

## Saucen.

### A. Warme Saucen.

#### 123. Einmachsauce (Buttersauce).

Diese Sauce, welche den Grundbestandtheil der meisten übrigen bildet, wird entweder hergestellt, wie wir es bei den Einmachsuppen gesehen haben, indem man nämlich von 5 Dekagr. Butter und ungefähr ebensoviele Mehl eine lichte Einbrenn macht, die mit Fleischbrühe aufgegoßen, gesalzen und nach Geschmack mit einigen Tropfen Citronensäure oder 2 Löffeln Weißwein versetzt wird, oder man mengt unter die obige Quantität Butter das Mehl, schmilzt es dann unter Zuruhren von kalter Suppe auf dem Feuer ein, bis die Sauce ziemlich dick wird, worauf man ihr unmittelbar vor dem Serviren durch neuerliche Zugabe von Butter die gewünschte Consistenz gibt. Man kann den Geschmack dieser Sauce durch die verschiedensten Zuthaten verändern, indem man fein geschnittene Petersilie, Trüffel oder andere Schwämme, Sardellen etc. zusetzt und damit unmittelbar vor dem Anrichten kurz aufkochen läßt.

#### 124. Kraftsauce.

Man schneidet das gewöhnliche Wurzelwerk, Zwiebeln, dann Reste vom Kalbsbraten, eventuell auch ein Stückchen magere Schinken in dünne Scheiben, dünstet es mit Butter, gießt dann weiße Suppe und ein Glas Wein zu, läßt  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, seigt dann ab und gießt damit eine wie vorstehend bereitete Buttersauce auf. Man gibt diese Sauce zu verschiedenem Ragout und Fricassé, kann sie aber auch als Grundauce zu anderen Saucen verwenden, wo man besonders kräftig und pikant zu speisen liebt.

### 125. Bechamelsauce.

Eine Einbrenn von 5 Dekagr. Butter und 6 Dekagr. Mehl wird mit kalter Suppe aufgegoßen und einkochen gelassen, bis sie ziemlich steif ist. Dann gießt man  $\frac{1}{8}$  Liter Obers zu und läßt nochmals gut aufkochen. Wird diese Sauce zu Mehlspeisen gegeben, so muß man auch zum Aufgießen schon Obers nehmen. Man kann den Geschmack der Bechamelsauce je nach der Verwendung vielfach ändern, indem man Krebs- oder Sardellenbutter verwendet, mit Fisch- oder brauner Kraftbrühe den ersten Aufguß macht. Wenn das Obers zugegeben wird, ist Sorgfalt nöthig, da diese Masse gern überläuft.

### 126. Petersilienauce.

In 5 Dekagr. Butter läßt man einen Löffel fein geschnittener Petersilie nur so lange anlaufen, daß sie noch die Farbe behält, staubt dann ein wenig feines Mehl daran, gießt mit kräftiger Suppe auf und drückt den Saft einer Viertel-Citronen hinein. Gut aufgekocht und ein wenig gesalzen, servirt man diese Saucen zu Coteletten u. s. w.

### 127. Kräuterauce.

Sorgfältig ausgelesene Kräuter, namentlich Sauerampfer, Kerbelkraut, Estragon (Bertram), Brunnkresse und grüne Petersilie läßt man in Salzwasser aufwallen, worauf sie mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und mit 2 Schalotten fein zusammengeschnitten werden. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer in Buttersauce aufgekocht, gibt man diese Sauce meistens zu Fischen. Wenn gewünscht, kann sie mit Citronensaft angesäuert werden.

### 128. Kapernauce.

In gewöhnliche, leichte Buttersauce gibt man 4 Dekagr. zerschnittene Kapern, eine Schalotte und ein Glas Wein. Während des Aufkochens kann man ein kleines Lorbeerblatt und ein Büschchen Thymian beifügen. Nach halbfründigem Kochen wird die Sauce passirt, auf die gewünschte Dicke gebracht und nach nochmaligem Aufkochen zur Tafel gegeben.

