

---

## VI. Abschnitt.

### Mehlspeissaucen.

Süsse Saucen, welche entweder von Früchten, Wein oder Milch und Eiern bereitet und zu kalten oder warmen Mehlspeisen servirt werden, sind Mehlspeissaucen.

Bei der Bereitung der Mehlspeissaucen ist die grösste Reinlichkeit nothwendig. Die Caserole dürfen weder fett sein, noch nach anderen Substanzen (etwa nach Zwiebeln) riechen. Thongefässe oder Holzlöffel, welche einen Geruch angenommen haben, werden diesen auch auf die Sauce übertragen und dieselbe dadurch verderben.

Aus diesem Grunde ist man in Herrschaftshäusern auch bestrebt, die Mehl- und süssen Speisen in einem besonderen Raume, der Mehlspeisküche, zu bereiten. Diese Küche ist für den bestimmten Zweck auch eigens eingerichtet.

### Cardinalsauce (sauce à la Cardinal.)

30 Gramm Sago werden in  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser nebst einigen geriebenen bitteren Mandeln und ein Stück Zimmt eingekocht. 100 Gramm Zucker werden sodann an einer bitteren Pomeranze abgerieben, ihr Saft darauf gepresst, in etwas Weisswein aufgelöst und mit Obigem verkocht. Der Sago wird durch ein Haartuch gestrichen, 2 Deciliter Weisswein noch dazu gegeben, aufkochen gelassen und die Sauce zu Auflaufen, trockenen Mehlspeisen etc. servirt.

### Champagnersauce (sauce au champagne).

3 Dotter, 2 ganze Eier und 12 Deka Zucker, an welchen man die Schale einer Citrone abgerieben hat, nebst dem Saft dieser Citrone und  $\frac{1}{4}$  Liter Weisswein werden in einem Kessel über offenem Feuer 15 Minuten vor dem Gebrauche mit einer Schmeeruthe schaumig und dick aufgeschlagen. 2 Deciliter Champagner werden zuletzt nach und nach dazugegossen und die Sauce sofort servirt.

### Chocoladesauce (sauce au chocolat).

Obwohl die Chocoladesauce oft nur aus Chocolate ohne jeden Zusatz bereitet wird, indem man einige Tafeln Chocolate zerschneidet, am Rande

der Maschine mit ein wenig Wasser weich werden lässt, die Sauce glatt rührt und nach Belieben verdünnt, benützt man doch auch folgendes Recept.

Bereitung: 8 Deka Staubzucker und 3 Dotter werden in einer Casserole abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Obers wird darauf gegossen und auf der Platte bis zum Sieden gerührt. Mittlerweile hat man 2 Tafeln Chokolade zerschnitten und mit etwas Wasser in einer anderen Casserole weich werden lassen. Diese wird nun glatt abgerührt, mit Obigem nach und nach verdünnt, passirt und warm gestellt.

#### Curaçaosauce (sauce au curaçao).

Bereitung: In einer Zuckercasserole werden 100 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufgelöst und zum Kochen gebracht. Der Zucker wird sodann abgeschäumt, mit 1 Kaffeelöffel Arrowroot legirt, 1 Deciliter Curaçao dazugegossen, aufkochen gelassen und passirt.

#### Eiersauce (sambayon).

Bereitung: 12 Deka Staubzucker werden mit 4 Dottern und 1 Ei am linden Feuer schaumig geschlagen und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verdünnt. 1 Löffel Rum oder Kirschwasser vor dem Serviren darunter gemischt, verleiht dieser Sauce einen guten Geschmack.

**NB.** Alle oben angeführten Saucen können auch kalt gestellt und kalt servirt werden, nur hat man in diesem Falle mehrmals umzurühren, um ein Zerrinnen oder Setzen der Sauce zu verhindern.

### Englische Brandysauce (sauce brandy à l'anglaise).

Bereitung: 120 bis 150 Gramm feine Butter (s. d.) werden in einer Porzellanschale etwas erwärmt, mit einer Schmeeruthe schaumig gerührt, ebenso viel Staubzucker dazu gegeben und 1 Deciliter Sherry nebst  $\frac{1}{2}$  Deciliter Cognac nach und nach darunter gerührt. Man servirt diese Sauce meistens zu Plumpudding und ähnlichem.

