

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

12. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

12. Saucen.

1. Die Bedeutung der Saucen. Die Saucen sind bei der Tafel nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, ein geringeres aber durch eine gute Sauce gehoben.

2. Das Schwitzmehl zu Saucen. In den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, ist nicht gut möglich, da muß das Augenmaß und der eigene Verstand zu Rate gezogen werden. Hier im allgemeinen einige Winke: Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der Butter gefocht, bis es sich kräuselt und hebt, zu braunen Saucen unter stetem Rühren so lange, bis es schöne, braune Farbe erhält (s. Absch. III (Braunmehl). Bouillon oder Wasser rührt man zum Schwitzmehl stets kochend hinzu.

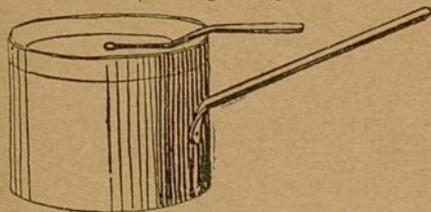


Flacher Tiegel für Schwitzmehl.

Jede Sauce muß mehr oder weniger gebunden sein, darf nicht im geringsten klümpig und noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein.

3. Das Würzen der Saucen. Jede Sauce muß auch nach ihrer Art weder zu wenig noch zu viel Säure haben. Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, so daß kein Gewürz oder Kraut zu sehr hervortritt. Saucen, zu denen Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt die fertige Sauce mit etwas roher Butter verrührt wird.

4. Das Abrühren der Saucen. Soll die kochende Sauce mit Eidottern abgerührt werden, so geschieht dies erst beim Anrichten, da die Sauce mit Eidottern auf dem Feuer gerinnen würde. — Um das Gerinnen zu vermeiden,



Französische Suppentasseroße.

tut man gut, zum Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel kaltes Wasser hinzuzurühren. Dann gibt man unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und schüttet dies alsdann zur kochenden Sauce, worauf man sie gut durchrührt.

5. Das Binden mit Kartoffelmehl. Die Saucen, welche man mit Kartoffelmehl bündig macht, nimmt man einen Augenblick vom Feuer, ehe man das mit kaltem Wasser oder mit kalter Milch angerührte Kartoffelmehl hinzugibt. Alsdann läßt man die Sauce unter stetem Umrühren kochen, bis sie ganz klar erscheint. Abgerührte und gebundene Saucen geraten im Wasserbade besonders gut. Bei vielen Saucen empfiehlt es sich, diese durch ein Sieb zu gießen.

I. Warme Saucen zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

6. **Grundsauce oder Coulis.** Die Coulis wird zu guten Kraftsaucen und andern pikanten Kraftsaucen gebraucht. Man nimmt 125 Gramm rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder eine Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Petersilien- und 1 gelbe Wurzel, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner, von jedem etwa 8 Stück. Das Fleisch und die Wurzeln werden in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen und alles mit 125 Gramm Butter aufs Feuer gesetzt und gebräunt. Zu weißer Coulis gibt man das Mehl hinein, wenn alles eben gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb werden und schüttet dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu brauner Coulis aber läßt man das Angegebene braun werden, gibt dann erst das Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis es gleichfalls braun geworden, fügt Bouillon und Jus oder Bratenfatz, Champignons, Zitronenschale, grüne Kräuter, Estragon, Basilikum usw. hinzu, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Coulis muß recht dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie ist das beste Hilfsmittel, alle Fleischsaucen gut und schnell zu bereiten und hält sich im Winter wenigstens 2—3 Wochen, wenn man sie an einem luftigen Ort, offen stehend, aufbewahrt und einmal wieder aufkochen läßt.

7. **Braune Kraftsauce.** Man macht in Butter 1 gehackte Zwiebel und Mehl braun, wobei die Butter vorher gebräunt sein muß. Dann tut man hinzu: 1 Möhre, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, etwas Estragon, Nelken, Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt. Hat dies eine Weile geschmort, so fügt man Bouillon, Jus oder Bratenfatz hinzu. Man läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, treibt es durch ein Sieb, bringt die Sauce wieder zum Kochen und gibt ihr Geschmack mit Zitronensaft, Zitronenschale, Kapern, gehackten Sardellen oder Champignons. Die letzteren müssen in der Sauce gehörig weich kochen.

8. **Weiße Kraftsauce.** Diese wird wie Nr. 7 zubereitet, doch verwendet man hierzu nur ganz helles Schwichmehl, läßt also die Butter vorher nicht bräunen. Als Zusatz kann man nur Bouillon verwenden, und von dem Gewürz läßt man die Nelken fort.

