

Die verkochte Chocolate wird dann mit 6 Eierdottern, 3 Eßlöffel kalter Milch, Zucker nach Bedarf und, wenn man will, etwas Zimmt oder Vanille abgesprudelt und mit gebähten Brot- und Semmelftücken angerichtet.

228. Wein-Suppe. (Soupe au vin blanc.)

1 Kaffeelöffel Mehl wird mit 6 Löffel Obers abgerührt, 8 Eierdotter dazugeschlagen und gut untereinandergerührt. Dieses wird mit 1 Liter kochendem Wein nebst etwas Zimmt und 24 Deka Zucker auf dem Feuer gesprudelt oder mit einer Schneeruthe in einem Schneefessel am Feuer geschlagen, und wenn es zu kochen anfängt, durch ein Sieb in den Suppentopf geseiht. Kochen darf die Suppe nicht und, wenn man will, kann das Mehl und der Zimmt wegbleiben. Sollte die Suppe zu wenig süß sein, gibt man Zucker nach Bedarf dazu und wird mit gerösteten Semmeln oder Pfanzel oder Schöberl serviert.

229. Bier-Suppe. (Soupe à la bière.)

6 Eierdotter und 6 Löffel kaltes Obers werden gut verrührt, 1 Liter Bier, 12 Deka Zucker und etwas Zimmt läßt man gut verkochen und sprudelt es zu den Eierdottern.

230. Molken-Suppe.

Man stelle 1 Liter saure Molke mit 1 Kaffeelöffel Kümmel ans Feuer und lasse beides gut verkochen. Unterdessen rühre man in einem Topf ein Stück Butter, 2 Eierdotter, 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Wasser gut zusammen, gieße unter beständigem Rühren die siedende Molke darüber, salze nach Bedarf, lasse es nochmals aufkochen und serviere die Suppe mit in dünne Scheiben geschnittenem Brote.

S a u c e n.

231. Universal-Sauce.

In 8 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gießt dieses hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter weißem Wein und ebensoviel weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Mit dieser Sauce können alle folgenden bereitet werden.

232. Butter-Sauce. (Sauce au beurre.)

8 Deka Butter gibt man in eine Casserolle und rührt 8 Deka Mehl hinein, $\frac{1}{2}$ Liter weiße Rindsuppe wird nach und nach dazugegossen und solange gerührt, bis sie kocht, dann passiert man sie durch ein Sieb und verwendet sie zu verschiedenen Saucen und Gemüsen.

233. Petersilien-Sauce. (Sauce au persil.)

1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie wird kurz vor dem Anrichten zu der passierten Butterauce (Nr. 232) gegeben, gut verrührt und einmal aufgekocht.

234. Trüffel-Sauce. (Sauce aux truffes.)

Blätterig oder nudelartig geschnittene Trüffel werden in die passierte Butterauce (Nr. 232) gegeben und zugedeckt, mit einigen Löffeln Madeira Wein und, wenn man hat, mit etwas aufgelöster Suppenglace gedünstet. Ist zu allen Braten und Ragouts zu verwenden.

235. Jus- (Schüh-) Sauce. (Braise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Defa Mart, eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, etwas Bertram und Basilicum, etwas Kalbfleisch, ein wenig Schinken und, wenn man hat, den Kragen und Magen eines Huhnes; dies alles läßt man rösten; wenn es lichtbraun ist, gießt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und etwas Wein auf und läßt es durch 1 Stunde langsam kochen. Damit die Sauce sehr klar ist, gibt man etwas geschlagene Eierklar dazu, läßt sie noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und passiert das Ganze durch ein Sieb. Diese Sauce gibt man zu verschiedenen Speisen.

236. Jus- (Schüh-) Sauce anderer Art. (Sauce tartare, Braise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Defa Fett, etwas Zwiebel und Wurzelwerk, blätterig geschnitten, und 5 Körner Gewürz; dazu kommt ein klein zerhackter Kalbsknochen, welchen man mitkocht und mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe aufgießt. Ist das Wurzelwerk gut verkocht, so gibt man noch $\frac{1}{2}$ Liter Suppe, $\frac{1}{4}$ Liter Wein und 8 Defa Schwarzbrot dazu, läßt es 1 Stunde kochen und passiert es durch ein Sieb. In 8 Defa Butter gibt man ebensoviel Mehl, läßt es rösten, gießt es mit dem Durchpassierten auf und rührt es solange, bis es kocht. Kommt Brot dazu, so bleibt Butter und Mehl weg.

