

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

VII. Beigüsse

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

VII. Beigüsse.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Beigüsse.

Ein guter Beiguß ist dickfäimig, nicht dick und sehr glatt. Dies wird einerseits erzielt, durch gründliches Verrühren und Verkochen der Mehlschwitze oder des in anderer Form hinzugegebenen Mehles und langsame Zugießen der zum Aufkochen erforderlichen Flüssigkeit; andererseits dadurch, daß man den Guß vor dem Anrühren durch ein feines Siebchen rührt. Der Hauptbestandtheil, der dem Beiguß seinen Namen giebt, muß im Geschmack angenehm hervortreten; bei der Anwendung von Säuren und Gewürzen aber ist Vorsicht geboten; ein Zuviel kann den Guß verderben. Hat man keine Fleischbrühe und muß man den Beiguß mit Wasser bereiten, so kann er verbessert werden, wenn man vor dem Anrichten eine Kleinigkeit Fleischextrakt durchrührt.

Manche Beigüsse werden zum Schluß mit Eidotter abgezogen. Das Eigelb wird zunächst mit etwas kaltem Wasser tüchtig geschlagen, worauf man löffelweise von dem kochenden Guß dazu mischt, dabei anhaltend rührend, damit das Ei nicht gerinnt. Ist dies geschehen, so zieht man den Guß vom Feuer, gießt das Ei daran, verrührt es gründlich darin und richtet sofort an, ohne ferner kochen zu lassen.

B. Die warmen Beigüsse zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Klößen.

1. Einfacher Eierbeiguß (zu Spargel und Blumenkohl). In einem Eßlöffel frische Butter, die man kochend heiß, doch nicht braun werden läßt, rührt man $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, bis es gelb wird und sich hebt, dann gießt man Fleischbrühe oder Fischwasser oder klares Wasser, auch Milch, kochend heiß und allmählich hinzu, würzt den Beiguß mit etwas Zitronensaft oder gutem Essig, bis er eine angenehme schwache Säure angenommen hat, thut Salz, Muskat (und vor dem Anrichten noch ein Stückchen frische Butter) hinein, worauf man mit 1—2 Eidottern, je nach der Menge, abzieht.

Auch das Kochwasser des Gemüses kann sehr gut zum Anrühren des Beigusses verwendet werden.

2. Eierbeiguß auf andere Art (meist zu Spargel, aber auch zu Blumenkohl und sonst feinen Gemüsen). Ein Eßlöffel feines Mehl wird mit kalter Milch glatt gerührt, dann giebt man 2—3 Eidotter, 1 Theelöffel Zucker, Salz, Muskat, etwas Zitronensaft, einen Stich Butter und reichlich $\frac{1}{4}$ Liter saure, nach Belieben auch süße Sahne dazu und rühre diese Masse auf dem Feuer kochend, worauf man heißes Spargelwasser und, wenn dieses bitter schmecken sollte, gewöhnliches kochendes Wasser dazu gießt und gut verrührt. Wenn der Beiguß kochen will, gießt man ihn durch ein grobes Sieb und rührt noch etwas heiße Butter daran.

Statt Mehl kann man die gleiche Menge gestoßenen und gesiebten Zwieback zum Beiguß verwenden, wodurch er beinahe noch angenehmer wird.

Zur **Beachtung!** Vorstehende Eierbeigüße müssen dicklich, etwa von der Dichtigkeit einer fließenden Creme sein.

3. Saurer Eierbeiguß (zu Wirsing, Salatbohnen, Kartoffeln u. passend). Man nimmt reichlich $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe oder Gemüse-
kochwasser, welches erkaltet ist, rührt den Saft von einer Zitrone oder
entsprechend Essig durch und giebt dann 2—3 Eidotter daran, die man
mit Mehl, für jeden Dotter $\frac{1}{2}$ Theelöffel und einen Stich frischer Butter
verrührt hat. Als Würze Salz und weißen Pfeffer. Man schlägt den
Beiguß am Feuer bis zum Kochen, zieht ihn dann rasch zurück (und thut
noch ein Stückchen frische Butter daran). Ehe man ihn an das Gemüse
mischt, wird er noch ein Weilchen fortgeschlagen.

4. Butterbeiguß (zu allerlei Gemüsen und Fisch). Man schwitz
das Mehl wie zu Beiguß Nr. 2, kocht es mit Fleisch- oder Fischbrühe
oder auch nur mit kochendem Salzwasser auf und würzt mit weißem
Pfeffer oder Muskat und Salz. Wer einen säuerlichen Geschmack liebt, drückt
etwas Zitronensaft an den Beiguß, der nur dickfäbig sein darf. Ist er
mit Wasser bereitet, so ist es gut, etwas Fleischextrakt durchzurühren.

