

Warme Saucen.

Saucen müssen sehr aufmerksam bereitet werden. Sie müssen gut aufgegossen und gut eingekocht sein, nur so schmecken sie kräftig.

Nr. 205. **Sardellensauce, 1. Art.** Preis: 44 *h*.

2 Eßlöffel Schmalz oder 5 dkg Butter läßt man heiß werden, gibt dann 3 Eßlöffel Mehl hinein, läßt es braun werden, gibt feingeschnittene Zwiebel, Limonenschale, Petersilie und 3 entgrätete, fein geschnittene Sardellen dazu, röstet das Ganze ein wenig, gießt es mit Suppe auf, verrührt die Sauce gut, kocht sie gut auf und gibt sie rasch zu Tisch.

Nr. 206. **Sardellensauce, 2. Art.** Preis: 54 *h*.

Man bereitet von 6 dkg Butter und 3 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einmach, gibt 3 gepuhte Sardellen, Zwiebel, um 4 *h* Kapern, Zitronenschalen und Petersilie, alles fein geschnitten, hinein, läßt es nochmals anlaufen, gießt mit Suppe auf, passiert die Sauce, läßt sie nochmals aufwallen, hierauf wird sie serviert.

Nr. 207. **Zwiebelsauce, 1. Art.** Preis: 26 *h*.

Man läßt 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt dann 1 Häuptel geschnittene Zwiebel hinein, röstet sie damit schön lichtgelb, staubt dann 3 Eßlöffel Mehl daran, läßt die Masse dunkelbraun anlaufen, gießt hierauf mit Wasser auf, verdünnt mit Suppe, gibt Salz, Essig und Zucker nach Geschmack daran, kocht die Sauce gut ein und gibt sie passiert zu Tisch.

Nr. 208. **Zwiebelsauce, 2. Art.** Preis: 29 *h*.

In 6 dkg Butter läßt man 2 Eßlöffel Staubzucker bräunen, gibt 3 dkg geschnittenen Zwiebel hinein, röstet es noch ein wenig, gibt acht, daß der Zucker nicht zu braun und fest wird, mengt 3 Eßlöffel Mehl dazu, läßt es ein wenig bräunen, gießt mit Suppe auf, würzt mit Salz, Zucker und Essig nach Geschmack, kocht die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde auf und gibt sie passiert mit Rindfleisch zu Tisch.

Nr. 209. **Paradeisauce, 1. Art.** Preis: 72 *h*.

In 7 dkg Butter läßt man Zwiebel und Knoblauch anlaufen, gibt 3 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es ein wenig, gibt $\frac{1}{2}$ kg auseinandergerissene Paradeiser dazu und gießt mit Suppe auf. Hierauf

mengt man $\frac{1}{8}$ l Rahm, Salz, Paprika, ein kleines Stückchen Glace, sowie ein bißchen Zucker dazu, kocht die Sauce zirka $\frac{1}{2}$ Stunde gut, passiert sie hierauf und rührt vor dem Anrichten 4 dkg Butter dazu.

Nr. 210. Paradeisauce, 2. Art. Preis: 80 h.

In einem halben Eßlöffel Schmalz läßt man Zwiebel anlaufen, gibt $\frac{1}{2}$ kg gewaschene, auseinandergerissene Paradeiser hinein, ein Stückchen Zimt, Gewürznelken, Zitronenschalen, Essig, Salz, ein bißchen Suppe und läßt alles weich dünsten. Dann bereitet man von 6 dkg Butter, 3 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine leichte Einmach, gibt sie zu den Paradeisern, kocht sie damit gut auf, passiert sie und gibt Zucker und $\frac{1}{16}$ l Rotwein dazu und läßt sie aufwallen, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt.

Nr. 211. Paradeisauce, 3. Art. Preis: 58 h.

$\frac{1}{2}$ kg Paradeiser werden ausgewaschen, auseinandergerissen und mit 6 dkg Butter, geschnittener Petersilie, 1 Eßlöffel Essig und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Hierauf staubt man, wenn der Saft eingegangen ist, 2 Eßlöffel Mehl daran, gießt mit Suppe auf, verrührt gut, gibt Zucker, Salz, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Essig nach Geschmack daran, kocht die Sauce gut auf und gibt sie dann passiert zu Tisch.

Nr. 212. Paradeisauce im Winter. Preis: 60 h.

