

Einfache kalte Butter-Sauce. Man rührt 4 rohe Dotter mit 7 dkg Butter gut ab, gibt tropfenweise 7 dkg Öl dazu, salzt und säuert mit Citronensaft oder feinem Vertramessig.

Warme Saucen.

Bereitung von Grund-Saucen.

Butter-Sauce. Man läßt ein Stück Butter nur zergehen, nicht heiß werden, rührt dann soviel Mehl dazu, als die Butter aufnimmt und wenn dieses etwas angelauten, vergießt man unter beständigem, energischem Rühren anfangs mit kalter, dann mit heißer Suppe und läßt dieselbe verkochen.

Oder: Man drückt ein Stück Butter mit Mehl mittelst eines Kochlöffels ab, verrührt, wenn beides gut gemischt ist, mit kalter Suppe, bis es dünn und fein ist und läßt hierauf unter beständigem Rühren aufkochen. Je nach Geschmack würzt man die Sauce mit weißem Pfeffer.

Braune Butter-Sauce. Man läßt 8 dkg Butter in einer Kasserolle zerfleischen und gibt so viel Mehl als die Butter annimmt — d. i. beiläufig 8 dkg — hinein, läßt es etwas anlaufen und gießt nach und nach zuerst kalte, braune Suppe und dann warme dazu, rührt alles sehr gut untereinander und läßt es gut verkochen. Hierauf salzt man etwas nach Geschmack.

Weißer Butter-Sauce. Wird wie obige gemacht, nur nimmt man zum Vergießen weißer Rindsuppe.

Weißer Coulis. (Kräftige lichte Sauce). Man lasse eine grobgeschnittene Zwiebel, Petersilie, Möhren, Sellerie und ein Stück mageren Schinkens, sowie Kalbfleischabfälle und Knochen in Butter rösten, gieße fleißig Suppe daran und achte darauf, daß alles licht bleibe, lasse gut verkochen und setze endlich die Suppe und vergieße mit derselben eine lichte Buttereinmach. Man passiere noch diese schmackhafte Sauce und rühre bis zur Verwendung, damit sich keine Haut bilde.

Braune Coulis. Man läßt wie bei der „Weissen Coulis“ Fleisch, Schinken und Wurzelwerk rösten, nur etwas dunkler, staubt dann so viel Mehl darauf, als das Fett annimmt, läßt das Mehl gelb rösten, vergießt mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passiert das Ganze. Diese Sauce kann bei Verwendung mit Limoniensaft gesäuert werden.

Zwiebel-Sauce. In 7 dkg heißes Abschöpf Fett oder Schweineschmalz gibt man 2 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zuckers und läßt ihn dunkelbraun werden; dann läßt man ein Häuptel geschälter, fein nudelig geschnittener Zwiebel darin braun rösten, rührt noch 7 dkg Mehl dazu, läßt es ein wenig rösten, gießt dann einige Löffel kalter Suppe daran, verrührt alles gehörig und gießt schließlich noch soviel heiße Suppe dazu, daß zur ganzen Sauce beiläufig $\frac{1}{2}$ l verbraucht wurde. Nun salzt und zuckert man noch die Sauce nach Geschmack und vor dem Anrichten passiert man sie. Manche geben auch etwas Essig dazu, doch das ist Geschmackssache. Die Sauce muß einen Glanz haben und die Farbe schön braun sein.

Schalotten-Sauce. Man läßt in 5—6 dkg Schweinmalz oder Abschöpf Fett 1 Löffel Zucker braun werden. 12—15 Stück gleichmäßige, haselnußgroße Schalotten schält man, gibt sie zum braunen Zucker und läßt sie unter vorsichtigem

Umrühren gleichmäßig braun dünsten, worauf man sie mit etwas Mehl staubt, mit Suppe vergießt, salzt und nach Belieben etwas Essig oder Zucker hinzufügt, gut verkochen läßt und gleich anrichtet. Sie dürfen ihre Form nicht verlieren.

Knoblauch-Sauce. 2 Zehen Knoblauch schält man, zerdrückt sie mit Salz sehr fein und mischt ein Stückchen Butter dazu. Hierauf gibt man dies in eine helle Butterauce, läßt sie verkochen und passiert dieselbe beim Anrichten.

Schnittlauch-Sauce. Man macht eine lichte Einbrenn von 6 dkg Butter und 6 dkg Mehl, vergießt sie mit weißer Suppe, gibt 2 Eßlöffel voll fein geschnittenen Schnittlauchs, etwas Salz dazu und läßt die Sauce gut verkochen. Nach Belieben kann man auch einige Löffel sauren Rahmes dazugeben.

Sauerampfer-Sauce. In 6 dkg zerlassener Butter gibt man 2 Hände voll gewaschener und sauber gelesener Sauerampferblätter, dünstet sie zugedeckt weich, staubt 6 dkg Mehl daran und vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Suppe und einigen Löffeln sauren Rahmes, läßt die Sauce verkochen, salzt, und passiert sie. Wenn man die rohen Sauerampferblätter fein schneidet, so passiert man die Sauce nicht.

Dillenkraut-Sauce. In 5 dkg Butter läßt man 5 dkg Mehl etwas anlaufen, gibt 3 Eßlöffel voll fein geschnittenen Dillenkrautes und $\frac{1}{2}$ Löffel fein gewiegter grüner Petersilie, die nötige Suppe und einige Löffeln voll sauren Rahmes dazu, salzt die Sauce und läßt sie gut verkochen.

Rahmsauce mit Dillenkraut. In ein Töpfchen gebe man $\frac{3}{8}$ l sauren Rahmes, sprudle 2—3 Eßlöffel voll Mehles hinein, salze etwas und verdünne das Ganze mit $\frac{1}{8}$ l kalten Wassers. Hierauf stelle man das Töpfchen auf den Herd, gebe 2 Eßlöffel voll fein geschnittenen Dillenkrautes dazu, lasse die Sauce 10 Minuten gut verkochen und richte sie gleich an.

