

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1825**

10. Saucen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56462**

Will man den Käse in eine Gallerte thun, so kocht man 2 Kalbsfüße mit, und 2 Maas Wein, läutert die Gallerte wie N<sup>o</sup> 23 beschrieben ist, thut Gallerte in eine tiefe Schüssel drey Finger hoch, läßt sie satt werden, lege den Käse darauf, die andere Gallerte gieße darüber, laß es über Nacht stehen, und wende ihn dann um, wie die andere Gallerte.

#### 26. Trüffeln zu Kochen.

Man wäscht die Trüffeln etlichemale in frischem Wasser. Wenn das Wasser ganz klar davon läuft, so legt man sie wieder in frisches Wasser, nimmt eine kleine harte Bürste, und bürstet die Trüffeln wohl ab, damit alles Grundige davon kommt. Wenn sie sauber gepuzt sind, setzt man sie mit rothem Wein in einer Casserolle zum Feuer. Zu 50 Trüffeln nimmt man eine Maas Wein und ein Glas Wasser, und thut einige Speckschwarten dazu, worauf noch ein wenig Speck ist, wie auch Pfeffer und Salz, Nägelein, Mustatenblüthe, Lorbeerblätter und zwey ganze Zwiebeln. Man läßt die Trüffeln eine gute halbe Stunde kochen, thut sie darnach in eine Schüssel, und deckt sie wohl zu, damit kein Dampf davon kommt, bis man sie zu Tische tragen will. Lege dann eine Serviette vierfach auf diejenige Platte, auf welcher man sie zu Tische tragen will, und nimm die Trüffeln aus der Sauce. Man muß wohl Acht geben, daß man nichts als Trüffeln nimmt; alles andere läßt man in der Sauce liegen. Thue die Trüffeln auf die Serviette, schlage die Serviette darüber zusammen und gieb sie zu Tische.

---

#### 10. S a u c e n.

##### 1. Oliven-Sauce.

Nimm vier Löffel voll Provenceröl, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin; nimm 8 Schalotten,

D

ein wenig Speck, ein Stückchen Citronenschaale und Basilikum, hacke alles fein, rühre es ein wenig in dem gerösteten Mehl, gieße Fleischbrühe und eine halbe Tasse voll Essig dazu, thue Pfeffer, Nägelein, 1 oder 2 Lorbeerblätter darein, laß es eine Viertelstunde kochen, nimm 4 bis 6 Loth Oliven, thue die Steine heraus, lege sie in das Geschirr, in welchem man die Sauce serviren will, und gieße die Sauce durch ein Haarsieb über die Oliven. Diese Sauce ist zu Wildpret oder zu gebratenem Rindfleisch am besten, und zu einer gebratenen und gespickten Zunge.

## 2. Wildpret-Sauce.

Nimm einen Löffel voll eingesottene Butter. Wenn sie heiß ist, so röste einen Löffel voll Mehl schön gelb darin. Schneide eine große Zwiebel so fein als möglich. Thue es zu dem Mehl, nebst einer kleinen Hand voll würflicht geschnittenem Speck und einer Hand voll fein geriebener Brosamen. Röste dies zusammen in dem Mehl bis alles schön gelb ist. Thue dann eine halbe Maas Fleischbrühe dazu und eine halbe Tassenschaale voll Essig, 2 Scheiben Citronen, Lorbeerblätter, Nägelein, Pfeffer und Salz. Laß dies zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Hat man gern Sardellen oder Anchois, so nimmt man zwey Loth, läßt sie im Wasser eine Stunde lang liegen, macht dann alle Kräten daraus, zerhackt sie fein und läßt sie damit kochen.

## 3. Eine andere Wildpret-Sauce.

Thue in eine Casserolle ein Loth gestoßenen Zucker, röste ihn braun; nimm dann vier Loth frische Butter, einen Löffel voll Mehl und thue es zu dem Zucker; nimm die Brühe, so unter dem Braten ist, und thue sie in die Casserolle zu dem andern; thue Pfeffer, gestoßene Nägelein und Salz daran, wenn die Sauce nicht genug gesalzen ist; ein wenig Essig oder den Saft von einer

Citronen, wenn die Brühe nicht sauer genug ist, lasse sie etliche Minuten kochen, und schütte sie dann durch ein Haarsieb.

