Zweite Abtheilung.

Von den Saucen.

Warme Saucen.

Holländer Sauce.

Es wird entweder mit einer Fisch- oder Rindsuppe eine Buttersauce gemacht, und mit etwas Salz und Muskatnuß gut verkocht. In selbe werden beim Anrichten 4 Eierdötter und der Saft von 2 Limonien eingesprudelt und so in ein Saucair gegeben. Diese Sauce wird mit den feinen Gattungen Fische, welche als Assiett gegeben werden, servirt.

Melonen-Sauce.

Wenn man Mehl in Butter etwas geröstet hat (bis es nämlich zu schäumen anfängt), werden eingemachte oder frische Melonen mit einem Schneidemesser fein geschnitten und in der Einbrenn etwas abgedünstet. Hierauf wird mit Wein oder Suppe eine Sauce abgerührt, und mit etwas Essig, oder Saft, worin die Melonen eingesotten waren, nebst 1 Stück Zucker gut verkocht, passirt und zum Rindfleisch gegeben.

Paradaisäpfel-Sauce.

Um diese zu bereiten, muß man Paradais-Aepfel gut auswaschen, in der Mitte zerschneiden, und mit 1 Stück Zwiebel in Butter dünsten, bis der Saft ziemlich kurz ist, dann eine Buttersauce, dazugeben, mit Wein verdünnen mit etwas Salz und 1 Stück Zucker gut verkochen, sodann passiren und nachher anrichten.

Hätte man eingesottene Marmeladen, so gibt man selbe in eine Buttersauce, Wein, 1 Stück Zucker dazu, und läßt es so verkochen.

Orangen-Sauce.

Man nehme Buttersauce, reibe auf ein Saucair voll Sauce ungefähr von 2 Orangen die Schale mit 4 Loth Zucker ab, gebe selben nebst dem Saft von einer Limonie und einer von Körnern befreiten, in Würfel geschnittenen Orange in diese Buttersauce, lasse sie dann aufkochen, und nachdem sie passirt ist, kann man sie anrichten.

Rothe Rüben-Sauce.

Die rothen Rüben werden weich gekocht, geschält, mit einem Schneidmesser geschnitten und passirt; sodann wird eine Buttersauce gemacht, die Rüben nebst etwas rothen Wein dazugerührt, und mit einem 1 Stück Zucker und feingeschnittener Limonienschale aufkochen gelassen, dann passirt.

Senf-Sauce.

Es wird Mehl in Butter bis es zu schäumen anfängt anpassirt, feingeschnittene Petersilie und Kerbelkraut hineingegeben, und daraus mit Suppe eine Sauce abgerührt. Hat man dieser den Senf, feingeschnittene Limonien-Schale und etwas Muskatnuß beigegeben, so läßt man sie aufkochen.

Schü-Sauce.

Wenn man eine Casserolle mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet, wird ein klein zerhakter Kalbsknochen hineingegeben und braun eingehen gelassen, und von Zeit zu Zeit einige Tropfen Suppe daraufgegeben. Ist es dann vollkommen eingegangen, so wird etwas Suppe und ein Glas Wein darauf gegossen, lange gekocht und dann abgeseiht. Aus diesem Saft nun und mit Butter anpassirten Mehl wird eine dünne Sauce abgerührt und fortwährend gerührt, bis selbe kocht. Um aber alle Fette und Haut abnehmen zu können, läßt man es sodann nur von einer Seite kochen, und unterlasse ganz das Rühren und passire selbe.

Gurken-Sauce.

Zwiebel grüne Petersilie und etwas Limonienschalen werden in Butter anpassirt; abgeschälte in Fingerdicke Schei-

ben geschnittene Gurken in Würfel geschnitten und nebst etwas Suppe dareingegeben, und so alles mit einander weich gedünstet.

Wenn man sodann aus einer brauen Einbrenn und etwas Suppe und Essig eine Sauce abgerührt hat, werden diese gedünsteten Gurken, Milchrahm und einwenig Salz dazugegeben, und so aufgekocht.

Gurken-Sauce mit Fricasè.

Nachdem die Gurken mit denselben Kräutern und auf dieselbe Art wie oben, abgedünstet sind, wird eine Buttersauce gemacht und anpassirte Schampignons und Muskatnuß darin aufgekocht.

Wenn man diese Sauce anrichtet, werden 2 Eierdötter mit dem Saft einer Limonie abgerührt (legirt) die kochende Sauce eingerührt, und einige Minuten, bis sich die Eier binden, am Feuer gerührt, passirt, sodann die gedünsteten Gurken hineingegeben.

Champignon-Sauce mit Wein.

