

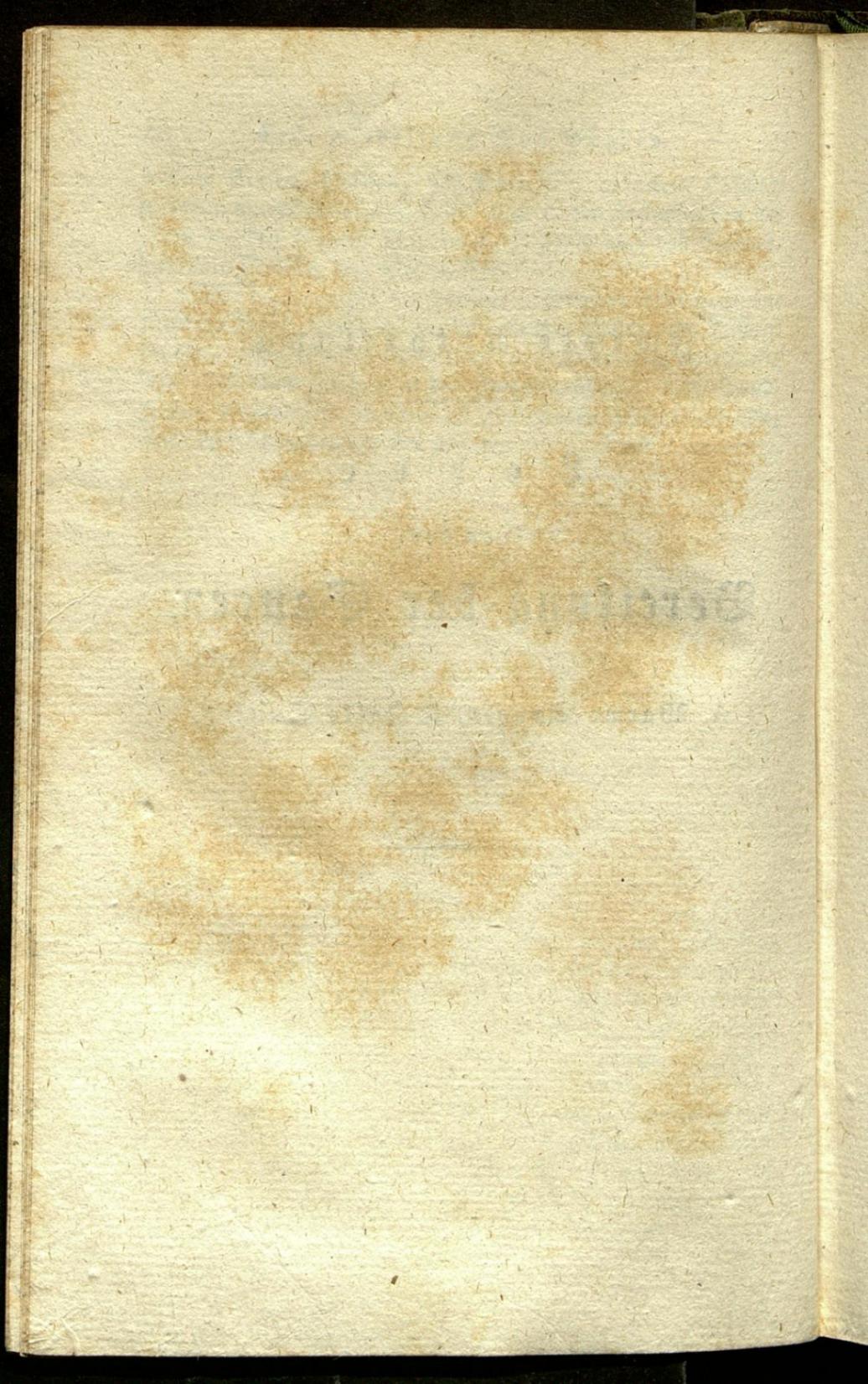
Zweyte Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Saucen.

A. Warme Saucen. B. Kalte Saucen.



A. Die warmen Saucen.

In ihrer Wesenheit, so wie in der Zubereitung, steht der Suppe die Sauce am nächsten. Es folgt daher auch die Lehre ihrer Zubereitung jener der Suppe in der natürlichsten Ordnung. Sie sollen erschöpfend behandelt werden. Nicht nur jene Saucen, die in besondern Geschirren kalt, und warm bey Tische zu den Speisen herungereicht werden, sondern auch solche, die man mit den Speisen gleich am Herde vereinigt; wodurch sich von selbst die Grundsätze entwickeln, die nicht minder auch die Verfertigung der Eingemachten, Fricassees, Ragouts, und überhaupt aller Entrees erleichtern.

Sie verdienen auch bey ihrer Anweisung alle Aufmerksamkeit und Ausdehnung, da eine wohlschmeckende, regelmäßige verfertigte Sauce außer allem Streite unter die Meisterstücke der Kochkunst gestellt werden kann.

Die weiße deutsche, und die braune Sauce sind die wesentlichsten Urstoffe aller Sauce-Gattungen, nur wenige ausgenommen, die alle ihre verschiedenen Benennungen nur von den verschiedenen Zuthaten annehmen, als da sind: feine Kräuter, Trüffel, Champignons, Auster, Krebse, Morcheln, Spargel u. d. gl., die ihnen auch zugleich den höheren Gaumenreiz geben. Darum auch jedem Koch, und jeder Köchin nicht genug empfohlen werden kann, sich von diesen obengenannten beyden, gleichsam Stamm-Saucen einen Vorrath zu verfertigen. Damit soll auch die Lehre beginnen.

Die weiße oder so genannte deutsche Sauce.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Schneideschinke werden würfelig geschnitten, und mit einigen Champignons, $\frac{1}{2}$ spanischen Zwiebel, grüner Petersilienwurzel und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, oder auch gutem Abschöpfette anpassirt, daran man nach der Menge der zu verfertigenden Sauce auch eine verhältnismäßige

Zahl von Kochlöffeln voll Mehl thut. Dieses läßt man auf dem Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren anschwitzen, füllt es mit weißer guter Suppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf, und rührt es wieder so lang, bis es in Sud kommt. Indem es auf gelindem Feuer fortsiedet, muß es beständig abgeschäumt werden. Nun wird es noch durch ein grobes Sieb durchgeschlagen und in einem irdenen Gefäß zu weiterem Gebrauche aufbewahrt.

Braune allgemeine Sauce.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit in dünne Scheiben geschnittenen guten Speck, und blätterweise geschnittener Zwiebel darauf; schneidet dann 1 Pfund Kalbfleisch in feine Schnitzeln, und bedeckt Speck und Zwiebel damit. Hat man sie vorräthig, kann man auch Abfälle von Carbonaden oder Geflügel beylegen.

Darauf gießt man einige Unrichtlöffel voll Wasser, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam, und so lange eindünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem allem gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und rührt es mit einigen Kochlöffeln voll Mehl ab. Nun mengt man weiter noch $\frac{1}{4}$ Pfund gewürfelt geschnittenen Schneideschinken, Champignons und einige Gewürznelken bey, läßt das Mehl noch ein wenig anlaufen, und füllt es halb mit Schü und halb mit Consommé auf. Diese Massa rührt man so lange am Feuer, bis sie siedet, und läßt sie bey mäßiger Flamme von einer Seite langsam sieden, während man Fett und Schaum abschöpft.

Ist sie hinlänglich dick, schlägt man sie durch ein Haarsieb, und bedient sich derselben nach Umständen.

Braune spanische Sauce.

Ein Stück Kalbfleisch, 1 Stück Schinke, 1 gelbe Rübe, 1 Wurzel Petersilie, einige Champignons, 1 spanische Zwiebel werden in Würfel zusammengeschnitten, mit ein Wenig Fett oder Butter abgedünstet, und $\frac{1}{2}$ Maß Consommé, nebst einem mittelgroßen Schöpflöffel voll brauner Sauce, darein gegossen, zuletzt auch 1 Seitel von dem besten weißen Weine,

oder noch lieber vom Champagner. Der Wein soll aber vorher gut versotten werden. Ebenfalls muß man dann das Ganze zusammen lange und stark, bis zur gehörigen Dicke einsieden lassen, indem man die sich so bildende Sauce nebenbey immer abschäumt. Ist sie zu der bezweckenden Dicke gekommen, wird sie rein durch ein Haarsieb getrieben, und dem Gebrauche überlassen.

Weißer spanische Sauce.

