

II. Abschnitt.

Von den Saucen.

a) Warme Saucen.

Es ist in einem größeren Haushalte, besonders aber in einem Wirthsgeschäfte beinahe unbedingt nöthig, daß täglich eine weiße und eine braune Sauce, von denen man alle übrigen Saucen dann schnell fertig machen kann, bereit sind.

Einfache weiße Buttersauce.

Man läßt ein Stück Butter zergehen, dann gibt man Mehl bis zum Dickflüssigwerden zu, röstet es so lange, bis selbes schäumt oder Blasen macht, gießt hierauf mittelst bereit gehaltener guter Suppe die Einbrenn sehr jäh auf und rührt beständig, bis selbe sehr fein ist; nachdem sie gut verköcht hat, stellt man sie in die Bain-marie, worauf sie zu den meisten Einmachhühnern oder feinen Gemüßen verwendet werden kann.

Gute braune Sauce, Sauce espagnole.

In eine Casserole gibt man gutes Schmalz oder Butter, sowie etwas Zucker, und wenn dieser schäumt, so viel Mehl, als das Schmalz verlangt, welches man gut verrösten läßt und nun mit sehr kräftiger Glace aufgießt, worauf alle Gattungen ganzen Gewürzes, auch Champignons, Trüffelschalen, Paradeismark und weißer Wein zugegeben wird. Sämmtliches wird nun sehr gut aus-

gekocht, hierauf passirt und nochmals gut verkocht, das Fett abgenommen und Madeira zugegeben. Kann nun zu fast allen Saucen verwendet werden.

Sauce béarnaise.

Man macht sich zuerst einen guten Fond, welcher darin besteht, daß man in eine Casserole ein Häuptel spanischen Zwiebel, frischen oder in Ermanglung dessen angefezten Bertram, grüne Petersilie, Citronenschalen, eine Wenigkeit Knoblauch, Salz, ganzen weißen Pfeffer und Muscatnuß gibt, mit etwas Suppe gut dünsten läßt, durch ein Suppentuch durchsieht und einstweilen kalt stellt. Dann gibt man in ein kleines Schneebecken, und zwar auf zwei Portionen Sauce gerechnet, 3 Dotter, je etwas Estragon, französischen Senf, Cayennepfeffer und Salz, taucht ein nußgroßes Stück Butter in Mehl ein und gibt vier Löffel von obigem Fonde zu. Hierauf schlägt man Alles auf kochendes Wasser oder auf den Dunst, bis es dick ist, und gibt schließlich etwas grüne Petersilie darunter. Wird am liebsten zu Filée, Sauté oder zu Romsteak servirt.

Sauce à la hollandaise.

Für eine Portion dieser Sauce nimmt man 2 Dotter, den Saft einer Viertelcitrone, etwas Salz, Pfeffer, Estragon, Senf und ein nußgroßes Stück Butter, walzt Alles in Mehl ein, gibt einen Löffel weißer Suppe zu und schlägt es nun auf den Dunst bis zur richtigen Dicke. Wird gerne zu Fischen, Spargel, Carfiol oder Hühnern verwendet.

Sauce à la hollandaise anderer Art.

Grüne Petersilie wird in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) guter Milch oder Obers aufgekocht, hierauf gibt man langsam einen Eßlöffel feinen Mehles unter beständigem Rühren zu, läßt es gut aufkochen, sieht es dann durch ein feines Sieb und stellt die Milch einstweilen kalt. Vor dem Gebrauche gibt man, je nachdem mehr oder weniger benöthigt wird, 6 Dotter, den Saft einer Citrone,

ein Stück Butter, Salz, weißen Pfeffer und Bertrameßig in ein Schneebecken, schlägt es auf kochendes Wasser und läßt fortwährend von der Milch zulaufen, bis die Sauce dick genug ist, worauf man sie in Dunst warm stellt.

Diese Sauce kann bei Diners vorausgemacht werden und hält sich sehr gut.

Sauce à la moëlle.

Gutes Rindsmark schneidet man in Scheiben, läßt hierauf Champignons, schön blätterig geschnitten, in etwas Butter anlaufen, gießt mit Sauce espagnole auf, gibt etwas Madeira und das Mark zu, läßt Alles aufwallen und servirt die Sauce nimmehr zu Rindfleischspeisen.