Grüne Petersilie und eine bedeutende Menge abgeschälter gewaschener Schampignons werden fein geschnitten, mit Butter abgedünstet, etwas Suppe darauf gegeben, so verkocht und dann bei Seite gestellt. Ist dann eine Buttersauce, gemacht, mit einer braunen Suppe und Wein aufgegossen so werden diese Schampignons sammt dem Saft von 1 Limonie dareingegeben, und so nochmals verkocht.

Weiße Champignons-Sauce.

Abgeschälte blattlicht geschnittene Schampignons und grüne Petersilie werden in Butter anpassirt, und nebst etwas Salz und Muskatnuß in eine Buttersauce gegeben, mit welcher man sie aufkochen läßt.

Fines herbes-Sauce.

Eine Hand voll Spinat und Sauerrampfen, 1 Büschel Kerbelkraut und Petersilie, einige Blätter Gundelreben und

Bertram werden in Salzwasser grün blanchirt, dann in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und ausgedrükt, geschnitten und passirt. Nun wird ein wenig Buttersauce und anpassirte fines herbes dazugeseiht, ein Stück Glace, etwas Limonien-saft, Salz, einige Löffelvoll guten Wein dareingegeben und so mit einander gut verkocht.

Bertram-Sauce.

Etwas Mehl wird in Butter anpassirt, bis es schäumt, fein geschnittener Bertram und Petersilie dareingegeben, mit Suppe etwas Salz und Muskatnuß eine Sauce abgerührt, und so verkocht.

Dillenkraut-Sauce.

Diese wird ganz so behandelt, wie die obige, nur wird nebst allen andern etwas Dillenkraut und Milchrahm beigegeben.

Sauerrampfen-Sauce.

In eine gelbe Einbrenn wird ausgewaschener und fein, geschnittener Sauerrampfer gegeben und etwas abgeröstet, hievon mit Suppe eine Sauce abgerührt, ein Löffel voll Bertram-Essig, etwas Salz, Muskatnuß, Milchrahm und ein wenig Limonienschale dazugegeben, und so mit einander gut verkochen gelassen.

Rettig-Sauce.

Nachdem man kleine Rettig geschält, fein blattlicht geschnitten, blanchirt und in kaltes Wasser gegeben hat, wird Mehl in Butter anpassirt bis es schäumt, fein geschnittene grüne Petersilie und Bertram dazugegeben, etwas anpassirt, hievon sodann mit Suppe eine Sauce abgerührt, und mit etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht. Hat man sodann den Rettig abgeseiht und nebst etwas Milchrahm dazugegeben, so läßt man es nochmals verkochen, und sodann serviren.

Sardellen-Sauce.

Auf ein Saucair voll Sauce werden ungefähr 4 geputzte Sardellen, ein kleines 1/2 Häuptel Zwiebel, etwas grüne Petersilie, 1/4 Limonienschale fein geschnitten, mit einer dunklen Einbrenn durcheinander gerührt, und mit Suppe davon eine Sauce abgerührt; diese läßt man gut verkochen, nehme das Fett und den Schaum rein ab, passire selbe, und servire sie.

Erdäpfel-Sauce.

Eine Casserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, etwas Gewürz Rockambolen oder Knoblauch und etwas Beitzkräutl eingerichtet, braun eingehen gelassen, dann mit Suppe und etwas Essig aufgegossen und ausgekocht. Mit diesem abgeseihten braunen Safte und mit in Butter oder Schmalz blaßgelb geröstetem Mehl wird eine Sauce abgerührt, und gut aufgekocht. Hat man das Fett und die Haut rein abgenommen, werden würflicht geschnittene Kipfel-Erdäpfel, Milchrahm, fein geschnittene Limonienschale und etwas Salz darein gegeben, und nochmals gut verkocht.

Zwiebel-Sauce.

3 Löffel voll gestossenen Zucker werden in heißem Fett so anpassirt, bis der Zucker zu schwimmen anfängt, dann 1 großes abgeschältes fein geschnittenes Häuptel spanischen Zwiebel hineingegeben und etwas abgeröstet.

Hat man dann diesem einige Löffel voll Mehl beigegeben und etwas abgeröstet, so wird davon mit Suppe und etwas Essig eine Sauce abgerührt, gut verkocht und passirt 2 Eßlöffel voll gestossenen Zucker und etwas Salz dazugegeben, und so noch einmal verkocht.

Suppen-Kren.

Wenn man eine Buttersauce gemacht und gesalzen hat, wird eine halbe Kaffeetasse voll geriebenen Kren und etwas Muskatnuß darein gegeben, und so aufgekocht.

Semmel-Kren.

