

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Q. Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

schneiden, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt und die Salat-schüssel mit Sellerieblättchen garniert. Auch kann man den Sellerie und die gelbe Rüben, die in der Fleischbrühe mitgekocht werden, und jeweils aufgehoben wurden, zu einem Salat verwenden.

39. Lauchsalat.

Wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Lauch statt in Scheiben, so weit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

40. Schweizer-Salat.

1 Teil rote Rüben, 1 Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1—2 Teile grüner Feldsalat werden mit so vielem Öl als Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.

In Ermangelung des Feldsalats kann Endiviansalat genommen werden.

41. Salat von eingemachten Gurken.

Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit reichlich Öl und, wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch wohl mit etwas Essig untereinander gemischt.

Dieser Salat ist, zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

42. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen.

Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahneseauce dazu gegeben werden.

Q. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

1. Im Allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce herunter gesetzt, im andern Falle gehoben.

In den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, ist wohl nicht möglich, es muß das Augenmaß und der eigene Geschmack zu Rate gezogen werden. Hier im Allgemeinen einige Winke:

Es gibt in der Küche eigentlich drei Grundsaucen und diese sind die sog. Sauce allemande (weiß), Sauce espagnole (braun), und Sauce bechamel (Milchsaucen).

Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der Butter gekocht, bis es sich hebt und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit der Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten (siehe A. Nr. 51); Bouillon oder Wasser rühre man kochend hinzu. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümperig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein, und 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, indes darf kein Gewürz oder Kraut zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Sauce, Maggi usw., welche dazu dient, Saucen, Ragoûts, überhaupt alle Speisen, welche im Geschmack gehoben werden müssen, pikanter und gewürzreicher zu machen, nur teelöffelweise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze Saucen.

Saucen, wozu Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt etwas rohe Butter teilweise durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll dieselbe mit Eidottern abgerührt werden, so geschehe dies erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, gerinnen würde. Um dies auch übrigens zu vermeiden, rühre man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, gebe unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gieße dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt.

2. Gute Weiße Sauce (Sauce allemande.)

Die Weiße Sauce wird zu einer guten Kraftsaucen gebraucht. Zur Bereitung nimmt man etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, ungefähr etwas Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Obiges wird in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen und solches alles mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter aufs Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt, wo es eine kurze Zeit weiß bleibt und dann braun wird. Zu einer weißen Sauce gibt man das Mehl hinein, wenn das genannte gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb

werden und gießt dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu einer braunen Sauce 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 braune Kraftbrühe oder Bratensatz, Champignons, Zitronenschale, grüne Kräuter, als: Dragon, Basilikum usw. hinzu, läßt solches $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und reibt es durch einen Sieb. Die Sauce muß ganz 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 Orte, offen stehend, aufbewahrt und einmal wieder durchkochen läßt.

Auch die englische Sauce dient dazu, Kraftsaucen kräftiger zu machen. Die Anweisung ist in A Nr. 32 zu finden.

In neuerer Zeit verwendet man anstatt der scharfen englischen Saucen die milderer Zutaten, wie z. B. die Maggimürze, aber nur wenn nötig, da zuviel angewendet, der ganze Geschmack und der Charakter der speziell für ein Gericht zubereiteten Sauce, verloren geht. Das Maggi ist erst kurz vor dem Fertigmachen in die betreffenden Speisen zu tun.

3. Braune Kraftsauce. (Sauce espagnole.)

Man macht mit Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, Dragon, Nelken, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, und hat dies eine Weile geschmort, so wird Bouillon, braune Kraftbrühe oder Bratensatz hinzugerührt. Dies alles läßt man einige Stunden kochen, reibt es durch ein Sieb und bewahrt sie bis zum jeweiligen Gebrauch auf.

4. Weiße Kraftsauce.

Wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl und Bouillon zubereitet.

5. Trüffelsauce.

Butter und Mehl werden zusammen braun gemacht, mit brauner Kraftbrühe verdünnt, hinzugegeben: 1 Lorbeerblatt, beliebiges Gewürz, Saft einer Zitrone und 1 Glas Wein. Zuletzt läßt man die Trüffeln oder Morcheln in der Sauce durchkochen. Man sehe in den Vorbereitungsregeln, wie beide zubereitet werden; die Sauce muß recht braun sein. Ein kleiner Zusatz von Maggi macht die Sauce gewürzreicher (siehe Nr. 1). Ist man genötigt, klare Bouillon zu gebrauchen, so nehme man zur Aus-

hilfe etwas gebrannten Zucker. Braune Sauce ersetzt die angegebenen Zutaten, und es bedarf dabei nur einer Verlängerung von kräftiger Brühe, ehe die Trüffeln durchkochen.

6. Austernsauce.

Man mache von den Austern die sogenannten Härte, lasse letztere mit etwas Zitronenschale, einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann schwinde man Mehl in reichlich Butter (siehe A Nr. 50, Mehl zu schwinden), rühre dazu die bemerkte Kraftbrühe, 1 Glas Wein, Saft einer Zitrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch das vielleicht noch fehlende Salz. Dieselbe wird mit 1—2 Eidottern abgerührt. Man lege die Austern in die fertige Sauce, kochen macht sie hart. 25 Stück Austern reichen hin für 6—8 Personen.