9. **Trüffelsauce.** Nachdem man Braunmehl gemacht hat, verdünnt man es mit Bouillon, Jus oder Bratenbrühe und läßt es aufkochen. Alsdann gibt man hinzu: 1 Lorbeerblatt, ein paar Nelken, ein wenig Zitronenschale, Zitronensaft und 1 Glas Wein. Zuletzt läßt man die vorbereiteten Trüffeln in der Sauce kochen. Die Sauce muß recht braun sein. Hat man keine braune Jus, so nimmt man etwas gebrannten Zucker und läßt das Mehl braun werden, jedoch schmeckt zu allen Saucen helles Schwichmehl am besten.

10. **Braune Champignonsauce.** Eine Obertasse Champignons werden gepuht, gewaschen, in Streifen geschnitten und hierauf nebst einer kleinen Zwiebel mit 2 Eßlöffel Butter gedünstet. Dann gibt man 1 Eßlöffel Mehl hinzu, läßt das braun werden und kocht die Sauce mit $\frac{1}{2}$ l brauner Coulis auf; als Würze gibt man Salz, ein wenig geriebene Muskatnuß und ein paar zusammenhängende Stiele Petersilie hinein. Man läßt die Sauce 15—20 Minuten kochen, schäumt sie sauber ab, nimmt die Petersilie heraus und schärft sie mit Zitronensaft.



Trüffel.

Man läßt die Sauce 15—20 Minuten kochen, schäumt sie sauber ab, nimmt die Petersilie heraus und schärft sie mit Zitronensaft.

11. Weiße Champignonauce. Eine Obertasse gepuhte Champignons werden in 2 Eßlöffel Butter und 1 Glas Weißwein weich gedünstet. Hierauf wird ein helles Schwitzmehl aus 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl gemacht und dasselbe mit $\frac{1}{2}$ Liter guter Bouillon und dem Saft von den Champignons aufgelocht, dann mit 2 Eidottern abgezogen und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt. Beim Anrichten werden die Champignons in die Sauce gegeben.

12. Morchelsauce. Die gereinigten Morcheln werden grob gehackt und in Butter weich gedämpft. Nun füllt man helles Schwitzmehl mit Bouillon auf, gibt die Morcheln hinein und schärft die Sauce mit Zitronensaft. Zuletzt zieht man sie mit 2 Eigelb ab und gibt fein gewiegte Petersilie hinein.

13. Gurkensauce. Man schält frische Gurken, teilt sie in 2 Hälften, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Würfel. Alsdann macht man ein helles Schwitzmehl, wobei man ein wenig feine Schalotten müröstet, kocht dieses mit Fleischbrühe auf, gibt Essig, 1 Lorbeerblatt und das fehlende Salz hinzu und kocht in dieser Sauce die Gurken weich. Statt frischer Gurken kann man auch sehr gut saure Gurken dazu nehmen. Man gibt die Sauce zu Kalb- und Hammelfleisch.

14. Kapernauce. Ein helles Schwitzmehl aus 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl wird mit 2 Obertassen Fleischbrühe verkocht, worauf man 2 gehäufte Eßlöffel Kapern hinzufügt und die Sauce mit einer Prise Pfeffer und, wenn nötig, etwas Zitronensaft oder Essig abschmeckt.

15. Austernauce. Man koche von den Austern die sog. Härte mit etwas Zitronenschale, einigen Körnern gröblich gestoßenem Pfeffer und 1 Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon aus und gebe dies durch ein Sieb. Dann rühre man zu hellem Schwitzmehl Kraftbrühe, würze mit Muskatblüte, 1 Glas Wein, dem Saft einer Zitrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch das vielleicht noch fehlende Salz. Man lasse die Austern nur ziehen, längeres Kochen macht sie hart. Zuletzt wird die Sauce mit 1—2 Eidottern abgerührt.

16. Krebsauce. Für 4 Personen werden 1 Mandel mittelgroße Krebse nach Vorschrift gekocht. Scheren und Schwänze werden ausgebrochen und die letzteren der Länge nach halbiert. Von den Leibern und Schalen der Krebse bereitet man nach Vorschrift Krebsbutter. Etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten tut man die klare Krebsbutter in eine Kasserolle, fügt, nachdem sie geschmolzen ist, etwa 25 Gramm Mehl hinzu, rührt es gut um und läßt es in der Butter kräuseln. Alsdann gießt man die nötige Krebsbrühe hinzu, kocht gut durch, stellt sie im Wasserbade warm und gibt das Krebsfleisch erst beim Anrichten hinein.

17. Weiße Sardellenauce. Man schwiße gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit kochender Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Danach bringe man die Sauce zum Kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, die mit Butter fein gehackt sind, ferner mit Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ —1 Glas Weißwein und etwas fein gestoßener Muskatblüte und rühre die Sauce nach Belieben mit 1—2 Eidotter und einem Stückchen frischer, roher Butter ab.

