

kaltem Wasser genau vermischt. Man formt aus der Fleischmasse einen runden Ball, glättet diesen mit der nassen Hand, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit geriebener Semmel. Nun läßt man ein gutes Stück Butter in einem passenden Geschirr gelb werden, legt den Kloß hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen und unter dann und wann stattfindendem Zuguß von etwas Wasser im nicht zu heißen Ofen garbraten, wozu eine reichliche Stunde erforderlich ist. Man legt den Fleischkloß auf eine passende Schüssel, rührt den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, fügt etwas Weismehl (Nr. 5) hinzu, läßt dies zu einer feimigen Sauce kochen, seihst diese durch ein Sieb und giebt sie zu dem Kloß auf die Tafel. — An Stelle des Nieren- oder Schweinefettes kann man eine gleiche Quantität Butter anwenden, auch kann man nur die Dotter der Eier nehmen, und das Weiße derselben, zu steifem Schnee geschlagen, der Fleischmasse beimischen.

Man kann diesen Fleischkloß auch durch Schmoren in einem Tiegel oder einer Casserole garmachen und verfährt dann auf folgende Weise: Nachdem man Butter in dem Tiegel gelb werden ließ, legt man den Kloß hinein, deckt den Tiegel fest zu und läßt nun den Kloß auf mäßigem Feuer unter öfterem Begießen etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde sacht schmoren. Schmort dabei die Brühe zu kurz ein, so gießt man, so oft es nöthig ist, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch hebt man dann und wann den Kloß mit dem Schaumlöffel, damit er nicht von unten anbrenne. Ist der Kloß gar, so bereitet man von dem Saße in dem Tiegel die Sauce, wie oben angegeben. Auch eine Sardellen- oder Kapernsauce ist dazu passend. — Manche lieben es, der Butter, in welcher der Kloß gargemacht wird, einen Zusatz von einigen feingestoßenen trockenen oder zerschnittenen frischen Wachholderbeeren zu geben.

III. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

76. Grund-Sauce oder Coulis. Wenn man Bouillon entweder für sich allein, oder in Verbindung mit Jüs, vermittelst Butter und Mehl zu einer feimigen Sauce verlockt, so heißt diese, je nach ihrer Farbe, weiße oder braune Coulis.

Da diese Coulis den Grundstoff der meisten Saucen bildet, so soll hier ihre Bereitung auf dem kürzesten Wege gelehrt werden.

Weiße Coulis. Man schwitze mehrere grobscheibig geschnittene Zwiebeln und ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige weiße Pfefferkörner und so viel Mehl hinzu, als die Butter aufnehmen

will, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren weißschwitzen, fülle kräftige entfettete Bouillon darauf, quirle das Ganze gut, damit sich das Mehl vollkommen auflöst und nicht klumperig bleibt, koche hiervon unter beständigem Rühren eine Sauce, die anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht feimige Suppe, lasse diese Sauce eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme dann das Fett und den Schaum davon ab, gieße sie durch ein Sieb und wende sie nach später gegebener Anweisung an.

Anmerkung. Bei der Bereitung aller Saucen hat man besonders darauf zu achten, daß das Mehl in der Brühe vor dem Aufkochen der Sauce vollkommen aufgelöst sei. Dies bewirkt man am besten durch gutes Quirlen der Saucen. Köst man die Sauce kochen, ohne zuvor das Mehl glatt aufgelöst zu haben, so wird die Sauce gewöhnlich klumperig und die Mehlsklumpen werden durch das Quirlen nicht mehr ganz auflöslich sein.

Braune Coulis. Man schneide einige Zwiebeln, ein Stück mageren Schinken, etwas Sellerie und eine Mohrrübe in dicke Scheiben oder große Würfel, schwitze dies in Butter gelb, thue Mehl, auch einige Pfefferkörner hinzu, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren gelbschwitzen, gieße kräftige Bouillon und so viel Fils hinzu, daß es eine bräunliche Farbe erhält, lasse dieses, nachdem das Mehl mit der Flüssigkeit durch gutes Quirlen glatt verbunden ist, unter beständigem Rühren aufkochen, ziehe die Casserole an die Seite des Feuers, und lasse die Coulis, welche anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht dicke Suppe, dort eine Stunde oder länger langsam kochen. Nachdem man dann das Fett und den Schaum von der Sauce abgenommen hat, wird diese durch ein feines Sieb gegossen und bis zum Gebrauch an einem kalten Ort verwahrt.

Anmerkung. In Ermangelung der Fils, oder wenn die Fils nicht braun genug ist, kann man zum Färben der Suppen und Saucen auch wohl ein wenig gebräunten Zucker anwenden (siehe Nr. 36).

77. Holländische Sauce. Man rühre 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter zu Sahne, mische 4 Eidotter und einen Löffel Mehl darunter, füge ein wenig Estragoneßig oder Citronensaft, Salz und etwa 2 Obertassen Wasser hinzu und rühre die Sauce auf nicht zu starkem Feuer, bis sie leicht aufsiebet. Man nehme die Sauce vom Feuer, mische sogleich unter fortwährendem Umrühren nach und nach 6—8 Loth (10 bis 13 Mth.) frische Butter darunter und servire sie sogleich. Die Sauce darf nicht dünn, sondern muß recht feimig sein, und wird zu Fischen und Gemüsen gegeben, wie später folgende Recepte anzeigen werden.

78. Eine andere holländische Sauce. Man rühre 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser recht klar, mische 4—6 Eidotter, Salz, Muscatnuß, Citronensaft oder etwas französischen Estragoneßig darunter, füge ungefähr 2 Obertassen voll Fleischbrühe oder Wasser und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter hinzu und rühre dies auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab. Wenn diese leicht aufsiebet, ist sie fertig. Beim Anrichten mische

man unter die siedendheiße Sauce noch 6—8 Loth (10 bis 13 Mth.) frische Butter; kochen darf sie dann nicht mehr.

X Zu einer noch anderen holländischen Sauce zu Fischen rührt man 6 Eidotter mit einem halben Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Wasser recht klar, fügt etwas Citronensaft oder Estragonessig, ein Stückchen feine Butter und etwa eine Obertasse voll von dem Wasser, in welchem die Fische gekocht sind, hinzu, schlägt das Ganze mit einer Ruthe von Holz oder Draht auf nicht zu starkem Feuer bis zum Kochen ab und mischt dann noch etwa 8 Loth (rechl. 13 Mth.) frische Butter darunter. Diese Sauce muß einem dicken Schäume gleichen.