7. Braune Sardellensauce.

Braune Sauce wird mit hinreichender Kraftbrühe und $\frac{1}{4}$ Pfund gut gewaschenen und feingehackten Sardellen nebst Zitronensaft eben durchgekocht.

Oder man läßt Schalotten und Mehl in brauner Butter gelbbraun werden, gibt dazu: Bratensauce oder Bouillon, Dragon, Zitronenschale und wenig Zitronensaft oder Essig. Dies wird gekocht und durchgerührt, dann mit Kapern, Morcheln und auch mit feingehackten Sardellen durchgekocht.

8. Weiße Sardellensauce.

Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, ein wenig Zitronenschale und kräftige Bouillon, welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwinde man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit der kochenden Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Danach bringe man die Sauce zum kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter (siehe A Nr. 27) fein gehackt werden, Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ —1 Glas weißem Wein und rühre die Sauce mit 1—2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer roher Butter ab.

Das Abkochen der Gräten ersetzt einige Sardellen. Die Sauce muß sehr rund sein.

9. Heringsauce.

Ein in Milch gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwiket man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln, läßt darin 1 bis 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, 2 Lorbeerblättern, 2—3 Zitronenscheiben oder etwas Essig kochen und rührt sie mit 1—2 Eidottern und einem Stückchen roher Butter ab, passiert dieselbe durch ein Sieb und schlägt den fein gehackten Hering darunter.

Zu Fisch und Fleisch.

10. Auf andere Art.

Ein gut gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwiket man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln, läßt 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden und rührt so viel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, als zu einer recht sämigen Sauce erforderlich ist. Außerdem kommt hinzu Petersilie, Schnittlauch, Dragon, alles fein gehackt, ein Löffel voll Senf, läßt es eben durchkochen und rührt die Sauce mit einem Eidotter ab.

Zu Fisch und Fleisch.

11. Kapernsauce.

Man richte sich ganz nach Nr. 8, füge aber statt Sardellen $\frac{1}{2}$ —1 Tasse Kapern hinzu.

12. Braune Champignonsauce.

Braune Sauce mit Kraftbrühe abgerührt, Zitronensaft oder Essig dazu und die Champignons darin gar gekocht, oder nach Nr. 7 zubereitet.

13. Weiße Champignonsauce.

Man richte sich nach Nr. 8, nehme jedoch keine Sardellen und gebe die fertiggemachten und gewiegten Champignons in die Sauce.

14. Morchelsauce.

Sind die Morcheln nach A Nr. 16 gereinigt, so dämpft man sie in guter Butter weich, gibt dazu in Butter gelb gemachtes Mehl, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Zitronenschale und sehr wenig Zitronensäure oder Essig, bringt die Sauce zum kochen und rührt sie mit feingehackter Petersilie und 1—2 Eidottern ab.

Passend zu Kalbfleisch.

Davids-Schneider, Kochbuch.

15. Olivenauce.

Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braun gemachtes Mehl, Bratensauce oder Bouillon, Zitronenschale und Saft, kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und einige Schalotten. Nachdem dieses alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

16. Sauce von frischen Gurken.

Man schält frische Gurken, teilt sie in zwei Hälften, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebranntem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben.

17. Holländische Sauce mit Wein.

Man rühre 3 Eidotter und 1 Teelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, rühre es bis zum Kochen und schlage die Sauce mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und einigen Tropfen Zitronensaft auf. Man gibt dieselbe besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Dönsenzunge.

18. Holländische Sauce auf andere Art.

3 Eidotter und 1 Teelöffel feines Mehl werden mit stark $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glatt gerührt, mit Muskatnuß gewürzt, unter beständigem Rühren bis zum Kochen und rasch vom Feuer genommen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Zitronensaft dazu geschlagen. Je nachdem man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Kapern und Senf hinzugeben.

19. Garnelen- (Granat-) Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen, Stein- und Tarbutt.

Man schwitz $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt etwa stark $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon dazu und läßt sie kochen; dann zieht man sie mit 3 Eigelb, etwas Rahm und Zitronensaft auf dem Feuer ab, schlägt zum Schluß $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter darunter; zuletzt fügt man die Garnelen dazu.

Die Garnelen dürfen nicht kochen, weil sie dadurch hart werden.

20. Krebsauce zu feinem Fisch.

Wird gemacht nach vorhergehender Vorschrift. Statt der Garnelen nehme man Krebse.

21. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen.

Man rechne auf die Person 30 Gr. gute ausgewaschene Butter und eine reichliche Messerspitze Mehl. Das Mehl läßt man in der Butter heiß werden, rührt $\frac{2}{3}$ Fischwasser und $\frac{1}{3}$ Weißwein oder soviel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce werde, gibt Muskatnuß und etwas feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis zum kochen, gibt dann noch ein Stück rohe Butter und etwas Zitronensaft hinein, rührt sie nach Belieben mit einem Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

22. Sächsishe Fischsauce.

Man läßt Mehl in Butter gelb werden, gibt etwas feingehackte Schalotten — Fischbrühe —, doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht salzig werde, etwas weißen Wein, Zitronensaft, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce ein wenig langsam kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch, woran hierbei nicht gespart werden darf.