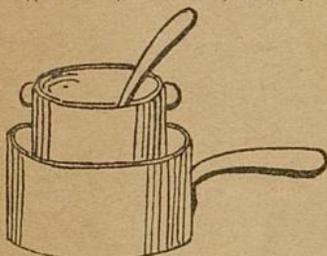
18. Fringsauce. Ein gewässerter Fring wird fein gehackt. Dann schwißt



Muskatnuß und -blüte.

man einige fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter hellgelb, läßt darin 1—2 Löffel Mehl gelb werden und rührt so viel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, als zu einer recht sämigen Sauce erforderlich ist. Diese Sauce läßt man mit etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2—3 Zitronenscheiben oder etwas Essig kochen und gibt den fein gehackten Hering dazu. Nachdem er eben mit der Sauce durchgekocht ist, rührt man sie mit einem Stückchen roher Butter ab. Man gibt sie zu Fisch und Fleisch.

19. Holländische Sauce mit Wein. Man rühre 3 Eidotter und 1 Teelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gebe Muskatblüte und etwas Zucker hinzu, rühre es im Wasserbade bis vor dem Kochen und vermische die Sauce mit 125 Gramm Butter und etwas Zitronensaft. Man gibt diese Sauce besonders zu Artischocken, frischen Champignons und Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.



Wasserbad.

20. Holländische Sauce einfach. 3 Eidotter und 1 Teelöffel feines Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Bouillon glatt gerührt, nach Belieben mit etwas Muskatblüte gewürzt und unter beständigem Rühren im Wasserbade gar gemacht. Dann wird 75 Gramm Butter und nach Geschmack Zitronensaft dazu gerührt. Je nachdem man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Kapern oder Senf hineingeben.

21. Holsteinische oder Travemünder Sauce. Man rechnet für 4 Personen 100 Gramm gute Butter und 1 gestrichenen Eßlöffel Mehl. Das Mehl läßt man in der Butter heiß werden und rührt $\frac{3}{4}$ Fischwasser und $\frac{1}{2}$ Weißwein hinzu. Dann gibt man Muskatnuß und etwas gestohlenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz. Nun rührt man die Sauce bis zum Kochen, fügt noch 50 Gramm rohe Butter hinzu und etwas Zitronensaft. Zuletzt rührt man sie mit 2 Eidottern ab und richtet sie sogleich an.

22. Sächsische Fischsauce. In helles Schwitzmehl von 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffel Butter gibt man etwa 1 Teelöffel voll fein gehackte Schalotten, 1 Obertasse Fischbrühe, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, einige Zitronenscheiben, 1 gehäuften Eßlöffel voll Senf, ein wenig Weinessig und nach Belieben auch etwas Zucker. Nun läßt man die Sauce ein wenig kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein Stück frische Butter durch.

23. Butterauce zu feinen Seefischen. Man stellt recht frische Butter in einem irdenen Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie klaren wirft, gibt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser und ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten.

24. Russische Sauce zu Seefisch. 1 Eßlöffel Butter läßt man zergehen und 1 Eßlöffel Mehl darin gelb werden; nun fügt man 2 Obertassen Fischwasser, in dem man Steinbutt oder einen andern Citragon feinen Seefisch kochte, hinzu und läßt es klar kochen, wobei man die Sauce mit etwas Zitronensaft schärft. Nachdem man die Sauce vom Feuer genommen, stellt man sie in kochendes Wasser und fügt 1 Eßlöffel gute Fischbutter und 2—3 Eßlöffel Kaviar hinzu.

25. Bearner Sauce oder Vertrausauce. Man kocht 1 Eßlöffel fein ge-



hakte Schalotten mit einigen Pfefferkörnern und ein paar Stielen Estragon in einem Laffentopf Weinessig. Ist der Essig zur Hälfte eingekocht, so gießt man ihn durch ein Sieb. Nun werden 5—6 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon verrührt und im Wasserbade fortgesetzt gerührt, wobei man nach und nach 250 Gramm Butter zusetzt. Zuletzt gießt man den durchgeseihten Essig dazu und rührt weiter, bis die Sauce gar und dick ist. Beim Anrichten tut man fein gewiegten Estragon hinein.

26. Zerlassene Butter. Man läßt 4 Eßlöffel Butter in einem glasierten Geschirr dunkelgelb, aber nicht bräunlich werden. Hierauf stellt man sie zum Klären zurück und gießt sie nach $\frac{1}{4}$ Stunde vorsichtig vom Bodensatz ab. Diese Butter gibt man zu Fisch und zu Spargel.