Sauce à la Westmoreland.

In einem Stück Butter läßt man in Würfel geschnittene Champignons und alle Gattungen Mixed-pickles anlaufen, gießt hierauf mit Sauce espagnole auf und nach Zugabe von Madeira läßt man sie gut verkochen. Ist besonders bei Schöpfsenischlögel beliebt.

Sauce à la Subranow.

In ein Schneebecken gibt man 2 Dotter, einen Löffel gute Suppe, Citronensaft, Pfeffer, Salz, etwas Bertram, in kleine Würfel geschnittene Trüffel und ein Stück Butter, kocht es in Mehl ein und schlägt es auf den Dunst, bis die nöthige Dicke erreicht ist. Beim Anrichten werden blätterig geschnittene Trüffel daraufgegeben.

Sauce à la Demidoff.

Ist ebenfalls eine gute Sauce à la hollandaise, nur gibt man in kleine Würfel geschnittene Carotten, sowie auch Trüffel und Champignons, wenn die Sauce schon fertig ist, darunter.

Sauce à la Demidoff zu Fischen.

In rothem Weine werden alle Gattungen Gewürze und Wurzeln, Zwiebel, Kuttelkraut und Lorbeerblätter zur guten Hälfte eingekocht, dann passirt, Madeira und ein Stück gute Sardellen-

butter und, im Falle die Sauce etwas zu dünn wäre, ein Löffel brauner Sauce zugegeben.

Sauce à la Tegetthoff.

Man läßt Trüffel, Champignons, Hahnenkämme, Farce-
nockerln oder Knödel, Hühner- oder Gansleber in Butter anlaufen,
gießt mit guter Espagnol-Sauce auf und gibt ein Stück Glace
und Madeira zu.

Sauce à la crème.

Ist eine sehr starke Buttersauce, welche man mit gutem
Rahm verkochen läßt, worauf man etwas Citronensaft zugibt.
Wird gerne zu Kalbfleisch verwendet.

Sauce à la Robert.

Gute braune Sauce kocht man mit etwas rothem Wein,
französischem Senf und ein wenig Zucker auf.

Sauce à la Mirabeau.

Ist eine pikante braune Sauce mit Trüffeln, Champignons
und Madeira.

Austernsauce.

Man gibt die Flüssigkeit sammt Wärten, dann Citronensaft,
etwas Muscatblüthe, Salz, Gewürz, ein wenig Buttersauce und
Rahm in ein Geschirr und läßt Alles kochen, bis es dick genug ist.

Sauce à la Joinville.

Ist eine Espagnol-Sauce mit etwas Madeira, einem Stück
Krebsbutter (auch die Scheeren und Schweifchen werden ver-
wendet) und Champignons. Wird zu Fischen servirt.

Sauce à la Génoise.

Selbe ist auch zu Fischen passend und kommt auch eine
braune Sauce mit Madeira und einigen Glöffeln Anchovis zur
Verwendung.

Sauce à la Ménéhould.

In 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) guten, jedoch nicht zu sauren Rahmes gibt man Zwiebel, Porre, etwas grüne Petersilie, einige Körner weißen Pfeffer, läßt Alles gut verkochen, seihet es dann ab und läßt es warm stehen. Sodann gebe man in ein Schneebecken 4 Dotter, den Saft einer Citrone, einen Eßlöffel Weinessig, ein eigroßes Stück Butter, einen Kaffeelöffel voll französischen Senf, etwas Salz und Cayennepfeffer, schlägt es in heißem Wasser, bis es dickflüssig wird, worauf man unter fleißigem Schlagen den Rahm langsam dareinlaufen läßt. Es ist jedoch Acht zu haben, daß die Sauce nicht zu dünn wird. Wird zu am Rost gebratenen Schweinsfilets und Cotelets verwendet und an der Seite des Bratens angerichtet und dressirt.

Sauce provençale.

In eine braune Sauce werden in Würfeln geschnittene Oliven, Kappern, Krebschweife und Sardellen, sowie Madeira und Cayennepfeffer gegeben.

Sauce provençale anderer Art.

Zwiebel, Chalotten, auch alles Gewürz, werden in Del geröstet, mit brauner Sauce aufgegossen, Madeira zugefügt, gut verkocht und passirt.

Muschelsauce.