5. Beiguß zu Frikassée. Eine leichte, blaßgelbe Butter-
schwitze wird mit der entfetteten Brühe des zum Frikassieren bestimmten
Fleisches aufgekocht; auch Fischbrühe zu einem Fischgerichte. Dann (giebt
man ein Glas leichten Weißwein dazu) läßt den Guß bei gehörigem
Rühren einkochen, bis er wieder eine dickflüssige Creme geworden ist.
Kochend wird er mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ —1 Zitrone, 2—4 Eidottern (und
einer kleinen Tasse süßer Sahne oder Milch) abgerührt und solange mit
dem Schaumbesen geschlagen, bis er stark schäumt. — Dieser Guß darf
nicht durch reichlichen Mehlgebrauch dick gemacht werden, sondern durch
das Einkochen und Schlagen; er soll wie eine gute, warme Creme sein.

6. Weißer Kraftguß (zu Geflügel, Filetletten und Fluß-
fischen). Man bereite Butterguß nach Nr. 4, doch ohne Säure und
Gewürz. Wenn man ihn verdünnt hat, giebt man in Scheiben geschnittene
Suppenwurzeln, 1 Zwiebel, Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und, wenn man
sie gerade hat, Abfälle von beliebigem rohen Fleische oder Schinken dazu,
deckt zu und lasse 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Es muß das Mehl gleich mit
genügender Brühe aufgekocht werden, da man später nichts mehr nach-
gießen darf. Dann läßt man den Guß durch ein Siebchen laufen, rührt
etwas Zitronensaft daran und wenn man keine Fleischabfälle gehabt hat,
auch Fleischextrakt. Man kann diesen kräftigen Guß ohne weiteres an-
richten oder feingehackte Sardellen oder zerdrückte Kapern dazu mischen
und ihn damit nochmals aufkochen lassen. Auch dient er zur Bereitung
sehr feiner, kräftiger Beigüße beliebiger Art.

Will man einen braunen Kraftguß haben, so läßt man die
Mehlschwitze schön dunkel rösten, doch ja nicht verbrennen.

7. Weißer Beiguß mit Champignons (zu feinen Fleisch-
und Fischschüsseln). Die Champignons werden dünn geschält, von den
Lamellen befreit, der Stiel, soweit er holzig ist, beschnitten, worauf man
Stiel und Hütchen in dünne Blätter schneidet und in weißer Krafttunke
Nr. 6 weich werden läßt. Anstatt dieser kann man auch Butterguß Nr. 14
verwenden, rührt aber dann vor dem Anrichten etwas Fleischextrakt (und

ein Stückchen frische Butter) durch. Man kann an den theuren Champignons bedeutend sparen und den Beiguß doch ebenso wohlschmeckend herstellen, wenn man die Schalen und die abgeschnittenen, doch sehr gut gewaschenen Theile vom Stiel in Wasser gründlich auskocht, dieses dann feigt und an die Brühe gießt; natürlich darf zum Auskochen nur wenig Wasser genommen werden. Soll der Beiguß braun werden, so muß man das Mehl bei Bereitung der Grundtunke braun werden lassen.

8. Weißer Sardellenguß. Man rechnet für je 3 Personen 2 Sardellen, $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel, 35—40 Gr. Butter und einen knappen Eßlöffel Mehl oder geriebenes Weißbrot.

Die gut gereinigten und entgräteten Sardellen werden mit dem Hackmesser recht fein gehackt, dann mit den angegebenen Bestandteilen vereinigt, gut durchgnetet und zu einem Klößchen geformt, welches man in nicht ganz 2 Deciliter kochende Fleischbrühe oder kochendes Wasser legt und sich darin auflösen und gut verkochen läßt. Der Guß wird hierauf durch ein Siebchen gegossen, nochmals zum Kochen gebracht und nun noch mit nußgroß frischer Butter oder ein wenig saurer Sahne abgezogen.

9. Sardellenguß auf andere Art. Man giebt die gehackten Sardellen an weißen Kraftguß, läßt sie darin verkochen und streicht durch ein Siebchen.

Oder man vermischt sie mit der Zwiebel und läßt sie in Buttersguß aufkochen, den man mit Sahne, Eidotter oder Wein abzieht.

Soll der Guß braun werden, so richte man sich bei Bereitung der Mehlschwitze darnach.

10. Heringsguß (zu Suppenfleisch und Klößen und Fisch). Der Hering wird mehrere Stunden oder über Nacht in Milch gelegt; den Kogen entfernt man aber schon früher, hat man aber einen Milchner, so wird die Milch ebenfalls marinirt. Dann verfähre man ganz nach Nr. 8 und ziehe den Guß mit saurer Sahne oder Eidotter ab. Oder man rührt ein wenig Senf an den Guß und rührt vor dem Anrichten nur noch halbeigroß frische Butter durch.

11. Beiguß von Meerrettig (zu Suppen- und Rauchfleisch). Man reibe $\frac{1}{2}$ Stange gereinigten und gut gewaschenen Meerrettig und lasse ihn stehen. Dann koche man in Fleischbrühe feingeriebenes Weißbrot dicklich, thue ein gutes Stück Butter, Salz, Muskatnuß und den Meerrettig hinein, den man eben nur durchrührt und einmal aufkochen läßt, da er dick sein muß. Man richte ihn gleich an, da er durch Stehen verliert und dünn wird.

