Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

19. **Zwetschen, gedämpft.** Nachdem die Zwetschen abgerieben sind, nimmt man die Steine heraus, legt die Zwetschen nebeneinander in eine Kasserolle, gibt reichlich Zucker darüber und 1 Glas Wasser, deckt sie zu und läßt sie weichdämpfen.

20. **Mirabellen** können zubereitet werden wie Nr. 19.

21. **Dürrobst.** Gedörrte Äpfel- und Birnenschnitze werden gut gewaschen und über Nacht in kaltes, frisches Wasser eingeweicht. Dann stellt man sie mit dem Einweichwasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale auf, gibt wenn nötig noch mehr Wasser hinzu und läßt sie langsam weichkochen. Beim Anrichten seiht man die eingekochte Brühe darüber.

Oder: Man verdickt die Brühe leicht mit Mehl, gießt 1—2 Löffel Wein hinzu und läßt die Sauce schön sämigkochen.

22. **Gedörrte Zwetschen.** Die Zwetschen werden gewaschen und in einer Schüssel oder Kasserolle mit Wasser und etwas Wein übergossen. Dann gibt man ganzen Zimt, Zitrone und Zucker dazu und läßt sie auf der Seite des Herdes aufquellen, nicht kochen.

23. **Prünellen** werden zubereitet wie Nr. 22.

Saucen.

Eine gutzubereitete Sauce darf nicht knollig und weder zu dick, noch zu dünn sein. Das Würzen derselben muß mit Vorsicht geschehen, damit nicht das eine oder andere der Gewürze vorherrscht. Wird eine Sauce mit Eigelb legiert (abgerührt), so muß dasselbe mit etwas Rahm, Wasser oder etwas Sauce verrührt und erst kurz vor dem Anrichten der Sauce beigegeben werden. Letztere darf dann nicht mehr zum kochen kommen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Vor allem soll eine Sauce kräftig sein. Durch Zusatz von Jus oder Fleischbrühe oder einer kleinen Menge Fleischextrakt und

Maggis Würze kann jeglicher Art von Sauce aufgeholfen werden; sie wird dadurch nicht allein kräftig, sondern auch schmackhaft.

A. Warme Saucen.

1. **Braune Sauce (Grund- oder Vorratssauce).** 1/2 Pfund ausgekochte Butter oder gutes Fett läßt man heißwerden und röstet darin 180 Gramm Mehl mit 1 Kaffeelöffel Zucker schön braun, löscht mit kaltem Wasser ab und verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce, rührt diese, bis sie zum kochen kommt und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann hebt man das Fett ab, seiht sie durch und läßt sie erkalten. Man kann diese Sauce einige Zeit aufbewahren. Beim Gebrauch wird sie aufgekocht, je nach Belieben werden Sardellen, Essiggurken, Zwiebeln, Selleriewürfel dazugegeben und mit Salz und Pfeffer nochmals aufgekocht. Der Geschmack wie auch der Name wird durch die Zutat bestimmt. Einige Tomaten mitgekocht und damit durchgetrieben, erhöhen den guten Geschmack.

2. **Weiße Zwiebelsauce.** Eine große Zwiebel wird länglich geschnitten und in 1 Stück Butter weichgedünstet. Dann dämpft man in 60 Gramm Butter 2 Löffel Mehl, verdünnt dies mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt die Zwiebeln dazu und läßt sie einige Zeit kochen. Sie wird dann durch ein Sieb getrieben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nochmals aufgekocht und angerichtet. — Man kann die Sauce zu Hammelbraten oder Hammelskoteletten servieren.

3. **Italienische Sauce.** 4—5 Schalotten werden fein verwiegt, in wenig Butter leicht gedünstet; dann wird ein halbes Glas Weißwein dazugegossen und das Ganze einige Minuten gekocht. Hierauf gibt man etwas braune Sauce (Vorratssauce) dazu, fein gehackte Trüffeln, Champignons, Petersilie und Jus und läßt die Sauce eine halbe Stunde kochen. Man serviert sie zu frischen Ochsenzungen, Rumpsteaks 2c.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Brotsauce.** In einem Stück Butter dünstet man feinverwiegte Zwiebeln und Petersilie, gibt ein Kaffeeplättchen voll geriebenes Schwarzbrot und 2 Löffel Mehl dazu und röstet dieses gelb. Dann verdünnt man mit Fleischbrühe, gibt Salz und Pfeffer, etwas Wein und Essig dazu und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen.