79. Holländische Sauce mit Meerrettig. Man bereitet eine holländische Sauce nach Nr. 77, thut etwas sauber geputzten und feingeriebenen Meerrettig in die siedendheiße Sauce, läßt sie zugedeckt noch 5 Minuten heiß stehen, aber nicht kochen, und streicht sie durch ein feines Sieb. Beim Anrichten rührt man die Sauce wieder heiß und mischt noch etwas frische Butter, nach Bedarf auch Citronensaft darunter.

80. Sauce über Blumenkohl. Man rührt in einer Casserole 2 Eßlöffel voll Mehl mit 6 Loth (10 Mth.) frischer Butter und ein wenig Muscatnuß klar, fügt etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser und eben so viel von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gesotten ist, hinzu, und rührt hiervon auf dem Feuer eine dickseimige Sauce ab; wenn dieselbe anfängt zu kochen, so zieht man sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, mischt etwas Krebsbutter und das etwa noch fehlende Salz darunter, und thut ausgeschälte Krebschwänze, nach Belieben auch gut gereinigte Morcheln hinein.

81. Braune Sardellen-Sauce. Man verkocht etwas braunes Mehl (Nr. 5) mit guter entfetteter Fleischbrühe und Füs zu einer seimigen Sauce. (Eine feingehackte und mit Butter geschwitzte Schalotte giebt der Sauce einen guten Geschmack.) Wenn die Sauce dick genug eingekocht, vermische man sie durch Quirlen mit etwas Sardellenbutter (Nr. 31) und Citronensaft und lasse sie nicht mehr kochen.

Anmerkung. Alle Saucen müssen so seimig sein, daß sie die Speisen, über welche sie gegossen werden, leicht bedecken und nicht vollständig davon abfließen. Dicker dürfen sie aber auch nicht sein.

82. Weiße Sardellen-Sauce. Von etwas nach Nr. 5 bereitetem Weißmehl wird mit guter Bouillon eine seimige Sauce gekocht, welche mit einigen Eidottern legirt (s. Nr. 20) und mit etwas Citronensaft und Sardellenbutter vermischt wird. — Man kann auch unter eine nach Nr. 79 bereitete holländische Sauce eine hinreichende Menge Sardellenbutter mischen, und eignet sich dieselbe dann vortrefflich zu Fischen. — Nachdem die Sardellenbutter darunter gemischt ist, darf die Sauce nicht mehr kochen. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte daranthun.

83. Herings-Sauce. Man hackt eine kleine Zwiebel fein, schwitzet sie in etwas Butter weiß und weich, fügt einige Löffel voll Mehl hinzu, läßt dasselbe unter stetem Umrühren gelblich schwitzen, gießt Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Braten-Züs darauf und kocht davon eine feimige Sauce, welche man mit dem feingehackten Fleisch eines Herings gut vermischt und mit Essig oder französischem Essig oder Citronensaft, einer Prise weißem Pfeffer und dem etwa noch nöthigen Salze abschärft. Des bessern Aussehens wegen wird die Sauce dann durch ein Sieb gestrichen und wieder kochendheiß gerührt. — Mit dem Hering vermischt darf die Sauce nicht mehr kochen, weil sie sonst einen thranigen Geschmack annimmt. Man kann dieselbe auch mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich färben.

84. Saure Speck-Sauce. Man bratet Speck und Zwiebeln nach Nr. 28 gelbbraun, thut ein paar Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt dies bräunlich schwitzen, gießt Wasser, Fleisch- oder Fleischbrühe und etwas Weinessig darauf, fügt eine Prise Pfeffer, Salz, ein Porbeerblatt und etwas Zucker oder Syrup hinzu und kocht hiervon eine feimige, säuerlich-süße Sauce, welche man mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich färben kann. Man giebt diese Sauce zu Stinten, Rößen &c.

85. Weiße Rümml-Sauce zu Stinten. Man läßt Biereßig mit etwas Wasser, Salz, einem Stück Butter, etwas Zucker und gut gereinigtem Rümml aufkochen, quirlt einige Eidotter mit etwas Wasser und ein wenig Mehl klar, quirlt den Essig damit ab und läßt die Sauce, welche gut feimig sein muß, unter beständigem Rühren noch einmal aufsteden.

86. Rosinen-Sauce. Man kochte von etwas nach Nr. 5 bereitetem Braunmehl und Fleischbrühe eine feimige Sauce, färbe dieselbe mit Fleisch- oder Zucker-Züs (Nr. 36) bräunlich, gieße sie durch ein Sieb in eine andere Casserole, füge gutgereinigte und ausgekernte große Rosinen, Corinthen, Citronen- oder Apfelsinenschale, die vorher in feine Stifte geschnitten worden, etwas Salz, Weinessig, ein Glas Wein und ein Stück Zucker hinzu und lasse die Sauce langsam so lange kochen, bis die Rosinen weich und recht rund sind. Nach Belieben kann man auch Mandeln, die abgeschält und feinstiftig geschnitten sind, hinzuthun. Sollte die Sauce während des Kochens zu dünn geworden sein, so quirle man ein wenig Kartoffelmehl mit ein wenig Wasser klar, und gieße davon unter immerwährendem Schwenten der Casserole so viel zu, daß die Sauce die gehörige Dike erlangt. Ist sie nicht süß oder nicht sauer genug, so füge man noch etwas Zucker oder den Saft einer Citrone hinzu.

87. Mostrich-Sauce. Zu 4 Loth (knapp 7 Mth.) geschmolzener Butter thut man 4 Löffel voll weißen Mostrich, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Weinessig, 1 Tasse voll Wasser, etwas Zucker und Salz, ein wenig Muscatblüthe und

einige Citronenscheiben, und läßt Alles zusammen aufkochen. Dann quirlt man zwei Eidotter und ungefähr 8 Messerspitzen voll Mehl mit ein wenig Wasser recht klar und zieht damit die Sauce ab. — Uebrigens kann man auch nach Nr. 82 eine weiße Sauce bereiten und unter dieselbe, statt der Sardellenbutter, etwas feinen Mostrich mischen.

