

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

[Saucen]

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Wasser und Fleisch zum Feuer; ist es gekocht, so bindet man den Sack auf, gießt den Reis oder die Nudeln in eine Suppenschüssel, und die Brühe darüber. Auf diese Art verschafft man sich in einer halben Stunde eine kostbare Suppe.

Nun kommen wir an die Saucen, Consommés, Kraftbrühen, Jus und Coulis, die Hauptsache der französischen Küche, deren erster Grundsatz ist, die Kraft und Quintessenz aus allen Fleischarten zu ziehen; auch ihr Hauptgewürz, die Reduction oder das Einkochen aller Brühen, Saucen oder anderer flüssigen Sachen, die zum Kochen der Speisen gedient haben. Ich werde mir Mühe geben dieselbe faßlich und deutlich zu entwickeln.

Wir fangen mit unserer Marmite oder Suppenhafen an, und werden die beste Art zeigen, wie sie den Grundsätzen nach soll gebraucht werden.

Große Saucen.

1. Die Marmite oder die große Fleischbrühe.

Die Rinds-Brust, das große Nierenstück, die Wadelrüb, der Gansspitzen und der untere Theil der Gans, sind die fünf kräftigsten und schönsten Stücke die auf einer Tafel ein gutes Ansehen haben; wenn diese wohl gebunden sind, damit sie sich ganz erhalten; so hängt man die Marmite über ein starkes Flammenfeuer, oder ist es ein anderer Hafen, so giebt man sich Mühe, daß es so geschwind als möglich zu kochen anfängt, schäumt es dann wenn der Schaum eine Kruste bildet und hebt ihn rein ab; gießt von Zeit zu Zeit ein wenig kaltes Wasser daran, welches den Schaum steigen macht; hat es verschäumt, so hebt man die Marmite von dem großen Feuer herab, stellt sie ganz flach auf die heiße Asche und läßt sie an einer Seite langsam fortkochen; thut hernach verhältnismäßig Salz, rothe Gelbrüben, weiße Rüben, Zellery, Lauch, etliche Zwiebeln, wovon eine mit 4 oder 5 Nägelein gespickt, und etliche Knoblauchzehen dazu; läßt dieses etwa 6 Stunden langsam fortkochen, nachdem das Stück Fleisch groß oder

klein ist, und passirt die Brühe durch eine Serviette oder durch ein seidenes Tamis. Diese Brühe dient meistens über die Saucen zu gießen, oder die Entrées damit zuzusetzen und zu kochen.

2. Besondere Suppenbrühe.

Man thut in eine große Marmite oder in einen andern Topf, 3 oder 4 Pfund Ochsenwaden oder sonst ein Stück, 2 Kalbschenkel, ein Stück Kalbfleisch, und 4 alte Hühner; gießt über alles dieses 3 Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, läßt es auf einer starken Kohle schweben, bis es eingekocht ist, doch gibt man acht, daß es nicht anhänge oder Farbe bekomme, aber schön gelb sene; dann gießt man Fleischbrühe aus der großen Marmite darüber, salzt sie aber nicht mehr, thut dann etliche gelbe und weiße Rüben, Zeller, Knoblauch, und Zwiebeln, wovon eine mit vier Nägelein gespickt ist, dazu; man läßt diese Brühe 3 oder 4 Stunden langsam kochen, bis das Fleisch gut ist, passirt dann die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis. Diese Brühe kann zu allen Suppen gebraucht werden.

3. Gesundheits-Brühe.

Man thut in einen erdenen Topf oder Hafen, 3 Pfund Ochsenchenkel, 2 Pfund Kalbschenkel, ein Huhn und 2 Maas Wasser, läßt es gehörig verschäumen und salzt es, alsdann 5 Gelbrüben, 3 weiße Rüben, 4 Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt ist, und einen Lattichkopf, wovon man etwas Körbelkraut und Knoblauch thut, läßt es langsam kochen bis das Fleisch gut ist, passirt dann die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis. Diese Brühe dient besonders zu leichten Kranken-Suppen.

4. Jus.

Man nimmt etliche Stückchen Speckbarden, dünn und viereckigt geschnitten, legt dieselben in eine große Casserole, auf jede eine halbe große Zwiebel, die in der Rinde durchgeschnitten, auf dieses 3 Pfund Ochsenfleisch, breit geschnitten, 2 oder 3 Kalbschenkel, 2 wilde Kaninchen, wenn man welche hat, nebst allen Fleisch-Abschnitten, welche in der Küche theils von Hammel-, Kalb- und Rindfleisch abfallen, auch Gelbrüben und Zwiebeln, gießt 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, läßt solches auf einem

starken Kohlenfeuer geschwind schwizen, bis die Brühe ganz eingekocht ist und Glace zieht, mindert alsdann das Kohlenfeuer, daß sich die Glace ganz langsam bildet, fast schwarz seye, doch nicht anbrenne, läßt sie dann 10 Minuten vom Feuer; ehe man die Brühe darüber gießt, daß die Glace kräftiger werde, füllt man die Casserole, halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe, thut dann etliche ganze Zwiebeln, ein gut garniertes Bouquet, Schalotten und Knoblauch, wenn man ihn liebt, dazu, läßt es noch 2 bis 3 Stunden langsam kochen, und passirt es alsdann durch ein Haarsieb.

5. Blond de veau. (Kalbs-Jus.)

Man verfährt auf die nemliche Art wie mit dem Jus, nur daß man die Glace nicht braun werden läßt, und daß man nichts als Fleischbrühe dazu nimmt, sie auch nicht salzet, weil sie schon gesalzen ist.

6. Consommé, oder Kraftbrühe.

Man nimmt eine große Marmite, woein man 8 oder 10 Pfund Rindfleisch, 6 oder 8 alte Hühner, verhältnismäßig Kalbfleisch, entweder vom Schenkel oder vom Schlegel, und ein gutes Stück geräucherter Schinken legt, füllt diese Marmite ganz mit der Fleischbrühe aus der großen Marmite auf, verschäumt es so geschwind als möglich, gießt während dem Schäumen von Zeit zu Zeit ein wenig kaltes Wasser dazu, das den Schaum steigen macht; thut gelbe und weiße Rüben dazu, auch Zwiebeln, davon eine mit Nägelein gespickt, läßt es auf dem Rand eines Rechauds, oder auch an einem Herdfeuer allmählich kochen, salzet es nicht weil die Fleischbrühe schon gesalzen ist, und passirt die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis.

7. Wildpret-Essenz.

Man nimmt das Fleisch von 4 wilden Kaninchen, 4 alte Feldhühner, 2 oder 3 Kalbschenkel, 2 Pfund Rindfleisch, thut dieses in eine mittelmäßige Marmite, gießt eine halbe Maas weißen Wein darüber und läßt es dämpfen, daß es fast Glace werde; sieht man, daß die Brühe ganz eingekocht ist, so giebt man acht, daß es keine Farbe bekomme; gießt alsdann halb gute Fleischbrühe und halb Consommé darüber, doch nicht zu viel, damit es kräftiger werde, thut zu diesem 8 Gelbrüben, 10 Zwiebeln, die eine mit vier Nä-

gelein gespickt, ein garnirtes Bouquet, etwas Basilikum und Quendel, verschäumt es und läßt es langsam kochen. Ist das Fleisch gekocht, so passirt man die Brühe durch eine Serviette oder seidenes Tamis, salzt es aber nicht zu stark, weil die Fleischbrühe schon gesalzen ist.

8. Gemüß-Essenz.

Man nimmt 3 Pfund Rindfleisch in eine Marmite, einen guten Kalbschenkel, ein altes Huhn, 30 bis 40 rothe Gelbrüben, eben so viel weiße Rüben, 6 Zellersstöcke, 3 Lattichstöcke oder Endivien, ein Bouquet von Körbelkraut, Kimian, Lorbeer-Blätter und 4 Nägelein, gießt über alles dieses gute Fleischbrühe, verschäumt es und läßt es langsam kochen, passirt alsdann die Brühe durch eine feine Serviette, damit sie hell, und kräftiger werde. Wenn man diese Essenz einkochen läßt, so kann man auch Glace davon ziehen.

9. Glace von Kalbfleisch.

Diese Glace wird auf die nemliche Art zubereitet, wie das Consommé, nur daß man über besagtes Fleisch, wie beim Consommé, ganz gekochtes Consommé gießt, auch alle Abschnitte von Gefügel, so wie die Hälse, Mägen, auch die Füße dazu nimmt, aber nur kein Wildpret; läßt es auf einem starken Feuer gut einkochen, daß es zu Glace wird, und dick genug, doch nicht zu braun werde.

Die Gemüß-Glace wird eben so von der Gemüß-Essenz gezogen, wie obige.

10. Glace de Cuisson, oder Glace, die aus der Brühe von Fricandeau gezogen, oder von sonst gekochtem Fleisch, das in einer Braise gekocht; wie auch von braisirtem Geflügel.