2 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter läßt man mit 3 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt geschnittene Petersilie hinein, gießt mit Suppe auf und verrührt gut. Hierauf gibt man $\frac{1}{4}$ l eingekochte Paradeiser dazu sowie nach Geschmack Essig, Zucker, Salz und $\frac{1}{8}$ l Rotwein, kocht die Sauce gut ein und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 213. Sauce von getrockneten Schwämmen. Preis: 52 h.

Um 20 h getrocknete Schwammerl werden gut gewaschen und in Wasser weich gekocht, hierauf fein geschnitten. Nun gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter oder einen Eßlöffel Schmalz, läßt das Fett mit 2 Eßlöffeln Mehl lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie hinein, gießt sodann mit kaltem Wasser und Suppe auf, gibt die geschnittenen Schwammerl dazu, verdünnt die Sauce mit Suppe, würzt sie mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Limonienschale und Saft und kocht sie mit 6 h Rahm kurz vor dem Anrichten nochmals auf.

Nr. 214. **Sauce von frischen Schwämmen.** Preis: 60 h.

Um 30 h Schwammerl werden geschält, gepuzt, gewaschen und hierauf blätterig geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Schwammerl, grüne Petersilie, Salz und ein wenig Suppe hinein, und läßt das Ganze sehr mäßig dünsten. Wenn der Saft eingegangen ist, staubt man 2 Eßlöffel Mehl in die Masse, röstet sie ein wenig, gießt dann mit kaltem Wasser und Suppe auf, verrührt gut, würzt die Sauce mit Pfeffer, Salz, Limonienschale und -Saft und kocht sie kurz vor dem Anrichten mit 6 h Rahm auf. Mit Schnittlauch bestreut wird sie serviert.

Nr. 215. **Champignonsauce, 1. Art.** Preis: 1 K 4 h.

Man schneidet 1 kleine Rose Karfiol, 10 Champignons, Zwiebel und Petersilie fein zusammen und dünstet das Geschnittene mit 6 dkg Butter, Salz und ein wenig Suppe oder Wasser weich. 4 Eier kocht man hart und passiert die Dotter sowie das Gedünstete, verrührt es gut, würzt mit Pfeffer und Zitronensaft und gibt die Sauce zu Tisch.

Nr. 216. **Champignonsauce, 2. Art.** Preis: 84 h.

Für 40 h Champignons werden gepuzt, gewaschen und blätterig geschnitten. 6 dkg Butter läßt man zerschleichen, gibt grüne Petersilie, die Champignons und Suppe dazu und dünstet sie weich. Ist der Saft eingegangen, staubt man 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe auf, gibt Limoniensaft, Pfeffer, Salz und um 10 h Rahm dazu, verkocht den Rahm gut und legiert die Sauce mit 1 Dotter. Diese Sauce wird zu Rindfleisch serviert.

Nr. 217. **Champignonsauce, 3. Art.** Preis: 72 h.

$\frac{1}{4}$ kg Champignons werden gewaschen, geschält und in kaltes Zitronenwasser gelegt. Das Geschälte, Zitronenschalen und grüne Petersilie wird fein geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl leicht anlaufen, gibt das Geschnittene hinein, gießt es mit Suppe auf, gibt um 10 h Rahm, ein paar Tropfen Weinessig, Salz und weißen Pfeffer dazu, kocht diese Masse auf und serviert die Sauce.

Nr. 218. **Pilzling mit Ei.** Preis: 1 K 58 h ohne Spiegelei.

$\frac{1}{2}$ kg Pilzlinge werden abgeschält, gepuzt, gewaschen und blätterig geschnitten. Nun läßt man in eine Kasserolle 15 dkg Butter

heiß werden, gibt die Pilzlinge, geschnittene Petersilie und ein wenig Suppe oder Wasser daran und dünstet sie weich. Ist die Flüssigkeit verdunstet und sind die Pilzlinge weich, staubt man 1 Eßlöffel Mehl daran, läßt die Mischung ein wenig rösten, gießt dann mit Suppe oder Wasser auf, würzt mit Pfeffer, Salz, Gewürz, Limonienschale und -Saft, mengt um 14 h Rahm dazu und kocht die Pilzlinge gut ein. Man richtet sie auf einer flachen Schüssel an und garniert sie mit Spiegeleiern.

Nr. 219. **Morchelsauce.** Preis: 50 h.