237. Butter-Sauce feinsten Art. (Sauce allemande.)

1 gehäufte Eßlöffel feines Mehl wird mit 16 Defa Butter, Salz, etwas Muscatnuß (wenn man will) in einer Casserolle mit einem Kochlöffel abgedrückt, mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser begossen und auf dem Feuer mit einem Kochlöffel schnell gerührt; in dem Momente, wo es sich bindet, bildet es sich auch schon zur Sauce, verdickt sich und muß sofort vom Feuer genommen werden. Im Falle die Sauce zu dick würde, gibt man noch einige Löffel lauwarmes Wasser hinein, dann werden 8 Defa gebröckelte Butter hineingegeben und mit einem Kochlöffel nochmals auf der heißen Platte solange gerührt, bis die frische Butter zergangen ist; kochen darf es jedoch nicht mehr. Sie muß sich dick vom Löffel spinnen und durch das viele Rühren eine flaumige, leichte Dose bekommen. Zu Spargel, Karfiol, Artischocken und Schwarzwurzeln bleibt die Sauce so wie sie ist, zu den Fischen aber wird der Geschmack mit Citronensaft, Salz und Gewürz gehoben. Wenn man will, kann man 3 Eierdotter mit etwas Citronensaft zur Sauce hinzurühren. Statt Citronensaft kann auch Essigessenz verwendet werden. Die Sauce darf nicht lange stehen bleiben.

238. Butter-Sauce mit grüner Petersilie. (Sauce au persil.)

In die vorhergehende, mit Citronensaft gesäuerte Buttersauce wird 1 Eßlöffel abgezupfte Petersilienblätter, welche in siedendem Wasser abgekocht und dann abgeseiht worden sind, gethan. Es darf aber nur beim Anrichten geschehen, weil sonst die schöne grüne Farbe der abgekochten Petersilie verloren gieng.

239. Butter-Sauce mit feinen Kräutern (Sauce aux fines herbes)

wird ebenso wie die vorige gekocht, nur daß man beim Anrichten eine Handvoll grüner Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Sauerampfer, das man früher in Salzwasser gekocht hat, fein zusammenschneidet und in die Sauce mit einer Messerspitze weißem Pfeffer verrührt. Diese Sauce wird zu Fischen serviert.

Anmerkung. Alle Buttersaucen dürfen nur in dem Augenblicke, als sie gebraucht werden, über das Feuer kommen und einmal zubereitet, sollen sie nicht mehr aufgewärmt werden.

240. Butter-Sauce mit Kapern. (Sauce aux câpres.)

In die vorstehend beschriebene Buttersauce gibt man den Saft einer Citrone und 2 Eßlöffel überschnitzene Kapern und rührt es durcheinander.

241. Spanische Sauce. (Sauce à l'espagnole.)

Man bereitet eine braune Sauce (Nr. 235), gibt 2 Löffel Madeira, den Saft einer Citrone und $\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazu und läßt es zu einer dicken Sauce verkochen. Das Fett oder die Haut muß abgenommen werden.

242. Butter-Sauce mit Sardellen. (Sauce blanche aux anchois.)

10 Defa gepuzte, schön würfelig geschnittene Sardellen werden in die gefäuerte Buttersauce (Nr. 232) gerührt.

243. Legierte Sauce. (Sauce allemande.)

In 8 Defa Butter röstet man ebensoviele Mehl, gießt dieses hierauf mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Unterdessen werden 4 Eierdotter mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Suppe abgesprudelt, zu der verkochten Sauce gegossen und gut verrührt.

244. Beschamel-Sauce. (Sauce béchamel.)

In 8 Defa heiße Butter gibt man 8 Defa Mehl, läßt es darin etwas rösten, worauf man es mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Suppe aufgießt, gut verrührt, $\frac{1}{4}$ Liter Obers oder Milch nachgibt und solange rührt, bis es genügend aufgekocht hat. Sollte die Masse zu dick sein, so gießt man noch etwas Obers nach. Man kann auch Obers ohne Suppe dazu verwenden.

245. Holländer-Sauce. (Sauce hollandaise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Defa Butter und soviel Mehl als erforderlich ist, gießt dies mit $\frac{1}{2}$ Liter Absud eines Fisches oder weißer Rindsuppe auf, salzt und würzt es und läßt es ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; man sprudelt 4 Eierdotter, den Saft von 2 Citronen und 2 Löffel kaltes Obers gut ab, verrührt es mit der verkochten Sauce, passiert sie durch ein Sieb in eine Saucière und serviert die Sauce mit Gemüse oder beliebigen Fischen.

246. So lländer-Sauce anderer Art. (Sauce hollandaise.)

Man gibt in eine Casserolle 4 Defa Butter, läßt sie lauwarm werden, gibt 4 Eierdotter dazu und schlägt dies am Feuer mit der Schmeeruthe solange, bis die Sauce dick wird; kochen darf sie jedoch nicht. Während des Schlagens bröckelt man 4 Defa frische Butter hinein und gibt den Saft einer Citrone, sowie etwas Pfeffer und Salz dazu.