88. Braune Mostrich-Sauce. Man bereitet nach Nr. 5 von einem Löffel voll Mehl und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter braunes Mehl, thut darein etwas gehackte Schalotten, 4 Löffel voll schwarzen Mostrich, Citronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Tasse guten scharfen Weinessig, 1 Tasse Wasser oder Brühe, sowie auch etwas Zucker und Salz, und läßt Alles zusammen gut durchkochen, daß es eine feimige Sauce wird. Zu Rindfleisch oder Fischen schmeckt diese Sauce vorzüglich gut. Auch kann man zu Fischen eine einfache Mostrich-Sauce auf folgende Art bereiten: Man macht Butter braun, thut Mostrich dazu und verdünnt es mit ein wenig Fisch- oder Fleischbrühe.

89. Sauce zu Spargel. Man rühre 6 Loth (10 Mth.) Butter zu Sahne, vermische sie mit drei Eidottern, ein wenig Muscatnuß und einem Eßlöffel voll Mehl, gieße von dem Spargelwasser unter beständigem Umrühren langsam so viel wie nöthig hinzu und rühre hiervon auf gelindem Feuer eine ziemlich dicke Sauce ab. So wie dieselbe auf dem Punkt des Aufkochens ist, nehme man sie vom Feuer ab und mische noch etwas frische Butter, nach Belieben auch eine Prise feinen Zucker darunter.

90. Weiße Kapern-Sauce. Man rührt in einer Casserole 2 Eßlöffel Mehl mit ein wenig kaltem Wasser klar, mischt 4 Eidotter darunter, fügt ein wenig Muscatnuß, 4 Loth (knapp 7 Mth.) frische Butter, ein wenig Citronenschale und etwas lauwarme Fleischbrühe hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine feimige Sauce ab, nimmt diese, wenn sie aufkochen will, vom Feuer ab, schärft sie mit Citronensaft ~~oder französischem Estragonessig~~ und Salz ab, und mischt einige Löffel voll Kapern darunter. Will man diese Sauce zu Fisch geben, so kann man sie mit Fischbrühe bereiten, muß sie aber vor dem Versalzen hüten.

91. Braune Kapern-Sauce mit rothem Wein. Man koche etwa ein halbes Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit einer Viertellafche Rothwein zur gehörigen Dike ein, schärfe die Sauce mit Salz und Citronensaft ab, gieße sie durch ein feines Sieb und thue eine Prise Zucker und einige Löffel voll Kapern hinein. Diese Sauce ist sehr gut zu warmen Pasteten von Tauben oder wilden Enten und zu Rindszungen.

92. Oliven-Sauce. Man bereitet eine Sauce, wie sie oben in Nr. 91 angegeben ist, nur nehme man statt der Kapern von den Steinen abgeschälte Oliven dazu und lasse dieselben in der Sauce ein wenig kochen. Man

kann die abgeschälten Oliven auch farciren, indem man an die Stelle des Steines ein wenig von der nach Nr. 10 oder 12 bereiteten Farce in die Oliven streicht.

93. Butter-Sauce. Man vermischt in einer kleinen Casserole 4 Loth (knapp 7 Mth.) frische Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, fügt etwas Salz, ein wenig Muscatnuß und etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser hinzu, stellt die Casserole kurz vor dem Anrichten auf gelindes Feuer und rührt die Sauce gut, bis sie nahe am Aufkochen ist, nimmt sie dann vom Feuer, mischt unter fortwährendem Rühren noch etwa 8 Loth (reichl. 13 Mth.) frische Butter darunter und zieht sie mit dem Löffel gut auf, damit sie recht leicht wird. Ist die Butter-Sauce zu Fischen bestimmt, so schärft man sie mit Citronensaft oder Estragoneßig ab und mischt eine Prise feinen weißen Pfeffer darunter. — Auf eine andere Art bereitet man die Butter-Sauce, indem man $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) frische Butter mit etwa 2 Löffeln Mehl, Salz und Muscatnuß zusammenmischt, Fleischbrühe, Fischwasser oder gewöhnliches Wasser hinzugießt und dies zu einer feinnigen Sauce abrührt, die man dann mit einigen Eidottern legirt.

94. Butter-Sauce mit Anchovis-Essenz. Man bereitet nach der in der vorigen Nummer zuerst gemachten Angabe eine Butter-Sauce und vermischt sie mit etwas Anchovis-Essenz.

95. Gurken-Sauce. Man schneidet 1 oder 2 Gurken, nachdem sie geschält sind, der Länge nach in 4 Theile, beseitigt die Kerne, schneidet die Gurken in Stücke von beliebiger Größe, rundet dieselben ab und salzt sie ein. Nach einer Stunde trocknet man die Gurken auf einem Tuche ab und läßt sie in ein wenig Butter, welche man zuvor gelb werden läßt, kurze Zeit dämpfen. Nun kocht man von guter, mit etwas Fleisch- oder Zucker-Züs bräunlich gefärbter Fleischbrühe und etwas Braunnmehl (Nr. 5) eine feinnige Sauce, vermischt diese mit ein wenig Weinessig, Pfeffer und Zucker, gießt sie auf die Gurken und läßt dieselben, dann und wann die in die Höhe steigende Butter davon abnehmend, langsam weichkochen. Ist die Sauce alsdann nicht dick genug, so nimmt man die Gurken mit einem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce unter stetem Rühren zur gehörigen Dicke ein und thut die Gurken wieder hinein.

96. Estragon-Sauce. Man kocht etwas von der braunen Coulis Nr. 76 mit einem Glase weißem Wein zur gehörigen Dicke ein, schärft die Sauce mit Citronensaft oder ein wenig französischem oder gutem Weinessig ab, fügt einen halben Löffel voll feingeschnittenen Estragon hinzu, und läßt sie damit noch einige Minuten sacht kochen. Diese Sauce ist zu Rindfleisch und Geflügel gut.

