

Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

209896 A

MA 9 - SD 25 - 25 - 894 - 115518 - 38

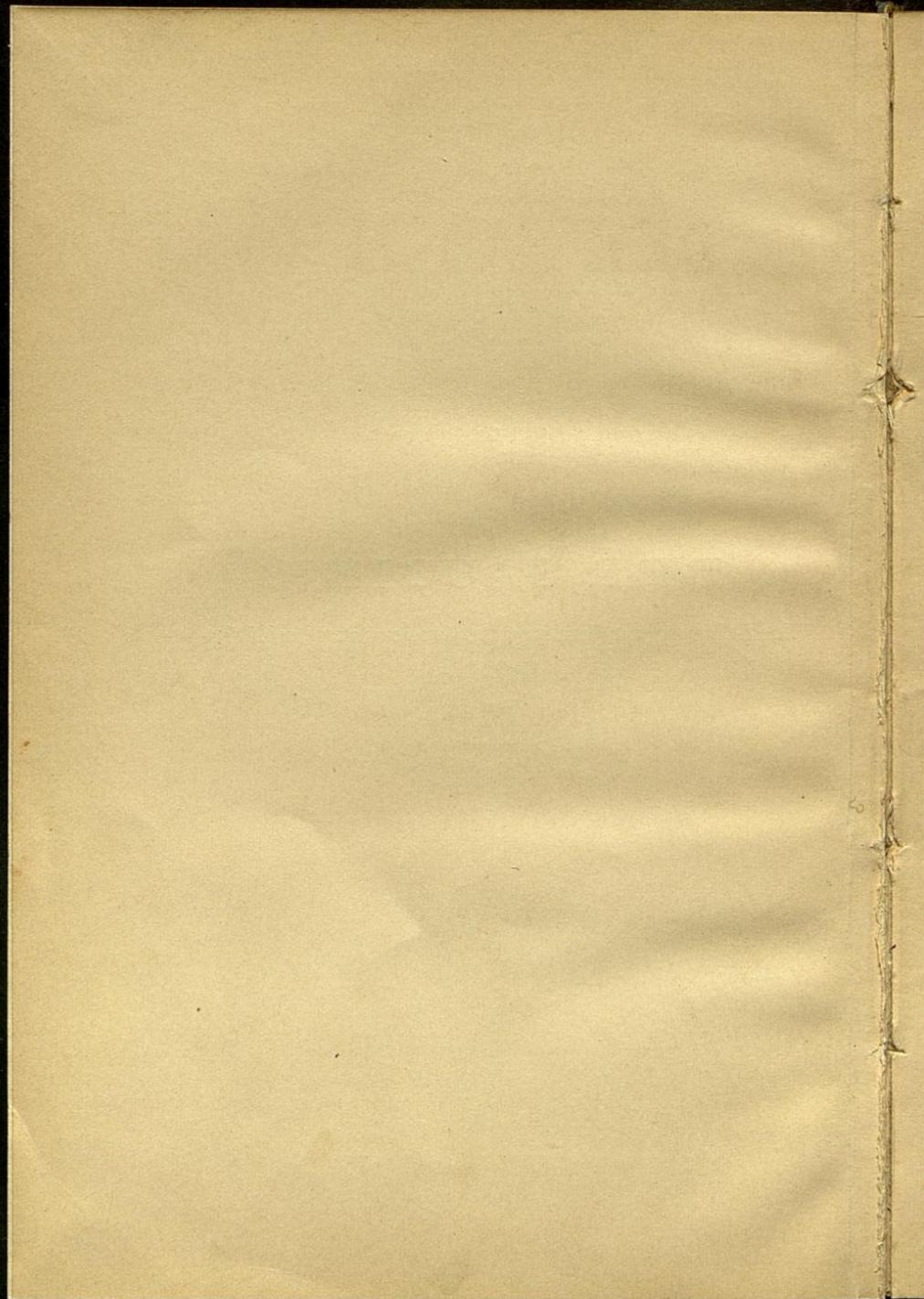
Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

209896 A

MA 9 - SD 25 - 25 - 894 - 115518 - 38

DER SAUCIER.

Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen
Artikeln.



DER SAUCIER.

Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und
einschlägigen Artikeln

für

Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küchen,
sowie für Kochinstitute.

Von

FRIEDRICH HAMPEL

Hofkoch in der k. u. k. Hofmüchke in Wien.



WIEN. PEST. LEIPZIG.

A. HARTLEBEN'S VERLAG.

(Alle Rechte vorbehalten.)

A 209.896



Gegen die Drucklegung des Buches: „Der Saucier“
wird hierorts keine Einwendung gemacht.

Wien, am 1. Juni 1897.

K. u. k. Hofwirthschafts-Amt.

Franz v. Worlitzky m. p.

k. u. k. Hofwirthschaftsrath.

IN 314.585

VORWORT.

Durch die freundliche Aufnahme, welche mein „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“ allenthalben gefunden hatte, aufgemuntert, versuche ich mit dem vorliegenden „Saucier“ eine Lücke cullinarischer Fachschriften auszufüllen, indem ich das Gebiet der Saucen zusammenfassend behandelte und durch aufmerksame und gründliche Durcharbeitung des Materiales zu höherer Geltung zu bringen suchte.

Die kleinen Erfahrungen, welche ich durch die Herausgabe meines obigen Erstlingswerkes (welches unterdessen prämiirt wurde) machte,*) erleichterten mir diesmal wesentlich die Arbeit.

Zunächst liess ich bei dem vorliegenden Kochbuche die Idee, abermals ein kurzgefasstes Hand-Receptbuch herauszugeben, fallen, indem ich meinen Recepten längere Ausführungen und Erklärungen vorausgeschickt habe oder folgen liess. Ich hoffte dadurch nicht nur dem Bedürfnisse der Collegen zu entsprechen, sondern die Kenntniss der Saucenbereitung auch dem weiteren Publicum zugänglich zu machen. Zugleich habe ich den Versuch gemacht, das

*) s. Anhang S. 145.

in der Praxis ohnehin gepflegte System der Grundsaucen, auf welchem sich ein Theil der Kochkunst aufbaut, auch theoretisch klarzustellen.

Auch habe ich diesmal darauf Rücksicht genommen, dass die im Buche angeführten Recepte mit Ausnahme der Grundsaucen für eine Saucière berechnet sind, die nach üblicher Bemessung für sechs, im äussersten Falle für neun Personen genügen kann.

Für meine Fachgenossen dürfte das vorliegende Elaborat insofern von Werth sein, als es durch das mannigfache und übersichtlich zusammengestellte Materiale, dessen Gewinnung ich zum Theile der freundlichen Unterstützung einiger erfahrener Collegen zu danken habe, im Gebrauchsfall anregenden Stoff bietet.

Die Quellenangabe, welche ich auch hier eingehalten habe, giebt die Möglichkeit zur Orientirung über fernerstehende Collegen und zur Beurtheilung der Richtigkeit der folgenden Angaben.

Zuletzt erübrigt es mir nur noch, Allen denen, welche mir zur Zustandebingung meines „Saucier“ verholfen haben, den besten Dank auszusprechen.

So möge auch dieses bescheidene Büchlein hinauswandern in die Ferne und sich Freunde sammeln in Stadt und Land.

Der Verfasser.

INHALT.

	Seite		Seite
Vorwort	V	E. Weine	24
I. Die Sauce und ihr Ver- hältniss zur Koch- kunst	I	Roth- und Weissweine, Li- queur- (Dessert-)Weine und Schaumweine, wie solche in der Küche Verwendung finden	25
II. Die wichtigsten Arti- kel, welche zur Erlan- gung eines vorzüglichen Saucengeschmackes uner- lässlich sind	5	Cognac	26
A. Trüffel	8	III. Weitere Artikel, welche bei der Saucenbereitung in Betracht kommen	28
Paradies- (oder Liebes-) Apfel	9	Butter	28
Champignon (auch Anger- ling)	11	a) Clarificirte Butter	29
Morchel	13	b) Mehlbutter	29
Steinpilz	14	c) Sardellenbutter	30
Schalotte (auch Esch- lauch)	14	d) Krebsbutter oder Hum- merbutter	30
Knoblauch	15	e) Kräuterbutter	31
B. Chocolate	16	f) Butter à la maître d'hôtel	31
Kaffee	17	Roux (Mehl- oder Einbrenn)	32
Vanille	18	a) Brauner Roux	33
Zimmt	19	b) Gelber Roux	33
C. Liqueure	19	c) Weisser Roux	33
Fruchtsäfte	21	Mirepoix	34
Syrupe	21	Bouquet garni	35
Syrup v. Johannisbeeren	21	Liaison	35
„ „ Himbeeren	22	Durcelle	36
„ „ Kirschen	22	Farben	36
D. Gewürze	23	a) Braun (Caramel, d. i. Zuckerfarbe)	37
		b) Roth	37
		c) Grün	38
		d) Gelb	39

I. Abschnitt.

Grundsuppen und Grundsaucen.

Seite		Seite
<p>Grundsuppen (empotage), Sude, Fonds, Säfte und Essenzen, insoferne diese zur Saucenbereitung nöthig sind 40</p> <p>I. Suppen 41</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Gewöhnliche Suppe (marmite) 41</p> <p style="padding-left: 20px;">b) Weisse Suppe (bouil- lon) 42</p> <p style="padding-left: 20px;">c) Braune Suppe 43</p> <p style="padding-left: 20px;">d) Suppenglace (glace de viande) 44</p> <p style="padding-left: 20px;">e) Zweite Suppe (re- mouillage) 46</p> <p>II. Sude (courte bouillon) . 46</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Fischsude 47</p> <p style="padding-left: 20px;">b) Fleischsude 47</p> <p>III. Fonds 48</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Fleischfond 49</p> <p style="padding-left: 20px;">b) Fischfond 49</p> <p style="padding-left: 20px;">c) Gemüfefond 50</p>	<p>IV. Säfte (jus) 51</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Rindfleischsaft (jus pour relevée) 52</p> <p style="padding-left: 20px;">b) Bratensaft (jus pour rôti) 52</p> <p style="padding-left: 20px;">c) Gewöhnlicher Kalbs- saft (jus de veau) . . 53</p> <p style="padding-left: 20px;">d) Wildsaft (jus de gi- bier) 53</p> <p style="padding-left: 20px;">e) Lichter Kalbssaft (blond de veau) 54</p> <p style="padding-left: 20px;">f) Demi-glace 54</p> <p>V. Essenzen (fumets) 55</p> <p>Grundsaucen 57</p> <p>Das Aufgiessen der Saucen . 57</p> <p>Braune Sauce (espagnole) . 59</p> <p>Weisse Sauce (velouté) . . 60</p> <p>Deutsche Sauce (allemande) . 60</p> <p>Dunksauce (sauce chaud- froid) 61</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Vom Geflügel (de vo- laille) 62</p> <p style="padding-left: 20px;">b) Vom Wild (de gibier) . 63</p> <p>Béchamelsauce 63</p>	

II. Abschnitt.

Fischsaucen.

<p>Amerikanische Sauce 66</p> <p>Austernsauce 66</p> <p>Bearer Sauce 66</p> <p>Bordelaisauce 67</p> <p style="padding-left: 40px;">für Krebse 68</p> <p>Buttersauce 107</p> <p>Chambordsauce 68</p> <p>Colbertsauce 69</p> <p>Fischsauce (bürgerlich) . . . 69</p> <p>Französische Sauce 70</p> <p>Genever Sauce 70</p> <p>Gourmetssauce 109</p>	<p>Grüne venetianische Sauce . 110</p> <p>Holländische Sauce 71</p> <p>Hummer- oder Krebsensauce 72</p> <p>Joinvillesauce 72</p> <p>Kappernsauce 72</p> <p>Krabbensauce 73</p> <p>Krebsensauce 73</p> <p>Maitre d'hôtel-Sauce 73</p> <p>Matrosensauce 74</p> <p>Normandsauce 74</p> <p>Orlysauce 74</p> <p>Provencer Sauce 114</p>
--	--

	Seite		Seite
Ravigotsauce	75	Venetianische Sauce	76
Sardellensauce	98	Warme Kräutersauce	76
Soyasauce	75	Warme Mayonnaise	77
Schalottensauce	114		

III. Abschnitt.

Fleischsaucen.

Artischockensauce	78	Morchelsauce	90
Auronsauce	79	Olivensauce	91
Bearner Sauce von Butter	79	Paradiesäpfelsauce	91
Bertramsauce	80	(bürgerlich)	92
Brotsauce	80	Paprikasauce (bürgerlich)	92
Carottensauce	80	Petersiliensauce	114
Catalansauce	81	Pfeffersauce	93
Champignonsauce (bürgerlich)	81	Pikante Sauce	93
Dillsauce (bürgerlich)	81	Pilzlingsauce	81
Englische Fenchelsauce	82	Polnische Sauce	96
" Kappernsauce	82	Pomeranzensauce	94
" Mandrumsauce	83	" auf andere	
" Selleriesauce	83	Art	94
" Stachelbeersauce	84	Portugieser Sauce	94
Feine Kräutersauce	112	Provencer Sauce	114
Flämische Sauce	84	Reformsauce	95
Französische Hasensauce	84	Robertsauce	95
Gourmetssauce	109	Rosinensauce	96
Gratiniersauce	109	Russische Sauce	96
Grüne Erbsensauce	85	Salmisauce	97
Grüne Plüchensauce	85	Sardellensauce (bürgerlich)	98
Gurkensauce (bürgerlich)	86	Sauce mit indischem Cary-	
" auf französische		pulver	98
Art	86	Sauerampfersauce (bürgerlich)	99
Hagebuttensauce	86	Saure Rahmsauce	99
Hasensauce (bürgerlich)	84	Semmelkrensaucen	100
Hateletssauce	87	Senfsauce	101
Hühnersauce	87	Suprêmesauce	101
Italienische Sauce	111	Teufelsauce	102
Kappernsauce (bürgerlich)	88	Toulouser Sauce	102
Kastaniensauce	88	Trüffelsauce	102
Knoblauchsauce (bürgerlich)	88	Venaisonsauce	103
Lungenbratensauce	99	Villeroisauce	104
Madeirasauce	89	Weisse Zwiebelpuréesauce	104
Maintenonsauce	89	Wildsauce	99
Mandelkrensaucen	90	Zwiebelsauce (bürgerlich)	105

IV. Abschnitt.

Gemüsesaucen.

	Seite		Seite
Bertramsauce	107	Italienische Sauce	111
Bordelaisauce	67	Kappernsauce	111
Britische Sauce	107	Kräutersauce	112
Buttersauce	107	Maltasauce	112
Carfiol- od. Blumenkohlsauce	108	Paradiesäpfelsauce	91
Colbertsauce	69	Parmesansauce	112
Englische Sardellensauce . .	109	Perigordsauce	113
Gourmetssauce	109	„ auf andere Art	113
Gratiniersauce	109	Petersiliensauce	114
Grüne Sauce auf venetianische		Provincersauce	114
Art	110	Schalottensauce	114
Hacksauce	110	Spargelsauce	115
Holländische Sauce	71	Suprêmesauce	101
Hühnersauce	87	Zwiebelpuréesauce	104

V. Abschnitt.

Kalte Saucen.

Apfelsauce	117	Kalte spanische Sauce	122
Aspicmayonnaise	117	Kräutersauce	122
Berliner Sauce	118	„ auf andere Art	123
Caviar Sauce	118	Krensaucen mit Schlagobers .	123
Cumberlandsauce	118	Oelsauce (Mayonnaise)	123
„ auf andere		Ravigotsauce	124
Art	118	Rettigsauce	125
Englische Minzsauce	119	Rothe Sauce für Hummer .	125
„ Meerrettigsauce	119	Rothe Weinsauce	125
Essigkren- oder Meerrettig-		Russische Sauce	126
sauce	120	Schnittlauchsauce bürgerlich)	126
Genfersauce	120	Tartarensauce	126
Häringsauce	121	Vinaigrettsauce	127
Kalte englische Fischsauce	121	„ auf andere Art	127

VI. Abschnitt.

Mehlspeissaucen.

Cardinalsauce	129	Eiersauce	130
Champagnersauce	129	Englische Brandysauce	131
Chocoladesauce	129	„ Himbeerensauce	131
Curaçaosauce	129	„ Sauce (Anglaise)	131

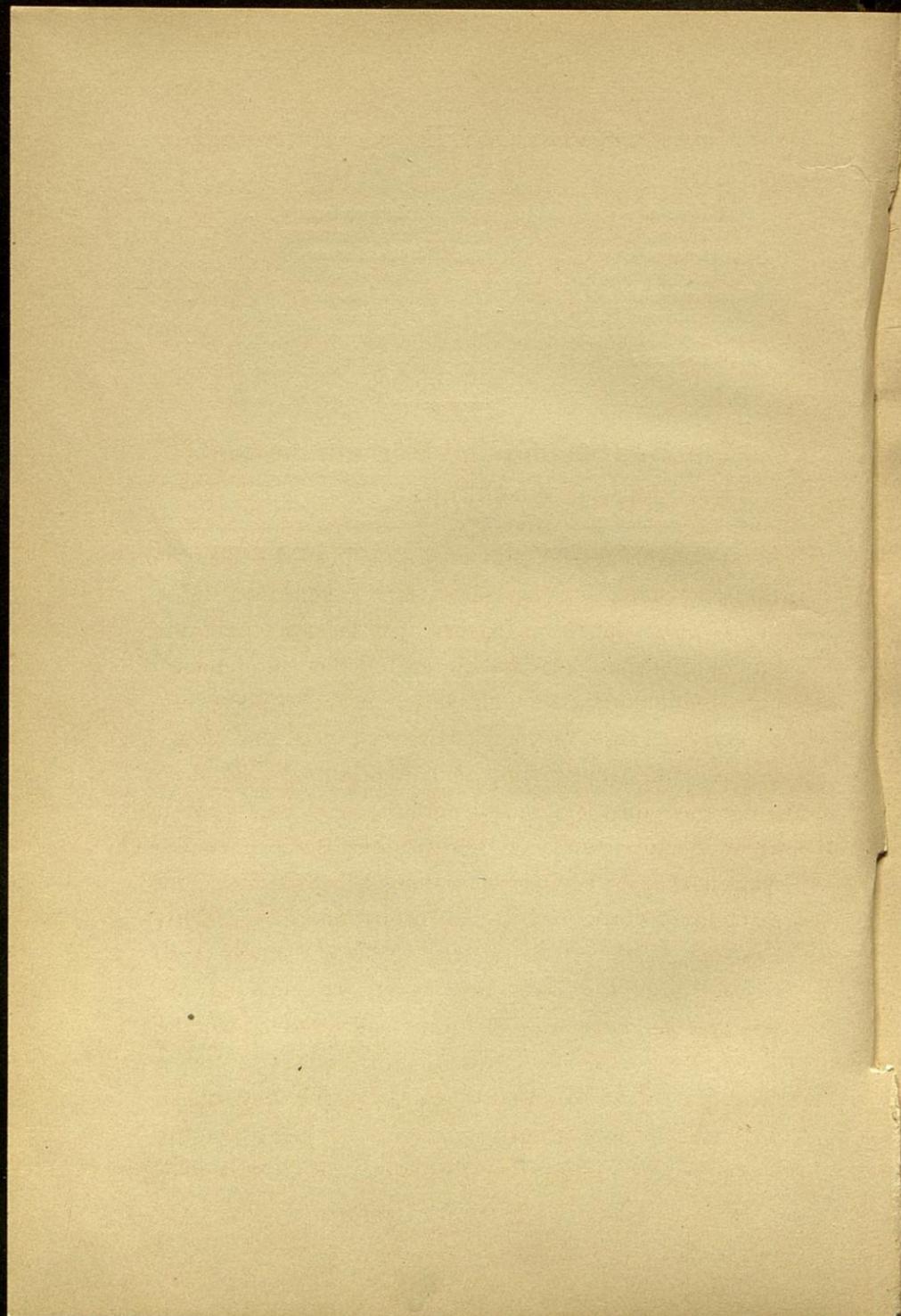
	Seite		Seite
Früchtensauce	132	Pflaumensauce	135
Kaffeesauce	132	Preiselbeersauce	135
Kirschensauce	133	Punschsauce	135
Mandarinensauce	133	Rumsauce	136
Melonensauce	133	Victoriasauce	136
Orangensauce	94	Weinsauce (Chaudeau)	136
Orangenblüthensauce	134	Zimmtsauce	137
Pariser Sauce	134		

Angaben der Quellenbenützung, nebst einigen charakteristischen Daten . 138

Auszug aus den Recensionen über mein Hand-Recept-

buch für die Thee- und Mehlspeisküche 141

Anhang. Das kritische Urtheil über dieses Buch und meine diesbezügliche Antwort . 145



I.

Die Sauce und ihr Verhältniss zur Kochkunst.

Das Gebiet der Saucen (inbegriffen die Grundsuppen, Sude, Fonds, Säfte und Essenzen) bildet nicht bloss einen integrirenden Bestandtheil der Kochkunst, sondern ist eigentlich das Fundament, auf welchem sich die culinarischen Kenntnisse aufbauen. Es gilt dies hauptsächlich von der höheren Kochkunst, obwohl auch in kleineren Küchen der Sauce ihre Bedeutung nicht genommen werden kann, beispielsweise in der Wiener Küche, welche wegen ihrer Verehrer aus dem Bürgerstande bezeichnend die „bürgerliche“ genannt wird. Führt unsere „Wiener bürgerliche Küche“ schon eine Unzahl von allgemein bekannten Saucenarten an, wie viel reicher muss die französische sein, welche durch stets neue Variationen und Neugestaltungen ihre historische Bedeutung erlangt hat und durch die vorhandene Möglichkeit zur fortschreitenden Vervollkommnung sich diese zu erhalten sucht.

Suppen, Säfte etc. und Grundsaucen, wie solche in den Vorrathskammern wohlorganisirter Küchen sich befinden, sind nicht nur die Grundbedingung zum Gelingen kochkünstlicher Arbeit, sie sind auch für den richtigen geschäftlichen Betrieb in Hôtels und Restaurants unerlässlich.

Die Sauce enthält den concentrirten Geschmack der jeweiligen Speise, paralyisirt auch oft durch ihren entgegengesetzten Charakter die Schärfe oder Milde derselben (z. B. die süsse Eglantine-sauce beim Wild), erleichtert durch ihr flüssiges Wesen das Geniessen trockener Substanzen (z. B. bei Mehlspeisen), oder vervollständigt das Gericht (wie z. B. beim Spargel, welcher mit Ausnahme einiger Bereitungsarten ohne diese angenehme Begleiterin kaum servirt werden könnte) und bildet so auch physiologisch einen Hauptfactor gastronomischer Tafelfreuden.

Die Sauce ist so alt wie die Kochkunst überhaupt. Wie diese, so verdankt auch jene der Entdeckung des Feuers ihre Entstehung, und zwar der Zeit, in welcher man lernte, das Feuer willkürlich hervorzubringen, zu erhalten und zu beherrschen. Wie man aus dem Feuer die Nutzenwendung für die Küche fand, dürfte wohl noch nicht erforscht sein. Es ist möglich, dass man schon früher die Erfahrung besass, wie die versengenden Sonnenstrahlen die Früchte weicher und geniessbarer

machen, und dadurch zu dem Versuche angeregt wurde, durch die künstliche Hitze die Früchte ebenso zu erhalten, als wären sie der natürlichen Hitze ausgesetzt gewesen. Durch das unvermeidliche Wendenmüssen der zu bereitenden Früchte hat man dann später wahrscheinlich das Braten am Spiess erfunden, denn für die Erzeugung von Kochgeschirren bedurfte es noch grösserer Erfahrungen und der Ueberwindung mancherlei Schwierigkeiten. Man will wissen, dass man zuerst Wasser in Thierhäuten erwärmte oder glühend gemachte Steine in Wasserbehälter warf, bis man auf die Herstellung von Thongeschirren kam.

Gebratenes und Gekochtes der primitivsten Art bildeten so den Anfang der heutigen Kochkunst, welche durch die unzertrennliche Beziehung zum Menschen in jeder Lebenslage dessen täglichen Bedürfnissen und socialen Einrichtungen entspricht und mit Dienstbarmachung der Wissenschaft von jeher eine der bedeutendsten Triebfedern menschlicher Cultur gewesen ist.

Aus dieser kurzen Darstellung der Anfänge unserer Kochkunst ist zu ersehen, dass unsere Verfahren wahrscheinlich die Suppe noch nicht kannten, als sie ihren ersten Braten verzehrten. Die Kenntniss der Suppenbereitung blieb vielmehr einer späteren Generation vorbehalten, einer Generation, die mit Hilfe der mittlerweile erfundenen Kochge-

schirre den Grundstein zum Tempel Gastera's legen.

Die verschiedene Zubereitung der Speisen entwickelte sich nach und nach, doch das Urprincip blieb zu allen Zeiten gleich, wenn auch die Hilfsmittel von heute und damals völlig verschieden sind. So hat man die Erfahrungen der Physik und Chemie zur Herstellung verschiedener Maschinen und Apparate für das Küchenwesen angewendet, sowie in der allerneuesten Zeit die Elektrizität als Wärmequelle mit Erfolg benützt.

Die einfache Fleischsuppe kann trotz alledem heute nicht anders bereitet werden, wie vor vielen hundert Jahren, sie ist dieselbe geblieben für Reiche wie für Arme.

Verstand man aber einmal eine gute Suppe zu kochen, dann war die Bereitung einer guten Sauce auch nicht schwer; denn abgesehen von solchen Saucen, welche von dem Fleische unabhängig sind, gehört zu einer guten Sauce in erster Linie die kräftige Suppe, der Saft oder Fond, weshalb der Bereitung dieser Artikel die vollste Aufmerksamkeit zuzuwenden ist.

II.

Die wichtigsten Artikel,

welche zur Erlangung eines vorzüglichen Saucengeschmackes unerlässlich sind.

Da die Sauce nur durch ihren feinen Geschmack zur vollen Geltung gelangen kann — vorausgesetzt, dass sie auch in ihren sonstigen Eigenschaften den culinarischen Bedingungen entspricht — so müssen auch die Mittel bekannt sein, um ihr einen solchen verleihen zu können.

Wenn sich auch über den Geschmack im Allgemeinen nicht streiten lässt, nachdem dieser der subjectiven Anlage und der daraus folgenden Auffassung entspricht, so ist man in Küchenkreisen wenigstens bezüglich seiner „Erzeugung“ mit Perseus doch einig, dass aus nichts wieder nichts wird. Man braucht nämlich für Saucen mit Fleischfond — abgesehen von den verschiedenen Gewürzen — viel Kraft, die durch das Reduciren, d. h. Einkochen der dazu gehörigen Suppen oder Säfte erzeugt wird.

Diese Methode ist jedoch nicht ausreichend; man hat ausserdem noch verschiedene Ingredienzien, die durch ihr besonderes und starkes Aroma für Saucen unentbehrlich sind. Die Gewinnung eines vollkommen guten Geschmacks ist aber auch von der Qualität dieser Ingredienzien und Substanzen, von welchen eine Sauce erzeugt werden soll, abhängig. Dass aber viele Artikel in ihrer Qualität nicht zu jeder, sondern erst in einer bestimmten Zeit für den menschlichen Gaumen brauchbar sind, lehrt die Erfahrung. So sind z. B. Spargel, Kappern, ferner Haushühner, Rebhühner und Haus- tauben am wohlschmeckendsten, bevor sie ganz zur Reife kommen; andere wieder, wie Schafe, Rinder und die meisten Früchte in ihrer höchsten Aus- bildung, wieder andere, wie Schnepfen, Haselhühner u. a. m. zu der Zeit, als sich die ersten Spuren von Zersetzung bemerkbar machen.

Diese Unterscheidung wurde schon von Sa- varin, obwohl derselbe nicht Koch war, als richtig erkannt. Es ist daher natürlich, dass ein Material, welches entweder culinarisch betrachtet unvoll- kommen oder gar schlecht ist, kein Mittel zur Er- reichung eines guten Saucengeschmacks sein kann. Das Reduciren des Saftes eines solchen Materials würde auch hier den Geschmack verstärken und dadurch nur den Fehler verstärkt hervortreten lassen.

