

möglichst heiß auf erwärmten Tellern, gibt meist Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat, Griesknödeln und dergleichen, als Getränk guten Rothwein, Cardinal oder feines, starkes Bier dazu. Kartoffeln unter diesen Gulhas zu mengen ist verwerflich, die Bereitungsweise der gewöhnlichen ungarischen vorzuziehen. Frische Paprika ist nur pikant, nicht bössartig scharf wie die getrocknete, kann daher reichlicher als letztere angewandt werden.

Saucen.

Weisse deutsche Sauce.

Man schneidet 14 Deka Kalbfleisch und 14 Deka Schneideschinken mit einigen Champignons, etwas Zwiebel und Petersilienwurzel klein, läßt dieses mit Butter in einer Casserolle mit einigen Löffeln Mehl abschwitzen, indem man fleißig umrührt, füllt es mit guter Rindsuppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf, rührt es wieder so lang, bis es zu kochen anfängt. Nun läßt man es auf gelindem Feuer fortkochen, schäumt es aber fleißig ab, schlägt es zuletzt durch ein grobes Sieb, und bewahrt diese nun erhaltene Sauce als Grundlage zur Bereitung anderer Saucen. Doch kann man, wenn man will, auch diese zu Tische geben.

Gewöhnliche braune Sauce.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit dünnen Speckscheiben, gibt als zweite Schicht blätterweise geschnittene Zwiebel, schneidet dann Kalbfleisch in feine Schnitzeln und bedeckt die ersten zwei Schichten damit. Man kann auch geschnittene Abfälle von Karbenaden oder Geflügel begeben; auf dieses gießt man etwas Wasser und läßt es aufdünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem Gemische gibt man Butter und rührt es mit einigen Kochlöffeln Mehl ab. Nun mengt man noch gewürfelt geschnittene Schneideschinken, Champignons und einige Gewürznelken bei,

läßt das Mehl noch ein wenig anlaufen und füllt es mit Rindsuppe auf, rührt die Masse unter langsamem Sieden gut um, schöpft Fett und Schaum ab und schlägt die Sauce durch ein Haarsieb, um sie nach Umständen zu benützen.

Weißer oder brauner Grund- oder Kraftsauce.

In wallnußdick geschmolzenen Butter (etwa 9 Gramm) verrührt man so viel bestes Mehl, wie dieses aufnimmt, um wie weiche Salbe zu sein — 1 gestrichener Eßlöffel (etwa 12 Gramm) — und läßt dies zu weißer Sauce nur sich kräuseln, höchstens gelblich, zu brauner — unter stetem Umrühren auf gelindem Feuer — schön hochbraun (nicht brenzlich) werden, nach Belieben auch kleingewürfelte Zwiebel oder Champignons mit durchschmoren. Dies setzt man jedoch bei brauner Sauce erst dem bereits gebräunten Mehle zu. Dann wird nach und nach $1\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, erst 1—2mal kalt hinzugefüllt, jedesmal gründlich durchkochen lassend und verrührend, und bis auf etwa 1 Tasse oder zu gewünschter Bündigkeit eingekocht; wäre sie nicht genügend glatt, dann hilft das Durchtreiben durch ein feines Sieb. Zuvor kann, auf Wunsch, ein Geschmack von Kräuter- und Wurzelwerk gegeben werden. Dann rührt man Rindsuppe oder auch Liebig's Fleischextrakt hinein; zu weißer Sauce auf obiges Quantum 1 bis $1\frac{1}{2}$ Gr., zu brauner 2 bis $2\frac{1}{2}$ Gramm — auch etwas mehr oder weniger — und läßt es nochmals aufkochen. Hierbei erst gebe man, da Gewürze, Säuren, Weine zc. durch längeres Kochen verlieren — solche nach Geschmack hinzu, wie: Essig oder Citronensäure (eventuell krytallisirte) oder etwas gelbe Schale und entkerntes Mark von wohlschmeckender Citrone (die Bitterkeit liegt meist in deren weißen Theilen), 1 Gäßchen Wein, (je besser, desto besser) einige zerkleinerte Gewürzkörner, oder statt dieser Wurzeln 1 Pöffelehen Soja oder dergleichen.

Weißer Saucen werden meist mit Ei abgerührt, verdünnt oder verdickt.

Solche Saucen sind zu jedem Fleisch geeignet. Rathsam ist, dieselben mit etwa halb so viel Flüssigkeit gut verkocht oder nur als Röstmehl vorräthig zu halten. Man setzt dann erst beim Gebrauch die geeigneten Wurzeln zc. zu.

Champignonsauce.

Man höhlt das Innere von 6—7 schönen geschälten Champignons aus, und dünstet das Uebrige, welches blätterweise geschnitten wird, mit etwas klein gehackter, grüner Petersilie in Butter, staubt etwas Mehl dazu, und gibt, wenn selbes ganz verdünstet hat, einen Schöpflöffel gute Brühe dazu, zuletzt fügt man noch 3—4 Löffel Milchrahm bei und siedet es ein wenig auf.

