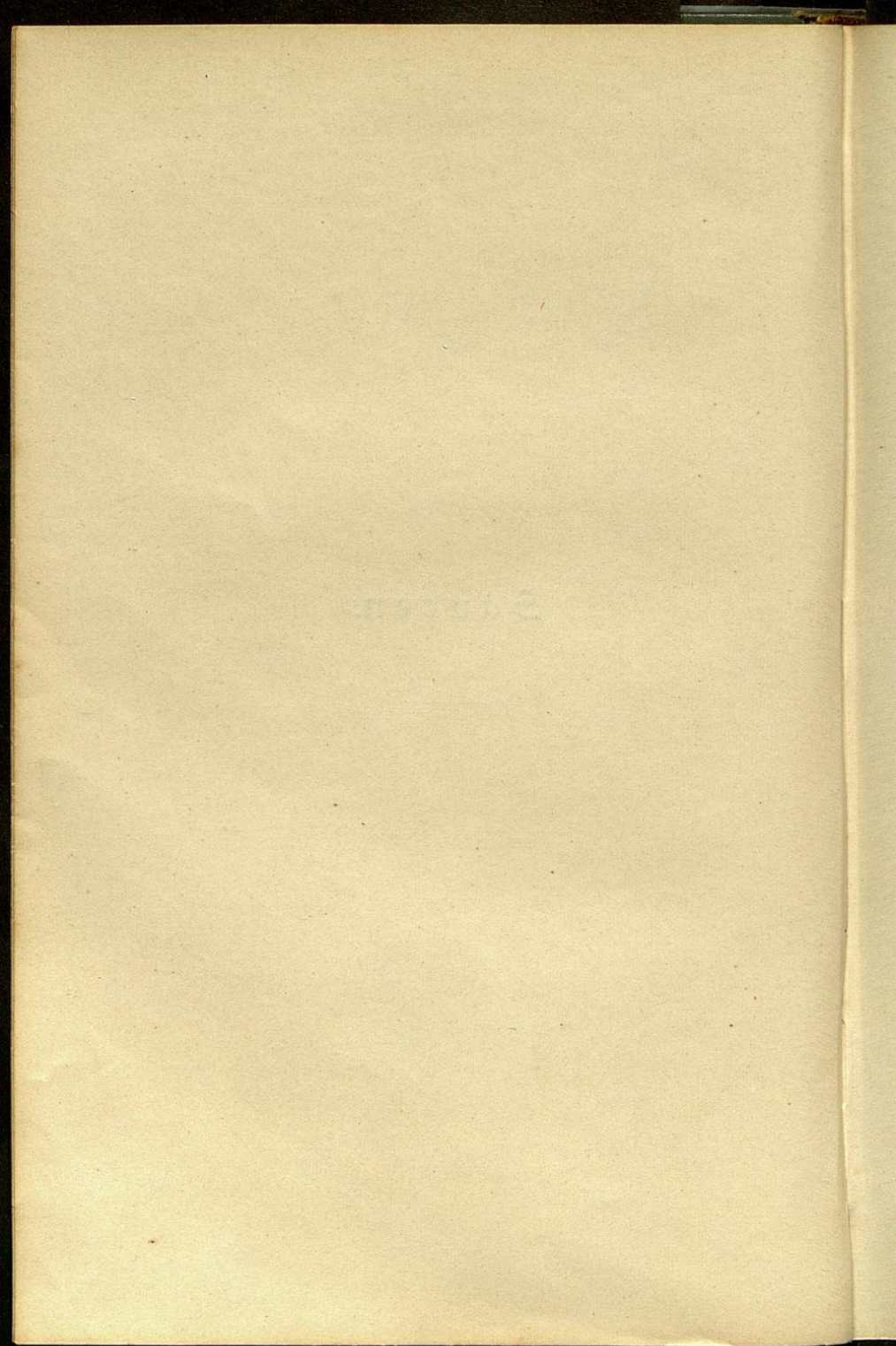


Saucen.



Champignon-Sauce.

Man macht von einem Stückchen Butter und etwas Mehl eine Buttersauce, gibt die fein geschnittenen Champignons hinein, läßt sie anlaufen und gießt die Sauce mit weißer Suppe auf.

Paradeis-Sauce.

1 Stück Butter wird zerlassen und wenn sie heiß ist, gibt man die Marmelade mit dünn geschnittener und gebähter Semmel — etwa von $\frac{1}{2}$ Semmel — hinein, läßt es verkochen, gießt etwas Suppe und Wein nach Geschmack dazu, zuckert die Sauce und passirt sie vor dem Anrichten. Macht man die Sauce von frischen Paradeisäpfeln, so stellt man dieselben mit etwas Wasser zu, läßt sie verkochen, läßt das Wasser gut ablaufen, passirt die Frucht durch ein Sieb und behandelt sie dann wie oben.