Für einen tüchtigen Saucier bleibt daher immer noch ein grosses Feld offen. Er hat Gelegenheit, die in der Natur immer wiederkehrenden Differenzen auszugleichen und dadurch sein künstlerisches Können, sein Wissen und sein eigenes Geschmacksempfinden zu bethätigen.

Zu diesen Artikeln gehören nun hauptsächlichst:

A.

Die Trüffel.

Der Paradiesapfel.

Der Champignon und der Steinpilz.

Die Schalotte und die Zwiebel, mit dem dazugehörigen Suppengrünen (inclusive Knoblauch).

B.

Die Chocolate.

Der Kaffee.

Die Vanille, der Zimmt (inclusive des verschiedenen Geruchszuckers) und die wohl-schmeckenden Fruchtsäfte.

C.

Die verschiedenen Gewürze und Küchenkräuter, die entweder pulverisirt, getrocknet oder in Extractform in den Handel kommen, und die nothwendigsten

D.

Weingattungen, als:
 Weiss- und Rothwein,
 Liqueur (Dessertwein) und
 Cognac.

A.

Die Trüffel.

Die Trüffel, der Fruchtkörper einer Pilzgattung (Tuber Mich.), ist eine knollenartige, unter der Erde wachsende Pflanze, welche beim Durchschneiden eine marmorartig gezeichnete Fläche erkennen lässt. Man kennt circa 20 Arten, die besonders in Südeuropa, aber auch in Deutschland und anderen nördlichen Gegenden vereinzelt zu finden sind. Man bestreitet überhaupt die grosse Seltenheit der Trüffel. Ihr Auffinden ist nur durch das Vorkommen unter der Erde erschwert. Kalkhaltiger Boden von Eichen- und Hainbuchenwäldern scheint das Gedeihen des Pilzes zu fördern. Es ist jedoch noch nicht aufgeklärt, in welcher Beziehung er als Parasit auf den Wurzeln der Bäume oder ob er saprophytisch (auf faulen Stoffen wuchernd) lebt. Das Aufsuchen der Trüffel geschieht bekanntlich durch dazu dressirte Hunde oder Schweine, die dem aromatischen Geruche des Pilzes nachgehen und an der betreffenden Stelle den Erdboden aufwühlen.

Die Trüffel ist seit langer Zeit ein sehr wichtiger Handelsartikel. Man hat schon vielfach Versuche angestellt, die Pilze künstlich zu züchten, doch sind diese Versuche bisher resultatlos geblieben. Die vorzüglichsten Trüffel werden von Perigueux (überhaupt aus Frankreich) aus versandt. Diese zeichnen sich durch ihr wohlschmeckendes Fleisch, sowie durch ihre tiefschwarze Farbe aus. Auch die italienische weisse Trüffel mit ihrem knoblauchartigen Geruche ist — besonders in ihrer Heimat — eine beliebte Art.

Der grösste Verbrauch kommt auf Frankreich. Die jährliche Ausfuhr beläuft sich auf einige hunderttausend Kilogramm, der Ertrag hiefür auf 12 Millionen Francs.

Behandlung: Frische Trüffeln — jeder Art — werden zuerst mit einer Bürste in kaltem Wasser gereinigt, dann mit einem kleinen Messer sorgfältig dünn geschält und in Madeira mit etwas Salz 15 bis 20 Minuten gekocht. Zerschnittene Trüffeln werden mit Butter gedünstet (sautirt).

Paradies- (oder Liebes-) Apfel.

Der Paradiesapfel ist ein Strauch aus der Familie der Solanaceen, mit unterbrochenen, fiedertheiligen Blättern, seitenständigen Blüten und gelben oder rothen Beeren.

Von den in Südamerika heimischen Arten wird die sogenannte Tomate gegen 1 Meter hoch, hat gelbe Blüten und liefert die der Küche bekannten plattkugelförmigen Früchte. Diese einjährige Pflanze wird in vielen Varietäten in Indien, Süd- und Mitteleuropa angebaut. In der Gegend von Neapel und Rom sieht man grosse Felder mit diesen wohl-schmeckenden Früchten.

Behandlung: Da die Paradiesäpfel nicht das ganze Jahr frisch erhältlich sind, ist man immer bemüht gewesen, diese zu conserviren, um ihr un-entbehrliches Mark für den Gebrauch stets bereit zu haben. Will man ganze Paradiesäpfel aufbe-wahren, so sucht man hierzu gleich grosse, feste und tadellose Stücke aus, giebt diese in Gläser, begiesst sie mit leichtem Essig, verschliesst die Gläser und stellt sie zur Aufbewahrung an einen kühlen, luftigen und dunkeln Ort. Diese Art der Conservirung ist zwar wenig gebräuchlich, da die Paradiesäpfel dabei sehr sauer werden und nebst-dem die Eigenschaften der frischen Früchte ver-lieren. Ueblicher ist daher das Einsieden des Purée (Mark) auf folgende Art:

Man schneidet die Paradiesäpfel entzwei, drückt den wässerigen Saft aus, giebt sie in eine verzinnte flache Casserole und kocht sie auf der Maschine ein. Oefteres Rühren am Boden ist zur Verhütung des Anlegens nothwendig. Um an der

zum Einkochen nöthigen Zeit und an Brennmaterial zu sparen, passirt man die Paradiesäpfel, bevor sie noch genügend eingekocht sind, und schüttet das Mark auf ausgespannte grobe Tücher — ähnlich einem Aspic — durch welche das noch zurückgebliebene Wasser von selbst, wenn auch langsam, abfliessen wird. Das erhaltene dicke Paradiespurée wird hierauf in Gläsern verbunden oder in Flaschen verstopft, in Dunst 15 Minuten gekocht und dann aufbewahrt. Lässt man angeröstetes Gemüse mit zerschnittenen Paradiesäpfeln verkochen, so wird jedenfalls der Geschmack der letzteren gehoben. Zur Verhütung des Anlaufens der Gläser soll das Purée so dick als möglich gemacht und müssen die Gläser sorgsam luftdicht verschlossen werden.

Champignon (auch Angerling oder Herrenpilz).

Der Champignon gehört zu den vorzüglichsten essbaren Pilzen. Er kommt auf Feldern, Wiesen, auch in Wäldern Europas, Nordafrikas, Asiens und Nordamerikas vor. Die Champignons werden häufig cultivirt und besonders in den grösseren Städten Frankreichs in enormen Mengen consumirt. Man erkennt sie leicht an ihrem feinen Geruch.

Der Champignon ist am besten im August und September, kommt gewöhnlich einzeln vor und man sammelt ihn, wenn er noch eine geschlossene Kugel bildet, da er so am schmackhaftesten ist.

Interessant ist die Champignonzucht. Man bringt die sogenannte Champignonbrut (mit Myceliumfäden durchzogener Pferdemist) in Beete, bedeckt diese nach circa vier Wochen 1 Centimeter hoch mit reiner, sandiger Erde, die festgedrückt und begossen wird. Nach weiteren vier Wochen beginnt die Ernte, welche sechs Wochen lang Tag für Tag ergiebiger wird. Nach vier bis fünf Monaten werden neue Beete angelegt. Ein Champignonzüchter bringt oft täglich 4 bis 5 Centner Pilze auf den Markt (s. Lebl, Champignonzucht, Berlin 1884).

Behandlung: Champignons, überhaupt alle Pilze, müssen für den Gebrauch stets frisch sein, was an der Härte und Festigkeit leicht zu erkennen ist.

Man entfernt zuerst die erdigen Theile der Champignons, wäscht sie im kalten Wasser, trocknet sie ab und schält (tournirt) sie. Für die Sauce werden sie nun meistens noch roh verschieden geschnitten, mit Butter sautirt, was den Geschmack durch das Reduciren ihres Saftes noch erhöht. Gekocht werden die Pilze mit etwas Wasser, Citronensaft, Salz und Butter, indem man sie einige Minuten lang aufsieden lässt und dann zugedeckt beiseite stellt.

NB. Vor dem Gebrauche von selbstgesuchten Pilzen ist dringend zu warnen, abgesehen davon, dass sich über-

haupt nur edle Pilze und gezogene Champignons für feine Tafeln eignen.

Morcheln.

Morchel (*Morchella esculenta* lat.) ist eine Gattung wohlschmeckenden Pilzes, welche in trockenen sandigen Kieferwäldern, auf Waldwiesen und Weiden in den Monaten April und Mai, vornehmlich nach warmen Regengüssen wächst. Man unterscheidet zweierlei Arten: die gemeine Morchel (oder Stockmorchel) und die Spitzmorchel. Erstere besitzt einen 4 bis 5 Centimeter hohen, 2 bis 4 Centimeter dicken, weissen Stiel und einen breiten, rundlichen, faltigen, gelb- bis schwarzbraunen Hut, welcher nicht selten einen Durchmesser von 8 bis 9 Centimeter erreicht. Die Spitzmorchel hingegen ist viel kleiner, dafür wohlschmeckender, hat einen eiförmig spitzigen Hut von gelblich oder grünlich graubrauner Farbe. Frische Morcheln werden häufig als Beigaben zu warmen Fleischspeisen, Ragouts, sowie zur Bereitung von Saucen (s. Morchelsauce) verwendet.

Behandlung: Die erdigen Stiele der Morcheln werden, wie oben erwähnt, zuerst abgeschnitten. Der übriggebliebene Pilz wird hierauf einigemale gewaschen und ausgewässert. Grosse Stücke schneidet man durch, da die inneren Hohlräume oft der Aufenthalt von Insecten sind.

Steinpilz.

Der Steinpilz gehört zu den Röhrenpilzen (boletus L.), die theils essbar, theils giftig sind und häufig auf Waldboden wachsen. Von den geniessbaren Steinpilzen sind folgende am bekanntesten: Der Kastanienpilz, der Kapuzinerpilz, der Sandpilz, die Ziegenlippe, der Maronenpilz, der Kuhpilz, der geschätzte Butterpilz, insbesondere aber der edle (eigentliche) Steinpilz mit seinem unveränderlichen, weissen Fleische, braunem harten Hute, weissem bauchigen Stiele und seinem vorzüglichen Geruch und Geschmack.

Behandlung: Wie die Champignons so werden auch die Steinpilze zuerst gereinigt. Man schneidet die erdigen Theile an den Stielen ab, wodurch man auch sieht, ob der Pilz wurmstichig ist; solche Pilze dürfen selbstverständlich nie verarbeitet werden.

Nach dem Waschen können die Pilze auch ungeschält verkocht werden, ein Verfahren, das aber in grösseren Küchen nicht üblich ist.

Schalotte (Eschlauch, askalonische Zwiebel).

Die Schalotte ist eine Lauchgattung mit mittelgrossen, langen, büschelig gehäuften Zwiebeln, mittelst welcher sie auch fortgepflanzt wird, da ihr Same bei uns nicht reift. Sie stammt aus Klein-

asien, Syrien und Palästina und soll nach der Stadt Askalon, in welcher sie früher gebaut wurde, benannt und von dort durch die Kreuzfahrer nach Europa gebracht worden sein. Die Schalotte schmeckt milder und feiner als unsere gewöhnliche Zwiebel und wird, um sie ein Jahr lang zu erhalten, unter dem Ofen getrocknet.

Behandlung: Obwohl die Schalotte in der Küche verschiedenen Zwecken dient, ist ihre Verwendung für die Saucen doch die hauptsächlichste. Sie wird meistens geschält, in grösseren Stücken mit Wein, Suppe oder Essig eingekocht, oder zerhackt mit Butter oder Oel angeröstet. Man wird gut thun, die Schalotte nach dem Hacken in einer Serviettenecke auszuwaschen und auszudrücken, sie selbst aber an einem trockenen Orte aufzubewahren, um das Keimen zu verhüten.

Knoblauch (*A. sativum* L.).

Der Knoblauch ist eine aus mehreren kleineren länglichen Zwiebeln (Zehen) zusammengesetzte Zwiebel. Sie stammt aus dem Orient, kommt bei uns verwildert vor und wird in warmer Lage, in sandigem Boden cultivirt. Der Knoblauch ist eine beliebte Küchenwürze bei den Indern, Russen, Türken und Slaven, von welchen er nicht selten auch roh genossen wird. In kleineren Quantitäten

verkocht, bildet er für manche Speisen doch einen nothwendigen Geschmack, weshalb er trotz seiner vielen Feinde immer noch seine Stelle unter den anderen Küchenzwiebeln behauptet.

Behandlung: Der Knoblauch soll, wie oben gesagt, nur in kleinen Quantitäten verwendet werden, da sein Geruch und Geschmack intensiv und Vielen sehr unangenehm ist. Es genügt oft eine „Zehe“, welche mit Salz verrieben und mit einem Stückchen Butter vermischt wird, das man in die betreffende Sauce rührt. Zur Aufbewahrung hängt man den Knoblauch an einen luftigen Ort, an welchem er sich Monate lang halten wird.

B.

Die Chocolate.

Die Chocolate ist ein aus den Schoten des Caobaumes bereitetes Nahrungsmittel, welches um 1520 von den Spaniern aus Mexico zu uns gebracht wurde.

In ihrer Erzeugung machen sich vornehmlich Franzosen und Deutsche erhebliche Concurrrenz. Die Qualität der Chocolate scheint jedoch nicht so sehr von den Kunstgeheimnissen der Fabrikanten, als vielmehr von der Gattung des Rohmaterials abhängig zu sein.

Die Fabrikation der Chocolate ist durch die Vorführung bei öffentlichen Ausstellungen kein

völliges Geheimniss mehr. Cacao ist das Präparat ohne Zucker, das bei Conditoren und anderen geschäftlichen Betrieben gern für Chocolate benützt wird.

Der Kaffee.

Es giebt etwa 20 Arten des Kaffeestrauches, welcher im cultivirten Zustande die Höhe von 1½ bis 2 Meter erreicht. Die Frucht ist eine fleischige Beere, welche zwei Kerne enthält. Die wichtigste Art des Kaffees wird gewonnen aus der *coffea arabica* L., welche in Abessynien und im Sudan einheimisch ist. Ihre Früchte haben ungefähr die Grösse einer Cornelkirsche, sind erst grün, später roth, zuletzt dunkelviolettfärbt und je nach ihrer Sorte und Behandlung verschieden.

Im Handel unterscheidet man den sogenannten Mokka-kaffee, der aus Arabien stammt und an seinen kleinen, grauen Bohnen erkenntlich ist, den

Javanischen aus Ostindien mit grossen, gelben Bohnen, den

Surinamischen mit grossen Bohnen und den Bourbonischen mit fast weissen Bohnen.

Als bester gilt der Mokka-kaffee. Es lässt sich mit Sicherheit annehmen, dass schon im achten Jahrhundert n. Chr. in Abessynien der Kaffee bekannt gewesen ist; doch scheint er erst im fünf-

zehnten Jahrhundert in Persien, noch später in Constantinopel eingeführt worden zu sein. Im Jahre 1679 wurde in Hamburg das erste Kaffeehaus gegründet. Italien soll schon im Jahre 1592 Kenntniss von der Kaffeepflanze, die zuerst als Arznei gebraucht wurde, erhalten haben; nach London soll die Kunde davon ein Diener des Kaufmannes Edwards aus Griechenland gebracht haben. Von Frankreich scheint der Gebrauch des Kaffees im Jahre 1670 nach Deutschland gekommen zu sein, von wo er sich schliesslich durch die verzweigten Verkehrsmittel fast über die ganze Erde verbreitet hat.

Die Vanille (*vanilla planifolia* Andr.).

Die Vanille ist eine Gewürzpflanze mit kurzgestielten, länglich ovalen flachen Blättern und gelblich grünen, geruchlosen Blüten. Sie wächst in den heissen Regionen des östlichen Mexico, vornehmlich in feuchten, schattigen Wäldern, wo sie sich an hohen Bäumen emporschlingt. Interessant ist, dass sich die Pflanze bei dem eigenthümlichen Bau der Blüten nicht selbst befruchten kann, dies muss vielmehr durch Insecten bewirkt werden. Es ist auch bereits gelungen, die Vanille künstlich zu ziehen, und ihre Cultur wurde selbst in europäischen Treibhäusern ermöglicht.

Die Vanille enthält Fett, Harz, Wachs, Gummi, Zucker, sowie das sogenannte Vanillin, welches das duftende Aroma abgiebt. Sie ist ein ausgezeichneter Handelsartikel, da im Jahre 1872 z. B. 27.000 Kilogramm importirt wurden.

Den Gebrauch der Vanille zum Würzen der Chocolate lernten die Spanier bei der Eroberung von Mexico — von wo sie auch bald nach Europa kam — kennen.

Der Zimmt (Zimmet).

Zimmt ist die Innenrinde mehrerer Bäume der Laurineengattung. Von den verschiedenen Zimmtgattungen ist jedenfalls die aus China die vorzüglichste, obwohl auch auf Sumatra, Java und den Philippinen ähnliche Arten gewonnen werden. In England und Hamburg — als Hauptplätze des Zimthandels — heissen alle Arten mit Ausnahme des Grauen, *cassia lignea*, in Holland *cassia vera*. Der Name Kanel wird hauptsächlich dem weniger feinen Ceylonzimmt beigelegt.

C.

Die Liqueure.

Liqueure sind aromatisch-geistige Getränke, die mehr oder weniger Zucker enthalten.

Ihre Herstellung geschieht theils durch Destillation, theils durch Extraction oder durch die

Mischung ätherischer Oele. Die Destillationsmethode ist ziemlich umständlich, erfordert vielerlei Apparate, grosse Kenntnisse und Uebung, weshalb sie im beschränkten Haushalte nicht zur Anwendung kommt, sondern den grösseren Fabrikanten überlassen bleibt. Für solche Küchen, die aber die Mühe der Liqueurerzeugung nicht scheuen, ist das Verfahren der Extraction oder Infusion am zweckentsprechendsten.

Die betreffenden Gewürze, Früchte, Wurzeln und verschiedenes andere werden hierzu längere Zeit in feinem reinen Branntwein (Weingeist) ziehen gelassen, abgeseiht, mit der nöthigen Menge Syrup vermischt, filtrirt und in verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Die von Früchten und Blüthen bereiteten oder mit Fruchtsäften gemischten Liqueure nennt man Ratafias, die feinen, französischen, sehr süssen und dicken Liqueure crèmes oder huiles, wie z. B. crème de vanille, crème de café oder huil de rose, huil de venus etc. (s. „Le cuisinier moderne“ par G. Garlin).

Die wichtigsten Liqueure, welche in der Küche zur Verwendung kommen, sind:

- Chartreuse,
- Curacao, Vanille,
- Anisette, Thee,
- Cacao, Orange,

Café, Sherry-Brandy,
 Noyaux,
 Allasch,
 Kirschwasser,
 Maraschino di Zara,
 Punschessenz,
 Arac de Batavia,
 Rum de Jamaica.

Fruchtsäfte.

Fruchtsäfte sind die ausgepressten, eingekochten und eingedickten, wohl auch nur filtrirten und geklärten Säfte süß-säuerlicher Früchte, wie der Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Heidelbeeren u. a. m. — Fruchtsäfte, welche mit Zucker versetzt, durch Kochen verdickt werden, das angenehme Aroma der Früchte besitzen und deshalb nicht nur zu den erfrischenden Getränken und geschmackbessernden Ingredienzien, sondern auch als selbstständige Beigabe für verschiedene Mehlspeisen verwendet werden, heißen Fruchtsyrupe.

Bereitung:

Syrup von Johannisbeeren.

Die Beeren werden durch ein Seidensieb gedrückt und durch den Filtrirsack passirt. Man

wiegt nun den erhaltenen Saft, versetzt ihn mit der doppelten Quantität Zucker, lässt ihn in einem unverzinnnten Kessel kochen, schäumt ihn ab, zieht denselben zurück (wenn er 32 Grad hat), filtrirt, kühlt ihn aus und füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt.

(Garlin.)

Syrup von Himbeeren.

Dieser wird wie der Obige bereitet.

Syrup von Kirschen.

Die Kirschen werden entkernt und fest ausgepresst. Der Saft wird nun in den Keller gestellt — wo er 24 Stunden bleibt — gewogen, mit dem doppelten Quantum Zucker versetzt, in einem Kessel zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Sobald er 32 Grad erreicht hat, wird er zurückgezogen, durch den Filtrirsack geseiht, in Flaschen gefüllt, verkorkt und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

(Garlin.)

NB. Alle säuerlichen Syrupe von Johannisbeeren, Kirschen, Weichseln, wilden Maulbeeren etc. werden nach demselben Principe erzeugt. Man bereitet jedoch auch Syrupe von yerschiedenen Gerüchen, wie Orangenblüthen, Veilchen u. s. w., auch von Weinen, wie Muscateller, Malaga etc. (s. Seite 265, Band II, von „Le cuisinier moderne“: Les sirops).

D.

Gewürze.

Gewürze nennt man im Allgemeinen alle jene Genussmittel, welche man in kleinen Quantitäten den Speisen (Saucen) oder Getränken zusetzt, um ihren Geschmack zu erhöhen, oder auch nur, um die Speisen verdaulicher zu machen. Das Salz ist wohl auch ein Gewürz, doch wegen seiner Unentbehrlichkeit eigentlich schon ein Nahrungsmittel; hingegen sind Zucker und Essig zu den Gewürzen zu rechnen, wenn auch nicht zu den aromatischen. Die Gewürze werden meistens aus dem Pflanzenreiche gewonnen, und zwar aus verschiedenen Pflanzentheilen; so gewinnt man z. B.

aus Wurzeln: Ingwer;

aus Blättern: Dragun (Bertram), Pfefferkraut, Majoran, Lorbeer, Salbei, Petersilie, Kerbel u. a.;

aus Baumrinden: Zimmt oder Kanel (s. d.);

aus Blütenknospen: Gewürznelken, Zimmtblüthen, Kappern;

aus Narben der Blüten: Safran;

aus Früchten: Pfeffer, Paprika, Neue Würze (Pimpernelle), Vanille (s. d.), Fenchel, Anis, Kümmel, Dill, Koriander;

aus der Umhüllung der Früchte (Samenmantel): Muskatblüthe;

aus den Samen: Senf, Muskatnuss etc.

Ferner gehören zu beliebten Gewürzen im weiteren Sinne noch: Zwiebel, Schnittlauch, Rettig, Meerrettig (Kren), die Kressenarten und andere scharfschmeckende Kräuter.

Der übermäßige Genuss von Gewürzen überreizt den Magen, stört die Verdauung und erzeugt leicht eine nachtheilige Erregung des Blutlaufes und der Nerventhätigkeit, während mässiger Genuss bei schwerverdaulichen Substanzen nur zweckdienlich ist.

E.

Weine.

Wein ist ein Gährungsproduct des Saftes der Weintrauben, einer Pflanzenfamilie, von welcher mehrere Arten bekannt sind. Die vorzüglichste ist die edle Rebe der alten Welt.

In Amerika kommen jedoch noch viele Arten vor, die in Europa als widerstandsfähiger Unterbau gegen die Phylloxera verwendet werden. — Das Heimatland des Weinstockes ist unzweifelhaft Asien, und da uns die Bibel von Noah's Weinbergen erzählt, so reicht die Weincultur bis in die fernsten Zeiten zurück. Die Bacchuszüge deuten allegorisch die Verbreitung des Weines von Osten nach Westen an und nahmen — der Mythe nach — ihren Weg über Arabien, Aegypten und Lybien nach Hellas, von da nach Italien, Illyrien und Gallien.

Roth- und Weissweine, Liqueur-(Dessert-)Weine und
Schaumweine, wie solche in der Küche Verwendung finden.

Land	Rothweine	Weissweine	Liqueure (Dessertweine)	Schaumweine
Oesterreich	Nussberger Oest. Donau- perle Vöslauer	Mailberger Gumpolds- kirchner Retzer Klosterneu- burger		Herzogsmantel Goldmarke
Ungarn	Ofner Karlowitz Villányer	Ruster Somlauer Neszmélyer	Tokayer (Zsamarodner Ausbruch)	Hubert J. E. (Pressburg) Casino
Dalmatien	Vino nero di Spalato			
Deutsch- land	Assmannshauser	Johannisberger Rüdesheimer Mosel		
Frankreich	Bordeaux Médoc Château-Lafitte Château-Mar- gaux Château-Latour	Château d'Yquem Haut Sauternes	Rivesaltes Lunel	Sillery Mareuil Monopole sec
	Burgund Romanéc-Conti Chambertin	Chablis		
Spanien	Tinto di Rota	Xerez Manzanilla	Sherry, Malaga, Lagrima, Mos- catel	
Portugal	Colares Mancaon	Lisbon Lamalonga	Muscato Faro	
Atlantische Inseln			Madeira Sect Sercial	

Am Rhein begründeten im Jahre 280 n. Chr. gallische Legionen den deutschen Weinbau. Tiroler Weine finden wir schon im „Virgil“ als Lieblings-trank des Kaisers Augustus besungen, Ungarn wurde unter Kaiser Probus (?) mit italienischen Reben versehen. China hatte schon 2000 Jahre v. Chr. Weinbau betrieben, derselbe wurde jedoch im fünften Jahrhundert v. Chr. gänzlich ausgerottet (s. A. v. Babo und E. Mach: „Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirthschaft“, 2. Aufl., Berlin 1885).

NB. Bordeauxweine (in England Claret genannt) heissen die in der Umgebung der Stadt Bordeaux — im weiteren Sinne alle im Departement Gironde — erzeugten Weine. Dieselben zeichnen sich durch ihr angenehmes Bouquet und durch ihren feinen Geschmack aus und werden neben dem Champagner am meisten ins Ausland versendet. Sie stehen an erster Stelle unter den sogenannten „Weltweinen“, die überall getrunken werden. Es giebt weisse und rothe Bordauxweine, die je nach der Qualität im Preise verschieden sind. Zu den vorzüglichsten gehören: Der Médoc (roth) und der weisse Bordeauxwein von Sauternes (s. Hamm, „Das Weinbuch“, 2. Aufl., Leipzig 1874).

Cognac (eau de vie).

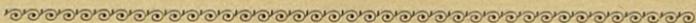
Cognac ist ein destillirter französischer Branntwein. Er hat seinen Namen von der Stadt gleichen

Namens. Letztere liegt im Departement Charente, welches überhaupt viel Handel mit Weingeist und Branntwein (Franzbranntwein) treibt.

Der Cognac verdankt seinen feinen, aromatischen Geschmack und Geruch dem ätherischen Weinöl, das mit Essigäther in dem gewonnenen Alkohol enthalten ist. Er wird aus leichten, nicht haltbaren Brennweinen (vins de chaudière) erzeugt. Sein Werth steigt mit seinem Alter, denn je älter der Cognac ist, desto feiner und milder schmeckt er. Sehr alter Cognac kommt daher im Preise einem theuren Weine nicht nur gleich, sondern übertrifft denselben öfter noch um vieles.

Die Arten, welche in den Handel kommen, sind meistens nur schlechtes Kunstproduct, das mit echtem Cognac nicht die entfernteste Aehnlichkeit hat.

Der Cognac, welcher in England unter dem Namen Brandy in den Handel kommt, findet besonders bei der Saucenbereitung, ausserdem aber noch als Arzneimittel mannigfaltige Verwendung.



III.

Weitere Artikel,

welche bei der Saucenbereitung in Betracht kommen.

Die Butter.