Erhält die nämlichen Zuthaten, wie obige braune spanische Sauce, und unterscheidet sich nur dadurch, daß sie mit weißer deutscher Sauce, und mit weißer Consommé allein, und nicht mit Schü oder brauner Sauce, aufgefüllt, und ohne Wein gut versotten wird.

Weißer italienische Sauce.

Einige weiß gepuzte, dann mit Citronensaft beträufelte Champignons, grüne Zwiebeln, und 6 oder 8 Schalotten werden fein zusammengeschnitten, und mit einem Stück Butter, und ein Paar Kochlöffel voll Mehl anlaufen gelassen, wozu weiter ein Stück Schneideschinke, und ein mit Gewürznelken besteckte ganze Zwiebel, nebst 1 Zehe Knoblauch gethan wird. Alles dieses füllt man mit einer Maß weißen guten Consommé auf, rührt es auf dem Feuer so lange herum, bis es in Sud geräth, aber nicht ohne das Fett genau vorher abzusondern. Nach diesem gießt man $\frac{1}{2}$ Seitel vorher gut versottenen weißen Champagner Wein, oder wo dieser mangelt, 1 Seitel vorher gut versottenen Oesterreicher weißen Wein dazu, und läßt alles zusammen neuerdings gut und sehr lange sieden, bis die Sauce sich ziemlich — nur nicht gar zu sehr — verdickt, womit sie vollkommen fertig ist, da man sie nicht durchzusehen, sondern bloß Schinke und Knoblauch heraus zu nehmen braucht.

Braune italienische Sauce.

Bleibt in allen ihren Bestandtheilen und in ihrer Zurichtung die nämliche, wie die italienische weiße Sauce, nur daß sie die

Farbe ändert, weil man sie statt der weißen Consommé mit guter Schü auffüllt.

Die englische Sauce.

Einige fein geschnittene Champignons, grüner Zwiebel, 6 bis 8 Schalotten werden mit einem Stück Butter, und ein Paar Kochlöffeln voll Mehl anlaufen gelassen, darunter man 1 Stück Schneideschinke mengt, und alles mit 1 Maß guter weißer Consommé auffüllt. Man rührt alles auf dem Feuer so lange, bis es zum Sude gelangt, und gießt noch 1 Seitel gut versotteneu Oesterreicher Wein hinein, mit welchem man es, aber nicht zu dick, einkochen läßt. Ist es bis dahin gediehen, so haect man noch die Dotter von 6 hartgesotteneu Eyern dazu, und träufelt den Saft von 1 Citrone darauf. Auch diese Sauce darf nicht durchpassirt werden, und nachdem einmahl die Eyer dazu gegeben worden sind, nicht mehr sieden.

Holländische Sauce.

Man vermischt $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, und rührt es mit $\frac{1}{2}$ Maß sehr starken Reduction oder eingegangenen Suppe fein ab, gibt ein Häuptchen Knoblauch, mit 2 Gewürznelken besteckt, und ein Paar abgeschälte fauer eingemachte Gurken, nebst 1 Stück Schneideschinken dazu. Man zieht nun alles mit einem Unrichtlöffel unter beständigem Rühren auf, salzt es, und säuert es mit $\frac{1}{2}$ Seitel Bertram, oder anderen starken, auch vorher versotteneu Essig.

Zu Ende nimmt man die Schneideschinke, die Gurken, und den Knoblauch heraus, und rührt sehr fein durchgetriebene, gut abblanschirte Petersilie darunter. Man kann diese Sauce auch mit dem Gelb einiger Eyer legiren, und statt mit Essig, mit dem Saft von 2 Citronen säuern.

Die nähmliche Sauce auf andere Art.

Ein Viertelpfund Butter, und ein halber Kochlöffel voll Mehl wird mit 4 Eyerdottern fein abgerührt, daran ein Seitel unverstotener starker Bertram- oder auch anderer Essig gegossen, gesal-

zen, und gepfeffert, und so unter unausgesetztem Rühren mit einem Unrichtlöffel auf dem Feuer aufgezo-gen.

Wenn diese Sauce zu dick zu werden scheint, kann man noch ein Bißchen unverfotenen Essig dazu geben. Manche mischen auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker bey, damit es einen contrastirenden Geschmack von Süß und Sauer erhält. In diesem Falle aber versteht es sich von selbst, Pfeffer und Salz hinweg zu lassen.

Die Kapern-Sauce.

Wenn man eine halbe kleine zerschnittene Zwiebel mit ein Paar Kochlöffeln voll Mehl, das in Butter oder Fett gelblich geworden ist, anlaufen gelassen hat, gibt man 1 Unrichtlöffel voll zerschnittener Kapern dazu, und füllt alles mit $\frac{1}{2}$ Maß guten Schü auf, wozu noch die Hälfte von $\frac{1}{2}$ Seitel gut verfotenen Essig gegossen wird. Man läßt alles zusammen versieden, und salzt es noch zum Schlusse. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Seitel Milchrahm, oder Sardellenbutter und fein geschnittene Limonien-Schalen daran rühren.

Die nähmliche Sauce auf französische Art.

Man gibt in eine Casserolle 4 Unrichtlöffeln voll braune Sauce, 1 Seitel Kesteron, und 1 Seitel gute Schü, läßt alles zusammen mit noch $\frac{1}{2}$ Seitel verfotenen guten Essig stark verkochen, und wenn er gegen Ende schon seine gehörige Dicke hat, kommen 1 Unrichtlöffel voll geschnittene Kapern, etwas Sardellenbutter, und fein geschnittene Petersilie dazu. Man erhält es nur warm zum Gebrauche, denn sieden darf es nicht mehr.

Die eigene Sauce en Fumée.

Fumée ist französisch, und heißt Geruch, der dem Saft von den Bestandtheilen, aus denen er gekocht ist, mitgetheilt wird.

Wenn man von Fasanen, Repphühnern oder Poulards eine Fische, oder von dessen Filet eine andere feine Speise macht, so werden die übriggebliebenen Rippen mit einem Stück Kalbfleisch, einem Stück Schneideschinke, mit Gewürznelken be-

stecker spanischer Zwiebel, mit ein Paar Champignons und mit ein wenig Fett gedünstet. Dieses mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Refieren angefüllt, läßt man zum Schlusse recht gut versieden. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Seitel gut versottene Wein mitkochen lassen, und wenn der Saft gehörig eingegangen ist, so seihet man ihn durch ein Haartuch. Will man aber diese Sauce gebunden haben, so muß man 3 Unrichtlöffel voll brauner Sauce dazugeben, und noch einmahl gut versieden lassen.

Sardellen-Sauce.

Man läßt $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, fein geschnitten, mit ein Paar Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Fett gelblich anlauen, gibt dann von 6 bis 8 Sardellen verfertigte Butter darunter, und rührt es mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü ab. Darauf läßt man es gut verkochen, salzt es ganz wenig, und thut zuletzt grüne, fein geschnittene Petersilie dazu. Wem es beliebt, kann diese Sauce auch mit Citronen-Saft säuern.

Die nämliche Sauce auf französische Art.

Man gießt 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce in eine Casserolle, und thut von 8 Sardellen verfertigte Butter dazu. Alles zusammen rührt man mit $\frac{1}{2}$ Maß guter brauner Schü ab, und läßt es mit einem Stück Schneideschinke zu gehöriger Dicke eingehen. Nun darf man den Schneideschinken nur wieder heraus nehmen, und verwendet die Sauce, wo man sie nöthig hat.

Gedünstete Zwiebel-Sauce.

Wenn man 3 weiße spanische, würfelig geschnittene Zwiebeln, 1 Schnitte Schneideschinke, und 2 ganze Champignons in zerlassenem Speck oder einem Stückchen Butter gelblich gedünstet hat, so gießt man 4 Unrichtlöffel voll brauner Sauce dazu, füllt es mit einer halben Maß guter Schü auf, und läßt alles zusammen gut verkochen. Vor dem Unrichten wird es gefalzen, nachdem vorher Schneideschinke und Champignons herausgenommen worden sind.

Im Falle Jemand diese Sauce sauer zu genießen wünscht, so gießt man 1 Eßlöffel voll versottene Essig zu, und läßt sie noch einmahl auffieden.

Die allgemein gebräuchliche Schnittlauch-Sauce.

Auf 1 Kochlöffel voll Mehl, in Butter gelblich angelauten, füllt man etwas mehr als 1 Seitel Schü, läßt es gut verkochen, und gibt 3 Büschchen fein geschnittenen jungen Schnittlauch dazu. Dann läßt man es nur 2 Sude aufwallen, salzt es, und richtet es an.