12. Meerrettig mit Milch. (Ein schwäbischer Guß. Zu Suppen und geräuchertem Fleische und Schweinstückelchen mit Kartoffelklößchen). Der Meerrettig wird wie oben vorgerichtet. In der nöthigen Milch kocht man einen reichlichen Stük Butter, etwas Salz, ziemlich viel Zucker und Muskatblüthe; wenn es kocht, giebt man den Meerrettig dazu und verfährt wie oben.

13. Speckguß (zu Klößen, Kartoffeln, Hülsenfrüchten u. s. f.) 70 Gramm fetten, nicht zu stark geräucherten Speck schneidet man in feine Würfel, die man langsam ausbratet, aber nur leicht bräunen läßt.

In das ausgebratene Fett rührt man 2 Eßlöffel Mehl, läßt es gelb und kraus werden, giebt einige Fülllöffel kochendes, mit Zitronensaft oder Essig gesäuertes Wasser und Salz dazu und läßt den Guß recht gut verkochen. Der ausgebratene Speck wird zum Bestreuen der Klöße zc. benützt und der Guß besonders dazu gegeben. Er gewinnt ungemein, wenn man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleischextrakt durchrührt und im Speck einige feine Zwiebel-scheibchen braun werden läßt.

14. Tomatenguß (zu Suppenfleisch, Koteletten, Geflügel). Die Tomaten — man suche recht rothe heraus — werden, wenn sie nicht zu schmutzig sind, nur mit einem trockenen Tuche gut abgerieben, in 4—6 Theile geschnitten und in wenig Wasser mit einem Stückchen Butter und 1 paar Pfefferkörnern weich gekocht und hierauf durch ein Sieb gestrichen. Dann bereite man Butterguß, thue die durchgedrückten Tomaten daran und lasse sie gut durchkochen. Hat man den Butterguß nur mit Wasser bereitet, so kann man die Tomaten vor dem Anrichten mit etwas Fleischextrakt durchrühren. In Weißwein gekocht, sind sie besonders kräftig zu feinen Fleischspeisen.

Man kann diesen Guß auch von eingemachten Tomaten oder von Tomatenmus herstellen.

15. Kräuterguß (namentlich zu Kalbfleisch und Flußfischen). Petersilie und Dragon zu gleichen Theilen, Schnittlauch, Zwiebelspitzen oder Zwiebeln oder Schalotten, Kervelkraut und Sellerieblättchen werden in gut bereitetem Butterguß etwa 15 Minuten gestobt, worauf man anrichtet. Man kann auch die feinverwiegten Kräuter vorher in nußgroß Butter dämpfen und dann an den Guß mischen.

16. Einfacher Guß zu Seefischen. Man läßt 60—70 Gr. Butter eben nur zerfließen, setzt sie auf kochendes Wasser, rührt eine Weile, giebt dann Salz, Pfeffer oder Muskat, gehackte Petersilie und Zitronenschale, sowie einige Löffel kochende Fischbrühe, läßt dies alles kochend werden und rührt saure Sahne, etwa $\frac{1}{2}$ kleine Overtasse, oder 1—2 Eidotter daran.

17. Gewöhnlicher Fischguß mit Speck. 60 bis 80 Gr. fetter, leicht geräucherter Speck wird wie gewöhnlich langsam ausgebraten; dann giebt man reichlich feingeschnittene Zwiebeln daran und wenn sie braun geworden sind, 2 Eßlöffel Mehl, welches man darin schön gelb und kraus werden läßt. 1 Theil guten Essig und 3 Theile Fischbrühe mischt man zusammen, giebt Salz, weißen Pfeffer, Zucker und, in ein dünnes Lappchen gebunden, 1 Theelöffel Rümmelkörner daran, thut dies an den Speck und läßt kochen, bis der Guß dicklich geworden ist. Dann streicht man ihn durch ein Siebchen, erwärmt ihn, wenn nöthig, vermischt ihn mit den gelbgebratenen Speckwürfeln und richtet an.

18. Feiner Fischguß mit Wein. Man bereite eine gelbe dünne Mehlschwitze, thue reichlich feingehackte Zwiebeln dazu, die man darin weich werden läßt und gießt hierauf halb Fischbrühe, halb Weißwein daran. Gewürzt wird dieser Guß nach Geschmack mit Zitronensaft oder Muskatblüthe, man kann auch ein wenig Zucker daran geben. Vor dem Anrichten rühre man ein Stückchen frische Butter durch.

19. Sahnenguß zu Fisch. 2—3 Eidotter werden mit einigen Löffeln saurem Rahm, sowie etwas Salz und Pfeffer oder Muskat ver-

rührt. Eine gelbe Mehlschwitze wird mit Fischbrühe aufgekocht und vor dem Anrichten mit der Sahne abgezogen und schaumig geschlagen.