Die Erfahrung lehrt, dass die Butter speciell auf dem Gebiete der Saucen einen Verbrauchsartikel abgiebt, welcher auf den Geschmack derselben einen entschiedenen Einfluss ausübt, insbesondere dort, wo die Butter frisch und in grösseren Quantitäten zur Verarbeitung gelangt, wie beispielsweise bei sämtlichen holländischen Saucen. Man ist deshalb in den grösseren Küchen von jeher bestrebt, die beste Qualität zu erhalten, auch dann, wenn dieselbe hoch zu stehen kommt. Die beliebteste Butter liefert Frankreich (Normandie, Bretagne), und Rennes hat sich durch die Fabrication einen Ruf erworben. Die Butter von Isigny ist jedoch trotz aller Concurrrenz die beste und der Versandt ins Ausland ist ein so bedeutender, dass

sich der jährliche Umsatz auf 20 Millionen Francs beläuft. Für den Gebrauch in der Küche verwendet man meistens zweierlei Butter: eine feine und eine gewöhnliche; die erstere dient zur frischen Verarbeitung, die letztere zur Verkochung.

Zum Anrühren der Saucen gebraucht man die gewöhnliche Butter, da durch das Anrösten und Auskochen ihr feinerer Geschmack ohnehin verloren geht. In vielen Küchen ist es üblich, hierzu auch die clarificirte Butter (s. u.) zu verwenden, welche bei uns unter dem Namen „Rindschmalz“ in den Handel kommt, leider vielfach gefälscht und in den Magarinfabriken erzeugt wird.

a) Clarificirte Butter (beurre clairfier).

Bereitung: Die zum Clarificiren bestimmte Butter wird in eine ziemlich grosse, hohe Casserole gegeben, auskochen gelassen und abgeschäumt. Sobald die Butter nicht mehr steigt, was beweist, dass das Wasser verflüchtigt ist, zieht man sie zurück und passirt dieselbe ohne den Satz behutsam in ein passendes Porzellangeschirr. Man wird gut thun, clarificirte Butter für den Gebrauch immer vorrätzig zu haben.

b) Mehlbutter (beurre manié).

Die Mehlbutter dient nicht nur zum Legiren von Säften (und Fonds), sondern besonders zum Verdicken dünner Saucen.

Bereitung: Sie wird aus frischer Butter bereitet, indem man zu einem bestimmt grossen Stück das doppelte Quantum Mehl entweder auf einem Teller mit der Gabel, oder sonst auf eine beliebige Art darunter wirkt, dass es eine gleichmässig gut gemischte Masse bildet. Wenn Saucen durch schlechtes Mehl nachlassen, so ist die Mehlbutter ein schnelles Mittel, diesen Fehler auszubessern.

c) Sardellenbutter (beurre d'anchois).

Bereitung: 8 bis 10 Stück gesalzene Sardellen werden gewaschen, mit einem Tuche getrocknet (das darauf befindliche Häutchen weggerieben), gespalten, die Gräten herausgenommen, mit 20 Dekka Butter gestossen und durch ein Haarsieb gedrückt. Die Sardellenbutter wird entweder gleich verarbeitet oder zum Extraserviren in eine beliebige Form gebracht.

d) Krebsbutter oder Hummerbutter (beurre d'ecrevisses).

Bereitung: 20 kleine Krebse werden gekocht, die Schale in einem Mörser zu Brei gestossen, mit circa 20 Dekka Butter verrieben, in eine Casserole gegeben und anrösten gelassen. Nach 30 Minuten wird das Ganze mit Wasser aufgegossen, aufkochen gelassen, die aufsteigende rothe Butter löffelweise

behutsam abgenommen und sofort in kaltes Wasser passirt, in welchem die Butter fest wird. Schliesslich ist die Krebsbutter aus dem Wasser herauszunehmen.

e) Kräuterbutter (beurre Montpellier).

Bereitung: Die Filets 8 bis 10 gesalzener Sardellen, etwas gehackte grüne Petersilie, Bertram (Dragun), 1 Pimpinelle und einige Kappern werden fein gestossen, mit 150 Gramm Butter gemischt und durch ein Sieb passirt. Dann werden 200 Gramm Butter in einer Terrine schaumig gerührt, obiges darunter gemengt, grün gefärbt und gewürzt. Die Kräuterbutter wird sogleich für den Gebrauch (meistens zum Ueberziehen kalter Fische) verwendet.

(Urb. Dubois.)

f) Butter à la maître d'hôtel.

Zu gebratenen Fischen, Rumsteaks, Entrecotes, Beefsteaks etc., besonders zu am Rost Gebratenem (Grillirtem) wird diese Butter gern servirt, und zwar entweder separat oder in Stücken geschnitten, gleich auf die Speise gelegt.

Bereitung: In 20 Dekka feiner Theebutter verarbeitet man den Saft einer ganzen Citrone, salzt und pfeffert die Butter, mischt 1 Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie darunter und macht dar-

aus ein beliebig geformtes Stück, welches man für den Gebrauch in ein Gefäss mit Eiswasser legen kann.

NB. Alle diese Gattungen von Butter, wie sie für die Küche verarbeitet werden, verlieren durch längeres Stehen viel von ihrer Qualität, weshalb es sich empfiehlt, die Butter stets frisch zu machen oder am Eis aufzubewahren.

Roux (Mehl- oder Einbrenn).

Roux, ebenfalls eine französisch-technische Bezeichnung, die anstatt der deutschen Mehl- oder Einbrenn gebraucht wird. Der Roux besteht aus Fett (Butter) und Mehl und wird zwar auch für verschiedene Suppen gebraucht, doch dient er hauptsächlich zur Bereitung von Saucen, die meist ohne diese Zuthat gar nicht denkbar wären. Der Roux spielt deshalb eine grosse Rolle, was leider in den meisten Küchen noch nicht recht anerkannt wird. In grösseren Restaurants wird er massenhaft (5 Kilogramm) im voraus erzeugt, da er sich durch sein Erstarren lange hält, ohne seine Güte zu verlieren. Zu seiner Bereitung verwendet man (für Saucen) nur das beste Mehl, welches unter aufmerksamem fleissigen Rühren, langsam, bei mässiger Hitze angeröstet wird.

Je nach der zu bereitenden Sauce unterscheidet man braunen, gelben und weissen Roux.

a) Brauner Roux.

Bereitung: 40 Dekka Butter werden in einer Casserole zerlassen, dann mit 50 Dekka gutem, gesiebtem Mehl glatt verrührt und unter oftmaligem Umrühren — wie oben erwähnt — langsam auf der Ecke der Maschine oder im heissen Etuve (Trockenofen) angeröstet, bis das Mehl gleichmässig braun ist, was je nach der Hitze 2 bis 3 Stunden und länger dauern kann.

Da sich das Mehl leicht anlegt (anbrennt), stellt man die Casserole häufig auf einen Dreifuss und rührt besonders aus den Ecken heraus, dass weder lichtere noch dunklere Theilchen (Knoten) entstehen können.

b) Gelber Roux.

Bereitung: Der gelbe Roux wird wie der braune bereitet; man lässt das Mehl jedoch nur so lange rösten, bis dasselbe eine lichtbraune (gelbe) Farbe angenommen hat. Er wird für folgende Saucen verwendet: velouté, normande, deutsche, béchamel etc.

c) Weisser Roux.

Bereitung: Der weisse Roux wird nur ganz wenig geröstet, darf gar keine Farbe annehmen, und kann wegen der kurzen Zeit, welche er zu seiner Bereitung braucht, erst knapp vor dem Ge-

brauche angerührt werden. Die Manipulation und das Verhältniss von Fett und Mehl ist wie bei dem braunen Roux (s. d.). Er dient zur weissen Sauce (Crèmesauce, auch Béchamel- oder Buttersauce etc.).

NB. Hierher gehört auch noch die Mehlbutter, welche unter Artikel „Butter“ (s. d.) eingereiht wurde.

Mirepoix.

Mirepoix ist ein französisch-technischer Ausdruck für würfelig geschnittenes und angeröstetes Suppengrün, welches in grösseren Küchen für den Gebrauch stets vorrätzig ist. Es ist ein nothwendiger Bestandtheil zum Dünsten verschiedener Gerichte und dient meistens dazu, durch die Mittheilung seines Geschmacks den Fond, beziehungsweise die zu dünstende Substanz selbst wohl-schmeckender zu machen.

Bereitung: 10 Dekka geräucherter, fleischiger Speck wird gleichmässig in kleine Würfel geschnitten und in einer eisernen Pfanne (poêle) etwas heiss gemacht. 2 spanische Zwiebeln, 2 gelbe und 1 weisse Rübe, 1 Petersilie, 1 Sellerie und 2 Porree werden ebenso zerschnitten zu dem heissen Speck gegeben und unter fleissigem Schwingen und Rühren gleichmässig lichtgelb angeröstet (sautirt).

Gewürze (Lorbeer, Thymian, Nelken und Pfefferkörner) sind nur dann zu einem Mirepoix zu

geben, wenn man den Fond, die Sauce oder Suppe, für welche dasselbe dienen soll, nicht ohnehin mit einem Bouquet (s. d.) garniren will.

Will man ein Mirepoix noch schmackhafter machen, so lässt man ein Stück rohen, würfelig geschnittenen Schinken mitrösten und mit einem Glas guten Weisswein verdunsten.

Bouquet garni.

Bereitung: Bouquet garni ist ein Büschchen grüner Petersilie, in welches ein Lorbeerblatt und etwas Thymian eingebunden ist, und zwar so, dass durch das längere Kochen des Fond, der Suppe oder Sauce, welche mit einem solchen Bouquet garnirt sind, dasselbe weder zerfällt, noch etwas von seinen Theilen verliert.

In Hôtels und grösseren Küchen werden auch bouquets garnis für den Gebrauch vorrätzig gemacht und mit dem geputzten Suppengrünen aufbewahrt.

Liaison.

Liaison ist eine Mischung von Eidotter und Obers (Schmetten), mittelst welcher man Saucen und Suppen „legirt“ (bindet). Da eine legirte Sauce oder Suppe durch längeres, ruhiges Stehen in der Hitze gerinnt, d. h. die Dotter durch ihr Garwerden (pochiren) sich von der anderen Substanz

absondern, so müssen solche stets während des Stehens gerührt werden. Je nach der Verwendung wird die Liaison bald mit mehr, bald mit weniger Obers gemacht.

Für Saucen, welche durch eine Liaison molliger und feiner werden sollen, hält man diese etwas dicker als für Suppen.

Bereitung: 2 Dotter werden mit 4 Löffel voll frischem Obers verrührt, passirt und bis zum Gebrauche auf das Eis gestellt, da im Sommer das Obers durch längeres Stehen in der Hitze sauer wird und die Liaison dadurch gerinnen kann.

Durcelle.

Bereitung: Durcelle (auch duxelle) sind feingewiegte Champignons, Petersilie und Zwiebel, welche mit Butter, manchmal auch mit Oel angeröstet werden und einen wichtigen Artikel für verschiedene Saucen und andere Speisen bilden. Man heisst dies auch kurz fines herbes (feine Kräuter), die jedoch eigentlich nur aus Petersilie, Bertram und Kerbelkraut bestehen sollen.

Farben.

Obwohl die Behandlung der Sauce stets eine sorgsame sein soll, so dass ihre natürliche Farbe keines künstlichen Dazuthuns benöthigt, um auch ihr Aus-

sehen appetitlich erscheinen zu lassen, so ist es doch in einigen Fällen nothwendig, von kleinen Hilfsmitteln zur Steigerung der Farbennuancen Gebrauch zu machen. Zu den erlaubten Färbemitteln gehören: Der meist verwendete Caramel (braune Zuckerfarbe), rothe Bretonne (Cochenille), grüner Spinatopfen und Safrangelb.

a) Braun.

(Caramel, d. i. Zuckerfarbe.)

Bereitung: Ein beliebig grosses Stück Zucker (etwa 20 Deka) wird zerhackt, in eine unverzinnte Kupfercasserole (poëllon) gegeben und mit so viel Wasser benetzt, als zu seiner Anfeuchtung nöthig ist. Er wird dann so lange langsam gekocht (gebrannt), bis er eine tiefbraune, beinahe schwarze Farbe hat. Man giesst hierauf, sobald sich eine Kruste zu bilden anfängt, dasselbe Quantum Wasser dazu und lässt den Caramel bis zu seiner gänzlichen Auflösung kochen, passirt ihn und hebt ihn in einer Flasche für den Gebrauch auf.

NB. Um den Zucker gleichmässig zu brennen, soll man denselben öfter umrühren.

b) Roth.

(Bretonne oder Cochenille.)

Bretonne, ein französisches Fabrikat, ist unschädlich und im Handel in Fläschchen, wie die

übrigen sogenannten Teig- und Saftfarben, für den grösseren Gebrauch bei Droguisten billiger zu beziehen. Es ist jedoch nicht schwer, rothe Farbe selbst zu bereiten.

Bereitung: In $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Weingeist lässt man 40 Gramm gestossene Cochenille und 2 Gramm Pottasche in einem irdenen Gefässe ungefähr einen Tag lang digeriren (ausziehen), worauf man das Ganze filtrirt (s. Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche).

c) Grün.

Obwohl auch grün (wie roth) als grüne Bretonne käuflich ist, erzeugt man diese Farbe insbesondere für kalte und warme Saucen doch am liebsten selbst.

Bereitung: Einige Handvoll frischer, grüner Spinat wird zerstoßen und zerrieben und mittelst eines grösseren starken Tuches so viel als möglich ausgedrückt. Der auf diese Weise erhaltene Pflanzensaft wird in eine kleine Casserole gegeben und auf die Platte gestellt, ohne denselben kochen zu lassen.

Nach einigen Minuten wird sich ein grüner Farbstoff vom Wasser absondern, der mit einem Löffel wegzunehmen ist. Man giebt nun diese topfige Farbe auf ein feines Haarsieb und verwendet sie je nach Gebrauch.

d) Gelb.

Gelb wird selten in der Küche gebraucht, da Suppen oder Saucen etc., welche diese Farbe besitzen sollen, durch den Gehalt von Eiern fast nie ein künstliches Nachfärben für zweckmässig erscheinen lassen.

Bereitung: Um gelbe Farbe zu erzeugen, lässt man in $\frac{1}{4}$ Liter heissen Wassers 5 Gramm Safran ausziehen und passirt dieses vor dem Gebrauche.

Säuregelb, welches frei von metallischen Verbindungen ist, wird in den Handel gebracht und findet auch praktische Verwendung. (Hand-Receptbuch.)

I. Abschnitt.

Grundsuppen (empotage).

Sude, Fonds, Säfte und Essenzen, insofern diese zur Saucenbereitung nöthig sind.

Zur Bereitung einer Sauce gehört in erster Linie eine Suppe oder ein Saft, welcher zum Aufgiessen des Roux (Mehl- oder Einbrenn) unbedingt nothwendig ist. Ausgenommen davon sind diejenigen Saucen, die durch ihren Charakter zur Mehl- und süssen Speise und solche, die überhaupt nicht zum Fleisch servirt werden, wie einige Fisch- und Gemüsesaucen. In grösseren Küchen, wo obige Artikel auch noch anderen Zwecken dienen, die Besorgung dieser jedoch ausschliesslich dem Saucier zukommt, verlangt daher ein altes System das Aufstellen von einigen, nach dem Bedarfe sich richtenden

- I. Suppen,
- II. Suden,

- III. Fonds,
- IV. Säften (jus) und
- V. Essenzen (fumets).

I. Suppen.

a) Gewöhnliche Suppe (marmite).

Die gewöhnliche Suppe, welche wieder zum Aufgiessen anderer dient, wird in grösseren Küchen täglich in einem Kessel (daher auch Kesselsuppe) bereitet. In Hôtels und Restaurants, in welchen Massen von Fleischabfällen zu verwerthen sind, wird diese Suppe wohl meistens nur aus diesen gekocht und bildet durch das Hinzuthun der übrig gebliebenen Säfte der gedünsteten oder gebratenen Speisen einen sogenannten Fond, der abgeseiht, clarificirt und eingekocht, den Saft für die Saucen abgiebt. In grossen und feineren Küchen hingegen, in welchen die Manipulation eine andere ist, muss jede Suppe, sowie jeder Fond eigens aufgestellt werden.

Bereitung: Man füllt den Suppenkessel bis zu zwei Drittel des Inhaltes mit kaltem Wasser an und giebt dann einige Stücke von den Theilen der Nuss oder den Spitzen des Tafelstückes — vorausgesetzt, dass man nicht ohnehin ein Tafelstück oder ein anderes Siedefleisch aufzustellen hat — nebst einigen Rippen und Markknochen hinein,

und zwar so viel, bis der Kessel davon voll ist. Man schiebt diesen sodann auf das offene Feuer, zieht denselben beim Aufkochen zurück, schäumt die Suppe ab und giesst eventuell etwas kaltes Wasser nach, um die Suppe klarer zu machen.

Endlich giebt man noch das Suppengrüne in den Kessel und seiht die Suppe nach 5 bis 6 Stunden ab, in welcher Zeit das Fleisch ausgekocht sein kann.

Zur Bereitung einer guten Suppe ist frisches, blutiges Fleisch nothwendig, weil gerade das Blut jene Stoffe enthält, welche nicht nur nahrhaft, sondern auch wohlschmeckend sind. Schlitziges Fleisch, welches theilweise schon zersetzt ist, daher gewaschen oder gar ausgewässert werden muss, giebt bekanntlich eine schlechte trübe Suppe.

Hingegen ist ein zweckentsprechendes Fleisch, wie es vorher beschrieben wurde, zum Geniessen selbst weniger brauchbar.

b) Weisse Suppe (bouillon).

Wenn es die Verhältnisse einer Küche nicht gestatten, täglich eine gewöhnliche Suppe aufzustellen, man aber trotzdem eine solche zum Aufgiessen weisser Saucen oder legirter Puréesuppen benöthigt, so ist man gezwungen, sich mit einer anderen Suppe zu behelfen, die man wegen ihres bestimmten Zweckes kräftiger machen wird.

Bereitung: Man zerschneidet eine Zwiebel, zwei gelbe Rüben, eine halbe Sellerie, eine Petersilie und zwei Porree, giebt diese mit zerschnittenem Nierenfette in eine grosse Casserole, giesst einige Löffel Wasser darauf, lässt dies einkochen, verdunsten und das Gemüse etwas rösten. Dann zerhackt man zwei Stelzen vom Kälbernen, giebt diese nebst $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbsabfällen zu Obigem und giesst das Ganze mit circa 5 bis 6 Liter Wasser auf. Nach den ersten Wallungen wird die Casserole zurückgezogen, die Suppe abgeschäumt, abgefettet, wieder zugedeckt und am Rande des Herdes 2 bis 3 Stunden kochen gelassen. Auch eine alte Henne oder das „Junge“ von drei Hühnern (Flügel, Hals, Füsse und Magen) wird etwas angebraten und mitgekocht. Endlich sieht man die Suppe durch eine feuchte Serviette, fettet sie noch einmal ab und lässt sie für den Gebrauch auskühlen.

Die weisse Suppe verwendet man häufig zum Aufgiessen der weissen Sauce (*velouté*), sowie zum Dünsten verschiedener Geflügel und Gemüse und zu den oben erwähnten Puréesuppen (*à la reine*).

c) Braune Suppe.

Die braune Suppe stellt man zur Bereitung der braunen Sauce (*espagnole*) auf, falls dazu nicht andere Suppen und Säfte zu verwenden wären.

Bereitung: Man belegt den Boden einer Casserole mit blättrig geschnittenem Nierenfette, mit ebenso geschnittenem Gemüse (2 gelbe, 1 weisse Rübe, 1 Sellerie, 1 Porree, 1 Petersilie), giebt dazu das zerschnittene Fleisch zweier Rindswaden nebst einigen anderen Fleischabfällen vom Lungenbraten oder vom Roastbeef, giesst nun so viel Wasser darauf, bis das Fleisch zur Hälfte davon berührt ist, und lässt das Ganze zugedeckt unter öfterem Umrühren eindünsten. Die Casserole wird dann aufgedeckt und zum weiteren Coloriren in die Röhre gestellt — ohne jedoch das Fleisch anlegen zu lassen. Wenn dasselbe schön braun gefärbt ist, wird das Fett abgegossen und mit dem doppelten Quantum (des Fleisches) Wasser aufge-gossen. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe abgeschäumt und entfettet, nach 4 Stunden langsamen Kochens durch eine Serviette passirt und an eine luftige Stelle zum Auskühlen gestellt.

Wie zur weissen Suppe, so gehört auch zur braunen das angebratene alte Huhn oder das „Junge“ vom Geflügel zur Kräftigung der Schmackhaftigkeit.

d) Suppenglace (glace de viande).

Die Suppenglace spielt in allen Küchen eine grosse Rolle, indem sie besonders bei improvisirten

Arbeiten ein Hilfsmittel ist, welches zugleich Säfte und Suppen, natürlich aber nie die aus einer Substanz gezogenen Fonde und Essenzen (s. d.) ersetzt.

Man erzeugt die Glace gewöhnlich aus der zweiten Suppe (remouillage), doch wird sie in grossen Küchen besonders aufgestellt.

Bereitung: Man zerschneidet 4 Kilogramm Ochsenkeule und giebt diese mit ebenso viel zerschnittenem Fleische eines Kalbshalses in einen Kessel, dazu noch zwei alte Hühner und sonstige Abfälle von Geflügel (ohne die Leber), giesst das doppelte Volumen Wasser oder erübrigte ungesalzene Suppe auf, lässt sie aufkochen, schäumt sie ab und garnirt sie wie eine gewöhnliche Suppe. Sind auch die härtesten Fleischtheile gänzlich weich gekocht, was nach 5 bis 6 Stunden der Fall sein wird, sieht man die Glace ab, entfettet sie sorgfältig und vertheilt sie in zwei Casserolen zum Einkochen. Ist sie zur Hälfte reducirt, giesst man sie zusammen, und man wird gut thun, sie vor dem weiteren Einkochen über Nacht an einen kalten Ort zu stellen. Am folgenden Tage nimmt man das Fett weg und kocht die Glace bis zur beliebigen Dicke weiter ein, um sie in verzinnten Büchsen oder Porzellengefässen unverschlossen aufzubewahren. An einem trockenen, luftigen Ort wird sich die Glace ganz gut halten. Uebriggebliebene gesal-

zene Säfte, Suppen oder Fonds soll man nicht unter die Glace mischen, da diese sonst nie fest wird.

e) Zweite Suppe oder Nachguss (remouillage).

Die zweite Suppe ist diejenige, welche man durch ein nochmaliges Auskochen der Fleischstücke und Knochen erhält, nachdem die erste Suppe schon einmal abgeseiht wurde.

Sie dient zum Einkochen von Glace (s. d.), zum Aufgiessen des Gemüses der Dienerschaft, zu sonstiger weniger heiklen Verarbeitung, sowie um diese Reste für die Küche bis zur Möglichkeit auszunützen.

Bereitung: Man giebt zu dieser Suppe das ausgekochte Fleisch, Knochen etc. tagsüber zusammen, stellt dies den nächsten Tag nebst allen nicht besser zu verwendenden Abfällen auf, lässt es so lange als möglich kochen und passirt die Suppe wie alle anderen zum schnelleren Abkühlen in eine flachere Terrine.

II. Sude (courte bouillon).

Sude sind kurze, aromatisirte Brühen (Suppen), in denen Fische, Hummer, Hirn etc. gekocht werden und die auch zur Bereitung einiger Saucen — z. B. eine Art Fischhollandaise — verwendet werden.

Die Sude stellt man meistens mit Wasser, seltener mit Fleischsuppe auf.

Erstere werden mit Essig gesäuert (Fischsude), letztere mit Wein wohlschmeckender gemacht (Fleischsude).

a) Fischsude.

Bereitung: 5 Liter Wasser (falls so viel zur Bedeckung des zu kochenden Fisches nothwendig ist) werden in eine passende Fischwanne geschüttet, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, eine halbe Sellerie blättrig hineingeschnitten, mit ungefähr $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Essig gesäuert und gut gesalzen. Nun werden noch 2 Lorbeerblätter, mehrere Gewürznelken, Thymian und ein Löffel ganzer Pfeffer dazugegeben, der Sud 10 Minuten kochen gelassen und endlich wird der betreffende — eventuell an den Einsatz angebundene — Fisch hineingegeben. Verlangt eine besondere Gattung Fisch, dass dieser mit kaltem Sude aufgestellt werden soll, so hat man den Sud vor dem Gebrauche abkühlen zu lassen.

b) Fleischsude.

Bereitung: Diese werden wie Obige aufgestellt. Anstatt Wasser benützt man jedoch allgemein eine Suppe (s. Kesselsuppe und zweite Suppe), welche mit Wein oft geschmackvoller ge-

macht wird. Für Fleischsude verwendet man Hirn, Frösche, Hahnenkämme, Nieren, Schweins- und Kalbsfüsse, Briese, wenn sie nicht gedünstet werden, Austern u. a. m.

In dem Falle als eine Sauce bloss mit dieser Brühe aufgegossen wird, ersetzt man die zu benützende Kesselsuppe mit einer kräftigeren Bouillon (s. d.) oder verstärkt den Fleischsud mit einem passenden Fond.

III. Fonds.

Unter Fonds versteht man jene dünneren Säfte, welche sich durch die aufgegossene Suppe bei gedünstetem Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild oder Gemüse bilden. Der Fond ist daher ein Mittelding zwischen einem dünnen, trüben, unfertigen Saft und einer durch Dünsten dicker und stärker gewordenen Suppe. Wenn Geflügel etc. in seinem Saft servirt werden soll, so erzeugt man diesen aus dem betreffenden Fond, welchen man entfettet, einkocht, eventuell mit Wein oder Glace verstärkt und etwas nachfärbt. Der Fond wird jedoch meistens zur Bereitung derjenigen Sauce benützt, die zur Speise servirt werden soll und von welcher er gewonnen wurde; er wird auch dieser in Bezug auf Farbe und Geschmack ganz entsprechen.

Wenn der Fond der Quantität, die zum Aufgiessen einer diesbezüglichen Sauce nöthig ist,

nicht entspricht, wird er nach seiner Art verlängert, im anderen Falle zur Verstärkung seines Geschmacks reducirt. Nach der Bereitung unterscheidet man: Fleisch-, Fisch- und Gemüsfonds.

a) Fleischfond oder Geflügelfond (fond de volaille).

Bereitung: Das zu dünstende Stück Fleisch oder Geflügel wird entweder gespickt oder bardirt (mit Speck belegt), eventuell noch in Papier gebunden, vorher gesalzen, in eine ovale Stielcasserole oder in ein anderes passendes Geschirr gelegt, mit so viel gewöhnlicher Suppe aufgegossen, bis das Fleisch bedeckt ist, zugedeckt und dünsten gelassen. In vielen Fällen wird man hierzu noch einige Abfälle mit Gemüse anbraten und dasselbe zur Verbesserung mitdünsten lassen, oder man wird dies wenigstens mit einigen Löffeln Mirepoix (s. d.) ersetzen. Je nach der Art der Zubereitung des Gedünsteten giesst man zum Fond auch einige Gläser Rothwein (für schwarzes Fleisch) oder Weisswein (für weisses Fleisch) dazu.

Ist das Fleisch weich, was sich nach Grösse und Gattung richten wird, so wird der Fond abgeseiht und, wenn es nöthig ist, noch eingekocht.

b) Fischfond.

Der Fischfond kommt eigentlich in der oben angegebenen Art der Fonds im Allgemeinen nicht

vor, wenigstens nicht in solchen Quantitäten wie bei einer Speise von Fleisch und Geflügel. Ausser bei den gedünsteten Fischgerichten erhält man noch Fonds bei sautirten Fischfilets, die mit Wein begossen werden, nähert sich aber durch sein Ueberwiegen des Geschmacks dem Volumen gegenüber schon mehr den Essenzen (s. d.). Fischfond wird auch nur in starker, condensirter Form als Geschmack den Saucen beigegeben, in selteneren Fällen durch eine weisse Suppe (s. d.) verlängert und so verarbeitet.

c) Gemüsefond.

Artischocken (ganze, viertel oder Boden), Cardonen, selerie en branche, sea-kale, Kohl, Salat und anderes Gemüse, welche zuerst in Wasser aufgekocht und dann mit Suppe gedünstet werden, liefern einen Fond, welcher entweder ganz dick eingedünstet zum Glaciren oder Coloriren oder auch oft zur Bereitung einer dazugehörigen Sauce dient.