**129. Olivensauce.**

In die wie vorstehend bereitete Einbrenn, die mit kräftiger Suppe, am besten mit brauner, aufgegossen wird, gibt man fein geschnitten 4 Oliven, 2 Sardellen, einen Kaffeelöffel voll Kapern und 2 Löffel Rahm. Nach dem Passiren kann man noch etwas ganze Kapern zugeben. Diese Sauce wird zu Rindfleisch, aber auch zu Braten und Wildpret gegeben.

**130. Sauerampfersauce.**

In 5 Defagr. Butter dünstet man 2 Hände voll ausgelesenen und gewaschenen Sauerampfer leicht, dann staubt man 2 Defagr. Mehl daran, gießt  $\frac{1}{8}$  Liter Suppe auf und verrührt unter dem Kochen ebensoviel sauren Rahm. Man passirt diese Sauce, läßt aber die Blätter, wenn sie fein verkocht sind, auch dabei, oder schneidet sie vor dem Dünsten, wo dann auch das Passiren entfällt.

**131. Dillensauce.**

In eine lichte Einmachsauce von 5 Defagr. Butter gibt man 3 Löffel voll fein geschnittenes Dillenkraut und etwas grüne Petersilie und verkocht darin  $\frac{1}{8}$  Liter sauren Rahm.

**132. Schnittlauchsauce.**

Wird wie vorstehende verfertigt, nur nimmt man statt des Dillenkrautes dieselbe Quantität fein geschnittenen Schnittlauch.

**133. Rothe Rübensauce.**

Eine mittelgroße rothe Rübe wird gekocht, geschält und mit dem Wiegemeßer oder in sehr dünne Scheiben geschnitten. Man gibt dieselben in eine sehr lichte Buttersauce, setzt etwas rothen Wein, Zucker und Muskatnuß zu, läßt gut aufkochen, passirt dann und stellt durch Zugabe von Suppe die gewünschte Dicke her.

**134. Gelbe Rübensauce.**

In 4 Defagr. Schmalz dünstet man 2 gehörig gepuzte und zerquetschte oder geriebene gelbe Rüben mit Zucker; bräunt

sich die Masse, so staubt man etwas Mehl daran, gießt mit Suppe auf und läßt unter Zugabe des gewünschten Gewürzes aufkochen.

### 135. Bertramsauce.

Wird ebenso wie die Dillenkrantsauce bereitet, nur bleibt der Rahm weg, statt dessen man mit etwas Citronensaft säuert.

### 136. Paradiesäpfelsauce (Tomatensauce).

5 bis 6 mittelgroße Paradiesäpfel werden gereinigt, in Stücke gebrochen und mit etwas Zucker, fein geschnittener Zwiebel und Petersilieblättern in einer Casserole mit Wasser gedünstet. Auf diese Weise bleibt das Aroma reiner, als wenn man sie mit Fett dünstet. Sind sie weich, so gibt man sie zu einer lichten Einbrei von 5 Dekagr. Butter und ebensoviel Mehl, gießt mit Suppe auf, läßt verkochen und passirt es. Durch die Zugabe von Salz, Zucker oder ein wenig Wein wird dann beim zweiten Aufkochen der gewünschte Geschmack hergestellt. Wird diese Sauce im Winter aus Marmelade bereitet, so nimmt man  $\frac{1}{8}$  Liter Marmelade, mit welcher ebenso verfahren wird, wie mit den frischen Paradiesäpfeln, nachdem sie gedünstet sind.

### 137. Erdäpfelsauce.

Geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel röstet man in Schmalz braun, staubt 4 Dekagr. Mehl darein, gießt mit Suppe auf und läßt dann unter Zugabe von 4 Löffel Essig, Salz und etwas Thymian gut aufkochen. Unterdessen schält und schneidet man 4 große mehlig, rohe Erdäpfel würfelförmig, passirt obige Sauce darüber und kocht unter Zugabe von  $\frac{1}{16}$  Liter saurem Rahm so lange, bis die Erdäpfel weich sind.