Pikante Sauce zu Rindfleisch. Man läßt in 7 dkg Butter durch einige Minuten 1 Eßlöffel voll fein gewiegter Kapern, eben so viel Essiggurken und $\frac{1}{2}$ Löffel voll grüner Petersilie rösten. Dann gibt man ein gute, gelbbraune Einbrenn dazu, salzt, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde verkochen, gibt noch $\frac{1}{2}$ Messerspitze voll weißen Pfeffers und Wein darunter und entfettet die Sauce sorgfältig vor dem Anrichten.

Warme Erdäpfel-Sauce. Man kocht 4—6 geschälte Erdäpfel weich und zerdrückt sie mit einem Kochlöffel. In einer kleinen Kasserolle läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, gibt die zerdrückten Erdäpfel, etwas Zucker, Pfeffer, Salz und Citronensaft dazu, vergießt mit Suppe und läßt alles verkochen.

Kapern-Sauce. Man macht von Schweinschmalz (1 großer Kochlöffel voll) oder gutem Bratenfett, mit Abschöpfett vermischt, eine gelbe Einbrenn, vergießt sie mit Suppe und gibt 2 Eßlöffel voll überschnittener Kapern hinein, salzt und läßt sie gut verkochen und mengt nach Belieben und Geschmack einige Löffel voll sauren Rahmes dazu. Dieser kann aber auch weggelassen werden.

Sardellen-Sauce. 4—5 Stück rein gepuzte Sardellen werden fein geschnitten und zu dunkler Einbrenn von 2 Eßlöffel voll Schweinschmalz oder Fett gegeben, mit $\frac{1}{2}$ l kalter Suppe vergossen, gut verkocht und vor dem Anrichten passiert. — Oder: Man gibt zu kräftiger, brauner Sauce ein Stück Sardellenbutter, läßt dieselbe nur einmal aufkochen und richtet an. — Oder: Man gibt in lichtbraune Einbrenn geschnittene Sardellen, etwas fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie, vergießt mit Suppe, passiert nach dem Aufkochen die Sauce und fügt noch einige Löffeln sauren Rahmes und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone bei.

Sardellen-Sauce zu Pöckelzunge. Man läßt Sardellenbutter bei gelinder Hitze zergehen und träufelt den Saft von 1 Citrone darunter.

Petersilien-Sauce. Man macht von 6 dkg Butter und 1 Löffel voll Mehl eine lichte, feine Butterauce, vergießt sie mit weißer Suppe, salzt etwas,

gibt 1 Eßlöffel voll geschnittener grüner Petersilie dazu und läßt die Sauce verkochen. Nach Belieben kann man auch einige Löffel sauren Rahmes dazugeben. Man gibt die Sauce zu Rindfleisch.

Petersilien-Sauce anderer Art. Man läßt 2 Löffel voll frischer Butter zerfließen, gibt fein geschnittene grüne Petersilie, den Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, etwas weißen Pfeffer und einige Eßlöffel voll aufgelöster Glace oder guter brauner Suppe dazu und läßt die Sauce aufkochen. Wird zu Cotelettes serviert.

Bertram-Sauce. Man läßt in Butter 1 Löffel voll Zucker gelblich werden, staubt Mehl daran, läßt dieses anlaufen, vergießt mit brauner Suppe, gibt 1 Eßlöffel voll fein gewiegter Bertramblätter hinein und kurz vor dem Anrichten noch etwas Limoniensaft und Salz.

Bertram- oder Estragon-Sauce. Wird wie „Dillenkraut-Sauce“ gemacht, nur statt 3 Eßlöffel Dillenkraut werden 3 Eßlöffel voll fein gewiegter Bertramblätter verwendet und der saure Rahm wird weggelassen.

Gelbe-Rüben-Sauce. In 1 Löffel voll zerschlichener Butter läßt man etwas Zucker schäumen und 2 Löffel voll Mehl anlaufen, gibt 1 Löffel voll geriebener, gelber Rüben hinein, läßt sie dünsten und vergießt sie mit Suppe.

Waldmeister-Sauce. In 5 dkg Butter läßt man eine kleine Prise Zwiebel anlaufen, gibt 5 dkg Mehl dazu, läßt es rösten, doch nicht braun werden, vergießt mit Suppe und Rahm, gibt einige Tropfen Zitronensaft und Salz dazu, läßt alles gut verkochen und gibt 2 Löffel voll gereinigten Waldmeisterkrauts hinein, welches noch eine Weile kochen muß.

Pfeffer-Sauce. 10—15 ganze schwarze Pfefferkörner werden mit Essig gut gefocht. In einer Kasserolle macht man Paradiesäpfel-Sauce, seht den Essig dazu, gibt noch Zitronensaft, Salz und gestoßenen Pfeffer nach Geschmack hinzu, läßt alles verkochen und gibt die Sauce zu Rind- oder Schöpfenfleisch.

Curry-Sauce. Eine weiße Buttereinmach wird mit weißer Rinds- oder Geflügel-suppe vergossen, etwas Schinken- oder Speckabfälle, grüne Petersilie und 1 Champignon mitgekocht und die Sauce passiert, dann legiert man sie mit einigen Dottern, säuert mit Zitronensaft und würzt sie mit Curry-Pulver.

Bohnen-Sauce. $\frac{1}{8}$ l weißer Bohnen kocht man in Wasser sehr weich und passiert sie. Man gibt das Passierte dann zu lichter Einbrenn von 3 dkg Butter, vergießt mit Suppe, salzt und pfeffert und läßt alles verkochen. Nach Geschmack kann man auch eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe und 1 Löffel milden Essigs mitkochen.

Linsen-Sauce. Wird wie „Bohnen-Sauce“ bereitet.