Man gießt alle diese reinlich ab, passirt sie durch eine Serviette oder Tamis, sondert das Fett davon ab, läßt sie auf einem starken Feuer gut einkochen bis sie dick genug ist um als Glace gebraucht zu werden, und hält sie auf heißer Asche gut warm; ist sie etwa zu stark gesalzen, so nimmt man ihr die Schärfe mit einem Stückchen frischer Butter.

11. Haupt-Sauce oder Coulis.

Man nimmt den untern Theil von 4 oder 5 Kalbsgänslein, mehr oder weniger, nachdem man Sauce braucht, legt sie in eine wohl verzinnte Casserole, läßt sie auf einem starken Feuer schnell dämpfen, wischt den Schaum den dieses neben in der Casserole zieht mit einem Tuch reinlich ab, daß die Sauce schön hell wird, und gießt 2 große Schöpfpöfel voll gutes Consommé darüber; ist solches fast trocken eingekocht, so sicht man mit einem Messer in das Fleisch, um den Jus herauszubringen, thut alsdann die Casserole auf ein gelinderes Feuer, damit das Fleisch und die Brühe eine schöne braune Glace ziehen; wenn sich diese Glace gebildet hat, so thut man die Casserole vom Feuer, läßt sie eine Viertelstunde ruhen, füllt sie dann ganz mit guter Fleischbrühe, 5 bis 6 schön rund geschnittenen Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit 5 Nägelein gespickt, und läßt sie etwa 2 Stunden langsam kochen. Während dieser Zeit nimmt man den obern Theil der Kalbsgänslein, thut sie in eine andere Casserole, mit 5 Gelbrüben, Zwiebeln, gießt 2 Schöpfpöfel voll Consommé darüber, stellt dieses auf ein starkes Feuer, bis es zu Glace wird; sieht man, daß die Glace etwas braun ist, so nimmt man die Brühe der erstern, gießt sie auf dieselbe, giebt aber wohl acht, daß es auf einem gelinden Feuer langsam fortkoche; ist dieses geschehen, so nimmt man Mehl, welches sorgfältig und langsam geröstet ist, rührt es in die Casserole mit den Kalbsgänslein, doch darf es keine Klöße geben, auch nicht zu dick oder zu dünn seyn, thut ein garnirtes Bouquet dazu, läßt solches am Rande eines Rechauds langsam kochen, hebt den Schaum und das Fett, wie auch die Haut die sich hinten in der Casserole bildet, genau ab, und nachdem es 3 bis 4 Stunden langsam gekocht, so passirt man die Sauce durch ein Etamine. Es giebt noch eine andere Art: man läßt nemlich das Fleisch allein kochen, so wie auch die Brühe mit dem gerösteten Mehl, aber nur eine Stunde lang, daß sie nicht zu dick und nicht zu dünn seye, reinigt sie vom Fett und Schaum, und passirt sie durch ein Etamine.

12. Andere braune Sauce die ökonomischer ist.

Wenn man keine gute Fleischbrühe oder Consommé hat, so hilft man sich so: man nimmt nemlich etwa 2 Pfund trocken Rindfleisch,

eben so viel Kalbfleisch, auch Geflügels, Hälse und Mägen, die sich in bedeutenden Küchen immer finden, setzt dieses mit zwey großen Schaumlöffeln voll Brühe oder Wasser, auch verhältnißmäßig Gelbrüben und Zwiebeln, auf ein starkes Feuer, daß es gut dämpft; wenn es beim Einkochen bald Jus oder Glace giebt, so läßt man es noch ein wenig ruhen und die Glace auf einem gelinden Feuer sich bilden; man muß acht geben, daß diese Glace eine schöne Farbe habe und nicht verbrenne; wenn sie sich gut gebildet hat, so gießt man die Casserole voll Fleischbrühe und Wasser, beydes vermischet, darüber, dann thut man eine gute Portion Schwämmchen dazu, Schalotten, ein starkes Bouquet von Petersilien, 3 Lorbeerblätter, 4 oder 5 Nägelein und Kimian; läßt alles dieses gut verschäumen, das Fett hebt man rein ab, läßt es 3 Stunden kochen, und passirt alsdann den Jus oder die Brühe durch eine feine Serviette oder durch ein seidenes Sieb, röstet Mehl schön gelb, wie zum Coulis und läßt es, wenn es wohl vermengt ist, noch eine Stunde langsam kochen. Wenn man es mit Wasser kocht, so muß man es salzen, kocht man es aber mit Fleischbrühe, so ist dieses unnöthig.

13. Große spanische Sauce.

Man nimmt 2 Kalbsgänslein, einen Fasanen, 4 alte Feldhühner, etwa ein Pfund geräucherten ganz magern Schinken, 6 große Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit Nägelein gespickt, thut dieses in eine Casserole, gießt einen Schoppen Consommé und eine Flasche Madera oder andern guten alten weißen Wein darüber, setzt dieses Anfangs auf ein starkes Feuer bis es eingekocht ist, säubert das innere der Casserole von Zeit zu Zeit, daß weder Schaum noch Fett anhänge; wenn sich die Glace gebildet hat, die, sobald sie etwas dick wird, auf einem gelinden Feuer kochen muß, so läßt man dieselbe etwa 10 Minuten ruhen, damit hernach die Glace gut losgehe; da man indessen den untern Theil der Gänselein verdämpft hat, wie bey der großen Sauce, und sie mit Brühe gekocht, die hernach angewendet wird um die erste Casserole aufzufüllen, so thut man in eben der Menge geröstetes Mehl dazu, wie an die große Sauce, ein gut garnirtes Bouquet, auch einen Theil Schwämmchen, läßt selbiges am Rand eines Rechauds ganz langsam kochen, schäumt es gut und läßt es 3 Stunden fortkochen; auch ist zu beobachten, daß es weder zu dick noch zu dünn, nicht

zu braun und hell feye; wenn dieses alles gut gekocht ist, so wird es durch ein Etamine passirt, wie die vorigen.

14. Dekonomische spanische Sauce.

Man nimmt ohngefähr 2 Pfund Kalbfleisch, etwa ein halbes Pfund geräucherter magern Schinken, schneidet dieses alles würfelförmig, einen guten Theil Gelbrüben, eben so geschnitten, viele kleine Zwiebeln, Schalotten, passirt solches auf einem starken Feuer in etwa einem halben Pfund feinem Baumöhl; wenn dieses gut passirt und sehr heiß ist, so gießt man eine Flasche guten weißen Wein darüber, und füllt die Casserole mit Coulis oder Haupt-Sauce auf, läßt es etwa 2 Stunden am Rand eines Rechauds langsam kochen, schäumt es, hebt das Fett und die Haut, die es bildet, rein ab, und passirt es durch ein Etamine.

15. Sauce velouté, oder weiße Coulis, oder auch Sauce tournée.

Man nimmt 2 bis 3 Untertheile von Kalbsgänselein, 2 alte Hühner, 5 oder 6 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt, thut dieses auf ein starkes Feuer, mit einem Schöpflöffel voll Consommé, läßt es etwa 2 Stunden gut dämpfen, daß es aber nicht schäume, reinigt auch das innere der Casserole mit einem Stück Leinwand, damit die Sauce nicht trübe wird; wenn das Fleisch gut gedämpft und im Kochen Blasen wirft, so füllt man die Casserole mit gutem weißen Consommé; dann muß man es rein schäumen, stellt es an den Rand eines Rechauds und läßt es genug kochen; rührt alsdann feines Mehl darein, daß es nicht zu dick noch zu dünn wird, thut eine gute Portion Schwämmchen, die man zuvor mit Wasser und Zitronensaft gewaschen hat, und ein gut garniertes Bouquet dazu, läßt dieses mit einander kochen; die Haut und das Fett, welches die Sauce zieht, muß wohl abgehoben werden, und passirt es durch ein Etamine.

16. Andere Art Velouté.

Man nimmt Abschnitte von Kalbfleisch, was es auch seyn mag, 3 bis 4 Pfund, wie auch die Reste von Gefügel, Hälse, Mägen und Füße, schneidet das Kalbfleisch würfelförmig, wie auch die

Gelbrüben, ein halbes Pfund mageren Schinken, mit einer guten Anzahl Schalotten, und Schwämmchen, wenn man haben kann, passirt dieses alles in guter Butter, streuet alsdann so viel feines Weisemehl dazu, daß es saucenartig wird, füllt die Casserole mit Fleischbrühe oder weißem Consommé auf, dreht sie auf dem Feuer herum bis sie kocht, thut alsdann ein wohl garnirtes Bouquet daran, stellt sie an den Rand eines Rechauds, hebt alle Haut und Fett davon ab, giebt auch acht daß sie schön weiß bleibe; hat sie dann 2 bis 3 Stunden gekocht, so passirt man sie durch ein Etamine.