### 138. Gurkensauce.

Man schält eine große grüne Gurke, schneidet sie in dünne Scheiben und dünstet sie mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie in 1 Dekagr. Schmalz, wobei man nach und nach etwas Suppe darangibt. Sind die Gurken weich, verrührt man sie mit

einer lichten Einbrenn von 4 Defagr. Schmalz und der gleichen Menge Mehl, salzt, setzt  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm und, wenn gewünscht, etwas Essig zu und läßt dann mit einer Messerspitze gewiegten Dillkrautes aufkochen. Man kann auch die Gurken in Salzwasser kochen, worauf sie zur aufgegossenen Sauce kommen und in dieser mit Dillkraut und Rahm aufkochen. In Ermangelung frischer verwendet man eingelegte Gurken, die blätterig geschnitten und so, wie eben angegeben, in der fertigen Einmachsauce mit Rahm aufgekocht werden.

### 139. Zwiebelsauce.

In 5 Defagr. Butter oder 4 Defagr. Schmalz läßt man 4 Stück Zucker zergehen und gibt, sobald es sich bräunt, ein großes Häuptel fein geschnittener Zwiebel hinzu. Ist dasselbe hellbraun geröstet, so rührt man 4 Defagr. Mehl dazu und gießt, wenn die Einbrenn die gleiche Farbe hat, mit Suppe und einem kleinen Löffel Essig auf, läßt verkochen und passirt. Der Geschmack des Zuckers und Essigs soll sich gleich bemerkbar machen.

### 140. Schalottensauce.

4 dieser kleinen Zwiebeln werden zerschnitten und in einem stark mit Essig angesäuerten Wasser nebst einem Lorbeerblatt gesotten. Damit gießt man eine lichtbraune Einbrenn von 4 Defagr. Schmalz oder 5 Defagr. Butter und ebensoviel Mehl auf, setzt nach Erforderniß Salz und Zucker zu, läßt verkochen und passirt.

### 141. Knoblauchsauce.

Von 4 Defagr. Schmalz und 5 Defagr. Mehl wird eine lichtbraune Einbrenn gemacht, in welche man 2 Zehen Knoblauch fein zerdrückt gibt, dann salzt, mit Suppe aufgießt, versiedet und passirt.

### 142. Citronensauce.

Lichtgelbe Einbrenn von 5 Defagr. Butter und derselben Quantität Mehl wird mit Suppe aufgegossen und, nachdem der Saft einer halben Citrone und etwas fein geschnittene Citronenschalen nebst Zucker und Salz beigegeben wurden, gut verkocht.

### 143. Stachelbeerenauce.

In einer lichten Einmachsauce von 4 Dekagr. Mehl, die mit Suppe und 2 Löffel Weißwein aufgegoßen wurde, verkocht man eine Handvoll reifer ausgedrückter Stachelbeeren.

### 144. Johannisbeerenauce (Ribiselsauce).

Wird wie die obige bereitet, nur verwendet man reife rothe Ribisel und zweckmäßigen Rothwein. Beide Saucen können passirt oder unpassirt servirt werden. In gleicher Weise kann man auch Weichseln oder die Beeren reifer Trauben zu Saucen verwenden, die sowohl zu Rindfleisch wie zu Wildbraten servirt werden können.

### 145. Preiselbeerenauce.

In derselben Einmachsauce, wie bei Nr. 143 angegeben, wird  $\frac{1}{8}$  Liter reifer, zerdrückter Preiselbeeren verrührt und mit rothem Wein verdünnt.

### 146. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Sauce.

In der gleichen Einmachsauce verrührt man  $\frac{1}{8}$  Liter gepuzte und zerdrückte Hetschepetsch oder ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter solcher Marmelade, gießt mit Suppe und 2 Löffel Wein auf, salzt, zuckert und läßt gut aufkochen. Werden ganze Hetschepetsch verwendet, so muß die Sauce passirt werden, was beim Gebrauch von Marmelade nicht nöthig ist. Man reicht diese Sauce besonders gern zu Roth- oder Schwarzwild.

### 147. Senfsauce.

In gelbbrauner Einbrenn läßt man etwas fein geschnittene Zwiebel anlaufen, gießt mit kräftiger brauner Suppe auf und läßt darin ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Muskatblüthe und Citronenschalen gut verkochen. Kurz vor dem Gebrauch rührt man einen Löffel französischen Senf und ebensoviel Sardellenbutter dazu und läßt dann nach dem Passiren nochmals aufkochen.