5. **Senfsauce.** In 50 g Butter dämpft man 1—2 Löffel Mehl hellgelb, gibt 2 Löffel Senf dazu und verdünnt soviel als nötig mit Fleischbrühe. Salz, Pfeffer, etwas Essig oder Wein gibt man dazu, läßt die Sauce aufkochen und richtet sie an.

6. **Senfsauce anderer Art.** 1 Eßlöffel Mehl, 1 rohes Eigelb und 1 Eßlöffel Rahm rührt man auf dem Feuer glatt zusammen, dazu gibt man 2 Eßlöffel Senf, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce und läßt diese eine Weile kochen.

7. **Sardellensauce.** Sardellen werden gereinigt und fein verwiegt; ebenso Zwiebeln, etwas Petersilie und Kapern. Dann dünstet man 2 Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb, gibt das Verwiegte dazu, verdünnt soviel als nötig mit Fleischbrühe, läßt die Sauce einige Minuten kochen und richtet sie an. Anstatt Sardellen kann man auch Heringe verwenden.

8. **Tomatensauce.** 8—10 Tomaten werden geteilt, die Kerne herausgenammen und mit kleingeschnittener Gelberübe, Zwiebel, etwas magerem Speck, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Petersilie in Butter hellgelb geröstet. Man streut dann etwas Mehl darüber, verdünnt mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen. Treibt sie noch durch ein Sieb, läßt sie aufkochen und serviert sie.

9. **Bechamelsauce (weiße Rahmsauce).** 10 kleine Zwiebeln schneidet man in feine Scheiben und dämpft sie mit etwa 100 g magerem, kleingeschnittenem rohem Schinken in einem Stück Butter weich. Sodann streut man 3 Löffel Mehl darüber, dämpft es mit und verdünnt mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm und $^1/_4$ Liter Fleischbrühe zu einer dicken Sauce, gibt Salz und Pfeffer dazu, läßt sie damit aufkochen, würzt mit

10—12 Tropfen Maggis Würze, treibt sie durch ein Sieb und richtet sie an.

10. **Petersiliensauce.** Feinverwiegte Petersilie dämpft man mit 2 Löffeln Mehl in einem Stück Butter gelb, füllt unter Rühren mit Fleischbrühe auf, läßt sie mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer 1/4 Stunde kochen und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab.

11. **Buttersauce.** Etwa 50 g Butter läßt man zergehen, dünstet darin 2 Löffel Mehl und verdünnt dies je nach Gebrauch mit Gemüsewasser oder Fleischbrühe. Man rührt sie, bis sie zum Kochen kommt, läßt sie aber nur kurze Zeit kochen und gibt vor dem Anrichten noch etwas frische Butter dazu. 1—2 Eigelb werden mit etwas Wasser oder Rahm verrührt, an die Sauce gegeben, sowie etwas Zitronensaft und diese sofort angerichtet. Kochen darf die Sauce nicht mehr, weil sonst das Eigelb gerinnt.

12. **Zerlassene Butter zu Fisch etc.** Etwa 200 g Butter läßt man heißwerden und langsam kochen, bis sie hell ist. Dann gibt man etwas feingehackte Petersilie, etwas Salz und Zitronensaft dazu und serviert sie so heiß als möglich.

13. **Kapernsauce zu Fisch.** Es wird mit Fischsud eine Buttersauce bereitet, gleich vorhergehender; vor dem Anrichten werden einige Kapern hinzugegeben.

14. **Speckſauce.** 70 g Speck werden in kleine Würfel geschnitten und diese geröstet, bis sie gelb sind. Man nimmt sie dann heraus und röstet in dem Fett 2 Löffel Mehl, 2 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, das Mark einer Zitrone, Petersilie und Kümmel, rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce und läßt sie kochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Essig und die Speckwürfel dazu und läßt es kurz damit aufkochen.