247. Sauce suprême.

4 Stück Champignons, 2 Stück Trüffeln werden blätterig geschnitten, in Buttersauce (Nr. 237) mit etwas Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Haarsieb passiert, mit 4 Eierdottern, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und einem nußgroßen Stück Krebsbutter legiert.

248. Krebs-Sauce. (Sauce au beurre d'écrevisses.)

Man bereitet von 8 Krebsen eine Krebsbutter (Nr. 329) und gibt diese kurz vor dem Anrichten mit den ausgelösten Schweifen und Scheren in die verkochte, passierte Buttersauce (Nr. 232), rührt sie untereinander und läßt sie einmal aufkochen.

249. Geschlagene Senf-Sauce. (Sauce rémoulade chaude.)

In eine tiefe Casserolle oder in einen Schneefessel werden 8 Deka Butter, 6 Dotter, 6 Löffel französischer Senf, $\frac{1}{4}$ Liter kalte weiße Rindsuppe und 1 starke Messerspitze Salz gegeben, mit der Schneeruthe über dem Feuer geschlagen und bis zur Siedhitze gebracht, nur muss besonders darauf geachtet werden, dass es nicht kocht; dann wird von $\frac{1}{2}$ Citrone der Saft langsam hineingetränkelt. Diese Sauce wird zu allen Gattungen Fischen, zu Roastbeef, Wildbret und dergleichen serviert. Und, wenn man hat, gibt man 1 Eßlöffel Sagebutten- oder Ribisel-Marmelade dazu.

Anmerkung. Anstatt den Schneefessel über das Feuer zu stellen, kann man ihn auch auf einen Topf, in welchem sich siedendes Wasser befindet, stellen und so wie am Feuer schlagen.

250. Pfeffer-Sauce. (Sauce poivrade.)

Man gibt in die verkochte Buttersauce (Nr. 232) 1 Messerspitze Pfeffer, lässt sie einigemal aufkochen und passiert sie hierauf durch ein Sieb.

251. Französische Sauce. (Sauce à la française.)

In eine Casserolle gibt man 4 Deka Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und rührt dieses zusammen zu einem glatten Teig. Dazu gibt man 3 Eierdotter, 8 Deka Sardellenbutter, 1 Stück zerdrückten Knoblauch und den Saft von 1 Citrone, salzt und würzt es nach Geschmack und peitscht es mit der Schneeruthe am Feuer solange, bis es gut vermengt ist. (Kochen darf es aber nicht.) Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünnt man sie mit weißer Suppe und gibt sie dann zu Geflügel, Fischen oder Wildbret.

252. Rothe Rüben-Sauce. (Sauce aux betteraves.)

1 Stück gefochte oder gebratene rothe Rübe wird geschält und mit dem Wiegemesser sehr fein geschnitten. Man macht, wie schon früher angegeben wurde, eine Buttersauce von 8 Deka Butter, rührt die fein geschnittenen Rüben, die nöthige Suppe, etwas rothen Wein und Muscatnuß, wenn man will, dazu, lässt es mit ein wenig Zucker gut verkochen, passiert es durch ein Sieb und lässt es nochmals aufkochen. Kann auch von eingelegten rothen Rüben bereitet werden.

253. Gelbe Rüben-Sauce. (Sauce aux carottes.)

In 8 Deka Butter oder Fett gibt man 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker. Wenn dieser braun ist, gibt man ungefähr 2—3 gepuzte, fein geriebene gelbe Rüben dazu und lässt sie dünsten. Das Gedünstete staubt man dann mit dem nöthigen Mehl, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene grüne Petersilie und ein wenig gestoßenes Gewürz dazu und lässt es aufkochen.

254. Kapern-Sauce. (Sauce aux câpres.)

Man gibt 8 Deka Butter in eine Casserolle, lässt sie heiß werden und gibt 8 Deka Mehl dazu. In diese Einbrenn gibt man 6 Deka fein geschnittene Kapern, 1 zerdrückte Schalotte (Knoblauch) und lässt dies etwas rösten. Mit ein wenig Suppe und dem nöthigen Essig oder Wein wird es unter beständigem Rühren aufgegossen und zum Kochen gebracht. Dann nimmt man das Fett rein ab. Etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Thymian lässt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Anrühren langsam mitkochen. Man passiert dann die Sauce durch ein Sieb, lässt sie noch einmal heiß werden und serviert sie.

255. Kapern-Sauce anderer Art. (Sauce aux câpres.)

Es wird eine braune Butterauce von 8 Defa Butter gemacht. Diese gießt man mit etwas Suppe und Weinessig auf und läßt es verkochen. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazu und passiert die Sauce über 6 Defa ganze Kapern und läßt sie nochmals aufkochen.