Die nämliche Sauce auf eine andere Art.

Man läßt 3 oder 4 Unrichtlöffeln voll brauner Coulis mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü stark reduiren. Ist dieß zu gehöriger Dicke eingesotten, abgeschäumt, gibt man 3 bis 4 Büschchen fein geschnittenen jungen Schnittlauch bey, salzt es, und hat sie fertig. Diese Sauce kann auch mit Limonien-Saft gesäuert werden.

Schalotten-Sauce.

Sie wird auf die nämliche Weise, wie die Schnittlauch-Sauce, nur mit dem Unterschiede, verfertigt, daß bey dieser Sauce die Stelle des Schnittlauchs mit fein geschnittenen Schalotten ersetzt werde, welche man vorher aber mit etwas Butter flüchtig anpassiren muß.

Knoblauch-Sauce.

Man läßt 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Schü in einer Casserolle gut und gäh versieden, schäumt es dazwischen ab, und mengt dann in feine Blätter geschnittenen Knoblauch dazu, welcher vorher in Essig, aber nur mit einem Waller im Sude, abblanschirt wird. Dieser Essig wird aber gänzlich weggegossen, die Sauce dagegen mit einem Unrichtlöffel voll Bertram- oder gutem Estragon-Essig, der vorher versotten seyn muß, gesäuert, und zum Schlusse gesalzen.

Gewöhnlicher Knoblauchkren.

Nach Verhältnis der Menge von Sauce, die man zu verfertigen Willens ist, schneidet man $\frac{1}{2}$ oder eine ganze Semmel blätterweise, zerkoht sie mit Suppe gleich einem Panadel, und sprudelt sie mit einem Kochlöffel ab. Darcin

wirft man ein bißchen aufgelösten Saffran, und 6 bis 8 Knöpfe geschnittenen Knoblauch, läßt es noch ein Paar Mahl auffieden, und salzt es wie üblich. Nach Geschmack der Gäste kann man auch ein Stück geriebenen Kren dazuthun, welches aber nicht unumgänglich nöthig ist.

Allgemeiner Suppen- oder Butterkren.

Ein Viertelfund gute Butter, ein Kochlöffel voll weißes Mehl und eine Handvoll geriebener Kren werden mit einem großen Seitel Suppe kalt und fein abgerührt, gesalzen, und dann mit einem Unrichtlöffel auf gähem Feuer aufgezo- gen, während dem das Unrühren immer fortgesetzt wird. Nun läßt man ihn, ehe er zur Tafel geschickt werden kann, noch ein Paar Mahl im Sude aufwallen.

Der Mandelkren.

Ein Viertelfund Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Viertelfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln werden erst gut durcheinander abgerührt; ist dieses geschehen, gibt man ein großes Seitel Obers oder Milch nach und nach dazu, verkocht es ziemlich lange auf dem Feuer, und passirt dann alles zusammen durch ein Haartuch oder großes Sieb, worauf man ein Stück geriebenen Kren nebst einem Stück Zucker darein wirft. So wird es bis zur Tafel warm gehalten, aber nicht mehr zum Sude gelassen.

Milchrahmkren.

Einen halben Kochlöffel voll Mehl, mit Butter oder Abschöpfette etwas angelauten, rührt man mit einem Seitel weißer Suppe ab, womit auch alles gut versotten werden muß. Hierauf gießt man ein Seitel Milchrahm, und läßt es, bis es die gehörige Dicke erreicht hat, einkochen. Zum Schlusse wirft man geriebenen Kren und das übliche Salz hinein. Es ist auch angenehm, nebst dem Kren in diese Sauce fein geschnittenen, gut anpassirten Sauerampfer zu geben.

Senf-Sauce.

Eine spanische Zwiebel, ein Paar Champignons fein geschnitten, in wenig zerlassenem Speck gelb verdünstet, wer-

den mit 3 Unrichtlöffeln voll brauner Coulis, und 1 großem Seitel Schü lange und gut versotten, und dann zur Erfüllung des Titels 1 Unrichtlöffel voll Kremser Senf hineingegossen. Nun wird diese Sauce nur noch gesalzen, aber nicht mehr gesotten.

Braune Sauce von frischen Gurken.

Nachdem man 3 frische große Gurken geschält, in 2 Theile geschnitten, und die Körner herausgepugt hat, werden sie entweder blätterweise oder länglich geschnitten, gesalzen und in $\frac{1}{2}$ Seitel Essig eingeweicht. Einstweilen siedet man in einer Casserolle hinlängliches Wasser, und gibt die Gurken sammt dem Essig in den Sud, blanschirt sie bey einigem Aufwallen des Sudes ab, und seigt sie durch ein Haarsieb. Dann läßt man eine halbe fein geschnittene spanische Zwiebel in Butter anlaufen, gibt die abblanschirten Gurken hinein, 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und 1 großes Seitel Schü darauf, und verkocht alles zusammen, wie es sich gebührt. Zum Schlusse wirft man noch eine starke Messerspitze voll fein geschnittenes rohes Bertramkräutel und grüne Petersilie dazu, und säuert es mit einem Unrichtlöffel voll versotteneu Bertram-Essig.

Weißer Sauce von frischen Gurken.

Die Wahl der Ingredienzien, und die Zubereitung sind die nähmlichen, wie bey der vorigen Sauce. Nur gibt man der Farbe wegen 3 Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, und 1 großes Seitel weißes Consommé, welches ebenfalls gut versotten werden muß, hinzu, säuert es mit Bertram-Essig, wirft eine große Messerspitze voll fein geschnittenes rohes Bertramkräutel und grüne Petersilie hinein, salzt, und legirt es zulezt mit 3 Eyerdottern.

Sauce von marinirten oder gesäuerten Gurken.

Acht oder 12 gesäuerte Gurken, rund abgeschält und blätterweise geschnitten, werden mit einigen fein zusammengeschnittenen Schalotten, Champignons, und 1 Büschchen Petersilie in Butter flüchtig anpassirt, worauf man 3 Unrichtlöf-

feln voll brauner Sauce, und 1 großes Seitel Schü gießt. Dieses säuert man mit 1 Unrichtlöffel voll gut versottenen Essig, läßt es recht stark einkochen, und salzt und pfeffert es zum Schusse.

Sauce von durchgetriebenen Gurken.

Einen großen Kochlöffel voll Mehl läßt man mit einem Stück Butter gelblich anlaufen, gibt ferner noch fein geschnittene spanische Zwiebel, 3 große geschälte, zusammengeschnittene, in Essig und Wasser abblanschirte Gurken, dann noch 1 oder 2 Büschel abblanschirte zusammengeschnittene Petersilie, 1 Messerspitze voll frischen geschnittenen Bertram dazu, und füllt alles mit einem großen Seitel Suppe auf. Nun läßt man es lang und stark verkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und gießt zum Schlusse $\frac{1}{2}$ Seitel guten dicken Milchrahm daran.

Sauerampfer = Sauce.

Ein Paar Hände voll gut ausgewaschenen, und der Stängel beschnittenen Sauerampfer passirt man mit einem fein zusammengeschnittenen Champignon und einer halben spanischen Zwiebel in einem zerlassenen Stück Butter gut an, gießt 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce hinzu, und läßt es mit 1 großem Seitel Schü gut verkochen. Das gewöhnliche Salzen macht den Schluß.

Die nämliche Sauce auf eine andere Art.

Sauerampfer, Champignon, spanische Zwiebel werden in der Zurichtung eben so, wie bey voriger Sauce behandelt. Nun gießt man aber 3 Unrichtlöffeln voll weiße deutsche Sauce, und 1 großes Seitel weißes Consommé darauf, und läßt es gut einkochen. Zuletzt wird es mit einer Liaison von 3 Eyerdottern legirt. Diese Sauce duldet auch 1 Unrichtlöffel voll Milchrahm, doch darf sie nicht mehr gesotten werden.

Sauce von durchgetriebenem Sauerampfer.

Von wohlgewaschenem Sauerampfer werden 3 Hände voll nebst 1 Champignon, ein wenig Zwiebel und 1 Büsch-

den Petersilie fein zusammengeschnitten, und in einem zerlassenen Stück Butter gut gedünstet. Auf dieses gießt man 3 Unrichtlöffeln voll weiße deutsche Sauce, und läßt es mit einem großen Seitel guter Consommé gehörig dick einkochen; mischt weiter noch die Dotter von 6 hartgesottenen Eyern, fein zerstoßen, und 2 Unrichtlöffeln voll guten dicken Mildrahm bey, und passirt alles durch ein Haarsieb. Es wird nun nur noch gesalzen, und warm bloß zum Anrichten bereit gehalten. Sieden darf man es nicht mehr lassen.