Eine gute Butterauce wird mit Dottern legirt, sodann der Saft von zwei Citronen, etwas französischer Senf, die in Essig und Wasser gekochten Muscheln, sowie etwas weißer Wein und Glace zugegeben.

Gute Fischauce.

Espagnol-Sauce wird mit ein wenig Zucker, einem Löffel Holundersauce, Fischessenz, etwas Wein, auch dem Sud, mittelst dessen ein Fisch abgekocht wurde, sowie mit Gewürz und einer Wenigkeit Worshester-Sauce versetzt.

Sauce verte.

Nachdem man Kälberbeine in Butter geröstet, gießt man mit sehr guter Suppe auf, welche jedoch weiß bleiben soll; dann läßt man gute Butter zergehen, darinnen einen Kochlöffel Mehl anlaufen, gießt hierauf mit der vorangeführten Essenz auf und verkocht es, doch so, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, worauf man sie unter beständigem Schlagen und Rühren ins Eis stellt. Sodann gibt man in ein kleines Schneebekken einen reichlichen Eßlöffel Aspik und einen Kaffeelöffel feines Del, schlägt dieses dann fleißig auf den Dunst (es soll ein Aussehen wie Butter haben) und gießt es unter beständigem Rühren in die vorher gemachte Sauce, stößt hierauf Bertram, dessen Saft, sowie etwas Spinatgrün oder Breton in Grün man schließlich auch zugießt. Ist nun von besonderem Geschmaek.

Portalaife-Sauce.

In Espagnol-Sauce gibt man etwas Madeira, gehackte grüne Petersilie und gehacktes Mark. Paßt besonders gut zu Romsteak.

Beshamellsauce.

In zerlassene Butter gibt man Mehl nach Bedarf, läßt es etwas anlaufen und gießt mit kochender Milch auf.

Paradeissauce.

Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf die Paradeiser, nachdem sie durch Wasser gezogen worden, aufgebroschen und zum Zwiebel gegeben werden, in welchem man sie nun unter Zugabe von einem Stück Zimmt, einigen Gewürznelken, Citronenschalen, etwas Essig und Salz und Suppe einige Stunden kochen läßt. Dann läßt man Mehl nach Bedarf in Schmalz anlaufen und gibt auch dieses zu, worauf Alles wieder gut verkocht und passirt wird; gibt man dann erst den nöthigen Zucker und Wein hinein und kocht es nochmals gut, so bekommt die Sauce erst den schönen Glanz.

Zwiebelsauce.

Schmalz wird in einer Casserole heiß gemacht und Zucker zugegeben, bei dessen Emporkommen sofort der bereitgehaltene, blätterig geschnittene Zwiebel hineingeworfen und gut verröstet wird; nachdem man das erforderliche Mehl zugefügt und dieses wieder verröstet ist, gießt man mit Suppe auf, gibt Essig, Salz, Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken zu und läßt Alles lange kochen, worauf man es passirt, dann erst Wein und den erforderlichen Zucker zusetzt und nochmals gut aufkocht.

Kappernsauce.

In gute braune Sauce werden Wein, Rahm und einige Löffel Kappern gegeben.

Sauce à la fricassé.

Gute Buttersauce wird mit einem Dotter, dem Saft einer halben Citrone und einem Stückchen frischer Butter abgesprudelt oder legirt.

Gurkensauce.

Man macht eine dünne Einbrenn, schneidet Zwiebel, Dillkraut und Citronenschalen fein zusammen, läßt sie in der Einbrenn anlaufen, schneidet hierauf frische Gurken oder in Ermanglung deren eingelegte in Würfel und läßt sie einige Minuten in der Einbrenn dünsten, gießt mit Suppe auf, und nachdem man noch Rahm, Essig und Salz zugefügt, kocht man das Ganze nochmals gut auf.

Sardellensauce.

Nachdem man eine braune Einbrenn gemacht, schneidet man Zwiebel, rein gepuzte Sardellen, Kappern, Citronenschalen und Petersilie recht fein zusammen, läßt dies Alles in der Einbrenn einige Minuten anlaufen, gießt mit Suppe auf, läßt es hierauf gut kochen, und nachdem man es passirt, wird es nochmals aufgekocht.

Sauerampfsauce.