23. Gerührte Buttersauce, besonders zu feinen gekochten Seefischen, als: Seezungen, Stein- und Tarbutt.

Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem irdenen Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie solange, bis sie Blasen wirft, gibt dann unter stetem rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten.

24. Butter zu Fisch und Kartoffeln.

Es darf diese nur zergehen und heiß werden, nicht kochen.

Oder: Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie schwach gesalzen, mit einem Teil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum kochen gebracht, die andere Hälfte der Butter hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

25. Senfsauce zu Fisch.

Ein reichliches Stück abgeklärte Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1—2 Teelöffel Kartoffelmehl, welche mit etwas kaltem Wasser angerührt wird, gekocht, mit 1 Eidotter und 1 Stück roher Butter abgerührt.

26. Senffauce zu beliebigem Gebrauch, auch über Eier anzurichten.

Ein reichliches Stück Butter und reichlich Senf, 1—2 Rührlöffel kaltes Wasser werden unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht.

27. Auf andere Art.

Wasser nebst einem reichlichen Stück Butter wird gekocht, soviel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser zerrührt hinzugesetzt, daß die Sauce die gewünschte Sämigkeit erhält, und ein guter Teil Senf durchgerührt.

28. Senffauce zu Suppenfleisch.

1 kleiner Teelöffel voll Mehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Senf, 1½ Tasse Wasser, Essig nach Geschmack und ein Stück Butter. Dies wird unter beständigem Rühren durchgekocht. Man kann auch einige feingeschnittene Gurken hinzugeben.

29. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch.

Man nehme 1 Hand voll junger Sauerampferblätter, wasche und schneide sie fein. Dann schwinde man in ½ Ei groß Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gebe den Sauerampfer dazu, rühre ihn, bis derselbe weich geworden, was nur einige Minuten dauert, und gieße unter stetem Rühren soviel Fleischbrühe hinzu, als zu einer sämigen Sauce nötig ist, würze sie mit Muskatnuß und Salz und rühre die Sauce, wenn sie kocht, mit noch eben so vieler Butter und 1—2 Eidottern oder mit 1—2 Eßlöffel dicker saurer Sahne ab.

30. Gekochte Meerrettichsauce zu Suppenfleisch.

Der Meerrettich wird gerieben. Unterdes wird Fleischbrühe mit einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Weißbrot gekocht und der Meerrettich durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchsleisch.

31. Petersilienauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch zu Kartoffeln.

Butter und Mehl werden zusammengewirgt, Bouillon oder Wasser und Salz dazugegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter und feingehackte Petersilie durchgerührt.

32. Dragonsauce zu Suppenfleisch.

Wird wie Petersiliensauce gemacht, statt Petersilie wird Dragon genommen und die Sauce mit etwas Zitronensaft oder Essig und 1—2 Eidottern abgerührt.

33. Kastanienauce zu Rauchfleisch.

Die Kastanien werden mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält, dann in einem Topf, worin 30 Gr. Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und die Sauce Nr. 3 dazugegeben, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons.

Diese Sauce gibt man zu Rauchfleisch mit braunem Kohl.

34. Rote Weinsauce mit Rosinen, zum Durchdämpfen von Ochsenfleisch, sauren Kollen und Rindfleisch.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stuch frischer Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe, Bouillon oder Wasser abgerührt, dazu 60 Gr. Rosinen, 1 Tasse Rotwein, Zitronensaft oder etwas Essig, Zitronenschale, Muskat, etwas gestoßene Nelken, etwas Zucker und Salz. Hat man Bratenbrühe, so gebe man sie hinzu, die Sauce gewinnt dadurch an Geschmack und Farbe. Die Zunge wird in dieser Sauce solange gedämpft, bis die Rosinen weich geworden sind. In Ermangelung der braunen Kraftbrühe, lasse man ein Stück Zucker in der Butter braun werden, ehe das Mehl hinzukommt.

35. Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu dämpfen.

Man lasse Butter hellbraun und 1—2 Löffel Mehl darin bräunlich werden, rühre solches mit Bouillon oder kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und gebe eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup hinzu.

36. Weiße Sauce, Ochsenzunge und gekochtes Rindfleisch darin zu dämpfen.

Man lasse einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schmelzen, rühre dazu von der Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2—3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat, einige Zitronenscheiben, nach Belieben auch ein paar gehackte Sardellen und etwas weißen Wein oder in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in dicke Scheiben geschnittene Zunge $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren und rühre sie beim Anrichten mit einem Eidotter ab.

37. Sauce zu Kalbskopf.

Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, gibt, wenn man sie hat, braune Kraftbrühe dazu, rührt dies mit Fleischbrühe glatt und läßt die Sauce mit 2 Möhren, Petersilienwurzeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Zitronenscheiben, ein Stück Butter, Essig, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt dann 1 Glas Madeira oder Kognak oder auch nach Belieben etwas englische Sauce durch.