Um 20 h Morcheln puht man, wäscht sie und schneidet sie fein zusammen. Nun läßt man 5 dkg Butter oder 1 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt geschnittene Petersilie, die Morcheln und ein wenig Suppe hinein und dünstet alles weich. Wenn der Saft eingegangen ist, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet ein wenig und gießt sodann mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, würzt mit Pfeffer, Gewürz, Salz und Limonienschale und -Saft und kocht um 6 h Rahm mit der Sauce sehr gut auf.

Nr. 220. **Kapernsauce.** Preis: 42 h.

Um 12 h Kapern werden fein geschnitten. Man bereitet Eimach von 6 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie, gießt sie mit Suppe oder Wasser auf, mischt die Kapern, Pfeffer, Gewürz und Salz dazu und kocht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 6 h Rahm auf.

Nr. 221. **Sauerampfersauce.** Preis: 42 h.

Um 12 h Sauerampfer wird von den Stengeln befreit, gewaschen und mit dem Wiegmesser fein geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter oder 1 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet die Masse lichtgelb, mischt den Sauerampfer und Salz dazu, gießt sodann mit kaltem Wasser auf, verdünnt die Sauce mit Suppe und kocht selbe mit 6 h Rahm gut auf.

Nr. 222. **Dillensauce.** Preis: 44 h.

3 Bund Dillenkräutel werden gewaschen, von den Stengeln gezupft und dann fein geschnitten. Dann nimmt man 6 dkg Butter, läßt sie heiß werden, staubt 3 Eßlöffel Mehl daran und läßt die Masse lichtgelb anlaufen, gibt das geschnittene Kräutel dazu,

gießt sodann mit kaltem Wasser und Suppe auf, verrührt gut, mischt Salz, Pfeffer, Limonienschale dazu und kocht die Sauce mit 8 h Rahm gut auf.

Nr. 223. Kräuter sauce, 1. Art. Preis: 62 h.

Um 20 h Kräuter, welche man für Suppe verlangt, werden gepulvt, gewaschen, hierauf in Salzwasser gekocht, abgespült und fein geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, staubt 3 Eßlöffel Mehl daran und bereitet eine leichte Einmach, gießt sie mit Suppe (oder Wasser) auf, gibt die geschnittenen Kräuter hinein, verrührt gut, gibt dann Pfeffer, Salz, Gewürz, Limonienschale und -Saft daran und kocht die Sauce mit 8 h Rahm gut auf. Man kann auch die Sauce mit 1 Dotter legieren.

Nr. 224. Kräuter sauce, 2. Art. Preis: 64 h.

Kerbelkraut, Petersilie und Bertram werden fein geschnitten, mit 6 dkg Butter im Mörser gestoßen, dann mit 5 dkg Mehl vermengt, hierauf in eine Kasserolle gegeben, zerschleichen und ein wenig anlaufen gelassen. Dann wird die Sauce mit Suppe aufgegossen mit 20 h Rahm gut aufgekocht und serviert.

Nr. 225. Gurken sauce. Preis: 44 h.

3 Stück mittlere Essiggurken werden geschält und blättrig geschnitten. Dann macht man von 5 dkg Butter oder 1 Eßlöffel Schmalz mit 2 Eßlöffeln Mehl eine leichte Einmach, gibt grüne Petersilie oder auch Dillenkraut hinein, gießt mit Suppe auf, gibt die geschnittenen Gurken, ferner Pfeffer und Salz daran, verdünnt die Sauce mit Suppe und kocht selbe mit 8 h Rahm gut auf.

Nr. 226. Sauce von frischen Gurken. Preis: 58 h.

2 Gurken werden geschält und mit dem Gurkenhobel geschnitten. Dann läßt man 6 dkg Butter heiß werden und darin 2 Eßlöffel Mehl lichtgelb anlaufen, gibt Petersilie und um 4 h Dillenkraut hinein, gießt dann mit kaltem Wasser ab, verrührt gut, gibt die Gurken, Salz, Pfeffer oder Paprika nach Geschmack daran, verdünnt mit Suppe, gibt um 8 h Rahm dazu, läßt die Sauce nochmals auskochen und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 227. Kartoffel sauce. Preis: 16 h.

Man schält $\frac{1}{2}$ kg Kartoffel, schneidet sie würfelig, kocht sie mit Salzwasser, Essig, Lorbeerblatt, Thymian, Limonienschale, Pfeffer

und Gewürz nach Geschmack weich. Hierauf passiert man die Kartoffeln, verdünnt sie mit Suppe, gibt Salz und ein wenig Zucker dazu, entfernt das Lorbeerblatt und kocht das Ganze zu einer dicken Sauce ein, welche man dann zu Tisch gibt.