Man läßt Zwiebel in Schmalz anlaufen, und nachdem man den Sauerampfer rein ausgewaschen, gibt man ihn ebenfalls in das Schmalz, deckt ihn gut zu und läßt ihn dünsten, staubt ihn mit Mehl, gießt mit Suppe auf, gibt sauren Rahm, Essig und Salz zu, und nach Passiren kocht man nochmals auf.

Kräutersauce.

In heißes Schmalz gebe man Mehl nach Bedarf hinein und lasse selbes dunkelgelb werden, dann schneide man alle Gattungen Suppenkräuter, Zwiebel, Petersilie, Champignons, Carfiol und Citronenschalen fein zusammen, lasse es einige Minuten in der Einbrenn anlaufen, gieße mit Suppe auf, gebe etwas Essig und ganzes Gewürz zu, lasse Alles gut verfochen, koche nach dem Passiren nochmals auf und gebe schließlich erst Rahm, Wein und das nöthige Salz zu.

Dillensauce.

Wird ganz so wie die vorhergehende gemacht, nur wird statt des Suppenkräutels Dillkraut genommen.

So auch die

Warme Schnittlauchauce,

doch läßt man nur einen Theil des Schnittlauchs anlaufen, während die andere Hälfte kurz vor dem Anrichten und nach dem Passiren in die Sauce gegeben wird.

Bertramsauce.

Man macht eine dunkle Einbrenn, schneidet Zwiebel, Bertram und Citronenschalen zusammen, läßt sie in der Einbrenn anlaufen, gießt mit Suppe auf, gibt etwas Bertrameffig, ganzes Gewürz und Salz zu, läßt Alles eine Zeitlang kochen, passirt dann, kocht es wieder und gibt zuletzt etwas Wein und Rahm zu.

Champignonsauce.

Die Champignons werden geschält und in frisches Wasser mit etwas Citronensaft gegeben, während die Schalen rein gewaschen und nebst etwas Zwiebel, Citronenschalen und grüner Petersilie fein geschnitten werden, worauf man Butter heiß werden läßt, das nöthige Mehl hineingibt und selbes verröstet, wobei es aber weiß bleiben muß, gießt mit Suppe auf, gibt einige Eßlöffel Weinessig, Rahm, Salz und mehrere Körner weißen Pfeffers zu, läßt Alles recht gut verkochen, passirt es dann, worauf schließlich Wein, grüne Petersilie und die blätterig geschnittenen Champignons dazukommen.

Erdäpfelsauce.

Man macht gelbe Einbrenn, schneidet dann Zwiebel, Citronenschalen, grüne Petersilie und Majoran fein zusammen, läßt sie anlaufen, gießt mit Suppe auf und gibt etwas Essig, Rahm und Wein zu, läßt Alles gut austochen, schneidet hierauf gekochte Erdäpfel in gleiche Würfel und nachdem man sie nebst Pfeffer und Salz zugegeben, stellt man die so gewonnene Sauce in Dunst.

Settscherlsauce.

Man macht gelbe Einbrenn und gibt die Settscherlsauce nebst Suppe und Wein, sowie Salz, Zucker und den Saft einer Citrone hinein. Auch die

Kirschen-, Weichsel- und Ribiselsauce

werden so gemacht.

Oberskren.

Man läßt ein Stück Butter heiß werden und Mehl darin anlaufen, worauf mit kochender Milch aufgegossen und etwas Salz, Zucker und der geriebene Kren zugegeben wird.
Weim

Mandelkren

kommen fein geschnittene weiße Mandeln zu.

Nierndlsauce.

Die Nierndl werden blätterig geschnitten und mit fein geschnittenem Zwiebel abgeröstet, hierauf wird eine gute braune Sauce gemacht und die Nierndl hineingegeben.

Milzsauc.

Die Milz wird geschabt, etwas Zwiebel, grüne Peterfilie und Zitronenschalen fein geschnitten, hierauf eine braune Einbrenn gemacht, und nun läßt man das Zusammengeschnittene darin anlaufen, gießt mit Suppe auf, läßt es mit etwas Essig gut kochen, passirt es dann, und nachdem nochmals aufgekocht wurde, fügt man etwas Rahm, Wein, Pfeffer und Salz zu.

b) Kalte Saucen.**Sauce à la Cumberland.**

Man rührt Ribisel mit rothem Wein ab, gibt geriebenen Kren dazu, macht hierauf englisches Senfmehl mit ein wenig Wasser an und gibt es ebenfalls zu, passirt dann Alles durch ein feines Sieb, rührt es nochmals gut auf, daß die Sauce den nöthigen Glanz bekommt, und läßt sie dann kalt stehen. Ist besonders zu Wildschwein zu empfehlen.