27. Senfer Sauce zu Lachs. 75—100 Gramm magerer Speck, 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe und 6 Champignons oder Steinpilze werden in feine Würfel geschnitten und in Butter gelb geröstet, wobei man 3—4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und etwas Petersilie hineingibt. Dann stäubt man 1 Eßlöffel feines Mehl darüber, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon dazu und läßt es 1 Stunde kochen. Hierauf streicht man die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit dem Saft einer Zitrone und einem Glase Weißwein und verrührt kurz vor dem Anrichten 2 Eßlöffel Sardellenbutter oder Anchovisauce darin.

28. Senfsauce zu Fisch. Ein reichliches Stück geklärte Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser und etwas Zitronensaft, sowie 1 Teelöffel Mehl werden gut verrührt und zum Kochen gebracht und dann mit einem Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

29. Senfsauce zu Suppenfleisch. 1 fein gehackte Zwiebel oder Schalotte wird mit 1 Eßlöffel Butter und 1 Teelöffel Zucker hellgelb geröstet. Hierauf bräunt man 1 Eßlöffel Mehl darin und gibt so viel Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird. Zuletzt fügt man 1—2 Eßlöffel Senf und ein wenig Zitronensaft hinzu.

30. Meerrettichsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettich wird fein gerieben, die Hälfte davon Meerrettich wird mit Fleischbrühe, etwas Essig, Zucker, dem noch fehlenden Salz, etwas Butter und so viel gestoßenem Zwieback gekocht, daß man eine dicke Sauce erhält. Vor dem Anrichten rührt man die zweite Hälfte des Meerrettichs roh dazwischen und hält die Sauce gut verdeckt.

31. Olivenauce. Man verrührt Braunmehl mit Bratenauce oder Bouillon und gibt Zitronenschale und Saft, Muskatblüte, klein geschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und Nelken und einige Schalotten hinein. Nachdem alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt ist, werden entsteinte Oliven nebst Kapern noch ein wenig darin gekocht.

32. Rotweinsauce mit Rosinen (zu Dohsenzunge). 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker werden in ebensoviel frischer Butter gebräunt und mit kochender Zungenbrühe abgerührt. Man fügt nun 75 Gramm gewaschene Rosinen, 1 Glas Rotwein, Saft und Schale von einer halben Zitrone, etwas Muskatblüte, 2 gestoßene Nelken und nach Geschmack Zucker



Steinpilz.



Olive.

und Salz hinzu. Die Zunge wird in der Sauce so lange gedämpft, bis die Rosinen weich geworden sind.

33. Rosinensauce, einfach. Braunmehl von 1—2 Eßlöffel Butter und ebensoviel Mehl kocht man mit Bouillon zu einer gebundenen Sauce, die man mit etwas gestoßenen Nelken und Salz würzt. Dann gibt man 1 kleine Obertasse Rosinen hinein und läßt sie in der Sauce weich kochen und fügt nach Geschmack Zucker oder Sirup, sowie Essig hinzu.

34. Feine Ragoutfsauce. Man läßt 1 geschnittene Zwiebel und Mehl in reichlich Butter gelb schwizen, rührt Brühe dazu und gibt $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer oder Muskatblüte, auch einige Zitronenscheiben, nach Belieben ein paar gehackte Sardellen und etwas Weißwein oder in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinein. In dieser Sauce läßt man recht weich gekochte, abgezogene, in dicke Scheiben geschnittene Zunge oder gekochtes Kalb- oder Rindfleisch $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren.

35. Kalbstopsfsauce. Man läßt zerschnittene Schalotten oder Zwiebeln in Butter bräunen, gibt 2 Eßlöffel Mehl hinein und rührt das braune Mehl mit Fleischbrühe glatt. Hat man etwas braune Jus, so gibt man auch davon hinein. Man läßt die Sauce mit etwas Möhren, Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, einer Prise Cahennpfeffer und 1 Stück Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb und fügt einige Zitronenscheiben ohne Kerne, 1 Stück Butter, etwas Zucker und das fehlende Salz hinzu. Wenn die Sauce kocht, so gibt man noch ein Glas Madeira- oder 1 Glas Weißwein hinzu.

36. Feine Zwiebelsauce. Man lasse etwa 3 Stück in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter gelb schwizen, gebe 1 Eßlöffel Mehl hinein und rühre, sobald das Mehl sich hebt und kraus geworden, Bouillon hinzu, koche die Sauce glatt und streiche sie durch ein Sieb. Dann würzt man die Sauce mit fein gestoßener Muskatblüte, Salz und einigen Zitronenscheiben und rührt sie zuletzt mit 1 Stück frischer Butter und 2 Eidottern ab.

