

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

1. Abteilung. Warme Saucen. Sauces chaudes.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

Kirschen, Zucker, Zimmt, Wasser, geröstete Brotwürfel von 1 Wecken werden 1 bis 1½ Stunden miteinander gekocht und über die zurückbehaltenen Brotwürfel angerichtet.

Von Heidelbeeren, Himbeeren zc. können auf dieselbe Weise Suppen bereitet werden.

## Vierter Abschnitt.

### Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

#### 1. Abtheilung.

##### Warme Saucen. Sauces chaudes.

##### 245. Bemerkenswertes über die warmen Saucen.

1) Bei braunen Saucen röste man das Mehl nie auf starkem Feuer, da sonst das Mehl stellenweise anbrennt, während es anderseits noch weiß oder hell ist, auch stelle man sich die kalte Flüssigkeit, mit welcher angerührt werden soll, schon zum Voraus in Bereitschaft und gieße anfangs immer nur ein kleines Quantum zu, indem man jeweilen wieder glatt rührt, ehe wieder nachgegossen wird.

2) Man berechne die Farbe der Sauce je nachdem man helle oder braune Flüssigkeiten zum Anrühren hat. Ist zu einer braunen Sauce Jus vorhanden, so röste man das Mehl etwas heller, indem der Jus zur Farbe beiträgt; hat man dagegen Fleischbrühe, so muß das Mehl ein wenig dunkler geröstet werden.

3) Ist eine Sauce oder Jus zu hell ausgefallen, so gieße man einige Tropfen Caramelle Nr. 55 hinein.

4) Ganz dunkelbraune Saucen müssen sehr sorgfältig und langsam geröstet werden, sie dürfen nicht bitter oder angebrannt schmecken; hiezu röste man etwas gestoßenen Zucker damit, wodurch die Sauce eine glänzend schöne Farbe erhält.

5) Zu Ragouts bestimmte weiße oder braune Saucen müssen ziemlich dickflüssig sein, damit sie die darin vorhandenen Ingredienzien (Zuthaten) gehörig bedecken und zu einem Ganzen verbinden; auch desgleichen die Süßbutteraucen und Hollandaises, wenn sie

zu Gemüse dienen sollen. Dieselben müssen gehörig einkochen, oder nicht zu sehr verdünnt werden.

6) Bei allen Saucen ist es gut, vor dem Anrichten ein Stückchen Butter beizufügen, wenn nicht etwa Krebs- oder Sardellenbutter hinzukommt.

7) Süßbutteraucen werden durch Rahm, oder in Ermangelung durch Milch und Citronensaft schön weiß und durch Beifügung von einem Stückchen Butter vor dem Anrichten stehend.

8) Eine schnellbereitete Süßbutterauce Nr. 251 darf blos aufkochen, durch längeres Kochen wird sie immer dünner, während Nr. 250 während des Kochens dicker wird.

9) Einer zu dünn ausgefallenen Süßbutterauce kann mit einem Mehleiglein Nr. 100 nachgeholfen werden, welches man darin unter Rühren aufkochen läßt.

10) Braune Saucen, welche längere Zeit kochen müssen, werden während des Kochens entfettet, damit sie, wenn später Krebs-, Sardellenbutter zc. beigelegt werden, nicht zu fett sind. Man nehme jedoch beim Kösten nie weniger Butter als vorgeschrieben ist, da sonst die Saucen nicht feinschmeckend ausfallen, sondern den Mehlgeschmack beibehalten.

11) Alle Saucen müssen vor dem Anrichten passiert werden, damit sich nicht Garnitur, Haut und Knollen darin befinden und sollte in keiner Küche das Saucen- oder Suppensieb fehlen.

12) Saucen, welche zu Ragouts bestimmt sind, oder auch solche, zu welchen noch andere Zuthaten kommen und darin bleiben, müssen vorher passiert werden, ehe man solche hineinlegt.

13) Die Saucen müssen immer heiß passiert und wenn möglich vor der Verwendung noch einmal schnell erhitzt werden.

## 2. Abteilung.

### Grundsaucen.

**246. Hellbraune Sauce.** Sauce espagnole. 60 Gr. süße Butter und 70 Gr. Mehl, Saucengarnitur Nr. 23, 1½ Deciliter Wein, 1½ Deciliter Jus Nr. 37, 1½ Liter Fleischbrühe (in Ermangelung von Jus nur Fleischbrühe), Saft einer ½ Citrone.

Man röste das Mehl in der Butter hellbraun und rühre es nach und nach mit den Flüssigkeiten an. Besonders am Anfang darf nur halbglasweise zugegossen und muß jedesmal glatt gerührt werden, ehe man wieder zugießt; man rührt so lange darin, bis es kocht, fügt die Garnitur bei und läßt die Sauce zugedeckt sehr langsam