Sauce tatare.

Man schneidet Sardellen, Oliven, kleine Gurken und Kappern mit dem Wiegmesser und mischt Mayonnaise, sowie je ein wenig französischen Senf, Zucker, Essig und Wasser zu. Diese Sauce darf weder zu dünn noch zu dick sein, auch kann man das Zusammengeschnittene zurücklassen. Wird meist zu Roastbeef servirt.

Senfsauce.

Man passirt ungefähr 6 hartgekochte Dotter und rührt dann einige Löffel französischen Senf, sowie etwas Zucker und Del und einige Tropfen Essig zu.

Sardellensauce.

Zehn rein gepugte Sardellen, 6 harte Eier, sowie ein Stück eingeweichetes Brod, jedoch gut ausgedrückt, stoße man in einem Mörser, passire das Ganze dann, worauf man es in einem Weidling mit Del und auch Essig, der, wenn er sehr scharf wäre, mit Wasser verjett werden soll, abrührt.

Häringsauce.

Wird ebenso wie die Sardellensauce gemacht, dann schneidet man jedoch kleine Gurken, Eiweiß, Kappern, Häringe und Kartoffel in kleine Würfel und gibt sie unter die Sauce. Selbstverständlich werden statt der Sardellen Häringe zum Stoßen genommen.

Summernsauce.

Dieselbe wird ganz gleich der Mayonnaise (s. diese) behandelt, nur läßt man mit dem Del einige Eßlöffel zerlassener Krebsbutter hineinlaufen. Anchowis, wenn vorhanden, gibt ihr ein gutes Aroma.

Schnittlauchsauce.

Man passire harte Dotter, reibe die Semmeln, und zwar auf je 6 Dotter 2 Semmeln ab, weiche sie in frischem Wasser ein, drücke sie gut aus, passire sie auch und rühre sie nun mit etwas Zucker, Salz, Del, Essig und ein wenig Wasser ab.

Erdäpfelkren.

Man reibt gefochte Erdäpfel, rührt sie mit ein wenig Del ab, gibt Zucker und Salz zu und verdünnt das Ganze mit etwas Essig und Wasser.

Äpfelkren.

Die Äpfel werden geschält, am Reibeisen gerieben und etwas ausgedrückt, dann Zucker darangegeben, mit Del abgerührt und ein wenig Essig zugefügt.

Sauce vinaigrette.

Harte Dotter, kleine Gurken und ein wenig Zwiebel werden fein gehackt, mit Del abgerührt und nach Zugabe von Salz und Pfeffer mit Essig verdünnt.

Sauce vinaigrette anderer Art.

Alle Gattungen Wurzeln werden länglich geschnitten, recht weich gedünstet und nach Zugabe von Pfeffer und Salz kaltgestellt. Hierauf mit ein wenig Senf, Bertram und Mayonnaise vermischt, ist diese Sauce besonders gut zu Kalbsohr und Fischen.

Münzsauce.

Man kocht Pfeffermünzkrant mit Wasser, etwas Essig und einem kleinen Stück Zucker und seigt es ab. Diese Sauce wird zu Lammbraten servirt und sollen selbe Engländer besonders gerne essen.

Münzsauce anderer Art.

Das Pfeffermünzkrant wird sehr fein geschnitten und mit etwas Salz und Zucker, sowie je der Hälfte Essig und Wasser abgerührt; soll dickflüssig sein.

Sauce ravigote.

Alle Gattungen feine Kräuter, sowie etwas Zwiebel und Champignons werden in Salzwasser blanchirt, dann abgeseigt, kalt abgeschwenmt, gut ausgedrückt, passirt und einige harte Dotter zugegeben. Hierauf wird das Ganze in einem Weidling mit etwas Del, Salz und Pfeffer und ein wenig Bertrameffig abgerührt, etwas Mayonnaise zugegeben und grün gefärbt.