38. Auf andere Art.

Mehl wird in braungemachter Butter gebräunt, mit brauner Kraftbrühe verdünnt, mit weißem Pfeffer, Senf, etwas Zucker, einer Prise Cayennepfeffer, einigen Zitronenscheiben und etwas Essig gewürzt und zum Kochen gebracht und kleingehackte Trüffel oder Champignons hinzugegeben, in Ermangelung derselben etwas Gurken.

39. Sauce zu einem Suppenhuhn.

Man lasse einen gehäuften Teelöffel vom feinsten Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gebe dazu $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon, Muskat, etwas Zitronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Teelöffel sehr fein gehackter Petersilie beimischen, oder auch 1— $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern in der Sauce kochen. Es muß diese so gebunden sein, daß sie am Fleische hängen bleibt.

Sinreichend für 6 Personen.

40. Zwiebelsauce, zu jedem gekochten Fleisch passend.

Man lasse etwa 6 Stück in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter gelb schwitzen, gebe 1 Eßlöffel Mehl hinein und rühre, sobald das Mehl sich hebt und gelb geworden, soviel Bouillon hinzu, als zu einer gebundenen Sauce erforderlich ist, und streiche sie durch ein Sieb. Dann lasse man die Sauce mit feinstoßener Muskat, Salz und einigen Zitronenscheiben eine Weile langsam kochen, nehme sie vom Feuer und rühre sie mit einem Stück frischer Butter und 2—3 Eidottern ab.

41. Auf andere Art.

Feingehackte Schalotten werden mit etwas Bouillon schnell gar gekocht, dann gibt man Essig, Zucker, geriebenes Weißbrot, soviel, daß die Sauce gebunden wird, 1 Eßlöffel voll Senf hinzu, und rührt sie mit einem Eidotter ab.

42. Krebsauce à l'anglaise zum Blumenkohl.

4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 1 Tasse voll Krebsbutter; dieses mit $\frac{3}{4}$ Liter Bouillon angerührt und unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht, schnell vom Feuer genommen und auch dann noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein. Über Blumenkohl angerichtet, macht derselbe eine feine, schöne Schüssel.

In Ermangelung der Krebsbutter nehme man gute Butter, rühre den dritten Teil mit der Sauce und die übrige, wenn diese vom Feuer genommen, teilweise hinzu.

43. Gewöhnliche Sauce zu Blumenkohl.

Man lasse frische Butter mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch oder Bouillon, je nachdem man die Sauce liebt, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. Die Sauce muß dicklich sein.

44. Spargelsauce.

Man nehme für 4 Personen 3 Eidotter oder 2 ganze Eier und einen gehäuften Teelöffel Mehl, rühre 2 Eßlöffel süße Sahne und $\frac{2}{8}$ Liter Spargelbrühe hinzu, gebe Muskat, 1 Ei groß frische Butter, soviel Essig, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, und 1 Haselnuß groß Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen, rühre noch ein Stückchen Butter durch und gieße sie schnell in eine Saucière. Sollte die Sauce von der Butter nicht salzig genug sein, so füge man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dick sein.

45. Auf andere Art.

Für 4 Personen 2 Ei groß Butter, 3—4 Eßlöffel Spargelwasser, 1 Eßlöffel voll feingestohenes Weißbrot und Muskat. Man gebe der Sauce einen Geschmack von Essig und bringe sie unter fortwährendem Rühren zum Kochen.

46. Auf andere Art.

Für 4 Personen 2 Eidotter, 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, 2 Walnuß groß Butter, etwas Muskat, reichlich $1\frac{1}{2}$ Tasse Spargelwasser. Dies alles wird bis zum kochen stark gerührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so kann man mit etwas Spargelwasser nachhelfen.

47. Saure Eier Sauce mit Sahne zu Salatböhnchen. Nr. 1.

Es werden 3 Eidotter nebst 1 Teelöffel Mehl mit $\frac{3}{8}$ Liter junger Sahne oder frischer Milch angerührt, ein sehr reichlicher Stich frische Butter, Muskatnuß und soviel Essig dazu, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack erhält, und über Feuer bis zum kochen mit einem Schaumbesen stark geschlagen. Sollte die Butter schwach gesalzen sein, so rührt man noch ein wenig Salz durch.

Für 3—4 Personen hinreichend.

48. Saure Eier Sauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln. Nr. 2.

Man nimmt $\frac{3}{8}$ Liter kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter (wenn die Eier teuer sind, 2 ganze Eier) und 1 Teelöffel Mehl an, gibt reichlich $\frac{1}{2}$ Ei groß Butter, auch Muskatnuß und, wenn die Butter schwach gesalzen ist, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen oder starkem Rühren bis zum kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch ebensoviel rohe Butter stückweise hinzufügt.

49. Saure Eier Sauce desgleichen. Nr. 3.

Man bringt $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, mit Essig nach Geschmack, und einem Stück Butter, oder mit frischem Suppenfett, zum kochen, rührt dann etwa 2 Teelöffel oder soviel Mehl mit etwas Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce werde, läßt dieselbe gut durchkochen, gibt, falls kein Fett dazu gebraucht wäre, ein Stückchen Butter und das vielleicht noch fehlende Salz dazu und rührt die Sauce, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem frischen Eidotter, auch nach Gefallen mit etwas Muskat ab. Es paßt diese Sauce zu einem Gericht Kartoffeln und nach der Fleischsuppe, wozu das Suppenfleisch mit sauren Gurken gegessen wird.

