

---

## Saucen, (Sunken oder Brühen).

---

### Sardellen = Sauce.

**B**ier gut gewaschene Sardellen, von Gräten und Schuppen wohl gereinigt, werden in ganz kleine Würfeln geschnitten, und mit etwas fein geschnittenem Zwiebel, grüner Petersilie und Limonienschalen vermischt. Dann in zwei Löffel Fette, Butter, oder Schmalz ein Löffel Mehl bräunlich geröstet, das Gehäcke darein gegeben, und nachdem es mit demselben einen Augenblick gedünstet, ein Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe darauf gegeben, gut verrührt und aufgesotten.

### Kalte Sardellen = Sauce.

Man nehme von drei gesottenen Eyern die Dötter, verrühre sie mit einem Löffel Essig recht fein, gebe vier bis sechs gut ausgewaschene, von Gräten und Schuppen gereinigte, und fein zusammen gehackte Sardellen, und so viel Essig, daß es die gehörige Dicke behält, dazu. Man kann auch das Weiße von den Eyern fein zusammen hacken und darunter geben.

### Kappern = Sauce.

Etwas schöne braune Einbrenne, worin man ein wenig fein geschnittene Zwiebel und Citronenschalen anlaufen läßt, wird mit guter Fleischbrühe und einem Löffel Essig aufgekocht, vier Löffel etwas zusammen gehackte Kappern darein gegeben und gut versotten.

### Zwiebel = Sauce.

Eine in ganz schmale Streifen geschnittene spanische Zwiebel wird mit einem guten Löffel Mehl in Butter oder Fette braun geröstet, mit Fleischbrühe aufgegossen, und mit einem Löffel Essig und etwas Zucker gut aufgekocht. Sollte sie keine schöne braune Farbe haben, so kann man den Zucker auf der Glut bräunen und dann darein geben.

### Paradiesäpfel = Sauce.

Zehn bis zwölf Paradiesäpfel werden in einem Seitel guter Fleischbrühe mit etwas Zwiebel, Schalotten und einem Lorberblatt recht weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, in etwas braune Einbrenne gegeben, mit Zucker versüßt und gut aufgesotten.

### Champignons- oder Pilzen = Sauce.

Man dünste rein gepuhte und blattweis geschnittene Champignons oder Pilze mit etwas fein gehackter grüner Petersilie in Butter, stäube ein Paar

Löffel Mehl daran, lasse es anlaufen, gieße es dann mit guter Fleischbrühe auf, und lasse es wohl verkochen. Wenn diese Sauce von Pilzen gemacht wird, kann man auch ein Paar Eßlöffel voll Rahm dazu geben.

### Auf andere Art.

Fünf große Champignons werden mit etwas grüner Petersilie, einer kleinen Zwiebel und einigen kleinen Essiggurken fein zusammen gehackt, dann in etwas braune Einbrenne gegeben, damit aufgedünstet, dann Fleischbrühe und etwas Essig dazu gegeben und wohl aufgekocht.

### Schalotten-Sauce.

Man lasse zwei Eßlöffel voll geschnittene Schalotten in brauner Einbrenne etwas anlaufen, gieße dann Fleischbrühe und etwas Essig darüber, und lasse sie wohl verkochen.

### Mandel-Kren.

Man rühre einen Löffel Mehl mit einem Seitel Milch auf dem Feuer so lange bis sie kocht, dann gebe man ein halbes Viertelsfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, nebst etwas Zucker darcin. Vor dem Anrichten verrühre man einen Löffel voll Kren wohl damit.

### Knoblauch = Kren.

Eine Semmel fein blattweis geschnitten, wird mit ein Paar Gliedchen Knoblauch in fetter Fleischbrühe so lange gekocht, bis sich dieselbe recht fein absprudeln läßt, dann wird sie mit zwei Löffelvoll fein geriebenen Kren verrührt und angerichtet.

### Essig = Kren.

Eine rein abgeschabte Krenwurzel wird fein gerieben, mit Essig, etwas Salz und Zucker angemacht, und oben ein wenig feines Del darauf gegeben. Man kann, um den geriebenen Kren die Schärfe zu benehmen, denselben mit kochender Brühe begießen, etwas stehen lassen, und selbe dann wieder herabsehen.

### Semmel = Kren.

Unter zwei Löffel voll fein geriebenen Kren werden eben so viele Semmelbröseln gemischt, mit drei Löffel voll kochender Suppe begossen, und eine Weile stehen gelassen, dann guter Essig dazu gegeben, wohl gezuckert, und oben etwas feines Del darauf gegossen.

### Erdäpfel = Kren.

Die gesottenen und fein geriebenen Erdäpfel werden mit Del abgerührt, dann mit halb Essig halb Wasser begossen, etwas sehr fein geschnittener

Zwiebel und grüne Petersilie, wie auch Salz und Zucker dazu gegeben und so aufgetischt.