Paradiesäpfel = Sauce.

In einer wenig fetten Suppe müssen, verhältnismäßig ihrer Größe, 8 oder 10 Paradiesäpfeln nebst zerschnittener Zwiebel vor allem weich gedünstet werden. Dazu gibt man einen großen Kochlöffel voll Mehl, welches erst in einem Stück zerlassener Butter oder Kernfett gelblich angeschwitzt worden ist, und füllt 1 großen Seitel gute Suppe darauf. So wird es zu gehöriger Dicke verkocht, durchpassirt, wie üblich gesalzen, und ist zur Tafel bereit.

Die nämliche Sauce auf eine andere Art.

Sieben oder 8 Paradiesäpfel, gewaschen, und in mehrere Theile geschnitten, werden in einer Casserolle weich gedünstet, die man mit 2 oder 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce vermengt, je nachdem man mehr oder weniger von der hier anzugebenden Sauce zu erzeugen wünscht, und läßt es mit 1 großen Seitel Schü ganz verkochen. Man gibt ein Stück Zucker hinein, und passirt das Ganze durch ein Haarsieb. Diese Sauce wird auch nur warm gehalten, und nicht wieder gesotten.

Schampignons = Sauce.

Sechs oder 8 Schampignons, gut gewaschen, geschält, länglich oder blätterweise geschnitten, und den Saft einer halben Limonie darauf geträufelt, passirt man mit einem Stück zerlassener Butter gut auf dem Feuer an. Man gießt dann 3 Unrichtlöffeln voll weiße deutsche Sauce darauf, läßt es mit 1 großen Seitel guter Consommé versieden, und salzt die

hiermit fertige Sauce, nachdem man den Schaum vorher noch rein abnimmt, und 1 Büschchen abblanschirte geschnittene Petersilie dazu thut. Soll diese Sauce aber braun werden, muß die weiße deutsche Sauce mit einer braunen Coulis, und die weiße Consommé mit Schü verwechselt werden. Dann wird sie aber mit Citronen-Saft gesäuert, und die Petersilie weggelassen.

Ordinäre Champignons = Sauce.

Zu 6 bis 7 gut gepugten, gewaschenen und zerschnittenen Champignons, die in einer Casserolle mit einem Stück zerlassener Butter und ein wenig Zwiebel auf dem Feuer gut angeschwitzt werden, gibt man 1 Kochlöffel voll Mehl, und läßt es gut verschäumen. Das füllt man mit 1 großen Seitel weißer Suppe auf, und läßt es am Ende zur gehörigen Dicke mit 1 Büschchen roher, fein geschnittener Petersilie verkochen. Das Salzen versteht sich von selbst.

Gelbe Rüben = Sauce.

Man wählt dazu eine große goldgelbe Rübe, schneidet sie sehr fein und nudelförmig, dünstet sie in einem Stück zerlassener Butter mit Zuckerweich, gibt 2 bis 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce darauf, und versiedet alles gehörig mit einem großen Seitel guter Schü oder auch weißer Consommé. Schließlich mengt man auch fein geschnittene Petersilie und Salz bey.

Ragout = Sauce.

Ein abblanschirtes Kalbs-Bries und einige Champignons, klein gewürfelt geschnitten, passirt man mit einer Messerspitze voll fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie in einem Stück Butter gut an; dazu gibt man von 2 weichgesottene Ochsenhäuten nur das Weiße sammt einigen eben so weichgesottene Hahnenkämmen, ebenfalls fein und würfelig geschnitten, und läßt alles mit 3 Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce, $\frac{1}{2}$ Maß guter Consommé gut verkochen. Diesem folgt dann weichgesottener, klein geschnittener Spargel, Carviol, Maurachen, Krebschweifel, und wie Erbsen große Fasche-Knödel, die vorher gebacken und abgesotten werden müssen. Nach ohnehin

verstandenen Salzen mischt man schließlich abblanschirte zerschnittene Petersilie darunter.

Krebs = Sauce.

Ein halbes Viertel = Pfund kalte Krebsbutter rührt man mit einer Messerspitze voll Mehl fein ab, gibt 2 Unrichtlöffeln voll weiße so genannte deutsche Sauce dazu, und füllt es beyläufig mit 1 großen Seitel weißer Consommé an. Bis es zu sieden anfängt, rührt man es beständig auf dem Feuer um, und legirt es zuletzt mit Krebsbutter, damit es eine schöne rothe Farbe erhält. Beym Unrichten wirft man noch zerschnittene Krebschweifeln hinein.

Grüne Erbsen = Sauce.

Zu 1 Seitel feiner grüner Erbsen, welche in ein wenig Wasser und mit einem Stückchen Butter recht weich gedünstet werden müssen, gibt man 3 Unrichtlöffeln voll weiße Sauce und ein großes Seitel weiße Consommé. Alles zusammen läßt man gut verkochen, indem man zuletzt noch einige Messerspitzen voll gestoßenen Zucker und ein Paar Büschchen abblanschirte zerschnittene Petersilie darunter wirft. Im Falle die Sauce zu dick würde, muß man noch ein Bißchen Suppe nachgießen.

Austern = Sauce.

Zwölf schöne frische, aus der Schale gelöste Austern werden sammt dem Saft in eine Casserolle geworfen, und darauf ein Seitel starker siedender Wein gegossen, damit sie anlaufen. Die schwarzen Härte werden ihnen rein abgeschnitten, und die Austern, weil sie nicht sieden dürfen, einstweilen zur Seite gethan, bis die Sauce fertig ist. Die Härte läßt man aber mit dem versottene[n] Weine noch eine kleine Weile kochen, und seih[t] ihn in eine Casserolle ab, dazu noch 3 bis 4 Unrichtlöffeln voll weiße Sauce, einen halben Kochlöffel voll Finsherbess und $\frac{1}{2}$ Maß Consommé gießend. Alles muß gut versotten und abgeseiht werden, darein man am Schlusse die von 6 Sardellen gefertigte Butter, sammt ein Paar Büschchen fein geschnittener Petersilie und die gereinigten ganzen

Austern thut, mit einer Liaison von 2 Eyerdottern legirt, und mit dem Saft einer Citrone gesäuert.

Braune Austern = Sauce.

Einige Champignons, grüne Zwiebel, ein Paar Schallotten, ein Büschel grüne Petersilie vorher fein zusammengeschnitten, läßt man nur flüchtig mit einem kleinen Stückchen Butter anschwizen. Nachdem man aber 3 oder 4 Unrichtlöffeln voll braune Sauce darauf gegeben, füllt man es mit $\frac{1}{2}$ Maß Schü an, und läßt es lang und stark versieden. Nachdem dieß geschehen, löset man 12 bis 15 Austern aus ihren Schalen, legt sie mit dem Saft in eine Casserolle, gießt siedenden, guten weißen Wein darauf, schneidet die schwarzen Härte rein weg, und gibt die Austern bey Seite. Die Härte läßt man jedoch mit dem Weine noch ein wenig verkochen, feiht den Wein durch ein Sieb auf die vorbeschriebene Sauce, und läßt alles zusammen noch einige Mahl im Sude aufwallen. Am Schlusse rührt man die Butter von 6 Sardellen, träufelt den Saft von 1 Limonie, und thut die auf die Seite gelegten Austern darein, ohne das Ganze mehr zu sieden.

Austern = Sauce auf holländische Art.

Ein Viertel = Pfund Butter, 8 fein geschnittene zerstoßene und durchpassirte Sardellen, ein halber Kochlöffel voll Finsberbes, ein halber Kochlöffel voll Mehl, 3 Eyerdotter müssen kalt und fein abgerührt werden. Darauf gießt man ein halbes Seitel Vertram = Essig, der vorher gut zu versieden ist, und rührt es wieder mit 1 Seitel weißer Consommé ab. Unter beständigem Umrühren mit dem Unrichtlöffel wird dieß Alles auf dem Feuer zu gehöriger Dicke aufgezo- gen, und dann endlich die zugerichteten Austern, sammt ihrem abgefeihten Saft, dazu gethan.