**148. Senf-Remlade.**

Man verrührt in einer Casserolle 6 Dekagr. Butter mit 4 Eidottern und 3 Löffel französischen Senf, bringt es dann auf das Feuer, salzt, gießt einen Schöpflöffel kalte Suppe zu und rührt, bis die Masse heiß wird, ohne zu kochen, worauf etwas Citronensaft zugesetzt wird. Diese Sauce soll ziemlich steif sein und wird besonders häufig zu Fischen oder statt Mayonnaise auch zu anderem Fleisch gegeben.

**149. Pfeffersauce.**

Man bereitet dieselbe, entweder indem man eine starke Messerspitze weißen Pfeffers in Buttersauce (Nr. 123) aufkochen läßt, oder man kocht 40 bis 50 ganze Pfefferkörner, 2 Schalotten und ein Lorbeerblatt in stark angesäuertem Wasser, mit dem dann eine lichtgelbe Einbrenn von 5 Dekagr. Butter und ebensoviel Mehl aufgegossen wird.

**150. Rettigsauce.**

Man schabt 10 Stück kleine, weiße Rettige ab, schneidet sie in feine Scheiben und kocht sie in Salzwasser sehr weich. In der gewöhnlichen Einbrenn, zu der gehackte grüne Petersilie kommt und die mit Suppe aufgekocht wird, überkocht man dann den Rettig mit Salz und etwas saurem Rahm nochmals. Wenn gewünscht, kann diese Sauce vor dem letzten Aufkochen auch ein wenig mit Essig angesäuert werden.

**151. Sardellensauce.**

Diese sehr beliebte Sauce wird auf verschiedene Arten zubereitet:

I. Am schnellsten geschieht dies, wenn man 4 gepuzte grobgewiegte Sardellen in der gewöhnlichen Buttersauce unter Zusatz von einigen Tropfen Citronensaft aufkochen läßt.

II. In eine dunkle Einbrenn von 4 Dekagr. Schmalz und ebensoviel Butter gibt man 4 geschnittene Sardellen, gießt mit Suppe auf und läßt verkochen. Auch diese Sauce wird passirt

oder unpassirt gegeben, ja, man rührt auch, um sie steifer und ausgiebiger zu machen, kurz vor dem Anrichten 2 Kochlöffel voll in Schmalz geröstete Semmelbröseln hinein.

III. In eine gewöhnliche lichtbraune Einbrenn kommen feingeschnitten 4 Sardellen, 2 Schalotten und grüne Peterfilie. Dann gießt man mit kräftiger Fleischsuppe auf, passirt und kocht darnach mit einigen Löffeln sauren Rahm nochmals auf.

### 152. Muschelsauce.

Die gereinigten Muscheln erhitzt man in Wein, bis sie aufspringen und die Schalen entfernt werden können. Dann macht man eine lichte Einbrenn von 5 Dekagr. Butter und der gleichen Quantität Mehl, gibt fein geschnittene Schalotten, grüne Peterfilie und Citronenschalen dazu, gießt mit Suppe und den oben verwendeten Wein auf und läßt es mit den Muscheln nochmals verkochen.

### 153. Austersauce.

Man verfährt bei derselben ganz so wie bei vorstehender Sauce, nur gibt man vor dem Verkochen etwas Sardellenbutter und Citronensaft hinzu. Beide Saucen werden zu feinem Geflügel servirt.

### 154. Champignonsauce.

6 Stück geputzter Champignons werden klein zerschnitten, mit grüner Peterfilie leicht gedünstet, wobei man etwas Suppe nachgießt. Dann gibt man diese Champignons in eine lichte Butterauce (123), fügt etwas Wein und Citronensaft dazu und läßt nochmals aufkochen. Man kann diese Sauce auch passiren, nothwendig ist es jedoch nicht.

### 155. Schwammerlsauce.

Dieselbe kann von allen eßbaren kleineren Schwammerln (Pilslingen, Brätlingen, Morcheln u. s. w.) bereitet werden, und verfährt man dabei ebenso wie bei der Champignonsauce. Benützt man getrocknete Schwämme, so müssen sie zuerst ausgewaschen, dann zerschnitten und durch kurze Zeit gekocht (überprellt) werden, bevor man sie weiter verwendet.