50. Zwiebelsauce mit Butter zu Kartoffeln.

3—4 Stück feingeschnittene Zwiebeln in Butter gelb gemacht, 1 Löffel Mehl darin geröstet und dann Bouillon oder Wasser, Essig, Salz, Butter, auch nach Belieben Senf dazugegeben und gekocht.

51. Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln.

Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten und langsam gelb gebraten, während oft darin gerührt werden muß; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazugegeben, und wenn auch diese gebräunt sind, werden verhältnismäßig 1—2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce durchgekocht.

52. Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln.

In Würfel geschnittener Speck wird langsam ausgelassen, oder Butter heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt und kochendes Wasser hinzugerührt. Dann werden reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln darin weich gekocht und zuletzt Salz, etwas Pfeffer und Essig hinzugefügt.

Diese Sauce erfordert wenig Fett und sagt zugleich einem nicht starken Magen mehr zu, als die vorhergehende.

53. Specksauce.

Man brät feingewürfelten Speck langsam dunkelgelb, nimmt die gebratenen Speckwürfel heraus und rührt im Verhältnis zur Portion 1—2 Löffel Mehl hinein, läßt die Sauce mit kochendem Wasser, Essig, etwas Pfeffer und Salz durchkochen und gibt beim Anrichten die Speckwürfel hinein oder dazu.

54. Specksauce zum Salat.

In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 3 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4—5 Löffel Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer recht gebundenen Sauce gekocht.

Die Sauce muß, bevor man den Salat damit anrichtet, ganz erkaltet sein.

55. Sirupsauce zum Salat und Fleisch.

Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwinde 2 Eßlöffel Mehl gelb, zerrühre es mit

kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce, gebe soviel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlich pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzudämpfen, so füge man noch 60 Gr. Korinthen, 4 Lorbeerblätter und etwas feingestößene Nelken hinzu.

Auch kann man zu dieser Sauce, welchen Zweck sie auch haben soll, 1—2 feingeschnittene Zwiebeln im Fett schmoren und dann das Mehl hinzufügen.

56. Saure Sahnesauce.

Man lasse im Verhältnis zur Portion 1—2 Eßlöffel voll Mehl in heißgemachter Butter oder gutem Fett gelb werden, rühre soviel frische Milch hinzu, daß die Sauce gebunden wird, lasse sie durchkochen und rühre, wenn sie vom Feuer genommen ist, einige Löffel scharfen Essig, ein Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß durch.

Diese Sauce dient zu gekochten Kartoffeln, auch besonders Salatböhnchen darin durchdämpfen, kalt zu Endivien- und Kopfsalat.

B. Kalte Saucen.

57. Sauce à la diable, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend.

4 hartgekochte, feingerührte Eidotter, 6 Eßlöffel roten Wein, 4 Löffel feines Öl, 2 Senflöffel Senf, Saft von 2 saftigen Zitronen, etwas gestößener Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Essig. Dies wird so lang gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

Statt Zitronensaft kann auch Weinessig genommen werden.

58. Sauce Remoulade.

2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Teelöffel voll Senf, 4 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter Essig, Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3—4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, und durch ein Sieb gegeben, wo alsdann auch Kapern hinzugefügt werden können.

Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pöckelfleisch.

59. Mayonnaise, zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen.

Man nimmt die Dotter von 3 ganz hart gekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Teelöffel gutem

Senf, 1—2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, reichlich 1 Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweise $\frac{1}{8}$ Liter Provenceroil hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse klare Bratenbrühe oder kräftige Bouillon und noch soviel scharfen Weinessig, als man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

Bei richtiger Mayonnaise wird in eine runde irdene Schale 4 Eigelb getan und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zusammen fest gerührt. Hernach wird Essig dazu getan, dann wird nach und nach Öl dazu eingerührt, welches die Sauce dick macht, nun wieder soviel Essig, daß sie ihre frühere Konsistenz wieder erlangt und so fort gefahren, bis $\frac{1}{2}$ Liter Öl mit dem entsprechenden Essig verarbeitet ist. Mit dieser Sauce kann man dann alle unter dem Namen Mayonnaise gegebenen Platten maskieren (überziehen), als das sind: Fisch-Geflügel, Hummer, Lachs usw., nur wird sie dann dementsprechend gewürzt und garniert.

Auch zu Sauce-Remoulade verwendet man sie mit den nötigen Zutaten an Gewürzen und Kräutern.

Am besten eignet sich Olivenöl zur Bereitung.

60. Wohlgeschmeckende Mayonnaise auf andere Art.

2 Stuch frische Butter, 2 Dotter hartgekochter Eier, 4 Eßlöffel Provenceroil, desgleichen Essig, 2 Messerspitzen feingemahlener weißer Pfeffer und nötigenfalls etwas Salz.