17. Geröstetes Mehl zu Saucen.

Es erfordert viel Aufmerksamkeit, damit das Mehl, welches zu den Saucen gebraucht wird, gut geröstet seye: man nimmt zu einem Pfund Butter ein Messel feines Weisemehl, und läßt es schnell schmelzen, wie wenn es zu Pappe dienen sollte, ist es dick genug, so stellt man es auf ein ganz gelindes Feuer oder auf heiße Asche, läßt es 2 Stunden langsam rösten, doch immer gleichartig, giebt auch acht, daß solches schön gelb-braun werde und nicht zu viel Farbe bekomme. Das alte Weizenmehl ist das beste; Roggenmehl taugt nicht dazu. Dies braucht man alsdann zu allen braunen Saucen.

18. Weisemehl zu weißen Saucen.

Man nimmt in nemlicher Menge Mehl und Butter, wie zum gerösteten, das Feuer darf aber nicht stark seyn; man rührt es herum bis es geschmolzen ist, auch darf es keine Farbe bekommen; je weißer es ist, desto besser ist es zu Saucen zu gebrauchen.

19. Aspic, oder feine Gallerte, sowohl für erste Tracht, als auch warm als Sauce zu serviren.

Man nimmt in eine mittelmäßige Marmite einen starken Kalbschenkel, mit einem guten Stück Rindfleisch, vom hintern Viertel, ein Stück geräucherten Schinken, ein altes Huhn, 2 oder 3 Kalbsfüße, die man vorher brüht, oder etliche gut abgescharrte Speckschwarten, und setzt sie zum Feuer, gießt etwa 3 Schoppen oder auch eine Maas gute Fleischbrühe daran, mit der man es dämpfen läßt, bis es ganz aufgetrocknet, doch nicht braun wird,

füllt es mit Fleischbrühe auf, verschäumt es genau, thut alsdann ein wohlgarnirtes Bouquet von Petersilien, Lorbeerblätter, Kimian, 3 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, wovon eine mit vier Nägelein gespickt, und etwas Knoblauch dazu; dieses läßt man sieben Stunden langsam kochen, wie eine Kraftbrühe.

Ist die Brühe etwas schwach, so kann man etwa drey Stunden hernach eine Flasche guten alten weißen Wein mitkochen lassen, auch muß sie verhältnismäßig gesalzen seyn. Ist dieselbe gekocht, so läßt man sie durch ein Haarsieb laufen und erkalten, um zu sehen ob sie steif oder stark genug wird. Um sie zu läutern oder hell zu machen, wirft man vier Eyer, sammt den Schaalen, in eine Casserole, und eine starke Priese geraspeltes Hirschhorn, zerschlägt es wohl unter einander, nimmt den Saft von 2 Zitronen dazu, einen oder zwey Löffel voll guten Estragon-Essig, rührt diese Gallerte auf einem sehr starken Kohlenfeuer, mit einem Rührlöffel oder mit einem kleinen Besen immer herum, bis sie zu sieden anfängt, stellt sie dann an das Eck des Kohlenfeuers, deckt sie gut zu, thut ebenfalls feurige Kohlen auf den Deckel, läßt sie etwa 20 Minuten lang sieden, bis die Eyer geschieden und die Brühe schön hell ist; dann bindet man eine Serviette auf die vier Füße eines umgestürzten Stuhls, und läßt dieselbe langsam durchlaufen; wird sie beym Erstenmal nicht hell genug, so wiederholt man es zum Zweitemal; ehe man sie aber hell macht, muß das Fett rein davon abgehoben werden.

Auf ähnliche Art kann man in einer bürgerlichen Haushaltung Schwein-Gallerte zubereiten, die man aus den Ohren, Füßen, und dem ausgebeinten Kopf eines Schweines ziehen kann, und die man auf die nemliche Weise hell macht. Bey großen Tischen servirt man solche für erste Tracht beym ersten Service; man bedient sich nemlich eines für Entrées verfertigten Beckens, welches man auf Eis stellt, gießt dann sechs Linien dick Gallerte hinein, läßt sie erkalten, verziert sie dann mit gekochten Trüffeln, hartgesottenen Eiern und Krebschwänzen, schneidet dieses alles rund oder eckigt, damit es gut absticht, auch etwas fein gezupfte Petersilien, welche einen Strauß oder sonstige Figuren bilden, thut dann ins übrige des Beckens eine Linie dick Gallerte, nebst Fleisch von gebratenen Hühner-Brustlein oder Poularden, Capannen, Welschhahnen, Kalbsbrüchlein, gekochte Gansleber, Krebs, Salmlinge, das Fleisch von kalten Forellen oder Hechten; dabey ist wohl acht zu geben, daß das Becken gut

angefüllt ist, damit sich die Gallerte beym Umsürzen nicht spalte, auch stark genug seye sich zu halten; im Augenblick wo man sie servirt, taucht man das Becken in ein Gefäß mit lauem Wasser; doch gibt man wohl acht, daß sich kein Wasser darein mische und nichts Unreines dazu komme.

Man kann auf ähnliche Art, in ganz kleinen Becken, zum zweiten Service, Eyer in Ochsenaugen auftragen, oder auch kleine Aspice, wie die großen geziert; dieses nimmt sich besonders bey Soupés oder Soirées gut aus.

20. Holländische Sauce.

Man thut in eine Casserole ein Viertelpfund Butter, einen Löffel voll Mehl, zwey rohe Eyerdotter, verknätet es gut unter einander, mit dem Saft von 2 Zitronen, Salz, grobem Pfeffer und ein halbes Glas frisches Wasser; wenn man sie bald auftragen will, so setzt man sie aufs Feuer, rührt sie herum, daß sie nicht gerinne; die Sauce muß etwas dick seyn, damit die Speisen wozu man sie gebrauchen will, wohl gedeckt werden, es mögen Fische, Gemüse oder andere Speisen seyn.

21. Deutsche Sauce.

Man nimmt verarbeitete und zubereitete Velouté, thut 2 oder 3 rohe Eyerdotter hinein, nachdem man mehr oder weniger Sauce haben will, vermengt es wohl untereinander mit einem Stückchen Butter, so groß wie ein halbes Ey; die Sauce rührt man immer herum; ist die Butter geschmolzen, so passirt man sie durch ein Etamine, daß man kein Häutlein oder Saamen vom Ey darin finde, hält sie auf heißer Asche warm und servirt sie dann. Hat man keine Velouté, so nimmt man verhältnismäßig Kalbfleisch, das man würflicht schneidet, mit etwas Schinken, Gelbrüben, Zwiebeln und Schalotten, verrührt dieses mit Mehl, wie die Velouté, gießt dann die Brühe oder Consommé darüber, läßt es gut mit einander kochen, passirt sie durch ein Etamine und verbraucht sie.

22. Indianische Sauce.

Man thut in eine Casserole ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eyes, 3 Stückchen spanischen Pfeffer, einen Fingerhut

voll indianischen Safran oder terra merita, und läßt die Butter schmelzen; nimmt dann 4 Löffel voll gute Consommé oder sonstige kräftige Brühe, läßt dieses mit einander einkochen, verschäumt es, hebt Haut und Fett rein davon ab, thut sie alsdann in eine andere Casserole, und hält sie auf heißer Asche gut warm; wenn man sie auftragen will, so thut man ein Stückchen Butter in der Größe eines Eies daran und verarbeitet sie; man kann auch eine Liaison von zwey Eyerdotter und Zitronensaft dazu thun, und alsdann servirt man sie.

23. Grimaud-Sauce.

Siehe oben portugiesische Sauce. Zu dieser Sauce reibt man etwas Muskatnuß, 3 Stückchen spanischen Pfeffer, den man wohl verdrückt, und einen Fingerhut voll indianischen Safran, den man dazu thut wenn man sie bald aufträgt. Sie ist zu vielen Speisen zu gebrauchen.

24. Sardellen-Butter-Sauce.

Man nimmt gute eingekochte spanische Sauce, in die man im Augenblick wo man sie auftragen will, Sardellen-Butter thut, in der Größe eines halben Eies, und Zitronensaft welcher der Butter die Schärfe nimmt; indem man die Butter hinein thut, muß man die Sauce immer herum rühren und verarbeiten, damit es gut durcheinander komme. (Siehe Sardellen-Butter.)

Wenn man keine gezogene spanische Sauce hat, so kann man etwas Mehl rösten, wie für obige Saucen; man macht auch ähnliche Saucen mit magerer Brühe für Fastenspeisen.

25. Knoblauch-Butter-Sauce.

Man nimmt eine ziemliche Menge Velouté, die man für die Speise brauchen will, und ein Stückchen Knoblauch-Butter in der Größe einer halben Nuß, rührt sie in der Sauce herum, thut ein halbes Ey große frische Butter dazu um sie markichter zu machen; hat man keine gemachte Velouté oder spanische Sauce, so nimmt man weißes oder geröstetes Mehl, wie man sie weiß oder braun brauchen will; diese Sauce kann auch zu Fastenspeisen gebraucht werden. (Siehe Knoblauch-Butter.)