20. Zwiebelguß (zu Suppenfleisch, Kartoffeln und Mößen). Man macht einen reichlichen Eßlöffel gutes Speisefett heiß, läßt 2 feingeschnittene Zwiebeln darin mittelbraun werden, rührt das nöthige Mehl hinzu und, wenn es bräunlich geworden ist, kochendes Wasser, Zitronensaft oder Essig, wenig Salz und etwas Zucker. Dieser Guß muß ziemlich lange kochen und dicksamig werden. (Vor dem Anrichten rührt man Fleischextrakt durch oder man bereitet ihn wie Fleischbrühe.)

Will man diesen Guß sehr dunkel haben, so läßt man Zwiebel und Mehl stark rösten, ohne sie zu verbrennen. Soll er fein werden, so reibt man ihn durch ein Siebchen und giebt etwas Wein daran.

21. Zwiebelguß mit Speck. Man bräunt die Zwiebeln in ausgebratenem Speck, läßt sie recht schön braun werden, saßt sie dann heraus und röstet im gleichen Fett das Mehl zu dunkler Farbe, worauf die Zwiebeln wieder dazu gegeben und der Guß wie vorstehend, doch ohne Zucker, beendet wird.

22. Senfguß (zu Suppenfleisch, gewöhnlichem Fisch, Kartoffeln). Man bereite eine dünne, mittelbraune Mehlschwitze, koche sie mit heißem Wasser dicklich und rühre sie, noch heiß, mit nußgroß Butter und gutem Senf nach Geschmack ab.

23. Feiner Senfguß. 2 Theelöffel feines Mehl rührt man mit kaltem Wasser glatt ab, mischt 2 Deciliter Fleischbrühe, einige Löffel Weinessig, Zucker nach Belieben hinzu und kocht dies bei starkem Rühren gut durch. Dann giebt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Läßchen guten Senf, einen Stuch Butter und 1—2 geschlagene Eidotter dazu und schlägt dies solange, bis der Guß recht glatt und schaumig ist.

24. Kapernguß (zu Suppen- und Hammelfleisch und Mößen). Man bereite von Brat- oder Speisefett eine braune Mehlschwitze, koche sie mit Wasser und etwas Essig auf, gebe eine kleine Untertasse feingeschnittene Kapern dazu (Zucker nach Geschmack) und läßt gut verkochen. (Vor dem Anrichten rührt man nußgroß Butter durch.) Feiner Guß wird mit braunem Kraftguß bereitet und durch ein Sieb gestrichen.

25. Brauner Guß (zu Suppen- und anderem gewöhnlichen Fleisch). Man läßt in gutem Speisefett feingeschnittene Zwiebeln braun werden und röstet dann 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Zucker darin ebenfalls braun, dann kocht man mit Wasser und Essig nach Geschmack gut auf, thut Pfeffer (1 feingehackte Sardelle) dazu, läßt aufkochen, streicht den Guß durch ein Siebchen und läßt ihn dann noch solange einkochen, bis er dicksamig geworden ist. Zu gekochter Ochsenzunge sehr angenehm. (Fleischextrakt macht ihn noch kräftiger.)

26. Rosinenguß (zu Ochsenzunge, Suppen- und Rauchfleisch, Bratwürsten). Man bereite von frischer Butter eine gute braune Mehlschwitze, koche sie mit Fleischbrühe oder Wasser und einer kleinen Tasse guten Essig auf, thue die halbe Schale einer Zitrone, 60 Gr. große, gut gewaschene Rosinen, Salz und eine kleine Messerspitze Zimmt dazu und lasse kochen, bis die Rosinen weich geworden sind. (Noch feiner wird dieser Guß, wenn man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleischextrakt durchrührt.) Das zum Gusse bestimmte Fleisch oder die Zunge kann, in Scheiben geschnitten,

eine Weile in diesem Guß durchgekocht werden. Will man ihn besser machen, so werden mehr Rosinen genommen.

27. Weinguß (zu Wildpret, feinem Fisch etc.). Biemlich dick gekochter, brauner Kraftguß wird entfettet und mit 2 Deciliter beliebigem Wein (Madeira) vermischt und, gut zugedeckt, eine Weile nachgekocht.

C. Kalte Beigüße.

1. Beiguß von Mandeln (zu Fisch, Rauchfleisch und Ochsenzunge). Etwa 30 Stück schöne süße Mandeln werden abgezogen, gerieben und mit Del (Provenceröl ist das beste, doch theuer), Zitronensaft und weißen Pfeffer, Salz und Muskatblüthe zu einem dicklichen Guß verrührt.

2. Kapernguß (zu Fisch und Fleisch). In kaltes Wasser gesetzt (im hohen Sommer ist Eis vorzuziehen, wenn man es haben kann), werden 4 rohe Eidotter schaumig gerührt. Dann mischt man 2 Eßlöffel kleingeschnittene Kapern, die durch ein Siebchen gestrichen wurden, Salz, Pfeffer, theelöffelweise 1 Deciliter gutes Del, den Saft von einer Zitrone oder guten Essig darunter und rührt den Guß, bis er dick und glatt geworden ist. (Durch Zugabe von 2 durch ein Siebchen gestrichenen Sardellen oder einem Löffel von gelbem, saurem Gelee wird der Guß sehr verbessert, wenn er zu einem recht feinen Gericht gehört).