37. Blumenkohlfsauce. Man läßt frische Butter mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gibt von dem Blumenkohlwasser, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rührt sie mit 1—2 Eidottern ab.

38. Blumenkohlfsauce à l'anglaise. 4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, eine Prise Muskatnuß und 2 Eßlöffel Krebsbutter werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon angerührt und unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Dann wird die Sauce schnell vom Feuer genommen und noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein.

39. Spargelsauce. Man nimmt für 4 Personen 3 Eidotter und 1 gehäuften Teelöffel Mehl, rührt 2 Eßlöffel süße Sahne und reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Spargelbrühe hinzu, fügt dann ein Ei dick frische Butter hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbade, bis sie gar ist. — Nach Belieben kann man die Sauce auch mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.

40. Braune Zwiebelsauce mit Speck. 100 Gramm Speck wird in kleine Würfel geschnitten und langsam bräunlich gebraten, wobei man oft rühren muß. Dann gibt man etwa halb so viel ebenfalls klein geschnittene Zwiebeln dazu. Wenn diese hellbraun sind, wird 1—2 Eßlöffel Mehl darin durchgerührt,



Lorbeer.

Kochen gebracht. Dann wird die Sauce schnell vom Feuer genommen und noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein.

39. Spargelsauce. Man nimmt für 4 Personen 3 Eidotter und 1 gehäuften Teelöffel Mehl, rührt 2 Eßlöffel süße Sahne und reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Spargelbrühe hinzu, fügt dann ein Ei dick frische Butter hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbade, bis sie gar ist. — Nach Belieben kann man die Sauce auch mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.

40. Braune Zwiebelsauce mit Speck. 100 Gramm Speck wird in kleine Würfel geschnitten und langsam bräunlich gebraten, wobei man oft rühren muß. Dann gibt man etwa halb so viel ebenfalls klein geschnittene Zwiebeln dazu. Wenn diese hellbraun sind, wird 1—2 Eßlöffel Mehl darin durchgerührt,

bis es gebräunt ist. Essig, Salz, Wasser und Sirup nach Geschmack werden zur Sauce gefügt und diese damit aufgekocht.

41. **Bechamelsauce.** 100 Gramm in Würfel geschnittener Schinken und 3 zerschnittene Zwiebeln werden in 2 Eßlöffel Butter gedünstet. Dann stäubt man 1 Eßlöffel Mehl darüber und läßt es durchschwitzen. Nun gießt man $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne und $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon dazu und läßt die Zwiebeln weich kochen. Hierauf wird die Sauce durch ein Sieb gestrichen und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

42. **Tomatensauce.** 4 recht große Tomaten werden gut gewaschen, in Stücke geschnitten und mit 1 kleinen geschnittenen Zwiebel und etwas rohem Schinken in 1 Eßlöffel Butter gedünstet. Dann streicht man die Tomaten durch ein Sieb, bereitet von 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Butter ein helles Schwitzmehl, kocht damit 1 Liter Bouillon auf, gibt das Tomatenpüree und 1 Glas Weißwein dazu und läßt die Sauce gut verkochen, worauf man sie mit Salz, Zitronensaft und ein wenig Zucker abschmeckt.

43. **Majoransauce.** Man bratet fein würflichen Speck vorsichtig aus, so daß er hell bleibt, gibt ein wenig Butter hinzu und bereitet ein helles Schwitzmehl. Dieses kocht man mit guter Bouillon auf und gibt fein gewiegten Majoran hinzu.

44. **Sauerampfersauce.** Man macht in Butter ein helles Schwitzmehl, gibt junge, klein geschnittene Sauerampferblätter hinein und läßt sie darin durchschwitzen. Dann gießt man so viel kochendes Wasser dazu, daß man eine sämige Sauce erhält, würzt sie mit Salz und rührt sie mit Eigelb und frischer Butter ab.

45. **Schnittlauchauce.** Dieselbe wird ebenso bereitet, wie in voriger Nummer angegeben. Statt Sauerampfer gibt man fein gewiegtem Schnittlauch dazu.

46. **Dillsauce.** 2 Eßlöffel Mehl werden in 100 Gramm Butter hell geröstet und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe dazu gegeben. Ferner werden 3 Eßlöffel Sahne, 1 Eßlöffel Weinessig und ein wenig Zucker daran gerührt. Zuletzt fügt man 2 Eßlöffel fein gehacktes, junges Dillkraut dazu und läßt die Sauce noch einige Zeit ziehen, aber nicht kochen.

