VII. Abtheilung.

Saucen.

1. Fischsauce.

1 Löffel Mehl wird mit einem guten Löffel frischer Butter durchgeknetet, dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern, einige Löffel guten Weinessig und so viel Wasser, als man Sauce wünscht, Salz und Muskat nach Geschmack hinzu, setzt die Sauce auf's Feuer und läßt sie unter Rühren bis vor's Kochen kommen. Zuletzt giebt man etwas Kapern und Citronensaft daran.

2. Essigsauce.

Man knetet 125 g Butter mit einem Löffel Mehl gut durch, giebt gute Bouillon, Essig, Pfeffer und etwas Salz dazu, läßt die Sauce unter Rühren so lange kochen, bis sie klar ist und rührt sie dann mit 2—3 Eigelb ab.

3. Eier-Sauce mit Essig.

100 g Butter, 3 Eigelb und 1 Löffel Mehl rührt man gut durcheinander, giebt dann Wasser, Essig und Salz dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren kochen. Zuletzt würzt man mit etwas Muskat.

4. Petersilien-Sauce.

100 g Butter und 1 Löffel Mehl werden geschwitzt, dann füllt man Bouillon daran und läßt glatt kochen. Man fügt viel feingehackte Petersilie und etwas Muskatblüte hinzu und rührt die Sauce zuletzt mit 2 Eigelb ab.

5. Meerrettig-Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben und mit einigen Eidottern, Butter, Mehl und Salz gut durchgerührt; dann fügt man etwas

Essig und so viel Wasser, als man Sauce gebraucht, hinzu, setzt die Sauce auf's Feuer, rührt sie bis sie kocht und richtet sogleich an.

6. Meerrettig-Sauce zu Rindfleisch.

Fein gestoßenen Zwieback und Salz, nach Belieben auch gut gewaschene und gequollene Korinthen, setzt man mit so viel guter, fetter Rindfleisch-Bouillon, als man Sauce wünscht, auf das Feuer und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann wird die Sauce zurückgezogen und mit fein geriebenem Meerrettig vermischt.

7. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden aufgeschnitten und gut gewaschen, daß kein Sand darin bleibt. Man setzt sie mit etwas Bouillon auf's Feuer und läßt sie gar werden, schwitzet Butter und Mehl braun, verrührt es nebst einem halben Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt mit der Sauce, giebt einige Citronenscheiben daran und läßt noch recht gut durchkochen.

8. Trüffel-Sauce.

Die Trüffeln werden rein gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter geschwitzet. Dann gießt man Bouillon hinzu und läßt sie in $\frac{1}{4}$ Stunde gar und kurz einkochen. Man verrührt die Sauce mit in Butter hellbraun geschwitztem Mehl, 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und Citronensaft nach Geschmack und läßt noch gut durchkochen.

9. Kraft-Sauce.

Eine Handvoll Champignons werden mehrere Male abgebrüht und eine gleiche Menge Morcheln aufgeschnitten und rein gewaschen; dann werden sie mit den Champignons und 2 Schalotten ganz fein gehackt, in 100 g Butter 10 Minuten lang geschwitzet, gute Bouillon, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und Salz dazu gegeben und die Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Zuletzt kommt der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu.

10. Champignon-Sauce.

Champignons werden gewaschen, in Streifen geschnitten, einige Male abgebrüht und fest ausgedrückt. Nun kocht man sie in starker Bouillon mit drei Schalotten gar, schwitzet Mehl und Butter braun, giebt es nebst 2 gestoßenen Nelken, etwas Kapern und Citronenscheiben an die Sauce und läßt sie noch gut aufkochen.

11. Kapern-Sauce.

Einige feingehackte Schalotten werden in Butter geschwitzet, 1 Löffel Mehl dazu gerührt und so viel gute Bouillon, als man Sauce wünscht. Nachdem die Sauce gut gekocht, giebt man reichlich Kapern, etwas Muskatblüte und Salz daran, läßt sie nochmals kochen und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab.