Bereitung: Das halb weich gekochte oder blanchirte Gemüse kommt in eine entsprechende niedere Casserole (*plat à sauter*), wird je nach seiner Art gesalzen, gewürzt oder gezuckert und mit so viel Suppe aufgegossen, bis diese das Gemüse bedeckt. Ist dieses weich, wird der Fond abgeseiht und zur Sauce verwendet.

IV. Säfte (jus).

Die Säfte vertreten oft die Stelle der Sauce, oder werden nebst dieser entweder apart oder gleich zu den verschiedensten gedünsteten und gebratenen Fleischgerichten (relevées), sowie zum Wild- oder Geflügelbraten servirt. Man unterscheidet im Allgemeinen zwei Säfte: den Rindfleischsaft (s. d.) und den Bratensaft (s. d.).

Da weisses Fleisch oft anstatt des Rindfleisches zum Relevée servirt wird, bereitet man hierzu auch einen passenden Saft, den gewöhnlichen Kalbssaft, für das gebratene wilde Geflügel den Wildsaft (s. d.). Ferner kann man noch den lichten Kalbssaft (s. d.), welcher zum Aufgiessen und Verstärken feinerer Saucen dient und für besondere Zubereitungsarten verwendet wird, und die demi-glace (s. d.) zu den Säften rechnen. Andere Säfte werden oft aus den vorbeschriebenen Fonds dadurch bereitet, dass diese sorgfältig abgefettet und eingekocht werden, oder aber aus den mitgebratenen oder mitgedünsteten Fleischabfällen der betreffenden Speise. Für den grösseren Gebrauch stellt man aber nur die oben angeführten Säfte besonders auf, weil sie nicht nur die Arbeit erleichtern, sondern auch zu besseren Resultaten führen werden.

a) Rindfleischsaft (jus pour relevée).

Bereitung: 2 Kilogramm Rindfleisch (Lungenbratenabfälle etc.), 2 Kilogramm Kalbfleisch (Schulter oder Spitzen des Carrés) werden zerschnitten, in eine flache Casserole nebst einigen Löffeln Fett in der Röhre gleichmässig braun gebraten, mit $\frac{1}{2}$ Liter weissem Wein begossen und mit 8 Liter Bouillon (s. d.) aufgefüllt. Nach dem ersten Aufkochen wird der Saft abgefettet, einige grosse Stück Gemüse, einige Bratenbeine oder Geflügelabfälle, ein Bouquet und einiges Gewürz mitgekocht und nach 5 bis 6 Stunden durch eine nasse ausgewundene Serviette geseiht, sowie mit einem Stück ($\frac{1}{2}$ Kilogramm) mageren, doch frischen Rindfleisch wie eine Consommé clarificirt.

b) Bratensaft (jus pour rôti).

Der Bratensaft wird zwar auch in grösseren Küchen oder wenigstens für grössere Diners besonders aufgestellt, doch meistens aus dem eigenen Saft des gebratenen Fleisches oder Geflügels, welcher nach Abgiessen des Bratenfettes in der Pfanne, Casserole oder plat à sauter übrig bleibt, bereitet.

Bereitung: Man entfernt behutsam das am Rande Verbrannte, das den Saft bitter machen würde, giesst je nach Bedarf etwas gute Suppe

oder Rindssaft darauf, lässt den Saft etwas kochen und passirt ihn hierauf in eine Bainmariecasserole. Ist der Saft zu dünn, so muss ein Stückchen Glace zur Verstärkung hinzugegeben werden. Man lässt nun den Saft noch einmal aufkochen, worauf zum letztenmale das übriggebliebene Fett abgenommen wird.

Oft lässt man zuletzt noch die Abfälle des tranchirten Geflügels kurz mit dem nöthigen Rinds- oder Kalbssaft auskochen, um dadurch den Geschmack zu gewinnen, passirt ihn und entfettet ihn knapp vor dem Gebrauche.

c) Gewöhnlicher Kalbssaft (jus de veau).

Bereitung: 2 Kilogramm Kalbsschulter oder Carréspitze wird klein zerschnitten, mit einem Löffel Mirepoix in eine Casserole gegeben, dazu kommt dann noch ein Stückchen Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Weisswein. Das Ganze wird zugedeckt, unter oftmaligem Umrühren einkochen und in der Röhre gleichmässig anbraten gelassen. Man giesst sodann 4 Liter weisse Suppe darauf, lässt den Saft circa 3 Stunden kochen, seih denselben durch eine Serviette und entfernt sorgfältig das aufsteigende Fett.

d) Wildsaft (jus de gibier).

Bereitung: Eine Rehschulter, die Läufe eines Hasen, 1 Kilogramm Kalbsschulter werden in

Stücke zerhackt, in einer flachen Casserole angebraten, mit $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein begossen und mit 6 Liter brauner Suppe angefüllt. Nach dem ersten Aufkochen wird der Saft abgeschäumt und entfettet, mit Gemüse garnirt, dreiviertel zugedeckt am Rande der Maschine 3 bis 4 Stunden kochen gelassen, sodann passirt und mit gestossenem Rindfleisch ($\frac{1}{2}$ Kilogramm), einem alten, zerhackten Rebhuhn und einigem Eiweiss wie eine Consommé clarificirt.

e) Lichter Kalbssaft (blond de veau).

Der lichte Kalbssaft dient, wie oben erwähnt, zum Aufgiessen und Verstärken feinerer Saucen und wird für besondere Zubereitungsarten verwendet.

Bereitung: Dieser Saft wird wie der vorher angegebene gewöhnliche Kalbssaft aufgestellt; das Fleisch und das Gemüse wird jedoch nicht angebraten oder colorirt, damit der Saft so licht als möglich bleibt. Das Fleisch giesst man nur mit so viel Suppe auf, dass diese ersteres gerade gut bedeckt.

f) Demi-glace.

Demi-glace ist ein dick eingekochter Saft, den man auch durch Verdünnen der Glace erhält. Die

Demi-glace servirt man meistens zu gedünstetem Fleisch.

NB. Um Säften, welche aus Mangel an Gelatinegehalt (Gallerte) wenig Consistenz besitzen, eine solche künstlich zu verleihen, wendet man häufig ein Mittel an, welches zwar sehr bekannt ist, doch trotz seiner Güte viel zu wenig gewürdigt wird. Man rührt für ungefähr 2 Deciliter Saft einen Kaffeelöffel voll Arrowroot in einer Schale mit etwas Wasser an, rührt dieses in den Saft, lässt ihn aufkochen und passirt ihn für den Gebrauch.

V. Essenzen (fumets).

Essenzen sind eine Art dick eingekochter Säfte oder Fonds, welche durch ihre Reduction vielfach verstärkten Geschmack besitzen und zur Erhöhung eines solchen von fertigen Saucen und Dinersuppen dienen.

Essenzen werden meistens aus allen Gattungen Geflügel und Fischen bereitet, seltener vom Rind- oder Kalbfleische, und da sie speciell den Saucen erst den haut goût verleihen, sind sie bei Fisch- und Entréegerichten eine besondere Nothwendigkeit.

Bereitung: Die Knochen (carcasses), reinere Haut- und Fleischabfälle des betreffenden Geflügels oder Fisches kommen nebst etwas Mirepoix (s. d.) zerhackt in eine Casserole, werden je nach der

Farbe des Fleisches mit etwas Weiss- oder Rothwein begossen, zugedeckt und einkochen (tomber) gelassen. Mit weisser oder brauner Suppe neuerdings aufgegossen, lässt man das Ganze 1 bis 2 Stunden kochen, seiht dann die Essenz, reducirt sie wie eine Art Glace und bringt sie löffelweise zur Verwendung. Wenn die Sauce, für welche eine Essenz gezogen wird, dunkel ist, so lässt man nicht selten vorerst die Knochen etwas anbraten, was das Aroma noch verstärkt. Schnee-, Haselhühner, Schnepfen u. a. m. haben oft einen solch intensiven Geruch, dass ihre Essenzen nur vorsichtig verwendet und zu ihrer Bereitung nur ausgesuchte Abfälle gebraucht werden.

Grundsaucen.

Saucen, welche in grossen Quantitäten voraus gemacht werden und noch keinen charakteristischen Geschmack besitzen, vielmehr nur zur Bereitung anderer bestimmter Saucen dienen, heisst man allgemein Grundsaucen. Zu diesen rechnet man hauptsächlich die braune (espagnole) und die weisse (velouté) Sauce.

Die deutsche Sauce, die Béchamelsauce und die Dunksaucen gehören wohl auch hierher, spielen jedoch nicht die Rolle wie erstere.

Bei Bereitung der Grundsaucen ist darauf zu sehen, ob Suppe und Roux für sich schon regelrecht behandelt worden sind. Das Aufgiessen ist bei einiger Uebung selbst bei grossen Quantitäten nicht schwer, doch von derselben Wichtigkeit; es hängt ganz davon ab, ob die Sauce „glatt“ oder „gebunden“ ist, und ob sie sich dadurch leichter auskochen und entfetten lassen kann.

Fleissiges Rühren am Boden der Casserole bis zum Aufkochen der Sauce wird das Anlegen verhindern und ein sehr langsames Weiterkochen am Rande der Maschine das ganze Emporsteigen des Fettes und des Schaumes fördern. Das Abnehmen dieser ist eine weitere Bedingung einer guten Sauce.

Erst wenn die Oberfläche ganz frei von Fett ist — was oft erst nach einigen Stunden der Fall ist — wird die Sauce durch ein Haarsieb passirt und zum Ueberkühlen an einen luftigen Ort gestellt. Damit das Bilden einer Haut vermieden wird, ist die Sauce öfter umzurühren und wo möglich zur weiteren Verarbeitung auf dem Eise aufzubewahren.

Das Aufgiessen der Sauce besteht im Verühren des Roux mit der Suppe (dem Saft oder Fond), die sich durch das Aufkochen vereinigen und die „gebundene“ Sauce bilden. Eine Sauce kann kalt oder warm aufgegossen werden.

Das kalte Aufgiessen wird deshalb gern angewendet, weil dabei ein gleichmässiges Abrühren des Roux leichter möglich ist, eine warme (heisse) Behandlung beschleunigt hingegen die Arbeit und ist deshalb auch sehr empfehlenswerth. Letztere ist auch die gebräuchlichere Art des Aufgiessens.

Der zum Aufgiessen fertige Roux wird etwas abgekühlt und rechts neben die dazugehörige Suppe gestellt, welche man in einer Casserole für

diesen Zweck beinahe kochend gemacht hat. Man giesst nun mit der linken Hand einen grösseren Schöpflöffel voll auf den rechtsstehenden Roux, welchen man mit dem Holzlöffel so lange abzurühren hat, bis derselbe eine durch und durch gleiche Masse bildet. Dieses Verfahren macht man noch einigemale, ersetzt dann den Löffel durch eine Schneeruthe, giesst die letzte nöthige Suppe dazu und peitscht beides nochmals fest durcheinander, so dass selbst die kleinsten unverrührten Mehltheilchen vermischt werden. Mit dem Holzlöffel, der zu diesem Zwecke gleich einem Spatel geformt ist, wird die Sauce bei grosser Hitze ohne Unterbrechung bis zum Aufkochen gerührt, am Rande zurückgezogen und während einiger Stunden langsam ausgekocht.

NB. Ein weniger bekanntes System, Saucen aufzugliessen, besteht darin, auf den kalten Roux das nothwendige Quantum Suppe kochend und auf einmal daraufzugliessen und sofort beides mit der Schneeruthe untereinander zu rühren, bevor noch das Mehl Zeit hat, durch die Hitze anzuziehen. Durch das schnelle darauffolgende Aufkochen wird viel Zeit erspart, die durch das lange Rühren verloren gehen würde.

Braune Sauce (espagnole).

Bereitung: Aus circa 20 Deka Butter und 25 bis 30 Deka Mehl wird ein brauner Roux (s. d.)

bereitet und mit 4 bis 5 Liter brauner Suppe (s. d.) aufgegossen.

Nach dem ersten Aufwallen wird die Sauce zurückgezogen, am Rande der Maschine langsam auskochen gelassen, abgefettet und abgeschäumt, passirt und während des Stehens an einem luftigen Orte behufs rascher Abkühlung und Vermeidung von Hautbildung öfter umgerührt.

NB. Um eine besonders gute braune Sauce zu erhalten, lässt man noch $\frac{1}{4}$ Liter Tomatenpurée (s. unter Paradiesäpfel) mitkochen und garnirt die Sauce mit einem Bouquet (s. d.), einigen Champignonabfällen und einem Löffel Mirepoix (s. d.) und färbt sie mit Caramel nach.

Weisse Sauce (velouté).

Bereitung: Die weisse Sauce wird wie die braune aufgestellt. Man verwendet hierzu jedoch gelben Roux (s. d.) und weisse Suppe (bouillon, s. d.) in obigem Verhältnisse, garnirt sie ebenfalls mit Champignonabfällen und einem Bouquet, lässt sie einige Stunden lang langsam auskochen, schäumt dieselbe sorgfältig ab und passirt sie durch ein Haartuch, um sie mit Beachtung einiger für alle Saucen geltenden Regeln am Eise aufzubewahren.

Deutsche Sauce (sauce allemande).

Ob die deutsche Sauce wirklich germanischer Abstammung ist, wird wohl schwer nachzuweisen

sein. Jedenfalls ist der Name nur ein angenommener. Man versteht unter obiger Benennung eine eingekochte, aromatisirte weisse Sauce, die legirt ist, aus der weissen Sauce bereitet wird und wegen ihres wiederholten Vorkommens und ihrer Verwendung zu anderen Saucen eigentlich auch zu den Grundsaucen gerechnet wird.

NB. Für 2 Liter eingekochter Sauce rechnet man 8 Dotter Liaison (s. d).

Dunksauce (sauce chafroid).

Gelatinöse Saucen, welche zum Ueberziehen kalter Fisch- oder Fleischspeisen dienen, die wieder als Vorspeise (*hor d'oeuvre*) oder als Zwischenspeise (*entrée*) servirt werden, heissen Dunksaucen.

Die französische Benennung, *sauce chafroid*, ist dem Umstande zuzuschreiben, dass diese Saucen zwar warm (*chaud*) bereitet, aber kalt (*froid*) genossen werden, weshalb auch Speisen auf diese Art überzogen den Namen *Chafroid* führen. Obwohl man für jede Gattung Fleisch oder Fisch eine besondere Dunksauce bereiten könnte, so unterscheidet man im Allgemeinen doch nur zweierlei Arten: die aus dem Fond oder der Suppe des Geflügels und die vom Wild bereitete Sauce.

Hauptbedingung einer guten Dunksauce ist das sorgfältige Auskochen, denn je freier von Fett erstere ist, desto stärker ist ihr Glanz. Wenn

Grundsaucen an und für sich wenig oder gar keinen natürlichen Gelatinegehalt besitzen, so muss ihnen dieser durch eingekochten Aspic oder künstliche Gelatine beigegeben werden. Ohne diese Hilfsmittel würde eine Dunksauce selbst bei der grössten Kälte nie fest werden.

Dunksauce vom Geflügel (sauce chafroid de volaille).

Bereitung: $\frac{3}{4}$ Liter gewöhnliche, weisse Sauce (s. d.) wird bis zwei Drittel ihres Quantums unter stetem Rühren in einer plat à sauter eingekocht und gewürzt; 5 bis 6 Blätter weisse Gelatine, welche man im kalten Wasser eingeweicht, werden dann dazu gegeben, gut verrührt, die Sauce sodann mit 3 Dottern legirt, unter Rühren nochmals aufkochen gelassen und durch ein Haartuch in eine dazu passende Casserole passirt. Zum Ueberziehen lässt man die Sauce etwas überkühlen — falls sie noch nicht die nöthige Dicke hätte — versäumt aber nicht, während dieser Zeit fleissig umzurühren, um sie gleichmässig glatt zu erhalten. Wird die Dunksauce durch ihr fortschreitendes Erstarren zu dick, so genügt zur Herstellung der ursprünglichen Dicke ein leichtes Erwärmen der Casserole.

Oft ersetzt man die Gelatine (Gallerte) durch Aspic (Gelée). Für $\frac{1}{4}$ Liter eingekochte, legirte

Sauce genügt 1 Deciliter Aspic, den man bis zur Hälfte reduciren liess. Sollte die Sauce zu dunkel sein, so kann man sie mit etwas Schlagobers (Schmetten) lichter färben.

Dunksauce vom Wild (sauce chafroid de gibier).

Bereitung: Die Dunksauce vom Wild und alle sonstigen braunen Dunksaucen werden nach obigem Principe bereitet. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter reine braune Sauce (s. S. 59) wird zur Hälfte am Feuer eingekocht. Dazu kommt circa 1 Deciliter reducirter Wildfond (eventuell ein entsprechend anderer Fond) oder Wildfumet (s. Essenzen, S. 55) nebst 5 bis 6 Blättern weisser Gelatine. Man lässt nun die Sauce nochmals aufkochen und passirt sie in eine zum Dunknen passende Casserole. Wie bei der Dunksauce vom Geflügel, so wird auch bei dieser oft die Gelatine — im selben Verhältnisse — durch eingekochten Aspic ersetzt. Sollte die Sauce zu licht sein, so kann sie mit Caramel (s. d.) leicht nachgefärbt werden. Im Uebrigen gelten bei dieser Dunksauce dieselben Regeln wie für die anderen.

Béchamel.

Béchamel Marquis de Nointel ist der Name des Haushofmeisters Ludwigs XIV., der ein be-

rühmter Feinschmecker war, und bezeichnet eine Sauce, die aus Mehl und Milch besteht.

Bereitung: In einer Casserole werden ungefähr 25 Dekka Mehl mit $\frac{3}{4}$ Liter kalter Milch angerührt, aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis beides anfängt sich zu binden; hierauf wird die Sauce zurückgezogen, $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch nachgegossen, mit einem Bouquet, 1 Löffel Mirepoix (s. d.), etwas ganzen Pfeffer garnirt, 20 Minuten kochen gelassen und durch ein Haartuch oder Sieb passirt.

Die Béchamel dient meistens als Sauce zum Gratiniren, auch zum Soubise u. a. m.

II. Abschnitt.

Fischsaucen.

Fischsaucen sind im engeren Sinne diejenigen, welche mit dem eigenen Fond, der Essenz, oder aus dem Sud des Fisches, zu dem die Sauce servirt werden soll, aufgegossen werden.

Es vertreten jedoch im Allgemeinen auch andere Saucen (Béarnaise-, Colbert-, Hollandaise-, Tomates-Saucen etc.) ihre Stelle, die dann auch kurzweg „Fischsaucen“ genannt werden, obwohl sie auch zu Fleisch- und Gemüsespeisen dienen. Der Name und Charakter der Sauce bleibt sich jedoch immer gleich, vorausgesetzt, dass man nicht durch absichtliche Aenderungen diese verwischen will.

Es gehören daher in diesen Abschnitt nicht nur Fischsaucen im Besonderen, sondern auch im Allgemeinen, sobald sie sich durch Geschmack und Charakter zu Fischgerichten eignen.

Amerikanische Sauce (sauce americaine).

Bereitung: 1 Löffel voll gehackter Schalotten werden mit Oel in einer flachen Casserole ange-
röstet, ein kleiner, vorher in Stücke gehackter
Hummer hineingegeben, am Feuer geschwungen
und zugedeckt. Nach einigen Minuten begießt
man dies mit 2 Gläschen Cognac, zündet diesen
zur Verflüchtigung des Alkohols an, und giebt
noch 1 Löffel Mirepoix (s. d.), 1 Glas scharfen
Weisswein (chapolis), Salz, Pfeffer und ein Stück
Glace (s. d.) dazu. Nachdem alles noch 15 Minuten
weiter gedünstet hat, wird der Hummer heraus-
genommen, der Fond passirt, mit einigen Löffeln
Paradiespurée und brauner Sauce (s. d.) legirt, in
einer plat à sauter eingekocht und mit einen
Tropfen Citronensaft fertig gemacht. Zuletzt rührt
man noch ein Stückchen Butter in die Sauce.

(Funk.)

NB. Dieses Recept gilt nur zur Bereitung der „Sauce“
à l'americaine. Die Bereitung des Hummers oder eines
Fisches auf diese Art beruht wohl auf demselben Principe,
kann jedoch nach dem Plane dieses Buches hier nicht an-
geführt werden.

Austernsauce (sauce aux huîtres).