97. Einfache Schnittlauch-Sauce. Man läßt Mehl in einem

guten Theil zergangener Butter gelblichschwizen, thut reingewaschenen und feingeschnittenen Schnittlauch hinzu, läßt das Mehl damit noch ein wenig schwizen, gießt dann unter fortwährendem Rühren so viel Fleischbrühe hinzu, daß es eine feimige Sauce wird, und läßt dieselbe noch etwas durchkochen. — Auch wird diese Sauce mit geriebener Semmel bereitet. In diesem Falle läßt man die Butter mit dem Schnittlauch gut durchschwizen, gießt alsdann Brühe hinzu und thut so viel Semmel daran, daß es eine feimige Sauce wird. — Nach Belieben und Geschmack kann man die Schnittlauch-Sauce auch mit Eidottern abziehen und dieselbe mit ein wenig Essig oder Citronensaft säuerlich bereiten. — Noch sei bemerkt, daß man den Schnittlauch niemals hackt, sondern immer fein schneidet, indem man zu diesem Zwecke die Halme, nachdem die obersten Spitzen davon abgeschnitten sind, in gleicher Länge nebeneinander auf ein Bret legt.

98. Petersilien-Sauce. Diese Sauce wird, wie die vorige, nach Belieben mit Mehl oder Semmel zubereitet. Man läßt einen guten Theil feingehackter Petersilie, mit feingehackter Zwiebel oder Schalotte vermengt, in Butter schwizen, thut Mehl oder geriebene Semmel daran, gießt Fleischbrühe hinzu und kocht davon eine feimige Sauce. Will man die Sauce zu Fischen geben, so nimmt man statt der Fleischbrühe etwas Wasser und so viel Fischbrühe, daß die Sauce nicht zu salzig wird, und thut auch noch etwas mehr Butter hinzu. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingestoßenen weißen Pfeffer und geriebene Muscatnuß hinzufügen.

99. Sauce poivrade. Diese, besonders zu Wildpret vortrefflich schmeckende Sauce wird auf folgende Weise bereitet: Man schneidet eine Mohrrübe, eine halbe Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und eine Zwiebel in Scheiben, thut dies in eine Casserole, fügt etwas Petersilie, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, eine starke Prise feingestoßenen Pfeffer, ein halbes Weinglas guten Essig und ein wenig Butter hinzu, läßt dies auf nicht zu starkem Feuer ganz kurz einkochen, gießt etwas braune Coulis Nr. 76 und etwas Bouillon oder Jus darauf, läßt die Sauce zur Seite des Feuers langsam kochen, bis sie gut feimig ist, nimmt dann den Schaum und das Fett von derselben ab und gießt sie durch ein Sieb.

100. Sauce hachée. Man thut etwas feingehackte Petersilie, einige feingehackte Schalotten und einige feingehackte Champignons in eine Casserole, fügt eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer, ein Paar Eßlöffel Weinessig und ein wenig Butter hinzu und läßt dies auf gelindem Feuer langsam kurz einkochen, thut dann etwas braune Coulis Nr. 76 nebst etwas guter Bouillon hinzu, kocht die Sauce rasch ein, bis sie gut feimig ist, und mischt kurz vor dem Anrichten 1 Eßlöffel feingehackte Kapern, 2 feingehackte Pfeffergurken und etwas Sardellenbutter darunter.

101. Sauerampfer-Sauce. Man streift einige Hände voll jungen Sauerampfer von den Stielen ab, wäscht ihn gut, schneidet ihn einige Male durch und dünstet ihn mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich. Dann nimmt man etwas von der nach Nr. 76 bereiteten weißen Coulis, kocht sie unter beständigem Rühren gut feimig ein, quirlet sie mit einigen Eidottern ab und vermischt sie mit dem Sauerampfer. Nach Belieben kann man ein wenig Zucker hinzufügen. — Hat man keine weiße Coulis, so bereitet man etwas Weismehl, gießt Fleischbrühe darauf und kocht hiervon eine feimige Sauce. — Die Sauerampfer-Sauce paßt gut zu Lammfleisch.

102. Morcheln-Sauce. Gutgereinigte Morcheln schneidet man einige Male durch oder hackt sie grob und schwigt sie mit ein wenig Butter und ein Stück magerem Schinken auf gelindem Feuer, bis sie ziemlich trocken sind, fügt ein wenig feinen weißen Pfeffer, Muscatnuß, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu, nimmt den Schinken heraus und vermischt die Morcheln mit einer hinlänglichen Quantität weißer Sauce, die man von Weismehl (Nr. 5) und Fleischbrühe bereitet und mit einigen Eidottern, nach Belieben auch mit etwas saurer Sahne abgequirlet hat. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Rindfleisch und gedämpfem Kalbfleisch.

103. Champignons-Sauce. Man putze reingewaschene Champignons sauber ab, schneide die großen in Stücke und schwige sie in Butter und Citronensaft recht weiß. — Man verkoche nun etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit einem Glase weißem Wein, den Schalen der Champignons und dem entfetteten Fond der geschwigten Champignons zu einer feimigen Sauce, gieße sie durch ein Sieb, daß die Schalen zurückbleiben, und thue die Champignons hinein. — Soll die Champignons-Sauce weiß sein, so nehme man etwas von der weißen Coulis Nr. 76, füge den entfetteten Fond der Champignons hinzu, koche dies so kurz als nöthig ein, quirle die Sauce mit einigen Eidottern ab und thue die Champignons hinein.

104. Trüffel-Sauce. Man kocht etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit etwas kräftiger Fleischbrühe oder Fleischfond und einem Glase Madeira auf starkem Feuer unter beständigem Rühren zu einer feimigen Sauce ein und gießt diese durch ein Sieb oder Haartuch. Die reingebürsteten und dünngeschälten Trüffeln schneidet man in Scheiben oder saubere Stückchen, schwigt sie mit ein wenig frischer Butter und Wein oder kräftiger Fleischbrühe auf dem Feuer gar und kurz ein und thut sie in die Sauce.

105. Kräuter-Sauce. Man kann diese weiß oder braun bereiten. Zu weißer Kräuter-Sauce nehme man etwas von der weißen Coulis Nr. 76, verkoche sie mit einem Glase weißem Wein zu einer feimigen Sauce, ziehe sie mit Eidottern ab, drücke ein wenig Citronensaft daran und vermische

sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern. Diese bestehen aus Petersilie, Korb-
el, jungem Selleriekraut, Schnittlauch, Estragon,
einer Schalotte und einigen Champignons, welches Alles zusammen sehr
feingehackt wird. Etwas Sardellenbutter erhöht den Geschmack der
Sauce. Will man die Sauce braun haben, so verkocht man etwas braune
Coulis mit weißem Wein zu einer feimigen Sauce, thue die Kräuter hin-
ein und schärfe die Sauce mit Citronensaft ab.