Nr. 228. Fiolensauce. Preis: 30 h.

$\frac{1}{2}$ l Bohnen werden mit Wasser weich gekocht, dann passiert, mit Suppe verdünnt, mit Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack gewürzt, aufgekocht, dann angerichtet und, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch gegeben.

Nr. 229. Polnische Sauce, 1. Art. Preis: 52 h.

2 Eßlöffel Schmalz läßt man heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl daran und läßt es dunkel anlaufen, gibt dann 1 Häuptel feingeschnittene Zwiebel dazu, röstet sie ein wenig, gießt dann mit kaltem Wasser auf, verdünnt mit Suppe, verrührt gut und gibt eine handvoll geriebener Mandeln, ferner 3 dkg Rosinen, 3 Eßlöffel Bier und um 4 h Lebzelten, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack hinein, verdünnt die Sauce, wenn es notwendig ist, mit Suppe, kocht sie gut auf und gibt sie dann zu Tisch. Auch kann man sie vorher durch ein Drahtsieb passieren. Auch das Bier kann eventuell weggelassen werden.

Nr. 230. Polnische Sauce, 2. Art. Preis: 68 h.

Man kocht in gutem, mit Wasser gemischtem Weinessig Pfeffer, Gewürzkörner, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Petersilie und Thymian gut aus. Nun bereitet man von 5 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einbrenne, gießt sie mit der gekochten Beize auf, gibt 2 Eßlöffel geriebenen Lebzelten und Suppe dazu, kocht die Sauce gut aus und passiert sie dann. Nun kommen Rosinen, gestiftelte Mandeln, Zucker, Salz, Essig und ein wenig Syrup nach Geschmack hinein. Die Sauce wird nochmals aufgekocht und hierauf zu Tisch gegeben.

Nr. 231. Trüffelsauce. Preis: 92 h.

4 Dotter, $\frac{1}{16}$ l gute Suppe, Zitronensaft, weißer Pfeffer, Salz, sowie 3 dkg in Mehl gedrehte Butter gibt man in einen Topf und schlägt es über Dampf zu einer Creme, welche man mit in Madeira gedünsteten, klein geschnittenen Trüffeln vermenget und hierauf zu Tisch gibt.

Nr. 232. **Rettsichsauce.** Preis: 42 h.

3—4 Stück schwarze Rettiche werden geschält, gewaschen, nudelig geschnitten, hierauf mit Salz bestreut und eine Viertelstunde stehen gelassen. Nun bereitet man von 1 Eßlöffel Schmalz oder 4 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und grüner Petersilie eine leichte Einmach, gießt sie mit kaltem Wasser und Suppe auf, gibt die geschnittenen, ausgedrückten Rettiche hinein, kocht sie gut auf, salzt und pfeffert die Sauce, verdünnt sie mit Suppe, gibt Limoniensaft und um 6 h Rahm daran und kocht die Sauce gut ein. Mit Schnittlauch bestreut, serviert man sie.

Nr. 233. **Französische Sauce.** Preis: 64 h.

Man gibt in einen Topf $\frac{1}{4}$ l Rahm, 2 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl, Salz, Limoniensaft und -Schale, weiters 5 dkg Sardellenbutter dazu, stellt den Topf auf den Herd und sprudelt so lange, bis der Inhalt eine dicke Creme ist (diese darf nicht kochen). Ist dies geschehen, prüft man den Geschmack, ob die Sauce genug gesäuert und gesalzen ist, und gibt sie dann gleich mit abgekochten Fischen oder Roastbeef zu Tisch.

Nr. 234. **Holländersauce, 1. Art.** Preis: 76 h.

Man bröckelt 4 dkg Butter mit einem Kaffeelöffel Mehl gut ab, verrührt sie gut mit 4 Dottern und $\frac{1}{4}$ l klarer Suppe oder Fischabsud, dann schlägt man die Flüssigkeit über einem Topf mit kochendem Wasser im Schneekessel ab, mischt noch langsam 4 dkg Butter und geschnittene Schalotten hinein, säuert mit Mail- oder Bertramessig oder Zitronensaft, würzt mit Salz und weißem Pfeffer und kocht die Sauce unter beständigem Rühren, bis sie dicklich ist, ein. Dieselbe wird dann rasch serviert.