Schwammsauce.

Man schneidet die gereinigten Schwämme dünnblättrig, dünstet sie mit Fett und Petersilie in einem irdenen oder gut emailirten Geschirre, bis sie weich sind, worauf man sie staubt, salzt, etwas pfeffert und mit Suppe begießt und gut verkochen läßt. Hat man ein Paar Löffel saueren Rahm oder gut saure Milch, so kann man sich die Sauce damit noch verbessern. Ebenso bereitet man die Sauce von getrockneten Schwämmen, wäscht diese mit warmen Wasser ab und läßt sie in schon verdünnter Sauce weich kochen.

Zwiebelsauce.

In Bratenfett oder Schweineschmalz läßt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es gelbbraun werden und begießt es mit Suppe und etwas Essig; dann kocht man die Zwiebel wieder mit und seht die Sauce vor dem Anrichten durch.

Weißer Zwiebelsauce.

Zwiebel werden zu Rädchen geschnitten, mit fein gehackter Petersilie in Butter gedämpft, Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe abgelöscht und mit einem Lorbeerlaub, Zitronenschalen und Saft und Muskatnuß kochen gelassen und mit ein paar Eigelb abgezogen.

Petersiliensauce.

Eine handvoll Petersilie wird gewaschen und mit einer halben Zwiebel sehr fein gewiegt. Inzwischen röste man Mehl in Butter oder Schmalz braun, dünste das Gewiegte einige

Augenblicke darin und lösche es unter beständigem Glattrühren mit Fleischbrühe ab. Vor dem Anrichten gibt man noch 2—3 Löffel voll Essig oder Wein daran und zieht die Sauce mit 1—2 Eigelben ab, die mit kaltem Wasser oder mit süßem Rahm verrührt sind.

Sellerie sauce.

Sellerie-Wurzeln werden gewaschen, geschabt und in kleine Würfel geschnitten, mit gewiegter Petersilie, Zwiebeln und einem Kochlöffel voll Mehl in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und weich gekocht. Nach einiger Zeit kommen noch Kartoffelwürfelchen, etwas Citronenschale und Muskat dazu. Wenn alles recht weich ist, wird es durchgetrieben, nochmals aufgekocht, gesalzen und mit Citronensaft gewürzt.

Kapernsauce.

Zuerst läßt man einige Löffel Mehl in Butter auf der Gluth gelb anschwitzen, sodann gibt man ein wenig klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt letztere etwas anlaufen und gießt endlich Obers mit Kapern daran. Säuert mit Citronensaft und gibt etwas Pfeffer und Citronenschalen dazu.

Mandelkren sauce.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit Milch auf dem Feuer, so lange, bis sie kocht, dann gibt man fein zerstoßene Mandeln hinein, sowie etwas Zucker, läßt sie aufkochen und beendigt damit den Vorgang. Die Sauce erhält einen bessern Geschmack, wenn man vor dem Anrichten noch einen Löffel voll fein geriebenen Kren damit verrührt.

Braune Wurzel sauce.

Man gibt in eine Casserolle Speckschnitten oder Rindsfett, ziemlich viel in Scheiben geschnittene Wurzeln, als: gelbe Rüben, Sellerie, Porre u. s. w., und dünstet sie weich und braun, dann staubt man ein paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es dünsten, übergießt es mit Wasser, Suppe oder Beize, gibt Zucker, Pfeffer, einige Gewürznelken, Thymian, Vorbeerblatt zc. und etwas Essig hinzu und läßt die Sauce noch eine Stunde kochen, seiht sie durch und legt das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein.

Schnittlauchauce.

Man bereitet von zwei Löffeln voll Schweineschmalz und zwei Löffeln Mehl eine lichte Einbrenn gibt eine Hand voll gehackten Schnittlauch dazu, und wenn er genügend gedünstet, etwas sauren Rahm, und läßt die Sauce mit Rindsuppe oder Wasser verkochen.

Kalte Schnittlauchauce.

Man nimmt vier hart gesottene Eierdotter, drei Büschchen frischen Schnittlauch, hackt alles so klein als möglich, vermengt es mit einem halben Eßlöffel voll gestossenen Zucker, und rührt es zuletzt mit einigen Eßlöffeln voll Essig ab. Salzen darf man diese Sauce nur wenig.

Gurkensauce.

Die Gurken schält und schneidet man zu dünnen Rädchen, thut Speckbröckeln in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, und dämpft die Gurken nebst etwas Mehl darin, bis sie weich sind, schüttet dann Fleischbrühe und Schüh daran und läßt sie noch ein wenig kochen.

Paradiesäpfelsauce.