Bereitung: 1 Dutzend frische Austern werden
geöffnet, in eine kleine Casserole gegeben, mit
Salz, Cayenne, einem Stückchen Butter, einigen

~~~~~ 67 ~~~~~

Tropfen Citronensaft und 1 Glas Champagner begossen, zugedeckt und 10 bis 15 Minuten gedünstet, dabei öfter geschwungen.  $\frac{1}{4}$  Liter mit Hühnerfond (s. d.) bereitete Suprêmesauce (s. d.) wird dann darauf passirt, aufkochen gelassen und servirt.

**Bearner Sauce** (Sauce échalote à la Bearnaise).

Bereitung: 2 Löffel gehackte Schalotten werden mit 4 Löffel feinem Estragonessig zur Hälfte eingekocht und zurückgezogen; mit 4 Dottern wird dies dann legirt, an den Rand des Herdes zurückgezogen, mit einer Ruthe gerührt, bis es anfängt dick zu werden, und 4 Löffel Oel langsam darunter gerührt. Vor dem Serviren wird die Sauce nochmals mit 4 Löffeln Oel vermehrt, gewürzt und etwas Citronenzucker nebst zerschnittenen und gekochten Estragonblättern dazugegeben. (Dubois.)

**NB.** Diese Sauce darf nur lau bereitet und servirt werden.

**Bordelaisesauce** (sauce bordelaise).

Bereitung: 3 Löffel feingehackte Schalotten werden mit 6 Löffel feinem Essig so lange gekocht, bis dieser zur Hälfte reducirt ist. Nun wird derselbe mit 6 Löffel Velouté (s. d.) eingekocht, mit 2 Dottern legirt, unter stetem Rühren mit einigen Löffeln Oel, 1 Löffel Senf und gehacktem Bertram vermischt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Dubois.)

### Dieselbe für Krebse.

Bereitung: In einer grossen Casserole, welche man zum Kochen der Krebse benützen will, giebt man sehr fein geschnittenes Mirepoix (s. d.) (von 1 Goldrübe, 1 Zwiebel, einigen Schalotten, Thymian, grobem Pfeffer und Lorbeerblättern), röstet dasselbe mit einem Stück frischer Butter gleichmässig lichtgelb an, giesst  $\frac{1}{2}$  Flasche Weisswein darauf und lässt es zur Hälfte einkochen. Die Krebse (10 bis 15 Stück), welche castrirt und gewaschen wurden, kommen nun in diese Casserole, werden auf das offene Feuer gestellt, zugedeckt und mehreremale geschwungen. Sobald die Krebse gekocht sind, werden sie in eine zweite Casserole gegeben, ohne dass man von dem Mirepoix etwas darauf lässt; den Krebsfond jedoch lässt man mit einigen Löffeln brauner Suppe (s. d.) und einem Stückchen Glace dick einkochen, würzt diesen mit Cayenne, zieht ihn zurück und rührt mit der Ruthe nach und nach ein Stück frische Butter darunter. Diese Bordelaisesauce wird nicht passirt.

Buttersauce (sauce au beurre, s. S. 107).

Chambordsauce (sauce Chambord).

Bereitung: 1 Stück Karpfen, Schleie und Aal werden zerschnitten, mit Mirepoix (s. d.) und frischer Butter angeröstet, eingehen gelassen und

mit etwas Madeira benetzt. Man giesst nun sogleich eine Flasche Bordeaux nebst etwas guter Suppe darauf, lässt alles  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen und passirt den Fond in eine plat à sauter. Dieser wird endlich mit brauner Sauce legirt, eingekocht, gewürzt, passirt und mit einem Stück Sardellenbutter (s. d.) verrührt. (Garlin.)

(S. auch Genoissauce, S. 70.)

#### Colbertsauce (sauce à la Colbert).

Bereitung: In eine dicke Maître d'hôtel-Sauce (s. S. 73) giebt man einige Löffel kalten Madeira mit etwas Cayennepfeffer.

Diese Sauce wird zu Beefsteaks, Rumpsteaks, sowie zu verschiedenen Fischgerichten, z. B. zu den gebackenen Seefischen u. a. m. sehr gern servirt.

#### Fischsauce (sauce poisson).

(Bürgerlich.)

Bereitung: In einem verzinnten Schneekessel schlägt man 3 bis 4 Dotter, rührt diese mit 10 Deka in Stücke getheilte frische Butter, den Saft einer Citrone nebst 1 Löffel Mehl und etwas Salz, vermittelt einer Schneeruthe, untereinander und giesst 2 Deciliter Sud des betreffenden Fisches darauf. Nun stellt man den Kessel auf das Feuer, schlägt die Sauce schaumig und servirt sie sogleich.

**NB.** Diese Fischsauce (s. sauce hollandaise, S. 71) wird erst 15 Minuten vor dem Gebrauche bereitet.

### Französische Sauce (sauce françaises).

Bereitung: In  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm (Schmetten) werden 5 Dekka Mehl glatt zusammen gerührt, 2 bis 3 Dotter hineingeschlagen und auf der Maschine mit 10 Dekka Sardellenbutter verrührt, ohne die Sauce kochen zu lassen. Man würzt nun dieselbe mit einer verriebenen Knoblauchzinke, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer, passirt sie in eine passende Casserole und verdünnt sie — falls die Sauce zu dick wird — mit Suppe (Spörk.)

### Genever Sauce (sauce Genoise).

Bereitung: Ungefähr 50 Dekka Fisch (Schill, Hecht oder andere Fischabfälle) werden zerhackt, mit 1 Löffel voll etwas angebratenem Mirepoix (s. d.) in eine Casserole gegeben und gesalzen. Nun werden 1 Flasche rother Bordeaux und einige Löffel Bouillon (s. d.) daraufgegossen, mit einem Bouquet (s. d.) Pfefferkörnern und Nelken garnirt; dies wird 1 Stunde kochen gelassen und passirt.

Man bereitet unterdessen einen braunen Roux (s. d.), giesst' diesen mit obigem Fond auf, lässt die Sauce mit einigen Champignonabfällen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang auskochen, entschäumt sie und passirt sie in eine passende Saucencasserole. Vor dem Serviren

rührt man mit der Ruthe noch ein Stück Sardellenbutter darunter, ohne die Sauce nochmals kochen zu lassen.

Gourmetsauce (sauce de gourmets, s. S. 109).

Grüne venezianische Sauce (sauce verte à la venetienne, s. S. 110).

Holländische Sauce (sauce hollandaise).

Bereitung: 1 weisse Zwiebel wird in dünne Scheiben geschnitten, diese mit 1 Büschchen Bertram, 10 bis 15 Stück Pfefferkörnern, einigen Gewürznelken, Thymian und 1 Lorbeerblatt in eine Casserole gegeben, mit circa  $\frac{1}{4}$  Liter Essig aufgegossen, zugedeckt, bis zum vierten Theile eingekocht und durch eine Serviette gedrückt. Ferner giebt man in einen Kessel 6 Dotter, etwas geriebene Muskatnuss, eine Messerspitze Salz, einige nussgrosse Stücke feine Butter, einen Theil des eingekochten Essigs, stellt dieses auf das offene Feuer, rührt die Dotter gleichmässig mit einer Ruthe, bis sie anfangen, sich zu einer dicken Sauce zu verbinden und schlägt nach und nach 25 Dekka Butter darunter.

Die Sauce kann eventuell nachgesäuert werden. Zuletzt wird sie passirt und für den Gebrauch ins Wasserbad gestellt.

(Funk.)

**NB.** Während die Sauce am Feuer schaumig geschlagen wird, hat man darauf zu sehen, dass diese nicht kocht, was ein Zerrinnen zur Folge haben würde. Geschieht letzteres, so wird sich die Sauce wieder binden, wenn man ein Stück Eis darunter rührt. Eine richtige Hollandaise besteht nur aus Butter und Eiern (ohne Mehl), soll schaumig dick und nicht zu warm sein.

### Hummer- oder Krebsensauce (sauce homard).

Bereitung: Die Grundsauce für die Hummersauce ist eine echte Hollandaise (s. oben). Man vervollständigt diese mit einem grossen Stücke Krebsbutter (s. d.) — für 2 Deciliter Sauce circa 10 Dekka — einem Stücke in gleichmässige Würfeln geschnittenen Hummer, einigen Tropfen Carmin und dem Saft einer Citrone.

(Munsch.)

### Joinvillesauce (sauce Joinville).

Bereitung: Die Joinvillesause wird aus der sauce normand — eine gewöhnliche, weisse, mit Fischfond aufgebossene Sauce (s. d.) — die man eventuell mit 1 Glas Weisswein verstärkt hat — bereitet. Man rührt zu dieser nur noch ein Stück Hummerbutter (s. d.) — für  $\frac{1}{4}$  Liter circa 10 Dekka — und färbt sie im Bedarfsfalle mit Carmin nach.

(Munsch.)

### Kappernsauce (sauce aux câpres, s. S. 111).

**Krabbensauce** (sauce à la crème de crevettes).

Bereitung: Ungefähr  $\frac{3}{4}$  Liter eingekochte Béchamelsauce (s. d.) werden mit einigen Löffeln Obers (Sahne) und Champignonsaft verfeinert, 10 Dekka Butter, nebst ebenso viel Krebsbutter (s. d.) und einige Crevetteschweifchen vor dem Serviren darunter gerührt, gewürzt und servirt.

(Dubois.)

**Krebsensauce** (sauce écrevisses).

Bereitung: Man bereitet mit Fischfond eine Buttersauce (s. d. — z. B. 15 Dekka Butter, 15 Dekka Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe), legirt diese nach dem Auskochen, rührt circa 15 Dekka Krebsbutter (s. d.) darunter, passirt sie und vermischt sie mit einigen Löffeln würfelig geschnittenen Krebschweifchen.

(Munsch.)

**Maître d'hôtel-Sauce** (sauce à la maître d'hôtel).

Bereitung: Man lässt am Rande der Maschine in einer Casserole 1 Deciliter Glace (s. d.) (vorausgesetzt, dass diese ziemlich dick ist, widrigenfalls man sie noch etwas einkochen lassen müsste) zerfließen, rührt mit einer kleinen Ruthe nach und nach 15 Dekka frische Butter hinein, säuert dies mit dem Saft einer Citrone, giebt Pfeffer und gehackte Petersilie dazu und servirt sie lau, da sich sonst die Butter sondern würde, und ein Zerrinnen der Sauce zur Folge hätte.

(Ragout.)

**NB.** Diese Sauce wird im Gegensatze zur kalten Butter gleichen Namens „warme“ Maître d'hôtelsauce, von anderen auch Gourmandsauce genannt.

### Matrosensauce (sauce matelote).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter Rothwein wird mit 1 Löffel angeröstetem Mirepoix (s. d.), 1 Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern, einigen Knoblauchzinken und Schalotten bis zum vierten Theile eingekocht. Man giebt ferner  $\frac{1}{4}$  Liter braune Sauce (s. d.) dazu, lässt dies 15 Minuten kochen, entschäumt die Sauce und passirt sie in eine passende Casserole. Vor dem Serviren rührt man mit der Ruthe noch ein Stück Sardellenbutter (s. d.) nebst Salz, Pfeffer, eine Garnitur von Champignons und kleine Zwiebeln darunter.

(Garlin.)

### Normandsauce (sauce normande).

Bereitung: Man bereitet aus Fischgräten und Fischabfällen, eventuell aus einem Stück Hecht einen Fischfond (s. S. 49), giesst damit einen lichten Roux auf, lässt die Sauce auskochen, legirt, salzt und säuert sie mit Citronensaft, passirt sie zuletzt in eine Bainmarie und stellt sie für den Gebrauch warm.

(Funk.)

### Orlysauce (sauce à la Orly).

Bereitung: Die Orlysauce wird apart für gebackene Fischfilets servirt und aus einem Theile

Tomatensauce (s. S. 91) und einem Theile brauner Sauce (s. d.) bereitet, die zusammen mit Kalbsaft eingekocht werden. Man würzt diese Sauce mit Pfeffer, drückt Citronensaft hinein und passirt sie, nachdem man sie abgeschäumt und entfettet hat, durch ein Haartuch oder Haarsieb.

Provencer Sauce (sauce provençale, s. S. 114).

Ravigotsauce (oder sauce remoulade chaude).

Bereitung: In einer Casserole werden 2 Löffel feingehackte Schalotten und eine Knoblauchzinke mit 2 Deciliter Essig eingekocht und mit 3 Deciliter weisser Sauce (s. S. 60) aufgegossen. Mittlerweile werden 4 hartgekochte Dotter nebst 3 bis 4 Sardellen, gekochter Bertram, Petersilie und Schnittlauch gestossen, passirt und mit 1 Löffel französischem Senf, den man vorher mit etwas Sauce verrührt hat, sowie Salz und Pfeffer in obige Sauce gegeben.

(Panchard.)

**NB.** Man kann die Ravigotsauce auch noch mit Spinatopfen intensiver (grün) färben.

Sardellensauce (sauce d'anchois, s. S. 98).

Soyasauce (oder Soysauce).

Soya — ein japanisches Fabrikat, aus grünen Nusschalen bereitet — ist auch unter dem Namen

japanische Sauce unter den fremdländischen Delicatessen bekannt.

Bereitung: Man bereitet mit 2 Deciliter Fischfond eine Buttersauce (s. S. 107), legirt diese, giesst einige Löffel obiger Soya hinzu und rührt in kleinen Stücken 15 Dekka Butter darunter.

(Dubois.)

Schalottensauce (sauce échalote).

Venetianische Sauce (sauce venetienne).

Bereitung: Wie bei der Finesherbessauce schneidet man auch zu dieser eine Handvoll Champignonabfälle, ebenso viel Petersilie und eine halbe weisse Zwiebel fein zusammen, röstet dieses etwas an und lässt es mit 1 Glas Weisswein einkochen. Man giesst nun Obiges mit 2 Deciliter weisser Sauce (s. d.) auf, lässt sie noch einmal aufkochen, schäumt sie ab und stellt sie für den Gebrauch bereit.

**NB.** Hat man einen Fond des Fisches, zu dem diese Sauce servirt werden soll, so rührt man daraus eine frische Sauce an oder lässt den Fond, falls man ihn nur zur Verbesserung der frischen Sauce benützt, so einkochen, dass er diese nicht zu dünn macht.

(Funk.)

Warme Kräutersauce (sauce ravigote chaude, s. sauce remoulade, S. 112).

### Warme Mayonnaise (Mayonnaise chaude).

Bereitung: Mit 3 Dottern und 2 bis 3 Deciliter feinem Oel rührt man eine gewöhnliche Mayonnaise (s. S. 123). Ferner kocht man einige Löffel weisse Sauce (s. S. 60) dick ein, lässt sie etwas überkühlen und rührt nach und nach obige Mayonnaise darunter. Sollte die Sauce zu warm sein und gerinnen, so peitscht man sie mit einer kleinen Ruthe schnell untereinander und kühlt sie mit einigen Tropfen kaltem Wasser ab. In keinem Falle aber darf die Mayonnaise — unter welche man noch 1 Löffel Senf und gehackte Petersilie gerührt hat — kochen.

---

---

### III. Abschnitt.

#### Fleischsaucen.

Fleischsaucen sind solche, die nicht bloss aus Fleischfond, Suppe oder Saft bereitet, sondern überhaupt zu Fleischspeisen (hors d'oeuvres relevées und entrées) servirt werden, oder andere Saucen vertreten können, wie z. B. die Béarnaise-, Tomaten-, Maître d'hôtel-Sauce u. a. m.

Das hier angewendete Eintheilungsprincip dürfte bei Zusammenstellung von Menus das Auffinden der passenden Saucen erleichtern helfen.

#### Artischockensauce (sauce aux artichants).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Kilogramm junge, frische Artischocken werden geputzt, gewaschen, blanchirt und mit Suppe gekocht; sobald sie sehr weich sind, streicht man sie durch ein Haarsieb, verdünnt das Purée mit etwas Obers (Sahne) und lässt es mit einigen Löffeln weisser Sauce (s. d.) aufkochen.

Man würtzt die Sauce schliesslich mit Salz und Cayennepfeffer, färbt sie blassgrün und servirt sie zum gekochten Schöpsernen, Kalb- oder Lammfleisch.

**Aurorsauce** (sauce à l'Aurore).

Bereitung: 2 Deciliter Tomatensauce (s. d.) und ebenso viel weisse Sauce (s. d.) werden zusammen aufgekocht, abgeschäumt und passirt. Man mischt dann noch würfelig geschnittene Champignons darunter und servirt diese blassrothe Sauce zu Tauben, meistens aber zu Eiern etc.

**Berner Sauce von Butter** (sauce Béarnaise).

Bereitung: 5 bis 6 Schalotten werden zerschnitten, mit einer Knoblauchzinke, einigen Pfefferkörnern, einem Büschchen frischen Bertram, einem halben Lorbeerblatt, einer Messerspitze voll Zucker in eine Casserole gegeben und mit 2 Deciliter Essig einkochen gelassen, bis derselbe beinahe ganz verdunstet ist. 1 Löffel weisser Sauce (s. d.) wird dann daraufgegossen, damit eingekocht und 3 bis 4 Dotter dazugeschlagen. Indem man diese am Feuer mit einer kleinen Ruthe ununterstetem Rühren anziehen lässt, giebt man nach und nach 10 bis 15 Deka frische Butter und 1 Löffel voll Glace dazu, salzt die Sauce, passirt sie durch ein Haarsieb und vermischt sie schliesslich mit gehacktem Bertram.

**NB.** Pariser Béarnaisesauce ist dieselbe, nur wird noch ein Stückchen Sardellenbutter (s. d.) darunter gerührt. In manchen Fällen giebt man auch Kappern, Cornichons oder gehackte Champignons hinein, servirt die Sauce lau, da ihr grosser Buttergehalt unter der starken Hitze ein Zerrinnen zur Folge haben würde.

Bertramsauce (sauce à l'estragon, s. S. 107).

Brotsauce (sauce Bréde).

Bereitung: 2 Semmeln werden abgerindet, in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch geweicht, zu einem saucigen Brei verkocht und mit einer Ruthe glatt verrührt. Man lässt dann 1 Kaffeelöffelvoll ganzen schwarzen Pfeffer mitkochen, salzt die Sauce und rührt zuletzt ein nussgrosses Stück feiner Butter darunter. Man servirt diese Sauce zu Schnepfen und jungen Rebhühnern.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Carottensauce (sauce aux carottes).

Bereitung: In 10 Dekka Butter oder Fett giebt man 2 Esslöffel voll Staubzucker, sobald dieser geschmolzen ist, 6 Stück geriebene Carotten und lässt sie dünsten. Dies staubt man dann mit Mehl, giesst es mit  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe auf, giebt  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll geschnittene grüne Petersilie und gestossenes Gewürz dazu und lässt es aufkochen.

(Spörk.)

### Catalansauce (sauce catalane).

Bereitung: 1 Zwiebel wird mit 1 Dutzend Knoblauchzinken gehackt, in siedendem Wasser aufgekocht, ausgedrückt und mit Oel colorirt. Man giesst nun Suppe zu, lässt damit die Zwiebel weichkochen und verdunsten (tomber). 2 Deciliter braune Sauce (s. d.) werden sodann mit Obigem aufgekocht, darunter wird 1 Löffel englischer Senf (mit Madeira aufgelöst) gerührt, gewürzt und mit dem Fleische einiger Citronenspalten — ohne Körner und Schale — vervollständigt. Man servirt diese Sauce zu Schweinsfüssen.

(Dubois.)

### Champignonsauce (sauce aux Champignons).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 8 bis 10 feste, gewaschene Champignons werden mit einer halben Zwiebel und etwas grüner Petersilie zusammengeschnitten, mit einem nussgrossen Stück Butter eingedünstet, in 2 bis 3 Deciliter Buttersauce (s. d.) hineingegeben, 10 bis 15 Minuten lang kochen gelassen und abgeschäumt. Schliesslich wird die Sauce gesalzen und mit Citronensaft gesäuert.

### Dillsauce (sauce aux anets).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Eine halbe Zwiebel wird in dünne feine Scheiben geschnitten, mit einem Büschchen

gewaschenem und zerschnittenem Dillenkraut in eine Casserole gegeben und mit  $\frac{1}{2}$  Glas Essig beinahe ganz einkochen gelassen.

Ferner rührt man in 2 Deciliter sauerem Rahm (Schmetten) circa einen vollen Esslöffel Mehl mit der Ruthe glatt ab, mischt dies mit obiger Reduction und lässt es unter stetem Rühren aufkochen. Zuletzt salt man die Sauce, zieht sie nach 15 Minuten zurück und servirt sie zum gekochten Rindfleisch.

#### Englische Fenchelsauce (sauce au fenouil à l'anglaise).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter wird in einer Casserole zerlassen, 1 Löffel Mehl darunter gerührt, lichtgelb anrösten gelassen und mit 2 Deciliter Wasser aufgegossen. Man lässt nun die Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen, schäumt sie ab, salt dieselbe, rührt 1 Löffel voll klein geschnittenen Fenchel darunter, lässt sie 10 bis 15 Minuten lang stehen und servirt sie zu Fischen.

#### Englische Kappernsauce, auch für Fische (sauce aux câpres à l'anglaise).

Bereitung: 2 Löffel voll ausgesuchter Kappern werden gehackt und mit  $\frac{1}{4}$  Kilogramm frischer Butter in einer Casserole aufs Feuer gebracht. Wenn die Butter aufkocht, wird sie abgeschäumt,

gesalzen, mit 1 Löffel Bertramessig gesäuert und mit 1 Löffel Anchovisessenz und Cayennepfeffer gewürzt.

Englische Mandramsauce (sauce mandram à l'anglaise).

Bereitung: 1 frische Gurke wird geschält, der Länge nach geviertelt, entkernt und in dünne Blätter geschnitten, mit einer halben, weissen, sehr fein gehackten Zwiebel gemischt, in eine Schale gegeben und mit kaltem Wasser übergossen. Nach 15 Minuten seiht man die Gurke trocken ab, salzt und würzt sie mit Cayennepfeffer, 2 Löffel voll Essig und 3 Löffel voll Oel. Hierauf rührt man alles nochmals gut durcheinander und servirt endlich die Sauce zu gebratenem Fisch.

Englische Selleriesauce (sauce au célerie à l'anglaise).

Bereitung: 2 mittelgrosse Selleriekolben werden geschält, in kleine, gleichmässige Würfel geschnitten und in siedendem Wasser halb weich gekocht. Man seiht hierauf die Sellerie ab, giebt diese in eine Casserole und giesst 2 bis 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) darauf, mit welcher man die Selleriesauce fertig kocht. Letztere wird endlich abgeschäumt, gewürzt, mit Citronensaft gesäuert, legirt und servirt.

**NB.** Man servirt obige Sauce zu den verschiedensten gekochten oder gedünsteten Geflügelgattungen.

Englische Stachelbeersauce (sauce aux groseilles à maquereau).

Bereitung: 2 Handvoll halbreifer Stachelbeeren (Agras, Makrelen) werden entkernt und in Salzwasser blanchirt (aufgekocht). Ferner wird 1 Löffel voll grüner Fenchel fein gehackt, in Wasser aufgekocht, abgeseiht und mit den Stachelbeeren in  $\frac{1}{2}$  Liter warme Buttersauce (s. d.) gerührt, mit Salz und Muskatblüthe gewürzt und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Feine Kräutersauce (sauce aux fines herbes, s. S. 112).

Flämische Sauce (sauce flamande).

Bereitung: Man klärt 40 Deciliter Butter und mischt nach und nach 3 Löffel französischen Senf, den Zucker von 2 Citronen, Salz und Muskatnuss, sowie etwas gehackte Petersilie darunter. (Dubois.)

Französische Hasensauce (sauce civet).

Bereitung: 2 Deciliter Rothwein werden mit 1 Löffel voll Mirepoix (s. d.) bis zur Hälfte eingekocht, dazu kommen 3 Deciliter braune Sauce (s. d.), einige Löffel Saft des betreffenden gebra-

tenen oder gedünsteten Hasens. Die Sauce wird nun 20 bis 30 Minuten lang kochen gelassen, zurückgezogen, mit 1 Löffel voll Hasenblut legirt, mit Salz, Cayennepfeffer und einigen Tropfen Citronensaft gewürzt, passirt und zu allen Gattungen von Wild servirt.

(Panchard.)

Gourmetssauce (sauce des gourmets, s. S. 109).

Gratiniersauce (sauce grantin, s. S. 109).

Grüne Erbsensauce (sauce aux pois verts).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter getrocknete grüne Erbsen werden gewaschen, geweicht und mit Suppe weich gekocht. Die Erbsen werden hierauf abgeseiht, durch ein Haarsieb passirt, mit 1 Löffel weisser Sauce gebunden, gewürzt, mit lichtigem Kalbsaft (s. d.) verdünnt, auskochen gelassen, abgeschäumt, durch ein Passirtuch gestrichen und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Grüne Plüchesauce (sauce à la pluche verte).

Bereitung: Die zarten Blätter von 2 Büscheln grüner Petersilie (Kerbelkraut) werden von den Stengeln abgezupft, in Salzwasser weich gekocht und unter 2 bis 3 Deciliter deutsche Sauce (s. d.) gerührt. Zuletzt wird diese noch gewürzt und mit dem Saft einer Citrone gesäuert.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

### Gurkensauce (Sauce aux concombres).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Eine mittelgrosse frische Gurke wird geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, von den Kernen befreit, würfelig getheilt, in siedendem Salzwasser aufgekocht, abgeseiht und in 2 Deciliter braune Sauce (s. d.) gegeben, die man mit einigen Tropfen Essig und mit 1 Löffel voll saueren Rahm gesäuert hat.

### Auf französische Art.

Bereitung: 1 Deciliter Weinessig wird mit 5 bis 6 Stück zerdrückten Pfefferkörnern, einer halben, blätterig geschnittenen Zwiebel, einer Messerspitze Zucker und einigen grünen Bertramblättern (Estragon) bis zu einem Drittel eingekocht. Man giesst sodann 2 bis 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) dazu, lässt sie 15 Minuten kochen und passirt sie. Während die Sauce kocht, wiegt man 2 bis 3 geschälte kleine Salzgurken, oder schneidet sie in viereckige Stifte, kocht sie in Wasser weich und verrührt sie in die fertige Sauce.

### Hagebuttensauce (sauce églantine).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter reife rothe Hagebutten werden entkernt, mit Wein, Zucker, Citronenschalen und Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und für den Gebrauch dick eingekocht.

**NB.** Wenn man fertige Hagebuttenmarmelade besitzt — die in den Handel kommt — so kann man diese in einer Saucencasserole warm machen, mit Wein oder Suppe verdünnen, eventuell mit weisser Sauce (s. d.) vermehren. Man bereitet die obige Sauce für gedünstetes Wildschweines, entweder auf diese übliche Art oder man mischt 1 Löffel Saft von dem bezüglichen Wild in die fertige Marmelade.

Hasensauce (sauce de lièvre)  
(s. Rahmsauce, sauce à la crème).

Hateletssauce (sauce hatelets).