**NB.** Brandy ist die englische Bezeichnung für französischen Cognac (Franzbranntwein).

### Englische Himbeerensauce (sauce aux framboises à l'anglaise).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter frische und ausgesuchte Himbeeren werden mit 1 Glas Rothwein in einer Zuckercasserole (poêlon) aufs Feuer gebracht und 15 bis 20 Minuten gekocht. Der Saft wird dann abgeseiht, mit etwas Arrowroot legirt (für 3 Deka Saft ungefähr 1 Kaffeelöffel voll), gezuckert, aufkochen gelassen und passirt.

### Englische Sauce (sauce anglaise).

Bereitung: In eine Casserole werden 15 Deka Staubzucker gegeben, mit 7 Dottern ab-

gerührt. Ferner wird 1 Liter Obers — welches man vorher mit einem Stück gespaltener Vanille aufkochen liess — dazu gegossen. Man rührt dies nun auf der Platte bis zum Sieden, passirt die Sauce und stellt sie für den Gebrauch warm. Ein mehrmaliges Umrühren wird ein Zerrinnen vermeiden.

(Garlin.)

### Früchtensauce (sauce aux fruits).

Bereitung: Für die Früchtensauce nimmt man zu 1 Gewichtstheil Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Marillen) denselben oder  $\frac{1}{2}$  Gewichtstheil Zucker und bereitet sie dann wie zur Gelée oder Marmelade, indem man den ausgedrückten Saft oder das passirte Mark mit dem Zucker in einer Zuckercasserole (poêlon) zur beliebigen Dicke unter oftmaligem Abschäumen einkochen lässt. Für Säfte lässt man meistens den abgewogenen Zucker zur Blase kochen, mischt dann erst den Saft darunter und verfährt wie oben.

### Kaffeesauce (sauce au café).

Bereitung: 20 Deka Staubzucker werden mit 7 Dottern abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter Vanilleobers (Obers mit Vanille abgekocht) und  $\frac{1}{4}$  Liter Kaffeesenz wird nach und nach dazugegossen, auf der Maschine bis zum Sieden gerührt, passirt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Radlmacher.)

### Kirschensauce (sauce aux cerises).

Bereitung: 2 Handvoll getrocknete, schwarze Kirschen werden in Wasser eingeweicht (1 bis 2 Stunden), im Mörser mit 1 Glas Rothwein gestossen und in eine unverzinnete Zuckercasserole (poêlon) gegeben. Man lässt sie nun mit einem Stückchen Zimmt, einigen Gewürznelken, etwas Zucker und Citronenschalen einige Minuten lang kochen, legirt den Saft mit Kartoffelmehl (fécule) und passirt denselben nach weiteren 15 Minuten in eine passende Casserole. (Dubois.)

### Mandarinsauce (sauce aux mandarines).

Bereitung: Die Mandarinsauce bereitet man (wie eine anglaise, s. d.) mit 4 Dottern, 8 Dekka Staubzucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Obers, giebt dazu den Zucker und den Saft von 2 Mandarinen (oder einer Orange), färbt sie etwas rosa und und versieht sie endlich noch mit einigen Tropfen fleures d'orange.

### Melonensauce (sauce au melon).

Bereitung: Je nach Bedarf schält und zerschneidet man  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  einer reifen, schönen Frucht und kocht sie mit  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein, einigen Gewürznelken und einem Stück Zucker weich. Nun

streicht man dieses Mark durch ein Sieb, legirt es mit etwas Arrowroot, verdünnt es eventuell nochmals mit etwas Wein, lässt die Sauce aufkochen, passirt sie und servirt sie kalt oder warm.

Orangensauce (sauce à l'orange, s. Mandarinen-sauce).