15. **Holländische Sauce.** In einem Stück Butter dünstet man 2—3 Löffel Mehl, verdünnt dies mit Fischsud zu einer glatten, dicken Sauce und läßt sie einige Minuten kochen. Mit 3—4 Eigelb wird sie legiert; etwas Zitronen-

saft, 1 Stückchen Butter wird damit verrührt, die Sauce durchgetrieben und angerichtet.

16. **Echte holländische Sauce.** 1/2 Pfund frische Butter läßt man warmwerden, rührt 3—4 rohe Eigelb, eines nach dem andern, dazu, nebst etwas Salz und dem Saft einer Zitrone und schlägt dies auf gelindem Feuer zu einer dicken Sauce. Wenn nötig verdünnt man sie mit etwas Wasser oder Fischsud, passiert sie durch ein Sieb und serviert sie sofort.

17. **Pfeffersauce.** 2—3 Eßlöffel Mehl röstet man in Butter oder Fett gelb, nebst Zwiebeln, rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce und gibt etwas Paprika, Salz und Pfeffer dazu und läßt es gut kochen. Alsdann treibt man sie durch und läßt sie mit einem Stück Butter nochmals aufkochen.

18. **Gurkensauce.** Frische geschälte Gurken schneidet man in längliche Stückchen, entfernt die Kerne, bestreut die Gurken mit Salz und läßt sie 1/2 Stunde stehen. Hierauf dünstet man in Butter eine feingeschnittene Zwiebel nebst den Gurken halbweich, streut einige Löffel Mehl darüber, dämpft dieses mit und rührt dieses mit Fleischbrühe zu einer Sauce. Dann gibt man Essig, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie 1/2 Stunde kochen.

19. **Kräutersauce.** Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Thymian, Basilikum und Petersilie werden zusammen verwiegt und mit 2 Eßlöffeln Mehl in einem Stück Butter gedämpft. Mit Fleischbrühe und etwas Essig rührt man dieses zur Sauce, läßt sie eine Weile kochen und seiht sie durch. Nach Belieben kann man sie mit Eigelb abrühren.

20. **Meerrettich.** Der Meerrettich wird rein gewaschen und geschabt, dann in eine glasierte Schüssel gerieben, mit Milch oder Fleischbrühe übergossen und gut zugedeckt. 2 Löffel Mehl, oder halb Mehl, halb Weckmehl, dünstet man in Butter gelb und verdünnt mit Milch oder Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce und läßt diese aufkochen. Den Meerrettich gibt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

man dazu und läßt ihn zugedeckt 5—10 Minuten mit dem nötigen Salz kochen.

21. **Kalter Meerrettich.** Frisch geriebener Meerrettich wird mit Essig angerührt; dann werden Salz, Pfeffer und gestoßener Zucker dazugegeben und mit verrührt.

Oder: Den geriebenen Merrettich rührt man mit Essig glatt, dünstet geschälte Äpfelschnitze mit etwas Zucker und Wein weich, treibt sie durch und vermengt sie gut mit dem Meerrettich.

22. **Spargelsauce.** 90 Gramm frische Butter, 4 Eigelb und 1 Eßlöffel Mehl werden mit kaltem Wasser glattgerührt. Dann gibt man zu gleichen Teilen sauren Rahm und Gemüsewasser oder Fleischbrühe hinzu und rührt dies auf dem Feuer zu einer glatten, dicken Sauce. Salz, Muskatnuß, einige Tropfen Zitronensaft gibt man dazu, passiert die Sauce durch ein Sieb und richtet sie an.

23. **Pikante Sauce zu Fleisch.** In 60 g Butter dünstet man etwas Mehl hellgelb, gibt 100 g verwiegte Sardellen, Zitronenschale und Kapern hinzu und verdünnt dies mit saurem Rahm zu einer sämigen Sauce, läßt sie kurz aufkochen, treibt sie durch ein Sieb und fügt 8—10 Tropfen Maggis Würze dazu.

24. **Braune Ragoutsauce (Madeirasauce).** Man bereitet eine braune Sauce, gibt 1—2 Tomaten dazu, kocht sie gut aus und treibt sie durch ein Sieb. Dann gibt man das nötige Salz, etwas Cayenne-Pfeffer, $^1/_4$ Glas Madeira dazu und läßt die Sauce damit aufkochen.