Nr. 235. **Holländersauce, 2. Art.** Preis: 84 h.

8 dkg Butter verrührt man am Herd in einer Kasserolle mit 1 Eßlöffel Mehl, läßt beides ein wenig anlaufen, gießt es dann zu einer dicklichen Sauce mit Suppe oder Fischsud auf, salzt und würzt sie und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nun mischt man Dillkraut, Gurken oder Kapern, natürlich feingehackt, dazu, rührt 3 Dotter mit Zitronensaft zur Einmach, kocht die Sauce nochmals auf, bis sie dicklich ist, und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 236. **Holländer sauce, 3. Art.** Preis: 86 h.

In eine Kasserolle gibt man 6 dkg Butter, rührt 1 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es ein wenig, gießt mit Fischabjud auf und kocht die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde ein. Dann sprudelt man 4 Dotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ein wenig Mailessig ab, die Sauce passiert man dazu, stellt sie nochmals über Dunst und kocht sie dicklich ein. Sie wird zu Fischen, Artischocken und Spargel serviert.

Nr. 237. **Olivensauce.** Preis: 1 K 2 h.

3 grüne Oliven, Petersilie und 2 Essiggurken werden zusammen geschnitten. Nun rührt man 5 dkg Butter flaumig, gibt 3 Dotter, $\frac{1}{16}$ l Suppe, Salz und Bertramessig nach Geschmack und das Geschnittene daran und schlägt es über Dunst zu einer dicklichen Creme.

Nr. 238. **Süße Rahmsauce.** Preis: 62 h.

Man schlägt 2 Eidotter in eine Kasserolle, rührt 1 Eßlöffel Mehl damit gut ab, gibt gestoßenen Pfeffer, Muskatblüte, Salz, 2 dkg Butter und $\frac{1}{8}$ l süßen Rahm daran. Dann stellt man die Sauce über Dunst und rührt sie so lange, bis sie dick ist.

Nr. 239. **Schnittlauch sauce.** Preis: 38 h.

Man bereitet von 5 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine leichte Einmach, gibt 1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch hinein, gießt die Einmach mit Suppe auf, kocht sie gut aus, mischt um 8 h Rahm, Pfeffer und Salz daran, läßt die Sauce nochmals aufwallen und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 240. **Madeirasauce, 1. Art.** Preis: 1 K 10 h.

Man macht mit 30 h Glace und 2 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einmach, gießt selbe mit guter Suppe auf, gibt Kochmadeira, 3 dkg feingehackte Trüffel, Salz, Pfeffer, ein wenig Worcester sauce daran, kocht die Sauce gut auf und gibt sie zu Braten oder mit Haschee zu Tisch.

Nr. 241. **Madeirasauce, 2. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Wurzelwerk, 10 dkg Schinken, Zwiebel und Schalotten schneidet man fein und röstet es mit 6 dkg Butter bräunlich, staubt es hernach mit 2 Eßlöffeln Mehl, röstet es abermals ein wenig, gießt die Masse

mit guter Suppe auf, gibt Pfeffer, Ingwer und Salz dazu und kocht die Sauce eine halbe Stunde aus, dann wird sie passiert und mit $\frac{1}{8}$ l Madeira, Zitronensaft, einem kleinen Stückchen Glace und mit einer blätterig geschnittenen, in Madeira gedünsteten Trüffel gut aufgekocht. (Zu Roastbeef.)

Nr. 242. **Senfsauce.** Preis: 48 h.

1 Häuptel Zwiebel wird fein geschnitten. Nun läßt man 6 dkg Butter mit 1 Eßlöffel Zucker braun werden, gibt die Zwiebel und 3 Eßlöffel Mehl hinein, röstet es ein wenig, gießt mit guter Suppe auf, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde und passiert hierauf die Sauce. Nun gibt man 2 Eßlöffel französischen Senf, Salz, blätterig geschnittene Gewürzgurken und ein bißchen Zucker dazu, kocht die Sauce gut aus und serviert sie zu Rindfleisch.

Nr. 243. **Krebsauce, 1. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Von 6 dkg Krebsbutter und 2 Eßlöffeln Mehl bereitet man eine lichte Einmach, gießt sie mit guter Suppe auf und gibt Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Obers und 10 dkg geschnittene Krebschweifchen dazu.

Nr. 244. **Krebsauce, 2. Art.** Preis: 1 K 12 h.