26. Krebs-Butter-Sauce.

Man nimmt gut verarbeitete Velouté, thut im Augenblick da man es auftragen will, groß wie ein Ey, Krebsbutter dazu, doch muß

die Sauce gut warm seyn; damit die Butter schmelzt: ist sie nicht roth genug, so nimmt man noch etwas Krebsbutter; diese Sauce kann auch zu Fastenspeisen dienen. Man kann auch Krebsbutter zur Liaison von fricassirten Speisen thun; auch ist sie bey weißen Fischsaucen angenehm. (Siehe Krebs-Butter.)

27. Sauce von Wildpret-Essenz.

Man nimmt entweder etliche alte Feldhühner oder wilde Kaninchen, nachdem man Sauce machen will, mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln und Nagelein, passirt dieses in Butter, gießt eine Flasche guten Wein daran, läßt es dämpfen bis es fast Glace giebt, gießt dann Wildpret-Essenz, wenn man hat, oder sonstige Sauce von Wildpret, oder gutes Consommé dazu, auch ein gut garnirtes Bouquet, läßt sie etliche Stunden kochen, passirt die Brühe durch eine Serviette, bedient sich dieser Brühe, um solche mit 6 Löffel voll spanischer Sauce oder Coulis gut zu verschäumen und passirt sie durch ein Etamine. Um sie ökonomischer zu machen kann man auch Hasenfleisch und andere Stücke von Wildpret, so wie Reh oder Wildschwein, dazu nehmen, röstet Weismehl dazu, benimmt sich dabey, wie schon gesagt, und servirt sie.

28. Sauce tomate, oder pommes d'amour.

Man nimmt 15 bis 20 tomates oder pommes d'amour, schneidet jeden in vier Theile, thut sie in eine Casserole mit einem Viertelpfund frischer Butter, Salz, Pfeffer, verhältnismäßig Fleischbrühe, und 4 oder 5 länglicht geschnittene Zwiebeln, läßt dieses gut mit einander einkochen, daß es Purée bildet, und passirt es durch ein Etamine; hat man Velouté, so thut man etliche Löffel voll dazu, wo nicht, so nimmt man etwas Weismehl, wie zu andern Saucen; man kann sie als Purée unter Fricandeau und andere Fleischspeisen serviren, und als Sauce etwas dünner unter Fische und verschiedene Gemüse.

Die Italiener bereiten sie auf die nemliche Art, thun aber etwas Zimmet, indianischen Safran oder terra merita, auch etwas spanischen Pfeffer dazu, um sie schärfer zu machen.

29. Trüffel-Sauce.

Man nimmt vier oder fünf Trüffeln, die vorher gut gewaschen

und gebürstet worden, hakt sie rein, passirt sie entweder in feiner Butter oder Baumöhl, dieses hängt vom Geschmack ab, gießt 3 oder 5 Anrichtlöffel voll Velouté, und einen Anrichtlöffel voll Consommé dazu, läßt sie auf einem gelinden Feuer eine Viertelstunde langsam kochen, hebt Fett und Schaum davon ab, thut sie in eine andere Casserole, und hält sie auf heißer Asche warm, bis zum Auftragen; hat man keine Velouté, so nimmt man weißes oder geröstetes Mehl und Brühe oder Fond, worin das Ragout gekocht worden, würzt es gut und servirt es dann.

30. Sauce Ravigote hachée.

Man hakt ein wenig Körbelkraut sehr fein, grüne Zwiebeln, Schnittlauch, Pimpernell und Estragon, das letzte muß dominiren; ist dieses alles gehackt, so nimmt man Velouté oder Sauce tournée 5 bis 6 Anrichtlöffel voll, 2 Eßlöffel voll feinen Estragonesig, auch etwas groben Pfeffer, ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eies, das man im Augenblick des Auftragens dazu thut.

31. Béchamel, oder Rahm-Sauce.

Man nimmt acht große Schöpflöffel voll Velouté, davon jeder einen Schoppen oder drey Viertels-Schoppen hält, mit 3 Löffel voll starkem Consommé, läßt dieses auf einem starken Feuer auf 5 Löffel voll einkochen, thut dann anderthalb Maas guten süßen Milchrahm dazu, der auf die Hälfte eingekocht seyn muß; man muß solches im Einkochen immer auf dem Feuer herum rühren, daß es nicht anhänge oder Scharre ziehe. Ist beides eingekocht, so mischt man es mit einander, rührt es noch 3 Viertelstunden auf einem starken Feuer herum, daß es zu Sauce wird, und passirt es durch ein Stamme; die Sauce soll schön hellgelb seyn, und zu diesem Gebrauch muß die Velouté auch schön weiß seyn.

32. Petite Béchamel.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund mageren Schinken, und etliche Gelbrüben; alles dieses schneidet man in Würfel, thut es in eine Casserole mit einem halben Pfund frischer Butter, passirt es auf einem guten Feuer, rührt es aber beständig, daß es keine Farbe bekomme, thut 6 oder mehr Eßlöffel voll gutes weißes Mehl.

etliche kleine Zwiebeln, ein gut garnirtes Bouquet, und etwas Basilikum dazu; man muß dieses alles herum rühren bis das Mehl gut mit der Butter vermengt ist, gießt dann eine Maas gute süße Milch oder auch guten Rahm darüber, hernach rührt man sie auf einem starken Feuer immer herum, daß sie nicht anhänge, und läßt sie anderthalb Stunden kochen; sollte sie etwa zu dick werden, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran, giebt aber acht, daß sie nicht zu gesalzen ist, wegen dem Schinken, doch muß sie pappenartig seyn; dann passirt man sie durch ein Etamine.

33. Römische Sauce.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund mageren Schinken, schneidet dieses würfelförmig, 2 bis 3 Schenkel von einem alten Huhn, 4 oder 5 Gelbrüben, eben so viel ganze Zwiebeln und Nägelein, ein gut garnirtes Bouquet mit etwas Basilikum, ein halbes Pfund feine Butter, passirt es auf einem starken Feuer, daß es fast braun werde; man läßt zu diesem Behuf 12 Eyer hart sieden, von welchen man das Weiße wegthut, zerstößt das gelbe in einem Mörser und thut es in die Casserole zu dem passirten Fleisch, verrührt es mit einander, setzt es aber erst zum Feuer wenn es begossen, gießt dann eine halbe Maas süßen Milchrahm langsam daran, verrührt es gut, damit es keine Klöße giebt; wenn alles wohl verrührt ist, so läßt man es auf einem starken Feuer geschwind kochen; man muß es aber immer herum rühren bis es kocht, selbst noch wenn es schon kocht; ist sie zu dick, so thut man mehr Milch oder Rahm dazu, hebt die Haut und das Fett davon ab, passirt sie durch ein Etamine und gebraucht sie hernach zu den Speisen.

34. Italienische Sauce.

Man nimmt in eine Casserole einen Eßlöffel voll fein gehackte Petersilien, eben so viel gehackte Schwämmchen, und halb so viel Schalotten, einen Schoppen weißen Wein, und ein Stückchen Butter, in der Größe eines Eyes, läßt dieses einkochen bis es ganz trocken ist; dann gießt man 2 Schöpflöffel voll Velouté und einen Schöpflöffel voll Consommé darüber, und läßt es auf einem starken Feuer einkochen; wenn sie dann saucenartig ist, so gebraucht man sie.

Keine

Kleine Saucen.

35. Gehackte Sauce.

Man thut in eine Casserole Petersilien, eben so viel Schalotten und einen Löffel voll Schwämmchen, hackt alles fein, ein wenig groben Pfeffer und ein halbes Glas guten Essig, läßt dieses auf einem starken Feuer einkochen; nimmt dann vier Anrichtlöffel voll gute spanische Sauce, eben so viel Fleischbrühe oder Consommé, schäumt sie rein von Fett und Haut; ist sie eingekocht, so thut man einen Löffel voll gehackte Capern und eben so viel kleine eingemachte Gurken dazu; thut hernach alles in eine kleinere Casserole, hält es gut warm, ohne daß es kocht; zerstößt alsdann Sardellen mit Butter vermengt, die erst beim Anrichten mit der Sauce vermengt werden, und servirt sie.

Hat man keine gezogene Coulis oder spanische Sauce, so röstet man ein wenig Mehl, thut die gehackten Ingredienzen dazu, begießt sie mit guter Fleischbrühe und servirt sie.

36. Sauce poivrade.

Man thut in eine Casserole, eine kleine Handvoll Petersilien, etliche grüne Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, etwas Kimian, viel ganzen Pfeffer, ein Stückchen Butter und ein Glas guten Burgunderessig, und läßt dieses ganz trocken einkochen; gießt hernach 2 Schöpflöffel voll spanische Sauce, einen Löffel voll Fleischbrühe oder Consommé dazu, hebt den Schaum und das Fett rein davon ab, passirt sie durch ein Etamine und servirt sie.

Hat man keine gezogene Sauce, so benimmt man sich wie oben gemeldet.