256. Kren-Sauce.

Eine Butterauce von 8 Defa Butter und ebensoviel Mehl gießt man mit $\frac{1}{2}$ Liter weißer Rindsuppe auf, gibt etwas Muscatnuß und Salz dazu und läßt es aufkochen und gibt hierauf 1 Tasse geriebenen Kren hinzu. Der Kren darf nicht mitkochen. Hat man keine Suppe, kann man Wasser nehmen.

257. Semmel-Kren. (Sauce raifort chaude.)

8 Defa abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{2}$ Liter weißer Suppe aufgegossen und mit 2 Eßlöffel geriebenen Kren und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittener Rocambole oder Knoblauch, ein wenig Salz und Muscatnuß aufgekocht, 3 Eierdotter werden mit 2 Eßlöffel Rahm abgesprudelt und mit dem Semmelkren gut verrührt. Eier und Rahm können auch wegbleiben.

258. Milchrahm-Kren.

In 8 Defa Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gießt es mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Suppe auf, gibt etwas Salz, Muscatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm und einige Eßlöffel geriebenen Kren dazu und läßt es verkochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 2 Eierdotter mit 2 Eßlöffel Rahm ab und verrührt es mit dem verkochten Milchrahmkren.

259. Milch- oder Mandel-Kren. (Sauce raifort aux amandes.)

$\frac{1}{4}$ Liter Milch und 6 Defa Mehl werden glatt abgerührt und dieses dann in $\frac{1}{4}$ Liter kochende Milch nach und nach unter beständigem Rühren gegeben. Dazu gibt man 8 Defa Butter, Zucker nach Belieben, 2 Eßlöffel geriebenen Kren und läßt alles zusammen aufkochen. Bei der Bereitung des Mandelkrens muß man 1 Löffel weniger Mehl nehmen, dieses durch 4 Stück abgezogene, mit Milch befeuchtete und fein gestoßene Mandeln ersetzen, und weiters, wie oben angegeben ist, verfahren. Der Kren kommt zuletzt hinein und darf nicht mitkochen.

260. Paradiesäpfel-Sauce. (Sauce tomate.)

4 Stück Paradiesäpfel werden ausgewaschen, auseinander gebrochen, mit 3 Sträußchen Petersilie in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Wasser übergossen und mit 2 Defa Butter zugedeckt gedünstet. Unterdessen macht man eine Butterauce von 8 Defa Butter und 8 Defa Mehl, gießt sie mit den gedünsteten Paradiesäpfeln, $\frac{1}{4}$ Liter Wein und soviel Suppe, als nöthig ist, auf, gibt den nöthigen Zucker und etwas Salz dazu, läßt es verkochen und passiert es. Verwendet man anstatt frischer Paradiesäpfel $\frac{1}{4}$ Liter eingedörrte Marmelade, so wird selbe in eine Butterauce von 8 Defa Butter und ebensoviel Mehl gegeben, $\frac{1}{4}$ Liter weißer Wein und die nöthige Suppe, Zucker und etwas Salz dazugerührt und verkocht. Anstatt mit Wein kann man auch mit Essig die nöthige Säure geben oder es kann auch naturell bleiben.

261. Gurken-Sauce. (Sauce aux cornichons.)

Ein kleines Häuptel Zwiebel und grüne Petersilie läßt man in 2 Defa Butter rösten und dünstet darin 1 große, geschälte, würfelig geschnittene Gurke mit etwas Suppe solange, bis die Gurkenstücke weich sind. Von 6 Defa Butter und ebensoviel Mehl wird eine Einbrenn gemacht, die gedünsteten Gurken mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittenem Dillkraut, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und etwas Salz gut verkocht, untereinandergerührt und, wenn man will, passiert.

262. Gurken-Sauce anderer Art.

Ein kleines Stück Zwiebel und grüne Petersilie läßt man in 8 Defa Butter rösten, gibt 8 Defa Mehl dazu, gießt es mit der nöthigen Suppe, etwas Essig und $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm auf, salzt es, läßt es verkochen, rührt es gut untereinander und passiert es; 1 große geschälte Gurke wird würfelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und gut abgetrocknet zu der passierten Sauce gegeben und noch etwas aufgekocht. Vor dem Anrichten bestreut man die Sauce mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittenem Dillkraut. Verwendet man statt frischer Gurken eingelegte saure zur Sauce, so schält und schneidet man diese feinblättrig oder würfelig und gibt sie in die passierte Sauce, ohne sie vorher in Salzwasser zu sieden.

263. Senf-Sauce. (Sauce à la moutarde.)

In eine gut verkochte Buttersauce (Nr. 232) gibt man 1 starken Eßlöffel Senf mit etwas gerösteter Petersilie, läßt es gut verkochen und passiert es. Wenn man will, gibt man etwas Zucker bei.