Bereitung: 5 bis 6 Stück frische, gewaschene Champignons werden mit einem Büschchen Petersilie und 5 bis 6 Schalotten fein gehackt, in eine Casserole gegeben und mit 1 Deciliter Weisswein eingekocht. 2 Deciliter weisse Sauce (s. d.) werden sodann dazu gegeben, 15 Minuten kochen gelassen, abgeschäumt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt, mit 2 Dottern legirt und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

Hühnersauce (sauce poulette).

Bereitung: Die Hühnersauce wird meistens frisch aus dem Fond des gedünsteten Geflügels bereitet, mit einigen Dottern und etwas Obers (Sahne) legirt, gewürzt, mit dem Saft einer Citrone

gesäuert, passirt und mit gehackter Petersilie ver-  
rührt. (S. auch sauce au persil, S. 114.)

Italienische Sauce (sauce italienne, s. S. 111).

Kappernsauce (sauce aux câpres, s. auch S. 111).  
(Bürgerlich.)

Bereitung: Ein gelbbrauner Roux (s. d.)  
wird mit guter Suppe und einigen Löffeln saurem  
Rahm (Schmetten) aufgegossen. Die Sauce wird  
nun gesalzen, gesäuert, nach 15 Minuten über  
3 Dekka Kappern passirt, aufkochen gelassen und  
servirt.

Kastaniensauce (sauce aux marrons).

Bereitung: 150 Gramm Kastanien werden auf  
einer Seite eingeschnitten, in kochendes Wasser ge-  
worfen, 10 bis 15 Minuten stehen gelassen und dann  
geschält; sie werden sodann im Mörser mit etwas  
Mehlbutter gestossen, in einer Casserole schwitzen  
gelassen, mit einer guten braunen Suppe verdünnt  
und aufgekocht. Man würzt die Sauce mit etwas  
Salz und Zucker, nebst etwas Weisswein, streicht  
sie durch ein Haartuch und servirt sie zu gedün-  
steten Indians, Wild etc.

Knoblauchsauce (sauce à l'aïle).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Man bereitet die Knoblauchsauce  
mit gewöhnlicher brauner Sauce (s. d.), indem man

einige Zinken Knoblauch zerdrückt, darinnen verkochen lässt und die Sauce passirt.

Lungenbratensauce (sauce de filet de boeuf)  
(s. Rahmsauce, sauce à la crème).

Madeirasauce (sauce au mādère).

Bereitung: In einer plat à sauter werden 2 Deciliter Madeira bis zu einem Drittel eingekocht, sodann giebt man 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) hinzu und lässt sie mit einigen Champignonabfällen 20 bis 30 Minuten kochen. Man schäumt sie dann ab, verstärkt sie mit Bratensaft und mit Suppenglace (s. d.), würzt sie mit Cayenne und Salz, eventuell mit 1 Löffel Trüffelond und passirt die Sauce in eine passende Bainmariecasserole.

**NB.** Man servirt obige Sauce auch zum Schinken, zur Zunge etc.

Maintenonsauce (sauce maintenon).

Bereitung: 2 Deciliter fertige Béchamelsauce werden in einer Casserole warm gemacht und mit 4 Dottern legirt. Man rührt sie sodann auf der Maschine, bis die Eier anziehen und die Sauce dadurch dick wird, giebt dazu 1 Löffel voll geriebenen Parmesan, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, zerriebenen Knoblauch, ein Atom Cayenne, nebst 1 Löffel voll Soubise (Zwiebelpurée). Diese Sauce wird nicht passirt und sehr dick gehalten.

Die Maintenonsauce dient zum Bedecken und Gratiniren verschiedener Artikel, wird daher nicht besonders servirt.

### Mandelkrensaucce (sauce raifort aux amandes).

Bereitung: Einige nussgrosse Stücke Butter werden in einer Casserole zerfliessen gelassen, 2 bis 3 Löffel voll Mehl werden darunter gerührt und mit 2 bis 3 Deciliter Milch aufgegossen (s. Béchamelsauce). Ferner lässt man mit der Sauce noch 5 bis 7 Dekka abgezogene und gestossene Mandeln (auch gewiegte oder geriebene) aufkochen, salzt und zuckert erstere und mischt vor dem Serviren einen Löffel voll frisch geriebenen Kren (Meerrettig) darunter.

(Munsch.)

**NB.** Alle Gattungen von Krensaucen dürfen, nachdem der Kren einmal darunter gerührt ist, nicht mehr kochen, da sonst die Sauce einen unangenehmen bitteren Geschmack bekommt.

### Morchelsauce (sauce aux morilles).

Bereitung: Ungefähr eine Handvoll gutgesäuerte Morcheln (Maurachen, s. d.) werden nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen, aufsieden gelassen, geseiht, abgetrocknet und grobgehackt. Mit einem eigrossen Stück Butter werden die Morcheln sodann  $\frac{1}{2}$  Stunde gedämpft, ohne etwas anderes zugegossen zu haben, gesalzen, gepfeffert, mit 2 bis

3 Deciliter weisser Sauce (s. d.) aufgegossen, 15 Minuten kochen gelassen, abgeschäumt, mit 2 Dottern legirt und mit Citronensaft gesäuert.

**NB.** Sind die Morcheln von kleiner, gleichmässiger Grösse, kann man sie auch ganz lassen, schneidet die Stiele jedoch ab, oder schneidet sie nur einmal durch.

#### Olivensauce (sauce olives).

Bereitung: 15 bis 20 Oliven werden tournirt (geschält), in Wasser aufgekocht und in circa 2 bis 3 Deciliter gut ausgekochter brauner Sauce (s. d.) gegeben, die man mit dem eingekochten Fond der Enten oder einem Wild verbessert hat. Man lässt die Sauce mit den Oliven nochmals aufkochen, schäumt sie ab und stellt sie in einer Saucencasserole für den Gebrauch warm.

#### Paradiesäpfelsauce (sauce aux tomates).

Bereitung: 10 bis 15 Paradiesäpfel (s. d.) werden gereinigt, halbirt, ausgedrückt (damit das Wasser und die Kerne entfernt werden), mit 1 Löffel voll Mirepoix (s. d.) und 1 Glas Weisswein in einer zugedeckten Casserole dick eingekocht. Man passirt ferner die Paradiesäpfel durch ein Haarsieb, kocht dieses Purée mit dem nöthigen Quantum weisser Sauce (s. d.) ein, salzt und zuckert und streicht es durch ein Haartuch. Falls die Sauce zu dick wird, verdünnt man dieselbe mit 1 Löffel voll Suppe oder Saft.

## Auf andere Art.

(Bürgerlich.)

Bereitung: 10 Paradiesäpfel werden wie oben mit Gemüse gedünstet und verkocht. Ferner wird  $\frac{1}{8}$  Liter saurerer Rahm (Schmetten) mit 3 bis 4 Löffel voll Mehl glatt abgerührt, zu den Paradiesäpfeln gegeben, mit einer Ruthe abermals glatt gerührt, gesalzen und gezuckert, 15 Minuten kochen gelassen und passirt. Wenn die Sauce zu dünn wird, rührt man ein Stückchen Mehlbutter (s. d.) darunter.

**NB.** Wenn man fertiges Paradiespurée im Vorrath hat, so bereitet man mit einer lichtbraunen Roux (s. d.) und guter Suppe eine weisse Sauce (s. d.), giesst dazu dasselbe Volumen Purée, lässt dieses mit Zucker und Salz verkochen und passirt die Sauce durch ein Haarsieb.

## Paprikasauce (sauce au paprika).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 1 Zwiebel wird fein gehackt und mit einem eigrossen Stück Butter lichtgelb ange-röstet; man giebt ferner  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll Pa-prika hinzu, rührt 2 Löffel voll Mehl darunter und lässt es mitrösten. Man giesst sodann das Ganze mit 2 Deciliter des betreffenden Geflügel- oder Fischfondes auf, giebt noch 1 Deciliter saueren Rahm (Sahne) hinzu, lässt die Sauce 15 bis 20 Mi-nuten kochen, salzt sie und passirt sie, nachdem man sie noch abgefettet hat.

Petersiliensauce (sauce au persil, s. S. 114).

Pfeffersauce (sauce poivrade).

Bereitung: 1 gehackte Zwiebel, 5 Schalotten, kleingeschnittenes Suppengrün, einige Schinkenabfälle, 1 Lorbeerblatt, einige zerdrückte Pfefferkörner, Gewürznelken und 1 Knoblauchzinke werden mit Butter angeröstet, mit 2 Deciliter Essig aufgegossen und eingekocht. Man giebt ferner circa  $\frac{1}{2}$  Liter braune Sauce dazu, lässt dieselbe  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, entschäumt und passirt sie. Vor dem Gebrauche rührt man 1 Löffel voll Ribisgelée nebst etwas Cayenne in die Sauce.

Pikante Sauce (sauce piquante).

Bereitung: Einige gehackte Schalotten werden mit 1 Glas voll gutem Essig reducirt. Man lässt sodann 2 bis 3 Deciliter braune Sauce (s. d.) damit kochen, garnirt sie mit einem Bouquet (s. d.), würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskat, entschäumt sie und passirt dieselbe in eine Bainmariecasserole. Zuletzt schneidet man noch einige kleine Gurken, Champignons und Kappern fein zusammen und mischt diese unter die Sauce.

(Garlin.)

Pilzlingsauce (sauce aux cêpes)

(s. Champignonsauce, S. 81).

Polnische Sauce (sauce à la polonaise, s. auch sauce aux raisins, S. 96).

Pomeranzensauce (sauce aux oranges).

Bereitung: Man schält das Gelbe einer grossen saueren Pomeranze in dünne Streifen, schneidet diese fein nudelig und kocht sie in Wasser weich. Vor dem Serviren giebt man diese in die betreffende Sauce oder Essenz, welche man aus dem Fond des gedünsteten Wildgeflügels machte und zu welchem man auch die Sauce servirt. (S. auch S. 134.) (Garlin.)

Auf andere Art.

Bereitung: Mit etwas Bouillon (s. d.) und einigen Tropfen Essig werden 2 Löffel voll gehackte Schalotten weich gekocht und eingehen gelassen, 2 Deciliter braune Sauce darauf gegossen, mit der nudelig geschnittenen Orangenschale und mit Orangenzucker aufgekocht, nachgewürzt und für den Gebrauch bereit gestellt.

**NB.** Auch diese Sauce wird zum wilden Geflügel servirt.

Portugiesersauce (sauce portugaise).

Bereitung: In einem Plafond lässt man 1 Glas Madeira bis zur Hälfte einkochen, giebt dazu 2 Deciliter guten Saft und lässt darinnen 2 bis 3 Löffel Citronen- und Orangenschalen (fein nudelig ge-

schnitten und in Wasser weich gekocht) aufwallen. Man legirt hierauf den Saft mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl, lässt die Sauce nochmals kochen und giebt endlich noch einige Rosinen, nudelig geschnittene süsse Mandeln, rothen Pfeffer und Zucker von einer Citrone dazu. (Dubois.)

**NB.** Man servirt obige Sauce meistens zu Wild. (S. sauce provençale, S. 114.)

Provencersauce (sauce procençale, s. S. 114).

Reformsauce (sauce réform).

Bereitung: Man bereitet eine Saucengarnitur von gleichen Theilen Trüffeln, Champignons, magerem Schinken und Essiggurken. Ferner lässt man 6 Löffel voll guten Essig mit 12 spanischen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt zur Hälfte einkochen, giebt dazu 2 Deciliter braune Sauce (s. d.), etwas Glace (s. d.) und lässt sie 15 Minuten kochen. Man mischt dann noch 2 Löffel voll Ribiselgelée (s. d.) dazu, passirt die Sauce auf obige Garnitur und stellt sie für den Gebrauch warm. Dubois.)

**NB.** Die Reformsauce wird zu Schöpsenfleisch servirt.

Robertsauce (sauce Robert).

Bereitung: 1 spanische Zwiebel wird fein geschnitten, mit Butter gleichmässig licht angeröstet und mit 1 Glas Weisswein einkochen ge-

lassen. Man giesst nun diese Reduction mit 2 bis 3 Deciliter brauner Sauce (s. d.) auf, lässt sie 15 Minuten kochen, schäumt sie ab, würzt dieselbe und passirt sie in eine passende Saucencasserole. Zuletzt säuert man die Sauce noch mit einigen Tropfen feinem französischen Bertramessig und rührt rundblättrig geschnittene Gurken darunter.

(Garlin.)

### Rosinensauce (sauce aux raisins).

Bereitung: In einer Casserole werden 1 Petersilienbouquet, 1 Lorbeerblatt, Thymian, grober Pfeffer und Gewürznelken mit  $\frac{1}{4}$  Liter Essig zur Hälfte eingekocht, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Saft vermehrt und mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl — welches man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat — legirt. Man lässt dies nun einige Minuten lang kochen, passirt es in eine andere Casserole, mischt 2 Löffel voll Ribiselgelée und 2 Löffel voll in warmem Wasser ausgewaschene Rosinen darunter und lässt die Sauce nochmals aufkochen. Man servirt sie meistens zur Rindszunge.

(Dubois.)

### Russische Sauce (sauce à la russe).

Bereitung: Ein eigrosses Stück Butter wird heiss gemacht, und damit einige zerschnittene Schalotten, 50 Gramm zerschnittener magerer Schinken, 1 Lorbeerblatt, Thymian und 1 Büschel

Petersilie etwas angeröstet. Man giesst dies nun mit 1 Glas Weisswein auf, lässt es einkochen, giebt dazu 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) und lässt dieses wieder 15 bis 20 Minuten kochen. Sie wird dann abgeschäumt, gesalzen und gepfeffert, 1 Löffel voll geriebener Meerrettig (Kren) nebst Muskatnuss noch darunter gerührt, die Sauce hierauf durch ein Sieb gestrichen, legirt, nochmals passirt und zu Schöpfsernem oder Rindfleisch servirt.

#### Salmissauce (sauce Salmis).

Die Salmissauce wird nur aus brauner Sauce (s. d.), Wildfond (Essenz) und Wildpurée be-reitet.

Bereitung: Man kocht ein nöthiges Quantum obiger Grundsauce mit etwas Madeira, Wildfond oder Essenz (s. d.), nebst Trüffelsaft und Champignonabfällen bis zur gewöhnlichen Stärke ein, entschäumt diese, würzt sie mit Cayenne, Salz und Pfeffer und stellt sie passirt in das Wasserbad. Ferner werden die übrig gebliebenen Theile (Knochen, Fleischabfälle etc.) des gebratenen oder gedünsteten Wildgefügels, welche man durch das Tranchiren vor ihrem Gebrauche erhält, im Mörser fein zerrieben, einige Löffel der fertigen Sauce dazugeschüttet, zuerst durch ein Haarsieb und dann durch ein Passirtuch gestrichen.

Dieses flüssige Purée wird endlich unter die Sauce gerührt, nach welcher die diesbezügliche Speise genannt wird.

**NB.** Salmis bereitet man meistens aus Schnepfen, Rebhühnern und Krametsvögeln.

### Sardellensauce (sauce aux anchois).

(Bürgerlich.)

Bereitung: 5 bis 7 gesalzene Sardellen, die gereinigt und von den Gräten befreit worden sind, werden mit einer halben Zwiebel, grüner Petersilie und etwas Citronenschale zusammengeschnitten. Man röstet dies mit einem Stück Butter etwas an, verrührt 2 bis 3 Löffel Mehl darunter, giesst es mit 2 bis 3 Deciliter brauner Suppe auf (s. d.) und lässt die Sauce 20 bis 30 Minuten lang kochen, schäumt sie ab, salzt sie und servirt sie unpassirt.  
v (S. auch S. 109.)

### Sauce mit indischem Carypulver (sauce au cary à l'indienne).

Cary ist eine indische Gewürzgattung, mit der das zu bereitende Geflügel eingerieben wird. Es dient aber auch für einige Suppen, sowie zur folgenden Sauce.

Bereitung: Einige Löffel weisse Sauce (s. d.) werden mit etwas Weisswein und Champignon-

abfällen, nebst 1 Löffel voll lichten Kalbssaft (s. d.) eingekocht, mit etwas Cayenne und einer Messerspitze voll Cary verrührt. Die Sauce wird hierauf gewürzt, legirt und passirt.

### Sauerampfersauce (sauce à l'oseille).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Von zwei Handvoll Sauerampfer werden die grossen Stengeln entfernt, gewaschen, ausgedrückt und mit einem eigrossen Stück Butter während 15 bis 20 Minuten dünsten gelassen. Ist der Sauerampfer weich und sein Saft eingedunstet, so wird 1 Deciliter saurerer Rahm (Schmetten) mit 2 Löffel voll Mehl abgerührt, 1 Deciliter Suppe oder Saft dazu gegeben, mit der Ruthe gut unter den Sauerampfer vermischt, gesalzen, 15 bis 20 Minuten lang kochen gelassen und passirt.

**NB.** Man kann diese Sauce auch unpassirt serviren, vorausgesetzt, dass sich keine Mehlknoten darinnen befinden und sich der Sauerampfer gleichmässig verrühren liess.

### Saure Rahmsauce (sauce à la crème aigre).

Bereitung: Der Saft (Fond) des gedünsteten Fleisches, zu welchem man die Rahmsauce serviren will, wird abgeseiht, abgefettet und wenn nöthig, zu seiner Verstärkung noch einkochen gelassen.

In 2 Deciliter dieses überkühlten Saftes verrührt man circa 1 Deciliter saueren Rahm (Schmetten), in welchen man 2 bis 3 Löffel voll Mehl versprudelt hat, rührt die Sauce, bis sie kocht, entfettet und entschäumt sie nochmals, giebt Pfeffer und Salz (falls der Saft von dem gedünsteten Fleische nicht ohnehin genug gesalzen wäre) hinzu, passirt sie und stellt sie für den Gebrauch warm.

**NB.** Viel saurerer Rahm wird der Sauce den kräftigen Fleischgeschmack nehmen, was schon äusserlich durch eine sehr lichte Farbe zu erkennen ist. Man hätte in diesem Falle die Sauce durch ein Stückchen Glace (s. d.) zu verbessern oder wenigstens durch einen Tropfen Caramel (s. d.) ihre Farbe zu ändern. Selbstverständlich hängt die Güte der Sauce von der Qualität des Saftes und des Rahmes ab. Einen guten Saft giebt jenes gedünstete Fleisch, das gebeizt (marinirt), mit viel Mirepoix (s. d.), Pfefferkörnern, Lorbeerblättern etc. zugerichtet wurde, wie Rehschlägel, -Rücken, Hirschenes oder Hasen, auch Lungenbraten oder sonstiges schwarzes Fleisch, zu welchem sich diese Sauce vorzüglich eignet.

### Semmelkren- oder Meerrettigsauce (sauce raifort au pain).

Bereitung: 3 bis 4 Semmeln werden sorgfältig abgerindet, in dünne Scheiben geschnitten, in eine Casserole gegeben,  $\frac{1}{4}$  Liter gute, kochende

Suppe wird darauf gegossen, zugedeckt und ohne Umrühren 15 bis 20 Minuten kochen gelassen. Man reibt nun eine Krenwurzel, lässt diese in kochendem Wasser aufsieden, seiht sie ab und mischt sie unter die verkochten Semmeln, welche man vorher mit der Schneeruthe glatt verrührt hat. Man salzt endlich die Sauce und verdünnt sie — wenn dies nothwendig ist — mit Suppe.

**NB.** Die Semmeln, auf diese Art gekocht, werden immer auf der Oberfläche bleiben und sich so weniger anlegen, als wenn sie durch das Umrühren einen dicken Brei bilden.

#### Senfsauce (sauce au moutarde).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Man bereitet eine Zwiebelsauce (s. S 105), verbessert diese mit Bratensaft (s. d.) und rührt für circa 2 Deciliter Sauce 1 Esslöffel voll französischen Senf darunter.

#### Suprêmesauce (sauce suprême).

Bereitung: Eine deutsche Sauce (legirte Ve-loutésauce), welche mit feinem Hühnerfond (s. d.) aufgegossen und eingekocht wurde, wird mit einem Stücke frischer Butter, das darunter gerührt wird, feiner gemacht.

**NB.** Eine Suprêmesauce kann auch aus Fischfond (s. d.), den man mit Citronensaft säuert, bereitet werden.

Teufelsauce (sauce à la diable).

Bereitung: 5 bis 6 Stück gehackte Schalotten, 1 Knoblauchzinke und 1 Lorbeerblatt werden mit 1 Glas Essig eingekocht. Man giebt sodann 1 Löffel voll guten Saft (s. d.), sowie ein Stückchen Glace (s. d.) hinzu, lässt das Ganze nochmals aufkochen und rührt am Rande der Maschine nach und nach 10 bis 15 Deka frische Butter, 1 Kaffeelöffel voll englischen Senf — mit etwas Wasser angemacht — Salz und Pfeffer darunter und passirt schliesslich die Sauce in eine passende Saucencasserole.

(Panchard.)

Toulouser Sauce (sauce toulousaine).

Bereitung: Ungefähr 15 geschälte Knoblauchzinken werden in Wasser halb weich gekocht (das Wasser wird darauf abgegossen), in einer Casserole mit Butter colorirt, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe fertig gekocht, und zwar so, dass diese bis zur Hälfte einkocht. Endlich giebt man noch getrocknete Brösel, das in Stücke geschnittene Fleisch von 2 bitteren Orangen (ohne Schalen und Kerne) und etwas Saft dazu, lässt alles noch einmal aufkochen und servirt die Sauce mit dem betreffenden Geflügel.

(Dubois.)

Trüffelsauce (sauce piemontaise).

Bereitung: 3 bis 4 mittelgrosse, weisse Trüffel von Piemont mit dem bei Gourmands beliebten

Knoblauchgeschmack werden gebürstet, geschält und mit 1 Glas voll Weisswein oder Champagner 10 bis 15 Minuten gekocht. Man nimmt die Trüffel aus dem Fond, lässt diesen noch etwas einkochen, giebt je nach der Farbe der dazu gehörigen Speise entweder 2 bis 3 Deciliter weisse (s. d.) oder braune Sauce (s. d.) dazu, lässt sie ausschäumen, verbessert dieselbe mit 1 Löffel voll gutem Saft und passirt sie über die würfelig oder nudelig geschnittenen (auch grobgehackten) Trüffeln in eine passende Casserole (s. auch sauce périgueux).

(Garlin.)

#### Venaisonsauce (sauce venaison).

Venaison ist der französische technische Ausdruck für ein Stück gebeiztes Wild, beziehungsweise für die Beize (Marinade) selbst. Davon ist jedenfalls die Bezeichnung der Sauce abgeleitet, welche von dem Saft eines so zubereiteten Wildes erhältlich ist.

Bereitung: Der Saft des gedünsteten Fleisches wird abgeseiht und zur Demi-glace (s. d.) eingekocht, wenn er nicht ohnehin schon die nöthige Dicke hätte. Zu 2 Deciliter diesen Saftes giesst man einige Löffel voll dicken, sauren Rahm (Schmetten), bindet die Sauce mit einem Stückchen Mehlbutter (s. d.), salzt, pfeffert und säuert sie eventuell noch mit dem Saft einer halben Citrone,

färbt die Sauce mit einigen Tropfen Caramel (s. d.) etwas dunkler, würzt sie nach und passirt sie (s. auch sauce à la crème aigre, S. 99).

### Villeroisauce (sauce Villeroi).

Die Villeroisauce ist eine Art Dunksauce und dient zum Ueberziehen kleinerer Hühnerstücke, Lammskoteletts etc., die nachher panirt und gebacken werden. Da obige Sauce zu diesem Zwecke sehr dick eingekocht und stark legirt wird, kann sie niemals als gewöhnliche Sauce apart servirt werden.

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter weisse Sauce (s. d.) wird unter stetem Rühren zur Hälfte eingekocht, mit 4 bis 5 Dottern legirt, nochmals aufgeköcht, gesalzen und gepfeffert und für den Gebrauch durch ein Haartuch in eine passende Casserole passirt.

### Weisse Zwiebelpuréesauce (sauce à la purée d'oignons blancs).

Bereitung: 2 weisse, spanische Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in einer Casserole mit einem Stück Butter und Salz in etwas Suppe weich gedünstet. Man giebt hierauf 2 bis 3 Deciliter weisse Sauce (s. d.) hinzu, lässt sie 15 bis 20 Minuten lang kochen, würzt dieselbe, schäumt sie ab und rührt 1 Löffel dickes Obers

(Schmetten) darunter. Zuletzt wird diese Sauce durch ein Haartuch gestrichen und servirt.

(Munsch, n. Beauvillieres.)

### Wildsauce (sauce de gibier)

(s. Rahmsauce, sauce à la crème, S. 99).

### Zwiebelsauce (sauce aux oignons).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Ein nussgrosses Stück zerschlagener Zucker wird in einer Casserole mit einigen Tropfen Wasser zu Caramel gekocht. Dazu kommt sodann ein eigrosses Stück Butter nebst zwei gehackten Zwiebeln, die lichtbraun angeröstet werden. Ferner werden 2 Löffel voll Mehl mit den angerösteten Zwiebeln verrührt, mitgeröstet und mit 2 Deciliter brauner Suppe (s. d.) aufgegossen. Man lässt nun die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen, schäumt sie ab, salzt und zuckert sie, säuert dieselbe mit einem Löffel voll Essig und passirt sie.

**NB.** Falls die Sauce zu licht werden sollte, färbt man dieselbe mit Caramel (s. d.) nach.

---

#### IV. Abschnitt.

### Gemüsesaucen.

Gemüsesaucen sind solche Saucen, welche zu einem Gemüse servirt werden, das bei Dinern für sich einen Gang bildet, wie z. B. der Spargel, der Blumenkohl, die Artischocke u. a. m. Gemüsesaucen werden wohl meistens mit dem eigenen Fond des betreffenden Gemüses, doch selten bloss aus diesem allein bereitet, da ein solcher Fond eigentlich zu wenig Geschmack besitzt. Aus diesem Grunde servirt man auch andere Saucen — die zwar keine Gemüsesaucen im engeren Sinne sind — als solche, wie eine Colbertsauce zu Artischocken, eine Suprêmesauce zum Sellerie und eine Vinaigrettsauce zum Spargel. Es gehören deshalb auch diese Saucenrecepte hierher, um sie im Bedarfsfalle hier zu finden, oder wenigstens den Namen der betreffenden Sauce, falls dieselbe in einem anderen Capitel vorkommt.

Bertramsauce (sauce à l'estragon).

Bereitung: Mit dem Fond des gedünsteten Geflügels und etwas Mehlbutter (s. d.) bereitet man eine lichte Sauce und lässt diese mit einem Bouquet Bertramkraut auskochen. Ist die Sauce legirt und passirt, so rührt man noch ein Stück frische Butter hinein und vervollständigt sie mit blanchirten grünen Bertramblättern und dem Saft einer Citrone.

Bordelaisesauce (sauce bordelaise, s. S. 67).

Britische Sauce (sauce bretonne).

(Zum Legiren der getrockneten Fisolen.)

Bereitung: Etwas Zwiebel wird fein gehackt, mit Butter etwas angeröstet und mit einigen Löffeln brauner Sauce aufgegossen. Man mischt dann noch 1 Löffel Fisolenpurée nebst einer zerriebenen Knoblauchzinke und Salz darunter und passirt diese Sauce zum Legiren weich gekochter Fisolen.