47. **Saure Eierauce zu Salatböhnchen.** Für 4 Personen werden 3 Eidotter nebst 1 Teelöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne oder frischer Milch angerührt. Dann wird ein reichlicher Stuch frische Butter, etwas Muskatnuß und so viel Essig dazu gegeben, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack bekommt, worauf man sie über dem Feuer bis zum Kochen mit einem Schneebesen stark schlägt. Sollte die Butter schwach gesalzen sein, so rührt man noch ein wenig Salz unter die Sauce.

48. **Saure Sahnesauce.** Man lasse, je nachdem viel oder weniger Sauce gemacht werden soll, 1—2 Eßlöffel voll Mehl in Butter oder gutem Fett steigen, rühre so viel saure Sahne hinzu, Schnittlauch, daß die Sauce gebunden wird, lasse sie durchkochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen ist, einige Löffel scharfen Essig, 1 Stück Butter, Salz, wenig Zucker und etwas Muskatnuß durch. — Diese Sauce ist sehr gut zu warmen Salatböhnen, Kartoffeln, auch zu Endivien- und Kopfsalat.



Majoran.



Schnittlauch.

II. Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln.

49. Sauce diable zu Wildschweinstopf. 4 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gestrichen und mit 2 rohen Eigelb glatt verrührt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Liter Olivenöl hinzugefügt, sowie 1 Löffel Senf, Saft von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßene Nelken und Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, 1 Prise Zucker. Nun wird so lange gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

50. Remouladen- oder kalte Senfsauce. 1 hart gekochtes und 1 rohes Eigelb werden miteinander verrührt und $\frac{1}{2}$ Tasse Öl, etwas fein gewiegte Petersilie und Kapern, sowie 1 gehäufte Teelöffel Senf ganz allmählich darunter gerührt. Man verdünnt die Sauce mit Weißwein und schmeckt sie mit Salz, Zucker, Essig und weißem Pfeffer ab. Die Sauce muß dickflüssig sein, doch etwas dünner als Mayonnaise.

51. Mayonnaisensauce. Für 6—7 Personen verrührt man 5 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und dem Saft einer großen halben Zitrone. Wenn alles gut verrührt ist, gibt man bei fortgesetztem Rühren tropfenweise $\frac{1}{2}$ Liter Olivenöl hinein. Man schlägt die Masse am besten auf Eis mit dem Schaumbesen, bis sie ganz dick ist, was mindestens 1 Stunde dauert. Zuletzt fügt man 1 Messerspitze weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Teelöffel feinsten englischen Senf hinzu.

52. Mayonnaisensauce mit Stand. Man gibt 2 Eßlöffel feinstes Olivenöl in einen gut glasierten Tiegel und läßt es darin heiß werden, dann tut man 2 Eßlöffel Mehl hinein und gießt, sobald es sich kräuselt, 2 Obertassen erwärmten Aspik oder Stand von Kalberfüßen hinein, wobei man gut umrührt. Ist das Mehl glatt und gar gekocht, so tut man die dicke Masse in die Reibesatte und läßt sie erkalten; man darf jedoch nicht versäumen, häufig umzurühren, damit sich keine feste Haut bildet. Nach dem Erkalten rührt man ganz allmählich 5 rohe Eidotter darunter und alsdann tropfenweise 1 Obertasse Olivenöl; hierauf würzt man die Mayonnaise mit Weinessig, ein wenig Zucker, Salz und einer Prise weißen Pfeffer. Man kann auch noch ein wenig Fischwasser, Krebs- oder Hummerwasser hinzufügen.

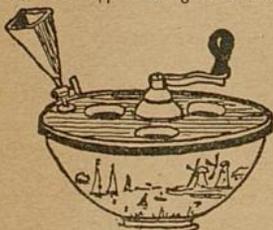
53. Sardellensauce (kalt). 10—12 gewässerte Sardellen werden mit zwei Schalotten ganz fein gewiegt, hierauf mit 4 hart gekochten Eigelb durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Obertasse Vouillon, 4 Löffel Olivenöl und Weinessig zu einer sämigen Sauce angerührt, die man mit Salz und Pfeffer abschmeckt.

54. Kräuter sauce. Man nimmt einige hart gekochte, fein geriebene Eidotter oder saure, dicke Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, bis es dick wird und sich verbindet, dann gibt man Essig, fein gehackten Estragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinzu.

55. Rohe Meerrettichsauce mit Sahne. Man rührt 1 Tasse dicke, süße Sahne und $\frac{1}{2}$ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mischt Meerrettich, der aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce wird.

56. Meerrettich mit Essig. Geriebener Meerrettich wird nach Geschmack mit Essig und Zucker vermischt angerichtet.

57. Cumberlandsauce. Man quirlt $\frac{1}{4}$ Flasche Burgunder mit 1 gehäu-



Mayonnaisentrührschüssel.

ten Teelöffel fein gestoßenem weißen Senf, etwas fein gewiegter Zitronen- und Pomeranzenschale, dem Saft einer Zitrone und 200 Grammm ganz steifem Johannisbeergelee, bis die Sauce gleichmäßig dick wird. Man serviert sie zu Schweinstopf, Wildschweinstopf oder kalten Rebhühnern.