106. Madeira-Sauce. Man nehme hierzu etwas von der nach Nr. 76
bereiteten braunen Coulis, verkocht sie mit einigen Gläsern Madeira und
Fond von Rindfleisch, Rindsfilet oder Kalbsfricandeaux, zu welchen Speisen
man die Sauce hauptsächlich giebt, zu einer feimigen Sauce, deren Geschmack
man mit einer Prise Zucker lieblich mildert. Der Fleischfond muß jedoch
vollständig entfettet sein. Ist die Madeira-Sauce zu Kalbskopf oder Kalbs-
füßen bestimmt, so thut man noch hirsekorngroß Cayenne-Pfeffer daran.

107. Sauce à la Béchamel. Man schneidet etwa 12 kleine weiße
Zwiebeln in feine Scheiben, schwitzt sie mit einer Schnitte magerem Schin-
ken, einigen weißen Pfefferkörnern und einem guten Stück frischer Butter
auf gelindem Feuer weiß und weich, thut 2—3 Eßlöffel Mehl zu den
Zwiebeln, läßt dies noch ein wenig schwitzen, gießt dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart
(rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sahne und $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) gute weiße Fleisch-
brühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine ziemlich dicke
Sauce, die man alsdann durch ein Sieb streicht und mit dem nöthigen
Salze würzt. Diese sehr gut schmeckende Sauce wird häufig angewendet,
wie in den folgenden Artikeln angedeutet werden wird.

108. Zwiebel-Sauce mit Kümmel. Man schneide ein gutes Theil
Zwiebeln in Scheiben, kocht sie in fetter Hammelbrühe, zu welcher Fleisch-
art man diese Sauce gewöhnlich giebt, weich, thue etwas gereinigten Küm-
mel dazu, und mache die Sauce mit etwas Mehl, welches man in wenig
Wasser klargequirlt hat, oder mit geriebener Semmel feimig.

109. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art. Etwa ein Dutzend
Zwiebeln schält man ab, schneidet sie in Scheiben und schwitzt sie in But-
ter auf gelindem Feuer, bis sie gelblich und ganz weich sind, thut 2 Eß-
löffel voll Mehl hinzu, läßt dies noch ein wenig schwitzen, fügt Fleisch-
brühe, etwas Estragon-Essig, ein Stückchen Zucker und ein Glas weißen
Wein hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine feimige Sauce,
reibt diese durch ein feines Sieb und läßt sie noch einmal aufkochen.

110. Sauce tomate. Man drückt aus etwa 12 reifen, recht rothen
Liebesäpfeln die Kerne und das Wasser heraus, setzt sie mit einem Stück-
chen magerem Schinken, etwas frischer Butter, einer kleinen Zwiebel, 3 Ge-
würznägeln, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt auf gelindes

Feuer, läßt sie weichblüsten, nimmt den Schinken und die Zwiebel heraus, setzt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl und kräftige bräunliche Fleischbrühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Umrühren eine breiartige Sauce, streicht diese durch ein feines Sieb, fügt das nöthige Salz und etwas Citronensaft hinzu und rührt sie wieder heiß. Ein Zusatz von etwas Fleischglace ist eine Verbesserung dieser Sauce, die man zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnern giebt.

111. Sahnen-Sauce. Man rühre ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl und einigen Eidottern gut zusammen, füge etwas Sahne, ein wenig Salz und Muscatnuß hinzu und rühre dies auf gelindem Feuer zu einer gut feimigen Sauce ab. Man hüte sich aber, die Sauce kochen zu lassen, weil sie sonst gerinnt. An Stelle der süßen Sahne kann man auch saure Sahne dazu nehmen, jedoch muß letztere zuvor glatt gequirlt werden. — Diese Sauce paßt zu Spargel und gebratenem Kalbfleisch.

112. Austern-Sauce. Man lasse die Austern, welche aus den Schalen gestochen sind, mit ein wenig Wein und Citronensaft heiß werden, aber nicht kochen, thue sie auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft, und nehme die Värte davon ab. Dann schwitze man etwas Mehl in Butter weiß, füge gute Fleischbrühe und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, koche hiervon unter beständigem Umrühren eine feimige Sauce, quirle diese mit einigen Eidottern ab, gieße sie durch ein Sieb, thue das nöthige Salz, etwas Citronensaft und etwas frische Butter hinzu, rühre sie wieder kochend heiß und thue einige Augenblicke vor dem Anrichten die Austern hinein. — Zu Geflügel und Fisch ist diese Sauce sehr passend.

113. Muschel-Sauce. Nachdem die Muscheln in Wasser mit Salz abgekocht sind, nehme man sie aus den Schalen, reinige sie von den Värten und lege sie in die Sauce, welche man wie oben die Austern-Sauce bereitet hat.

114. Sauce à la ravigote. Man verlese und wasche etwa eine Handvoll Kervel, etwas Schnittlauch, Estragon, Peterfilie und Pimpinelle, koche diese Kräuter in gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten, kühle sie in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stoße sie mit etwas frischer Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man eine holländische Sauce nach Nr. 78, vermische diese kurz vor dem Anrichten mit den Kräutern und füge ein wenig französischen Mostich, eine Prise feingestoßenen weißen Pfeffer und etwas Sardellenbutter hinzu. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Fisch.

115. Meerrettig-Sauce. Einen Eßlöffel voll Mehl schwitze man in Butter weiß, füge etwas fette Fleischbrühe hinzu, koche hiervon eine dünnfeimige Sauce, thue eine halbe Stange reinabgeschabten und auf dem Reibeisen feingeriebenen Meerrettig hinein, lasse denselben nur ein paar Mal aufkochen, damit er seine Schärfe nicht verliert, würze ihn mit Salz

und mische ein wenig frische Butter darunter. — Will man den Meerrettig milder haben, so nehme man statt der Fleischbrühe Sahne oder Milch, lasse ihn etwas länger kochen und süße ihn mit ein wenig Zucker. Der Zusatz von ein paar Loth (etwa 4 Mth.) feingeriebenen Mandeln macht den Geschmack der mit Sahne gekochten Meerrettig-Sauce sehr angenehm. — Soll der Meerrettig roh zu Fischen zc. gegeben werden, so reibe und hacke man ihn fein, vermische ihn mit Essig, ein wenig Zucker, Salz, auch wohl mit einigen geschälten und geriebenen weißen Äpfeln.