37. Sauce piquante.

Man thut in eine kleine Casserole ein Glas guten Essig, 3 spanische Pfeffer-Körner, eine Prise reinen Pfeffer, einige Nägelein und ein gut garnirtes Bouquet; läßt dieses auf 3 Quart einkochen, nimmt alsdann 6 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, 2 Löffel voll Consommé oder Fleischbrühe, und läßt es mit einander kochen bis es saucenartig wird, und auch gut gesalzen ist, schäumt es gut und servirt es.

38. Butter-Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, einen Eßlöfel voll Weis-mehl, Salz und etwas groben Pfeffer, zerknätet dieses alles kalt mit einander, mit einem Kochlöfel, thut verhältnismäßig Fleisch-brühe oder Jus daran, oder an Fasttagen nur Wasser, rührt es beständig herum, bis es kocht, läßt es aber nicht kochen, sonst würde die Sauce leimartig werden; verarbeitet sie dann mit dem Anrichtlöfel, gießt einen Löffel voll Essig dazu und servirt sie.

39. Portugiesische Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, zwei rohe Eyerdotter, einen guten Eßlöfel voll Citronensaft, verhältnismäßig Pfeffer und Salz, thut dieses alles auf ein gelindes Feuer, mit etwa 2 Eßlöfel voll frischem Wasser, rührt es immer, doch langsam herum, damit es nicht gerinne oder Klöße gibt, hernach muß alles mit dem Anrichtlöfel verarbeitet werden; ist die Sauce zu dick, so thut man etwas Wasser dazu; auch wird sie erst dann zubereitet, wenn man sie auftragen will.

40. Holländische Sauce.

Man nimmt in eine kleine Casserole stark eingekochte Velouté oder Sauce tournée, ein wenig groben Pfeffer, einen Eßlöfel voll Estragoneßig, und hält die Sauce gut warm; so wie man serviren will, thut man ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eies, und ein wenig Spinatgrün dazu, (siehe Spinatgrün) das man mit der Sauce vermengt, und servirt sie dann.

Man kann die nemliche Sauce auch ohne Velouté machen; aber man muß gutes Consommé oder Brühe haben, worin Hühner, Capaunen oder Fricandean gefocht wurden, welche man mit Mehl verrührt; alsdann verfähet man wie oben gesagt.

41. Sauce suprême.

Zu dieser Sauce nimmt man einen Anrichtlöfel voll Velouté und 4 Löffel voll Geflügel-Essenz; wenn dieses auf die Hälfte eingekocht ist, so nimmt man im Augenblick wo man sie serviren will, einen Casselöffel voll fein gebackte Petersilien, welche man vorher abgebrüht hat, ein kleines Stückchen feine Butter, etwas

ganzen Pfeffer, und den Saft von einer halben Citrone; vermischt dieses alles auf einem guten Feuer, ohne es kochen zu lassen; wenn die Sauce gut gesalzen ist, so thut man sie unter das Ragout.

42. Sauce à la crème.

Man nimmt einen Eßlöffel voll feines Mehl, einen Caffelöffel voll fein gehackte Petersilien, eben so viel grüne Zwiebeln, eine Prise ganzen Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuß; thut dieses alles mit einem Viertelpfund süßer Butter in eine Casserole, und gießt ein gewöhnliches Glas voll süßen Rahm oder Milch dazu, rührt es auf dem Feuer herum bis es kocht; wird sie zu dick, so thut man mehr Milch oder Rahm daran; diese Sauce muß eine Viertelstunde kochen, aber immer herumgerührt werden; sie dient zu Turbot, Cabliau, Folschen, oder auch zu Kartoffeln.

43. Verarbeitete spanische Sauce.

Wann diese Sauce einen besondern guten Geschmack haben soll, muß sie verarbeitet werden. Man nimmt zu diesem Gebrauch 5 Löffel voll gutgezogene spanische Sauce, und 3 Löffel voll Schwämmchen; läßt dieses mit einander auf einem starken Feuer einkochen; ist die Sauce nicht braun genug, so thut man etwas Jus oder Blond de veau dazu, daß sie eine schöne Farbe bekomme, schäumt sie reinlich und hebt das Fett gut ab; ist sie gut eingekocht und pappenartig, so passirt man sie durch ein Etamine, hält sie auf heißer Asche warm und servirt sie.

Das ähnliche kann man auch mit verarbeiteter Velouté machen.

44. Sauce au pauvre homme, oder Cotelettes-Sauce.

Zu dieser Sauce nimmt man nur feingehackte Zwiebeln statt Schalotten, und etwas Petersilien; man läßt sie mit Essig ganz trocken einkochen, und begießt sie hernach mit Jus oder Fleischbrühe; sie dient besonders zu Cotelettes und zu Rostbraten.

45. Garniture.

Man verschafft sich schöne Hahnenkämme, die man im lauen Wasser reinigt, thut sie dann in fast siedendes, damit die obere

Haut davon gehe, reibet sie wohl ab, daß nichts Unreines daran bleibe und nichts mehr von der obern Haut zu sehen ist, läßt sie in einem Apparat, den man Blanc nennt, gut kochen; die Hahnenkämme dürfen in diesem Apparat nur eine halbe Stunde langsam kochen, wie auch Lebern von feinem Geflügel, bey denen das Wasser nicht stark sieden darf, um sie nicht hart werden zu lassen; ist dieses alles wohl gekocht, so gießt man weißes oder braunes Coulis darüber, und servirt es.

46. Garniture en Ragout.

Man thut in eine Casserole Hahnenkämme und Hahnensteine, feine Geflügel-Lebern, Hechten oder Hühner-Kindpfein, Trüffeln und Schwämmchen; alles dieses wird entweder mit braunem oder weißem Coulis, oder mit guter spanischer Sauce warm gemacht; ist es weiß, so vermengt man dieses mit 3 bis 4 Eyerdotter, und servirt es.

47. Eine Poële.

Ist in der guten Küche eine gute Art allerhand Speisen zu kochen, um ihren guten Geschmack zu erhalten. Man nimmt 2 Pfund Kalbfleisch, eben so viel Speck, der klein und würfelförmig geschnitten wird, mit 3 großen Gelbrüben, so wie auch 3 bis 4 Zwiebeln, ein Pfund Butter, den Saft von 3 oder 4 Citronen, 4 Nägelein, etwas Basilikum und ein gut garnirtes Bouquet; wenn alles dieses passirt ist, so gießt man etwa einen Schoppen gute Fleischbrühe daran; ist dieses halb gekocht, so thut man es in eine erdene Schüssel, um die Speisen darin zu kochen, die hernach genennet werden.

48. Blanc.

Ist eine andere Art Speisen darin zu kochen, die man gerne weiß erhalten will, wie z. B. einen abgebrühten Kalbs- oder Lamms-Kopf, Hammelsfüße mit der Haut, und dergleichen, oder unter den Gemüßen, Cardons d'Espagne, Skorzoneren, ic. Man nimmt zu diesem Behuf ein Pfund geriebenen Speck, ein Pfund weißes Nierenfett, in Würfel geschnitten, wie auch 4 dicke Gelbrüben, 4 große Zwiebeln, ein gut garnirtes Bouquet und 4 Nägelein, stellt es auf ein gutes Feuer, rührt es wohl herum, daß es schön weiß bleibe und nicht anhänge; wenn es gut passirt

ist, so gießt man Wasser daran, zerschneidet 2 geschälte Citronenschnitte und thut etwas Salz dazu, läßt es gut mit einander kochen, nachdem man es vorher verschäumt hat.

49. Gefochte Farce.

Man nimmt verhältnismäßig rohe Hühnerbrüste, zerschneidet sie in Würfel, oder auch feines weißes Kalbfleisch, oder auch von wilden Kaninchen, passirt dieses mit feiner Butter, ein wenig Pfeffer und Muskatnüz, etwa 10 Minuten sehr leicht in einer Casserole und läßt es erkalten, dann nimmt man schöne weiße Brosaamen, passirt sie auf ähnliche Art, alsdann gießt man gute Fleischbrühe und etwas Consommé daran, läßt es zu einem sehr festen Brodmuß einkochen und dann erkalten; nebst einer gekochten Kalbs-Euter ebenfalls kalt; man stößt zuerst in einem Mörser das Fleisch, hernach die Pannade, und dann das Euter, jedes einzeln, treibt es hernach durch ein feines Knöpflein-Tamis, daß ja kein Häutchen daran bleibe; man nimmt in gleicher Quantität Fleisch, Pannade, Euter, oder statt dessen feine Butter, stößt alles sorgfältig untereinander, daß es wohl vermischt werde; wenn man es etwa drey Viertelstunden in einem Mörser gut gestossen hat, so thut man 5 oder 6 rohe Eyerdotter dazu, die mit verstoßen werden, nebst einem oder 2 ganzen Eiern, wie es die Farce erfordert; man thut sie alsdann in ein erdenes Gefäß und verbraucht sie für Geflügel zu füllen, kalte Pasteten oder Grattins, für Geflügel und Wildpret aller Art. (Siehe Grattins.)