Man legt die Paradiesäpfel, nachdem man sie auseinander-geschnitten, in die Pfanne (Casserolle), dünstet sie mit Fett weich, stäubt ein paar Löffel Mehl daran, begießt sie mit Suppe oder Wasser, zuckert sie und läßt sie gut kochen. Man kann auch etwas Essig hinzugeben und gekochte Erdäpfel hineinschneiden.

Petersilienauce mit Kapern.

Ziemlich viel Petersilie wird mit Citronenschale und Mark fein gewiegt, ein Stück Butter zerlassen, 2 Kochlöffel voll Mehl darin gelb geröstet, die Petersilie darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Dann wird die Sauce noch mit Kapern, Muskat und Citronensaft gewürzt, und wenn sie kocht, mit 1—2 Eiern oder blos mit den Dottern abgezogen.

Meerrettig in Milch.

In eine Casserolle kommt ein Stückchen Butter, geriebener Meerrettig, eine handvoll Mutschelmehl, einige Defa geschälte

und gestoffene Mandeln werden mit kalter Milch glatt gerührt, siedende Milch daran gegossen, bis es in der Dicke recht ist, thut etwas Zucker hinein und läßt es nur einige Male aufkochen. Durch zu langes Kochen gerinnt es.

Senffauce.

Mehl wird in Butter gelb geröstet, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht, ein Löffel voll zubereiteten Senf, etwas Wein, eine Citronenscheibe, ein wenig Zucker dazu gethan und alles gut durchgekocht.

Senffauce, Kalt.

Einige Eidotter werden zerdrückt, mit Senf und Essig nebst etwas Del angerührt und nach Belieben mit Schnittlauch, der fein geschnitten sein muß, vermengt.

Sardellensauce.

5 Deka Sardellen und einige Kapern werden mit wenig Zwiebel, Petersilie und etwas Citronenschalen sehr fein gewiegt, Mehl in Butter bräunlich geröstet, das Gewiegte darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Vor dem Anrichten gibt man Essig und Citronensaft oder ein Citronenrädchen dazu.

Häringsauce.

In nicht zu dunkle Einbrenn von Schweineschmalz gibt man einen halben Haring, den man zuvor gut reinigt und fein hackt; man kann auch etwas gehackte Zwiebel und Petersilie dazu geben, dann gießt man heiße Suppe oder Wasser auf und rührt die Sauce gut.

Häringsauce, Kalt.

Man zerdrückt 2 Eidotter mit der Milch eines Haring, gießt Essig und Del daran, rührt es glatt, hackt den Haring, wenn er ausgegrätet ist, mit Petersilie und Kapern fein, rührt ihn mit etwas Pfeffer zu der Sauce und füllt diese in eine Saucière.

Häringsauce zu Fischen.

Ein Haring wird in Milch gelegt, ausgegrätet und fein gehackt, Mehl mit Butter durchgeschwitzt, fein gewiegte Zwiebel

und der Haring darin gedämpft, mit Lorbeerblatt, Citronenscheiben, Nelken und Pfeffer gewürzt, gut durchgekocht und mit Eigelb abgezogen. Ehe die Eigelb hinzukommen, wird ein Löffel voll Weinessig oder Citronensaft an die Sauce gethan und dieselbe durchgeseiht, damit das Gewürz zurückbleibt.

Morchelsauce.

Die Morcheln werden gewaschen, von den sandigen Stielen befreit, mit kaltem Wasser zugelegt, und wenn sie einige Augenblicke gesotten haben, zurückgestellt, bis sich der herausgekochte Sand gesetzt hat. Dann werden sie noch gut abgeschwenkt und in Salzwasser weich gekocht, hierauf abermals in kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und fein geschnitten. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl in Butter hellgelb geröstet, fein gewiegte Petersilie, die Morcheln und eine kleine Zwiebel darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Nun lasse man es gut durchkochen, nehme die Zwiebel heraus, würze die Sauce mit Citronensaft und gebe sie zu Tisch.

Olivensauce.

Von 20 Stück Oliven löst man die Kerne aus, kocht sie weich in $\frac{1}{4}$ Liter guten alten Wein, schneidet sie dann fein, drückt sie sammt dem Saft durch ein Sieb, macht von 10 Deka Butter und 4—5 Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn und gießt sie, wenn sie schön braun geröstet ist, mit Suppe auf, salzt sie nach Geschmack, säuert sie mit dem Saft einer halben Citrone und gibt die Olivensauce darein, sowie man auch noch den Geschmack mit etwas Zucker heben kann, worauf man sie nochmals aufkochen läßt, damit sie sich klärt.

Mayonnaise.

2 Eier werden hart gekocht, die Dotter mit einem rohen Eigelb, 6 Deka Butter, einem Theelöffel voll Senf und ebensoviel Zucker so lange gerührt, bis alles so fein ist wie Butter, und dann einige Eßlöffel voll Provenceroil und ebensoviel guter Weinessig abwechselnd hinzugegeben, alles noch recht schaumig gerührt und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

