen gebackenen Fischen.

33. Romouladenauce.

a.

Man rührt eine gute Mayonaise. Zu 6 Eigelb nimmt man eine Flasche Olivenöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer, rührt dies langsam untereinander und tut dann noch Senf, Estragon, Bibernelle, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Essiggurken und Sardellen dazu.

b.

Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern im Mörser, streicht sie durch ein feines Haarsieb und vermischt sie tropfenweise mit 3 Eßlöffel voll Weinessig, 1 Eßlöffel voll Senf, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feingehackten Kapern,

1 gehackten Schalotte, etwas Pfeffer und Salz. Diese pikante kalte Sauce wird teils als Salatsauce angewendet, teils zu Fisch oder kalten Fleischspeisen gegeben.

34. Einen feinen, dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten.

$\frac{1}{2}$ kg fein gepulverter Senf wird mit $\frac{1}{2}$ l reinem kochenden Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Quirl wohl durcheinander gerührt, so daß das Senfmehl vom Weinessig völlig durchdrungen wird und keine Klumpen mehr bleiben. Über diese Mischung, die in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topf angerichtet wird, gießt man etwas kalten Weinessig, damit die Oberfläche von der Hitze keine Kruste bekommt, und stellt den Topf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle. Tags darauf wird noch, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll, beigemischt $\frac{1}{2}$ kg Sirup oder gepulverter Zucker, 10 g gepulverter Zimt, 6 g Gewürznelken, 12 g Moдеgewürz, 2 g Kardamomen, 2 g Macis (Faba pechurim), ferner das Gelbe einer Zitrone und nach Belieben guter Braueßig.

Man verpackt den Senf in steinernen mit Kork verstopften weithalsigen Flaschen. Wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist er dem Verderben nicht leicht unterworfen.

III. Süße Saucen.

35. Rahmjauce.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, sodann gibt man ein nußgroßes Stück frische Butter nebst 6 Eigelb und 60 g weißen Zucker dazu, rührt alles gut untereinander, füllt es mit $\frac{1}{2}$ l süßem Rahm oder Milch auf, gibt noch etwas abgeschälte Zitronenschale dazu und rührt es über dem Feuer ab,

bis es zu einer dicken Sauce eingekocht ist. Diese wird dann durch ein feines Haarsieb getrieben und verwendet.

36. Chaudeau-sauce.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stängelchen Vanille gekocht. Darauf werden 5 Eigelb und 125 g Zucker glatt angerührt, die kochende Milch wird daran gegossen und diese noch einmal aufs Feuer gesetzt, bis sie wieder zum Kochen kommt. Nachdem sie dann zum Erkalten gestellt ist, gibt man noch 15 g aufgelöste Gelatine dazu und rührt die Sauce, bis sie steif zu werden anfängt. Zuletzt mischt man $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm darunter und füllt nun die Sauce in die mit Biskuit ausgelegte Form, welche dann behutsam gestürzt wird.

37. Schokoladensauce.

125 g gute Vanilleschokolade werden in kleine Stückchen zer schlagen und mit einem Trinkglas voll Wasser auf dem Feuer aufgelöst. Dann gibt man 90 g Zucker nebst $\frac{1}{2}$ l Milch dazu, worauf die Sauce bis zum Kochen vermittels einer hölzernen Schneerute abgeschlagen wird. Nun mischt man sie mit 4 Eigelb, schlägt sie noch 1 Minute über dem Feuer ab, passiert sie durch ein Haarsieb und nimmt sie in Gebrauch.

38. Vanillesauce.

Etwas Mehl (Kartoffelmehl) wird mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt angerührt, dann rührt man 2 Eigelb dazu nebst einer Würze von 1 Messerspitze Vanille oder 1 Stück Zimt und 1 Stück Zitronenschale und setzt es mit geriebener Schokolade und 1—2 Eßlöffel voll Zucker auf schwaches Feuer. Bevor die Masse kocht, wird sie angerichtet und kalt oder warm serviert. Die Eiweiß können zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt und sorgfältig unter die erkaltete Sauce gemengt werden. Diese wird dadurch nahrhafter, ohne daß sie an Wohlgeschmack verliert.

39. Weiße Schaumauce.

2 frische Eier werden mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein gut verrührt. Alsdann fügt man 125 g Zucker sowie etwas Zitronenschale bei und bringt alles in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer, wobei man die Masse fortwährend mit dem Schneebesen schlägt, bis sie fast kocht. Hierauf entfernt man die Zitronenschale und serviert die Sauce sogleich. — Anstatt Wein können 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Kognak oder Kirchwasser verwendet werden. Auch heller Rotwein, der mit einigen Löffeln voll Himbeer- oder Johannisbeersaft vermischt wurde, ist verwendbar.

40. Früchtenauce.

Will man eine gute Sauce von frischen Früchten zubereiten, so werden diese, nachdem sie gewaschen und je nach der Art der Früchte entfernt, geschält oder in Stücke geschnitten sind, mit Wasser auf schwaches Feuer gesetzt und während $\frac{1}{2}$ Stunde weich gekocht. Dabei rechnet man auf $\frac{1}{2}$ l Früchte 1 l Wasser. Nach dem Kochen drückt man sie durch ein Sieb und gibt Zucker und wenn nötig Wein oder einige Tropfen Zitronensaft daran.

Von eingemachten Früchten lassen sich alle Arten Früchtengelee, Marmeladen oder deren Saft zur Sauce verwenden. Zur Bereitung der Sauce wird $\frac{1}{4}$ l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Zimtstengel, 1 Stück Zitronenschale, 100 g Zucker und 2—3 Löffel voll von der gewünschten Früchteneinlage zu etwas Maizena oder Kartoffelmehl nebst Rot- oder Weißwein gerührt und das Ganze kurze Zeit gekocht.

41. Hägemarkauce.

Das mit Zucker eingemachte und durchgetriebene Hägemark wird mit Weißwein verrührt und kurz aufgekocht oder es wird mit Rahm oder Wein verrührt und kalt serviert.

42. Himbeer- oder Erdbeersauce.

Frische Erd- oder Himbeeren werden mit Zucker ein wenig gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und gut verrührt, worauf man sie kalt oder warm serviert. — Auch Himbeersaft kann, mit wenig Wasser verdünnt, mit Kartoffelmehl etwas dicker gemacht und 1 Eßlöffel voll Rum dazu gerührt werden.

43. Rotweinsauce.

$\frac{1}{4}$ l Wasser läßt man mit 150 g Zucker und 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale, 1 Gewürznelke (nach Belieben können auch 50 g Rosinen und ebensoviel Weinbeeren beigegeben werden) so lange in einer Messingpfanne kochen, bis die aufquellenden Rosinen rund sind. Erst jetzt gibt man $\frac{1}{2}$ l Rotwein bei nebst 2 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl (kein gewöhnliches Mehl), das man in Wasser verrührt hat, worauf man die Sauce klar kochen läßt. Zuletzt nimmt man Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm zu Tische.

Die Sauce wird schmackhafter, wenn der Zucker vorher mit 2 Löffel voll Wasser gelb geröstet wird.

44. Punschauce.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein wird mit dem Saft von 2 Zitronen, der Schale von $\frac{1}{2}$ Zitronen, 1 Stück Zimt, 2 Nelken 5 Minuten gekocht. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit 1 Gläschen Wasser glatt gerührt, zur Sauce gegeben und damit aufgekocht. Nach dem Kochen stellt man die Sauce noch 10 Minuten zum Ziehen auf die Seite, gießt sie dann durch ein Sieb, gießt $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Jamaika-Rum (echten Arrak) dazu und serviert sie heiß.