Frühlings- oder Kräuter-Sauce. Sauerampferblätter und Spinat, zusammen eine Hand voll, etwas grüne Petersilie, Gundelrebe, Kerbelkraut, Bertram- und Erdbeerblätter kocht man, nachdem alles gut ausgesucht und gewaschen wurde, einige Minuten unzugedeckt in kochendem Salzwasser. Dann seht man die Kräuter ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, drückt sie gut aus und schneidet sie fein. Indessen bereitet man eine Butter-Sauce, vergießt sie mit Suppe, gibt die fein gewiegten Kräuter hinein, sowie einige Löffel sauren Rahmes, läßt alles nur kurz kochen und richtet an.

Grüne Sauce. 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Kerbelkrautes, eben so viel Sauerampfer, grüne Petersilie und Estragonblätter werden mit 4 dkg Butter im Weidlinge gut verrührt, 4 dkg Mehl dazugestaut, gut verrührt und in eine Kasserolle gegeben. Man gießt $\frac{1}{4}$ l Suppe daran, 2 Löffel sauren Rahmes, salzt und läßt alles gut verkochen. Diese Sauce gibt man namentlich zu Kalbschnitzchen oder Karbonaden oder gebadenem Kalbsfleisch.

Hopfen-Sauce. Zu Beginn des Frühjahres nimmt man hiezu die ersten,

dem Spargel ähnlich sehenden Triebe, kocht sie in Salzwasser, seiht sie ab und schneidet sie fein. In 5 dkg Butter gibt man 5 dkg Mehl, etwas fein gewiegte, grüne Petersilie, läßt dies anlaufen, vergießt mit $\frac{3}{10}$ l Suppe und 2 Löffel saurem Rahme, mengt den fein geschnittenen Hopfen hinein und läßt alles gut verkochen.

Paradiesäpfel-Sauce. 8—10 schöne, reife, rote Paradiesäpfel kocht man mit Wasser weich und passiert sie durch ein Sieb. In 4—5 dkg Butter oder Rindschmalz gibt man 1 Löffel grobgestoßenen Zuckers hinein, läßt diesen gelblich werden, stäubt 2 Löffel Mehl daran und wenn dieses nicht mehr roh ist, gibt man die passierten Paradiesäpfel samt ihrem Saft hinein, läßt alles gut verdünsten und vergießt mit Suppe, worauf man noch etwas salzt. Wenn man die Sauce aus eingekochter Paradiesäpfel-Marmelade machen will, bereitet man zuerst ein wenig weiße Butter-Sauce, gibt 4—5 Eßlöffel voll Marmelade und 1 Löffel Zucker dazu und läßt diese, gut verrührt, mit etwas Suppe vergossen, verkochen. Die Sauce muß von der Marmelade oder den passierten Äpfeln dicklich sein und nicht vom Mehle, sonst schmeckt sie zu wenig nach Paradiesäpfeln.

Paradiesäpfel-Sauce mit Semmeln. Eine abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmel läßt man mit 8—10 zerbrochenen Paradiesäpfeln, einem nußgroßen Stückchen Butter und 1 Löffel Zucker mit Rindsuppe in einem Töpfchen sehr weich verkochen. Man passiert dann das Ganze, salzt und zuckert noch nach Geschmack.

Spanische Sauce. In 4 dkg Beinmark läßt man eine kleine mit 1 Gewürznelke gespickte Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt, Bertramblätter und Basilikum, ein Stückchen Schinken, Magen und Krage eines Huhnes und ein Stückchen Kalbfleisch rösten und wenn alles lichtbraun ist, gießt man Suppe, sowie etwas Wein daran und läßt alles 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann passiert man alles durch ein Sieb, gibt den Saft von 1 Citrone und 1 Löffel Madeiraweines hinzu.

Milz-Sauce. 1. $\frac{1}{2}$ Kalbsmilz wird gut ausgeschabt und passiert mit Petersilie und Zwiebel zusammengeschnitten. Indessen läßt man ein Stück Butter (5 bis 6 dkg) heiß werden, gibt die Milz und Zwiebel hinein, pfeffert und salzt, würzt auch mit wenig Neugewürz und läßt es dünsten. Zum Schlusse stäubt man etwas Mehl daran, vergießt mit 1 Löffel Essig und etwas Suppe und läßt die Sauce verkochen.

2. Man macht eine weiße Einnach-Sauce, gibt fein gewiegte Zwiebel, etwas Kapern, sehr wenig Limonienschale dazu, läßt alles rösten, vergießt mit Suppe, etwas Essig, saurem Rahme, mengt schließlich eine fein geschabte Milz hinein, würzt mit etwas Pfeffer und läßt alles verkochen.

Warme Senf-Sauce. In eine gut verkochte Butter-Sauce gibt man 2 Löffel voll französischen Senfs und etwas fein gewiegte grüne Petersilie, läßt die Sauce gut verkochen, zuckert sie etwas und passiert sie.

Senf-Sauce. Man macht eine Einnach von Butter und Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt Zucker, Citronensaft und einige Tropfen Essig, Salz und zuletzt ziemlich viel französischen Senf dazu und läßt alles gut verkochen.

Robert-Sauce. 1 Zwiebel wird fein gewiegt in 6 dkg Butter mit Zucker gelblichbraun geröstet, mit Mehl gestäubt, und wenn dieses braun geworden, mit brauner Suppe oder Bratensaft vergossen. Wenn diese verkocht ist, gibt man etwas Bertrameffig, Pfeffer, Zucker, Salz und guten Senf hinzu, läßt alles aufkochen und serviert die Sauce sofort, nachdem sie passiert wurde.

Brunnenkresse-Sauce. In 6 dkg Butter gibt man 2 Eßlöffel voll Semmelbrösel und läßt sie braun werden, dann stäubt man noch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Mehl daran. Wenn dieses auch braun geworden ist, vergießt man

mit etwas Suppe und Essig, gibt sehr fein geschnittene Brunnenkresse dazu, salzt etwas und läßt die Sauce verkochen.