50. Sauce tomate à l'Italienne.

Man zerschneidet 5 oder 6 Zwiebeln, thut sie in eine Casserole mit 2 Lorbeerblättern, etwas Kimian, 12 oder 15 pommes d'amour (tomates), dann nimmt man ein gutes Stück Butter oder Fleischbrüh-Fett, Salz und 5 Stückchen spanischen Pfeffer, ein wenig indianischen Safran oder terra merita; sehet dieses alles zum Feuer mit einem guten Löffel voll kräftiger Fleischbrühe, und rührt es von Zeit zu Zeit um, weil es gerne anhängt; wenn man sieht, daß es gekocht und nicht zu dick ist, so streicht man es durch ein Stamme wie eine Purée: gibt acht daß es weder zu dick noch zu dünn seye, und servirt es.

51. Sauce tomate Française.

Man thut 15 oder 20 tomates in eine Casserole, verhältnißmäßig Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu, läßt dieses kochen, sogar einkochen, dann streicht man es durch ein Etamine wie eine Purée; wenn es zu dünn wäre, so läßt man es wieder einkochen bis es dicker ist, und thut hernach etliche Löffel voll gute Velouté oder Sauce tournée daran; wenn man sie serviren will, so thut man feine frische Butter in der Größe eines Eys dazu, die man in der Sauce schmelzen läßt, kostet sie ob genug Salz dabey ist, und servirt sie mit den dazu passenden Speisen.

52. Sauce à la d'Orléans.

Man thut in eine Casserole 5 oder 6 Löffel voll guten Wein-Essig, einen Löffel voll gehackte Schalotten, eine Prise feinen Pfeffer, ein Stückchen Butter etwa so groß wie ein halbes Ey, und läßt es mit einander kochen; dann thut man 5 bis 6 Anricht-Löffel voll gute spanische Sauce oder Coulis dazu; im Augenblick da man serviren will, verschneidet man in die Sauce 5 oder 6 kleine Gurken, in der Form eines Würfels, wie auch das Weiße von 3 hartgekochten Eiern, und 2 oder 3 Sardellen, ebenso würfelförmig geschnitten, auch eine oder zwey Gelbrüben, in eben der Größe, und einen Eßlöffel voll ganze Capern; doch läßt man die Sauce nicht lange auf dem Feuer, weil sie nicht kochen darf; hat man keine spanische Sauce, so röstet man verhältnißmäßig Mehl, nimmt hernach von der Brühe worin die Speisen gekocht wurden, thut diese Sauce darunter, und benuzet sie ebenfalls zu den dazu schicklichen Speisen.

53. Sauce à l'Aurore.

Man gießt eine Casserole etwa halb voll gute Velouté oder Sauce tournée, thut zwey Eßlöffel voll Citronensaft dazu, ein wenig groben Pfeffer und geriebene Muskatnuß; wenn dieses also zubereitet ist, so nimmt man 4 harte Eyerdotter, die man durch ein Siebchen, das runde Löchlein hat, treibt, so daß es wie gesponnene Nudeln aussieht; doch thut man dieses erst im Augenblick dazu wenn man serviren will. Die Sauce muß gut heiß seyn: man gibt acht, daß sie nicht mehr kocht wenn die Eyerdotter dabey sind, und daß sie einen guten Geschmack habe.

54. Kalte Sauce à la Maître-d'hotel.

Man nimmt etwa einen Bierling feine Butter in eine Casserole, fein gehackte Petersilien, Schalotten, eine Prise groben Pfeffer und den Saft von einer oder zwey Citronen; zerknäset dieses alles kalt in der Casserole mit einem Kochlöffel, und im Augenblick da man auftragen will, thut man die Sauce ganz kalt, entweder auf oder unter die Speise, und wenn es Fische sind, die auf dem Roß gebraten wurden, so spaltet man die Fische mitten auf dem Rücken ganz heiß, daß damit die Sauce schmelzet; man kann auch statt Petersilien, eine Ravigote hachée mit einmischen.

55. Maître-d'hôtel liée.

Man nimmt in eine Casserole einen Bierling feine Butter, einen Casselöffel voll Weismehl, reingehackte Petersilien, Körbelkraut, ein wenig Pimpernell und Estragon, etwas groben Pfeffer und 2 Anrichtlöffel voll frisches Wasser; man setzt die Sauce erst alsdann zum Feuer wenn man auftragen will, rührt sie herum bis sie kocht, wie eine Buttersauce, thut alsdann den Saft von einer oder 2 Citronen dazu; sie soll fast so dick seyn wie eine weiße Buttersauce; ist sie zu dick, so thut man noch etwas Wasser daran, und servirt sie.

56. Eine grüne Remoulade.

Man nimmt eine kleine Hand voll Körbelkraut, halb so viel Pimpernell und Estragon, grüne Zwiebeln und Schnittlauch, brüht dieses im siedenden Wasser leicht ab, thut es gleich wieder in kaltes, daß es schön grün bleibe, thut groben Pfeffer dazu, und ein gutes Glas voll Senf, stößt dieses mit einander in einem Mörser, und gießt nach und nach ein halbes Glas voll feines Baumöhl darein; thut alsdann 2 bis 3 rohe Eyerdotter dazu, und passirt dieses alles durch ein Etamine, mit 5 oder 6 Löffel voll gutem Essig; es muß aber wohl dick seyn, wie eine Purée; wäre es nicht grün genug, so thut man etwas Spinat-Apparat dazu und servirt es.

57. Ordinäre Remoulade.

Man nimmt ein Glas voll Senf in eine Schüssel, etwa 4 hart gekochte Eyerdotter, die man mit dem Senf verrührt, hackt

einen guten Theil Schalotten, Petersilien, Körbelkraut, Estragon und Himpernell, auch etwas Capern, Sardellen, groben Pfeffer und Salz, verrührt alles kalt mit einem halben Glas voll feinem Baumöhl, und eben so viel Estragon- oder Ravigote-Essig unter einander; ist dieses alles wohl vermengt, so kann man sie zu kaltem Geflügel oder auch zu Fischen serviren.

58. Ravigote à l'huile.

Ist fast die nemliche wie die vorhergehende; man hackt eine Ravigote sehr fein, nimmt einen Anrichtlöffel voll kalte Velouté, 2 ähnliche Löffel voll kaltes feines Baumöhl und 5 bis 6 Eßlöffel voll feinen Essig; diese Sauce muß aber stark verarbeitet werden, ehe man sie servirt.

59. Kary-Sauce.

Man thut 4 Loth feine Butter in eine Casserole, einen Caffelöffel voll indianischen Safran oder terra merita, 4 Stückchen spanischen Pfeffer, und hackt dieses fein; wenn die Butter auf dem Feuer gut heiß ist, so thut man 5 Anrichtlöffel voll gute Velouté dazu und verarbeitet dieses stark mit einander, daß die Butter nicht gerinne, man hebt auch kein Fett davon ab und passirt sie auch nicht durch ein Etamine. Man reibt Muskatnuß darauf, ehe man servirt.

60. Braune Fasten-Sauce.

Man nimmt in eine Casserole ein gutes Stück Butter, 4 oder 5 lang und glatt geschnittene Gelbrüben, 5 oder 6 große Zwiebeln, in Stücke geschnitten, 3 Petersilien-Wurzeln, zu diesem 2 mittel-mäßige Karpfen und 2 Hechten, diese zerschneidet man ebenfalls, setzt sie zum Feuer wie Jus oder Coulis, mit etwas Salz und Pfeffer, einer halben Flasche Wein und etwas magerer Fastenbrühe, worin Erbsen gekocht wurden, läßt es dämpfen bis es eine braune Glace zieht; füllt alsdann die Casserole mit ähnlicher Fastenbrühe, oder mit einer halben Flasche Wein und Wasser auf, thut ein gut garnirtes Bouquet und Schwämmchen dazu, auch einige Krebse und Froschschenkel, läßt es etwa anderthalb Stunden mit einander kochen, röstet dann weißes Mehl, wie zum Coulis, verrührt es wohl, daß es keine Klöße gibt, und läßt sie noch eine Stunde kochen, daß sie den Mehlgeschmack verliert, hebt Schaum und Fett rein ab, und passirt sie durch ein Etamine.

61. Magere Sauce tournée.

Auf ähnliche Art zieht man weiße magere Velouté, nur daß man das Mehl weiß verrührt, statt daß man zum Coulis geröstetes nimmt. Man kann auch mit den nemlichen Ingredienzen, magern Jus und Blond ziehen.

Mit diesen Hauptsaucen zieht man hernach die nemlichen Fastensaucen, wie vom Fleisch, Coulis, Velouté und spanische Sauce; nur muß man acht geben, daß sie etwas mehr gesalzen werden, weil kein Schinken dabey ist.