Die Butter wird schäumig gerieben und abwechselnd ein Löffel Öl und ein Löffel Essig dazu gerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

61. Sauce für kalte Feldhühner und Röllchen von Schweinefleisch in Gelee.

2—3 Eßlöffel klare Gelee von Kalbsfüßen, 3—4 Eßlöffel Provenceroil, 2 Eßlöffel Dragonessig, Dragon und Schalotten, beides sehr fein gehackt, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird solange gerührt, bis es sich verbunden und eine dicke Sauce geworden ist; alsdann mit Mayonnaise noch gebunden.

62. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleische.

Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 1 Liter Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr, zugedeckt, 10 Minuten gekocht, durchgeseiht, $\frac{1}{4}$ Pfund braunes und $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes, fein pulverisiertes und durchgeseihtes Senfmehl hinzugefügt und solches mit einer Reibekeule, in Ermangelung mit einem hölzernen Löffel solange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 180 Gr. feingestößener Zucker, 5 Gr. Gewürznelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt, und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

63. Saurer Gewürzsenf.

Scharfer Essig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und, nachdem er erkaltet ist, mit feinem Senfmehl angerührt.

Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Essig läßt sich, in Flaschen verkorrt, lange aufbewahren.

64. Heringsauce.

Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt.

Zu kaltem Braten.

65. Rote Meerrettichsauce mit Sahne. Nr. 1.

Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und $\frac{1}{2}$ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische soviel Meerrettich, welcher aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben.

66. Auf andere Art. Nr. 2.

Man rühre 1—2 frische rohe Eidotter mit Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettich. Vorzüglich zu Fisch passend.

67. Auf andere Art. Nr. 3.

Es werden Meerrettich und gelbe Rüben (Möhren) zu gleichen Teilen auf einer Reibe gerieben, Öl, Essig und etwas Salz eine Weile gerührt und das Geriebene damit angemengt.

68. Rohe Rettichsauce.

Man wasche und schäle die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch als Beilage zum Butterbrot.

69. Sauce zu kaltem Fleisch.

Man nimmt einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter oder dicke saure Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde, dann fügt man Essig, feingehackten Dragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce, über kaltes, in dünne Scheibchen geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zum Salat, auch zu Kartoffeln.

Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Öl dazu kommt, weil Öl und Eidotter sich schwer verbinden.

70. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch.

Zu 2 Teile französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeerfaß einige Minuten gerührt.

71. Sauce zu Sülze, sowie auch zu einer Geleeschüssel und zu kaltem Fleisch. Nr. 1.

Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.

Man zerrühre die Eidotter mit etwas Essig und gebe unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

72. Auf andere Art. Nr. 2.

Geriebene saure Äpfel, Senf, feines Öl, Essig, Zucker, einige Körnchen Salz, alles gut durchgerührt.

73. Auf andere Art. Nr. 3.

Man gebe zur Sülze ohne weiteres geriebenen Zucker und guten Senf, was jeder nach Geschmack mischen kann.

74. Kräuterbutter.

Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackter Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer, abgklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zum Beefsteak.

75. Sahnensauce zu Salat.

Dicke saure Sahne mit scharfem Essig und Salz eine Weile gerührt, so ist die Sauce fertig. Besonders passend zu Endivien.

76. Eine gute Salatsauce.

2—3 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, 4 Eßlöffel gutes Provenceroil, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Teelöffel Senf, Salz, wenig Zucker, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Teelöffel feingehackter Dragon.

Man reibe die 3 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz, und wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker hinzu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl und Wein. Zuletzt mische man so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

77. Weiße Weinsauce.

Man rühre einen gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein an, gebe hinzu: 3 gehäuften Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in eine Schüssel, worin sie noch einige Mal durchgerührt wird, damit sie nicht gerinne.

78. Weiße Schaumsauce.

2 große frische Eier, stark geschlagen, $\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Teelöffel voll Mehl (kein Kartoffelmehl, weil das das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäuften Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimt. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die

Sauce nicht), rasch in ein bereit stehendes Geschirr geschüttet und noch 1 Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten.

Diese Quantität ist für 6—8 Personen hinreichend. Eine Beimischung von Wasser würde dieser Sauce einen faden Geschmack geben.

79. Weiße Schaumsauce mit Rum.

$\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone Saft und Schale, 3 Eßlöffel Zucker, mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, 1 Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

Hierher gehört auch der Sabayon:

100 Gramm Zucker, 4 Eigelb und 1 ganzes Ei werden mit dem Saft 1 Zitrone und etwas gutem Weißwein, am besten Sherry oder Madeira in einem Wasserbad schaumig aufgeschlagen und in Tassen mit Löffelbiskuits oder sonstigem kleinen Gebäck serviert; auch kann man denselben als Sauce servieren, zu irgend einem Pudding.

80. Kalte Punschsauc.

Wird ebenso gemacht, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis zum Kochen und mische kalt 1 Glas Arrak durch.

Zu kalten Puddings passend.

81. Rote Weinsauce.

Man lasse $\frac{3}{4}$ Liter roten Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einige Stück Zimt, Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeergelee, zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon so viel zum Wein, daß die Sauce in etwas gebunden wird und fülle sie sogleich in eine Schale.