Bohnenschoten-Sauce. Gingesäuerte oder in Essig eingelegte Bohnenschoten schneidet man feinnudelig, dünstet sie in gelber Einbrenn mit Zwiebel etwas ab, verrührt mit der nötigen Suppe, gibt noch einige Löffel voll sauren Rahmes dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

Warme Kren-Sauce (Meerrettig). Man macht eine lichte Butter-Sauce und vergießt sie entweder mit weißer Rindsuppe oder Wasser, salzt sie und läßt sie gut verkochen. Erst unmittelbar vor dem Anrichten gibt man 1 Tasse voll geriebenen Krens hinzu, denn derselbe darf nicht mitkochen, weil er dadurch einen unangenehmen Geschmack bekommt.

Suppen-Kren. Man gießt nur siedende Rindsuppe über geriebenen Kren in eine Saucière.

Semmel-Kren. Zwei abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln werden mit weißer, guter Rindsuppe verkocht und versprudelt, gesalzen und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eßlöffeln voll geriebenem Kren vermischt. Zur Verfeinerung gibt man auch gerne 2 Dotter und 2 Löffel sauren Rahmes dazu.

Mandel-Kren. In heißer Butter oder Gansfett läßt man 1 Löffel Mehl anlaufen, vergießt es mit kalter Milch und läßt es wie ein dünnes Rindsfoc verkochen, dann mischt man 8 dkg geschälter, gestoßener Mandeln, etwas Zucker, Salz und kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel-Kren. In Scheiben geschnittene, roh geschälte Erdäpfel siedet man in Rinds-, Schinken- oder Zungensuppe, bis sie ganz zerfallen, verrührt sie gut und mischt geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel-Kren mit Milch. Roh geschälte, halbierte Erdäpfel kocht man in Wasser und gießt, wenn sie weich sind, das übrige Wasser ab, verrührt sie gut und gießt heiße Milch dazu. Vor dem Anrichten gibt man ein Stückchen Butter und eine Hand voll geriebenen Krens hinein.

Gurken-Sauce. Man läßt in 7 dkg Butter etwas fein gewiegte Zwiebel und Peterilie anlaufen, gibt 7 dkg Mehl daran, läßt es etwas rösten, vergießt mit Suppe und etwas Essig und mengt noch $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes dazu und wenn alles gut verkocht hat, passiert man die Sauce. Hierauf gibt man eine große, geschälte, würfelig geschnittene Gurke, welche in Salzwasser gekocht hat, dazu, läßt noch alles verkochen und gibt etwas fein gewiegtes Dillkraut beim Anrichten auf die Sauce.

Gurken-Sauce von eingelegten Gurken. Wird wie die vorherige bereitet. Die sauren Gurken werden geschält und würfelig oder feinblättrig geschnitten, aber nicht vorher in Salzwasser gekocht.

Braune Gurken-Sauce. Man macht von beliebigem guten Fett eine braune Einbrenn, doch ehe man sie vergießt, gibt man zwei große, geschälte, mit dem Gurkenhobel feinblättrig geschnittene, rohe Gurken dazu, läßt sie etwas dünsten, salzt und vergießt erst dann mit Suppe oder Wasser und läßt auch ein Sträußchen Dillkraut mitkochen, welches man vor dem Anrichten entfernt.

Gurken-Sauce mit Rahm. Man läßt 8 dkg Butter nur zerfließen, gibt 2 Löffel Mehl daran und wenn es einige Minuten geröstet hat, doch muß es licht bleiben, gibt man 2—3 abgeschälte, feinblättrig geschnittene Gurken und etwas Salz dazu, läßt sie eine Weile im eigenen Saft dünsten, ehe man sie, zuerst mit Suppe und dann mit $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes vergießt. Nach Geschmack kann man auch 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Dillkrauts dazu geben. Die Sauce darf nicht zu lange mit dem Rahme kochen.

Italienische Sauce. Man pußt 3 Sardellen und schneidet sie würfelig,

ebenso schneidet man 5 dkg rohen Schinkens, gibt alles nebst 1 Löffel voll gewiegter Kapern und 1 Löffel Öl in ein Reinderl und läßt es dünsten. Man macht eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, läßt sie aufsieden, gibt das Gedünstete dazu und läßt nochmals alles zusammen verkochen, worauf man die Sauce durch ein Sieb streicht und mit Limoniensaft säuert.

Passierte Champignons = Sauce. 1 Eßlöffel voll grüner Petersilie, 10 Stück gewaschene und feingeschnittene Champignons und 2 kleine, fein gewiegte Schalotten werden mit Butter gedünstet, durchpassiert und zu lichter Buttereinmach gegeben. Man vergießt sie mit etwas weißer Suppe und tropft den Saft von 1 Citrone hinein.

Champignons = Sauce. Feinblättrig geschnittene, gewaschene Champignons werden in Butter gedünstet, gestaubt, mit Suppe vergossen und einige Löffel sauren Rahmes daran gegeben. Man würzt noch mit etwas Pfeffer und Salz.

Pilzling = Sauce. Getrocknete Pilzlinge werden in warmem Wasser 1 Stunde erweicht und dann überkocht. Man macht eine lichte Einmachsauce, vergießt mit dem Sude der Pilzlinge, gibt diese dazu, läßt alles verkochen und gibt kurz vor dem Anrichten einige Löffel sauren Rahmes hinein und salzt die Sauce nach Geschmack.

Schwammerl = Sauce. Man bereitet diese Sauce wie die Champignons = Sauce aus verschiedenen Schwammgattungen, wie: Morcheln, Pilzlingen, Brätlingen und andere.