Kapern-Sauce.

Man stellt ein Stückchen Butter zu, gibt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, gießt es mit Suppe auf, gibt ein wenig Essig und schwach 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) Rahm hinein, läßt es gut verkochen und gibt zuletzt fein geschnittene Kapern darunter.

Roths Rüben-Sauce.

Man passirt rothe Rüben, die gekocht und wie gewöhnlich eingelegt sind, durch ein Sieb, gibt sie in eine ganz lichte Einbrenn, gießt etwas Suppe zu, läßt sie aufkochen und säuert sie vor dem Anrichten mit Citronensaft.

Sauerampfer-Sauce.

Der Sauerampfer wird abgezupft, ausgewaschen und dann fein geschnitten; dann läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, gibt den Sauerampfer hinein, läßt ihn anlaufen, gibt 3 schwache Kochlöffel voll Mehl und 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Rahm daran, gießt nach Bedarf Suppe zu und läßt die Sauce aufkochen.

Zwiebel-Sauce.

Man läßt etwas fein zusammengeschnittene Zwiebel mit etwas Zucker in der Butter braun werden, dann gibt man einen Kochlöffel voll Mehl und gebräunten Zucker dazu, gießt es mit Suppe und etwas Essig auf, läßt die Sauce gut verkochen und passirt sie vor dem Anrichten.

Pikante Zwiebel-Sauce.

Man läßt 14 Dekagramm Butter mit 14 Dekagramm Zucker auf dem Herde goldgelb werden, gibt dann 2 große spanische Zwiebeln zerschnitten hinein; wenn diese braun geworden sind, staubt man es ein wenig mit Mehl, gießt es mit Wasser auf und wenn es anfängt zu kochen, gibt man 1 Eßlöffel voll ganzen weißen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, 1 Stück Ingwer, 1 Stück Muscatblüthe, 6 Wachholderbeeren, 1 Büschel Kuttelfraut, $3\frac{1}{2}$ Deciliter Essig und Salz hinein und läßt es 1 Stunde gut kochen. Dann sieht man die Sauce ab, gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas Zucker daran, und richtet sie an. Diese Sauce ist besonders gut zu warmem Schinken oder Zunge.

(für 12 Personen.)

Warme Sardellen-Sauce.

Die Sardellen werden ausgewaschen, abgewischt und mit etwas Zwiebel und Petersilie fein geschnitten; dann läßt man etwas Butter heiß werden, gibt etwas Mehl hinein, dann die Sardellen, gießt es mit Suppe auf, läßt es aufkochen und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Kalte Sardellen-Sauce.

Diese wird ebenso zubereitet wie die Schnittlauch-Sauce, nur mischt man zuletzt anstatt des Schnittlauches die gut gepuhten und fein zusammengeschnittenen Sardellen hinein. Auch zu dieser Sauce kann man $\frac{1}{2}$ geweichte Semmel mit den Eiern passiren. Man muß immer das Öl zuerst daran geben, damit es sich nicht scheidet.

Warme Senf-Sauce.

Es wird von 7 Dekagramm (4 Loth) Butter und etwas Mehl eine lichte Einbrenn gemacht, welche mit Suppe aufgegossen wird; dann gibt man 2 gute Eßlöffel voll französischen Senf und circa 40 weiße Pfefferkörner hinein, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, nimmt das Fett ab, seihet die Sauce durch und richtet sie schnell an.

Warme Senf-Sauce auf andere Art.

Man macht eine nicht zu dicke Buttersauce, gibt Senf nach Geschmack hinein und gießt die Sauce mit Suppe auf.

Kalte Senf-Sauce.

3 Sardellen werden mit 1 harten Dotter und $\frac{1}{2}$ geweichten Semmel passirt, mit 2—3 Kaffeelöffeln Senf verrührt und dann mit etwas Öl angemacht.

Delicate Senf-Sauce.

1 hartgekochter Dotter wird passirt und mit 2 Eßlöffeln voll Öl, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker, 3 Kaffeelöffeln voll Senf, 1 rohen Dotter, etwas Salz und Bertram-Essig gut verrührt.

Kalte Schnittlauch-Sauce.

Man kocht 3 Eier hart, passirt die Dotter, macht sie mit Essig, Öl, etwas Zucker und Salz an und mischt zuletzt fein geschnittenen Schnittlauch darunter. Man kann auch $\frac{1}{2}$ geweichte Semmel mit den Eiern passiren.