264. Zwiebel-Sauce. (Sauce à l'oignon.)

In 8 Defa heiße Butter oder Fett gibt man 2 Eßlöffel fein gestoßenen Zucker und läßt ihn dunkelbraun werden; dann läßt man 1 Häuptel geschälte, fein geschnittene Zwiebel braun mitrösten, rührt 8 Defa Mehl dazu, läßt es noch ein wenig rösten, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und etwas Essig auf, salzt und zuckert es, läßt es aufkochen und passiert es. Die Sauce muß angenehm süßlich-sauer sein.

265. Schalotten-Sauce. (Sauce aux échalotes.)

Man kocht 3 Stück in 4 Theile geschnittene Schalotten mit 1 Lorbeerblatt in 6 Eßlöffel Essig, worauf man eine dunkle Einbrenn von 8 Defa Butter oder Fett und ebensoviel Mehl macht, die gekochten Schalotten mit dem Essig zur Einbrenn gibt, dann $\frac{1}{2}$ Liter Suppe darauf gießt. Man salzt und zuckert es nach Geschmack, läßt es gut verkochen und passiert es.

266. Knoblauch-Sauce. (Sauce à l'ail.)

1 Stück fein zerdrückter Knoblauch wird mit etwas Butter geknetet, zu der Buttersauce (Nr. 232) gerührt und hierauf passiert.

267. Champignons-Sauce mit Wein. (Sauce aux champignons.)

1 Eßlöffel grüner Petersilie und 8 Stück gewaschene Champignons werden fein geschnitten und in Butter gedünstet, mit etwas weißer Suppe aufgeköstet, verkocht und beiseite gestellt. In eine lichte Buttersauce (Nr. 232) gibt man die gedünsteten Champignons, etwas weißen Wein und den Saft von einer Citrone, läßt sie nochmals aufkochen und passiert sie. Diese Champignonsauce muß von lichter Farbe und angenehmer Säure sein.

268. Champignons-Sauce. (Sauce aux champignons.)

Gereinigte, feinblättrig geschnittene Champignons werden in die passierte Butterauce (Nr. 232) gegeben, gedünstet und in einer Saucière zu Tisch gegeben oder nach Belieben zuvor noch passiert.

269. Schwammerl-Sauce.

Diese Sauce wird wie die Champignonsauce (Nr. 268) bereitet, nur daß man statt der Champignons, Morcheln, Pilzlinge, Brätlinge, Nagelschwämme und dergleichen verwenden kann.

270. Schnittlauch-Sauce. (Sauce ciboulette.)

In eine lichte Einbrenn von 8 Defa Butter und ebensoviel Mehl gibt man 3 Eßlöffel fein geschnittenen Schnittlauch, läßt diesen etwas rösten, gießt dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe und ebensoviel sauerem Rahm auf und läßt es gut verkochen.

271. Sauerampfer-Sauce. (Sauce à l'oseille.)

In 8 Defa heiße Butter gibt man einen Teller gewaschene Sauerampferblätter, deckt sie zu und dünstet sie solange, bis sie weich sind, staubt dies mit 8 Defa Mehl, gießt es mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe und ebensoviel sauerem Rahm auf, läßt es verkochen und passiert es. Man kann auch die rohen Sauerampferblätter fein schneiden, passiert aber dann die Sauce nicht. Nach Belieben kann man einige Löffel saueren Rahm dazugeben.

272. Dillenkraut-Sauce.

In 8 Defa Butter oder Fett wird ebensoviel Mehl gegeben; man läßt es mit 4 Eßlöffel fein geschnittenem Dillenkraut und 1 Kaffeelöffel ebensolcher grüner Petersilie rösten, gießt es mit der nöthigen Suppe und $\frac{1}{4}$ Liter sauerem Rahm auf, salzt es und läßt es kochen.

273. Rettig-Sauce. (Sauce aux radis.)

Man schält 15 Stück kleine Rettige, schneidet diese feinblättrig, kocht sie in Salzwasser, worauf man sie in kaltes Wasser gibt. Eine lichte Einbrenn macht man von 8 Defa Butter und ebensoviel Mehl, gibt fein geschnittene grüne Petersilie oder Bertram dazu, läßt es etwas rösten, verrührt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe, würzt es mit Salz und Muscatnuß und läßt es verkochen. Der abgeseigte Rettig kommt mit $\frac{1}{4}$ Liter sauerem Rahm dazu und wird nochmals aufgekocht. Nach Belieben kann man diese Sauce mit Essig oder Citronensaft säuern.

274. Bertram-Sauce. (Sauce à l'éstragon.)

Wird ebenso wie die Dillenkrautsauce (Nr. 272) gemacht, nur verwendet man dazu keinen saueren Rahm.

275. Sardellen-Sauce. (Sauce d'anchois.)

4 Stück gepuzte Sardellen, etwas Zwiebel, grüne Petersilie und, wenn man will, etwas Limonenschalen werden fein geschnitten, eine dunkle Einbrenn von 8 Defa Butter oder Fett und ebensoviel Mehl gemacht, das fein geschnittene dazugegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgegossen, gesalzen, gut verkocht und hernach passiert.