### 156. Trüffelsauce.

I. 3 in dünne Blättchen oder Fäden zerschnittene Trüffel werden in eine lichte Buttersauce gegeben,  $\frac{1}{2}$  Liter Madeira und ebensoviel kräftige Brühe zugegeben und die Sauce dann durch mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunde in gut zugedeckter Casserolle gekocht.

II. Man kann die geschnittenen Trüffel auch mit gewiegten Schalotten, Petersilie, Salz und etwas weißem Pfeffer in Butter dünsten, dann wird etwas Mehl daran gestäubt und mit starker Suppe aufgegossen. Wünscht man die Sauce steifer, so rührt man vor dem Anrichten einen Eidotter hinein. Das charakteristische Aroma wird erhöht, wenn man die Trüffelabfälle gut auskocht, dann abseigt und dieses Wasser mit zum Aufgießen verwendet.

### 157. Semmelkren.

2 abgeriebene Semmeln werden verkleinert, mit kalter Suppe auf das Feuer gestellt und ganz fein verkocht, dann gibt man einen gehäuften Eßlöffel voll geriebenen Kren und etwas Salz dazu und läßt nochmals aufkochen. Besonders wohlschmeckend und angenehm wird dieser Kren, wenn man ihm 2 Löffel voll guten Rahm beifügt. Wenn dieser Beigeschmack beliebt ist, kann man auch eine Beze zerdrückten Knoblauchs mitkochen.

### 158. Mandelkren.

In heiße Butter (6 Defagr.) oder noch besser in 4 Defagr. Gänsefett läßt man 3 Kochlöffel Mehl auflaufen und gießt dann unter beständigem Rühren  $\frac{1}{4}$  Liter warme Milch zu, so daß es ein dünnes Kindskoch wird. Dazu bringt man 5 Defagr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, Zucker nach Belieben und läßt nochmals aufkochen. Zuletzt kommen 2 Eßlöffel voll geriebenem Kren, der jedoch nicht mehr aufkochen darf, dazu.

### 159. Französische Sauce.

In einer tiefen Casserolle mengt man 3 Defagr. Mehl mit so viel Rahm, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Dazu mengt man einen Eidotter und 6 Defagr. Sardellenbutter,

würzt mit einem Stück gequetschten Knoblauch, etwas Citronensaft und Thymian und rührt es über dem Feuer, ohne daß es kochen darf. Durch Zugabe von klarer Suppe oder Beigabe noch eines Dotters stellt man die gewünschte Dicke der Sauce her, die zu Geflügel und Fisch gereicht wird.

### 160. Holländische Sauce.

6 Defagr. Butter, 1 bis 2 Kochlöffel feines Mehl und 2 Eidotter werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis eine mäßig dicke, schäumende Masse entsteht, zu der man Salz, den Saft von einer Citrone und etwas weißen Pfeffer gibt und so viel Suppe oder klare Fischbrühe zurührt, bis die Sauce die gewünschte Dicke enthält. Man servirt sie mit Fischen oder manchem Gemüse (Artischofen, Spargel, Carviol u. s. w.).

### 161. Spanische Sauce.

Ähnlich wie bei der braunen Kraftsauce (124, II.) werden Fleischabfälle und Wurzelwerk fein geschnitten, mit Würfelspeck fein geröstet und etwas Mehl daran gestaubt. Zum Aufguss bedient man sich sehr kräftiger Suppe, 2 Löffel Madeira oder ein Glas Rothwein und einen Löffel Rum. Um die Kraft zu erhöhen, hält man die Sauce sehr dünn und läßt sie lieber dann wieder unter Zugabe von etwas Citronensaft dicklich einkochen. Das Fett muß sorgfältig vor dem Serviren entfernt werden.

### 162. Polnische Sauce.

Man läßt 5 Defagr. geschälte und in Stifeln geschnittene Mandeln und die gleichen Quantitäten Rosinen und Weinbeeren mit 2 Gewürznelken und etwas Zimmt in  $\frac{1}{2}$  Liter Rothwein gut aufkochen. Gleichzeitig werden 3 Defagr. Zucker in 5 Defagr. Butter gebräunt, dann gibt man je 3 Defagr. Mehl und Semmelbröseln vermengt dazu und läßt es anlaufen, worauf mit dem obigen Absud abgegossen und etwas Citronensaft zugesetzt wird. Nach nochmaligem Aufkochen servirt man diese Sauce zu Rindfleisch, gekochter Zunge oder Fisch.