Champignons = Sauce mit Karfiol. Die Champignons werden gepußt und klein würfelig geschnitten, in Schweinschmalz mit etwas fein gewiegter Zwiebel und grüner Petersilie gedünstet. Man macht eine lichte Buttereinmach und gibt Citronensaft und die gedünsteten Champignons hinein. Kurz vor dem Anrichten legiert man die Sauce mit 3 Dottern und gießt sie über einen großen, gekochten Karfiol.

Warme Morgenrot = Sauce. 1. Man macht eine weiße Rahmsauce (Béchamel) aus Butter, Mehl und süßem Obers, gibt Kalbfleischbrühe und Champignonsaft (Soya) dazu und läßt alles zusammen einkochen, worauf man die Sauce passiert. Dann rührt man noch etwas Butter hinein, würzt mit Cayennepfeffer und gibt klein geschnittene Würfel von gekochtem Schinken dazu.

2. Man mischt zur obigen, durchpassierten Sauce, anstatt Schinken und Cayennepfeffer, Paradiesäpfel-Marmelade, Butter und Champignons-Würfel.

3. Man gibt zur weißen Rahmsauce Hummerbutter dazu. (Hummer-Rogen mit Butter gestoßen.)

4. Man gibt zur weißen Rahmsauce Paprika, fein gehackte Bertramblätter, Schalotten und fein gehacktes Hummerfleisch.

Sauce suprême. 6 Stück Champignons und 1 St. Trüffel schneidet man sehr feinblättrig, gibt sie in eine feine Butterauce und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Hierauf streicht man die Sauce durch ein feines Haarsieb, legiert die Sauce mit 2 Dottern, säuert mit etwas Citronensaft und rührt noch etwas Krebsbutter dazu.

Sauce suprême zu Hummerisolen. Man macht eine lichte Butterauce, vergießt sie mit guter Suppe, verrührt sie gut und läßt sie einkochen, hierauf legiert man sie mit 2 Dottern und tropft Citronensaft nach Geschmack hinein. Nun gibt man noch würfelig geschnittene, gedünstete Champignons und etwas würfelig geschnittene Hummerstückchen dazu.

Falsche Muschel = Sauce. Eine halbe fein zerdrückte Sardelle, eine Limonienschale in der Größe eines Zwei-Hellerstückes, fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Häuptel fein gewiegter Zwiebel und 3 Eßlöffel voll Brotbrösel werden mit Bratenast gedünstet und mit Wasser und Suppe vergossen, aufgekocht. Man gibt kalte Geflügelreste hinein und läßt sie mit der Sauce aufkochen.

Krebs-Sauce. Man macht eine gute, feine, weiße, dicke Buttersauce, verkocht sie gut und mischt kurz vor dem Anrichten einige Löffel Krebsbutter und das würfelig geschnittene Fleisch der Scheren und Schweifchen von 5—6 Krebsen bei und würzt mit weißem Pfeffer und etwas Citronensaft.

Oder: Man macht aus Krebsbutter eine lichte Sauce, mischt etwas Sardellenbutter und Citronensaft bei und legiert die Sauce mit 1—2 Dottern.

Oder: Eine gute, weiße Buttersauce mit guter Suppe und etwas Fischsud vergießen, etwas weißen Wein, ein Stückchen Krebsbutter, Citronensaft, ein Stäubchen Zucker und Krebschwänze dazu mengen und kurz vor dem Anrichten mit 2—3 Dottern legieren.

Hummer-Sauce. Die Schalen eines Hummers stößt man nebst den Eiern desselben sehr fein, dünstet sie ein Weilchen mit guter Butter, fügt noch gute Suppe, klein geschnittenes Wurzelwerk nebst 1 Zwiebel hinzu, läßt alles 1 Stunde langsam kochen, seigt dann die Brühe durch ein feines Sieb ab und läßt sie eine Weile stehen um sich abzuklären. Man rührt indessen etwas Mehl mit Wasser glatt ab, gibt die abgegossene, abgeklärte Hummerbrühe hinzu, kocht daraus eine dickliche Sauce, sprudelt einige Dotter hinein, würzt mit Muskatnuß, Salz und Sardellenbutter, säuert mit etwas Citronensaft oder feinem Essig, gibt noch etwas Butter und in große Würfel geschnittenes Hummerfleisch darunter. Wird sehr heiß zu Steinbutten gegeben.

Warme Kaviar-Sauce. In eine feine, weiße Buttersauce träufelt man ziemlich viel Citronensaft hinein und gibt je nach der Menge der Sauce 2—3 Löffel voll Kaviars dazu, verrührt ihn gut, salzt und richtet die Sauce gleich an. Sie wird zu Fischen oder sauren Rahm- oder Fischpudding gegeben.

Sauce à la Béchamel. In einem größeren Stück frischer Butter läßt man 2 nudelig geschnittene Zwiebeln weich werden, gibt eine Schnitte magern Schinkens, einige weiße Pfefferkörner dazu, staubt 2—3 Löffel Mehl daran, läßt dies noch ein wenig rösten, gießt dann ungefähr $\frac{1}{2}$ l Obers oder sehr guter Milch und $\frac{1}{2}$ l guter, weißer Suppe hinzu, kocht hievon unter beständigem Rühren eine ziemlich dicke Sauce, die man dann passiert und mit dem nötigen Salze würzt.

Trüffel-Sauce. Die Trüffeln werden geschält, fein geschnitten, in Butter mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie und Pfeffer gedünstet, gestaubt, gesalzen, vergossen und verkocht.

Madeira-Sauce. In aufgelöste Glace, die mit Suppe verdünnt ist, wird ein Stückchen Butter, in welche man vorher 1 Löffel Mehl hineinwirkte, eingerührt und gut verkochen gelassen. Zuletzt gibt man 1 Löffel voll Madeirawein, Salz und ein paar feinblättrig geschnittene Trüffeln hinein.