Buttersauce (sauce au beurre).

Bereitung der gewöhnlichen Buttersauce: 15 Dekka Butter lässt man in einer Casserole zerfließen, rührt ebenso viel Mehl darunter, giesst dieses mit 3 Deciliter Wasser, Fisch- oder Gemüsesud, sofern letzterer nicht zu scharf oder zu stark gesalzen ist, auf, und rührt die Sauce auf

der Maschine so lange, bis dieselbe aufkocht. Ist sie etwas ausgekühlt, so legirt man sie mit 2 Dottern, säuert die Sauce mit dem Saft einer Citrone, salzt und passirt sie.

(Dubois.)

Bereitung der feinen Buttersauce: Ein eigrosses Stück Butter lässt man in einer Casserole zerfliessen, rührt 2 bis 3 Löffel Mehl darunter und giesst 2 Deciliter Wasser (Sud oder Suppe) darauf. Man rührt nun die Sauce bis sie kocht, zieht sie zurück, legirt sie mit 2 Dottern, rührt mit einer kleinen Ruthe nach und nach 10 bis 15 Dekagramme frische feine Butter darunter, säuert sie mit Citronensaft und passirt sie für den Gebrauch in eine passende Saucencasserole.

**NB.** Jede Sauce, in welche frische Butter gerührt oder die mit Eiern legirt ist, darf nicht mehr kochen, auch nicht an heisser Stelle stehen, ohne dass sie öfter umgerührt wird.

### Carfiol- oder Blumenkohlsauce (sauce Choux-fleurs).

Die Carfiolsauce, welche in manchen Häusern zum Carfiol — der ebenso beliebt ist wie der Spargel — servirt wird, ist dieselbe wie die für den Spargel (s. d.). Man benützt zu derselben das Wasser, in dem der Carfiol gekocht wurde, vorausgesetzt, dass es nicht zu stark gesalzen ist, und

wendet dasselbe Verfahren wie bei der Spargel-sauce an.

Colbertsauce (sauce Colbert, s. S. 69).

Englische Sardellensauce (sauce d'anchois à l'anglaise, s. auch S. 98).

Bereitung: Man bereitet eine feine Butter-sauce (s. d.) und rührt einige Löffel der englischen Anchoviesessenz — wie diese in Flaschen in den Handel kommt — darunter.

**NB.** Man kann zu dieser Sauce auch Sardellenbutter (s. d.), die man in kleinen Partien in die Sauce rührt, verwenden.

(Funk.)

Gourmetssauce (sauce des gourmets).

Bereitung: 1 Deciliter gute Glace wird mit einigen Löffeln Paradeispurée eingekocht und zurückgezogen; 20 Dekka Krebsbutter (s. d.) werden in kleinen Partien mit der Ruthe nach und nach darunter gerührt, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, gewürzt und mit etwas gehacktem Bertram vervollständigt.

(Panchard.)

Gratiniersauce (sauce gratin).

Bereitung: In einem plat à sauter wird 1 Glas Madeira bis zu einem Drittel verdunstet; dazu giebt man circa 3 Deciliter braune Sauce,

kocht diese am Feuer dick ein, rührt einige Löffel Durcelle (s. d.) darunter, lässt sie nochmals kochen, würzt sie und verwendet zum Gratiniren Brösel dazu.

Grüne Sauce auf venezianische Art (sauce verte à la venetienne).

Bereitung: Mit einem Fischsud bereitet man eine Velouté (s. d.), lässt sie einkochen, legirt und passirt dieselbe und stellt sie für den Gebrauch warm. Mittlerweile stösst man etwas frische Petersilie und Bertram (beides blanchirt) mit 2 französischen Gurken, 2 Löffel Kappern, 4 Sardellen und 10 Dekka frische Butter fein, passirt alles durch ein Sieb, giebt es in obige Sauce, ohne sie wieder kochen zu lassen und färbt sie schliesslich mit Spinatpfen nach (s. auch Sauce Remoulade chaude).

(Dubois.)

Hacksauce (sauce hachée).

Bereitung: Eine grosse Zwiebel und einige Schalotten werden fein gehackt, mit einem Stück Butter etwas angeröstet. Hierauf werden 5 bis 6 Löffel gehackte, frische Champignons dazu gegeben, einige Minuten darinnen sautirt, mit 2 Deciliter Essig aufgegossen und bis zur Hälfte eingekocht. Nun giesst man dies mit 4 Deciliter brauner oder weisser Sauce auf, lässt es 10 Minuten kochen,

entfettet es und mischt noch 2 Löffel Kappern, 1 Löffel Cornichons und 2 Löffel mageren Schinken (alles fein gehackt) darunter. (Dubois.)

Holländische Sauce (sauce à la hollandaise, s. S. 71).

Hühnersauce (sauce poulette, s. S. 87).

Italienische Sauce (sauce italienne).

Bereitung: Eine gehackte Zwiebel und einige Schalotten werden mit Butter in einer Casserole angeröstet, 1 Löffel voll Champignonabfälle wird dazu gegeben, eindünsten gelassen und mit 3 Deciliter brauner Sauce (s. d.) aufgegossen; ist diese ausgekocht und abgeschäumt, so wird sie über 4 Löffel Champignons, welche man in einer zweiten Casserole klein würfelig geschnitten und mit einem Stückchen Butter eindünsten gelassen hat, passirt. Endlich werden noch feingehackte Trüffel dazu gegeben.

Kappernsauce (sauce aux câpres).

Obwohl man die Kappernsauce meistens mit einer Hollandaise bereitet, kann man auch die gewöhnliche Buttersauce (s. d.) hierzu verwenden; man braucht nur in letztere 1 Esslöffel voll Kappern hineinzugeben (s. auch Kappernsauce, S. 88).

Kräutersauce (sauce aux fines herbes).

Bereitung: Eine Handvoll Champignonabfälle, ebenso viel grüne Petersilie und  $\frac{1}{2}$  weisse Zwiebel werden fein gewiegt und angeröstet. In 3 Deciliter gute, ausgekochte braune Sauce wird Obiges (fines herbes) hineingegeben, aufkochen gelassen, abgeschäumt, gewürzt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Funk.)

Maltasauce (sauce malthaise).

Die Maltasauce wird meistens nur zum Gemüse servirt, wie zum Spargel, zur célerie en branche, zum Blumenkohl (Carfiol), zum Meerkohl (sea-kale) u. a. m.

Bereitung: Man bereitet holländische Sauce (s. d.), säuert sie mit dem Saft einer Orange, giebt 1 Kaffeelöffel Orangenzucker dazu und färbt mit einem Tropfen Carmin rosa.

(Panchard.)

Paradiesäpfelsauce (sauce aux tomates, s. S. 91).

Parmesansauce (sauce au parmesan).

Bereitung: 150 Gramm Butter werden mit 2 Esslöffel Mehl und 3 Dottern in einer Casserole glatt abgerührt, mit etwas Salz, Muskatnuss und Pfeffer gewürzt, sodann 2 bis 3 Deciliter gute Bouillon (s. d.) dazugegossen. Unter fleissigem Umrühren lässt man die Sauce aufkochen, verrührt

noch 100 Gramm geriebenen Parmesan darunter, und passirt sie.

**NB.** Man giebt sie zu Blumenkohl, auch Macaron u. a. m.

### Perigordsauce (sauce Périgueux).

Bereitung: 4 bis 5 rohe Trüffeln werden gebürstet, geschält, in kleine Würfel geschnitten in einer kleinen Casserole zugedeckt und beiseite gestellt. Hierauf werden 3 Deciliter gute braune Sauce (s. d.) mit einigen Löffeln Kalbssaft, Champignonabfällen und den Trüffelschalen eingekocht, nach und nach 1 Glas Madeira dazugegossen und die Sauce auf die Trüffeln passirt. Diese lässt man in der Sauce noch 2 Minuten kochen, zieht sie dann zurück und würzt sie mit Cayenne (s. auch sauce piemontaise).

(Funk.)

### Auf andere Art.

Bereitung: 3 bis 4 Deciliter brauner Sauce werden mit einigen Champignonabfällen, einigen Löffeln Trüffelond und 1 Glas Madeira eingekocht, abgeschäumt und passirt. Hierauf werden frische Perigordtrüffel (s. d.) fein gehackt, in etwas Oel am Feuer schnell sautirt, gesalzen, zurückgezogen, in einer Serviette abgetrocknet und unter obige Sauce gerührt.

(Garlin.)

### Petersiliensauce (sauce au persil).

Bereitung: In eine gewöhnliche Buttersauce (s. d.) rührt man  $\frac{1}{2}$  Löffel feingehackte und blanchirte Petersilie und servirt diese Sauce nach Bedarf.

### Provencersauce (sauce provençale).

Bereitung: 1 Löffel voll feingehackte Schalotten werden in etwas Oel angeröstet und mit 1 Glas gutem Weisswein eingekocht. Nun werden frische Paradiesäpfel halbirt, ausgedrückt und entkernt, mit kochendem Wasser abgebrüht, abgezogen, in Stücke geschnitten und nebst einigen gehackten Steinpilzen zu den eingekochten Schalotten gegeben. Hat dies alles 15 Minuten gedünstet, dann giebt man 3 Deciliter brauner Sauce dazu, lässt dies aufkochen, entschäumt und stellt sie für den Gebrauch unpassirt beiseite (Panchard.)

### Schalottensauce (sauce échalote).

Bereitung: In einer Casserole werden 20 Dekka frische Butter zerfließen lassen, zurückgezogen und mit Salz und gehackter Petersilie gewürzt. Dazu kommen noch 4 hart gekochte und gehackte Dotter nebst 2 Löffel Schalotten (gehackt und gesondert gekocht), sowie etwas Citronenzucker.

(Dubois.)

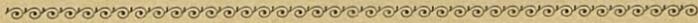
Spargelsauce (sauce d'asperge).

Obwohl man meistens zum Spargel die übliche Holländersauce (sauce hollandaise, s. d.) servirt, so bereitet man doch der Einfachheit halber oft aus dem Spargelsud die folgende Sauce.

Bereitung: Man lässt 2 Löffel Butter in einer Casserole zerfließen, rührt 3 Löffel Mehl dazu, giesst 2 Deciliter ausgekühltes Spargelwasser darauf und lässt dies unter stetem Rühren aufkochen. Die Sauce — welche ziemlich dick sein soll — wird mit 3 Dottern legirt, ein Stück feinste Butter Stück für Stück hineinsgeprudelt, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, sowie gesalzen; hierauf wird sie passirt und warm gestellt.

Suprêmesauce (sauce suprême, s. S. 101).

Zwiebelpuréesauce (sauce maintienon, s. S. 105).



## V. Abschnitt.

### Kalte Saucen.

Saucen, ohne Rücksichtnahme auf ihren Charakter zusammengefasst, wie solche meistens kalt auf die verschiedensten Arten bereitet und servirt werden, sind kalte Saucen.

Die grösste Rolle spielt wohl unter diesen die Mayonnaise, mit welcher wieder andere, wie Tartar-, Remoulade- und Ravigotsaucen etc. bereitet werden und die daher auch unter die Grundsaucen gereiht werden könnte.

Kalte Saucen müssen insbesondere im Sommer, wenn nicht am Eise, so doch an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Indem die meisten kalten Saucen Säuregehalt besitzen, und sich dadurch bei Aufbewahrung in unverzinnnten Kupfer- oder mit Kupfer legirten Kochgeschirren gesundheitsschädlicher Grünspan bildet, verwendet man zur Bereitung und Aufbewahrung solcher Saucen am sichersten Porzellangeschirre.

### Aepfelsauce (sauce aux pommes).

Bereitung: 4 mittlere Aepfel werden geschält, geviertheilt, das Kerngehäuse herausgeschnitten und in einer mit Butter geschmierten Casserole mit etwas Wasser weich gedünstet. Die Aepfel werden durch ein Sieb gedrückt, in einer Porzellanschale mit 1 Kaffeelöffel Zucker, dem Saft einer Citrone und einem Stückchen zerlassener Butter verrührt und zu gebratenen Gänsen servirt.

### Aspiemayonnaise (mayonnaise a la gelée).

Mayonnaise à la gelée ist eine Art kalte Dunksauce und besteht aus gewöhnlicher Mayonnaise und etwas darunter gerührtem, eingekochtem Aspic.

Bereitung: Für ein Volumen fertiger Mayonnaise (s. d.), welche von  $\frac{1}{4}$  Liter Oel gerührt wurde, lässt man ungefähr 2 Deciliter Aspic zur Hälfte einkochen und rührt es hierauf auf dem Eise, um es gleichmässig auszukühlen. Wenn der Aspic anfängt zu stocken, verrührt man denselben langsam unter die Mayonnaise. Wird die Sauce hierauf während der Arbeit zu dick, so erwärmt man sie durch Eintauchen der Terrine in heisses Wasser, wird sie jedoch zu dünn, so wird sie durch das Rühren am Eise wieder dicker gemacht.

### Berliner Sauce (sauce Berlinoise).

Bereitung: Von 3 Dottern, 1 Löffel voll aufgelöstem englischen Senf, etwas Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Oel und dem nöthigen Essig rührt man eine Mayonnaise (s. d.) und mischt dasselbe Volumen Ribisegelée, würfelig geschnitten, behutsam darunter. Wie Dubois selbst gesteht, ist diese Sauce zwar nicht schön, doch für Liebhaber trotzdem von wirklichem Werthe.

(Dubois.)

### Caviarsauce (sauce au caviar).

Bereitung: 4 hart gekochte Dotter werden durch ein Sieb passirt und mit etwas englischem Senfpulver, Oel und Bertramessig glatt gerührt. Zuletzt werden 10 Dekka Caviar darunter gemischt.

### Cumberlandsauce (sauce Cumberland).

Bereitung: 3 Esslöffel Preiselbeeren- und Johannisbeerengelée, ebenso viel Marmelade von Marillen und Hagebutten werden in einer Terrine mit  $\frac{1}{4}$  Liter Madeirawein verrührt, dazu noch durch Geschmack und Saft von 1 Orange und  $\frac{1}{2}$  Citrone, sowie 1 Kaffeelöffel französischen Senf vervollständigt. Man servirt sie für kaltes und auch warmes Wild.

(Spörk.)

### Auf andere Art.

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Hagebuttenmarmelade,  $\frac{1}{4}$  Kilogramm spanische, eingekochte Weichsel

(fein zerschnitten),  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Marillenmarmelade, 1 Glas ausgelöste Johannisbeeren (groseilles de bar) werden zusammen gut vermischt und mit rothem Bordeaux beliebig verdünnt.

Ferner kommen dazu:

3 Löffel englisches Senfpulver (mit Wasser angerührt), der Saft und die gelbe Schale von 3 Orangen (fein nudelig geschnitten, im Wasser weich gekocht), nebst  $\frac{1}{4}$  Kilogramm fein geschnittenem Citronat. (Recept für grösseren Gebrauch.)

Munsch.)

Englische Minzsauce (sauce mint à l'anglaise).

Bereitung: Etwa 3 Löffel voll gepflückter, grüner und frischer Pfefferminzblätter werden gewaschen, fein gehackt, in die Saucière gegeben, mit 2 Löffel Zucker gemischt und 2 Deciliter Weinessig darüber gegossen. Man lässt dies ungefähr 2 Stunden stehen und servirt die Sauce sodann.

**NB.** In England, wo sie eine besonders beliebte Sauce zum gebratenen Lammfleisch ist, wird eine eigene Art dieses Minzkrautes in Treibhäusern gezogen, welche sich durch besonderes Aroma von dem gewöhnlichen unterscheidet.

Englische Meerrettigsauce (sauce au raifort à l'anglaise).

In einer Porzellanschale wird 1 Kaffeelöffel englisches Senfpulver mit einigen Tropfen Essig

verrührt, dann 1 Dotter nebst etwas Salz und einer Prise Zucker darunter gemischt. Man verrührt sodann 3 bis 4 Löffel Oel nebst 2 Löffel Essig darunter, zuletzt eine Stange feingeschabten Krens (Meerrettig).

**NB.** Diese Sauce wird zu kaltem Fleisch servirt.

Essigkren- oder Meerrettigsauce (sauce raifort au vinaigre).

Bereitung: Eine Krenwurzel, welche man längere Zeit in frisches Wasser gelegt hat, wird rein geschabt, nochmals gewaschen, gerieben und in kochendem Wasser aufsieden gelassen. Man seiht hierauf den Kren ab, drückt ihn aus und rührt in einer Porzellanschale einige Löffel Essig nebst ebenso viel Oel, etwas Salz und Zucker darunter. Um die Schärfe der Sauce zu mildern, rührt man oft noch einen geriebenen Apfel oder weisse Semmelbrösel darunter und verdünnt dieselbe mit einigen Löffeln guter Suppe.

Genfer Sauce (sauce de Genève).

Bereitung: 4 hart gekochte Dotter werden passirt, in einer Schüssel mit 3 rohen Dottern, 1 Löffel französischem Senf und etwas Salz mit 5 Deciliter Oel zu einer dünnen Mayonnaise (s. d.) verrührt, mit Bertramessig gesäuert, gewürzt und

servirt. Man verwendet sie zum Spargel und solchen Speisen, zu denen eine ähnliche Sauce passend ist.

(Dubois.)

### Häringsauce (sauce hareng).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Die sogenannte Milch (laitance) einiger Häringe wird ausgewässert und einige Tage lang mit Essig, Zwiebelscheiben und Pfeffer marinirt (gebeizt). Sie wird dann mit 3 bis 4 hartgekochten Dottern in einem Mörser verrieben, durch ein Haarsieb gestrichen, mit 1 Löffel französischem Senf und einigen Löffeln Oel in einer Schale glatt gerührt, gepfeffert, etwas gesäuert und gezuckert, sowie mit 1 Löffel voll zusammengehackter Kappern verrührt. Man servirt obige Sauce zu kaltem Wildpret.

### Kalte englische Fischsauce (sauce froide à l'anglaise pour poisson).

Bereitung: 8 bis 10 Stück gesalzene Sardellen werden ausgewässert, abgerieben und ausgegrätet, gehackt, mit 1 Glas Portwein begossen und stehen gelassen. Man giebt sodann in eine Casserole 6 bis 8 Stück Schalotten, einige Gewürznelken, 8 Stück Pfefferkörner und 2 Blätter Macis, und lässt dies 20 bis 30 Minuten mit 1 Liter Walnussketchup kochen. Nach dem Erkalten giesst man obigen

Wein mit den Sardellen hinzu, fügt noch  $\frac{1}{4}$  Liter Portwein darunter, passirt alles durch ein Tuch und hebt die Sauce für den Gebrauch in verkorkten Flaschen auf.

**NB.** Ketchup ist die Bezeichnung für verschiedene, sehr pikante Essenzen (Saucen), welche aus Austern, Champignons, Walnüssen mit Zusatz von Gewürzen hergestellt, zum Würzen von Pasteten, Ragouts, Saucen etc. benützt werden.

Ketchup ist ein besonders in seinem Lande beliebtes englisches Fabrikat (s. Univers.-Lex. der Kochkunst).

**Kalte spanische Sauce** (sauce à l'Espagnole froide).

Bereitung: 50 Gramm braune Semmelbrösel werden in Wasser eingeweicht, einige Büschchen gewaschener Petersilie mit 6 Sardellen und etwas fein gehackte Zwiebel gestossen und mit den ausgedrückten Bröseln verrieben. Man rührt dann noch so viel Essig und Oel darunter, als zu einer Art Vinaigrette (s. d.) nöthig ist, und servirt diese zum Rindfleisch.

(Dubois.)

**Kräutersauce** (sauce remoulad).

Bereitung: Man rührt von 2 bis 3 Dottern eine Mayonnaise (s. d.) und mischt  $\frac{1}{2}$  weisse Zwiebel, 1 Löffel Kappern, einige Cornichons, 3 bis 4 Stück

geputzte Sardellen, etwas Petersilie und Bertram darunter, was alles zusammen fein gehackt und vor dem Mischen in einer Serviette fest ausgedrückt wurde. 1 Löffel von der englischen Anchovisessenz wird der Remouladsauce einen vorzüglichen Geschmack verleihen.

#### Auf andere Art.

Bereitung: Eine Handvoll Bertramblätter, ebenso viel Kerbelkraut und Petersilie werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, ausgedrückt, mit den Dottern von 6 harten Eiern fein gestossen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit 2 Löffel französischem Senf in einem Porzellengefäß vermischt.  $\frac{1}{8}$  Liter Oel, etwas Essig und Salz hineingerührt, vervollständigen die Sauce. (Spörk.)

Krensauce mit Schlagobers (sauce raifort à la crème).

Bereitung: 2 Deciliter Schlagobers (Sahne), welches in Eis eingekühlt war, wird schaumig geschlagen, eine Stange gereinigter und geriebener Kren (Meerrettig) wird darunter gerührt, etwas gesalzen, gezuckert und in einer porzellanenen Saucière servirt.

Oelsauce (sauce mayonnaise).

Bereitung: In eine Terrine oder tiefere Schüssel giebt man 3 frische Dotter, 1 Kaffeelöffel

französischen Senf, ebenso viel englisches Senfpulver, etwas Salz, weissen Pfeffer und eine Messerspitze gestossenen Zucker. Man mischt dies untereinander, rührt dann mit einer verzinnten Ruthe langsam 3 Deciliter feinstes Olivenöl darunter und träufelt den nöthigen Bertramessig dazu, sobald die Sauce anfängt zu dick zu werden oder zu zerinnen scheint. Dass eine Mayonnaise mit einem Löffel am Eise gerührt werden soll, ist eine falsche Ansicht.

**NB.** Der feine Geschmack einer Mayonnaise wird lediglich von der Qualität des Oeles oder Essigs (den man durch Citronensaft ersetzen kann) abhängen. Das Oel darf weder warm, noch gefroren sein. Die Schneeruthe verhilft zu einer schnelleren Methode, da die übereinander gebundenen Drähte die Substanzen besser mischen.

### Ravigotsauce (sauce ravigote).

Bereitung: Von 3 Dottern rührt man eine Mayonnaise (s. d.) und mischt feingehackte Petersilie, Bertram, Gurken, Sardellen, Kappern und etwas Zwiebel darunter (wie bei der Remouladsauce.)

**NB.** Ein Studium über das Recept zu der Ravigotsauce führte zu dem Resultate, dass diese Sauce ihren Namen nicht nur mit der Remoulade-, ja oft noch mit der Tartarsauce gemeinsam hat.

### Rettigsauce (sauce aux raves).

Bereitung: 1 bis 2 Stück mittelgrosse, schwarze Rettige werden gewaschen, sorgfältigst geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Man giebt nun den Rettig in eine Porzellanschale, salzt ihn und rührt Essig und Oel, ähnlich einer Krensauce darunter. Rettigsauce servirt man zum Rindfleisch, oft auch zu allen Gattungen geräucherten Fleisches.

### Rothe Sauce für Hummer (sauce rouge).

Bereitung: Das Volumen von circa 4 Löffel rother Eier eines gekochten Hummers werden mit der Substanz, welche sich ausser dem Fleische noch in dem Gehäuse des Hummers befindet, mit 3 rohen und 3 gekochten Dottern im Mörser gestossen und durch ein feines Sieb gestrichen. Man giebt dies in eine Terrine, rührt 1 Löffel französischen Senf, 2 Deciliter Oel, nebst Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne und fein gehackte Schalotten darunter und säuert schliesslich diese Sauce mit Bertramessig.

**NB.** Diese Sauce wird wie eine Mayonnaise angerührt und behandelt und muss gebunden sein. (Dubois.)

### Rothe Weinsauce (sauce froide au vin rouge).

Bereitung: 2 Löffel voll Himbeer- oder Johannisbeerengelée werden mit 2 bis 3 Deciliter guten Rothwein verdünnt; nachdem man die Gelée

früher etwas lau gemacht hat, giebt man noch 2 Löffel gestossenen Zucker dazu und stellt die Sauce auf das Eis, um sie anziehen zu lassen.

#### Russische Sauce (sauce à la Russe).

Bereitung: 2 Löffel englisches Senfpulver wird in einer porzellanenen Schale nach und nach mit 2 Deciliter feinem Olivenöl verrührt, mit 2 Löffel Bertramessig gesäuert, gesalzen und gezuckert.

**NB.** Diese Sauce wird in Russland gern zu verschiedenen Fischen genossen, (Panchard.)

#### Schnittlauchsauce (sauce ciboulette).

Bereitung: Die Dotter von 4 hartgekochten Eiern werden mit einer in Milch geweichten Semmel durch ein Sieb gedrückt, eventuell früher im Mörser verrieben, dann mit Essig und Oel glatt abgerührt, gesalzen und gepfeffert, etwas gezuckert, zuletzt 1 Kaffeelöffel voll feingeschnittenen Schnittlauches darunter gerührt. (Munsch.)

#### Tartarensauce (sauce à la tartare).

Bereitung: In 2 Deciliter Mayonnaise (s. d.) rührt man 1 Löffel französischen Senf, so dass dieser durch seinen Geschmack hervorsteht und der Sauce eine besondere Schärfe verleiht.

**NB.** Das Dazugeben von Kräutern, was oft üblich ist, sollte eigentlich unterlassen werden, da sich sonst die Tartarensauce von einer Remoulade nicht unterscheidet.

### Vinaigrettesauce (sauce vinaigrette)

(auf gewöhnliche Art).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  spanische (weisse) Zwiebel wird fein gehackt und in eine Schale gegeben; dazu kommt 1 Kaffeelöffel voll französischer Senf, feiner Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker. Dies alles wird mit 1 Deciliter Oel verrührt und mit etwas Bertramessig gesäuert.

#### Auf andere Art.

Bereitung: 1 Esslöffel weisse Zwiebel, ebenso viel Kappern und Schalotten, 3 kleine Essiggurken, etwas von Mixedpickles und grüne Petersilie wird fein zusammengeschnitten und in eine Terrine gegeben; 2 Esslöffel geriebener Kren, 2 grosse, geriebene Aepfel, etwas Salz, Pfeffer und  $\frac{1}{8}$  Liter Oel wird noch darunter gerührt und hierauf das Ganze mit Essig gesäuert. (Spörk.)

---

## VI. Abschnitt.

### Mehlspeissaucen.

Süsse Saucen, welche entweder von Früchten, Wein oder Milch und Eiern bereitet und zu kalten oder warmen Mehlspeisen servirt werden, sind Mehlspeissaucen.

Bei der Bereitung der Mehlspeissaucen ist die grösste Reinlichkeit nothwendig. Die Caserole dürfen weder fett sein, noch nach anderen Substanzen (etwa nach Zwiebeln) riechen. Thongefässe oder Holzlöffel, welche einen Geruch angenommen haben, werden diesen auch auf die Sauce übertragen und dieselbe dadurch verderben.

Aus diesem Grunde ist man in Herrschaftshäusern auch bestrebt, die Mehl- und süssen Speisen in einem besonderen Raume, der Mehlspeisküche, zu bereiten. Diese Küche ist für den bestimmten Zweck auch eigens eingerichtet.

### Cardinalsauce (sauce à la Cardinal.)

30 Gramm Sago werden in  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser nebst einigen geriebenen bitteren Mandeln und ein Stück Zimmt eingekocht. 100 Gramm Zucker werden sodann an einer bitteren Pomeranze abgerieben, ihr Saft darauf gepresst, in etwas Weisswein aufgelöst und mit Obigem verkocht. Der Sago wird durch ein Haartuch gestrichen, 2 Deciliter Weisswein noch dazu gegeben, aufkochen gelassen und die Sauce zu Auflaufen, trockenen Mehlspeisen etc. servirt.