## B. Kalte Saucen.

### 163. Essigkren.

Nachdem der Kren außen abgeschabt wurde, reibt oder reißt man davon drei Hände voll. Ist er scharf, so überbrüht man ihn mit heißer Suppe, die wieder abgegossen werden muß. 2 Eßlöffel voll Del werden dann mit Salz und Zucker in Essig abgesprudelt und der Kren damit angemacht.

Feiner wird der Essigkren, wenn man 4 Eidotter mit dem Del abrührt, dann dem Essig Salz und Zucker zugibt und damit erst den Kren vermengt.

### 164. Erdäpfelkren.

Man reibt 4 mittelgroße, gekochte Erdäpfel und macht sie mit Salz, etwas Schnittlauch, Essig und Del zu einer steifen Masse an, in der man zuletzt 3 Löffel geriebenen Kren mengt und sie dann in zierliche Form preßt. Statt des Krens gibt man auch kleingehackte Sardellen darunter.

### 165. Apfelkren.

5 bis 6 große Äpfel werden geschält, das Gehäuse entfernt und sogleich Essig daran gegeben, um die Masse weiß zu erhalten. Dann mengt man etwas Zucker und 2 Löffel geriebenen Kren darunter. Man kann die geschälten Äpfel auch in einem mit Essig oder einem kleinen Löffel voll Maun angesäuerten Wasser kochen und nach dem Auskühlen mit 2 in kaltem Wasser geweichten Semmeln durch ein nicht zu feines Sieb streichen, worauf diese Masse mit Essig, Del, etwas Salz und Zucker zu einer steifen Sauce abgerührt wird.

### 166. Schnittlauchsauce.

Die Dotter von 5 hartgekochten Eiern werden zerdrückt und durch ein Sieb gestrichen, dann verrührt man sie mit 2 Eßlöffel Del, gibt Salz und etwas Zucker dazu, verdünnt mit Essig und mischt feingeschnittenen Schnittlauch darunter. Ausgiebiger, jedoch weniger fein wird diese Sauce, wenn man auch das kleingehackte Eiweiß daran gibt.

**167. Gurkensauce.**

4 Stück eingelegte Essiggurken werden klein geschnitten und mit 2 gepuzten Sardellen, 4 harten Eidottern und einem kleinen Löffel französischen Senf vermengt, durchpassirt und mit Del und Essig zu einer dicklichen Sauce abgerührt. Den gewünschten Geschmack stellt man durch Zugabe von Salz, Zucker und Citronensaft her.

**168. Senfsauce.**

Man kocht grüne Petersilie, Kerbelkraut und Bertramblätter in Salzwasser, mengt sie dann unter 4 harte, mit Del und einem Löffel französischen Senf abgerührte Eidotter, passirt diese Masse und gibt ihr durch Zusatz von Salz, Pfeffer, Del und Bertram- (Estragon-) Essig den gewünschten Geschmack und Dicke. Diese und die vorstehend angegebene Sauce sollen bis zum Gebrauch auf das Eis gestellt werden.

**169. Bertramsauce.**

4 gepuzte Sardellen werden mit einer schwachen Hand voll Bertramblätter und 2 Schalotten fein zusammengeschnitten, dann mit 4 harten Eidottern, 2 Eßlöffel voll französischen Senf und ebensoviel Del abgerührt.

**170. Sauce Tatare.**

Man schneidet 2 Sardellen, einen kleinen Löffel Kapern, eine Schalotte, eine kleine Essiggurke, etwas Petersilie und Bertram fein zusammen, zerdrückt es mit 2 Eidottern, etwas Cayennepfeffer und 2 Wachholderbeeren in einem Mörser und passirt es, worauf mit französischem Senf und Del zu einer dickflüssigen Sauce abgerührt wird.

**171. Sardellensauce.**

I. 5 gereinigte und gestoßene Sardellen werden passirt und mit 10 Defagr. Del und Citronensaft oder Bertrameßig zur Sauce abgerührt. Um sie kräftiger zu machen, kann man auch etwas braune Aspice daran rühren.