3. Meerrettigguß mit Eier. 3 große, hartgekochte Eidotter werden mit Del, Zucker, wenig Weinessig und etwas weißem Pfeffer glatt und fein verrührt, worauf man soviel geriebenen Meerrettig darunter mischt, als die Flüssigkeit aufnehmen kann. Es muß einen dicken, aber fastigen Brei geben.

4. Saurer Meerrettig (zu Suppen, Rauchfleisch und Fisch). Geriebenen Meerrettig vermischt man fastig mit wenig Salz, Zucker nach Geschmack und gutem Frucht- oder Weinessig.

5. Sahneguß (zu Fisch und Fleisch, auch zu Salat). Dicke saure Sahne wird erst allein fein gerührt, dann giebt man je nach Verhältniß einige Löffel feines Del dazu und verrühre es, bis es sich gut gebunden hat, dick und schaumig geworden ist. Dann giebt man Zitronensaft oder guten Dragonessig, Salz, weißen Pfeffer und nach Belieben auch feingeschnittene Zwiebeln daran.

6. Eierguß (zu Fleisch und Fisch). Hartgekochte Eidotter werden mit wenig gutem Weinessig erst recht glatt gerührt, dann fügt man Salz, Pfeffer, für jedes Ei 1 Theelöffel Del und noch soviel Essig hinzu, als ein dicklich stießender Guß erfordert, den man rührt, bis er dickschaumig geworden ist. Zuletzt giebt man feingeschnittene Petersilie oder Dragon darunter und, nach Belieben, auch das feingehackte Eiweiß; letzteres namentlich dann, wenn man den Guß dünner bereiten will und keine Gäste anwesend sind.

7. Remouladenguß (zu feinen Fleisch- oder Fischgerichten). 4 hartgekochte Eidotter werden mit Salz und Pfeffer fein verrieben, mit 3 Eßlöffeln Senf, $\frac{1}{2}$ Deciliter Weinessig, nicht ganz 1 Deciliter Del, 1 Eßlöffel Zucker, ebensoviel gehackten feinen Kräutern, ebensoviel gehackten Kapern oder Sardellen, der Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und 2 geriebenen

Zwiebeln vermischt. Man fügt von diesen Bestandtheilen immer nur einen nach dem andern hinzu und rührt immer eine Weile, ehe man den nächsten einmischt, worauf man den Guß, der dicklich sein muß, durch ein Siebchen streicht und kalt setzt.

8. Heringsguß (zu kaltem Fleisch, Kartoffeln, Kartoffelsalat &c.). Man legt einen vorgerichteten milchernen Hering in süße Milch, nimmt ihn am andern Morgen heraus und hackt ihn ganz fein. Seine Milch wird besonders gehackt, mit 1 Obertasse Essig und etwas Del dicklich gerührt. 2 bis 3 hartgekochte Eidotter verrühre man mit wenig Essig, $\frac{1}{2}$ Löffel Senf, etwas Zucker, mische die Heringsmilch dazu, thue Pfeffer, 1 geriebene Zwiebel und den ganz fein gehackten oder durch ein Sieb gestrichenen Hering dazu und rühre den Guß recht dicklich. Viele mischen noch einen geriebenen Apfel von säuerlichem Geschmack darunter; das ist jedoch Geschmacksache.

9. Sardellenguß. Wie Heringsguß, doch ohne Senf und Apfel, natürlich werden die Sardellen auch nicht in Milch gelegt; man rechnet 5—6 Stück für einen Hering.

10. Feiner weißer Delguß (zu Fisch, Geflügel, Hummer &c.). Die Eier, die man zu dem Guß nimmt, müssen ganz frisch und recht kalt sein und die tiefe Porzellan- oder Glasschüssel, in der man ihn rührt, die ganze Zeit über in recht kaltem Wasser stehen; bei sehr großer Hitze ist Eis jedoch beinahe unentbehrlich. Wenn man rührt, muß man den kleinen hölzernen Schaumbesen oder Löffel, ersterer ist jedoch vorzuziehen, immer in der gleichen Richtung führen, z. B. von links nach rechts, ohne zu wechseln.

Man nimmt 3 hartgekochte und 1 rohes Eidotter. Zuerst werden die gekochten zu feinem Pulver verrieben, dann kommt das rohe Eidotter, sowie Salz und weißer Pfeffer daran, worauf man diese Mischung tüchtig verrührt. Dann fügt man (den Saft einer Zitrone) einen Theelöffel Zucker hinzu und knapp $\frac{1}{8}$ Liter Provenceroil, welches erst tropfenweise, dann in ganz kleinen Mengen zugegossen wird. Wenn der Guß schon dick geworden ist, kommt noch soviel guter Wein- oder Dragonessig hinzu, daß die Masse angenehm säuerlich schmeckt, worauf man noch mit Rühren fortfährt, bis der Guß wie eine dicke, weiße Creme geworden ist.

