

Französische Kalbsleber-Pastete.

Eine frische Leber wird von allen Sehnen gereinigt, in Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie, Chalotten und Thymian fein gewiegt, dazu 2 Eierdotter, eine halbe, in Milch geweichte Semmel, 40 Defa Speck, 10 Defa Ochsenmark gegeben und Alles gut verrührt. Die Masse gibt man in eine mit Speckscheiben belegte Casserole, schichtet Speckschnitten darüber, legt ein weißes Papier darüber, verschließt die Casserole mit einem Deckel, der recht gut darauf paßt. Die geschlossene Casserole wird in einen Kessel mit siedendem Wasser gestellt und durch 4 Stunden im Kochen erhalten; das verdampfte Wasser muß immer ersetzt werden und darf während des Kochens nicht in die Casserole dringen. Man läßt die Pastete 24 Stunden auskühlen, stürzt sie auf eine Schüssel und servirt sie mit kleinen Gurken.

Gefüllte Eier mit Remuladen-Sauce.

12 frische große Eier kocht man durch 8 Minuten, legt sie in kaltes Wasser, schält sie dann, schneidet sie der Länge nach durch, nimmt die Dotter heraus und marinirt 18 halbe Eier mit etwas Salz, Pfeffer, Del und Essig.

Die Hälfte der Dotter wird mit 150 Gramm gepuzten Sardellen, 12 in Essig eingemachten Champignons und Krebschwänzchen in Würfel geschnitten zur Seite gestellt.

Die andere Hälfte wird durch ein Sieb gestrichen, mit 4 Eßlöffel Senf, blanchirten, gehackten Suppenkräutern, etwas Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker und 6 Löffeln feinem Del gut verrührt und einige Löffeln davon unter die geschnittenen Sachen vermischt. Die andere Sauce wird mit $\frac{1}{10}$ Liter Aspice vermischt, auf Eis kalt gestellt. Auf einem Tuch werden die 18 Eierhälften erhaben gefüllt. Die Sauce wird auf eine flache Schüssel gegeben, aufs Eis gestellt, die Eier rings im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit Aspice und Krebschweischen verziert.

Warme Saucen.

Paradeisäpfel-Sauce. (Sauces aux somates.)

Gewaschen und in Stücke gebrochen, werden die Paradeisäpfel in Butter gegeben und gedünstet, bis der Saft stark eingegangen ist, dann werden sie gestaubt, mit Suppe und etwas Wein vergossen, gut verkocht, passirt und zuletzt gezuckert. Salsenartig soll das Aussehen sein.

Ribisel-Sauce. (Sauce venaison.)

Von den Stielen gepflückte Beeren werden in eine lichte Buttereimbrenn gegeben, gedünstet, mit Suppe vergossen, einige Löffel Rahm und Zucker daran gethan, gut verfocht und angerichtet.

Wein-Sauce.

Ein Teller geriebenen Hausbrottes wird in Butter geröstet, mit halb Wein, halb Wasser zur genügenden Consistenz verdünnt, gut verfocht, Gewürznelken, Zimmt und Zucker daran gegeben und angerichtet.

Schnittlauch-Sauce. (Sauce aux porreaux.)

In lichter Buttereimbrenn wird ein gehäufter Löffel fein geschnittener Schnittlauch gedünstet, mit Suppe vergossen, etwas Rahm daran gethan, gut verfocht und servirt.

Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

3 bis 4 Stück Sardellen werden gepuzt, mit Petersilie und Zwiebel fein gehackt, in dunkle Eimbrenn gegeben, man läßt sie darin dünsten, gießt sie mit Suppe auf und passirt sie.

Häring-Sauce. (Sauce du hareng.)

Wird wie die vorige bereitet, nur erhält man von einem Häring schon ein ziemlich großes Reindl Sauce.

Capern-Sauce. (Sauce aux capres.)

2 bis 3 Deka Capern werden zerschnitten und kommen in eine gelbbraune Eimbrenn, werden mit Suppe vergossen, etwas Rahm und Limonienschalen daran gegeben, gut verfocht und angerichtet.

Milz-Sauce.

Die Milz wird ausgestreift und passirt und kommt in dunkle Sauce, welche mit etwas Rahm und Limonienschalen gewürzt ist. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt.

Limonien-Sauce.

Es wird eine Limonie fein abgeschält, die Kerne entfernt, in kleine Würfel geschnitten und in lichte Buttersauce gegeben, gezuckert und angerichtet.

Knoblauch-Sauce. (Sauce à l'ail.)

In goldgelber Buttereimbrenn gibt man 3—4 Zehen fein geschnittenen Knoblauch, vergießt sie sofort mit Suppe, salzt sie, läßt die Sauce gut verfochen und passirt sie.

Dillkraut-Sauce.