Auf ein Saucair werden ungefähr 2 Stück abgeriebene Semmeln fein blattlicht geschnitten, mit Suppe aufgegossen, und entweder mit einer halben Kaffeetasse voll geriebenen Kren, oder 1 Eßlöffel voll feingeschnittenen Rockambol, etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht; vor dem Anrichten wird selber in 2 Eierdötter und einige Löffel voll Milchrahm eingesprudelt.

Milch- oder Mandel-Kren.

3 Eßlöffel voll Mehl werden mit 1 Seitel kühwarmer Milch abgerührt, und dann in 1 Seitel kochende Milch, damit es nicht bröcklicht wird, eingerührt. Diesem werden nun ein Nuß großes Stück Butter, 2 Eßlöffel Vaniglie-Zucker, einige Löffel voll geriebenen Kren beigegeben und so aufgekocht.

Beim Mandel-Kren jedoch wird um 1 Löffel voll Mehl weniger, aber 4 Stück abgezogene feingestossene mit Milch genetzte Mandeln eingerührt, und wie oben behandelt.

Milchrahm-Kren.

2 Loth Butter werden mit 1 Löffel voll Mehl anpassirt, hievon mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt, mit etwas Salz und Muskatnuß, 1 Seitel Milchrahm, und ½ Kaffeeschale voll geriebenen Kren aufgekocht, und beim Anrichten mit einem Eierdötter legirt.

Limonien-Sauce.

Wenn man eine Limonie abgeschält, in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, die Körner herausgenommen, und in Würfel geschnitten hat, wird selbe nebst dem Saft von einer ganzen, und der fein geschnittenen Schale von einer halben Limonie, einem Stück Zucker, etwas Salz und Muskatnuß in eine Buttersauce gegeben, und dann verkochen gelassen.

Kalte Saucen.

Sardellen-Sauce.

4 Stück geputzte Sardellen werden, nachdem sie mit 1 Stück Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten worden, mit 6 harten Eierdöttern und einer halben abgeriebenen Semmel, welche man früher in Wasser geweicht und gut ausgedrückt hat, gestoßen, durchpassirt, und mit 2 Theilen Essig und 1 Theil Wasser so abgerührt, daß es die Dicke hat, um einen verkehrten Löffel zu decken. Diesem werden dann 1 Eßlöffel voll gestossenen Zucker, eine Messerspitze weißen Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Oehl und eine Messer spitze Salz beigegeben.

Schnittlauch-Sauce.

½ in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit 4 Eierdöttern gestoßen, hievon so wie oben eine Sauce abgerührt, mit dem Unterschiede nur, daß derselben 2 Eßlöffel voll gestossenen Zucker mehr, und 1 Eßlöffel voll fein geschnittenen Schnittlauch beigegeben werden.

Gurken-Sauce.

Ein bedeutender Theil grüner Petersilie, etwas Kerbelkraut und Bertram wird in Salzwasser blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, gut ausgedrückt, und mit 2 Stück gebeitzten Sardellen, Kappern und 4 Stück Essiggurken fein geschnitten; dieses sodann mit 4 harten Eiern gestoßen, und passirt; 1 Löffel voll Senf, ¼ ℔ feines Oehl, Bertram-Essig, etwas Grobpfeffer und Salz dazugegeben und alles dieses zu einer Sauce abgerührt, welche man zu verschiedenen kalten Speisen serviren kann.

Senf-Sauce.

6 Stück geputzte Sardellen, 1 Büschel Petersilie, Kerbelkraut, Bertram, 4 Büschel Schnittlauch und 2 Stück frische Schalotten werden mit einander sehr fein geschnitten,

mit 5 harten Eierdöttern gestoßen und passirt. Ist dieses dann mit einem Kaffeebecher voll Senf, einigen Löffeln voll Tafel-Essig und Oehl nebst 2 Messerspitzen Grobpfeffer fein abgerührt, so kann man es mit verschiedenen kalten Speisen serviren.

Bertram-Sauce.

Wird so wie die Schnittlauch-Sauce bereitet, nur daß anstatt Schnittlauch ein Eßlöffel voll fein geschnittener Bertram eingerührt wird.

Kräuter-Sauce.

Die gewöhnlichen Suppenkräuter nebst einer Handvoll Spinat werden vom Stengel befreit, ausgewaschen, in Salzwasser weich blanchirt, dann abgeseiht und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem sie nun abgeseiht, gut ausgedrückt und nebst 3 Stück Sardellen, etwas Bertram und einem Eßlöffel voll Kapern fein geschnitten worden, werden selbe mit 4 harten Eierdöttern gestoßen, passirt, und kurz vor dem Anrichten mit 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser, 2 Löffeln voll feinem Oehl und 1 Löffel voll Zucker zu einer dicken Sauce abgerührt.

Orangen-Kren.