### Champagnersauce (sauce au champagne).

3 Dotter, 2 ganze Eier und 12 Deka Zucker, an welchen man die Schale einer Citrone abgerieben hat, nebst dem Saft dieser Citrone und  $\frac{1}{4}$  Liter Weisswein werden in einem Kessel über offenem Feuer 15 Minuten vor dem Gebrauche mit einer Schmeeruthe schaumig und dick aufgeschlagen. 2 Deciliter Champagner werden zuletzt nach und nach dazugegossen und die Sauce sofort servirt.

### Chocoladesauce (sauce au chocolat).

Obwohl die Chocoladesauce oft nur aus Chocolate ohne jeden Zusatz bereitet wird, indem man einige Tafeln Chocolate zerschneidet, am Rande

der Maschine mit ein wenig Wasser weich werden lässt, die Sauce glatt rührt und nach Belieben verdünnt, benützt man doch auch folgendes Recept.

Bereitung: 8 Deka Staubzucker und 3 Dotter werden in einer Casserole abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Obers wird darauf gegossen und auf der Platte bis zum Sieden gerührt. Mittlerweile hat man 2 Tafeln Schokolade zerschnitten und mit etwas Wasser in einer anderen Casserole weich werden lassen. Diese wird nun glatt abgerührt, mit Obigem nach und nach verdünnt, passirt und warm gestellt.

#### Curaçaosauce (sauce au curaçao).

Bereitung: In einer Zuckercasserole werden 100 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufgelöst und zum Kochen gebracht. Der Zucker wird sodann abgeschäumt, mit 1 Kaffeelöffel Arrowroot legirt, 1 Deciliter Curaçao dazugegossen, aufkochen gelassen und passirt.

#### Eiersauce (sambayon).

Bereitung: 12 Deka Staubzucker werden mit 4 Dottern und 1 Ei am linden Feuer schaumig geschlagen und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verdünnt. 1 Löffel Rum oder Kirschwasser vor dem Serviren darunter gemischt, verleiht dieser Sauce einen guten Geschmack.

**NB.** Alle oben angeführten Saucen können auch kalt gestellt und kalt servirt werden, nur hat man in diesem Falle mehrmals umzurühren, um ein Zerrinnen oder Setzen der Sauce zu verhindern.

### Englische Brandysauce (sauce brandy à l'anglaise).

Bereitung: 120 bis 150 Gramm feine Butter (s. d.) werden in einer Porzellanschale etwas erwärmt, mit einer Schmeeruthe schaumig gerührt, ebenso viel Staubzucker dazu gegeben und 1 Deciliter Sherry nebst  $\frac{1}{2}$  Deciliter Cognac nach und nach darunter gerührt. Man servirt diese Sauce meistens zu Plumpudding und ähnlichem.

**NB.** Brandy ist die englische Bezeichnung für französischen Cognac (Franzbranntwein).

### Englische Himbeerensauce (sauce aux framboises à l'anglaise).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter frische und ausgesuchte Himbeeren werden mit 1 Glas Rothwein in einer Zuckercasserole (poêlon) aufs Feuer gebracht und 15 bis 20 Minuten gekocht. Der Saft wird dann abgeseiht, mit etwas Arrowroot legirt (für 3 Deka Saft ungefähr 1 Kaffeelöffel voll), gezuckert, aufkochen gelassen und passirt.

### Englische Sauce (sauce anglaise).

Bereitung: In eine Casserole werden 15 Deka Staubzucker gegeben, mit 7 Dottern ab-

gerührt. Ferner wird 1 Liter Obers — welches man vorher mit einem Stück gespaltener Vanille aufkochen liess — dazu gegossen. Man rührt dies nun auf der Platte bis zum Sieden, passirt die Sauce und stellt sie für den Gebrauch warm. Ein mehrmaliges Umrühren wird ein Zerrinnen vermeiden.

(Garlin.)

### Früchtensauce (sauce aux fruits).

Bereitung: Für die Früchtensauce nimmt man zu 1 Gewichtstheil Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Marillen) denselben oder  $\frac{1}{2}$  Gewichtstheil Zucker und bereitet sie dann wie zur Gelée oder Marmelade, indem man den ausgedrückten Saft oder das passirte Mark mit dem Zucker in einer Zuckercasserole (poêlon) zur beliebigen Dicke unter oftmaligem Abschäumen einkochen lässt. Für Säfte lässt man meistens den abgewogenen Zucker zur Blase kochen, mischt dann erst den Saft darunter und verfährt wie oben.

### Kaffeesauce (sauce au café).

Bereitung: 20 Deka Staubzucker werden mit 7 Dottern abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter Vanilleobers (Obers mit Vanille abgekocht) und  $\frac{1}{4}$  Liter Kaffeesenz wird nach und nach dazugegossen, auf der Maschine bis zum Sieden gerührt, passirt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Radlmacher.)

### Kirschensauce (sauce aux cerises).

Bereitung: 2 Handvoll getrocknete, schwarze Kirschen werden in Wasser eingeweicht (1 bis 2 Stunden), im Mörser mit 1 Glas Rothwein gestossen und in eine unverzinnete Zuckercasserole (poêlon) gegeben. Man lässt sie nun mit einem Stückchen Zimmt, einigen Gewürznelken, etwas Zucker und Citronenschalen einige Minuten lang kochen, legirt den Saft mit Kartoffelmehl (fécule) und passirt denselben nach weiteren 15 Minuten in eine passende Casserole. (Dubois.)

### Mandarinsauce (sauce aux mandarines).

Bereitung: Die Mandarinsauce bereitet man (wie eine anglaise, s. d.) mit 4 Dottern, 8 Dekka Staubzucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Obers, giebt dazu den Zucker und den Saft von 2 Mandarinen (oder einer Orange), färbt sie etwas rosa und und versieht sie endlich noch mit einigen Tropfen fleures d'orange.

### Melonensauce (sauce au melon).

Bereitung: Je nach Bedarf schält und zerschneidet man  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  einer reifen, schönen Frucht und kocht sie mit  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein, einigen Gewürznelken und einem Stück Zucker weich. Nun

streicht man dieses Mark durch ein Sieb, legirt es mit etwas Arrowroot, verdünnt es eventuell nochmals mit etwas Wein, lässt die Sauce aufkochen, passirt sie und servirt sie kalt oder warm.

Orangensauce (sauce à l'orange, s. Mandarinen-sauce).

Orangenblüthensauce (sauce fleurs d'orange).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter Obers (Sahne) wird aufgekocht, eine Handvoll frische Orangenblüthen hineingegeben, zurückgezogen, eingerührt und zugedeckt, 15 bis 20 Minuten ziehen gelassen. Man kocht ferner 100 Gramm Zucker zum lichten Caramel, löst ihn mit obigem Obers auf, legirt dies mit 3 bis 4 Dottern, passirt und servirt die Sauce zu beliebigen Mehlspeisen.

Pariser Sauce (sauce à la Parisienne).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Madeirawein wird mit 1 Löffel Zucker und 4 Dottern zerquirlt oder gut mit einer Ruthe abgeschlagen und aufs Feuer gebracht. Unter fortwährendem Umrühren lässt man die Sauce dick werden (anziehen), rührt noch 3 Löffel dickes Obers (Sahne) darunter, passirt sie und servirt sie nach Belieben.

Pflaumensauce (sauce aux prunes).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Kilogramm reife Pflaumen (Zwetschken) werden halbirt, die Kerne herausgenommen, mit 120 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Stange Zimmt, den gelben Schalen einer Citrone und etwas Rothwein weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Man giebt die Purée (Mus) in eine reine Casserole, verdünnt sie mit 2 Deciliter Rothwein, lässt sie 10 bis 15 Minuten kochen und legirt sie mit etwas Arrowroot zu einer glattgebundenen Sauce.

Preiselbeersauce (sauce aux airelles,  
s. auch Früchtensauce).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Preiselbeeren werden mit demselben Theile ihres eigenen Gewichtes Zucker, etwas Rothwein und Wasser weich gekocht. Wenn der Saft zu dünn ist, wird dieser abgeseiht, dicker eingekocht und mit den Beeren für den Gebrauch auskühlen gelassen.

Punschsauce (sauce au ponche).

Bereitung: Man lässt 1 Liter Milch aufkochen, giebt 2 Dekka Thee hinein und lässt sie 10 Minuten zugedeckt stehen. Abgeseiht, bereitet man aus dieser Milch, 8 Dekka Zucker und 4 Dottern nebst dem Geschmack und Saft einer Orange, sowie 1 Löffel süßen Rahm eine Eiersauce, färbt diese rosa und passirt sie.

### Rumsauce (sauce au rohm).

Bereitung: Ein eigrosses Stück Butter lässt man zerfliessen, rührt darunter 1 Löffel Kartoffelmehl und lässt es etwas anrösten. Man giesst die Roux mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weisswein auf, giebt einige Löffel guten Rum nebst 100 Gramm Zucker dazu, lässt die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen, säuert sie mit Citronensaft und servirt sie passirt zu den verschiedenen Mehlspeisen.

### Victoriasauce (sauce à la Victoria).

Bereitung: 3 Dotter werden mit 1 Deciliter Obers verrührt und mit dem ausgekühlten Syrup von 100 Gramm Zucker in einer Casserole vermischt. Man fügt 1 Glas Curaçao hinzu und schlägt die Mischung mit der Ruthe über mässigem Feuer schaumig, zieht die Sauce zurück und servirt sie so gleich. Man servirt sie für Puddings und ähnlichem.

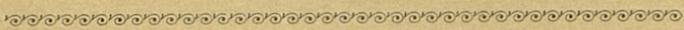
### Weinsauce (chaudeau).

Bereitung: In einem verzinnten Kessel (auch Bainmarie) werden 6 Dotter und 3 Eier mit 4 Löffel Staubzucker abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein (Burgunder) daraufgegossen und ein Bouquet Orangenschalen dazu gegeben. 15 Minuten vor dem Gebrauche wird der Chaudeau am Feuer mit der Ruthe aufgeschlagen, aufkochen gelassen, das Bouquet herausgenommen und servirt.

(Radlmacher.)

### Zimmtsauce (sauce au cannele).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Obers (Sahne) wird mit  $\frac{1}{2}$  Stange frischem Zimmt aufgekocht, zugedeckt und auskühlen gelassen. 3 bis 4 Dotter werden in einer reinen Casserole mit 2 Löffel Zucker abgerührt, das Obers dazu gegossen, auf das Feuer gestellt, und so lange gerührt, bis die Sauce, ohne zu kochen, sich bindet. Man zieht sie zurück, passirt und servirt sie.



## Angaben der Quellenbenützung

nebst einigen charakteristischen Daten.

---

**Dubois Urban**, ehemaliger Hofküchenmeister Sr. Majestät Kaiser Wilhelm I., Autor des Buches: „Cuisine de tous les pays“ und Mitherausgeber des allbekanntesten gastronomischen Werkes: „La cuisine classique“. Sein eigenes Werk, welches Dubois selbst eine kosmopolitische Studie nennt, unterscheidet sich von den übrigen französischen Kochbüchern nicht nur durch seinen kurzen, deutlichen Text, sondern besonders durch die guten, sachverständigen Holzschnitte. Es enthält zugleich eine reichhaltige Sammlung nationaler Speiserecepte aus aller Herren Länder und interessante Menus rühmlichst bekannter Köche. Dubois hat sich durch dieses Buch ein Denkmal gesetzt, welches durch die mühevollen Arbeit gewiss nicht leicht verdient erscheint.

**Funk Friedrich**, k. u. k. Hofkoch I. Cl., Besitzer der k. rumänischen Verdienstmedaille. Funk war früher Küchenchef des ehemals rühmlichst bekannten Hôtels zur „Stadt Frankfurt“ in Wien und ist seit 1877 in der Hofmünderküche in Wien. Als ältester Entréechef ist Funk schon wegen seiner vielseitigen Kenntnisse auf diesem Gebiete eine anerkannte Fachautorität.

**Garlin Gustav de Tonnerre**, Autor des grossen Werkes „Le cuisinier moderne“ (mit einem Dictionnaire der tech-

nischen Ausdrücke). Dieses Werk, welches in zwei grossen Bänden mit zahlreichen guten Illustrationen erschien, ist so inhaltsreich, dass jedermann durch das gebotene interessante Material leicht in die geheimnisvollen Künste der Küche eingeführt wird. Ueberdies ist der Abschnitt über die Saucen so reichhaltig, dass er sicher von denkenden Lesern gewürdigt wird, nachdem diese vieles darinnen enthalten finden, um dadurch ihre Kenntnisse zu erweitern.

**Hand-Receptbuch** für die Thee- und Mehlspeisküche. Mit Berücksichtigung eines handschriftlichen Nachlasses des k. u. k. Hofkoches A. Radlmacher, sowie nach Angaben anderer Chefs und Köche der k. u. k. Wiener Hofküche etc., zusammengestellt von Friedrich Hampel, Hofkoch in der k. u. k. Hofmündküche und Herausgeber des „Saucier“.

Dieses mit einer Vignette des Lucullus geschmückte Buch ist bei A. Hartleben in Verlag erschienen, enthält 12 Bogen, ist elegant gebunden, Octav, kostet 2 fl. oder 3 M. 60 Pf. und wurde von dem Preisrichtercollegium der Kochkunausstellung in Baden bei Wien mit dem Ehrendiplome nebst der goldenen Medaille prämiirt.

**Munsch Rudolf**, k. u. k. Hofkoch II. Cl. Munsch hat unter dem damals allbekanntesten Chef Alfons Paffrey im Hôtel Imperial in Wien gelernt und ist ein Sohn des verstorbenen Hôtelbesitzer gleichen Namens. Dieses Hôtel entstand aus dem Gasthofs zum „Schwanenwirth“ in Wien, welches schon im Jahre 1825 von der Familie Munsch geleitet wurde.

**Panchard August**, fürstlicher Küchenchef des kaiserlichen Ministers des Aeussern, Fürsten Lobanoff in St. Petersburg; gestorben am 17. October 1896 in Paris, im 56. Lebensjahre. Panchard erfreute sich in seinem Leben eines grossen Bekanntenkreises unter seinen französischen Collegen und war durch seine grossen kulinarischen Erfahrungen eine geachtete Persönlichkeit. Er war in manchen Dingen ungemein peinlich und genau, doch vielleicht sind eben dadurch seine feinen

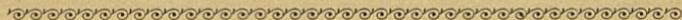
Diners mustergiltig geworden. Köche, welche sich einmal seine Principien angeeignet hatten, verbreiteten diese bei ihren Freunden, so dass Panchard gewissermassen Schule machte. Seine langjährige Krankheit wirkte sehr herabstimmend auf sein Gemüth. Sein barsches, reizbares Wesen, verbunden mit einer seltenen Herzensgüte, dazu sein Sinn für die Küche waren an ihm gewiss charakteristisch. Ein tragisches Geschick wollte es, dass ihn zur selben Zeit der Tod ereilte, als Fürst Lobanoff auf einer Reise nach Deutschland dem Gehirnschlage erlag.

**Radlmacher Anton**, k. u. k. Hofkoch (gestorben am 15. Juli 1895). Radlmacher versah viele Jahre den Posten eines Chefs der Mehlspeisküche und wenn auch seine Kräfte in den letzten Jahren durch sein hohes Alter vielfach abgenommen hatten, so hielt ihn doch dies nicht ab, den strengsten Diensten bis zur letzten Möglichkeit nachzukommen. Für dieses schöne Pflichtgefühl erntete er auch wiederholt höchste Anerkennung.

Radlmacher war Besitzer des goldenen Verdienstkreuzes und der Kriegsmedaille.

**Spörk Alexander**, Küchenchef des Hôtels „Quisisana“ in Abbazia, welches sich unter der Leitung der Frau M. Munsch einer grossen Beliebtheit erfreut.

Spörk practicirte bei Carl Meissl in Graz, war Lehrer der Seleskowitz'schen Kochschule und Mitarbeiter der letzten Auflage des Kochbuches obigen Namens.



## Auszug

aus den Recensionen über mein „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“, wie mir diese von Journalen und Collegen zugekommen sind.

---

### Neues Pester Journal.

... Ferner bietet es durch seine geschmackvolle Registratur, sowie durch die Detaillirung vieler Hofspecialitäten eine interessante Neuheit.

### Bergmüller,

fürstlich Thurn und Taxis'scher Küchenmeister, Regensburg.

Ich kann Ihnen über Text und Verfassung nur mein Compliment machen und versichere als Fachmann, dass es für viele und bei vielen Collegen nützliche und praktische Verwendung finden wird.

### Deutsches Volksblatt.

Das Buch enthält sehr vieles, was, durch den Beitrag bewährter Hofköche ergänzt, in grösseren Häusern an Thee- und Mehlspeisen verlangt wird. Neu ist die Quellenangabe bei den Recepten, welche die Verlässlichkeit dieser erhöht und für ähnliche Werke empfohlen werden kann.

### Fremdenblatt.

... Dem bei Hartleben soeben erschienenen, mit dem Bilde des seligen Lucullus gefällig ausgestatteten Buche wird jedermann, namentlich aber jede Frau Stunden stillen Entzückens verdanken. Diese Köstlichkeiten der Meisterküche Revue passiren zu lassen, kann man sich nun zu seinem Privatvergnügen erlauben, ohne in Gefahr zu kommen, für indiscret gehalten zu werden.

### Robert Heitz, Küchenchef.

... Ich kann nur aufrichtig begrüßen, wenn es auch Köchê giebt, welche die Küche oder einen Theil, der zur Küche gehört, durch klare, verständliche Ausdrucksweise zur Geltung bringen.

### Neues Wiener Tagblatt.

... Das mit dem goldenen Abbild Lucullus' geschmückte Werkchen erfüllt in glänzendster Weise die Aufgabe, den holden Vorständen unserer Küchendepartements die Wege zu weisen, auf denen sie ihre höheren Kenntnisse auf culinarem Gebiete noch erweitern können. Der Herausgeber leitet sein Werk mit einer Vorrede ein, welche uns beweist, dass die Belesenheit sich mit den Kenntnissen der Gastronomie vereint finden kann.

### Frick's Rundschau.

... Ob und inwieweit dies für weitere Kreise Werth hat, das vermögen wir nicht zu beurtheilen. Wir glauben aber, dass Hausfrauen, welche aus gesellschaftlichen Rücksichten dem Theegebäck und der Mehlspeise besondere Sorgfalt widmen müssen, in Hampel's Buch eine grössere Anzahl von Vorschriften finden werden, welche ihrem eigenen Erfahrungsschatze einverleibt zu werden verdienen dürften.

**Marie Munsch,**

Directrice des Hôtels „Quisisana“ in Abbazia.

... Es ist nur der Zweck, um Ihnen zu sagen, wie gut Ihr Handbuch für Mehlspeisen ist; es weicht von allen den monotonen Kochbüchern derartig ab, dass ich Ihnen nur gratuliren kann, und mich freuen würde, wenn Sie in dieser Art auf culinarischem Gebiete eine Fortsetzung folgen lassen würden.

**Carl Starek,** k. Küchenchef in Belgrad.

Ihr Buch, welches ich wegen seiner guten Recepte sehr oft in Anspruch nehme, finde ich so vorzüglich, dass ich es für die Reise Sr. Majestät König Milan's nach Paris meinem Freunde empfohlen habe. Ich bitte deshalb, mir noch ein Exemplar zu senden.

**Louis Theimer,** Koch des Baron Rothschild.

... Im Uebrigen freut es mich zu hören, dass Sie Ihr neues Buch für Sauciers beendet haben, und glaube auch, dass es durch den behandelten Stoff nicht nur viel Anklang, sondern auch in unseren Kreisen sich einer weittragenden Brauchbarkeit erfreuen dürfte. Für die Herausgabe Ihres Hand-Receptbuches, welches mir oft gute Dienste leistet, kann Ihnen jedermann nur dankbar sein.

**Tölöky,** Küchenchef.

Ueber Ihr Hand-Receptbuch kann ich nur meine vollste Anerkennung aussprechen, und ich empfehle es wegen seines lehrreichen Inhaltes auch den sehr geehrten Collegen.

**„Die Küche“,** Fachschrift des Verbandes deutscher Köche.

...Hampel's Hand-Receptbuch, welches wir in unserer Nr. 11 zur Anzeige brachten, erfreut sich einer solchen Nachfrage, dass die Redaction zur Erleichterung des Be-

zuges sich bereit fühlt, auf Wunsch der p. t. Abonnenten auch weiterhin Bestellungen dieses brauchbaren und nützlichen Specialfachbuches zu übernehmen.

Wir benützen diese Gelegenheit, um auf den Inhalt dieses Buches nochmals aufmerksam zu machen, welches zum erstenmale in dieser sorgfältigen und reichhaltigen Form dem Publicum geboten wird. Zugleich benützt der Herausgeber seine Vorrede, um durch ein kurzes Citat von Goethe für die Kochkunst einzutreten, welches in dem allgemein nüchternen Zeitalter gewiss von einem idealen Zuge zeigt, und seine gebührende Beurtheilung finden wird. Das freundliche Gedenken zahlreicher Collegen, die Hampel bei der mühseligen Zusammenstellung der vielen Recepte unterstützten und in einem Capitel der Quellenangabe interessante Daten boten, ist nur geeignet, unserem Stande in schöner Form zu nützen. Lucullus, der durch die Kunst einer berühmten Damenhand mit goldenen Lorbeeren auf dem Umschlage des einladenden Werkchens glänzt, verräth den guten Geschmack des Herausgebers auch auf diesem Gebiete.

## Anhang.

### Das kritische Urtheil über mein „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“ und meine darauf bezügliche Antwort.

Indem ich durch die Drucklegung dieses Buches ein zweitesmal die Gelegenheit ergreife, mich auf das theoretische Gebiet des Küchenwesens zu begeben, bestimmen mich nicht so sehr die Erfolge (zu welchen man die Zuerkennung eines Ehrendiploms und einer goldenen Medaille zählen könnte) meines „Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche“, welche übrigens bei dem streng sachlichen, nur für einen begrenzten Abnehmerkreis bestimmten Buchinhalt für mich gewiss nicht ganz geringfügig erscheinen, sondern ich habe hierbei auch geeigneten Anlass, die mir zugekommenen Ausstellungen und kritischen Bemerkungen der ersten Arbeit zu würdigen.

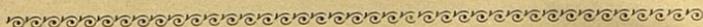
Es will mir im Allgemeinen eingewendet werden, dass ich meinen Standpunkt hoch genommen habe und auch etwas zu allgemein geworden bin, was für ein bescheidenes Kochbüchlein nicht ganz gerechtfertigt sei. In dieser Beziehung wird wohl kaum etwas zu bemerken sein, weil über die Art und Weise, wie jeder seinen Gegenstand behandelt, nur die Eigenart des Schreibenden entscheidet und über den Geschmack sich nicht streiten lässt.

Die Quellenangabe, sowie die biographischen Daten haben auch nicht allseitig Anerkennung gefunden; warum dies, ist schwer verständlich. Bisher galt es in jeder Disciplin als werthvoll, die Literatur und hervorragenden Vertreter der Disciplin kennen zu lernen, und daher gehören diese Daten auch in das Handbuch der Kochrecepte.

So unbescheiden bescheiden zu sein und sich nur auf Selbsterprobtes und Selbstgefundenes zu stützen, wagte der Herausgeber freilich nicht.

Das einzige Bedenken, welches einer sachlichen Bemerkung gleichsieht, wäre die Gewichtsumrechnungstabelle; aber auch hier handelt es sich um so minimale Differenzen, dass ein denkender Leser und praktischer Koch hieran keinen Anstoss nehmen und sich trotzdem zurechtfinden wird, nachdem es bekanntlich authentische, einheitliche Normen von Kochrecepten gar nicht giebt.

Der Verfasser.



# Hand-Receptbuch

für die

## THEE- UND MEHLSPEISKÜCHE.

Mit Berücksichtigung eines handschriftlichen  
Nachlasses des k. u. k. Hofkoches A. Radlmacher, sowie  
nach Angaben anderer Chefs und  
Köche der k. u. k. Wiener Hofküche etc.

zusammengestellt und registrirt von

**FRIEDRICH HAMPEL**

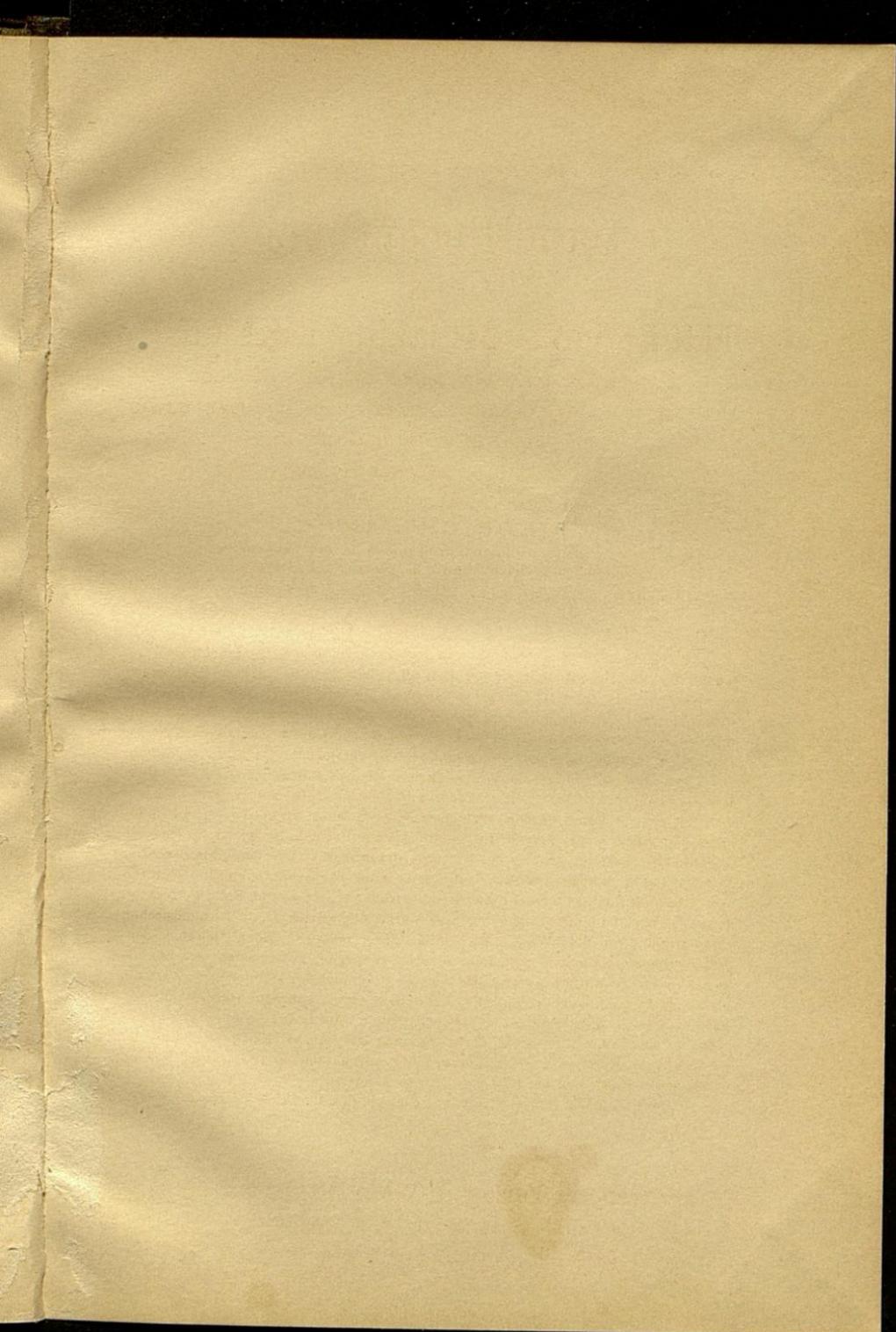
Hofkoch in der k. u. k. Hofmüandküche und weil. der Erbprincessin-Witwe  
Helene von Thurn und Taxis, Herzogin in Bayern.

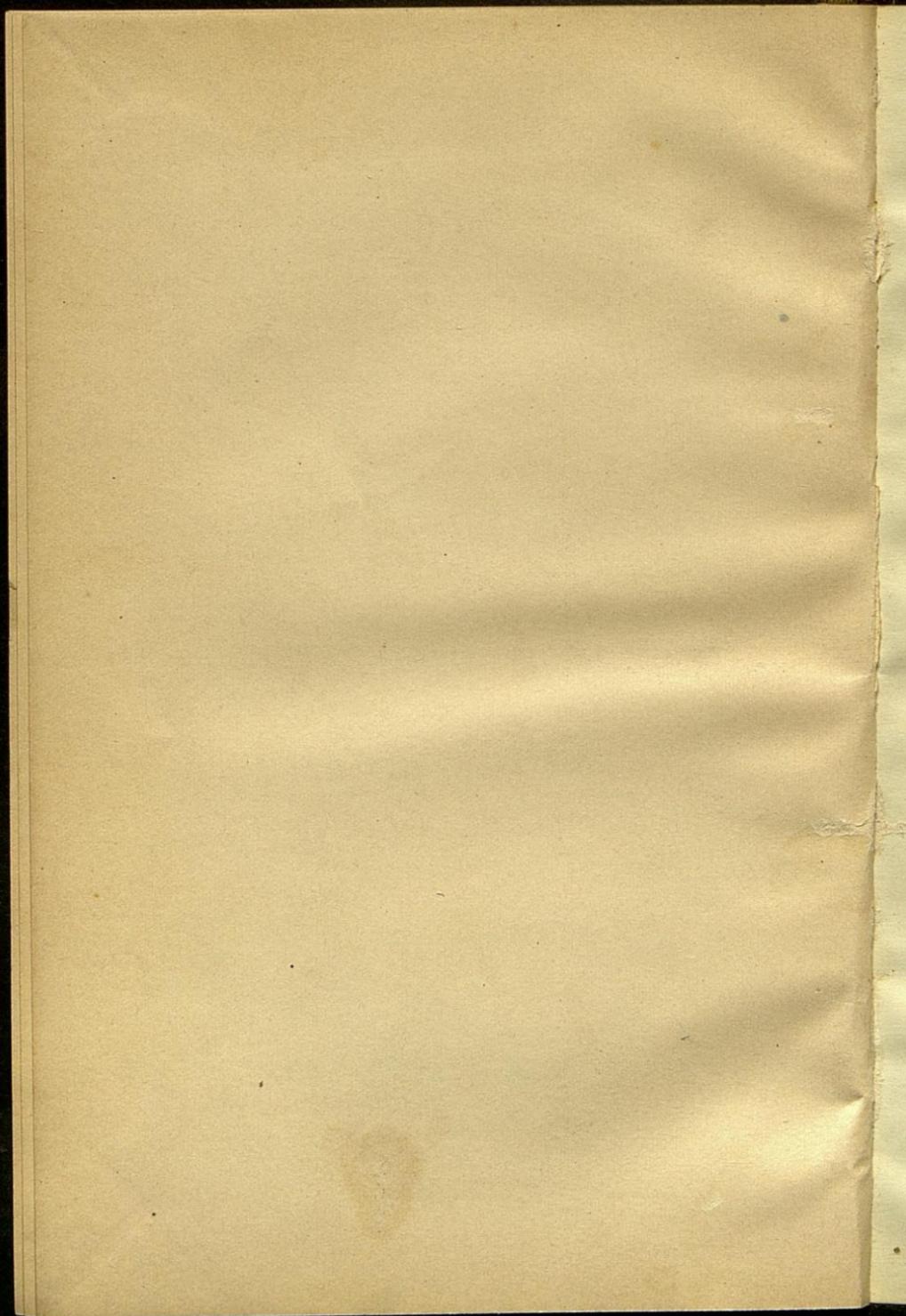
12 Bog. Octav. Eleg. gebdn. 2 fl. = 3 M. 60 Pf.

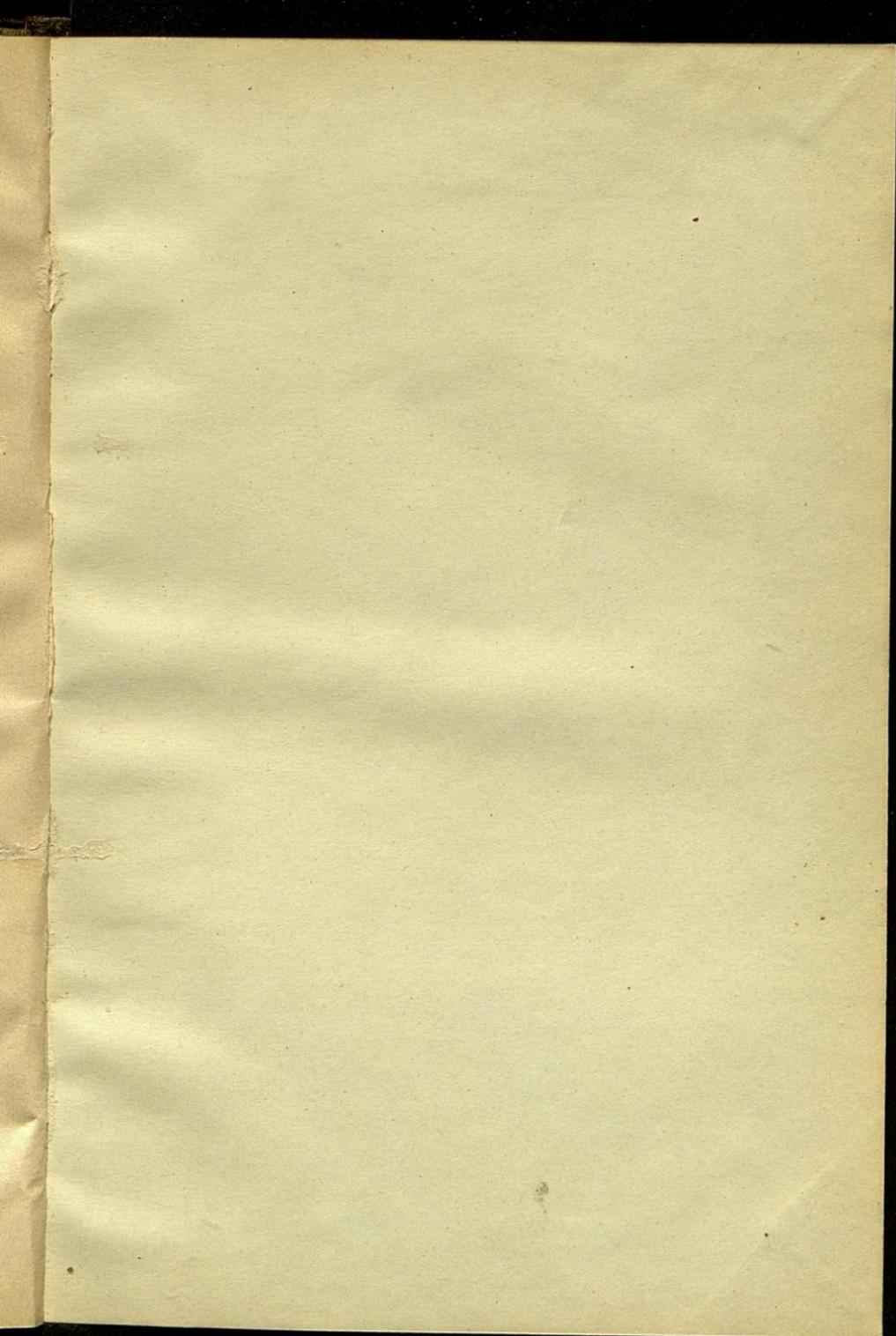
Die Thee- und Mehlspeisküche der kaiserlichen Hofmüandküche in Wien ist mit Recht weltberühmt, und es wird allgemein Freude erregen, dass deren kleine Geheimnisse hiermit dem grösseren Publicum enthüllt werden. Die Recepte dieses Buches stammen aus einer jahrelangen gewissenhaften Sammlung, sind alle auf das neue Mass umgerechnet, erprobt und aus bestrenommirten Küchen. Besondere Benützung fand ein Nachlass des verstorbenen Hofkoches Anton Radlmacher, der lange Jahre Chef in der Mehlspeisküche gewesen ist. Fehlendes wurde durch den Beitrag anderer bewährter Hofküche ergänzt, so dass dies Werk sehr Vieles enthält, was in grösseren Häusern an Thee- und Mehlspeisen verlangt wird. Neu ist die Quellenangabe bei den Recepten, welche die Verlässlichkeit dieser erhöht und für andere ähnliche Werke empfohlen werden könnte. Ueber die Schreibweise von Namen und Fachausdrücken sind Autoren wie Chefs oft noch sehr im Unklaren; es wurde auch in diesem Falle getrachtet, etwas System hineinzubringen. Dieser Verfasser hat sich in der französischen Orthographie von dem Werke Garlin's: „Der moderne Koch“ leiten lassen. Das vorliegende Buch wird seinem Zwecke vorzüglich entsprechen und hinauswandern in die weite Welt, wo die Feuer im Tempel der lieblichen Gastera nie erlöschen und im Vereine mit den Elementen Opfer gebracht werden, die der grossen Menge unbekannt sind (Savarin); oder wären diese vielleicht unnütz, weil am Ende der Genuss nur vorübergehend ist? Aber kein Genuss ist vorübergehend! sagt Goethe, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend, selbst wenn es sich um den Gaumen handelt.

Dieses Werk wurde u. a. durch ein Ehrendiplom und eine goldene Medaille prämiirt.

A. Hartleben's Verlag in Wien, Pest und Leipzig.







1/208/29



80025 75540