276. Olive-Sauce. (Sauce aux olives.)

Die Behandlung ist ganz dieselbe wie bei der Sardellensauce (Nr. 275), nur werden 4 Sardellen, 6 Oliven und 1 Eßlöffel Kapern dazu verwendet. Wenn man will, können vor dem Anrichten in die fertig passierte Sauce zwei in Würfel geschnittene Sardellen, 1 Eßlöffel ganze Kapern und einige Löffel Rahm gegeben werden. Diese Sauce wird zum Rindfleisch serviert, kann auch zu Kalbschnitzeln, zu Kalbsfleisch oder Wildbret gegeben werden.

277. Erdäpfel-Sauce. (Sauce aux pommes de terre.)

In eine Casserolle gibt man 8 Deka Fett, etwas blätterig geschnittene Zwiebel, ebensolches Wurzelwerk, etwas Beizkräuter und Gewürz, läßt es rösten und staubt es mit 8 Deka Mehl, gibt 6 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und einige Löffel sauren Rahm, etwas Salz und Citronenschale dazu, und läßt es kochen. Nach dieser Zeit passiert man dieses über rohe, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel, und läßt es noch solange zugedeckt kochen, bis die Erdäpfel vollkommen weich sind.

278. Erdäpfel-Sauce mit Sardellen.

Etwas Zwiebel läßt man in 8 Deka Butter oder Fett rösten, gibt 2 große, gekochte, passierte Erdäpfel, 6 Stück fein geschnittene Sardellen dazu, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und einigen Löffeln saurem Rahm auf, läßt es aufkochen und passiert es durch ein Sieb. Diese Sauce kann auch unpassiert zu Fisch gegeben werden.

279. Brunnenkresse-Sauce.

In 8 Deka Butter gibt man 3 Eßlöffel Semmelbrösel; sind diese braun, so gibt man 1 Kaffeelöffel Mehl dazu und läßt dies ebenfalls braun werden; man gießt mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe und etwas Essig auf, gibt sehr fein geschnittene Brunnenkresse, $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein und Salz dazu und läßt es gut kochen.

280. Grüne Sauce. (Sauce ravigote verte.)

2 Eßlöffel fein geschnittenes Kerbelkraut und ebensoviel grüne Petersilie, Bertram und Sauerampfer werden mit 6 Deka Butter in einem Mörser gut gestoßen, 6 Deka Mehl dazugegeben und vermengt; dieses gibt man dann in eine Casserolle, läßt es etwas aufkochen, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und etwas Rahm dazu und läßt es wieder kochen. Man gibt diese Sauce auch zu kälbernen Schnitzeln und Carbonaden.

281. Frühlings-Sauce. (Sauce printanière.)

Spinat und Sauerampferblätter, von jedem 1 Hand voll, 1 Sträußchen grüne Petersilie und Kerbelkraut, etwas Gundelrebe und Bertram gibt man in kochendes Salzwasser, ohne es dabei zuzudecken, damit es die Farbe behält; dann gibt man es in kaltes Wasser, läßt dieses ablaufen, drückt das Gekochte aus und schneidet es fein; nun gibt man es in eine Buttersauce mit etwas Citronensaft, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und einige Löffel weißen Wein dazu, salzt es, läßt es gut verfochen und passiert es.

282. Fiolen- (Bohnen-) Sauce. (Sauce à la bretonne.)

Man macht eine lichte Einbrenn von 4 Deka Butter und ebensoviel Mehl; $\frac{1}{4}$ Liter weiße Bohnen werden in Wasser weich gekocht, das Wasser abgeseiht, die Bohnen durch ein Sieb in die Einbrenn passiert, mit etwas Essig, Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgekocht und angerichtet. Nach Belieben kann man eine Messerspitze zerdrückten Knoblauch und weißen Pfeffer dazugeben.

283 Linsen-Sauce (Sauce aux lentilles)

wird wie die Fisiolensauce bereitet (Nr. 282).

284. Saure Rahm-Sauce. (Sauce à la crème aigre.)

Man gibt in eine Casserolle 6 Deka Mehl und rührt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm nach und nach dazu, nun gibt man 16 Deka Butter, 1 Messerspitze Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuß dazu, mischt alles untereinander und rührt es dann am Feuer solange, bis sich die Sauce bindet. Hierauf wird sie vom Feuer weggenommen, noch 8 Deka Butter bröckelweise und der Saft einer Citrone dazugegeben und dann auf heißer Platte solange gerührt, bis die Sauce ein flaumiges Ansehen erhält. Besonders zu beachten ist, daß die Sauce nicht mehr kochen darf. Sie wird zu Fischen, heiß abgekochten Hühnern mit Wurzelwerk und dergleichen serviert.