25. **Trüffelsauce.** Einige Trüffeln werden fein geschnitten. Eine zuvor bereitete braune Sauce wird mit 1 Glas Rotwein, Zitronensaft und Jus gut verkocht. Die Trüffeln gibt man dazu und kocht sie damit auf.

26. **Morchelsauce.** Frische Morcheln werden rein gewaschen, in kochendem Wasser aufgekocht und kleingeschnitten. 2 Löffel Mehl dünstet man in Butter hellgelb, gibt die Morcheln nebst fein verwiegter Petersilie dazu und dämpft sie

eine Weile mit, verdünnt dies mit Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce und läßt sie mit Salz und Muskatnuß aufkochen. — Getrocknete Morcheln werden in kaltem Wasser aufgestellt und weichgekocht, dann gereinigt und geschnitten.

27. **Champignons-Sauce.** 12 bis 15 frische Champignons werden gewaschen, die Stile weggeschnitten, gereinigt und, nachdem die obere Haut abgezogen, nochmals gewaschen. Getrocknete Champignons werden eine Stunde vor Gebrauch in kaltem Wasser aufgeweicht. Sie werden fein geschnitten und in Butter mit etwas Salz und Zitronensaft weichgedämpft. Man gibt 1 Schöpfer kräftige braune Sauce und etwas Wein dazu und läßt sie zusammen 1/4 Stunde kochen. Beim Anrichten legiert man sie mit Eigelb.

28. **Räubersauce.** 12 große geteilte Tomaten, 1 Glas Essig, 4 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1—2 Paprikaschoten, für 3 Pf. Ingwer, einige Nelken, 4 länglichgeschnittene Zwiebeln und 4 Lorbeerblätter werden zusammen zu einem dicken Brei gekocht. Man streicht diesen dann durch ein Sieb und füllt ihn noch warm in Flaschen oder Gläser ein. Wenn erkaltet, werden diese gut zugebunden. — In einer Messingpfanne soll die Sauce nicht gekocht werden. Sie dient zum Verbessern von verschiedenen Bratensaucen.

B. Kalte Saucen.

1. **Kalte Sardellensauce.** Sardellen oder auch Heringe werden gereinigt und fein verwiegt. Das Gelbe von 3—4 hartgesottenen Eiern und feingeschnittener Schnittlauch wird mit Öl und etwas Essig zu einer dicklichen Sauce gerührt; Salz und Pfeffer wird dazugegeben und mit dem feinverwiegten Eiweiß und den Sardellen vermengt.

2. **Kräutersauce.** Petersilie, Boretsch, Esdragon, Sauerampfer und Zwiebeln werden fein verwiegt und Schnittlauch fein geschnitten. Dann werden 2 hartgekochte Eigelb und 1 rohes mit einigen Löffeln Öl gut gerührt. Einige Löffel saurer Rahm, Salz und Pfeffer, etwas Essig und das ver-

wiegte Eiweiß werden dazugegeben und mit den Kräutern gut untereinandergemengt.

3. **Sauerampfersauce.** Sauerampfer wird von den Stielen befreit und mit etwas Zwiebeln fein verwiegt. Das Gelbe von 3 hartgesottenen Eier wird fein zerdrückt und das Weiße verwiegt. Man gibt dies nebst feingeschnittenem Schnittlauch und Salz zum Sauerampfer und rührt es mit saurem Rahm zu einer dicklichen Sauce an.

4. **Mayonnaise.** 2 Eigelb, 1 Prise Salz und einige Tropfen Wasser rührt man in einer Schüssel mit kleinem runden Boden glatt zusammen. Dann stellt man die Schüssel auf Eis oder in kaltes Wasser und gibt unter stetem Rühren langsam und tropfenweise $^1/_4$ Liter gutes Olivenöl dazu und zum Schluß einige Tropfen Essig oder Zitronensaft.

5. **Remouladensauce.** Es wird eine Mayonnaise bereitet und diese mit feinverwiegten Schalotten, Petersilie, Gurken, Esdragon, Pfeffer, Kapern, feinverwiegten Sardellen und einem Eßlöffel voll gutem Senf verrührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so gießt man noch einige Tropfen Essig dazu.

