

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Kleine Saucen

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

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 Eßlöffel voll Weis-
mehl, Salz und etwas groben Pfeffer, zerknätet dieses alles kalt
mit einander, mit einem Kochlöffel, 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
Anrichtlöffel, gießt einen Löffel voll Essig dazu und servirt sie.

39. Portugiesische Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, zwei rohe Eyerdotter,
einen guten Eßlöffel voll Citronensaft, verhältnismäßig Pfeffer
und Salz, thut dieses alles auf ein gelindes Feuer, mit etwa
2 Eßlöffel voll frischem Wasser, rührt es immer, doch langsam
herum, damit es nicht gerinne oder Klöße gibt, hernach muß
alles mit dem Anrichtlöffel 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 Eßlöffel voll
Estragoneßig, und hält die Sauce gut warm; so wie man serviren
will, thut man ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben
Eyes, 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 Hüh-
ner, 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 Anrichtlöffel voll Velouté
und 4 Löffel voll Geflügel-Essenz; wenn dieses auf die Hälfte ein-
gekocht ist, so nimmt man im Augenblick wo man sie serviren will,
einen Casselöffel voll fein gebackte Petersilien, welche man vor-
her 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 Geflügelslebern, 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 Lamm's-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 gefocht 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 Schaaalen, 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 gestoßen 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 Schöpföffel 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 Weisemehl,

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 zerknäthen 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 Schöpplöffel 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 Viertelsunden 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