#### 4. Eine Wachholderbeer-Sauce.

Nimm vier Loth heiße Butter, röste einen Löffel voll Mehl gelb, thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, nebst der Brühe, so unter dem Braten ist, aller Sorten Gewürz, einen Löffel voll Wachholderbeeren, stoße sie fein, thue sie in die Sauce und lasse sie eine halbe Stunde kochen; sollte sie nicht sauer genug seyn, so thue Essig oder den Saft von einer Citrone hinzu und schütte sie dann durch ein Haarsieb.

#### 5. Citronen-Sauce.

Thue in eine Casserolle 4 Loth Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl, samt einer kleinen Hand voll fein geschnittener Petersilie. Gieße Fleischbrühe darüber, drücke den Saft von einer ganzen Citrone hinein, schneide aus der Hülse länglichte Stücke, und thue sie dazu. Laß sie dann eine Viertelstunde kochen. Wenn man sie auf den Tisch geben will, nimmt man das Gelbe von zwey Eiern, zerrührt es mit ein wenig geriebener Muskatnuß, rührt es in die Sauce, und giebt diese auf den Tisch. Diese Sauce ist sehr gut mit übrig gebliebenen Kapannen und welschen Hahnen, oder auch mit Enten und Gänsen zu servieren, oder man legt das kalte Gebratene auf einen Rost, und wenn es wieder warm ist, thut man es auf eine Platte und schüttet die Sauce darüber.

#### 6. Eine kalte Sauce von Häringen oder Sardellen.

Die Häringe werden abgewaschen, abgehäutelt und die Gräten daraus gemacht. Hat man Sardellen oder Anchois, so macht man nur die Gräten daraus, und schneidet sie fein, nimmt das Gelbe von 4 hart gesottenern Eiern, und 6 fein geschnittene Schaletten oder andere Zwiebeln. Dies alles, nebst ein wenig Schnittlauch, wird

so fein gehackt als möglich, oder in einem Mörser gestoßen. Man thut es hernach in eine Schüssel, rührt es mit 4 Löffel voll Baumöl und 4 Löffel voll Essig nebst Pfeffer und Salz wohl durch einander, und giebt es mit kaltem Braten auf den Tisch.

#### 7. Eine Senf-Sauce.

Nimm 2 Löffel voll Senf, 2 Löffel voll Essig, 3 Löffel voll feines Baumöl, 3 oder 4 fein geschnittene Schalotten, Pfeffer und Salz. Rühre dies alles eine halbe Viertelstunde durch einander, und gieb es mit kaltem Wildpret auf den Tisch.

#### 8. Eine grüne Sauce.

Nimm von 4 hart gesottene Eiern das Gelbe, zerdrücke oder hacke es ganz fein, schneide 4 Schalotten dazu. Nimm Schnittlauch, junge Schnittzwiebeln und ein wenig Petersilien, schneide es so fein als möglich, und zerhacke oder wiege es noch mit den Eiern und Schalotten. Thue es in eine kleine Schüssel nebst Essig und Baumöl, Pfeffer und Salz. Rühre darin, bis die Sauce ein wenig dick wird. Man kann diese Sauce auch ohne das Gelbe von den Eiern geben. Sie ist zu allem kaltem Fleisch sehr gut, besonders aber zu kaltem Rindfleisch.

#### 9. Eine andere grüne Sauce.

Nimm von 6 hart gesottene Eiern das Gelbe, zerdrücke es fein, nimm eine kleine Hand voll Petersilienkraut, Schnittlauch, etliche Blätter Basilikum, Estragon, etwas Körbelkraut und Sauerampfer; verlese und wasche alles rein, hacke dieses alles zusammen, dann thue es mit dem Eiergeßelb in einen Mörser, stoße es, bis alles unter einander ist, thue es in eine Schüssel nebst 6 Löffel voll feinem Baumöl, 3 Löffel voll Weinessig, Salz und Pfeffer, rühre dies eine gute halbe Viertelstunde lang unter einander. Will man eine andere Senf-Sauce haben, so thue 3 Löffel voll Senf dazu.