Man kann auch, wenn die Sauce schon völlig fertig ist, $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch mit 1 Messerspitze voll Salz, fein zerreiben, darunter mengen; doch ja am Schlusse es nicht mehr sieden lassen. Dazu läßt sich auch ganz schicklich ein Stück Glace oder ein Eßlöffel voll kräftiger Reduction verwenden. Übrigens müssen die Austern, die man dazu gebraucht, eben nicht

ganz bleiben. Sie können in mehrere Stücke zerschnitten oder zerhackt werden.

Weisse Mäschel = Sauce.

Fünzig Mäscheln müssen ganz frisch seyn, und gut ausgewaschen, und dann in einer Casserolle mit 1 Seitel weißem Weine auf dem Feuer durch einen einzigen gähen Sude aufgesprengt werden. Die Hälfte der Schalen wird abgelöst, und auf die Seite gelegt, der durchgeseigte Wein aber mit 3 Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, einem halben Kochlöffel voll, vorher in Butter ein wenig anpassirten Finsherbes vermengt, und gut verkocht. Zuletzt wird diese Sauce mit einer Liaison legirt, die aus einer aus 6 Sardellen gefertigten Sardellenbutter aus dem Saft einer Citrone, und aus drey Eyerdottern bestehen muß. Beym Unrichten nimmt man die Mäscheln sammt den halben Schalen, worin sie liegen, oft aber auch ohne Schalen, dazu. Diese Sauce darf auch nicht mehr sieden.

Braune Mäschel = Sauce.

Ist in ihrer Bereitung ganz der vorigen gleich. Nur wechselt, der Farbe wegen, die braune Sauce mit der weißen, die Schü mit der Consommé. Das Legiren mit den Eyerdottern zuletzt bleibt aber hier ganz weg.

Mäschel = Sauce, noch auf eine andere Art.

Die schon von der Schale ganz ausgelösten und auf vorgeschriebene Weise bereiteten Mäscheln wirft man in eine braune italienische Sauce, sammt deren durchgeseigtem Saft, und thut die schon vorn erwähnte Sardellenbutter, den Saft von einer Citrone, und 1 mit einer Messerspitze voll Salz zerdrückten Rocamboll zuletzt dazu.

Aufgezogene Mäschel = Sauce.

Ein Viertel = Pfund Butter wird mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, einem halben Kochlöffel voll anpassirten Finsherbes, 1 Büschchen zusammengeschnittener Petersilie, 3 Eyerdottern, Sardellenbutter von 8 Sardellen, kalt und fein abge-

rührt, dazu kommt der Saft von dem versottenen und durchpassirten Seitel Wein, den man zum Auffsprengen der Müschern gebraucht hat, und 1 großes Seitel gute weiße Consommé. Dieses Alles zieht man unter beständigem Rühren beym Feuer gäh auf, und thut zum Schluß Citronensaft, und einen halben, mit ein wenig Salz zerdrückten Rocambole dazu.

Trüffel-Sauce.

Obschon man sich im Fall der Noth mit den ungarischen Trüffeln behelfen muß, nimmt man, wenn man sie haben kann, die romanischen, und zwar ein $\frac{1}{4}$ Pfund, und wenn man sie gewaschen und geschält hat, schneidet man sie entweder in dünne Scheiben, oder länglich oder würfelig, und läßt sie mit 3 Behen fein geschnittenen Schalotten, 1 Büschchen eben so fein geschnittener Petersilie, einem kleinen Stück Butter und 3 Unrichtlöffeln voll guter weißer Consommé zugedeckt anschwitzen, wobey man das Ganze auch ein wenig salzt. Dann gießt man drey Unrichtlöffeln voll weiße Sauce, und 1 Seitel weiße Suppe darauf, welches alles zusammen in gehöriger Dicke einkochen muß. Ist dieses geschehen, so nehme man zum Schluß Fett und Schaum hinweg, und thue ein Stück Glace dazu. Will man die Sauce braun haben, gieße man, statt weißer Sauce, braune Coulis und Schü darauf.

Die weiße Trüffel-Sauce wird zum weißen Geflügel, oder andern feinen Speisen, die braune aber zum Wildpret verwendet.

Zu einem Haschee fein geschnitten und anpassirt, kann man die Trüffeln auch oft in eine weiße oder braune, gut reducirte Sauce geben, und ohne mehr zu sieden, über die gewählte Speise anrichten.

Die nähmliche Sauce auf eine andere Art.

Ein Viertel-Pfund gute schwarze Trüffeln werden auf die nähmliche Art gewaschen, geschält und geschnitten, und mit einigen sehr fein zusammen geschnittenen Schalotten, 1 Büschchen Petersilie, einem Stück Butter, und ein Paar Unrichtlöffeln voll Consommé, gut zugedeckt, gedünstet. Man salzt es, gießt dann einen Unrichtlöffel voll brauner Sauce, und $\frac{1}{2}$ Seidel gute starke Re-

duction darauf, läßt es ein Paar Mahl gäh aufkochen, und die Sauce ist vollendet. Sie muß halb klar seyn. Sollte sie zu dick werden, so muß man zur Verdünnung noch einen Unrichtlöffel voll Schü darein gießen.

Ofter gießt man auf die gedünsteten Trüffeln nur allein ein klares Seitel Reduction, läßt es mit derselben nur ein Paar Mahl aufwallen. Dieses nennt man dann die klare Trüffel-Sauce.

Orangen = Sauce.

Die dazu bestimmten Orangen (man wählt lieber bittere, als süße) werden vor Allem geschält. Aus den Schalen nimmt man das Weiße rein weg, schneidet diese blätterweise, oder in länglicher Form, blanschirt sie gäh im Wasser ab, und seibt sie auf ein Sieb. Während dieser Vorbereitung läßt man ein kleines Stück zerstoßenen Zucker mit einem Eßlöffel voll Wasser auf dem Feuer bräunlich goldgelb werden, und wirft dann die auf oben vorgeschriebene Weise zubereiteten Orangen-Schalen hinein, dazu man schnell einen Unrichtlöffel voll Schü mengt, mit den sie erst einige Mahle aufkochen müssen, nachdem man noch 2 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, nebst 1 Seitel guter Consommé darauf schüttet, und alles, nebst dem Saft von 2 Citronen, wieder eine Weile verkochen läßt. Zum Schlusse kommt ein Stück Glace dazu, und sind die Orangen süß, gibt ihr beygemischter Saft dieser Sauce mehr den Charakter ihrer Benennung, und einen lieblicheren Geschmack.

Klare Orangen = Sauce.

Die Vorbereitung der Orangen ist bey dieser Sauce ganz die Nähmliche, wie bey der vorigen: schälen, das Weiße von den Schalen abnehmen, länglich oder blätterweise schneiden, gäh abblanschiren, und in gebrannten Zucker werfen, worauf man dann nur 3 große Unrichtlöffeln voll Aspik = Saft mengt. Diese Sauce braucht gar nicht zu sieden.

Man gibt sie, des guten Geruches wegen, gleich zur gehörigen Speise auf die Tafel. Man kann zulezt auch einen Unrichtlöffel voll gute Reduction, oder ein Stück Glace darein werfen.

Grüne Sauce.

Nachdem 4 Büschchen grüne Petersilie, ein Büschchen grüne junge Zwiebel, Pimpernell und Bertram gut ausgewaschen, in Wasser gut abblanschirt, abgeseiht, und wieder mit frischem Wasser abgekühlt worden sind, so werden sie fein zusammengeschnitten, und durch ein Haarsieb getrieben, worauf alles dann zur gänzlichen Vollendung mit 1 Seitel Reduction, oder eingegangnem Glace = Saft abgerührt, und mit 1 Eßlöffel voll gut versottenem Bertram = Essig gesäuert wird. Diese Sauce wird nicht gesotten, sondern nur warm gebraucht. Um ihr einen vollkommenen Hochgeschmack zu geben, so thut man auch Fümee = Saft von Fasanen oder Repphühnern hinzu.

Die nähmliche Sauce auf eine andere Art.

Die gleichen Ingredienzen, wie bey der vorigen, nähmlich: Bertram, Pimpernell, Petersilie, grüne Zwiebel, Schnittling werden, von Jedem ein Paar Büschchen, roh, gewöhnlich zwar fein, doch aber auch nach Belieben gröber, erst zusammengeschnitten, dann 1 Seitel gute Reduction, oder halb eingegangener Glace = Saft darübergegossen; zum Schlusse auch 1 Unrichtlöffel voll versottener Bertram = Essig. Um sie aber ganz klar zu erhalten, muß man, statt allem diesem, nur 4 oder 5 Unrichtlöffeln voll Uspick = Saft dazu nehmen. Auch diese Sauce wird nur warm gebraucht, und nicht gesotten.