Orangenblüthensauce (sauce fleurs d'orange).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter Obers (Sahne) wird aufgekocht, eine Handvoll frische Orangenblüthen hineingegeben, zurückgezogen, eingerührt und zugedeckt, 15 bis 20 Minuten ziehen gelassen. Man kocht ferner 100 Gramm Zucker zum lichten Caramel, löst ihn mit obigem Obers auf, legirt dies mit 3 bis 4 Dottern, passirt und servirt die Sauce zu beliebigen Mehlspeisen.

Pariser Sauce (sauce à la Parisienne).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Madeirawein wird mit 1 Löffel Zucker und 4 Dottern zerquirlt oder gut mit einer Ruthe abgeschlagen und aufs Feuer gebracht. Unter fortwährendem Umrühren lässt man die Sauce dick werden (anziehen), rührt noch 3 Löffel dickes Obers (Sahne) darunter, passirt sie und servirt sie nach Belieben.

Pflaumensauce (sauce aux prunes).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Kilogramm reife Pflaumen (Zwetschken) werden halbirt, die Kerne herausgenommen, mit 120 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Stange Zimmt, den gelben Schalen einer Citrone und etwas Rothwein weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Man giebt die Purée (Mus) in eine reine Casserole, verdünnt sie mit 2 Deciliter Rothwein, lässt sie 10 bis 15 Minuten kochen und legirt sie mit etwas Arrowroot zu einer glattgebundenen Sauce.

Preiselbeersauce (sauce aux airelles,  
s. auch Früchtensauce).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Preiselbeeren werden mit demselben Theile ihres eigenen Gewichtes Zucker, etwas Rothwein und Wasser weich gekocht. Wenn der Saft zu dünn ist, wird dieser abgeseiht, dicker eingekocht und mit den Beeren für den Gebrauch auskühlen gelassen.

Punschsauce (sauce au ponche).

Bereitung: Man lässt 1 Liter Milch aufkochen, giebt 2 Dekka Thee hinein und lässt sie 10 Minuten zugedeckt stehen. Abgeseiht, bereitet man aus dieser Milch, 8 Dekka Zucker und 4 Dottern nebst dem Geschmack und Saft einer Orange, sowie 1 Löffel süßen Rahm eine Eiersauce, färbt diese rosa und passirt sie.

### Rumsauce (sauce au rohm).

Bereitung: Ein eigrosses Stück Butter lässt man zerfliessen, rührt darunter 1 Löffel Kartoffelmehl und lässt es etwas anrösten. Man giesst die Roux mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weisswein auf, giebt einige Löffel guten Rum nebst 100 Gramm Zucker dazu, lässt die Sauce 15 bis 20 Minuten kochen, säuert sie mit Citronensaft und servirt sie passirt zu den verschiedenen Mehlspeisen.

### Victoriasauce (sauce à la Victoria).

Bereitung: 3 Dotter werden mit 1 Deciliter Obers verrührt und mit dem ausgekühlten Syrup von 100 Gramm Zucker in einer Casserole vermischt. Man fügt 1 Glas Curaçao hinzu und schlägt die Mischung mit der Ruthe über mässigem Feuer schaumig, zieht die Sauce zurück und servirt sie so gleich. Man servirt sie für Puddings und ähnlichem.

### Weinsauce (chaudeau).

Bereitung: In einem verzinnten Kessel (auch Bainmarie) werden 6 Dotter und 3 Eier mit 4 Löffel Staubzucker abgerührt,  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein (Burgunder) daraufgegossen und ein Bouquet Orangenschalen dazu gegeben. 15 Minuten vor dem Gebrauche wird der Chaudeau am Feuer mit der Ruthe aufgeschlagen, aufkochen gelassen, das Bouquet herausgenommen und servirt.

(Radlmacher.)

### Zimmtsauce (sauce au cannele).

Bereitung:  $\frac{1}{4}$  Liter Obers (Sahne) wird mit  $\frac{1}{2}$  Stange frischem Zimmt aufgekocht, zugedeckt und auskühlen gelassen. 3 bis 4 Dotter werden in einer reinen Casserole mit 2 Löffel Zucker abgerührt, das Obers dazu gegossen, auf das Feuer gestellt, und so lange gerührt, bis die Sauce, ohne zu kochen, sich bindet. Man zieht sie zurück, passirt und servirt sie.