Zu den meisten Fischen kann man auch von Wein oder Brühe worin sie gekocht wurden, eine Sauce ziehen, wenn man keine hat; zu den braunen Saucen röstet man Mehl, zu den weißen nimmt man verhältnismäßig ein Stück feine Butter, ein oder 2 Kochlöffel voll Weißmehl, reingehackte Schalotten und Petersilien, Pfeffer, Salz, etwas Muskatnüz und einen Löffel voll Essig, oder den Saft von einer oder 2 Citronen; zerknütet dieses wohl, gießt von der Fischbrühe darüber, rührt es mit dem Kochlöffel herum bis es kocht, und richtet sie so über die Fische an.

Man kann in ähnliche Sauce auch Krebs-Butter, Sardellen-Butter, oder auch eine Ravigote thun; oder auch Spinatgrün, um sie grün zu machen, aber erst im Augenblick da man auftragen will.

62. Sardellen-Butter.

Man nimmt 5 bis 6 Sardellen, wäscht sie rein, schabt die Haut und die Schuppen wohl davon, sondert das Fleisch von den Gräten ab, zerstoßt es ohne es anzufeuchten; treibt es durch ein Haarsieb und vermengt es alsdann mit eben so viel feiner Butter als man Sardellen hat.

63. Krebs-Butter.

Man nimmt Krebse, setzt sie zum Feuer wie für Entremets, sondert das Fleisch von den Schaalen, läßt letztere trocknen, stößt alles in einem Mörser, so rein man kann. Zu 50 Krebsen nimmt man etwa drey Viertelpfund Butter, die mit den Krebsen gekochten wird, läßt dieses auf einem gelinden Feuer eine Viertelstunde kochen; thut alsdann in eine andere Casserole reines kal-

tes Wasser und preßt den Apparat durch eine starke Leinwand in das Wasser, daß er darin gesehe, und gebraucht sie alsdann zu den Speisen.

64. Knoblauch - Butter.

Man nimmt 6 oder 8 Knoblauchzehen, zerstoßt sie in einem Mörser, und treibt sie durch ein Haarsieb; dann zerstoßt man etwa ein Viertelpfund Butter darunter, und vermengt sie mit dem Knoblauch.

65. Grünes Apparat, eine Sauce grün zu machen.

Man nimmt eine starke Hand voll Spinat, ein wenig Petersilien und grüne Zwiebeln, brühet es im siedenden Wasser, erfrischt es sogleich etliche Mal im kalten Wasser, daß es schön grün bleibe, stößt es in einem Mörser und treibt es durch ein Haarsieb. Oder man nimmt eine gute Quantität Spinat, wäscht ihn rein, stößt ihn in einem Mörser, ringt den Saft davon in siedenden Wasser aus, zieht das Grüne das sich im Wasser bildet davon, und passirt es durch ein Tamis.

66. Braune Purée von Zwiebeln.

Man nimmt 30 oder 40 Zwiebeln, nachdem sie groß oder klein sind, schält und schneidet sie in der Mitte durch, thut das Untere und Obere wohl davon, daß gewöhnlich zu scharf ist, schneidet sie daß sie einen halben Zirkel ausmachen; thut dann einen Viertel Pfund Butter in eine Casserole, verdämpft die Zwiebeln, daß sie gelbbraun werden, thut alsdann einen Schöpfloffel voll gute Fleischbrühe oder Consommé und 4 Anrichtlöffel voll gute Coulis oder spanische Sauce dazu, läßt dieses alles gut mit einander kochen bis die Zwiebeln ganz weich sind und passirt sie durch ein Etamine; ist die Purée nicht zu dick noch zu dünn, so läßt man sie nicht mehr kochen, damit sie nicht zu scharf werde.

67. Weiße Purée von Zwiebeln.

Man bereitet die Zwiebeln wie zu der obigen Purée, nur daß die Zwiebeln schön weiß verdämpft werden müssen; dann thut man etwa einen Schoppen süßen Rahm oder eine halbe Maaf Milch, etliche Löffel voll Velouté, verhältnismäßig Weissemehl,

und ein Stückchen Zucker, in der Größe einer Nuß, dazu, rührt sie herum daß sie gut einkocht und Purée-artig wird, und treibt sie alsdann durch ein Etamine. — Die Sauce à la Soubise, ist eine durchgestrichene Zwiebel-Sauce ähnlicher Art.

68. Purée von grünen Erbsen.

Man nimmt anderthalb Meflein grüne Erbsen, wäscht sie rein, knädet sie im frischen Wasser mit einem Vierling Butter, thut sie mit der Butter in eine Casserole auf ein gelindes Feuer, mit einem gut garnirten Bouquet, läßt dieses eine Viertelstunde dämpfen, und thut etwas Salz daran; gießt dann einen Schöpf-Löffel voll gute Fleischbrühe oder Consommé dazu, deckt die Casserole gut zu, und läßt es etwa 3 Viertelstunden kochen; wenn die Erbsen gut weich sind, so nimmt man sie heraus und stößt sie in einem Mörsel, nimmt alsdann das Gestohene und passirt es mit kalter Fleischbrühe oder Consommé durch ein Etamine. Ist die Purée nicht grün genug, so thut man etwas Spinatgrün dazu; aber erst beim Auftragen wird sie gewärmt daß sie nicht gelb werde.

69. Purée von trockenen Erbsen.

Man nimmt ein Meflein trockene Erbsen, wäscht sie rein, setzt sie in einer Marmite zum Feuer, mit einem Pfund Rindfleisch, eben so viel magerem Speck, welchen man sauber abbrüht, und schäumt selbiges; thut alsdann 3 Gelbrüben, und 4 Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt ist, dazu, und füllt die Marmite ganz mit Fleischbrühe auf; sind die Erbsen gut weich gekocht, so nimmt man sie heraus und treibt sie durch ein Etamine, verdünnt sie dann mit guter Brühe oder Consommé, oder auch mit der nemlichen Brühe worin sie gekocht wurden; den Speck und das Fleisch aber thut man davon.

Die Purées von Linsen oder durren weißen Bohnen, werden auf ähnliche Art, wie die Erbsen, zubereitet.

70. Purée von Gelbrüben.

Man nimmt 30 oder mehr rotte Gelbrüben, nach Verhältnis ihrer Größe, schabt sie rein und schneidet sie in breite Stückchen, thut sie in eine Casserole, mit einem halben Pfund Butter, 7 oder 8 Zwiebeln, wovon man den obern und untern Theil wohl ab-

schneidet, schneidet sie aber in die Hälfte, daß sie einen halben Zirkel bilden, und rührt alles von Zeit zu Zeit herum, daß es nicht anhänge; sieht man daß es gut passirt ist, so gießt man gute Fleischbrühe oder Consommé daran, auch ein Stückchen Zucker in der Größe einer Nuß, läßt dieses 3 Stunden kochen, und sieht ob die Wurzeln sich zerdrücken lassen; sind sie weich genug, so nimmt man sie vom Feuer und passirt sie durch ein Etamine; (die Purée darf nicht zu dünn seyn, auch nicht lange kochen, sonst wird sie scharf) alsdann thut man etliche Anrichtlöffel voll Velouté dazu, oder auch Coulis, nachdem sie dick ist, oder auch von der Brühe worin die Gelbrüben gekocht sind, schäumt das Fett und die Haut wohl davon und servirt sie. — Auf die nemliche Art bedient man sich der weißen Rüben.

71. Purée von Cardons. (Spanische Artischocken.)

Hat man Cardons, die in einer dazu bestimmten Brühe oder Blanc weich gekocht sind, so schneidet man dieselben in kleine Stückchen, nimmt 3 Anrichtlöffel voll Velouté und eben so viel Consommé, läßt dieses alles in einer Casserole gut kochen und passirt es durch ein Etamine; sieht aber darauf, daß das Durchgestrichene so dick wie möglich seye; wäre es zu dick, so verdünnet man es mit süßem Rahm und thut etwas Glace réduite dazu; man läßt es aber nicht mehr kochen.

72. Purée von Sauerampfer.

Man nimmt verhältnismäßig reingewaschenen Sauerampfer, etwa 4 Lattich-Köpflein und etwas Körbelkraut, hackt solches rein, wie unter das Fricandeau, thut es in eine Casserole mit einem guten Stück Butter, gehackter Petersilien, Schalotten und Schwämmchen, passirt es in Butter; thut alsdann 4 Anrichtlöffel voll Velouté dazu, hat man keine, so nimmt man 2 oder 3 Kochlöffel voll Weisemehl, etwas Salz und Pfeffer, gießt etwas gute Brühe oder Consommé darüber, passirt es durch ein Etamine, thut etwa 4 oder 5 rohe Eyerdotter dazu, sie zu liiren, und servirt sie alsdann.

73. Fasten-Purée von Sauerampfer.

Sie wird auf ähnliche Art zubereitet wie die vorhergehende,

nur daß man statt Fleischbrühe oder Consommé, gut eingefochte Milch oder Rahm und etwas mehr Butter dazu nimmt, auch die Eyerdotter, um sie zu liiren.