Süße Marmelade = Sauce.

Ein Paar Unrichtlöffeln voll Marmelade, nähmlich eingesottene Ribisel, und anderes Obst zum Wechselln, werden noch mit einem Stück Zucker, obschon die Marmelade Zuckerstoff genug enthält, und einem Seitel rothen Wein gut versotten, und durch ein Sieb geschlagen. Himbeeren, Hetschebetschen (Sagebutten), Marillen und Pflaumen erhalten zwar auch noch ein Stück Zucker, müssen aber mit 1 Seitel weißen Weines versotten, und nicht durchgeschlagen, sondern nur fein abgerührt werden. Von selbst versteht sich's, daß man von der Marmelade in dem Maße gibt, als man Sauce haben will.

Orangen = Kren = Sauce.

Man reibt 3 Stück Orangen, von denen man die hochrothen auswählt, auf einem beyläufig $\frac{1}{4}$ Pfund schweren Stück Zucker streng ab, und gibt diesen mit dem von Orangen zerriebenen Zucker in eine Casserole; dazu auch noch das Abgeriebene von 4 Citronen mit 1 Unrichtlöffel voll klarem frischem Wasser gethan wird, damit sich aller Zucker kalt auflöst. Von obigen Orangen und Citronen wird der Saft genau ausgepreßt, darauf geträufelt, und das Ganze durch ein Haarsieb getrieben. Nun wirft man nur noch eine Hand voll fein geriebenen Kren darein, und läßt es warm werden. Wenn die Citronen nicht sehr saftreich sind, wie das öfter der Fall ist, so müßte man zur Ergänzung des Saftes schon einige mehr nehmen.

Halbklare, scharf = pikante Sauce.

Eine halbe spanische Zwiebel mit 1 Büschchen grüner Petersilie und ein Paar Schampignons schneidet man fein zusammen, und gesellt 1 ganze Zehe Knoblauch, mit 2 Gewürznelken besteckt, und ein Stück Schneideschinke dazu. Man passirt das mit einem kleinen Stück Butter gut an, und gießt 1 Seitel gute Schü und ein Paar Unrichtlöffeln voll Glace-Saft, auch Brais-Saft von Fasanen oder Kapphühnern, nebst $\frac{1}{2}$ Seitel versottenem Bertram oder anderem starken Essig dar- ein. Man läßt alles zusammen verkochen, salzt, pfeffert es, und nimmt den Knoblauch und die Schinke wieder heraus. Um aber dem Titel einer halbklaren Sauce vollkommen zu entsprechen, muß man zuletzt noch einen großen Unrichtlöffel voll brauner Coulis hinzugießen, und sie noch einige Mahl im Sude aufwallen lassen.

Pflirsich = Sauce.

Ein Seitel Schü vermengt man mit einem Unrichtlöffel voll Reduction oder Glace-Saft, säuert es mit einem Unrichtlöffel voll gut versottenem starken Essig, und läßt alles ein Paar Mahl aufkochen, wozu man am Ende sechs in 4 Theile zerschnittene und geschälte, rohe, aber wohlgereste Pflirsiche gibt.

Dann darf man diese Sauce ja nicht mehr kochen, sondern nur warm werden lassen.

Man kann auch frische, abgezapfte Ribiselbeeren, oder rohe, fein nudelförmig geschnittene Äpfel, statt der Pfirsiche, dazu nehmen. Auch kann diese klare Sauce mit durchgetriebener abblanschirter grüner Petersilie oder Spinatöpfen kalt und fein abgerührt werden, damit sie eine grüne Farbe erhält, und so wird sie mit den Pfirsichen nur warm angerichtet.

Eben so pflegt man, statt der Schü und statt der Reduction oder des Glace-Saftes, bloß einen geklärten Aspice-Saft, ungefähr von 1 Seitel, dazu zu geben, und will man mehr Sauce erhalten, darf man nur mehr Aspice-Saft dazu nehmen, worin man die rohen abgeschälten und zertheilten Pfirsiche, oder Ribisel, oder Äpfel legt. Wie schon gesagt, muß bey solchen Zubereitungen das Sieden überall vermieden werden.

Sauce von heurigen Weintrauben.

Ein Seitel gute Schü wird mit einem Unrichtlöffel voll Reduction, oder in Ermanglung dieser auch mit Glace, oder stark eingegangenen Braise-Saft vermengt. Dazu gibt man die Beeren von einer halbreifen Weintraube, die vorher abblanschirt werden, und säuert es mit einem Unrichtlöffel voll Saft von ausgepreßten Weinbeeren. So gestaltet, richtet man die Sauce warm, ohne sie zu kochen, an. Sie kann auch grün gemacht, und nach Gefallen mit einem Stückchen Zucker versüßt werden.

Sichorien-Sauce.

Von dem Sichorien-Salat werden die gelben Kränzchen abgezapft, abblanschirt, und mit 3 Champignons nudelförmig geschnitten, nebst einer großen Messerspitze voll zerschnittener grünen Zwiebel anpassirt. Darauf gießt man 3 Unrichtlöffeln voll weiße Sauce, und ein großes Seitel weiße Consommé, und läßt alles zusammen gut verkochen. Zuletzt wird es gesalzen, und mit einer Liaison von 2 Eyerdottern legirt. Wird diese Sauce aber mit eben so vieler brauner Coulis und Schü angefüllt, so bleibt die Liaison hinweg.

Sauce au patriarche.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Viertel-Pfund Schneideschinke, 6 Champignons in Würfel geschnitten, dazu man noch ein Paar ganze, mit einigen Gewürznelken bespöckte Rocambolen thut, werden in einem halben Viertel-Pfund zerlassenen Speck mit einem Unrichtlöffel voll Schü gut gedünstet; darauf gießt man 1 Seitel versottenen rothen Wein, 2 Unrichtlöffeln voll versottenen scharfen Essig, und wieder 1 Seitel gute Schü. Dieses alles läßt man mit 2 Unrichtlöffeln voll brauner Coulis stark sieden, und nur zur gehörigen Dicke eingehen; denn die Sauce soll halbklar und nicht zu dick werden. Sie soll immer abgeschäumt, von allem Fette gereinigt und durchpassirt werden, damit das Kalbfleisch, die Schinke, die Champignons und Rocambolen wieder davon wegkommen, und sie zu gehöriger Reine gelangt.

Flamändische Sauce.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, kalt abgerührt, gießt man $\frac{1}{2}$ Seitel gut versottenen Champagner-Wein, oder andern guten geistigen Wein, 1 Seitel gutes weißes Consommé, und etwas Glace-Saft, und zieht es mit einem Unrichtlöffel unter beständigem Herumrühren auf dem Feuer gäh auf. Ist alles gut aufgesotten und abgeschäumt, so gibt man noch 1 Büschchen fein geschnittene und abblanschirte Petersilie dazu, salzt und pfeffert es, und gibt die fertige Sauce, ohne sie lange stehen zu lassen, zur Tafel.

Salmi-Sauce.

Die Rippen von Tasanen oder Kepphühnern, Schnepfen, Kronawettern, Wachteln, Rohrhühnern oder kleinen Vögeln zusammen gestoßen, werden in einem Casserolle mit ein Bißchen ganzen Gewürz, ein Paar ganzen Schalotten, und $\frac{1}{2}$ Häuptel Rocambole, geschnittener Zwiebel, einigen Champignons, einem Stück Schneideschinke, $\frac{1}{2}$ Pfund würfelig geschnittenen Kalbfleisch, mit einem Stück Butter anpassirt, und mit einem Unrichtlöffel voll fetter Suppe auf einem gelinden Feuer gedünstet, und darauf 1 Seitel versottener rother Wein, 1 gro-

hes Seitel guter Schü, und 2 Unrichtlöffeln voll brauner Couliß gefüllt. Alles wird stark zusammengesotten, abgeschäumt, von allem Fette gereinigt, gesalzen, und durch ein Saartuch scharf durchpassirt. Ohne dieses alles weiter sieden zu lassen, gibt man 1 Eßlöffel voll Glace-Saft dazu, und wird also auch nur warm angerichtet.

Pohlische Sauce.