Will man einen besonderen Beigeschmack geben, so werden, wenn der Guß schon ganz dick ist, einige durch ein Sieb gestrichene Sardellen oder Kapern, oder feine Kräuter, die man recht fein geschnitten hat, leicht durchgeführt. Man wolle beachten, daß dieser, wie überhaupt jeder andere Delguß, nicht nur während des Rührens, sondern bis zum Anrichten recht kalt stehen muß; auch darf das Rühren nicht unterbrochen werden. Sollte trotzdem der Guß gerinnen, d. h. sich scheiden, wie dies häufig schon während des Rührens vorkommt, so schlägt man ein rohes, schwach gesalzenes Eidotter schaumig und gießt den Guß langsam dazu bei fortwährendem Schlagen, welches fortgesetzt werden muß, bis er von neuem weiß und glatt geworden ist.

11. Einfacher Senfguß (zu Suppen-, Rauch- und Wildschweinefleisch). Unter einige Löffelchen scharfen Senf mische man nach Geschmack

reinen Sirup und einige Tropfen feines Del, nach Belieben auch ein wenig Essig und verrühre dies gut.

12. Senfguß mit Eier. 2—3 hartgekochte Eidotter werden mit etwas Weinessig sehr fein verrührt, dann mischt man einige Löffel Senf, noch etwas Pfeffer und soviel Del dazu, als man zu einem dickfließenden, runden Guß braucht.

13. Senfguß auf andere Art. Hartgekochte Eidotter werden mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, auf je 3 Eier eine Zitrone, recht fein verrieben. Dann mischt man 2 gehäufte Eßlöffel Senf, am besten Kräutersenf, 1 Eßlöffel Zucker, Dragonessig nach Geschmack und 1 geriebene Zwiebel dazu. Wenn dies gut gerührt ist, giebt man 3 knappe Eßlöffel feines Del darunter und rührt, bis der Guß vollkommen gebunden und dick erscheint. Er muß ebenfalls in kaltes Wasser oder auf Eis gesetzt gerührt werden.

14. Johannisbeerguß (zu Wildschwein- und Schweinebraten). Man nimmt Senf und doppelt so viel körnerfreie Johannisbeermarmelade oder Saft, erstere ist jedoch besser, und verrührt es sehr fein mit etwas Zitronensaft, sodas der Guß einen angenehmen prickelnden Geschmack erhält.

D. Beigüsse von Obst, Wein und Milch.

1. Beiguß von Johannisbeeren. Recht rothe, reife, doch nicht weiche Johannisbeeren streife man mit einer Gabel von den Stielen, bis man einen reichlichen halben Liter hat. — 180 Gr. Zucker werden mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser gekocht, bis der Sirup dicklich vom Löffel läuft, dann giebt man die Beeren hinein, läßt sie einigemal aufkochen und gießt sie auf ein Haarsieb, wo man allen Saft durchdrückt. Der gewonnene Saft wird mit 1 Theelöffel mit Wasser oder Wein angerührtem Kartoffelmehl und etwas Zitronensaft aufgekocht, doch nur kurz. Soll der Guß sehr fein sein, so kocht man den Zucker in Rothwein mit Wasser vermischt; wer sparen will, nimmt dagegen 2 Deciliter Wasser. Manche geben auch Zimmt an den Guß.

Oder man preßt die Beeren ungekocht durch ein Sieb, kocht Wasser, Zucker und Zitronensaft zusammen mit dem angerührten Mehl dicklich und mischt mit dem ausgepreßten Saft die Beeren.

2. Beiguß von Himbeeren. Die Bestandtheile sind dieselben wie oben, nur kann man etwas weniger Zucker dazu nehmen und dann kommen die Himbeeren sofort an den Zucker, wie er kräftig kocht; sie müssen etwas länger über dem Feuer bleiben als Johannisbeeren. Nach dem Durchstreichen werden sie mit angerührtem Kartoffelmehl und Zitronensaft aufgekocht.

3. Beiguß von Erdbeeren; wie oben. Die Zitrone kann durch Vanille ersetzt werden.

4. Beiguß von ungekochten Beeren. Verlesene und von den Stielen gepflückte Johannis-, Himbeeren oder Erdbeeren, die jedoch sehr reif sein müssen, werden durch ein feines Haarsieb gestrichen. Das ausgeflossene Mark wird nach Geschmack mit Zucker und, wenn man will,

auch mit Zitronensaft oder weißem Wein verrührt; nöthig sind die beiden letztgenannten Zusätze nicht.

5. Beigüsse von Fruchtstäften. Eingelochte Fruchtstäfte vermische man mit etwas nach Bedarf gezuckertem Wasser, rühre angemachtes Kartoffelmehl — 1 Theelöffel für jeden halben Liter Flüssigkeit — dazu und lasse kurz aufkochen.

6. Beigüsse von Fruchtgelee. Das Gelee wird mit soviel Wasser verrührt, daß es dünnflüssig wird, doch noch einen kräftigen Geschmack bewahrt und wie oben mit Kartoffelmehl aufgekocht. Man kann an die Beigüsse auch etwas Zimmt geben, doch ist dieser Zusatz bei einer Frucht von feinem oder zartem Geschmacke nicht empfehlenswerth, indem er durch den kräftigeren und gröbereren Geschmack des Zimmtes leiden würde.