II. 4 gestoßene Sardellen und 4 harte Eidotter werden gut vermengt und mit einer geweichten Semmel passirt. Mit 2 Löffel Del und Essig wird diese Masse, der man auch etwas Citronensaft und Zucker beifügen kann, zu einer dicklichen Sauce abgerührt.

### 172. Haringssauce.

Man läßt die Milch von einem Haring mindestens 24 Stunden in Essig liegen, in den eine Zwiebel klein geschnitten ist. Dann treibt man sie mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel Del ab und verrührt die Masse mit Essig, französischem Senf und fein geschnittenen Kapern.

### 173. Rettigsauce.

2 runde, schwarze Rettige werden geschält und entweder gerieben oder mit einem Gurkenmesser feinblättrig geschnitten. Dann rührt man 2 Löffel Del mit Essig und ziemlich viel Salz ab und macht den Rettig — jedoch erst unmittelbar vor dem Gebrauch — damit an.

### 174. Oelssaucen (Mayonnaise).

I. Gelbe Mayonnaise. Man rührt in einer tiefen, am besten in Eis stehenden Schüssel 4 Eidotter mit etwas Salz ab und setzt tropfenweise nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter möglichst kaltes Del, den Saft einer halben Citrone und einen Löffel Bertramessig und etwas Salz zu. Verwendung findet diese Mayonnaise zu gekochten, kalten Hühnern oder Fischen. Sie muß bis zum Gebrauch im Eis gekühlt werden.

II. Von harten Dottern. 3 hartgekochte und durchpassirte Eier werden in einer kaltgestellten Schüssel mit ebensoviel rohen Dottern gut abgerührt und dann wie oben tropfenweise  $\frac{1}{4}$  Liter kaltes Del, Citronensaft und Essig zugesetzt. Der Essig und der Citronensaft sollen erst gegeben werden, wenn zwei Drittel des Deles verrührt sind; auch darf mit dem Rühren ja nicht ausgehört werden, da sonst die Masse gerinnt und flockig wird. Zum Schlusse wird Salz zugesetzt und die

Mayonnaise bis zum Gebrauch kaltgestellt. Diese Mayonnaise ist weniger schwierig zu bereiten, aber auch nicht so fein wie die obige.

III. Mit Aspice. Wenn der wie vorstehend bereiteten Mayonnaise das ganze Del und die Säuren zugefetzt sind, wird noch  $\frac{1}{8}$  Liter zerlassenes Aspice und etwas Pfeffer zugerührt. Diese gleichfalls in der Kälte aufzubewahrende Mayonnaise gibt man vornehmlich zu Fisch und kaltem Gemüse, aber auch zu verschiedenem weißen Fleisch.

IV. Geschlagene Mayonnaise. Mit der Schneeruthe schlägt man auf dem Eis in einer tiefen Schüssel  $\frac{1}{8}$  Liter zerlassenes Aspice zu Schnee. Ist derselbe fest, so setzt man unter beständigem Peitschen die halbe Quantität Del langsam zu und gibt Citronensaft, Essig, Salz und ein wenig weißen Pfeffer daran. Aufbewahrt wird sie wie die übrigen, verwendet sie aber zu Fischen und Hummern.

Zu der unter I. und II. angegebenen Mayonnaise kann man gleichzeitig mit dem Salz, also wenn sie schon nahezu fertig sind, 4 gestoßene und passirte Sardellen oder feine Kräuter (etwas Spinat, grüne Petersilie, Lorbeerblätter und Sauerampfer in Salzwasser gekocht und passirt) zusetzen. Die Kräuter dürfen nur überpresst sein und müssen dann mit kaltem Wasser übergoßen werden, damit sie die grüne, schöne Färbung erhalten.

## Die Verwendung des Kemmerich'schen Fleisch-Extractes in der Küche.

Eines der unentbehrlichsten und werthvollsten Hilfsmittel für die Küche ist heutzutage das Fleisch-Extract, welches seit den 60er Jahren durch die Erfindung des Hamburger Ingenieurs Georg Christian Giebert fabrikmäßig in den La Plata-Staaten in Südamerika hergestellt wird. Das Fleisch der dortigen Rinder wird mittelst großartiger Maschinen zu feinem Brei gehackt und nach den Principien der modernen Technik (durch