

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.

168. Kalte Schnittlauchsoße.*

3 Eidotter	K 0.09
1 dl Weinessig	„ 0.04
1/2 dl Öl	„ 0.10
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 0.28

Zwei hart gekochte und ein roher Dotter werden abwechselnd mit Öl, Essig und Salz zu einer feinen Soße verrührt, der man zuletzt eine Handvoll sehr fein geschnittenen Schnittlauch beigibt. Mit Eiweiß und Semmel kann auch diese Soße wie Nr. 167 verlängert werden.

169. Apfelfren (Meerrettich).*

40 dkg Apfel	K 0.12
3 dkg Kren	„ 0.03
1/8 l Weinessig	„ 0.05
1 dkg Zucker	„ 0.01
	<hr/> K 0.21

Man schält und reibt die Apfel, vermengt sie schnell mit dem Essig, damit sie nicht bleiben, zuckert sie und gibt den fein geriebenen Kren dazu.

170. Essigkren (Meerrettich).*

6 dkg geriebener Kren	K 0.07
2 dkg Zucker	„ 0.02
1 Eßlöffel Öl	„ 0.03
1/8 l Weinessig	„ 0.05
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 0.18

Geriebener Kren wird mit Essig, Zucker und Salz gut gemischt und zuletzt das Öl leicht daruntergerührt. Liebt man den Kren weniger scharf, so kann er vor dem Anmachen mit einigen Löffeln heißer Rindsuppe abgerührt werden.

171. Semmelfren (Meerrettich).*

20 dkg Semmeln	K 0.20
10 dkg geriebener Kren	„ 0.11
Zubehör	„ 0.07
	<hr/> K 0.38

Die Semmeln werden blättrig geschnitten, mit 1/2 l siedender Rindsuppe begossen und unter fleißigem Rühren schnell aufgesotten. Kurz vor dem Anrichten gibt man den fein geriebenen Kren, Salz und

2 Löffel Rahm dazu.

172. Mandelfren (Meerrettich).*

6 dkg Kren	K 0.07
5 dkg Mehl	„ 0.02
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
4 dkg abgezogene Mandeln	„ 0.13
2 dkg Zucker	„ 0.02
1/2 l Magermilch	„ 0.04
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 0.35

Im heißen Fett läßt man das Mehl anlaufen, vergießt mit Milch und siedet die Soße auf. Dann werden die fein geschnittenen oder gestoßenen Mandeln nebst etwas Zucker dazugegeben und beim Anrichten der geriebene Kren und etwas Salz schnell daruntergemischt.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

173. Warme Schnittlauchsoße.*

5 dkg Mehl	K 0.02
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
Zubehör	„ 0.14
	<hr/> K 0.22

Das Mehl wird in Fett gedämpft, mit $\frac{3}{4}$ l Rindsuppe oder Wasser langsam vergossen und alles 20 Minuten gesotten. Eine kleine Handvoll sehr fein geschnittener

Schnittlauch wird beigegeben, die Soße noch einmal aufgesotten und über 2 Eßlöffel saurem Rahm angerichtet.

174. Dillsoße.*

5 dkg Mehl	K 0.02
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
Zubehör	„ 0.10
	<hr/> K 0.18

Eine lichte Einbrenne aus Fett und Mehl vergießt man mit $\frac{3}{4}$ l Rindsuppe oder Wasser, salzt und läßt sie 20 Minuten kochen, gibt dann eine kleine Handvoll

sehr fein geschnittenes Dillkraut hinein, läßt die Soße nochmals aufkochen und verbessert sie mit 2 Eßlöffel saurem Rahm. Wird Süßrahm genommen, so säuert man die Soße mit etwas Zitronensaft.