7. Beiguß von der Brühe eingemachter Früchte. Hat man übrigen Saft von in Zucker eingemachten Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen, so mische man ihn mit reichlich 1—2 Theilen Wasser, koche auf und schlage an die kochende Brühe aufgelöstes Kartoffelmehl. Je weniger Wasser, um so kräftiger schmeckt der Guß, 3 Theile Brühe und 1 Theil Wasser liefert den vorzüglichsten Guß. — Anstatt Wasser kann auch Wein genommen werden.

8. Kirschenguß. Von frischen wie von getrockneten Kirschen zu bereiten; von ersteren jedoch feiner und angenehmer.

$\frac{1}{2}$ Liter gepflückte Kirschen werden sammt den Steinen im Mörser fein gestoßen, dann läßt man sie in 2 Deciliter Wasser mit einem Stückchen Zimmt starke 20 Minuten kochen und streiche sie durch ein Siebchen. Das gewonnene Muß wird mit Zucker nach Belieben und 1 Theelöffel angerührtem Kartoffelmehl aufgekocht und kann man vor dem Anrichten etwas Zitronensaft, Rum oder Rothwein unter den Guß rühren.

Man nimmt recht schwarze, feste aber reife Kirschen; getrocknete müssen erst in warmem Wasser gewaschen werden.

9. Guß von sauren Kirschen. Wie oben, doch entsprechend mehr Zucker.

10. Pflaumenguß. Man bereite von frischen oder gut gewaschenen getrockneten Zwetschgen Muß (siehe: Kompotts), verdünne es mit gezuckertem Wasser, gebe wohl auch ein wenig Zitronensaft daran und lasse aufkochen. Sollte es zu dünn werden, so giebt man etwas angerührtes Kartoffelmehl dazu. Dieser Guß kann auch kalt gegeben werden und rührt man ihn dann nur an, ohne ihn kochen zu lassen; es kommt kein Mehl dazu.

11. Preiselbeerenguß (auch zu Fleischgerichten). Ohne Zucker eingemachte Preiselbeeren werden mit Wasser oder Wein und dem erforderlichen Zucker verrührt, mit einem Stückchen Zimmt aufgekocht und nach Bedarf mit angerührtem Kartoffel- oder Stärkemehl dick gemacht.

12. Hagebuttenguß (zu Wildpret und Schweinebraten gut). Eine Untertasse frische oder getrocknete Hagebutten, letztere müssen vorher in warmem Wasser gut gewaschen werden, werden mit einer Tasse Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, dann mit Zucker und Wein oder halb Wein, halb Wasser gut aufgekocht, nach Bedarf

mit Mehl (Kartoffel- oder Stärke) verdickt, nochmals durch ein Sieb gegeben und mit etwas Zitronensaft verschärft, doch ist letzteres nicht nöthig.

13. Sagoguß. In 4 Deciliter weißem oder rothem Wein kocht man ein Stück Zimmt, Zitronenschale und 160 Gr. Zucker, läßt dies kochend werden, worauf man 85 Gr. echten Sago einlaufen läßt, der solange kochen muß, bis er glasig geworden ist. Perlsgago, der von ebenso angenehmem Geschmack ist, wird weit schneller gar. Will man sparen, so werden 3 Theile Wein und 1 Theil Wasser, dann aber auch reichlicher Zimmt genommen.

14. Rother Weinguß (warm und kalt). An rothen Wein, à Person etwa 1 Deciliter, giebt man Zucker nach Geschmack, ein Stückchen Zimmt und $\frac{1}{2}$ entzweigesehne Citrone. Wenn dies gut aufgekocht ist, giebt man angerührtes Kartoffelmehl dazu, läßt aufkochen und gießt durch ein Siebchen. Man kann auch ein Gläschen Rum oder Arak durchmischen und mit dem Wein in Wasser geschwellte Sultan-Rosinen kochen.

Dieser Guß ist auch kalt zu geben, dann aber ohne Rosinen.

15. Einfacher weißer Weinguß. 3 Deciliter Weißwein (für 4 Personen) läßt man mit einem Stückchen Zimmt und Apfelsinenschale heiß werden, giebt dann Zucker dazu und 2 große Eßlöffel Kartoffel- oder Stärkemehl, welches man mit $1\frac{1}{2}$ Deciliter kaltem Wasser angerührt hat, giebt 40 Gr. Butter dazu, schlägt es dicklich und läßt kurz aufkochen, gießt durch ein Sieb und rührt vor dem Anrichten 1 Gläschen Arak durch; bei einem gewöhnlichen Essen kann dieser jedoch fortbleiben.