285. Hopfen-Sauce.

Im Frühjahr, wenn der Hopfen noch nicht belaubt ist, nimmt man die Stengel, siedet sie in Salzwasser, seigt sie ab, drückt sie aus und schneidet sie fein. In 6 Deka heiße Butter gibt man 6 Deka Mehl, etwas fein geschnittene grüne Petersilie, läßt es etwas rösten, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe und einigen Löffeln Rahm auf, gibt den gekochten und fein geschnittenen Hopfen hinein und läßt es verkochen.

286. Polnische Sauce. (Sauce polonaise.)

8 Deka geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 8 Deka Rosinen, 1 Gewürznelke, 8 Deka Weinbeeren (Korinthen) und 2 Deka Zimmt gibt man in eine Casserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Wein dazu und läßt es verkochen. Unterdeß giebt man in eine Casserolle 6 Deka Butter, läßt diese heiß werden und gibt hierauf 4 Deka Zucker hinein. Wenn dieser braun geworden ist, läßt man 4 Deka Mehl gemischt mit 4 Deka Semmelbröseln darin rösten, gibt hierauf das mit dem Wein verkochte dazu, rührt es gut untereinander und serviert diese Sauce zu frisch gekochter Zunge, Kalbschnitzeln und auch zu Fischschnitten. Man kann auch 4 Deka schwarzes Brot oder ebensoviel Lebkuchen mitkochen. Wenn man will, kann man auch 2 Deka Weinbeeren, ebensoviel Rosinen und ebensoviel gekochte, fein würfelig geschnittene Zungen mitaufkochen und mitanrichten.

287. Orangen-Sauce. (Sauce aux oranges.)

In eine verkochte, passierte Buttersauce (Nr. 232) gibt man 6 Deka Zucker, etwas fein geschnittene Orangenschalen nebst dem Saft 1 Citrone. Die Kerne von 1 Orange löst man aus, schneidet die geschälte Orange würfelig, gibt sie zu dem Vorhergehenden und läßt alles gut aufkochen.

288. Citronen-Sauce.

Nachdem man die Kerne von 1 geschälten Citrone entfernt hat, wird letztere würfelig geschnitten und mit dem Saft einer zweiten ganzen Citrone und einigen fein geschnittenen Citronenschalen, ein wenig Zucker, Salz und, wenn man will, Muscatnuß in eine Buttersauce (Nr. 232) gegeben, gut verkocht und passiert.

289. Melonen-Sauce.

6 Deka Butter werden heiß gemacht, ebensoviel Mehl dazugerührt und in dieses 1 Stück fein geschnittene, eingemachte oder frische Melone gegeben und etwas geröstet. Hierauf gießt man nach und nach unter beständigem Rühren

$\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazu, läßt es mit etwas Wein oder dem Saft, in welchen die Melone eingelegt war, oder auch ein wenig Essig, dann mit etwas Zucker gut verkochen, passirt es und verwendet es als Sauce zum Rindfleisch oder beliebigem Fleisch. Kleine Stückchen geschnittene Melone können dazugegeben werden.

290. Stachelbeeren-Sauce. (Sauce aux groseilles à maquereau.)

In eine Einbrenn von 6 Defa Butter und ebensoviel Mehl gibt man $\frac{1}{8}$ Liter sehr reife, aufgeschlitzte Stachelbeeren, gießt sie mit der nöthigen Suppe und etwas weißem Wein auf, zuckert sie nach Bedarf und läßt sie gut verkochen. Diese Sauce kann passirt oder unpassirt genossen werden.

291. Ribisel-Sauce. (Sauce aux groseilles.)

Wird wie die Stachelbeeren-sauce (Nr. 290) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man zur Ribiselsauce rothen Wein verwendet.

292. Ribisel-Sauce (anderer Art).

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter rothen Wein läßt man zusammen heiß werden. In 6 Defa heiße Butter gibt man ebensoviel Mehl, läßt es ein wenig rösten, gießt den gekochten Wein darauf, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und gießt dann $\frac{1}{8}$ Liter zerdrückte Ribisel, 1 Gewürznelke und 3 Stück gestoßene Wacholderbeeren dazu, zuckert es nach Geschmack, gibt 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschalen dazu und läßt es noch etwas kochen. Nach Belieben gibt man etwas Citronensaft hinein. Diese Sauce kann passirt zu Fleisch oder Wildbret gegeben werden. Citronenschale kann auch wegbleiben.

293. Weichsel-Sauce. (Sauce aux griottes.)

Wird ebenso bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Kerne ausgelöst werden.

294. Weintrauben-Sauce (Sauce aux raisins.)

Diese Sauce wird wie die Stachelbeeren-sauce (Nr. 290) bereitet, nur gießt man bei weißen Weinbeeren mit weißem Weine, bei blauen mit rothem Weine auf. Wenn man will, kann man 1 starke Messerspitze Zimmt dazugeben.