Caviar = Sauce.

Ein guter Eßlöffel voll Caviar wird mit 1 Stück Zwiebel und einer geweichten und gut ausgedrückten Semmel ganz fein gestoßen; dann rührt man die Masse in einem Weidling und gibt langsam 3 Löffel Öl und Essig nach Geschmack dazu.

Kalte Kräuter = Sauce.

Die feinen Kräuter werden fein zusammengeschnitten und durch ein Haarsieb gedrückt; man macht die gleiche Sauce wie zur Schnittlauch-Sauce und mischt zuletzt die passirten Kräuter hinein.

Kalte Kräuter = Sauce auf andere Art.

Man schneidet Bertram, Dillenfraut, Korbelfraut, Sauerampfer, Schnittlauch, Petersilie und ein Stückchen Schalotte fein zusammen, macht eine Sauce-Tartare und mischt die Kräuter hinein. Man kann auch die Kräuter, wenn sie geschnitten sind, durch ein Tuch pressen und nur den Saft in die Sauce-Tartare geben.

Apfel = Kren.

2 große Äpfel werden gedünstet und passirt; sehr scharfer Kren wird gerieben, eine Stunde lang in rothen Rübensaft gelegt, dann abgeseiht, mit den Äpfeln angemacht, gezuckert und mit etwas Citronensaft gesäuert.

Orangen = Kren.

2 Orangen werden ausgedrückt, der Saft wird mit geriebenem Kren, etwas Öl, Essig und Zucker vermengt und zuletzt gibt man eine Messerspitze voll sehr fein zusammen geschnittener Orangen-Schalen hinein.

Semmel = Kren.

2 Semmeln werden abgerieben, in Wasser geweicht, gut ausgedrückt und mit etwas Suppe verkocht; dann sprudelt man 2 Eier und etwas Salz sehr gut hinein und vor dem Anrichten gibt man recht scharfen, geriebenen Kren darunter.

Mandel-Kren.

Man rührt $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln mit einem Stückchen Butter, einem schwachen Kochlöffel voll Mehl und $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Milch ab, stellt es dann auf das Feuer und rührt so lange, bis es dick wird; dann gibt man etwas Salz und Zucker daran und vor dem Anrichten mischt man geriebenen Kren nach Geschmack darunter.

Ribisel-Sauce.

Man macht eine Butter-Sauce, gibt etwas Bröseln hinein, gießt sie mit etwas weißem oder rothem Wein auf, läßt sie aufkochen und rührt dann, wenn man die Sauce passirt hat, Ribisel-Marmelade hinein. Diese Sauce ist besonders gut zu Wild.

Teufels-Sauce.

Man macht von einem kleinen Stückchen Butter, etwas Mehl und Suppe eine lichte Einbrenn, treibt sie gut ab, gibt dann nach und nach 3 ganze Eier, 3 Kaffeelöffel voll Senf, 3 Eßlöffel voll Öl, ungefähr 3 Eßlöffel voll Vertrameßig, etwas Citronensaft, Salz und ein wenig Zucker hinein und rührt die Sauce so lange fort bis sie ganz glatt ist.

Sauce zu kaltem Huhn.

Man zerdrückt 6 hartgekochte Dotter sehr fein, gibt 4 Eßlöffel voll fein gestoßene Sardellen, etwas Schalotten, ein wenig fein geschnittene Citronenschale und grüne Petersilie, Salz, eine schwache Messerspitze voll Zucker und etwas Gewürz darunter, macht es mit Essig und Öl und dem Saft von 2 Citronen an und gibt die Sauce über das kalte Huhn. (für 6 Personen.)

Wachholder-Sauce zu Schwarzwild.

20 — 30 Wachholderbeeren werden sehr fein gestoßen, 3 harte Dotter werden passirt; 1 roher Dotter, 1 Eßlöffel voll

Senf, entsprechend Öl und Essig rührt man so lange miteinander ab bis die Sauce flaumig wird, und gibt zuletzt die gestoßenen Beeren hinein.

Grüne Sauce.

3½ Dekagramm (2 Loth) Kapern, 1¾ Dekagramm (1 Loth) Salz, ebensoviel Zucker, 9 Gramm (½ Loth) Pfeffer, 2 Hände voll Kerbelkraut, ebensoviel je Petersilie, Sauerampfer und Bertram und ½ Hand voll Schnittlauch wird Alles sehr fein zusammengeschnitten; 8 harte Dotter mit 14 Dekagramm (¼ Pfund) Sardellen fein zerdrücken, 14 Dekagramm (¼ Pfund) Tafelöl, 3½ Deciliter (1 Seidel) guten Weinessig, 1¾ Deciliter (½ Seidel) französischen Senf mit der ganzen Masse 1 gute Stunde lang rühren, dann in Gläser füllen, verbinden und aufbewahren. Zum Gebrauche nimmt man einige Löffel davon heraus und gibt Essig und Öl nach Geschmack daran. Diese Sauce ist zu kaltem und warmem Fleisch vorzüglich. Dieselbe soll im August gemacht werden.