116. Krebs-Sauce. Man schwitzt einige Löffel Mehl in Krebsbutter (Nr. 9), gießt etwas gute Fleischbrühe darauf, kocht hiervon eine feimige Sauce, quirlt diese mit nur wenig Eidottern ab und mischt etwas Sardellenbutter und ein wenig Citronensaft darunter. Bisweilen thut man sauber abgeputzte Krebschwänze in die Sauce.

117. Hummer-Sauce. Die Schalen der Scheeren und Schwänze der Hummer, nebst den Beinen und Eiern derselben stößt man fein, schwitzt sie ein Weilchen mit guter Butter, fügt gute Fleischbrühe und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk nebst einer Zwiebel hinzu, läßt dies eine Stunde langsam kochen und seihet es durch ein feines Sieb. Hierauf rührt man etwas Mehl mit Wasser klar, thut die von dem trüben Bodensatz abgessene Hummerbrühe hinzu, kocht hiervon eine dickfeimige Sauce, quirlt diese mit einigen Eidottern ab, würzt sie mit Muscatnuß, dem nöthigen Salze und Sardellenbutter, schärft sie mit etwas Citronensaft oder Pariser Essig ab, macht sie wieder siedendheiß und quirlt etwas frische Butter darunter. Das in große Würfel geschnittene Hummerfleisch wird beim Anrichten in die Sauce gethan. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Steinbutten.

118. Sauce Robert. Man schneide Zwiebeln würfelig, schwitze sie in Butter gelblich, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe gelb werden, gieße gute braune Fleischbrühe oder gute Braten-Züs und etwas Wasser nebst etwas französischem Essig oder Weinessig hinzu, koche hiervon eine feimige Sauce, färbe dieselbe mit einigen Tropfen Zucker-Züs bräunlich und schärfe sie mit Pfeffer, Mostich, Salz und Zucker zu pikantem Geschmack ab. — Diese Sauce ist gut zu Coteletten, Bratwurst und Wildfleisch.

119. Fricassee-Sauce. Man verkoehe die durch ein feines Sieb gegossene und entfettete Brühe, in welcher das zum Fricassee bestimmte Fleisch oder Geflügel weichgekocht worden ist, mit hinreichendem Weißmehl (auf 1 Quart (rechl. 1 Liter) Brühe etwa von 2 Löffeln Butter und so viel Mehl, als die Butter aufnehmen will, bereitet) und etwas weißem Wein zu einer Sauce, lasse diese unter beständigem festen Rühren zu der gehörigen Dicke einkochen, quirle sie mit Eidottern und Citronensaft ab (auf ein Quart [reichliches Liter] Sauce etwa 4 Eidotter und 1 Citrone), lasse

sie auf dem Feuer anziehen, das heißt, unter Rühren noch einmal aufkochen, und giesse sie durch ein Sieb oder ein Haartuch. — Mit Sardellenbutter kann man den Geschmack dieser Sauce noch erhöhen.

Ebenso kann man weiße Coulis nach Nr. 76 mit Wein in der oben angegebenen Weise zu einer Fricassée-Sauce verkochen.

Anmerkung. Die Sauce darf nicht gleich anfänglich dick sein, sondern muß erst durch das Einkochen zur nöthigen Dike gelangen.

120. Sauce Mayonnaise. Diese der heutigen Küche unentbehrliche Sauce wird auf folgende Art bereitet: Man mischt in einem kleinen Napfe mit rundem Boden zwei frische Eidotter mit einer guten Prise Salz zusammen und rührt die Mischung, bis sie anfängt dick zu werden. Dann fügt man unter fortgesetztem Rühren nach und nach tropfenweise einen Eßlöffel feines Olivenöl und einige Tropfen französischen Estragon-Essig hinzu; rührt dies, bis es dick geworden ist, mischt wieder etwas Del und ein paar Tropfen Essig darunter und fährt so fort, bis man auf diese Weise etwa $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Del mit den Eidottern zu einer dicken, glatten Masse verbunden hat. Man vermischt nun diese Masse mit ein wenig kalter weißer Coulis nach Nr. 76 oder mit etwas kalter, dicker Sauce, welche man von in Del geschwitztem Mehl und guter weißer Fleischbrühe gekocht hat, und schärft die Mayonnaise-Sauce mit feingestoßenem weißen Pfeffer, Salz und Estragon-Essig zu pikantem Geschmack ab. Ein Zusatz von etwas englischem Senf erhöht denselben. Nach Belieben kann man auch eine Prise Zucker hinzufügen.

Sollte die Mayonnaise-Sauce, wie es nicht selten vorkommt, während des Rührens, oder nachdem sie eine Zeit lang gestanden hat, gerinnen, d. h. ihre Bindung verlieren, so daß das Del hervortritt, so giebt es kein besseres Mittel, um sie wiederherzustellen, als man rührt in einem andern Napfe ein oder zwei frische Eidotter nebst einer Prise Salz recht gut und fügt unter beständigem Rühren die zersetzte Sauce nach und nach hinzu. Auf diese Weise wird dieselbe wieder dick und glatt wie zuvor werden.

Zu einer andern Art Mayonnaise-Sauce thut man etwa $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) flüssigen Aspik (Nr. 38) nebst $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Olivenöl und etwas Estragon-Essig in einen Napf oder Topf, fügt ein wenig Salz und feingestoßenen weißen Pfeffer hinzu, stellt den Topf auf Eis und schlägt die Mischung mit einer hölzernen Ruthe so lange, bis sie eine dicke, glatte, weiße Sauce bildet.