In lichte dünne Buttereinbrenn wird fein geschnittenes Dillkraut gegeben, anlaufen lassen, mit Suppe vergossen, 1 Löffel Essig und 2 Deciliter Rahm beigegeben und passirt.

Bertram-Sauce. (Sauce à l'éstragon.)

Die Blätter werden von den Stielen gerupft, gewaschen, fein geschnitten, in lichte Buttereinbrenn gegeben, sogleich mit Rindsuppe vergossen und der Saft einer Citrone daran gedrückt.

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

Der von den Stielen gepflückte Sauerampfer wird gewaschen, auf einen Seiser ablaufen gelassen, in kochende Butter geworfen, dort gedünstet, bis er zerfließt. Mit 2 Löffel Mehl gestaubt, etwas anlaufen gelassen, mit Rindsuppe vergossen, 2 Deciliter Rahm beigegefügt, aufgekocht und passirt.

Kräuter-Sauce. (Sauce à la printanière.)

Die bekannten fünf Frühlings-Suppenkräuter (Kerbelkraut, Kresse, Sauerampfer, Petersilie und Gundelrebe) nebst einigen Spinatblättern werden gewaschen, in Rindsuppe nur aufgekocht, fein geschnitten, eine lichte Buttereinbrenn mit der Suppe vergossen, die Kräuter hineingegeben, gut verkocht, der Saft einer halben Limonie und $\frac{1}{10}$ Liter weißer Wein hinzu gegeben.

Schwamm-Sauce Nr. 1.

Fein blättrig geschnittene Herrnpilze oder auch Champignons werden mit fein geschnittener Petersilie und Zwiebel in Butter gedünstet, 1 starker Löffel Mehl daran gestaubt, anlaufen lassen, mit Rindsuppe vergossen, $\frac{2}{10}$ Liter Rahm dazu gethan und verkochen gelassen. Nach Geschmack kann etwas Pfeffer daran gegeben werden.

Schwamm-Sauce Nr. 2.

Eine Handvoll getrocknete Schwämme wird gut gewaschen, in Rindsuppe gekocht.

Eine goldbraune Buttereinbrenn wird mit dem Sud und den weichgekochten Schwämmen vergossen, gut verkocht und angerichtet.

Gurken-Sauce. (Sauce aux cornichons.)

Frische Gurken werden geschält, in Blättchen geschnitten, gesalzen, in lichtgelbe Einbrenn gegeben, etwas gedünstet, mit Suppe vergossen, 1 Löffel Essig, $\frac{2}{10}$ Liter Rahm und fein gehacktes Dillkraut dazu gegeben, gut verkocht und servirt.

Von eingelegten Gurken wird die Sauce ganz so gemacht, nur der Essig und Dill bleibt weg.

Zwiebel-Sauce Nr. 1. (Sauce à la soubine.)

Die Zwiebeln werden in Rindsuppe mit etwas Essig und Salz so lange gesotten, bis sie weich sind, dann wird eine braune Sauce gemacht, die Zwiebeln hineingegeben und darin gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt.

Zwiebel-Sauce Nr. 2.

Einige Stückchen Zucker werden in Fett gebräunt, geschnittene Zwiebeln dazu gegeben, goldgelb anlaufen gelassen, mit Mehl gestaubt, geröstet und mit Rindsuppe aufgegossen, etwas Essig hinzugefügt, aufkochen gelassen und passirt.

Chalotten-Sauce. (Sauce aux échalottes.)

Koche einige Chalotten, die in Viertel getheilt sind, mit etwas Weinessig und einem Lorbeerblatt, bis der Essig verkocht ist, bereite eine kräftige braune Sauce, gib die Chalotten hinein und lasse sie gut auskochen. Hierauf wird die Sauce passirt.

Oberskren. (Sauce et amandes au raifort.)

3 Deciliter Obers werden gekocht, ein nußgroßes Stück Butter, gut in Mehl gewälzt, hineingegeben, etwa 20 geschälte, fein geschnittene Mandeln dazu gethan, und wenn es genug verkocht ist, werden 2 Löffel fein geriebener Kren hinein gegeben und noch einmal auffieden gelassen. Vor dem Anrichten wird der Kren nach Geschmack gezuckert.

Milchkren.

Man rührt 2 Löffel Mehl mit Milch recht fein ab, stellt es auf den Herd, verdünnt es mit Milch, bis es die rechte Dicke hat, läßt es recht gut versieden und gibt dann fein geriebenen Kren und Zucker hinein.

Semmelkren. (Sauce au raifort.)

Eine fein blattlich geschnittene Semmel wird in 3 Deciliter Rindsuppe gekocht, ein nußgroßes Stück Butter, in Mehl gewälzt, hineingegeben, verkochen gelassen, 2 Löffel sauerer Rahm dazu gegeben, fein abgesprudelt, etwas Safran hinzugefügt und wenn es genug verkocht ist, werden 2 Löffel fein geriebener Kren hineingegeben, gut verrührt, einmal auffieden gelassen und dann servirt.

