

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 Eierdotter und der Saft von zwei Limonien eingesprudelt und so in eine Saucière gegeben. Diese Sauce wird mit den feinen Gattungen Fische, welche als Assietten 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 Schneidmesser 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.

Paradiesäpfel-Sauce.

Um diese zu bereiten, muß man Paradiesäpfel 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 giebt man selbe in eine Buttersauce, etwas Wein, 1 Stück Zucker dazu und läßt es so verkochen.

Orangen-Sauce.

Man nehme Buttersauce, reibe auf eine Saucière voll Sauce ungefähr von 2 Orangen die Schale mit 7 Defagr. 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 rothem Wein dazugerührt und mit einem Stück Zucker und feingeschnittener Limonienschale aufkochen gelassen, dann passirt.

Senf-Sauce.

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

Jus- (Schü-) Sauce.

Wenn man eine Kasserole mit Fett, Zwiebeln, Wurzelwerk und ganzem Gewürz eingerichtet, wird ein klein zerhackter Kalbsknochen hineingegeben, 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 anpassirtem Mehl wird eine dünne Sauce abgerührt und fortwährend gerührt, bis selbe kocht. Um aber alles Fett und Haut abnehmen zu können, läßt man es sodann nur von einer Seite kochen und unterlasse ganz das Rühren und passire selbe.

Gurken-Sauce.

Zwiebeln, grüne Petersilie und etwas Limonienschalen werden in Butter anpassirt; abgeschälte, in fingerdicke Scheiben geschnittene Gurken in Würfel geschnitten und nebst etwas Suppe dareingegeben, und so Alles mit einander weich gedünstet.

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

Gurken-Sauce mit Fricassée.

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

Wenn man diese Sauce angerichtet, werden 2 Eierdotter 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 Champignons werden fein geschnitten, mit Butter abgedünstet, etwas Suppe darauf gegeben, so verkocht und dann beiseite gestellt. Ist dann eine Buttersauce gemacht, mit einer braunen Suppe und Wein aufgegossen, so werden diese Champignons sammt dem Saft von einer Limonie dareingegeben und nochmals verkocht.

Weisse Champignon-Sauce.

Abgeschälte, blattlich geschnittene Champignons 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 Handvoll Spinat und Sauerampfer, ein Büschel Kerbelkraut und Petersilie, einige Blätter Gundelreben und Bertram werden in Salzwasser grün blanchirt, dann in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und ausgedrückt, geschnitten und passirt. Nun wird ein wenig Buttersauce und anpassirte fines herbes dazugeseiht, ein Stück Glace, etwas Limoniensaft, Salz, einige Löffel voll gutem Wein dareingegeben und so miteinander 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 vorige, nur wird nebst allem Andern etwas Dillenkraut und Milchrahm beigegeben.

Sauerampfer-Sauce.

In gelbe Einbrenn wird ausgewaschener und fein geschnittener Sauerampfer 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 miteinander gut verkochen gelassen.

Kettig-Sauce.

Nachdem man kleine Kettige geschält, fein blattlich 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 Kettig abgeseiht und nebst etwas Milchrahm dazugegeben, so läßt man sie nochmals verkochen und servirt sie.

Sardellen-Sauce.

Auf eine Sauciere voll Sauce werden ungefähr 4 gepuzte Sardellen, ein kleines Halbhauptel Zwiebel, etwas grüne Petersilie, $\frac{1}{4}$ Limonienschale fein geschnitten, mit einer dunklen Einbrenn durcheinandegerührt und mit Suppe davon eine Sauce abgerührt; diese lasse man gut verkochen, nehme das Fett und den Schaum rein ab, passire selbe und servire sie.

Erdäpfel-Sauce.

Eine Kasserole wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, etwas Gewürz, Rocambolen oder Knoblauch und etwas Beizkräuteln eingerichtet, braun eingehen gelassen, dann mit Suppe und etwas Essig aufgegossen und aufgekocht. Mit diesem abgeseihten braunen Saft 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 würflich geschnittene Rippel-Erdäpfel, Milchrahm, fein geschnittene Limonienschale und etwas Salz darein gegeben und nochmals gut verkocht.

Zwiebel-Sauce.

3 Löffel voll gestoßener Zucker werden in heißem Fett so anpassirt, bis der Zucker zu schwimmen anfängt, dann 1 großes, abgeschältes, fein geschnittenes Häuptel spanische Zwiebel hinein-gegeben 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 gestoßener Zucker und etwas Salz dazugegeben und so noch einmal verkocht.

Suppen-Kren.

Wenn man eine Butter-Sauce gemacht und gesalzen hat, wird eine halbe Kaffeetasse voll geriebener Kren und etwas Muskatnuß dareingegeben und so aufgekocht.

Semmel-Kren.