Noch eine andere Art Mayonnaise-Sauce, welche von Vielen für noch schmackhafter gehalten wird, als die vorher beschriebenen, wird auf folgende Weise bereitet: Man schwigt ein wenig Mehl in Del weiß, fügt etwas kräftige weiße Fleisch- oder Geflügelbrühe und ein wenig Aspik oder Kalbsfußstand hinzu, kocht hiervon eine dünnefeimige Sauce, läßt diese ver-

kühlen, gießt sie durch ein Sieb in einen Napf, welcher auf Eis gestellt wurde, setzt Del, Estragon-Essig und das nöthige Salz zu und rührt sie mit einem weißen Holzlöffel oder einer hölzernen Ruthe so lange, bis sie weiß, glatt und dick geworden ist.

121. Kalte Sauce à la ravigote. Man verlese und wasche Kräuter, wie sie in Nr. 114 angegeben sind, koche sie in Wasser mit ein wenig Salz einige Minuten, kühle sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stoße sie mit einigen gutgewaschenen und von den Gräten befreiten Sardellen fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man nach Angabe der vorigen Nummer eine hinreichende Quantität Mayonnaisen-Sauce und vermische sie mit den durchgestrichenen Kräutern und etwas französischem Mostrich. Diese Sauce muß eine schöne grüne Farbe haben, welche man ihr, wenn sie durch die Kräuter nicht hinreichend gefärbt werden sollte, durch Hinzufügung von etwas Spinatmatte (Nr. 34) geben kann.

122. Sauce rémolade. Man hackt Petersilie, Schnittlauch, eine Schalotte, Estragon und Kapern recht fein, vermischt dies mit Mayonnaisen-Sauce von recht pikantem Geschmack, fügt einige feingestößene und durch ein Sieb gestrichene Sardellen, etwas feinen Mostrich, ein wenig Zucker und Citronenzucker hinzu und rührt Alles gut durcheinander. — Auf andere Art wird die Remoladen-Sauce folgendermaßen bereitet: Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern fein, fügt 1 rohes Eidotter, 1 Eßlöffel feinen Mostrich und 1 Eßlöffel Del hinzu und streicht dies durch ein Sieb in einen Napf, rührt nach und nach etwa 6 Eßlöffel Del darunter, daß es eine dicke Salbe wird, und mischt Estragon-Essig, Salz, Pfeffer, feingehackte Kräuter wie oben, etwas Zucker und Citronenzucker darunter. Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas kalter Fleischbrühe. Nach Belieben kann man statt der Schalotte ein wenig von einer auf dem Reibeisen geriebenen Zwiebel darunter mischen. — Diese gewürzhafte schmeckende Sauce wird zu Sülzen, kaltem Fleisch oder Fisch gegeben.

123. Cumberland-Sauce. Man vermischt 1 Löffel voll englischen Senf mit 4—6 Löffeln voll Johannisbeer-Gelée, fügt ein wenig Salz nebst der in kleine Flocken geschnittenen Schale einer Orange hinzu und verdünnt die Mischung mit etwa $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Rothwein oder Portwein. — Diese Sauce ist beliebt zu Schweinefleisch, besonders zu Wildschweinskopf.

124. Milch-Sauce (legirte Milch). Man kann diese Sauce, welche kalt oder warm zu Mehlspeisen und Puddings gegeben wird, mit verschiedenen Ingredienzen, z. B. mit Vanille, Orangenblüthe, Zimmt, Citronen- oder Apfelsinenschale oder mit bittern Mandeln angenehm würzen und bereitet sie auf folgende Weise: Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart (reicl. $\frac{1}{2}$ Liter) gute Milch mit etwas von einem der obengenannten Ingredienzen aufkochen, deckt

sie zu und läßt sie zur Seite des Feuers $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, fügt alsdann etwa 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker und einige Rörner Salz hinzu und quirlt sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, unter welche man einige Messerspißen voll Mehl gemischt hat. Die Sauce wird alsdann durch ein Sieb gegossen. Ist sie zu einer warmen Mehlspeise bestimmt, so halte man sie im Bain-marie warm. Soll die Sauce einen Marasquin-Geschmack erhalten, so quirle man die Milch, nachdem sie aufgekocht und mit Zucker vermischt ist, wie oben ab und gieße den Marasquin erst kurz vor dem Gebrauch der Sauce hinzu.

125. Wein-Sauce. Man rühre ein wenig frische Butter, 1 Eßfel Mehl, abgeriebene Citronenschale und 4 Eidotter zusammen, gieße ungefähr eine halbe Flasche weißen Wein dazu, süße es mit gestoßenem Zucker und rühre oder schlage es mit einer Kelle oder Ruthe auf dem Feuer zu einer feinnigen Sauce ab. Man kann auch, um den Geschmack dieser Sauce zu erhöhen, den Saft einer Citrone hinzusetzen und statt des weißen Weines Madeira nehmen.

126. Rum-Sauce. Man rührt 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter mit einem Eßfel voll Mehl zusammen, gießt eine reichliche Viertelflasche Rheinwein hinzu, rührt dies auf dem Feuer, bis es feinig und dem Kochen nahe ist, und fügt 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker, ein Glas Rum und etwas Citronensaft hinzu. — Diese Sauce ist gut zu Puddings.

127. Weinschaum-Sauce oder Chaudéau. 2 ganze Eier und 4 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) gestoßenem Zucker in einer Casserole klargerührt. Dann setzt man eine Viertelflasche weißen Wein, den Saft einer halben oder ganzen Citrone und die auf Zucker abgeriebene Schale einer kleinen Citrone hinzu und schlägt die Mischung kurz vor dem Gebrauche mit einer Schlagruthe von Holz oder Draht auf gelindem Feuer zu Schaum. Sobald derselbe zu dem Punkt des Aufstehens gelangt ist, muß er vom Feuer genommen werden, weil er sonst wieder zusammensinkt. — Dieser Chaudéau ist eine allgemein beliebte Mehlspeisen-Sauce.

128. Punsch-Sauce. Diese wird ebenso bereitet wie Nr. 127, doch nehme man etwas weniger Wein und dafür Rum oder Arac dazu.

129. Rothwein-Sauce. Man läßt eine halbe Flasche Rothwein mit etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimmt, einigen Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfd. ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker und dem Saft einer halben Citrone aufkochen, fügt 1 Eßfel voll Kartoffelmehl, welches mit ein wenig Wasser klargequirlt ist, hinzu, läßt die Sauce feinig kochen und gießt sie durch ein Sieb.