82. Rote Schaumsauce mit Korinthen.

Es werden 50 Gramm gereinigte Korinthen, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone — die Kerne entfernt — und einige Stückchen Zimt in reichlich $\frac{3}{8}$ Liter Wasser zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, wo alsdann die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man $\frac{1}{4}$ Maß 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 zu binden, wozu nur eine Kleinigkeit gehört. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

83. Kalte rote Weinsauce mit Rum.

Es wird diese gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird 2 Walnuß dick frische Butter durchgerührt und etwas abgekühlt mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

84. Weißer Wein und Zucker.

Jedes allein zu Blancmangers u. dgl. gegeben, ist sehr erfrischend und manchem angenehmer, als eine süße Sauce.

85. Rote Schaumsauce.

Man richte sich hierbei ganz nach der weißen Schaumsauce. Statt Zitronenscheiben kann man dem Rotwein etwas Fruchtfaß und Johannisbeergelee beimischen.

86. Sauce von echtem Sago.

Wird die Sauce von rotem Wein gemacht, so nehme man braunen Sago, von weißem Wein, weißen Sago. Man rechne auf 6 Personen ungefähr 60 Gramm, wasche und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gebe dann Zucker, den Saft einer Zitrone und Wein hinzu. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeereisig zu empfehlen, der Zitronensaft bleibt dann weg.

Der echte Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsgago nehmen, welcher nur $\frac{1}{2}$ Stunde zum Garwerden bedarf.

87. Vanillesauce.

Man läßt ein kleines Stück Vanille in $\frac{3}{4}$ Liter junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann 1 Teelöffel Mehl, 6 Eidotter, etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis zum Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille kann zwei Mal gebraucht werden.

Da die Vanille teuer ist, so kann man etwas mit Zucker gestoßene Vanille lose in ein abgebrühtes Läppchen binden und in der Sauce auskochen lassen. (Siehe Vorbereitungsregeln.)

88. Schokoladesauce.

Man läßt 60 Gramm Schokolade zu einem feinen Brei kochen (siehe Getränke, Abschnitt U. Nr. 4. u. 5.), gießt dann $\frac{3}{8}$ Liter

jüße Sahne, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2—3 Eidottern ab.

89. Mandelsauce.

30 Gramm gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Zitronenschale in etwas Milch $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit $\frac{3}{4}$ Liter junger Sahne oder Milch, 2 Löffel Mehl und Zucker gekocht und mit 4—5 Eidottern abgerührt.

90. Milchsaucen zum Pudding von Gerste, Reis und Zwetschgen.

Man schmilzt mit einem reichlichen Stück Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt $\frac{3}{4}$ Liter Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab, nöthigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

91. Geschlagene Sahne zu Eierkäse.

Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schäumig geschlagen.

92. Kalt Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein. Zu Milchspeisen passend.

1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeergelee oder Saft schlage man mittelst eines Schaumbesens mit $\frac{3}{8}$ Liter dicker süßer Sahne und 1 Eßlöffel Arrak schäumig.

Oder: Man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig. Doch darf keine Milch mit der Sahne vermischt sein, weil andernfalls kein Schaum entsteht.

93. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben.

$\frac{3}{4}$ Liter frischer Johannisbeersaft, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl — ungefähr 2 Löffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

94. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ Liter frischer Johannisbeersaft, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, worauf $\frac{1}{2}$ Birne abgerieben ist, einige Stückchen Zimt.

Das Wasser wird mit Zucker und Zimt gekocht, vielleicht ein gehäufter Teelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser angerührt, hinzu gegeben und mit dem Saft aufgeköcht. Die Sauce muß etwas gebunden, darf aber nicht dicklich sein. Statt des frischen Saftes kann man auch eingekochten Fruchtfaß jeder Art nehmen, wobei dann weniger Zucker erforderlich ist.

95. Sauce von rohem Johannisbeersaft.

Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit geriebenem durchgeseibtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann zu 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rechnen.

Solche Sauce, ebenso schön von Farbe, als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Süßspeisen und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

96. Himbeersauce.

Himbeersaft oder Gelee wird mit Wasser und gutem Weißwein, Zimt und Zucker aufgeköcht, dann mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas sämig gemacht.

97. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft.

4 recht frische ganze Eier stark geschlagen, 2 Teelöffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter frischer Himbeer- oder Johannisbeersaft, mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen bis es steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittel weißen Wein oder Wasser mischen.

98. Sauce von Johannisbeersaft.

Die Johannisbeeren werden von den Stengeln abgepflückt und aufgeköcht, durch ein Haarsieb gerieben, dann mit Zucker, Zimt, etwas Nelken und Zitronenschale noch einmal aufgeköcht und mit ganz wenig Kartoffelmehl sämig gemacht.

Zu Süß- und Reisspeisen.

99. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschgen.

Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas Maizena oder Mondamin hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- oder Grießmehlspeisen.

100. Hagebuttensauc.

Eine Hand voll Hagebutten mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt gekocht und so viel Kartoffelmehl mit Wasser hinzu gerührt, daß die Sauce dicklich wird.

101. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen.