175. Gurkensoße.

40 dkg Gurken	K 0.20
5 dkg Mehl	„ 0.02
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 0.33

Die Gurken werden geschält, kleinwürfelig geschnitten und in die lichte Einbrenne gegeben, die man aus dem Fett, den fein gehackten Zwiebeln und dem Mehl hergestellt hat. Man vergießt mit

$\frac{1}{2}$ l Rindsuppe oder Wasser, würzt mit Salz und 3 bis 4 Eßlöffel Essig, kocht die Soße 3 Minuten vor und stellt sie in die Kiste. Diese Soße ist aus frischen Gurken bereitet, sie kann aber auch aus Essiggurken hergestellt werden. Man nimmt dann jedoch nur 30 dkg, bereitet die Soße ohne Essig und fügt zuletzt die Gurken der Soße ungeschält bei.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

176. Tomaten- (Paradiesäpfel-) Soße.

50 dkg Tomaten	K 0.20
8 dkg Zucker	„ 0.07
5 dkg Mehl	„ 0.02
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 0.37

Das Mehl wird im heißen Fett lichtgelb gedämpft; dann gibt man die Tomaten, den Zucker, Salz und zwei Nelken hinein, dämpft alles nochmals, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Rindsuppe und läßt die Soße 3 Minuten vorkochen, ehe man sie in

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

die Riste stellt. Vor dem Anrichten wird die Soße durch ein Sieb gerührt.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

177. Braune Zwiebelsoße.

10 dkg Schalotten . . .	K	0.03
5 dkg Mehl	"	0.02
5 dkg Zucker	"	0.04
4 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.06
Zubehör	"	0.05
	<u>K</u>	<u>0.20</u>

Im heißen Fett läßt man erst den Zucker lichtgelb anlaufen, röstet die fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln darin hellbraun, gibt dann das Mehl bei und dämpft es ein wenig mit. Wenn es Farbe hat, wird mit $\frac{3}{4}$ l Rindsuppe oder Wasser

vergoßen und mit Salz, 2 Eßlöffel Essig und etwas Zitronensaft gewürzt. Die Soße kommt, nachdem sie 3 Minuten vorgekocht hat, in die Riste. Vor dem Anrichten muß die Soße durch ein Sieb gegeben werden.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

178. Weiße Zwiebelsoße.

10 dkg Schalotten . . .	K	0.03
5 dkg Mehl	"	0.02
4 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.06
3 dkg Zucker	"	0.02
Zubehör	"	0.05
	<u>K</u>	<u>0.18</u>

Aus Fett und Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, die feingehackten Zwiebeln werden beigegefügt und mit $\frac{3}{4}$ l Rindsuppe oder Wasser langsam vergoßen und Zucker, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zitronensaft sowie das nötige Salz beigegeben.

Das Ganze wird vorgekocht und in die Riste gestellt. Die Soße kann vor dem Anrichten durch ein Sieb gegeben werden.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

179. Zwiebelsoße auf andere Art.

5 dkg Schalotten . . .	K	0.02
5 dkg Mehl	"	0.02
4 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.06
4 dkg Zucker	"	0.03
2 dkg Butter	"	0.06
Zubehör	"	0.10
	<u>K</u>	<u>0.29</u>

Man läßt den Zucker im Fett hellbraun anlaufen, gibt das Mehl hinein, röstet es unter beständigem Rühren zu sehr dunkler Farbe, jedoch so, daß es nicht bitter wird, und vergießt diese Einbrenne mit einem abgeseihten Sude aus $\frac{1}{2}$ l Wasser, 4 Eßlöffel Essig, Salz, Suppen-

wurzeln, Thymian, Lorbeerblatt, kocht die Soße 3 Minuten vor und

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund

1 Kreuz (K) = 0.85 Mark.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

stellt sie in die Kiste. Vor dem Anrichten wird sie durchs Sieb gerührt und mit in Butter goldgelb gerösteten, fein zerhackten Zwiebeln gemischt.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 5 Stunden.

180. Pilz- (Schwammerl-) Soße.

5 dkg Mehl	K 0.02
4 dkg getrocknete Schwämme	„ 0.40
4 dkg Pflanzenfett	„ 0.06
Zubehör	„ 0.11
	<hr/> K 0.59

Die Schwammerln werden am Morgen in 1 l Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt. Mittags macht man aus Fett, Mehl und Zwiebel eine lichtbraune Einbrenne, die man mit dem Wasser, worin die Pilze gesotten wurden, vergießt. Die

fein gehackten Schwämme gibt man der Soße bei, siedet alles noch 20 Minuten und richtet sie mit 3 Eßlöffel Rahm an.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

181. Johannisbeersoße.*

$\frac{1}{2}$ l eingekochte Johannisbeeren mit Zucker	K 1.—
3 dkg Brösel	„ 0.02
2 dkg Pflanzenfett	„ 0.03
	<hr/> K 1.05

Man röstet die Brösel ein wenig im heißen Fett, gibt die Johannisbeeren dazu, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und läßt die Soße aufsieden. Es können auch frische Beeren verwendet werden, nur ist dann der Soße der nötige Zucker beizugeben.

