

Bemerkungen über Soßen (Tunken, Beigüße).

Durch Soßen, zu deren Bereitung meist nur wenig Zutaten gebraucht werden, die also billig sind, kann manches Gericht nicht nur schmackhafter gemacht werden, sondern die Hausfrau kann mit denselben auch Abwechslung in den Speisezetteln bringen.

Soßen mit Einbrenne (die Bereitung der Einbrenne ist Seite 12 beschrieben), die eine längere Kochzeit erfordern, sind in die Kochkiste zu stellen. Bei dieser Bereitungsweise verdunstet sehr wenig Flüssigkeit und durch das längere Kochen werden die Soßen auch schmackhafter.

Alle Soßen mit einer Einbrenne müssen erst kalt und dann heiß vergossen und darauf solange entweder mit dem Schneebesen geschlagen oder mit dem Kochlöffel verrührt werden, bis sie aufsieden. Wenn man diese Vorschrift nicht befolgt, werden sie knollig.

Eine vorzügliche Verwertung von Braten- und Fischresten erreicht man durch Beigabe kalter Soßen, wie Mayonnaise, Eiersoße, Sennsoße. Auch mit nur kleinen Überresten läßt sich auf solche Art manch feines Abendessen herstellen.

Kalte Schnittlauchsoße, Essig- und Apfelnren werden meist zu warmem Fleisch bevorzugt.

Zwiebel-, Pilz-, Tomaten-, warme Schnittlauch-, Gurken- und Dillsoßen sind beliebte Beigaben zu gesottenem Rindfleisch; sie eignen sich aber auch vorzüglich als Beigabe zu den meisten Restengerichten.

Die gesunden, schmackhaften Obstsoßen sind wenig bekannt, sollten aber ihres billigen Preises wegen in jedem Hause eingeführt werden. Zu Milchgerichten, Schmarren, Puddings, Aufläufen, Knödeln und einem großen Teil der in Fett gebackenen Mehlspeisen schmecken diese Obstsoßen vorzüglich. Bei ihrer Zubereitung soll der Zucker nicht mitgesotten, sondern erst nach dem Kochen beigelegt werden. Zur Apfelnren verwendet man die Apfel ungeschält; auch kleine, unansehnliche Früchte eignen sich dazu. Durch das Mitkochen der Schale und des Kerngehäuses erhält die Soße einen würzigen Geschmack.

Sollte einmal eine Soße zu dünn geraten, was zwar bei gewissenhaftem Abwägen der Zutaten nach diesem Kochbuch nicht leicht der Fall sein dürfte, so ist dieser Fehler leicht dadurch zu beheben, daß man ein Löffelchen Stärkemehl in etwas kaltem Wasser auflöst und es unter fleißigem Sprudeln mit der Soße auffieden läßt.

165. Mayonnaise.*

2 Dotter	K 0.06
2 dl Öl	„ 0.40
1 Kaffeelöffel Senf	„ 0.03
Zubehör	„ 0.03
	<hr/> K 0.52

In eine tiefe Schüssel gibt man 2 Dotter, eine Messerspitze guten Senf und Salz. Man mischt alles gut durcheinander, gibt tropfenweise unter beständigem Rühren 1 dl feines Olivenöl, einige Tropfen Zitronensaft

oder Essig und dann wieder 1 dl Öl dazu. Die Soße muß an einem kalten Ort bereitet werden.

166. Eiersoße.*

3 Eidotter	K 0.09
1 dl Weinessig	„ 0.04
1/2 dl Öl	„ 0.10
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 0.24

Unter fortwährendem Schlagen werden langsam, immer abwechselnd, Ei, Öl und Essig mit Salz kalt in einem Topf gerührt. Wenn alles sehr gut vermischt ist, stellt man den Topf in heißes Wasser und

schlägt ununterbrochen solange, bis die Soße dick wird; fieden darf sie aber nicht.

167. Senfsoße.*

3 Eidotter	K 0.09
2 Eßlöffel Senf	„ 0.08
2 Eßlöffel Weinessig	„ 0.01
2 Eßlöffel Öl	„ 0.06
1/2 Zitrone	„ 0.03
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 0.32

Etwas feingestößene Petersilie und Zwiebel werden mit Senf, dem Saft einer halben Zitrone, einem Löffel Staubzucker und Salz fein verrührt. Nun fügt man langsam, immer abwechselnd, die hart gekochten, zerdrückten Dotter, Öl, Essig und etwas Bratensaft bei und rührt die Soße,

wobei der Topf in sehr kaltem Wasser stehen muß, fein ab. Wenn Eidotter gespart werden sollen, verwendet man nur 2 Eidotter und fügt der Soße zuletzt das klein gehackte Eiweiß bei. Auch ein Zusatz von etwas in Wasser geweichter und durch ein Sieb getriebener Semmel macht die Soße ausgiebiger.

1 Stone (K) = 1.05 Franken.
1 Stone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.