1 Blatt Gelatin läßt man erweichen und rührt es mit 3 Eßlöffeln Paradeismark ab, 3 dkg Glace wird zerlassen, das Abgerührte und $\frac{1}{4}$ l Wasser dazugegeben, hierauf didlich eingekocht, dann an die Seite des Herdes gestellt und 8 dkg Krebsbutter dazu gerührt, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt und mit feingeschnittenem Vertram bestreut. Diese Sauce wird zu Fischfilets, Kottelet u. serviert.

Nr. 245. **Krebsauce, 3. Art.** Preis: 1 K 90 h.

Man bereitet braune Sauce Nr. 254 und vermischt sie gut mit 3 dkg Krebsbutter und Scheren, Schweifchen und gekochten Champignons.

Nr. 246. **Hummerauce, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Wird auf dieselbe Art wie Krebsauce Nr. 243 bereitet, nur nimmt man Hummerbutter dazu.

Nr. 247. **Hummerauce, 2. Art.** Preis: 1 K 76 h.

Man bereitet Holländersauce Nr. 236 und vermischt sie gut mit 3 dkg roter Hummerbutter und mit Hummerfleisch. Diese Sauce kann auf dieselbe Art von Krebsen, Stambi und Crevetten bereitet werden.

Nr. 248. **Sauce für Spargel, Karfiol u.** Preis: 1 K 6 h.

Man bereitet Holländersauce Nr. 234, mischt kurz vor dem Anrichten 3 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu und serviert sie dann.

Nr. 249. **Fischauce, 1. Art.** Preis: 92 h.

5 dkg Glace läßt man mit ein wenig Wasser oder Suppe zerschleichen, verrührt damit 8 dkg Butter, würzt dies mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, einem halben $\frac{1}{16}$ l Madeira und feingehackter Petersilie, läßt die Sauce warm stehen und gibt sie über einen gebratenen Fisch.

Nr. 250. **Fischauce, 2. Art.** Preis: 1 K 72 h.

Man bereitet Holländersauce Nr. 236, gibt nach Geschmack Madeira und Zitronensaft hinein, weiters 3 in Butter und Petersilie gedünstete Champignons, ausgelöste Crevettes, Pfeffer und Salz, kocht die Sauce rasch auf und gießt sie rundherum um einen am Rost gebratenen Fisch.

Nr. 251. **Fischauce, 3. Art.** Preis: 1 K 80 h.

25 dkg Fleisch von Süßwasserfischen und Wurzelwerk wird fein geschnitten und mit 4 dkg Butter, Lorbeerblatt, Thymian, 2 Nelken, 3 blätterig geschnittene Champignons und Petersilie braun geröstet, hierauf mit Suppe und $\frac{1}{8}$ l Rotwein aufgegossen und $\frac{1}{2}$ Stunde auskochen gelassen. Nun bereitet man von 4 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt das früher Gekochte entfettet dazu sowie Pfeffer, Salz, Limoniensaft und ein wenig Worschestersauce hinein, kocht die Sauce gut aus, passiert sie dann und gibt sie zu Fischen.

Nr. 252. **Einmach-Buttersauce.** Preis: 44 h.

Man läßt 5 dkg Butter zerschleichen, gibt 2 Eßlöffel Mehl und grüne Petersilie dazu, röstet es ganz licht, gießt mit Suppe auf, verkocht die Sauce gut, entfettet sie und gibt Salz, weißen Pfeffer, Limoniensaft und Schale dazu. Man verwendet diese

Sauce für junges, frisches Gemüse oder Eingemachtes. Man kann diese Sauce auch mit einem Dotter und Schlagobers legieren.

Nr. 253. Braune Sauce, 1. Art. Preis: 1 K 58 h.

Zwiebel, Wurzelwerk, 15 dkg geseihtes Fleisch, Schalotten, Petersilie und 1 Zehe Knoblauch werden fein geschnitten und mit 6 dkg Butter braun geröstet, hierauf mit 2 Eßlöffeln Mehl gestaubt, nochmals geröstet, mit guter Suppe aufgegossen, mit Pfeffer, Salz und $\frac{1}{4}$ l Rotwein gewürzt, dann $\frac{1}{2}$ Stunde gut ausgekocht, hierauf passiert. Nun mischt man in Salzwasser gekochte Champignons und in Rotwein gedünstete Trüffel dazu, kocht die Sauce nochmals auf und rührt vor dem Anrichten 2 dkg frische Butter darunter. Diese Sauce wird zu Lungenbraten verwendet. Zu dieser Sauce kann man auch den entfetteten Saft von dem Lungenbraten verwenden und mit der Beize aufgießen.