6. **Ölsauce.** 2 Eigelb, $^1/_2$ Kaffeelöffel Senf und etwas Salz werden langsam mit Öl zu einer dicken Sauce angerührt (s. Mayonnaise). Sodann gibt man verwiegte Petersilie, Esdragon, Schalotten, Kapern, kleine Essiggurken und Sardellen darunter sowie etwas Essig und verrührt es gut.

7. **Kartoffelsauce.** Einige gekochte Kartoffeln werden zerdrückt oder gerieben und mit 1 hartgekochten Eigelb, feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt. Man kann auch verrührte Heringsmilch oder kleingeschnittene Sardellen darunter nehmen.

8. **Teufelssauce.** Etwa 6 Wachholderbeeren und 2 Pfefferkörner werden fein gestoßen und mit verwiegter Zwiebel und Petersilie, 3 Eßlöffeln Weinessig und einem Stück Zucker auf dem Feuer eingekocht und erkaltenlassen. Unterdessen rührt

man eine Remouladensauce an (siehe Nr. 5), gibt die erkaltete Sauce darunter und rührt beides gut untereinander.

9. **Kapernsauce.** 3 rohe Eigelb rührt man glatt, gibt 2 gereinigte, durchpassierte Sardellen, 2 Löffel verwiegte Kapern, Salz und Pfeffer dazu, rührt es mit Öl zu einer sämigen Sauce und gibt noch etwas Essig dazu. Oder: Man rührt verwiegte Kapern, Sardellen, Petersilie, etwas Senf mit Öl und Essig zu einer Sauce und gibt Salz und Pfeffer dazu.

10. **Soja.** 100 g graue Nüsse und 100 g Schalottenzwiebeln werden sehr fein vermengt, mit 200 g Salz vermischt und mit 1/2 Liter Weinessig und 1/4 Liter Weißwein übergossen, in eine Korbflasche gefüllt und etwa 10 Tage stehengelassen, indem man täglich den Inhalt umschüttelt. Er wird dann durch ein Tuch geseiht und ausgepreßt. Zu dieser Flüssigkeit gibt man 30 g Pfeffer, 5 g Zimt, 10 g Nelken, 2—3 Knoblauchzehen und 375 g geputzte, aber noch ganze Sardellen und läßt alles zusammen kochen, bis sich die Sardellen von den Gräten ablösen lassen. Alsdann wird dieses filtrirt, nach dem Erkalten in Flaschen gefüllt und aufbewahrt. Diese Soja verwendet man zum Verbessern von verschiedenen Saucen; je älter sie wird, desto schmackhafter wird sie.

C. Süße Saucen.

1. **Vanillesauce.** 1 Liter Milch und 100 g Zucker läßt man zum sieden kommen. Unterdessen rührt man 1 Kaffeelöffel Mehl mit etwas Vanillezucker dazu, rührt dies in die siedende Milch und bringt sie unter stetem Schlagen wieder zum sieden. Sie wird warm oder kalt serviert.

2. **Vanillesauce anderer Art.** 1/2 Liter Milch, 100 g Zucker und Vanille läßt man zum kochen kommen. Unterdessen rührt man 1/2 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Milch glatt an, gibt 4 Eigelb hinzu und gießt dies in die siedende Milch. Man läßt nun die Sauce unter Rühren wieder zum sieden kommen und richtet sie an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Karamel-Sauce.** 100 g Zucker rührt man mit 1 Glas Wasser in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er braun ist; gießt 1 Liter Milch hinzu und läßt dies zum sieden kommen. Dann rührt man 1/2 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Milch glatt, gibt 6 Eigelb und nach Belieben noch Zucker dazu, verrührt dies ebenfalls und gießt es in die siedende Milch. Die Sauce wird nun gerührt, bis sie wieder zum sieden kommt, durchgeseiht und angerichtet.

4. **Gebrannte Weinsauce.** Sie wird zubereitet wie Karamel-Sauce. Anstatt Milch, nimmt man Weißwein.