182. Preiselbeersoße.*

$\frac{1}{2}$ l eingekochte Preiselbeeren mit Zucker	K 1.—
3 dkg Brösel	„ 0.01
2 dkg Pflanzenfett	„ 0.03
	<hr/> K 1.04

Zu den im heißen Fett ein wenig gerösteten Bröseln gibt man die Preiselbeeren, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und siedet die Soße auf. Wenn die Beeren wenig oder gar nicht gezuckert sind, kann nach

Geschmack Zucker dazugegeben werden.

183. Apfesoße.

Die Apfel werden gewaschen, aber nicht geschält. Man kocht sie in $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Zimtrinde, Zitronenschalen und Nelken 5 Minuten vor und stellt sie in die Kiste, was namentlich über Nacht

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

1 kg Apfel	K 0.30
3 dkg Mehl	" 0.01
3 dkg Zucker	" 0.02
2 dkg Pflanzenfett	" 0.03
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.38

bequem geschehen kann. Vor der Verwendung werden sie durch ein Sieb getrieben und zu der aus Fett und Mehl bereiteten lichten Einbrenne gegeben, die mit dem Wasser, worin die Apfel gesotten sind, vergossen wird. Die Soße muß noch 10 Mi-

nuten sieden, wird gezuckert und kann warm oder kalt zu Mehlspeisen gegeben werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 5 Stunden.

184. Holundersoße.*

$\frac{1}{2}$ l eingekochter Holunder	K 0.20
6 dkg Zucker	" 0.05
5 dkg Mehl	" 0.02
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
	<hr/> K 0.33

Fett und Mehl werden zu lichter Einbrenne verrührt, mit 1 l Wasser vergossen, dann der Holunder dazugemischt, die Soße 10 Minuten gesotten und gezuckert. Sind die Beeren mit Zucker eingekocht, so läßt man diesen weg.

185. Heidelbeer-, Schwarzbeer- oder Blaubeersoße.*

$\frac{1}{2}$ l eingekochte Schwarzbeeren	K 0.30
6 dkg Zucker	" 0.05
3 dkg Stärkemehl	" 0.03
	<hr/> K 0.38

Die Schwarzbeeren werden mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser, worin das Stärkemehl gut versprudelt ist, aufgesotten, gezuckert und warm oder kalt zu Mehlspeisen gereicht. Man kann diese Soße

auch mit einer Einbrenne (3 dkg Fett, 4 dkg Mehl) bereiten und mit $\frac{3}{4}$ l Wasser vergießen.

186. Powidlsoße.*

35 dkg Powidl	K 0.35
4 dkg Zucker	" 0.03
3 dkg Mehl	" 0.01
2 dkg Pflanzenfett	" 0.03
	<hr/> K 0.42

Die aus Fett und Mehl bereitete Einbrenne wird mit dem Powidl (Pflaumenmus) verrührt und mit 1 l kaltem Wasser langsam vergossen; hierauf läßt man die Soße 10 Minuten kochen und gibt zuletzt

den Zucker bei. Diese Soße kann auch ohne Einbrenne mit Stärkemehl nach Nr. 185 zubereitet werden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

187. Zwetschenpfeffer.

50 dkg gedörrte Zwetschen	K 0.30
3 dkg Mehl	" 0.01
2 dkg Pflanzenfett	" 0.03
2 dkg Zucker	" 0.02
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.38

Die Zwetschen werden gewaschen und über Nacht in $1\frac{1}{4}$ l Wasser eingeweicht. Am Morgen siedet man sie mit dem Einweichwasser, etwas Zitronenschale, 2 Nelken und ganzem Zimt 1 Minute und stellt sie 2 bis 6 Stunden in die Kiste. Aus Fett und Mehl bereitet man eine

Einbrenne, vergießt sie mit dem Zwetschenwasser, gibt dann die entkernten, gewiegten Früchte hinein und siedet die Soße mit dem Zucker 10 Minuten.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

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

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