Man läßt 5 oder 6 Unrichtlöffeln voll brauner Couliß, nach Verhältniß der Menge von Sauce, die man erzeugen will, mit 1 großen Seitel guter Schü zur gehörigen Dicke verkochen. Darauf gießt man $\frac{1}{2}$ Seitel wohl versotteneu weißen Wein, den man wieder eine Weile mitkochen läßt, und dann gut abschäumt, und gibt zum Schlusse 1 Eßlöffel voll gestohlenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Viertel-Pfund geschwellte, stiftelförmig geschnittene Mandeln und Pistazien, eben so viel Weinbeerl und Ziveben ohne Kern, und ein wenig fein geschnittene Citronen-Schalen dazu. Dieses alles macht man noch ein Paar Mahl im Sude aufwallen, und überläßt es dem weiteren Gebrauche.

Pohlische Sauce auf eine ordinäre, allgemeinere Art.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch und 1 Stück Schinke fein gewürfelt, läßt es mit 1 zerschnittener spanischer Zwiebel in zerlassener Butter oder Kernfett gelblich dünsten, dazu bräunet man 2 Kochlöffeln voll Mehl und ein kleines Stück Zucker. Man füllt ferner $\frac{1}{2}$ Seitel weißen, gutversotteneu starken Wein, sammt 1 großen Seitel guter Suppe darauf, und läßt es gut verkochen. Dann seihet man es durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle, und gibt 3 bis 4 Loth Weinbeerl und Ziveben ohne Kern, und eben so viel geschwellte und stiftelartig geschnittene Mandeln, nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gestohlenen Zucker, und zuletzt ein wenig Citronen-Schalen dazu, und läßt es noch einige Waller im Sude aufstosen.

Obers = Sauce.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, einige weißgeschälte Champignons, und eine halbe zerschnittene weiße spanische Zwiebel, mit einem Stücke Butter anpassirt, gießt man 3 Unrichtlöffeln voll weiße deutsche Sauce, ein Seitel weiße gutes Consommé, und läßt es wohl versieden. Ist dieses versotten, wird es abgeschäumt, und 1 Seitel gutes dickes Obers darunter gemengt, und noch einmahl versotten. Nun durch ein Haarsieb oder Haartuch scharf getrieben, ein Bißchen gesalzen, und wo es nöthig ist, verwendet. Noch einen angenehmeren Geschmack erhält diese Sauce, wenn man eine Handvoll abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, ehe sie noch durchpassirt wird, dazu gibt, und sie mitsieden läßt.

Die nämliche Sauce auf eine andere, nur ordinäre Art.

Ein halb Pfund Kalbfleisch mit ein Paar Champignons, $\frac{1}{2}$ weißen spanischen Zwiebel, gewürfelt geschnitten, passirt man in einer Casserolle auf dem Feuer unter beständigem Serumrühren mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gut an, gibt ein Paar Kochlöffeln voll Mehl darein, und läßt es gut, aber doch so verschäumen, daß sich das darin befindliche Fleisch nicht an den Boden anlegt, und weiß bleibt, was durch das oben vorgeschriebene Rühren am besten vermieden werden kann. Nun füllt man $\frac{1}{2}$ Maß von dem besten Obers darein, und rührt die ganze Masse in der Casserolle so lang mit dem Kochlöffel herum, bis sie zu fieden anfängt, worauf man sie langsam und zu gehöriger Dicke einkochen läßt. Denn diese Sauce muß sich etwas binden, und wird ebenfalls durch ein Haarsieb scharf passirt. Man kann auch bey dieser, wie bey der vorigen Obers = Sauce, die Mandeln, geschwellt und gestoßen, ehe sie passirt wird, mitsieden lassen, und schiene sie zu dick werden zu wollen, noch ein Bißchen Obers nachfüllen.

Aufgezogene weiße Butter = Sauce.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl kalt und fein abgerührt, darauf $\frac{1}{2}$ Maß weißer Consommé gefüllt, und dieses zusammen gesalzen hat, zieht man

es mit einem Unrichtlöffel bey fortwährendem Herumrühren gäh auf dem Feuer auf, läßt es gut versieden, und schabt zum Schluß ein wenig Muscatnuß darein.

Aufgezogene braune Butter = Sauce.

Nur statt der weißen Consommé eben so viel Schü, und am Ende einen Löffel voll Reduction dazu gegeben, ist der obigen gleich zu behandeln. Allenfalls kann man sie noch mit Citronen = Saft säuern.

Klare Butter = Sauce auf holländische Art.

Sie besteht allein auß Butter, von der man gewöhnlich $\frac{1}{2}$ Pfund nimmt, und welche langsam zerlassen, abgeschäumt, von dem Milchsage abgeseiht und gesalzen wird, in welchem Zustande man sie recht heiß auf die Tafel bringt. Nach Umständen kann man sie mit Limonien = Saft säuern, oder 1 Büschchen fein geschnittene Petersilie oder Schnittling darein geben.

Braune klare Butter = Sauce.

Ohne abzuschäumen wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Casserolle zerlassen, und beständig herumgerührt, bis sie sehr braun, aber ja nicht etwa gar schwarz wird. Ist sie gehörig braun, gießt man 1 Unrichtlöffel voll versottenen Bertram =, oder andern starken Essig darein, pfeffert und salzt sie, und gibt sie zur Tafel.

Blut = Sauce.

Acht Stücke Schalotten, 1 Büschchen grüne Zwiebel, 4 Champignons, fein zusammengeschnitten, passirt man mit 1 Stück Schneideschinke, 1 mit 2 Gewürznelken besteckte Zehe Knoblauch, und 1 Stück zerlassener Butter in einer Casserolle gut an. Dazu gießt man $\frac{1}{2}$ Maß versottenen rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, und ein Paar Unrichtlöffeln voll Glace = Saft, 3 Unrichtlöffeln voll brauner Sauce, und einen Unrichtlöffel voll gut versottenen Essig, und läßt alles auf einem gähen Feuer stark einkochen. Knoblauch und Schinke wird dann herausgenommen, die Sauce gesalzen, und mit einem Unrichtlöffel voll Schweins = oder Hühnerblut so dick legirt, daß sie an den Löffel anklebt.

Aufgezogene legirte Sardellen = Sauce.

Ein Viertel = Pfund frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen-Butter, aus 8 Sardellen erzeugt, werden mit einem Kochlöffel voll Mehl, 3 Eyerdottern, kalt und gut durch einander abgerührt, mit einem Kochlöffel voll Finsberbes, einem Anrichtlöffel voll Reduction vermengt, und mit $\frac{1}{2}$ Maß weißer Consommé aufgefüllt, welche Masse man dann auf gähem Feuer unter unausgesetztem Herumrühren mit einem Anrichtlöffel möglichst geschwind aufziehen muß. Nun mischt man noch eine, mit einer Messerspiße voll Salzes zerdrückte halbe Zehe Knoblauch, und 1 Büschchen frischer, fein geschnittener Petersilie dazu, und säuert es zum Schlusse mit Citronen = Saft.

B. Die kalten Saucen.

Grüne kalte Biscuit = Sauce.

Zwölf Stücke mit in einem Anrichtlöffel voll Wasser angefeuchtete Biscuits werden mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker, einem Anrichtlöffel voll guten, übersottenen und wieder ausgekühlten Essig, einem Kochlöffel voll Spinatopfen, dessen Zubereitung schon früher gelehrt worden ist, mit den Dottern von 6 hartgesottenen Eiern kalt und fein abgerührt, und zur Vollendung durch ein Haarsieb passirt.

Es versteht sich von dieser, wie von allen folgenden kalten Saucen, von selbst, daß sie an kein Feuer gebracht zu werden nöthig haben.

Kalte Oehl = Sauce.

Ein Paar Anrichtlöffeln voll gestocktes Provencer = Öl und ein Anrichtlöffel voll Bertram = Essig werden mit 1 Büschchen Bertram, Pimpernell, Petersilie, Schnittling, ein Büschchen grüner Zwiebel, mit den Dottern von 4 hartgesottenen Eiern fein abgerührt, und am Schlusse ein Büschchen grob gestoßener Pfeffer, oder Contassée und Salz dazu gegeben.

Kalte Kren = Sauce.

Dazu gehört 1 Stück dicker Wurzenkren, welcher erst abgeschaben, 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt, und dann fein gerieben und gehackt wird. Ist er so vorbereitet, rührt man ihn mit einigen Unrichtlöffeln voll gutem Essig, einem Stück fein gestoßenen Zucker, und mit ein Büschchen Pfeffer und Salz dicklich ab, und übergibt ihn der Tafel. Mehr Hochgeschmack erhält die Sauce, wenn man den an einer Pomeranze abgeriebenen Zucker, und den Saft der Frucht selbst dazu mengt.