Suppenkren.

Geriebener Kren wird mit heißer Rindsuppe in einer Schale übergossen und servirt.

Feine Sauce.

Ein Eßlöffel voll fein geschnittene Essiggurken, ebensoviele Capern, etwas gehackte grüne Petersilie, 7 Deka Butter einige Minuten geröstet und mit Suppe weich gedünstet. Dazu etwas goldbraune Einbrenn, etwas Salz, weißer Pfeffer und ein Glas Weißwein, aufgekocht und vor dem Anrichten durchgeseiht.

Hagebutten-Sauce. (Sauce églatine.)

Eine dünne lichte Buttereinbrenn wird mit gewässertem Wein vergossen. Hagebuttenfalle wird hineingegeben und gut verkocht, bis es eine schöne rothe Farbe hat, man muß manchmal die Sauce noch etwas zuckern.

Preiselbeer-Sauce. (Sauce aux airelles rouges.)

Macht man wie die vorige, und gibt dann Preiselbeeren hinein, ob im eigenen Saft, oder mit Essig aufbewahrte, man zuckert die Sauce. Auch eignet sich zum Vergießen rother Wein.

In dieser Art kann man von Weinbeeren und von Ugras Saucen machen.

Trüffel-Sauce. (Sauce aux truffes.)

Man dünstet und staubt Beizkräuter, gießt sie mit kräftiger Suppe auf, gibt Trüffelschalen hinein, läßt sie gut verkochen, passirt sie, gibt noch ein halbes Glas Wein und etwas Fleischextract dazu, daß die Sauce einen kräftigen Geschmack hat; man kann sie nun zu Wildpret oder auch zum Fleische serviren.

Salmi-Sauce.

Reste von Wild oder Geflügel werden dazu verwendet. Das Fleisch wird von den Beinen gelöst und mit einem Stückchen gebackener Semmel gestoßen. Die Beine werden ausgekocht und damit eine Sauce abgerührt, in welche das Fett und der Speck von den Bratenresten gegeben wird, das Gestoßene wird hineingegeben und gut verkocht, Saft und Schalen einer Limonie, etwas Wein, Pfeffer und Gewürz, und zum Schluß zwei Löffel Rahm werden daran gethan.

Orangen-Sauce. (Sauce d'Orange.)

Würfelig geschnittene Orangen werden in eine lichte Butterauce gegeben, welche mit dem Saft einer halben Limonie gesäuert ist, und zu welcher der Zucker an den Schalen einer Orange abgerieben wurde, etwa 6 Deka Zucker. Man läßt die Orange ganz verkochen und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Rothe Rüben-Sauce. (Sauce aux betteraves.)

Gefochte rothe Rüben werden in sehr kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten und in eine lichte Butterauce gegeben, in welche man etwas Zucker, ein halbes Glas rothen Wein, einige Löffel Rahm gibt, es gut verkochen läßt, dann wird es zu Tisch gegeben.

Wildpret-Sauce.

Wurzelwerk und Beizkräuter dünstet man mit Speck, staubt es und läßt es braun werden, vergießt dies sodann mit übrig gebliebener Beize, gibt übrig gebliebenen Bratensaft von Wild dazu, passirt die Sauce, welcher man jetzt einen verschiedenen Charakter geben kann, man fügt Rahm bei, so ist die Sauce licht, oder man fügt Paradeis-äpfelsalze bei, so bleibt sie dunkel.

Saucen zu Fischen.

Fricassé-Sauce.

5 Eierdotter werden mit dem Sud von Fischen auf dem Herde gesprudelt, bis sie dicklich werden, einige Löffel Rahm, Saft und Schalen einer Limonie daran gethan und die Sauce zum Fisch servirt oder über den Fisch gegossen.

Französische Sauce. (Sauce à la française.)

6 Defa Sardellenbutter werden in $\frac{1}{10}$ Liter Rahm gegeben, 3 Eierdotter und 1 Kaffeelöffel Mehl und etwas Fischsud daran gethan. Saft und Schalen einer Limonie kommen dazu, so auch etwas Thymian.

Man sprudelt dies auf dem Herde, bis es steigt und gibt es schnell zum oder über den Fisch.

Holländer-Sauce zu Fisch. (Sauce à la hollandaise.)

In dicke lichte Butterauce mit Fischsud vergossen wird der Saft einer Limonie, 2 Löffel Vertrameßig, weißer Pfeffer und Muskatblütze gut verkocht, vor dem Anrichten mit 2 bis 3 Eierdottern legirt.

Rahm-Sauce. (Sauce à la crème aigre.)

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm wird mit 1 Löffel Mehl, in Butter angelauften Chalotten und Petersilie mit heißem Fischsud abgesprudelt, unter Sprudeln aufgekocht und angerichtet.