Sauce à la Remoulade.

Man rührt 2 Dotter mit etwas Salz sehr schaumig ab, gibt etwas Pfeffer daran, dann langsam nach und nach einige Löffel Öl, etwas Essig hinein, rührt langsam fort, bis die Sauce recht glatt und dick wird, gibt dann noch nach Belieben französischen Senf dazu und läßt die Sauce 1 Stunde lang an einem kalten Orte stehen.

Sauce-Tartare.

2 hartgekochte Dotter, 2 ganze Eier, 6 Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und ½ Kaffeelöffel voll englischen Senfmehles wird im Mörser gestoßen und dann passirt; dann macht man von 1 Dotter, 1 Kaffeebecher voll Öl und 1 guten Eßlöffel voll französischem Senf eine Mayonnaise und gibt die mit Essig verrührte passirte Masse hinein. Wenn die Sauce zu dick ist, so kann man sie mit Wasser oder Essig verdünnen.

(für 6 Personen.)

Sauce-Tartare auf andere Art.

8 harte Dotter, 21 Dekagramm (12 Loth) gepuhte Sardellen, $3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Kapern und 1 Kaffeelöffel voll englisches Senfmehl werden zusammengestoßen und passirt, und dann mit etwas Bertrameßig und 1 Kaffeelöffel französischem Senf fein abgerührt; dann macht man eine Mayonnaise von 2 Dottern, welche mit etwas Salz und dem Saft einer halben Citrone dick gerührt werden und zu welcher man dann tropfenweise nach und nach 28 Dekagramm (16 Loth) feines Öl gibt. Man mengt dann die obige Masse in die Mayonnaise, und, wenn die Sauce zu dick ist, verdünnt man sie mit Essig oder Wasser. (Für 12 Personen.)

Braune Wein-Sauce.

Man schneidet 4 große Champignons, etwas Zwiebel, Kerbelkraut und Petersilie fein zusammen, röstet es in 7 Dekagramm Butter, staubt es ein wenig, gibt $1\frac{3}{4}$ Deciliter Weißwein dazu, gießt es mit Suppe auf, gibt etwas Glace, ein ganz klein wenig Zucker und entsprechend Salz hinein, läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, entfettet sie gut und passirt sie vor dem Anrichten. Diese Sauce kann man auch zu Kalbszungen geben; dieselben werden gewaschen, nachdem der Schlund weggeschnitten, gerollt und gebunden und weich gekocht.

Fast-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, gibt 1 Kochlöffel voll Mehl hinein, gießt es mit guter, brauner Suppe auf, verrührt es und läßt es 1 Stunde lang langsam fortkochen. Diese Sauce eignet sich auch ganz besonders, wenn man Braten erwärmt, und kann man da auch etwas Rahm dazu geben.

Madeira-Sauce.

Man macht eine lichte Einbrenn, gießt sie mit guter, brauner Suppe auf, gibt recht viel geschnittene Champignons und ein Stückchen Glace hinein und läßt sie gut verkochen; dann

gibt man Madeira nach Geschmack, etwas Salz und, wenn man will, auch weichgekochte und in Stücke geschnittene Kastanien und Trüffeln hinein. Sollte die Sauce zu licht sein, so kann man sie noch mit etwas gebranntem Zucker färben.

Braune Ragout-Sauce.

Von 7 Dekagramm (4 Loth) Butter macht man eine gelbe Einbrenn, gießt sie mit guter brauner Suppe auf und rührt sie, bis sie stark kocht; dann gibt man recht viel fein geschnittene Champignons hinein, läßt die Sauce nur ganz wenig auf einer Seite fortkochen, rührt gar nicht mehr und schöpft das Fett sorgfältig ab. Dann seiht man die Sauce durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch, gibt einige Löffel Madeira und allenfalls etwas Glace hinein, auch Gewürz nach Geschmack und läßt sie noch einmal aufkochen.

Weisse Ragout-Sauce.