### Schnittlauch = Kren.

Von vier hart gekochten Eiern werden die Dötter zerdrückt, mit Essig fein abgerührt, dann fein geringelter Schnittlauch darein gegeben, und etwas gezuckert.

### Grüner Kren.

Man schneidet grüne Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch recht fein, läßt es in Butter anlaufen, gebe Semmelbröseln und etwas geriebenen Kren dazu, röste es noch ein wenig, gieße gute Fleischbrühe darauf, und lasse es eine Stunde kochen.

### Sauerampfer = Sauce.

Man schneide eine gute Handvoll Sauerampfer fein zusammen, lasse ihn in Butter anlaufen, stäube einen Löffel Mehl dazu, gieße es mit Fleischbrühe und Rahm auf, und lasse es gut verkochen.

### Muschel = Sauce.

Es werden drei gut gewaschene und von Haut und Gräten gereinigte Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie nebst etwas Citronenschalen recht fein geschnitten, in gelbe Einbrehne gegeben, etwas geröstet, mit Suppe und Wein aufgegossen, die

mit Wein gut ausgewaschenen Muscheln darein gegeben und wohl versotten.

### Butter-Sauce.

Zwei Kochlöffel voll Mehl lasse man in vier Loth Butter etwas anlaufen, doch darf es nicht im geringsten gelb werden, gieße es dann mit Fleischbrühe auf und gebe vier Löffel voll Milchrahm darein. Wenn sie gut verkocht, wird sie vor dem Anrichten mit einigen Eyerdottern abgesprudelt. Wenn diese Brühe zu Spargel gehört, gießt man selbe mit dem Spargelwasser auf.

### Braune Sauce.

Man nehme schöne braune Einbrenne, gieße sie mit guter Fleischbrühe, etwas Wein und Essig auf, lege eine Zwiebel, ein Lorberblatt, Thymian und ein Paar Gewürznelken darein, lasse es eine gute halbe Stunde aufkochen, dann seihe man sie durch ein Haarsieb, und gebe ein Paar Löffel voll Rahm darein.

### Gurken-Sauce.

Man röste Mehl in Butter gelbbraun, gebe etwas fein geschnittene Zwiebel und Citronenschalen darein, lasse es anlaufen, und gieße es mit Fleischbrühe und etwas Wein auf. Nun schneidet man kleine Essiggurken fein blattweis, gibt sie nebst einem Löffel voll Milchrahm darein, und läßt sie gut aufkochen.

### Grüne Sauce.

Man hacke ein Viertelfund Kappern, eine Citrone und eine Handvoll Spinat recht fein zusammen, dann lasse man Butter recht heiß werden, röste drei Eßlöffel voll fein geriebener Semmelbröseln ein wenig, gebe das Gehäcke und etwas gestoßene Muskatblüthe darein, giesse es mit Peterilienwasser auf, salze es, und lasse es aufkochen. Man kann diese Sauce zu Fischen, oder auch Gebratenem geben, nur nehme man dann gute Fleischbrühe zum Aufgießen.

### Trüffel-Sauce.

Man macht eine gelbbraune Einbrenne, gibt klein gehackte Schalotten und die vorher im warmen Wasser durchweicheten Trüffeln darein und gießt sie mit sehr guter Brühe auf. Zuletzt drückt man von einer Citrone den Saft darein.

### Klare Sauce (Consommé).

Gute Fleischbrühe, worin auch Kalbsbraten oder Knochen gekocht waren, wird mit etwas Limoniensaft, Muskatblüthe und weißem Pfeffer auf der Blut so lange gekocht, bis sich der Faden zu spinnen anfängt.

### Hagebutten-Sauce zum Wildpret.

Ein Viertelfund Hagebutten wird in einem halben Seitel Wein und eben so vielem Wasser mit

einigen Citronenschalen und etwas Zucker recht weich gekocht, dann durch einen Durchschlag getrieben, und nochmals so lange gedünstet, bis es die gehörige Dicke erhält.

### Braten = Sauce.

Man nehme das Fett von der Bratenbrühe in eine Kasserolle, lasse klein geschnittene Zwiebel und Schalotten darinnen dünsten, gieße dieselbe nebst kräftiger Fleischbrühe darauf, und lasse es mit Citronensaft, etwas Wein oder Essig und einigen Esslöffeln voll Semmelbröseln kochen.

### Häring = Sauce.

Nachdem man die Häringe gut gewässert, gereinigt und in Stücken geschnitten, werden sie einige Stunden in Wein und Essig gelegt, dann klein gehackt, und unter stetem Rühren in heißer Butter geröstet. Dann gibt man Wein, Muskatblumen, Zucker, ganze Kappern und Citronenschalen dazu, läßt es aufsieden, und gibt sie zu gebratenen oder gesottene Fischen.

### Sardellen = Butter.

Fünf bis sechs wohl ausgewaschene, von allen Gräten gereinigte Sardellen werden zum feinsten Brei zusammen gehackt, dann ein Stück Butter dazu gegeben, und wieder geklopft, so daß es dem feinsten Mehlbrei ähnlich vermischt wird.