Wenn man mit 6 Loth Zucker von einer Orange die Schale abgerieben hat, wird selber in eine Kasserrolle gegeben, der Saft von dieser Orange und 2 Limonien dazu durch ein Sieb ausgedrückt, so etwas kochen gelassen und dann kalt gestellt. Dann wird eine Kaffehtasse voll Kren gerieben, fein geschnitten und mit einer abgeriebenen, in Wasser geweichten, jedoch gut ausgedrückten Semmel nebst 3 harten Eierdöttern gestoßen, passirt, und mit diesem Orangenzucker nebst einigen Löffeln voll Essig abgerührt. Sollte es zu dick sein, so wird mit etwas Wasser und Limonisaft nachgeholfen, damit es die Dicke erhält, um einen verkehrten Löffel zu decken.

Fricasé-Sauce.

Acht harte fein passirte Eierdötter werden mit einem Kaffehbecherl voll aufgelösten Glace oder Aspik sehr fein ab-

gerührt, und einige Löffel voll feines Oehl und Bertram-Essig, etwas Salz und weißer Pfeffer am Eis dazugerührt. Dieses wird nun beim Anrichten entweder über kalte Hühner oder über einen weichgekochten Karviol gegeben. Beide können als Assietten servirt werden.

Grüne Pisquit-Sauce.

2 Büschel grüner Petersilie und Kerbelkraut werden in Salzwasser blanchirt und in kaltes Wasser gegeben. Nachdem nun selbe abgeseiht und gut ausgedrückt sind, werden sie mit 1 Löffel voll feingeschnittenen Bertram, 4 harten Eierdöttern, 1 Eßlöffel voll Spinattopfen und 12 Stück in Wasser getauchten und gut ausgedrückten Pisquit fein gestossen, passirt, und, damit selbe schön grün bleibt, erst beim Anrichten mit etwas Essig und Zucker zu einer Sauce abgerührt.

Aepfel-Kren.

Deutsche Marschanzger-Aepfel werden geschält, in Spalten geschnitten, in warmes Wasser geworfen, herausgenommen und in eine Casserolle gegeben, sodann einige Löffel voll warmes Wasser, 1 Stück Zucker, und damit sie weiß bleiben, etwas Limonisaft dazugegeben. Hat man sie auf diese Art gedünstet, werden sie mit einer Kaffeetasse voll geriebenen Kren, welcher zugleich geschnitten sein muß, passirt, mit etwas Essig abgerührt, und so zum Rindfleisch gegeben.

Majonése.

4 weiche Eierdötter werden in eine Kasserolle gegeben, etwas gesalzen, und am Eis dick angerührt, sodann 1/4 ℔ feines Tafelöhl und einige Tropfen Bertram-Essig tropfenweise eingerührt, so daß es das Ansehen eines dicken Chaudeau bekommt, und so bis zum Anrichten am Eise stehen gelassen.

Selbe wird über seltene Gattungen Fische, abgekochte kalte Hühner oder über abgekochtes kaltes Hirn, welches mit Aspik garnirt ist, gegeben, und als Assietten servirt.

Kräuter-Majonése.

Selbe wird ganz so wie die obige behandelt, mit dem Unterschiede, daß vor dem Anrichten fein geschnittene Gundelreben, Bertramblätter, grüne Petersilie, Kerbelkraut und etwas Tillenkraut, welches zusammen früher passirt werden muß, eingemischt werden.

Dritte Abtheilung.

Von den Zuspeisen.

Blaues Kraut.

Nachdem man den Krautblättern die Rippen ausgeschnitten, werden selbe zusammengerollt, nudlartig geschnitten, kochender Essig darüber gegossen und gut durcheinander gerührt.

Ungefähr auf 1 Häuptel Kraut wird ¼ ℔ Speck und 1 kleines Häuptel Zwiebel geschnitten, mitsammen etwas abgeröstet, und wenn der Zwiebel gelb zu werden anfängt, wird das Kraut, 1 Seitel rother Wein, etwas Salz, 4 Loth Zucker und ½ Kaffeelöffel voll Kimm hineingegeben und so gedünstet. Etwas Suppe wird dazu gegossen, und wenn es weich gedünstet ist, mit einigen Löffeln voll Buttersauce etwas aufgekocht, daß es kurz gebunden ist, und sodann größtentheils mit Kaiserfleisch oder Bratwürsten angerichtet.

Braun gedünstetes Kraut.

In einem Stück heißer Schweinfette werden einige Löffel voll gestoßenen Zuckers braun gemacht, bis er zu schwimmen anfängt, dann ein Häuptel fein geschnittener Zwiebel hinein gegeben und nur etwas, bis er zu riechen anfängt, abgeröstet. Hat man sodann das Sauerkraut hinein und so viel Suppe daraufgegeben, daß sie darüber zusam-