12. Kapern-Sauce auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ Löffel Mehl wird mit Wasser verrührt und mit $\frac{1}{2}$ l Bouillon, 3 Citronenscheiben ohne Kerne und etwas Muskat unter Rühren zum Kochen gebracht. Vom Feuer genommen giebt man 125 g gute Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Kapern und, wenn nötig, noch etwas Salz hinzu und zieht zuletzt die Sauce mit 3 Eigelb ab.

13. Senf-Sauce.

175 g gute Butter läßt man hellbraun werden, vermischt sie heiß mit $\frac{1}{2}$ Tasse Senf, den man mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch verrührt hat, und läßt nochmals aufkochen.

14. Senf-Sauce auf andere Art.

1 Löffel Mehl wird in 100 g Butter braun geschwitzet, mit Bouillon und 1 Löffel Senf verrührt und zuletzt 1 Löffel Kapern hineingegeben.

15. Sehr feine Senf-Sauce.

75 g Butter werden zu Schaum gerührt und 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse guter Senf, Saft und Schale einer viertel Citrone, etwas Zucker, 1 Tasse Rotwein und $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon hinzugefügt. Die Sauce muß recht rund bleiben und wird erst kurz vor dem Gebrauch auf gelindem Feuer (der kleinste Brenner auf „halb“) zum Aufkochen gebracht. Diese Portion reicht für 6 Personen.

16. Einfache Mayonnaise.

In 50 g Olivenöl schmilzt man 2 gewiegte Zwiebeln und 30 g Mehl durch. In $\frac{1}{2}$ l Wasser löst man 6 g Liebig's Fleisch-Extrakt, giebt Salz dazu und verkocht mit der Hälfte der Fleischbrühe und 2 Löffeln Essig die Einbrenne, die man darauf durchstreicht. Man giebt nun 4 Eigelb, eine Prise weißen Pfeffer und die übrige Bouillon dazu und rührt die Sauce im Wasserbade bis sie dick ist. Man läßt sie unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, ehe man sie benutzt.

17. Remouladenauce.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 g Öl zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, $\frac{1}{2}$ Löffel Mostsch und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

18. Deutsche Sauce.

Man löst 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt in $\frac{1}{8}$ l Wasser mit etwas Salz und läßt die Bouillon erkalten. 5 große Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb

drückt man durch ein Sieb und mischt beides miteinander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodaß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

19. Teufels-Sauce.

Man hackt einige Njia-Gurken, einige Schalotten, etwas rote Rüben und Petersilie, jedes für sich, recht fein, reibt dann das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern mit 4 Löffeln Salatöl recht fein, giebt dazu 1 Löffel guten Senf, eine Prise Cayenne-Pfeffer, eine Prise schwarzen Pfeffer, etwas Zucker, Salz, 2 Glas Weißwein und die gehackten Sachen und rührt gut durch; sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so giebt man noch etwas Weinessig dazu.

20. Tomatensauce.

6 große reife Tomaten schneidet man durch, legt sie nebst 30 g rohem, würfelig geschnittenem Schinken und einer Zwiebel in 50 g zerlassene Butter und schwitzt sie darin durch. Dann giebt man etwas gemischtes Gewürz, 40 g Mehl und $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu, fügt Salz und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu und kocht die Sauce langsam 40 Minuten. Man streicht die Sauce durch, giebt einen Theelöffel Citronensaft, eine Prise Zucker und Pfeffer daran und rührt sie, wenn man will, noch mit einem Eigelb ab.

21. Einfache Krebsauce (für gemischte Fleischspeisen).

Man nimmt 50 g Krebsbutter, in welcher man 40 g Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke süße Sahne und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, um

dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

22. Perlzwiebelsauce.

In 40 g Butter röstet man 30 g Mehl hellbraun, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ l kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, giebt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und einen Löffel Essig daran und rührt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

23. Sardellensauce.

Man braucht 100 g Sardellen, die man vorher in Milch wässerte, gut wusch, von den Gräten löste und nun mit 15 g Butter stößt, mit einer geriebenen Zwiebel vermischt und durchstreicht. Man rührt das Gemisch mit 30 g Butter, 20 g Mehl und 3 Eigelb im Wasserbade bis vor's Kochen, thut allmählich $\frac{1}{2}$ l Wasser, in dem 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt aufgelöst worden sind, sowie 2 Löffel Citronensaft, eine Prise Pfeffer und, wenn nötig, auch noch etwas Salz hinzu und erhitzt nun die Sauce rasch.