Nr. 254. Braune Sauce, 2. Art. Preis: 1 K 56 h.

6 dkg Butter läßt man zerschleichen, gibt 1 Eßlöffel Zucker dazu, staubt 3 Eßlöffel Mehl hinein, röstet es dunkel, gießt es mit guter Suppe auf, gibt Zwiebel, Champignons, Trüffel, Pfeffer, Gewürz, Salz, Schalotten, 1 Eßlöffel Paradeismark, $\frac{1}{16}$ l Weißwein, ein halbes $\frac{1}{16}$ l Madeira, sowie 1 dkg aufgelöste Glace dazu, verkocht es sehr gut zirka $\frac{1}{2}$ Stunde, passiert die Sauce und kann sie zum Bereiten der meisten Saucen verwenden.

Nr. 255. Weiße Gratiniersauce. Preis: 52 h.

Von 4 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl wird eine Einmach bereitet, mit Suppe aufgegossen, gut verkocht, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit 2 Dottern legiert, gut verrührt, bis sie ein wenig dicklich ist, dann rührt man 2 dkg geriebenen Parmesan und den Schnee der 2 Klar dazu, bestreicht das Angegebene damit, bestreut es mit Bröseln, stellt es in das Rohr und läßt es bei scharfer Hitze lichtgelb baden. Karfiol, Spargel und Fische werden meist so gebaden.

Nr. 256. Braune Gratiniersauce. Preis: 80 h.

Von 4 dkg Butter, 2 Eßlöffeln Mehl, grüner Petersilie und 1 Schalotte bereitet man eine dunklere Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt $\frac{1}{8}$ l Rotwein dazu, sowie 2 blätterig geschnittene Champignons, Salz und Pfeffer, kocht diese Masse gut aus, passiert

sie dann und legiert die Sauce mit 1 Dotter, rührt sie so lange, bis sie dicklich wird, mengt 2 dkg geriebenen Parmesan und den Schnee des einen Klar dazu und verwendet sie wie vorige Sauce.

Nr. 257. Wildbrettsauce. Preis: 1 K 6 h.

Man faschiert 10 dkg unterspäcktes Selchfleisch, 10 dkg minderwertiges Wildbrettsfleisch oder Rindfleisch, 1 Eßlöffel Fett gibt man in eine Kasserolle, 1 Häuptel geschnittenen Zwiebel, sowie eine gelbe Rübe und das Fleisch läßt man braun rösten, gießt es hierauf mit Suppe oder Beize auf, gibt Salz, Pfeffer, Essig, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Peterilie dazu und dünstet es 2 Stunden. Wenn der Saft eingegangen ist, entfettet man die Sauce, gibt 1 größeren Paradeiser oder 1 Eßlöffel Paradeismark hinein, röstet es, staubt 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es wieder ein wenig, gießt mit Suppe auf, verkocht das Gestaubte gut, würzt es mit Zitronensaft und passiert alles gut durch ein Haarsieb. Vor dem Anrichten rührt man 4 dkg gute Butter dazu. Die Sauce wird zu Wild oder Lungenbraten gegeben.

Nr. 258. Blutsauce. Preis: 1 K 8 h.

1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Stückchen Sellerie, Peterilie, 1 Zehe Knoblauch und 1 Schalotte schneidet man fein und haßt 8 dkg Selchfleisch. Nun gibt man in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Fett, röstet darinnen das Geschnittene und das Selchfleisch bräunlich, staubt 3 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es nochmals auf, gießt es mit Suppe oder, wenn man Wildjunges kocht, mit dem Sude desselben auf, gibt $\frac{1}{8}$ l Rotwein dazu, verrührt es gut und läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde auskochen. Hierauf passiert man sie, gibt um 4 h geriebenen Lebzelten dazu, kocht sie zur gewünschten Dide ein, würzt die Sauce mit Pfeffer, Zitronensaft, Salz und Zucker nach Geschmack, rührt 2—3 Eßlöffel durch ein Tuch geseihtes Blut dazu, läßt die Sauce am Rande des Herdes einmal aufperlen und gibt sie dann mit jungem Wild oder Bruckfleisch zu Tisch.

Nr. 259. Schöpfensauce. Preis: 1 K 76 h.