Auf 7 Deciliter (2 Seidel) Sauce macht man von $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) Butter und feinem Mehle eine ganz lichte Einbrenn, rührt selbe am Feuer, indem man langsam 2 gute Liter (6 schwache Seidel) gute weiße Suppe zugießt, und wenn die Sauce stark siedet, gibt man recht viel fein geschnittene Champignons hinein und zieht sie vom Feuer weg, so daß sie nur mehr auf einer Seite ganz sachte fortkocht. Man rührt nun nicht mehr, schöpft alles Fett sorgfältig ab, seiht die Sauce dann durch ein feines Sieb oder ein Tuch, gießt einige Löffel Madeira daran und läßt sie noch einmal aufkochen. Will man die Sauce ganz besonders fein und schmackhaft machen, so sprudelt man schwach 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) Schlagobers mit 1—2 Dottern und gibt es vor dem letzten Aufkochen in die Sauce.

Mayonnaise mit Butter.

$3\frac{1}{2}$ Dekagramm (2 Loth) Butter läßt man zerschleichen, gibt so viel Mehl hinein, daß die Butter aufgesogen wird, gießt gute weiße Suppe daran, läßt es aufkochen, gibt es in einen

Weidling und rührt es bis es kalt ist und schön glänzt. 4 rohe Dotter werden mit dem Saft von 1 Citrone und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz gerührt, dann gibt man langsam, tropfenweise 42 Dekagramm (24 Loth) feines Öl dazu und rührt es immerfort, bis es dick ist, und zuletzt gibt man etwas Vertrameffig nach Geschmack hinein. Man mischt dann die beiden gerührten Massen gut zusammen und stellt sie an einen kalten Ort.

(für 6–8 Personen.)

Eier-Sauce zu Gemüseu und Fischen.

Von 3 Eßfeln Mehl und einem kleinen Stückchen Butter macht man eine feine Butter-Sauce, rührt 4 Eßfel Fischsud oder Gemüßwasser hinein, schlägt 3 gut abgerührte Dotter dazu und gibt etwas Salz und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone daran. Dies Alles muß bis zum Anrichten fortwährend gut gequirlt werden, bis es dicklich ist.

Warme Fisch-Sauce.

Man sprudelt 6 Dotter mit schwach 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch zu einer Crème, mischt ungefähr $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) gute weiße Butter-Sauce darunter, gibt den Saft von 2 Citronen, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 1 Kaffeelöffel voll Vertrameffig und etwas Salz hinein und richtet die Sauce an.

(für 10–12 Personen.)

Kalte Fisch-Sauce.

8 Dotter werden mit 8 Eßlöffel Fischsud, 6 Eßlöffel Vertrameffig, 6 Eßlöffel feinem Öl und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Senf auf dem Feuer gesprudelt bis die Sauce dick ist, dann muß man noch fortsprudeln, bis die Masse ausgekühlt ist. Zuletzt gibt man 2 Messerspitzen fein geschnittene Petersilie darunter.

(für 6 Personen.)

Hollandaise zum Fisch.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter, 4 Dotter, 2 Eßlöffel Fischsud (oder Aspik), etwas Citronensaft und ungefähr 6 Eßlöffel Butter-Sauce läßt man zusammen aufkochen und passirt es vor dem Anrichten.

Holländer-Sauce auf andere Art.

6 Dotter werden mit dem Saft von 1 Citrone $\frac{1}{4}$ Stunde lang verrührt, dann gibt man 2—3 Eßlöffel voll kalten Fischsud oder Aspik, etwas Vertrameßig und Salz hinein und sprudelt es am Feuer bis es dick ist. (Für 6 Personen.)

Krebs-Sauce zu Fischen.

14 Stück Krebse werden gekocht, Scheren und Schweife ausgelöst und von den Schalen wird mit 28 Dekagramm ($\frac{1}{2}$ Pfund) Butter Krebsbutter gemacht. Von der Hälfte dieser Krebsbutter wird mit 4 mittelgroßen Kochlöffeln Mehl eine Einbrenn gemacht, welche mit Fischsud aufgegoßen und gut aufgekocht wird; die andere Hälfte der Krebsbutter wird dann gut hinein verrührt, die Sauce darf aber dann nicht mehr stehen. Die Scheren und Schweife werden in Stücke geschnitten und hineingemengt.

(Krebsbutter siehe bei den „Fischen und Fischspeisen“, S. 36.)

Senf-Sauce zu Fisch.

Von einem Stückchen Butter und etwas Mehl eine lichte Einbrenn machen und diese sehr fein abrühren mit 3 ganzen Eiern, 3 Kaffeelöffel französischem Senf, 3 Eßlöffel feinem Öl, ebensoviel Essig, etwas Citronensaft, Salz und Zucker. Das Ganze muß so lange gerührt werden bis es glänzt und ganz glatt geworden ist.