24. Zwiebel-Sauce.

Man läßt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter dämpfen, schwitzet einen guten Löffel Mehl daran, rührt die Sauce mit Bouillon glatt, schmeckt sie mit Kräutereffig und Salz ab und läßt sie nochmal aufkochen. Sie muß recht rund sein.

25. Spargel-Sauce.

125 g Butter rührt man mit 4 Eigelb zu Schaum, giebt $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, etwas Spargelwasser, einige Löffel Weinessig, etwas Zucker, Salz und Muskatblüte dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen.

26. Spargelsauce auf andere Art.

100 g Butter schwitzt man mit 2 Löffeln Mehl, giebt etwas Spargelwasser hinzu und läßt die Sauce unter Rühren glatt kochen, schmeckt sie mit Salz und wenig Muskat ab, nimmt sie vom Feuer und rührt sie mit einem Eigelb ab.

27. Blumenkohl-Sauce.

100 g Butter schwitzt man mit einem Löffel Mehl, giebt von dem Blumenkohlwasser dazu und läßt die Sauce unter Rühren glatt kochen. Dann schlägt man 3 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Tasse saurem Rahm (der höchstens einen Tag alt ist), nimmt die Sauce vom Feuer, rührt sie mit dem Eigelb ab und giebt Salz und Muskat nach Geschmack dazu.

28. Blumenkohl-Sauce auf andere Art.

Man schwitzt einen kleinen Löffel Mehl in Butter, giebt etwas Bouillon, noch ein Stück Butter, etwas Muskat und Salz dazu und rührt die Sauce, welche recht rund sein muß, mit 1—2 Eigelb ab.

29. Vanille-Sauce.

Die Vanille läßt man in Milch gut auskochen, setzt süßen Rahm mit Zucker auf's Feuer, giebt die Milch von der Vanille dazu, läßt aufkochen und rührt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

30. Wein-Schaum-Sauce.

6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, $\frac{1}{4}$ Flasche Wasser, Schale und Saft einer Citrone und feinem Zucker nach Geschmack gut gerührt, auf's Feuer gebracht und mit dem Schaumbesen geschlagen bis die Sauce anfangen will zu kochen.

31. Rote Schaum-Sauce.

Man bereitet die Sauce wie in voriger Nummer, doch nimmt man statt Weißwein Rotwein und nach Belieben etwas Himbeergelee oder -saft.

32. Schaum-Sauce von Himbeer- oder Johannisbeerfaft.

Die Sauce wird ebenso zubereitet wie in Nr. 30, nur nimmt man statt des Weines und Wassers $\frac{1}{2}$ Flasche Saft.

33. Rotwein-Sauce.

$\frac{1}{2}$ l Rotwein läßt man mit 125 g Zucker, etwas ganzem Zimmt, der Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel Himbeergelee oder -saft zum Kochen kommen, rührt Kartoffelmehl mit Wasser an, bindet damit die Sauce und gießt sie sogleich in die Sauciere.

34. Himbeer-Sauce.

Man giebt zu recht gutem süßen Rahm reichlich Himbeersaft nach Geschmack und schlägt die Mischung kurz vor dem Anrichten mit dem Schaumbesen tüchtig.

35. Sauce von getrockneten Kirschen.

Man wasche die getrockneten Kirschen wiederholt in warmem Wasser, lasse sie gut abtropfen und stoße sie in einem Mörser recht fein. Dann werden sie mit Wasser, einigen Zwieback, Citronenscheiben, Nelken und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht und zuletzt durch ein Haarsieb gerührt. Nach Belieben kann etwas Arrak hinzugefügt werden. Diese Sauce ist passend zu warmem Pudding.

VIII. Abtheilung.

Gemüse.

Vorbemerkung.

Für den Wohlgeschmack der Gemüse ist es eine Hauptbedingung, daß man sie möglichst frisch koche und womöglich in weichem Wasser. Ist man in die Notwendigkeit versetzt, das Gemüse aufbewahren zu