16. Rumguß (empfehlenswerth, aber scharf). Rothwein, Rum und Wasser zu gleichen Theilen bringt man mit Zucker, Zimmt, Zitronenschale und Saft und einigen Nelken, von denen man die Köpfschen gebrochen hat — alles muß nach Verhältniß zur Flüssigkeit genommen werden — auf Feuer und läßt es zugedeckt eine Weile kochen. Dann mischt man angerührtes Kartoffel- oder Stärkemehl dazu, kocht auf und gießt durch ein Siebchen.

17. Feiner Schaumguß. 5 ganz frische große Eidotter, 100 Gr. Zucker, an welchen man Zitronenschale oder Vanille abgerieben hat, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein werden gut vermischt, auf starkem Feuer schäumend und bis zum Kochen geschlagen, dann noch einen Augenblick fortgeschlagen und schnell angerichtet. Kochen darf der Guß nicht; er muß zurückgezogen werden, sowie er stark in die Höhe steigt.

Will man Arak oder Rum an den Guß mischen, so läßt man ihn gleich mitkochen. Johannisbeer-, Himbeer-, oder Erdbeerast — man nimmt nur eingefochten dazu — mischt man erst darunter, wenn der Schaum vom Feuer kommt. Man muß soviel davon nehmen, daß der Guß angenehm darnach schmeckt und schön gefärbt erscheint.

18. Gewöhnlicher Schaumguß. Man nimmt dazu nur 2 bis 3 große Eidotter und dafür 1 Theelöffel Kaisermehl, richtet sich im übrigen aber nach oben.

19. Gewöhnlicher Milchguß (zu einfachen Puddings, Klößen etc.). In $\frac{3}{4}$ Liter Milch giebt man einen gehäuften Theelöffel Kartoffel- oder Stärkemehl, 40 Gr. Butter, Zucker und, wenn man will, auch Zimmt, läßt das zusammen gut aufkochen und giebt es besonders zu Tische. Will

man den Guß recht gut machen, so kann er vor dem Anrichten mit 1 Eidotter abgerührt werden.

20. Vanilleguß (warm und kalt). Ein Stückchen gute Vanille legt man in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne oder gute Milch und läßt sie darin 2 Stunden stehen. Dann giebt man Zucker nach Geschmack, 2 knappe Theelöffel angerührtes Kaiser- oder Kartoffelmehl und drei mit Milch geschlagene Eidotter dazu und läßt dies solange am Feuer, bis es steigt, zieht dann zurück und läßt nochmals steigen. Dabei muß aber unaußgesezt kräftig geschlagen werden. Je mehr Eidotter und je weniger Mehl man nimmt, um so feiner wird der Guß.

21. Zimmtguß. Man verfährt ganz wie oben, ersetzt aber die Vanille durch ein Stück Zimmt. Will man dem Guß eine zarte, braunrosa Farbe geben, so mischt man den Zimmt gerieben daran.

22. Mandelguß (warm und kalt). Man setzt ein Stückchen Vanille mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch an, giebt dann 45 Gr. abgezogene und mit Milch feingestoßene Mandeln, Zucker und 1 Theelöffel Mehl dazu, sowie 2 Eidotter und kocht dies zusammen wie in bemerkter Anweisung.

23. Chokoladenguß. Man bricht süße Chokolade, etwa 85 Gr., in kleine Stückchen, giebt einige Eßlöffel Wasser darüber, daß sie knapp davon bedeckt wird und rührt sie am Feuer recht glatt. Dann gießt man knapp 6 Deciliter Milch und 100 Gr. Zucker, an den man Vanille abgerieben hat, und läßt dies zusammen kochen, bis die Chokolade steigt, zieht zurück, läßt nochmals steigen und wiederholt dies einigemal. Man kann den Guß vor dem Anrichten auch mit 1 Eidotter abziehen.

Zur Beachtung! Alle Milch-, Wein- und Obst-Beigüße sind in solchen irdenen Geschirren zu bereiten, deren innere Glasur noch ganz unverlezt ist und in welchen noch keine Speise mit Fett, also auch mit Fleisch gekocht wurde; am besten ist es daher, ein zu diesem Zwecke geeignetes Geschirr zurückzustellen. Auch in Porzellan- und Messing-Geschirren können diese Güße bereitet werden; wenn sich aber eine Säure in ihnen befindet, ist Messing nicht sehr zu empfehlen. Die übrigen Güße bewahre man in Porzellan-, Glas- oder irdenen Geschirren auf. In Eisentöpfen dürfen Güße und Speisen, an die Milch, Früchte oder Säuren kommen, niemals bereitet oder bewahrt werden, sie müßten denn innen mit einer fehlerfreien, weißen Glasur versehen sein, indem Eisen den Geschmack und die Farbe unangenehm verändert.

VIII. Die Fleischspeisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Fleischspeisen.

Gleichviel ob man das Fleisch braten, schmoren, kochen oder sonstwie zubereiten will, man sollte stets darauf sehen, daß man kein frischschlachteneß bekommt, welches stets trocken und zähe ist; ganz besonders wichtig aber ist dies bei großen Braten. Selbst Kalb- und Schweinefleisch soll wenigstens 1—2 Tage alt sein. Auch Wildpret, Geflügel und