58. Tomatenauce (kalt). Etwa 1 Duzend recht reife Tomaten werden sauber abgewischt und in einem Steintopf in einen beinahe ausgekühlten Ofen gestellt und gebacken, bis sie ganz weich sind. Dann zerquetscht man sie, streicht sie durch ein feines Sieb und wiegt den Fruchtbrei ab. Auf 500 g Fruchtmus nimmt man 10 gewiegte Schalotten, 5 g weißen Pfeffer, 20 g Salz, ein wenig Cayennepfeffer und $\frac{3}{10}$ l guten Weinessig und kocht es so lange, bis man einen steifen Brei erhält. Ist dieser erkaltet, so füllt man ihn in trockene Flaschen mit weicher Öffnung und verwahrt dieselben gut verkorkt an kühlen Orte. Beim Gebrauch kocht man einige Löffel davon mit entfetteter Bouillon auf, läßt die Sauce erkalten und gibt sie zu gebratenem Fleisch.

59. Kräuterbutter. Man mischt 1 Eßlöffel voll fein gehackter Kräuter, wie Petersilie, Schalotten und Kerbel mit 125 Grammm frischer, weich geriebener Butter und rührt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskat gut darunter.

60. Salatsauce. Man reibt 2 frische, hart gekochte Eidotter und 1 rohes mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gibt unter stetem Rühren 1 Teelöffel Senf, Salz, Zucker, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 3 fein gehackte Schalotten und 2 Eßlöffel fein gehackten Estragon dazu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl, 1 Löffel Weißwein und mischt zuletzt so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack gehört.

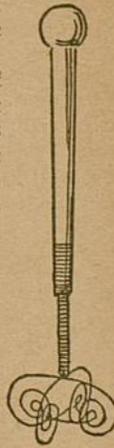
III. Süße Milch- und Obstsaucen.

61. Weißweinsauce. Man rührt 1 gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein an, gibt 3 gehäufte Eßlöffel Zucker und Zitronensaft nach Geschmack hinzu und rührt die Sauce im Wasserbade, bis sie gar ist. Dann rührt man sie noch einige Male durch, damit sie nicht gerinnt. Sie wird heiß serviert.

62. Schaumsauce oder Chaudeau. 3 frische Eier werden stark gequirlt. 1 Teelöffel Weizenmehl und 2 Eßlöffel Zucker darunter gerührt und schließlich mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein gequirlt, bis alles klar ist. Hierauf bringt man die Kasserolle in kochendes Wasser und schlägt nun die Sauce, bis der Schaum steigt; sie darf jedoch nicht kochen. Dann wird sie in ein Geschirr getan und noch einige Minuten geschlagen, um das Gerinnen zu verhindern. Man serviert die Sauce heiß.

63. Rumsauce. $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 3 große Eidotter, von 1 Zitrone der Saft und die Schale und 3 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer beständig geschlagen, bis der Schaum steigt. Dann wird die Sauce schnell vom Feuer genommen und 1 Glas Arrak darunter gemischt. Man kann die Sauce kalt oder warm geben.

64. Rotweinsauce. 1 Tasse Rotwein und 1 Tasse Wasser wird mit Zucker nach Geschmack, einem Stückchen Zimt und Vitquirl. 2 Gewürznelken aufgekocht und hierauf mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl klar gekocht. Man nimmt Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm.



65. **Vanillensauce mit Wein.** Man läßt $\frac{1}{2}$ Stange Vanille in 1 Tasse kochenden Wassers ausziehen, quirlt 4 ganze Eier und 2 Eigelb mit 1 Teelöffel Mehl, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, gibt das Vanillwasser hinzu, stellt die Sauce in kochendes Wasser, quirlt, bis sie dick wird, und läßt sie erkalten. Vor dem Anrichten mischt man 1 großen Löffel Schlagahne darunter.

66. **Vanillensauce.** Man läßt 1 kleine Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ Liter süßer Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 Teelöffel Mehl hinzu und gibt Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz hinein, womit man die Sauce kochen läßt. Zuletzt zieht man sie mit 3—4 Eidottern ab und nimmt die Vanille vor dem Anrichten heraus.



Vanille.

und 1 Teelöffel Mehl auf. Zuletzt zieht man sie mit 2 Eidottern ab. Man kann sie kalt oder warm servieren.