130. Sago-Sauce. Rothwein wird mit Citronenschale, Zimmt, Nelken, Zucker und Citronensaft wie in der vorigen Nummer aufgekocht und durch ein Sieb auf 8 Loth (rechl. 13 Mth.) nach Nr. 26 gereinigten

Sago gegossen; derselbe muß nun auf langsamem Feuer recht klar ausquellen. Wird die Sauce zu dick, so gießt man noch Rothwein dazu, bleibt sie hingegen zu dünn, so macht man sie mit ein wenig in Wasser klargequirltem Kartoffelmehl feimig.

131. Hagebutten-Sauce. Gutgereinigte frische oder getrocknete Hagebutten werden in wenig Wasser mit Zimmt und Citronenschale weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Man thut dann Wein und Zucker hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, und mischt ein wenig mit etwas Wasser klargequirltes Kartoffelmehl darunter, damit sie recht glatt wird. Diese Sauce erfordert wegen der Säure der Hagebutten viel Zucker.

Anmerkung. Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier bemerkt, daß ohne den Zusatz von etwas mit wenig Wasser klargequirltem Kartoffelmehl jede Sauce von frischem Obst griesig ausfällt, indem die feinen Theilchen, aus welchen das Obstmark besteht, sich bei einer Verdünnung mit Flüssigkeit stets von einander trennen. Kartoffelmehl ist das einzige Mittel, sie glatt zu verbinden, ohne der Sauce die Durchsichtigkeit zu nehmen. Auf etwa $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) Sauce ist ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl hinreichend.

132. Kirsch-Sauce. Frische Kirschen, aus welchen die Steine genommen sind, werden mit wenig Wasser, Zimmt und Citronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die Steine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser auf und gießt die Flüssigkeit davon durch ein Sieb zu dem durchgestrichenen Kirschfleisch, verdünnt dasselbe hinlänglich mit weißem oder rothem Wein oder Wasser, thut gehörig Zucker daran und kocht es mit ein wenig mit Wasser vermischem Kartoffelmehl zu einer feimigen Sauce. Will man die Sauce von Kirschmuß bereiten, so löst man dasselbe auf gelindem Feuer in Wasser klar auf, fügt Citronenschale, Zimmt, Zucker, Wein und einige gestoßene bittere Mandeln hinzu und kocht davon eine feimige Sauce, welche durch ein Sieb gestrichen werden muß.

133. Pflaumen-Sauce. Man schält die Pflaumen, nimmt die Steine heraus, kocht die Pflaumen mit wenig Wasser, Citronenschale und Zimmt weich, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, verdünnt sie mit Wein und Wasser, thut Zucker hinzu und kocht sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl zu einer feimigen Sauce. Von Pflaumenmuß wird eine Sauce ebenso bereitet, wie die Sauce von Kirschmuß in voriger Nummer. — Man giebt die Pflaumen-Sauce zu Puddings, Klößen, Eierfuchen und Plinsen.

134. Himbeeren-Sauce. Man streicht frische Himbeeren durch ein Sieb, verdünnt sie mit Wasser oder etwas Wein, thut gehörig Zucker daran und kocht dies mit ein wenig Kartoffelmehl zu einer feimigen Sauce (s. d. Anmerkung Nr. 131). Ebenso bereitet wird eine **Johannisbeeren-Sauce**. Zusätze von Citronenschale, Zimmt und dergleichen sind in diesen beiden Saucen nicht rathsam, indem dadurch der schöne Fruchtgeschmack zerstört wird. In Zeiten, wo es keine frischen Himbeeren giebt, kann man sich zur Bereitung

dieser Sauce des Gelees, des eingekochten Saftes oder der Marmelade von dieser Frucht bedienen. Man verdünne etwas davon mit Wasser und Wein, koche es auf und mache es mit etwas verdünntem Kartoffelmehl feimig.

135. Sauce von Aepfeln. Geschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser, Wein, Citronenschale und einigen feingestoßenen bittern Mandeln weichgekocht, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gestrichen, mit Wasser und Wein verdünnt, mit Zucker gesüßt und mit etwas in wenig Wasser klargequirltem Kartoffelmehl zu einer feimigen Sauce gekocht. Ein Zusatz von etwas nach Nr. 24 gereinigten Corinthen ist gut, auch kann man nach Belieben ein wenig Zimmt mitkochen.

136. Sauce von Aprikosen und Pfirsichen. Die Früchte werden geschält und mit ein wenig Wasser und den gestoßenen Kernen der Früchte weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser und weißem Wein verdünnt und übrigens weiter behandelt, wie es in Nr. 133 angegeben ist. Wenn es keine frischen Aprikosen und Pfirsiche giebt, so bediene man sich der Marmelade von diesen Früchten, verdünne sie mit Wasser und Wein, und koche sie mit dem Zusatz von ein wenig Kartoffelmehl feimig.

137. Chocoladen = Sauce. $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Chocolade wird in $\frac{1}{2}$ Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) Milch oder Sahne aufgelöst und gekocht, mit etwa $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker gesüßt und mit 4 Eidottern abgequirlt; oder man nehme 2 Eidotter und einen kleinen Löffel Mehl, quirle dies mit ein wenig Milch klar und ziehe die Chocolade damit ab. Will man die Sauce recht schaumig haben, so schlage man das Weiße von zwei Eiern zu steifem Schnee, und mische denselben, nachdem die Chocolade mit Eidottern abgequirlt ist, durch immerwährendes Aufziehen mit einem Schöpf-
löffel darunter.

IV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

Diese bedürfen, wenn sie gut sein sollen, einer kräftigeren Fleischbrühe, als dieselbe nach Nr. 37 erzeugt wird; man setze daher, um etwa 4 Quart ($4\frac{1}{2}$ Liter) kräftige Brühe zu gewinnen, 6 Pfd. verbes Rindfleisch, 2 Pfd. verbes Kalbfleisch und ein altes Huhn mit etwa 6 Quart (knapp 7 Liter) Wasser auf, und koche hiervon nach der in Nr. 37 angegebenen Weise eine Bouillon. Ein sehr langsames Kochen derselben ist durchaus nothwendig, damit sie klar werde. Es versteht sich von selbst, daß das Huhn heraus-