Auf eine Saucière werden ungefähr 2 Stück abgeriebene Semmel fein blattlich geschnitten, mit Suppe aufgegossen, und entweder mit einer halben Kaffeetasse voll geriebenem Kren oder 1 Eßlöffel voll feingehacktem Rocambol, etwas Salz und Muskatnuß aufgekocht; vor dem Anrichten wird selber in 2 Eiddotter und einige Löffel voll Milchrahm eingesprudelt.

Milch- oder Mandel-Kren.

3 Eßlöffel voll Mehl werden mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter kuhwarmer Milch abgerührt und dann in $3\frac{1}{2}$ Deciliter kochende Milch, damit es nicht bröckelig wird, eingerührt. Diesem werden nun ein nußgroßes Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, einige Löffel voll geriebener Kren beigegeben und so aufgekocht.

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

Milchrahm-Kren.

4 Dekagr. Butter werden mit 1 Löffel voll Mehl anpassirt, hievon mit Suppe eine kurze Sauce abgerührt, mit etwas Salz und Muskatnuß, $3\frac{1}{2}$ Deciliter Milchrahm und $\frac{1}{2}$ Kaffeeschale voll geriebenem Kren aufgekocht und beim Anrichten mit einem Eiddotter 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 halben Limonie, einem Stück Zucker, etwas Salz und Muskatnuß in eine Butter sauce gegeben, dann verkochen gelassen und passirt.

Wein-Sauce.

Man läßt ein Stück Butter heiß werden, giebt einige Löffel Zucker hinein und läßt denselben braun werden bis er schäumt, giebt dann 2 bis 3 Handvoll Brösel hinein; rösten lassen, dann mit Wein und Suppe vergießen, Zimmt, Limonienschale, Nelken dazu, aufkochen lassen und passiren.

Sauce Tartare.

Es wird eine Mayonnaise gerührt, dahinein kommen fein geschnittene Oliven, Kapern, Bertram, fein geschnittene passirte Sardellen, einige Löffel französischer Senf und Madeira-Wein. Man kann selbe auch zu Fischen serviren.

Kalte Saucen.

Sardellen-Sauce.

4 Stück gepuzte Sardellen werden, nachdem sie mit 1 Stück Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten worden, mit 6 harten Eierdottern 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 gestoßener Zucker, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Del und eine Messerspitze Salz beigegeben.

Schnittlauch-Sauce.

Eine halbe in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit 4 Eierdottern gestoßen, hievon so wie oben eine Sauce abgerührt, mit dem Unterschiede nur, daß derselben 2 Eßlöffel voll gestoßener Zucker mehr, und 1 Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittlauch beigegeben werden.

Gurken-Sauce.

Ein bedeutender Theil grüner Petersilie, etwas Kerbelkraut und Vertram werden in Salzwasser blanchirt, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht, gut ausgedrückt und mit 2 Stück gebeizten Sardellen, Kapern und 4 Stück Essiggurken fein geschnitten, dieses sodann mit 4 harten Eiern gestoßen und passirt; 1 Löffel voll Senf, 14 Dekagr. feines Del, Vertram-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 gepuzte Sardellen, 1 Büschel Petersilie, Kerbelkraut, Vertram, 4 Büschel Schnittlauch und 2 Stück frische Chalotten werden mit einander sehr fein geschnitten, mit 2 harten Eierdottern gestoßen und passirt. Ist dieses dann mit einem Kaffeebecher voll Senf, einigen Löffeln voll Tafellessig und Del, nebst 2 Messerspitzen Grobpfeffer fein abgerührt, so kann man es mit verschiedenen kalten Speisen serviren.

Rahm-Sauce.

Man sprudelt einen Eßlöffel Mehl, drei Löffel sauren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie und Chalotten oder Knoblauch, gießt es mit heißem Fleisch oder Fischbrühe auf und läßt es aufkochen. Man giebt diese Sauce zu Fleisch oder Fisch.

Französische Sauce.

Vier Eßlöffel sauren Rahm, zwei frische Dotter, vier Loth Sardellenbutter, ein Kaffeelöffel voll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, Thymian und Limoniensaft glatt verrührt, sprudelt man mit Fleisch- oder Fischbrühe auf dem Feuer, bis es dicklich wird und giebt es schnell über Geflügel oder Fisch.

Polnische Sauce.

Stiftlich geschnittene Mandeln, Rosinen, Weinbeeren, Zimmt und Gewürznelken kocht man mit $\frac{3}{10}$ Liter Wein, bis die Rosinen anschwellen, läßt dann ein Loth Butter heiß werden, giebt einen Löffel Zucker hinein, läßt ihn lichtbraun werden, Mehl und Brösel gemischt ansaugen, giebt das Gefottene und Limonienschalen dazu und servirt die Sauce zu frischen Zungen oder Rindfleisch.

Trüffel-Sauce.