69. **Johannisbeer sauce.** Man preßt 500 Gramm Johannisbeeren wie zu Gelee aus, setzt den Saft mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimt auf's Feuer, nimmt beim Kochen den Schaum ab und macht die Sauce mit Kartoffelmehl, etwa 1 gehäuften Teelöffel voll mit Wasser gerührt, sämig.

70. **Fruchtsaft sauce.** Man verdünnt eingekochten Frucht-saft von Johannisbeeren, Kirschen oder Himbeeren mit Wasser, setzt etwas frischen Zitronensaft hinzu, sowie nach Bedarf noch Zucker, gibt ein paar Gewürznelken hinein und läßt die Sauce aufkochen. Zuletzt macht man sie mit Kartoffelmehl sämig.

71. **Schaumsauce von Johannis- oder Himbeersaft.** 4 ganze Eier werden stark geschlagen und mit 2 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Himbeer- oder Johannisbeersaft und dem nötigen Zucker vermischt. Dieses wird über Feuer mit einem Schneebesen stark geschlagen, bis es steigt, aber nicht kocht.



Gewürznelke.

eine dicke Sauce erhält; diese läßt man mit einem Stückchen Zimt, einigen

67. **Schokoladensauce.** Man läßt 75 Gramm Schokolade mit etwas Milch zerfuchen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, worin 1 Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab.

68. **Mandelsauce.** 12 süße und 2 bittere Mandeln werden vorbereitet, fein gewiegt und mit etwas Vanille und 1 Löffel Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Dann drückt man die Sauce durch ein Sieb, fügt noch einen Löffel süße Sahne hinzu und kocht die Sauce mit Zucker



Zimtbaum.

72. **Hagebutten sauce.** Eine Handvoll Hagebutten werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Weißwein, Zucker und Zimt durchgekocht und mit Kartoffelmehl, mit Wasser angerührt, dicklich gemacht.

73. **Pflaumenmus sauce.** Pflaumenmus wird mit so viel heißem Wasser zerquirlt, daß man

Nelken, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker aufkochen und danach erkalten.

74. **Kirschsauc.** Man stoße in einem Mörser saure, getrocknete Kirschen oder die Steine von frischen Kirschen, koche sie nebst den Kirschen, frischen oder getrockneten, $\frac{1}{4}$ Stunde mit Wasser, einigen Nelken und Zitronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu und rühre soviel Stärkemehl mit etwas Wasser daran, daß die Sauce recht gebunden wird.

75. **Rote Weinsauce mit Korinthen.** Es werden 100 g Korinthen, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne und einige Stückchen Zimt in reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser zugedeckt langsam gekocht, bis die Korinthen weich sind. Dann gebe man $\frac{1}{4}$ l Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, so viel Kartoffelmehl mit etwas Wasser hinzu, als nötig ist, sie etwas gebunden zu machen. Es gehört höchstens $\frac{1}{2}$ Eßlöffel dazu. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

76. **Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein.** Zu Milchspeisen passend. Zu 1 Tasse voll Himbeer- oder Johannisbeergelee oder -saft (erstereß lasse man flüssig werden) schlage man mit einem Schaumbesen $\frac{1}{4}$ l dicke süße Sahne und 1—2 Eßlöffel Arrak. Oder man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig. Es darf aber keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil dann kein Schaum entsteht.

77. **Erdbeersauce.** 250 Gramm Erdbeeren werden von den Stielen abgezupft, sauber gewaschen und durch ein Sieb gestrichen. Mit dem Mus werden 1—2 Eßlöffel feiner Streuzucker verrührt; die Sauce wird hierauf mit Zitronensaft und Weißwein verdünnt und recht kalt serviert.

78. **Apfelsinensauce.** 4 Apfelsinen werden geschält und von dem weißen Pelz und den Kernen befreit; das Fruchtfleisch wird mit wenig Wasser und Zucker nach Geschmack ausgekocht, wobei man einige Streifen dünn abgeschälte Apfelsinenschale mit hineingibt. Nachdem man die Sauce durch ein Sieb gestrichen hat, macht man sie mit Kartoffelmehl bündig.

79. **Aprikosensauce.** 1 Dhd. Aprikosen werden entfernt, in Stücke geschnitten, mit Wasser, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale angefüllt und weich gekocht. Zuletzt macht man die Sauce mit Kartoffelmehl bündig und gießt ein Glas Weißwein hinzu.

80. **Aprikosengeleesauce.** 4 Eßlöffel Aprikosengelee zerrührt man mit $\frac{1}{4}$ l Cherry, 4 Eidottern und Zucker. Nun stellt man die Sauce ins Wasserbad und schlägt, bis sie dick und schaumig wird, worauf man noch 1 Tasse dicke süße Sahne darunter rührt. Die Sauce wird heiß serviert.