Eine andere und einfachere Weise, diese Kren = Sauce zu bereiten, ist, ihn mit einem Unrichtlöffel voll Provencer = Öhl und gutem Essig, nebst 2 fein zusammengeschnittenen Büschchen Schnittling, und mit ein wenig Pfeffer und Salz anzumachen. Hier muß aber der Zucker ausbleiben.

Kalte Gurken = Sauce.

Zwey, 3, auch mehrere Gurken, je nachdem mehr oder weniger Sauce zu bereiten ist, werden fein geschält, in der Mitte getheilt, vom Kerne gereinigt, blätterweise geschnitten, und gut eingesalzen. In der Zwischenzeit hat man die Dotter von 4 harten Eyern mit 1 Löffel voll gutem Öhl, und mit einem, auch 2 Löffel voll gutem Essig, nebst wenigem Concaffee abgerührt. Darein gibt man diese zubereiteten Gurken, nachdem man vorher das Wasser gut ausgedrückt hat, und thut allenfalls auch noch 1 Büschchen fein geschnittene Petersilie, Schnittling, Bertram und Pimpernell dazu.

Kalte Senf = Sauce.

6 Stück Sardellen, mit den Dottern von 4 hartgesottenen Eyern zusammengestoßen und durchpassirt, 1 Büschchen Schnittling, oder grüner Zwiebel, 1 Büschchen feiner Petersilie, zusammengeschnitten und darunter geworfen, werden mit einem Unrichtlöffel voll Senf, eben so viel Essig und Öhl fein abgerührt, und am Ende mit grobgestoßenem Pfeffer, und ein wenig Salz bestreut.

In dieser Zubereitung kann man den Senf dann bey Ei-

sche nach Belieben anwenden. Oft wird er aber auch in seinem natürlichen Zustande bey Tafeln gebraucht.

Kalte Kamulat = Sauce.

Ein Büschchen grüne Petersilie, 1 Büschchen grüner Zwiebel, 1 Büschchen Bertram, 4 Schalotten, 1 Büschchen Schnittling, Pimpernell, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Kapern, werden jedes einzeln zusammengeschnitten. Dann zerstoßt man die Dotter von 4 hartgefottenen Eyern, nebst 6 gepuzten Sardellen, passirt sie, und vermengt sie mit den zerschnittenen Kräutern, um alles zusammen mit 1 Eßlöffel voll kalten Bertram-Essig, und 2 Unrichtlöffeln voll Reduction zu verrühren und zu vollenden, indem zu gehörigem Gebrauche nichts mehr nöthig ist, als ein wenig grob gestoßener Pfeffer, oder Concassee.

Kalte Schnittling = Sauce.

Diese Sauce besteht aus 3 oder 4 hartgefottenen ganzen Eyern, und 3 Büschchen frischen Schnittling, welche fein zusammengehackt oder geschnitten, und mit einem halben Eßlöffel voll gestoßenem Zucker vermengt, dann in ein Paar Unrichtlöffeln voll Essig abgerührt werden. Mit dem Salze muß man am Ende sparsam seyn.

Kettig = Sauce.

Man bereitet sie von heurigem Bastard = oder von Winter-Kettig. Der erstere wird blätterweise geschnitten, der letztere geschält und fein gerieben, dann Essig und Oehl darüber gegossen, und flüchtig gesalzen und gepfeffert.

Man kann diese Kettige auch mit heurigen Gurken vermengen, welche auch blätterweise geschnitten, und nachdem sie vorher gut eingesalzen, und das vom Salze ausgezogene Wasser wieder gut ausgepreßt worden ist, mit fein geschnittenem Schnittling bestreut werden müssen.

Kalte französische Senf = Sauce.

Die Dotter von 4 hartgefottenen Eyern mit einem Unrichtlöffel voll französischen Senf, einem Eßlöffel voll Pro-

vencer. Oehl, und eben so viel Essig, fein abgerührt, gesalzen und gepfeffert, geben diese Sauce.

Kalte, eigene Saft = Sauce.

Auß den, in einer Braise, mit allem nöthigen Zugehör, eingerichteten Fasanen, Repphühnern, Poulards, Kapauenen, Wildbret, oder was immer für Fleisch, erzeugt sich ein Saft, und dieser wird durchgeseiht, von allem Fett wohl gereinigt, kürzer eingesotten, und ohne allem weiteren Zusaze auf dem Eise gesulzt, fein gehackt, oder in kleine Stücke zerschnitten, zur Garnirung oben bemerkten braisirten Geflügels und Fleischsorten gebraucht. Oft wird dieser Saft auch mit ein wenig Bertram-Essig gesäuert; auch wenn der Saft gehörig eingesotten ist, mit Eyerweiß auf dem Feuer geklärt, und auf dem Eise wieder ausgekühlt, gesulzt zur Tafel gebracht.

Von den Fasten = Saucen.

Wer die Zubereitung der Fleisch-Saucen genau versteht, dem kann jene, die Fasten-Saucen zu bereiten, um so leichter werden, da die Saucen an den Fasttagen statt des Fleisches nur mit Fischen, und statt der Rindsuppe mit klarer weißer Fastensuppe oder Schü-Suppe versetzt werden dürfen.

Es ist sich ferner zur Verfertigung derselben nur vom Speck, Schinke und anderem Fleische zu enthalten; dafür aber Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Butter, Oehl, Essig, Wein, Limonien-Saft und Salz um so weniger zu schonen.

Das kurze Eingehen, oder Einsieden, Degressiren, oder Abschäumen, das Reinigen vom Fett, und das Klären, muß eben so genau wie bey den Fleisch-Saucen verrichtet werden.

Es bekommen dadurch die Fasten-Saucen, gleich den Fleisch-Saucen, ihren eigenthümlichen Geschmack und ihr gutes Aussehen. Es ist überhaupt bey Zubereitung der Fasten-Saucen viele Übung, Beharrlichkeit und stäte Aufmerksamkeit zu empfehlen.

Nur von der bey den nöthigsten und in der Fasten zu allen Speisen anwendbaren Sauce sey hier noch die Rede, als:

Von der allgemeinen weißen Fasten = Sauce.

Ein halbes Pfund Butter, mit 6 Kochlöffeln voll Mehl fein abgerührt, füllt man mit 1 Maß weißer klarer Fischsuppe auf, und zieht sie mit einem Unrichtlöffel unter beständigem Umrühren auf. Nebenbey dünstet man 1 spanische Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ein Paar Petersilienwurzeln, 1 Zeller, 4 oder 5 Stücke gewaschene Champignons mit einem kleinen Stücke Butter, ein Bißchen Gewürz und ein Paar Unrichtlöffeln voll weißer klarer Fischsuppe in einer Casserolle ab, und gibt die vorher dazu bereitete, aufgezozene weiße Sauce darauf. Alles das läßt man recht gut zusammen verkochen, und sollte es zu dick werden, so gieße man mehr weiße klare Fischsuppe nach. So gestaltet darf es nur noch durch ein Sieb in ein irdenes Gefäß geseiht werden, um es, wo es nöthig ist, zu verwenden.

Diese Sauce leidet auch manche Zusätze von Fischsäften und andern Victualien.

Zum Überflusse ist noch zu erinnern, daß bey ihrer Zubereitung das Nähmliche, wie bey den weißen deutschen Fleisch-Saucen, zu beobachten ist.

Die braune allgemeine Fasten = Sauce.

Ist die nähmliche, wie die weiße, nur wird sie, statt mit klarer weißer Fastensuppe, mit Fasten-Schü angefüllt, und das Wurzelwerk mit einem Stückchen Zucker braun gedünstet. Sie duldet auch recht gut versottenen Wein, oder eine Säuerung von versottendem Essig oder Limonien = Saft.

Vorzüglich werden aus den Fleischtügen folgende Saucen zur Fasten übertragen, als: die Zwiebel = Sauce, aufgezozene Butter = Sauce, Müschel =, Austern =, Kräuter =, saure und pitante Sauce, die Trüffel =, Kapern = Sauce mit Milchrahm, die Sardellen =, Paradies =, Navigot = und Kräuter = Sauce, die klare und die braune Butter = Sauce mit Essig.

die Ragout-Sauce von Fischen, Beschamel-, holländische Buttersauce mit Bertram-Essig, Sauerampfer- und Champignons-Sauce, Senf- und Krebsbutter-Sauce mit Krebs-Schweifchen. Auch verschiedene kalte Saucen von Kren, Senf, Gurken, Erdäpfeln, Pomeranzen, Kräutern, Schnittling, Rettig und kalte Kamulat-Sauce.