295. Preiselbeeren-Sauce.

Dieselbe Verfahrensart wie bei Stachelbeeren-sauce (Nr. 290), nur müssen die Preiselbeeren ($\frac{1}{8}$ Liter) zerdrückt und rother Wein dazu verwendet werden. Man kann auch eine Messerspitze Zimmt dazugeben.

296. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Sauce. (Sauce aux églantines.)

In 6 Defa heiße Butter gibt man 6 Defa Mehl. Hat man Salse, so gibt man $\frac{1}{4}$ Liter davon in die Einbrenn und gießt sie mit etwas Suppe und rothem Wein auf; verwendet man aber ganze Hagebutten, so wird $\frac{1}{8}$ Liter zerdrückt und zur Sauce gegeben, man gießt sie mit der nöthigen Suppe und etwas Wein auf und hebt den Geschmack mit Zucker und ein wenig Salz, läßt sie gut verkochen und passirt sie. Anstatt Suppe kann man auch die Brühe von Schwarzwild zum Aufgießen der Einbrenn verwenden.

297. Saucen von getrocknetem Obst. (Sauce aux fruits.)

Sollen dergleichen Saucen von was immer für einer Gattung getrockneter Früchte bereitet werden, so nimmt man $\frac{1}{4}$ Kilo getrockneter Früchte, gibt diese in eine Casserolle, 6 Defa fein geschnittenes Schwarzbrot dazu, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe oder Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter rothen oder weißen Wein dazu,

zuckert es nach Bedarf, und gibt, wenn man will, 1 Messerspitze Muscatnufs hinein. Man läßt dies gut verkochen, rührt und passiert es. Man serviert diese Saucen zu Wildbret oder dergleichen Fleischgattungen und kann von jedem beliebigen Obst bereitet werden.

Kalte Saucen.

298. Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois, froide.)

6 Stück gepuhte Sardellen, etwas grüne Petersilie, 6 hartgekochte Eierdotter und 8 Defa abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden zusammen gestoßen, in eine tiefe Schüssel passiert, mit Essig und Wasser zu einer dicken Sauce aufgerührt, so daß der umgekehrte Löffel bedeckt bleibt; dann gibt man noch 2 Eßlöffel Öl, eine Messerspitze Pfeffer, etwas Salz dazu und verrührt es gut. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker dazugeben. Zu den Sardellen kann man auch etwas Zwiebel stoßen.

299. Schnittlauch-Sauce. (Sauce ciboulette, froide.)

12 Defa abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 6 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit etwas Essig und Wasser aufgerührt, mit 6 Eßlöffel Öl, etwas Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel fein geschnittenem Schnittlauch und 1 Kaffeelöffel Zucker gut untereinandergemischt.

300. Gurken-Sauce mit Senf und Sardellen. (Sauce aux concombres.)

Etwas Petersilie, Kerbelkraut mit Bertram, von jedem 10 Sträußchen, werden in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gethan, abgeseiht, gut ausgedrückt und mit 4 Stück gepuhten Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 5 Stück kleinen Essiggurken zusammen fein geschnitten, in einem Mörser mit 6 hartgekochten Eierdottern, 4 Defa in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 1 Löffel französischem Senf zusammen gestoßen, durch ein Sieb in eine Schüssel passiert, aufs Eis gestellt und ungefähr mit 4 Löffel Öl, 1 Messerspitze Pfeffer und etwas Salz gut untereinandergerührt. Sollte sie zu wenig sauer sein, so muß mit Essig oder Citronensaft nachgeholfen werden.

301. Senf-Sauce. (Sauce rémolade, froide.)

1 Handvoll Bertramblätter, ebensoviel Kerbelkraut, etwas grüne Petersilie und etwas Pimpernelle werden in Salzwasser weichgekocht, mit 4 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, mit 6 Löffel Öl verdünnt, 2 Löffel französischer Senf, das nöthige Salz und etwas Gewürz dazugehan, dann durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel gestrichen, aufs Eis gestellt und nach und nach mit $\frac{1}{8}$ Liter Öl und 3 Eßlöffel Bertrameßig oder mit dem Saft einer ganzen Citrone verrührt.

302. Hetschepetsch- oder Hagebutten-Sauce mit Senf.

Man gibt in eine Saucière 3 Eßlöffel französischen Senf und 1 Eßlöffel Hetschepetsch-Marmelade, mischt dies gut untereinander und gibt den nöthigen Zucker dazu. Nach Belieben etwas Pfeffer und Salz.

303. Senf-Sauce mit Bertram.

8 Stück gepuhte Sardellen werden mit einem Büschel Bertram, Kerbelkraut und einem Büschel Schnittlauch, 3 Stück abgeschälten Schalotten zusammen