5. **Einfache Weinsauce.** 1 Löffel Mehl wird mit wenig Wasser glattgerührt; 2 Eigelb werden dazugegeben und schaumiggerührt. Dann fügt man Zucker nach Belieben und 1 Flasche Wein hinzu, rührt es auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt, läßt die Sauce erkalten und gibt 2 Eßlöffel Arrak dazu.

6. **Weinsauce.** 1 Flasche Wein, 1/4 Pfund Zucker, etwas Zimt oder Zitronenschale werden zum kochen gebracht; dann rührt man einen Eßlöffel Kartoffelmehl mit Wasser an, läßt es in der Sauce aufkochen, gibt 1—2 Löffel Gelee oder Hägenmark dazu und richtet die Sauce an.

7. **Weinsauce mit Rosinen.** 60 g gereinigte Rosinen, Saft und Schale von 1/2 Zitrone läßt man mit 1/2 Liter Wasser zugedeckt 1/2 Stunde langsam kochen. 1 Flasche Rotwein und Zucker nach Belieben gibt man dazu und läßt dies damit aufkochen. Will man die Sauce gebunden haben, so rührt man 1 Löffel aufgelöstes Kartoffelmehl hinein und läßt es damit aufkochen.

8. **Rotweinsauce.** 1/2 Liter Rotwein, 1/2 Liter Weißwein, 3 Eier, 1 Stückchen Butter, ganzer Zimt, etwas Orangensaft und 250 g Zucker werden zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt. Die Sauce wird dann durchgeseiht und angerichtet.

9. **Warme Zitronensauce.** 1 Kaffeelöffel Mehl, der Saft von 2 Zitronen, Zucker, Zimt, Zitronenschale, 6 Eigelb

werden zusammen verrührt, 1/4 Liter Wasser und 1 Stückchen Butter dazugegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt. Dann wird die Sauce durchgeseiht und serviert.

10. **Zitronensauce anderer Art.** 5 Eigelb, 60 g an einer Zitrone abgeriebener Zucker, 2/3 Wein, 1/3 Wasser (zusammen 1/2 Liter) und der Saft einer Zitrone werden auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird.

11. **Punschsauce.** 1 Glas Rot- oder Weißwein, 1 Glas Wasser, Saft und Schale einer halben Zitrone, 3 Nelken und Zucker werden zum sieden gebracht. Dazu rührt man 1 Kaffeelöffel aufgelöstes Kartoffelmehl, kocht es damit auf und läßt es noch eine Weile ziehen. Dann seiht man die Sauce durch, gibt 2 Löffel Rum oder Arrak hinzu und serviert sie heiß.

12. **Chaudeausauce** (sprich: Scho-doh-Sohse = warme Weinsauce). 1/2 Liter Wein, 60 g Zucker, ein ganzes Ei, 3 Eigelb und die Schale von einer Zitrone werden auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt.

13. **Chaudeausauce anderer Art.** Zu 4 verrührten Eigelb und 2 ganzen Eiern gibt man 100 g Zucker, 1 Kaffeelöffel aufgelöstes Kartoffelmehl, Saft und Schale einer Zitrone und 1/2 Liter Weißwein. Dies alles schlägt man auf dem Feuer, bis es aufstößt und richtet die Sauce an.

14. **Schokoladensauce.** 1/4 Pfund Schokolade läßt man in wenig Wasser auf dem Feuer zergehen, gibt 1/2 Liter Milch, 60 g Zucker dazu und läßt es kochen. Unterdessen rührt man 1 Eßlöffel Stärkemehl mit etwas Milch an, gibt 3 Eigelb dazu, rührt dieses in die Milch und läßt alles zum sieden kommen. Man gießt die Sauce durch ein Sieb und serviert sie.

15. **Puddingsauce.** 1 Eßlöffel Mehl, 60 g Butter, 90 g Zucker, 1 Prise Salz, etwas Muskatnuß, 1 Glas Wasser und 1 Glas Madeira werden auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt.

16. **Sauce von dürren Kirschen.** 1/2 Liter dürre Kirschen werden gewaschen, grob gestoßen und mit 1/2 Liter Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie mit 1/2 Liter Wein

durch ein Sieb, gibt den nötigen Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt dazu und läßt sie aufkochen, macht sie mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl etwas sämig und richtet sie an.