Man stoße in einem Mörser saure getrocknete Kirschen oder die Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser, einigen Nelken und Zitronenscheiben und rühre sie durch ein grobes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu und rühre so viel Maizena oder Mondamin mit etwas Wasser durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak ist nicht übel daran. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

102. Preiselbeersauc.

Man läßt eingemachte Preiselbeeren mit ihrem Saft in Wasser, Zucker, Zimt und einigen Nelken zum Kochen kommen und rührt zum Sämigwerden Maizena an die Sauce.

Oder man läßt Kartoffelsago mit Wasser, Zimt und 1—2 gestoßenen Gewürznelken zum Kochen kommen, gibt Preiselbeeren hinzu und läßt die Sauce gut durchkochen.

103. Sauce von frischen Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken und einigen gröblich zerstoßenen Kernen aus den Zwetschgensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen Teelöffel Kartoffelmehl durch und versüße sie nach Gutdünken mit etwas Zucker.

104. Sauce von getrockneten Zwetschgen.

Man macht aus $\frac{1}{2}$ Pfund getrockneten, gut abgekochten Zwetschgen die Steine, zerstoßt den dritten Teil im Mörser und kocht beides mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser so lange, bis die Zwetschgen weich sind. Dann reibt man sie durch ein Sieb, gibt weißen Wein, Zitronensaft und Schale, Zucker und Zimt hinzu und kocht dies durch. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, so fügt man noch etwas zerrührtes Maizena hinzu.

105. Sauce von frischen Äpfeln.

Saure Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und gewaschen. Zu einem Suppenteller voll nehme man etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, einige Zitronenscheiben und ein Walnuß groß Butter, koch die Äpfel darin weich und rühre sie durch ein Sieb. Dann lasse man in dieser Sauce $\frac{1}{2}$ Lasse Korinthen weich kochen und füge etwas feingerührte Stärke hinzu.

106. Sauce von getrockneten Äpfeln.

Diese wird wie vorhergehend bereitet, jedoch nehme man 2 Drittel Äpfel weniger und einmal so viel Wasser. Auch kann man 2 Stück bittere Mandeln und getrocknete Hagebutten hinzufügen.

Die 6 letzten Saucen passen zu Klößen oder einem gewöhnlichen Pudding.

107. Eier-Sauce.

3 Eier werden hart gekocht, das Weiße fein gewiegt, das Gelbe gut zerdrückt, gibt dies dann in ein Schüsselchen, tut ein Löffel Essig, Del, Senf und gewiegte Petersilie dazu und macht dies gut untereinander.

108. Spanische-Sauce.

Einige Löffel Mehl werden in gutem Fett oder Butter leicht braun geröstet, zwei Zwiebel, etwas gelbe. Rüben, Pfefferkorn, Nelken und in Würfel geschnittenen mageren Speck noch mitgeröstet mit Fleischbrühe oder Bratenjus abgelöscht und dann mit etwas Wein einige Stunden langsam auskochen lassen. Ist sie gut abgefettet wird sie in eine Schüssel passiert und kalt gerührt. Diese Sauce ist eine Grundsauc und bildet dann den Bestandteil fast jeder anderen braunen Sauce.

109. Robert-Sauce.

Eine große Zwiebel wird in ganz kleine Würfel geschnitten und in Butter hellgelb geröstet, alsdann läßt man die Butter ablaufen, gießt 1 Glas Wein zu den Zwiebeln, welches man bereits ganz einkochen läßt; etwas spanische Sauce aufgefüllt, auch vielleicht von Tomatsauce etwas mit etwas Senf und Gewürz abgeschmeckt und noch langsam aufgeköcht.

Diese Sauce kann man zu vielen Gerichten geben.

110. Tomaten-Sauce.

Die Tomaten werden vom Stiel befreit und in der Passerolle auf der Platte ziehen lassen. Wenn das Wasser, die sie gezogen,

abgegossen ist, so werden sie durch ein Sieb passiert. Unterdesfen hat man eine gelbe Mehlschwitze gemacht, füllt dieselben mit dem Tomatenpüree auf und wiegt das Ganze; läßt es noch einige Zeit kochen, und wenn möglich, schlägt man etwas frische Butter darunter vor dem Gebrauch.

111. Senf-Sauce.

Man macht eine Buttersauce nicht zu dick, läßt sie gut durchkochen, und gibt kurz vor dem Anrichten 2 Löffel guten Senf dazu.

112. Meerrettich.

Der Meerrettich wird gewaschen, abgeschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Man gibt in ein Kasserolle ein Stückchen Butter, dann den Meerrettich, streut ein Löffel Mehl darüber, läßt dieses leicht anziehen, löscht's mit Fleischbrühe, Milch oder Wasser ab, tut das nötige Salz, Zucker, Pfeffer etwas Rahm dazu und läßt ihn gut aufkochen.

R. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Regeln beim Backen.

Zum guten Gelingen der Torten und Kuchen dient, die Bestandteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in die warme Küche zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien, warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Buttermenge machen hier eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zum Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in A Nr. 46 bemerkt. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der geriebene Zucker durch ein Sieb gerührt werden, andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten.

Man wende, wenigstens zu feinem Backwerk, nur gute Butter an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässrigeren Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen von käsigem Bodensatz, welcher dem Gelingen des zu