Sauce béarnaise. 1. $4\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit 2 Dottern in einem Reinderl, das im heißen Wasser steht, so lange gerührt, bis die Masse dicklich wird. Nach und nach gibt man noch kleine Butterstückchen, Salz, etwas Citronensaft, Glace oder Bratenensaft, etwas Pfeffer und ganz zuletzt fein gehackte Petersilie dazu, welches bis zum Anrichten fortwährend gerührt werden muß. Die Sauce muß dicklich und glatt sein.

Sauce béarnaise. 2. Etwas frischer Bertram, einige Schalotten, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt gibt man mit etwas Essig in eine Kasserolle und läßt das Ganze so lange kochen, bis der Essig beinahe ganz verkocht ist. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, mengt man etwas Glace oder Bratenensaft dazu und einige Dotter. Am mäßigen Feuer wird das Ganze mit der Schneerute tüchtig geschlagen, indem man nach und nach kleine Stückchen Butter beifügt (auf 4 Dotter 20 dkg Butter), bis die Masse dick wird und schlägt noch 5—6 Minuten weiter. Man würzt mit Cayennepfeffer und Salz und passiert

die Sauce durch ein Tuch, gibt noch fein gehackte Bertramblätter dazu und richtet an.

Karfiol-Sauce. Man macht von einem eigroßen Stückchen Butter eine gute, weiße Butterauce und vergießt sie mit heller Suppe und dem Wasser, in welchem eine kleine Karfiolrose gekocht wurde. Den weichgekochten Stengel des Karfiols passiert und die Rose zerteilt man in kleine Stücke, gibt das Passierte zur Butterauce und wenn es gut verrührt ist, auch die kleinen Stückchen und etwas feingehackte, grüne Petersilie, salzt und würzt mit weißem Pfeffer und richtet an.

Holländische Sauce zu Fischen. Einige Löffel voll Suppe oder Fischsud, 2 Löffel Citronensaft, 2 Löffel Bertramesfig, 12 dkg Butter und 4 rohe Dotter, Salz und weißen Pfeffer schlägt man auf dem Herde so lange, bis die Sauce dicklich und schaumig wird, stellt sie dann weg und rührt sie noch etwas weiter. Man gibt sie warm zu einem gefotenen warmen Fisch und richtet sie in einer Sauciere an. Nach Belieben kann man noch 2 Löffel Obers dazugeben.

Holländische Sauce auf andere Art. 1. Man sprudle 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser recht klar ab, mische 5 Eidotter, Salz, etwas Muskatnuß, Citronensaft oder etwas französischen Bertramesfig darunter, füge ungefähr 2 Kaffeeshalen voll Suppe oder Wasser, sowie 7 dkg Butter hinzu und sprudle dies auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab. Wenn diese leicht aufstiehet, ist sie fertig. Beim Anrichten mische man in die siedend heiße Sauce noch 5 dkg frische Butter, doch darf sie dann nicht mehr kochen.

2. Man rührt 6 Eierdotter mit 1 kleinen Löffel voll Mehl ab, verrührt noch 3 dkg Butter, 2 Löffel Citronensaft, etwas Salz, 1 Kaffeeshale voll von dem Fischsude dazu, schlägt das Ganze mit einer Schneerute auf dem nicht zu starken Feuer bis zum Kochen ab und mischt dann noch 12 dkg Butter darunter. Diese Sauce muß einem dicken Schaume gleichen.

Holländische Sauce mit Kren. 2 reichliche Eßlöffel voll Mehl läßt man mit 2 Eßlöffel Butter anlaufen, gießt unter fortwährendem Rühren so viel kalte Suppe daran, daß eine dickliche Sauce entsteht und läßt sie aufkochen. Nun gibt man das nötige Salz, sowie etwas Citronensaft dazu und sprudelt 4 schon in Wasser zerquirte Eidotter darunter, mischt etwas sauber geputzten und fein geriebenen Kren dazu, worauf man die Sauce noch 5 Minuten heiß stehen, aber nicht kochen läßt. Vor dem Anrichten streicht man die Sauce durch ein Haarsieb, rührt sie am Herde, bis sie wieder heiß ist, und mischt noch etwas Butter und Citronensaft nach Geschmack darunter.

Holländische Sauce zu Spargel oder Blumenkohl. Man rührt in einer Kasserolle 2 Eßlöffel voll Mehl mit 10 dkg frischer Butter und ein wenig Muskatnuß gut ab, fügt 2 dl kalten Wassers oder Milch und 2 dl des Wassers, in dem der Spargel oder Blumenkohl gesotten hat, hinzu, und rührt auf dem Feuer so lange, bis die Sauce dicklich wird. Wenn sie zu kochen anfängt, gibt man 4 mit Wasser zersprudelte Eidotter dazu und mischt noch etwas Butter und Salz, sowie nach Belieben gut gereinigte Morcheln, ausgeschälte Krebschwänzen und Krebsbutter hinein.

Grüne holländische Sauce. 25 dkg frischer Butter werden mit einem gehäuften Eßlöffel voll feinem Mehl durchknetet und im Weidling nach und nach mit $\frac{3}{4}$ l kaltem Wasser verrührt, dann mischt man fein gehackte Petersilie, Korbil, Bertram und Pimpinelle hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbade oder über sehr gelindem Feuer dick und schaumig, ohne daß sie kochen darf.

Holländische Sauce zu Hühnern und Kalbfleisch. 5 Eidotter werden mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feinem Mehl, 2 ausgegräteten und fein gehackten Sar-

dellen, 2 fein gehackten Schalotten, 1 Glase Weißwein und 5 dkg Butter sehr glatt vermischt, worauf man den Saft von 1 Citrone und fast $\frac{1}{2}$ l guter Suppe dazugießt und die Sauce über gelindem Feuer schaumig schlägt, ohne daß sie zum Kochen kommen darf.