17. **Hägenmarksauce.** 1 Schöpfer Hägenmark läßt man heißwerden, rührt 1 Eßlöffel Mehl mit 1/2 Glas Wasser, 1/2 Glas Wein an, gibt es zu dem Hägenmark und läßt es mit dem nötigen Zucker aufkochen.

18. **Hagebuttensauce.** 1/2 Liter Hagebutten werden von den Kernen und Butzen befreit und mit 3/4 Liter Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie mit etwas Wein oder Wasser durch ein feines Sieb, rührt sie gut glatt und läßt sie mit 1/4 Liter Wein und dem nötigen Zucker unter stetem Rühren aufkochen.

19. **Fruchtsauce.** 1/2 Pfund Johannisbeeren und 1/2 Pfund Himbeeren werden mit 1/2 Liter Wasser gekocht und durch ein Sieb getrieben. Dann läßt man sie mit 200 g Zucker und 1 Eßlöffel mit Wasser aufgelöstem Stärkemehl noch 10 Minuten kochen und richtet sie an.

20. **Fruchtsauce anderer Art.** Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche u. s. w. werden mit sehr wenig Wasser aufs Feuer gestellt und 1/4 Stunde gekocht, dann durchgetrieben und mit dem nötigen Zucker aufgekocht.

21. **Kirschensauce.** 1 Pfund frische Kirschen werden ausgesteint, gekocht und durchgetrieben. 1 Eßlöffel Mehl, mit 1 Glas Wein angerührt, gibt man nebst dem nötigen Zucker und etwas Zitronenschale zu den Kirschen und läßt es 1/4 Stunde zusammen kochen.

22. **Kalte Johannisbeersauce.** Schöne reife Johannisbeeren werden durchgepreßt. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1/2 Pfund Zucker und rührt dies 1/4 Stunde gut durch.

23. **Kalte Erdbeersauce.** 1 Liter Erdbeeren treibt man durch ein feines Sieb, verrührt sie mit 1/4 Pfund Zucker und verdünnt sie mit etwas weißem Wein oder Wasser.

24. **Fruchtsaftsauce.** Himbeersaft oder dergl. wird mit etwas weißem Wein und Zucker soviel als nötig verdünnt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

25. **Kaffeesauce.** Von 125 g frischgebrannten Kaffeebohnen wird 1/4 Liter Kaffee bereitet. 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit 150 g Zucker vermischt und der erkaltete Kaffee damit verrührt.

Oder: Man läßt etwa 50 g ganzen frischgerösteten Kaffee in 1/2 Liter kochender Milch ausziehen (etwa 1/4 Stunde). Dann löst man 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl mit etwas Milch auf, gibt 60 g Zucker und 6 Eigelb hinzu, ebenso die durchpassierte Kaffeemilch und schlägt dies auf dem Feuer, bis sie aufstößt. Die Sauce wird kalt oder warm serviert.

26. **Haselnußsauce.** 100 g Haselnüsse werden im Ofen dunkelbraun geröstet und in 1/2 Liter stehender Milch etwa 1/2 Stunde ausziehen lassen. 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl werden zusammen verrührt und mit der Milch auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce aufstößt und dann durchgeseiht.

27. **Arraksauce.** Man rührt 1 Löffel Kartoffelmehl mit etwas Wasser an, gibt 4 Eigelb, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Weinglas Wasser, die Schale einer halben Zitrone dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es aufstößt. Man seiht sie dann durch und gibt nach Geschmack Arrak hinzu.

Puddings und Aufläufe.

Die Puddings werden entweder in geschlossener Form oder in einer Serviette gekocht. Die Form samt Deckel muß gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut werden; ebenso die Serviette, die man zuvor wässert und in heißem Wasser auswindet. Die Puddingmasse muß gut gerührt und die Form nur 3/4 damit gefüllt werden, damit dem Pudding noch Platz zum Ausdehnen bleibt. Wird der Pudding in der Serviette gekocht, so darf dieselbe aus dem gleichen Grunde nicht zu fest gebunden werden. Den Serviettenpudding gibt