

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

II. Abschnitt.

**Fischsaucen.**

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

	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