Einfache holländische Sauce. Ein Stückchen Butter läßt man nur zerfließen, rührt etwas Mehl hinein, läßt es aber ja nicht braun werden, vergießt es mit weißer Suppe, läßt alles gut verkochen, gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, sowie Salz dazu, legiert die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 1 Dotter und serviert dieselbe zu Fisch.

Einfache holländische Sauce mit Rahm. Ein Stückchen Butter läßt man ein wenig weich werden, gibt 1 Eßlöffel Mehl dazu, verrührt beides gut, gibt 1 Löffel voll sauren Rahmes und 1 Dotter hinein, vergießt die Sauce mit Fischsud, salzt, rührt immer fort, bis sie dicklich wird, läßt sie aber nie aufkochen, da sie sonst gerne zerrinnt, und serviert sie gleich zu Fisch.

Warme Fricassée-Sauce. In eine dünne, weiße Butter-Sauce, welche von der Brühe des gedünsteten Fleisches oder vom Fischsude bereitet ist, in welcher das zum Fricassée bestimmte Fleisch oder der Fisch gekocht wurde, gibt man, wenn sie überkühlt ist, kurz vor dem Anrichten einige Dotter und Citronensaft (auf 1 l Sauce 4 Dotter und Saft 1 Citrone) unter beständigem Sprudeln, bis die Sauce dick eingekocht ist, worauf sie passirt angerichtet wird. Mit Sardellenbutter kann man den Geschmack dieser Sauce noch erhöhen.

Polnische Sauce. Man läßt in 4 dkg Butter 3 dkg Zucker braun werden und dann 4 dkg Mehl darin rösten. Indessen kochte man 5 dkg geschälter, stiftlich geschnittener Mandeln, 4 dkg Rosinen, 4 dkg Korinthen, etwas Citronenschale und 1 dkg Zimmt mit $\frac{4}{10}$ l Wein. Mit diesem Weine vergießt man das braun geröstete Mehl, gibt Mandeln, Rosinen zc. dazu, salzt und verrührt alles gut. Meist gibt man diese Sauce über gekochte, frische Rinds- oder Kalbszungen.

Sauce St. Genois zu Lachs zc. Man kocht mit rotem Weine ein Straußchen von Peterfilie, Thymian, Estragon und 1 Lorbeerblatt ziemlich lange, seigt den Wein und vergießt damit eine braune Butter-Sauce, gibt einige fein passierte Anchovis und ein wenig Cayenne-Pfeffer dazu und läßt noch alles gut verkochen.

Sauce Hongroise zu Fogsch. Man läßt fein würfelig geschnittenen Speck heiß werden, gibt fein gewiegte Zwiebel, Fischreste oder ein Stückchen eines Karpfen und Paprika dazu, läßt alles ein wenig rösten, fügt noch Paradiesäpfel-Marmelade hinzu, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt mit Fischsuppe, läßt alles gut verkochen, würzt mit Salz, Citronensaft und ein wenig Zucker und passirt die Sauce.

Auftern-Sauce. Man öffnet behutsam 12 Auftern, wobei man trachten muß, keinen Tropfen ihres Wasser zu verlieren. Man schneidet den Auftern die Härte ab und legte die Auftern einstweilen in eine Schüssel. Die Härte kocht man mit $\frac{1}{4}$ l Milch und dem Aufternwasser in einer kleinen Kasserolle durch eine Viertelstunde recht leise und langsam. Dann seigt man die Milch durch ein Sieb, erhitzt sie wieder in einer kleinen Kasserolle, rührt ein großes Stückchen Butter, welches mit Mehl durchknetet wurde, dazu und läßt Alles gut verkochen, bis die Sauce dicklich wird, wie fetter Rahm. Hierauf fügt man noch 3 dkg Butter darunter und verrührt sie gut über dem Feuer und vergießt mit einem Löffel Milch um das ölige Ansehen der Sauce zu vermindern. Man würzt mit weißem Pfeffer und einem Kaffeelöffel voll Sardellen-Essenz (Ketchup siehe daselbst). Letzterer hebt sehr den Auftern-Geschmack. Nun gibt man die Auftern dazu, doch müssen sie vorher folgendermaßen behandelt werden. Man hält ein feinsöchriges Blech

sieb mit einem Stiele in einen Topf mit siedendem Wasser; wenn dieses ordentlich aufwallt, hebt man das Sieb auf die Oberfläche des Wassers, schüttet rasch die Austern hinein und hält sie nur 2—3 Secunden im Wasser, bis sie mit einem festen Häutchen überzogen sind. Nachdem das Wasser sehr gut abgelassen ist, gibt man sie in eine erwärmte Saucière und gießt obige Sauce darüber. Es ist von Wichtigkeit die Austern nicht länger im Wasser zu kochen, weil sie sonst sehr rasch ihren eigentümlichen Geschmack verlieren und zähe wie Leder würden und ganz roh in die Sauce zu geben, ist ebenfalls verfehlt, weil sie dann fade schmecken würden.

Muschel-Sauce. Die gewaschenen, kleinen Muscheln legt man in warmes Wasser und bricht, wenn sie aufgesprungen sind, die leere Schale weg. In heißer Butter läßt man ein paar Löffel voll Mehl, fein geschnittene Schalotten und gewiegte grüne Petersilie anlaufen, gibt Citronensaft und etwas weißen Wein, sowie Sardellenbutter dazu und schließlich die kleinen Muscheln und läßt alles gut verkochen.

Zu dünn ausgefallene Saucen

verdickt man, indem man Butter mit Mehl abwirkt, daraus Kugeln formt und diese dann der Sauce beimengt und verkochen läßt.

Obst-Saucen.

Sauce von eingemachten Preiselbeeren. Man bereitet aus Butter, Mehl und Rindsuppe eine helle oder dunkle Grund-Sauce und rührt 1 Eßlöffel voll eingekochter Preiselbeeren und eben so viel Saft derselben bei.

Weichsel-Sauce. Diese wird wie die vorherige aus eingesottenen und entkernten oder frischen Weichseln bereitet.