74. Sauce Robert.

Eine der interessantesten Saucen der Küche, besonders zu Schweins-Ohren, Cotelettes, oder Welschhahnen-Schenkeln, (die auf dem Rost gebraten werden). Man nimmt etwa 12 oder 16 große Zwiebeln, hat man den obern und untern Theil gut davon gemacht, so schneidet man die Zwiebeln würfelförmig, thut sie mit einem guten Stück Butter in eine Casserole auf ein starkes Feuer und passirt sie schön gelbbraun; hat man keine Coulis oder spanische Sauce, so nimmt man 2 Löffel voll Weismehl, verrührt selbiges, daß es keine Klöße gibt, gießt gute Fleischbrühe daran, daß es nicht zu dick oder zu dünn wird, ein gutes Glas Wein oder einen Anrichtlöffel voll guten Essig, Salz und groben Pfeffer, läßt es kochen bis die Zwiebeln ganz weich sind, doch etwas mehr dick als dünn; im Augenblick da aufgetragen wird, thut man 3 oder 4 Eßlöffel voll guten Senf daran.

75. Glacirte Zwiebeln.

Man glacirt in der großen Küche Zwiebeln von aller Größe, die man zum Garniren braucht, theils mittelmäßige, für allerhand Wildpret Speisen, und theils ganz große, um mit großen ganzen schön geschnittenen Gelb- und weißen Rüben ein großes Stück Rindfleisch oder einen ganzen Rothbœuf (Rothbœuf sind die 2 Schlegel mit dem Rücken bis an die Rippen) eines Hammels zu garniren; man läßt die Zwiebeln, nach Verhältnis ihrer Größe, gut kochen, dann werden sie in eine gute Glace gethan, mit einem Stückchen Zucker, in der Größe einer Nuß, damit sie sich gut glacieren, und gebraucht sie zu den Speisen.

76. Racines tournées.

Man nimmt 20 oder mehr rothe Gelbrüben, schneidet sie in anderthalb Zoll lange Stückchen, aber alle gleich rund und glatt, brüht sie im siedenden Wasser, legt sie dann wieder in kaltes, um sie abzukühlen, trocknet sie und thut sie in eine gut gezogene spanische Sauce, oder auch in eine weiße Velouté, und läßt sie

Kochen. Hat man keine gezogene Sauce, so röstet man Mehl, begießt es mit anderer kräftiger Brühe, und thut sie an das bestimmte Ragout. Man bereitet auf ähnliche Art weiße Rüben; diese kann man auch (besonders wenn es Berliner-Rüben oder Navets de Ferneuse sind) schön braungelb in heißer Butter passiren, und auch Sauce oder geröstetes Mehl dazu thun und also kochen.

77. Rocamboles, oder Knoblauch.

Man nimmt ein Glas voll rein geschälten Knoblauch, brüht ihn im siedenden Wasser, läßt ihn kochen bis man ihn mit dem Finger zerknäten kann, nimmt ihn dann heraus, thut verhältnißmäßig spanische Sauce oder Velouté dazu, und läßt ihn völlig kochen.

78. Gurken.

Man schält 8 oder mehr Gurken, thut das Innere und die Kernen davon, schneidet das Fleisch in der Form und Größe eines kleinen Thalers, etwa 6 bis 7 Linien dick, ringt sie in einer saubern Leinwand aus, daß die wässerichten Theile davon gehen, und passirt sie in heißer Butter, auf einem starken Feuer; aber man muß sie öfters herum werfen, wie die Rüben, damit nicht ein Theil brauner werde als der andere; nimmt dann 4 Löffel voll Coulis oder Velouté, oder andere kräftige Brühe, läßt sie so kochen, hebt Haut und Fett wohl davon ab, und servirt sie.

Die nemlichen Gurken kann man weiß machen, mit Rahm; man bereitet sie wie obige, brüht sie im siedenden Wasser; wenn sie etwas weich sind, so kühlt man sie im kalten Wasser wieder ab, thut sie in eine Casserole mit einem Vierling frischer Butter, 2 Kochlöffel voll Weismehl, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnüz, einen Schöpflöffel voll gutes Consommé, einen Schoppen guten Milchrahm, und rührt sie wohl herum, daß sie nicht anhängen; thut sie in eine andere Casserole, hält sie gut warm und servirt sie.

79. Schwarze Butter, oder Beurre noir.

Man nimmt in eine Casserole ein halbes Glas guten Essig, Pfeffer und Salz, und macht ihn siedend; nimmt dann in eine eiserne Pfanne ein halbes Pfund Butter, läßt sie sehr heiß und ganz schwarz werden, hebt den Schaum davon ab, und gießt die Butter über den Essig; hält sie hernach warm und verbraucht sie.

80. Gehackte fines herbes für Cotelettes en papillotes.

Man schabt mit dem Messer ein Pfund Spick-Speck sehr rein, thut ein Viertelfund Butter in eine Casserole, 6 Löffel voll feines Baumöhl, und 4 Eßlöffel voll gehackte Schwämmchen, und passirt sie auf dem Feuer; sind sie gut passirt, so thut man noch 2 Eßlöffel voll gehackte Schalotten und eben so viel Petersilien dazu, passirt sie noch ein wenig, mit etwas grobem Pfeffer, Salz und Gewürz, und gebraucht sie hernach zu Cotelettes en papillotes, auch zu Mal, Lachs und Hecht; auf dem Rost ist dieses anwendbar.

81. Gelbe oder weiße kleine Rüben.

Man nimmt 20 oder mehr Gelbrüben, oder auch weiße, nachdem man deren mehr oder weniger braucht, schneidet sie in anderthalb Zoll lange Stückchen, schön rund, und läßt sie in guter Sauce kochen, mit etwas Gemüß-Essenz, wenn man hat. Man hat in der großen Küche besondere Messer, oder Formen von Blech, die sie gleichförmig schneiden.

82. Quenelles de volailles.

Man nimmt die Brüstlein von 4 Hühnern, läßt sie roh, schabt die Haut und die Nerven mit einem Messer wohl ab, daß nichts Hautartiges daran bleibe, stößt sie sehr rein in einem Mörser und treibt dieses Fleisch trocken durch ein Knöpflein-Tamis (Tamis à Quenelles); ist es passirt, so legt man es auf einen Teller; dann weicht man 2 oder 3 Weißbrödchen in kaltes Wasser und etwas Milch ein und schneidet die Kruste wohl davon; wenn es genug geweicht hat, so drückt man es mit einer saubern Leinwand so stark aus, daß es fast trocken seye; dann legt man es zu dem Fleisch, nimmt eben so viel süße feine Butter, stößt sie mit dem Brod, daß sie damit gut vermengt wird, mischt hernach das gestosene Fleisch auch mit, schlägt nach und nach 4 oder 5 Eyerdotter hinein, die man mittstößt, würzt es mit etwas fines herbes, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, sieht dann an einem Knöpflein ob es nicht zu fest oder zu leicht seye, und bewahret diese Knöpflein zum Gebrauch auf. Hechten oder Karpfen, denen man das Fleisch von der Haut und den Kräten löst, lassen sich eben so behandeln; so wie auch junge oder wilde Kaninchen.

83. Marinade cuite.

Man legt etwa einen Vierling Butter in eine Casserole, zerschneidet 3 bis 4 Gelbrüben, 4 Zwiebeln und ein garnirtes Bouquet, passirt dieses alles auf dem Feuer, mit etwa einem Eßlöffel voll Mehl, das man daran thut, nebst einem Glas voll guten Essig, und 2 oder 3 großen Löffel voll guter Fleischbrühe, Salz und Pfeffer; man läßt diese Marinade etwa drey Viertelsstunden auf einem gelinden Feuer mit einander kochen, gießt sie dann durch ein Haarsieb, und gebraucht sie zu den Speisen; man kann auch Velouté oder Sauce tournée dazu thun.

84. Backteig.

Man nimmt in eine Schüssel etwa ein Messlein Mehl, sechs rohe Eyerdotter, 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl, ein Stückchen Butter in der Größe eines Eyes, die man vorher schmelzen läßt, Pfeffer und Salz, doch sehr wenig, und ein Glas Bier; zerrührt diesen Teig wohl, daß es keine Klöße gibt; ist er zu dick, so thut man ein wenig Butter dazu: doch giebt man acht, daß er nicht zu dünn werde; dann peitschet man 2 oder 3 Eyerweiß, wie für Zwieback, und mengt sie mit dem Teig und gebraucht ihn. Man kann auch guten weißen Wein oder Milch dazu nehmen.

Fest kommen wir an die Fleischarten, welche die Ragouts und den ersten Gang oder die Entrées ausmachen.

Rindfleisch.

Es ist schon vorher gesagt worden, welches die besten Stücke des Ochsen sind, um als Rindfleisch dienen zu können; von der Art, wie es soll geschäumt und gefocht werden, ist auch schon gesprochen worden; es bleibt also nur noch übrig zu zeigen, wie es gut garnirt werden soll.

1. Die