Geschälte, fein blättrig geschnittene Trüffel dünstet man mit Butter, Chalotten, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gießt gute Suppe dazu.

Hagebutten-Sauce.

Man läßt in heißer Butter einen Löffel voll Mehl anlaufen, übergießt es mit Wasser und Wein, giebt so viel Hagebuttenfalle, daß es eine schöne rothe Farbe hat, oder man kocht Salse nur mit Saft von gedünstetem Wildpret auf.

Kalte Rahm-Sauce.

Man rührt vier hart passirte Eierdotter mit zwei Löffel feinem Del gut ab, giebt etwas Zucker und Salz, Bertram-Essig und einige Löffel guten Rahm hinzu. Diese Sauce kommt zum Rindfleisch zu Tisch.

Bertram-Sauce.

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

Kräuter-Sauce.

Die gewöhnlichen Suppenkräuter nebst einer Handvoll Spinat werden von den Stengeln 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 Eierdottern gestoßen, passirt und kurz vor dem Anrichten mit 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser, 2 Löffel voll feinem Del und 1 Löffel voll Zucker zu einer dicken Sauce abgerührt.

Orangen-Kren.

Wenn man mit 10 Defagr. Zucker von einer Orange die Schale abgerieben hat, wird dieselbe in eine Kasserole gegeben, der Saft von dieser Orange und 2 Limonien dazu durch ein Sieb ausgedrückt, etwas kochen gelassen und dann kaltgestellt. Dann wird eine Kaffeetasse voll Kren gerieben, fein geschnitten und in einer abgeriebenen in Wasser geweichten, jedoch gut aus-

gedrückten Semmel nebst 3 harten Eierdottern gestoßen, passirt und mit diesem Orangenzucker nebst einigen Löffeln voll Essig abgerührt. Sollte es zu dick sein, so wird mit etwas Wasser und Limoniensaft nachgeholfen, damit es die Dicke erhält, um einen verkehrten Löffel zu decken.

Fricassée-Sauce.

Acht harte fein passirte Eierdotter werden mit einem Kaffeebecher voll aufgelöster Glace oder Aspik sehr fein gerührt und einige Löffel voll feines Del und Vertram-Essig, etwas Salz und weißer Pfeffer am Eis dazugerührt. Dieses wird nun beim Anrichten entweder über kalte Hühner oder über einen weichgekochten Carviol gegeben. Beide können als Assietten servirt werden.

Grüne Biscuit-Sauce.

2 Büschel grüne 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 fein geschnittenem Vertram, 4 harten Eierdottern, 1 Eßlöffel von Spinattropfen und 12 Stück in Wasser getauchten und gut ausgedrückten Biscuits fein gestoßen, passirt und, damit selbe schön grün bleibt, erst beim Anrichten mit etwas Essig und Zucker zu einer Sauce abgerührt.

Apfel-Kren.

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

Mayonnaise.

4 weiche Eierdotter werden in eine Kasserole gegeben, etwas gesalzen und am Eis dick angerührt, sodann 14 Dekagr. feines Tafelöl und einige Tropfen Vertram-Essig tropfenweise eingerührt, so daß es das Aussehen 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 Asfiette servirt.

Kräuter-Mayonnaise.

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

Dritte Abtheilung.

Von den Zuspeisen.

Sauerkraut.

Das Einschneiden des Krautes geschieht am besten mit dem Krauthobel. Bevor noch das Einschneiden vor sich geht, müssen die festen Krautköpfe 8 Tage nach dem Abnehmen auf einem Haufen in einem lustigen, aber geschützten Raume liegen bleiben; sodann schneidet man zunächst die welken, zerrissenen oder grünen Blätter aus, bohrt den Strunk heraus und schneidet sie auf dem Krauthobel. Das geschnittene Kraut bringt man lagenweise in ein sehr reines und trockenes offenes Faß (bei kleineren Mengen in einen eben solchen Kübel), welches im Keller seinen Platz auf Pfosten hat. Der untersten Lage werden einige ganze Krautblätter unterlegt; zwischen jede Lage kommt etwas Kimmel, einige Wachholderbeeren und eine Handvoll Salz, worauf es fest eingedrückt und die oberste Lage wieder mit Krautblättern überdeckt wird. Ein reiner Leinwand, der die ganze Fläche zudeckt und an den Enden zwischen Faß und Kraut eingesteckt wird, kommt nun über das Kraut, dann ein passender Holzdeckel mit Steinen gleichmäßig beschwert, so daß der Saft den Deckel mit überläuft. Nun muß das Faß 3 Wochen unberührt bleiben; sobald es sauer riecht und schäumt, wird das oben aufstehende Wasser abgeschöpft oder aufgetunkt, ohne daß die Steine abgehoben werden, da sich das überständige Wasser nicht mehr mit dem