Orangen-Sauce. Von einer Orange reibt man mit einem Stückchen Zucker die Schale ab und mischt diesen Zucker zu einer lichten Butter-Sauce, nebst dem Saft der Orange. Zuletzt gibt man das von den Kernen und Haut befreite, würfelig geschnittene Fleisch einer zweiten Orange dazu.

Citronen-Sauce. Wird wie „Orangen-Sauce“ bereitet, doch legiert man sie mit 1—2 Dottern.

Erdbeeren-Sauce. Man macht eine feine Butter-Sauce von 3 dkg Butter und 3 dkg Mehl, mischt $\frac{1}{4}$ l durchpassierter Erdbeeren dazu, vergießt mit Wasser und etwas Wein, salzt und zuckert nach Geschmack, tropft etwas Citronensaft hinein, läßt alles gut verkochen und färbt die Sauce mit etwas Cochenillesaft.

Sauce von Hagebutten-Marmelade (Hetschepetsch). In eine lichte Butter-Sauce rührt man 2 Eßlöffel voll Hagebutten-Marmelade ein, träufelt etwas Citronensaft dazu und salzt und würzt die Sauce mit etwas Citronen-Zucker.

Melonen-Sauce von frischen oder eingesottenen Melonen. Einige Melonenspalten schneidet man klein würfelig und dünstet sie mit Butter weich, wobei man sie mit Suppe vergießt. Wenn die Würfel nicht mehr roh sind, staubt man 1—2 Löffel voll Mehl daran, dünstet dieses gut ab und vergießt mit leichter Rindsuppe, worauf man salzt und zuckert.

Stachelbeeren-Sauce. $\frac{1}{4}$ l Stachelbeeren wird gut gepuzt, d. h. man schneidet den Blütenbozen und Stengel ab und reinigt sie mit einem Luche. Dann

dünstet man die Beeren mit 4 dkg Butter und etwas Rindsuppe weich, worauf man Mehl daran staubt, dieses etwas rösten läßt, mit Suppe vergießt und salzt. Wenn die Sauce gut verkocht hat, zuckert man etwas und rührt vor dem Auftragen einige Löffel voll dicken, sauren Rahmes dazu. Die Sauce kann passirt oder mit den ganzen Beeren aufgetragen werden.

Ribisel-Sauce. Die Sauce wird wie „Stachelbeer-Sauce“ bereitet. Man zupft die Beeren von den Stengeln ab und zuckert die Sauce etwas mehr.

Ribisel-Sauce anderer Art. 3 Eßlöffel voll feiner Semmelbröseln röstet man mit 4 dkg Butter leicht ab und vergießt mit leichtem rotem Weine und etwas Wasser. Wenn alles siedet, mischt man noch 4 Löffel voll mit etwas Zucker überdünsteter, frischer Ribiseln dazu, läßt alles einige Male aufkochen, salzt und richtet an. Man bereitet die Sauce auch von im ganzen eingesottene Ribiseln oder Ribisel-Marmelade.

Weinbeeren-Sauce. Diese wird wie die vorige bereitet, nur fügt man noch etwas Citronensaft dazu, wenn die Sauce aus Salse bereitet wird. Werden Beeren verwendet, vergießt man mit neuem Weine und läßt die Sauce länger kochen.

Apfel-Sauce. 3—4 säuerliche mittelgroße Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Blättchen geschnitten; diese betropft man mit Citronensaft, um sie weiß zu erhalten, und dünst sie in 4 dkg Butter weich. Wenn sie dies nahezu sind, staubt man Mehl daran, läßt sie 1—2 Minuten rösten und vergießt mit $\frac{1}{2}$ l Milch oder leichter Rindsuppe, salzt und zuckert ein wenig und fügt nach Geschmack sauren Rahm hinzu.

Quitten-Sauce. Diese wird wie „Apfel-Sauce“ bereitet, doch kocht man die Quitten vorher in viel Wasser sehr weich und reibt sie dann auf einem Reibeisen.

Fleischspeisen.

Ueber das Fleisch im allgemeinen.

Die gute Qualität des Fleisches kennzeichnet sich durch folgende Merkmale: Gutes Ochsenfleisch unterscheidet sich vom minderwertigen Kuhfleische durch seine dunklere Färbung und durch besondere Feinheit der Fleischfasern. Diese Eigenschaften gelten übrigens für alles Fleisch gereifter ausgewachsener und gemästeter Säugetiere. Bei der Beurteilung der Güte des Geflügels kommt folgendes in Betracht: Das Fleisch der jungen Hühner und Tauben soll hell, die Haut zart und die Klauen gelb sein, letztere sich auch leicht brechen lassen. Das Fleisch alter Tauben und Hühner ist dunkler und die Knochen sind plumper. Junge Enten und Gänse haben leicht zerreibbare; zarte Schwimmhäute und kleine Schnäbel. Junges Wildgeflügel (z. B. Kiepphühner, Haselhühner, Becassinen, Spielhahn 2c.) hat gelbe Füße, weichen biegsamen, kurzen Schnabel, altes Wildgeflügel dagegen graue Füße und langen festen Schnabel. Bei jungen Hasen lassen sich die Löffel mit der Hand leicht zerreißen, während sich die Löffel bei alten Hasen nicht mehr zerreißen lassen. Der junge Truthahn (Indian) hat kleinere, helle Fleischlappen auf dem Kopfe als der alte und hat graublauere Füße. Zahmes Geflügel soll fett sein. Die Zartheit des Fleisches prüft man mittelst Fingerdruckes. Zartes Fleisch wird dem ausgeübten Drucke nachgeben, während zähes Fleisch widersteht und sich lederartig anfühlt. Das Fleisch soll nie unmittelbar nach dem Schlachten genossen werden, da es selbst von jungen Tieren in diesem Falle zähe erscheint. Wie lange das Fleisch ab-