Man bereitet braune Sauce Nr. 254, kocht 2 blätterig geschnittene Champignons, sowie Mixed-pickles darinnen auf und serviert sie zu Schöpfernem.

Nr. 260. Pfeffersauce. Preis: 96 h.

10 dkg Kalbfleisch wird faschiert und Wurzelwerk geschnitten. Nun röstet man 10 dkg geräucherten, würfelig geschnittenen Speck,

das Fleisch und das Wurzelwerk schön braun, staubt dann 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es ein wenig, gießt mit guter Suppe auf, gibt $\frac{1}{8}$ l Rotwein, Limonienhäule und -Saft, Pfeffer, Salz, Schalotten, 1 Lorbeerblatt, Essig und Worschester sauce dazu, kocht diese Masse eine halbe Stunde aus, hierauf wird die Sauce passiert zu Tisch gegeben.

Nr. 261. **Paprikasauce.** Preis: 90 h.

10 dkg gehackte Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch läßt man in 6 dkg Butter oder 10 dkg geräucherten Speck lichtgelb anlaufen, gibt 3 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es lichtgelb, würzt es mit Salz und Paprika, gießt es sofort mit Suppe auf, gibt Worschester sauce dazu und kocht die Sauce 10 Minuten, hierauf mengt man um 20 h Rahm daran, läßt die Sauce mit dem Rahm gut auskochen und passiert sie dann. Man gibt diese Sauce zu Eiern, Fischen, Spargel und Karfiol zu Tisch.

Nr. 262. **Weinsauce.** Preis: 1 K 68 h.

Wurzelwerk und 20 dkg beliebiges Süßwasserfischfleisch, 3 blättrig geschnittene Champignons und Petersilie, alles fein geschnitten, wird mit 6 dkg Butter schön bräunlich geröstet, hierauf mit 2 Eßlöffeln Mehl gestaubt, nochmals geröstet und mit Suppe und $\frac{1}{4}$ l Weißwein aufgegoßen, gut verkocht und dann passiert. Nun rührt man zur Sauce 2 Dotter und 4 Eßlöffel geschlagenes Obers, Zitronensaft, Salz und weißen Pfeffer, kocht die Sauce nochmals auf, rührt vor dem Anrichten 2 dkg Butter dazu und serviert sie zum Fisch. Will man die Sauce rot haben, gibt man statt gewöhnlicher Butter Krebs- oder Hummerbutter, welche man mit ein wenig rotem Breton verrührt, dazu.

Nr. 263. **Milzsauce.** Preis: 58 h.

Um 15 h Milch wird geschabt, Zwiebel, grüne Petersilie und Zitronenschalen werden fein geschnitten. Nun bereitet man von 5 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine dunkle Einmach, gibt die Milch und das Geschnittene hinein, gießt es mit Suppe auf, gibt Essig und Salz dazu, kocht die Sauce gut aus, passiert sie dann und gibt nach Geschmack Rahm, Wein, Pfeffer und Salz dazu.

Nr. 264. **Eiersauce.** Preis: 76 h.

Man rührt 3 Dotter mit $\frac{1}{16}$ l Öl 10 Minuten. Sodann bereitet man von 4 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine sehr

lichte Einmach und läßt dieselbe ein wenig auskühlen. Nun mischt man grüne Petersilie, Salz, ein wenig Senf, Limonienschale und -Saft sowie das Abgerührte dazu, verrührt die Sauce zu einer glatten Masse und serviert sie dann zu Fischen.

Nr. 265. **Milchkren.** Preis: 76 h.

6 dkg Butter läßt man mit 2 Eßlöffeln Mehl leichtgelb anlaufen, gießt die Masse mit kalter Milch auf, gibt Zucker und Salz nach Geschmack, ferner geriebenen Kren daran, kocht das Ganze auf und gibt die Speise zu Tisch.

Nr. 266. **Mandelkren.** Preis: 56 h.

Die Einmach bereitet man so wie bei Milchkren, gießt selbe mit kalter Milch auf, gibt zirka 5 dkg geschälte, geriebene Mandeln, Salz, Zucker, Limonienschale nach Geschmack sowie geriebenen Kren dazu, kocht die Speise gut auf und serviert sie.

Nr. 267. **Semmelkren.** Preis: 36 h.

4 blätterig geschnittene Semmeln werden in Suppe geweicht, dann verrührt man sie gut und kocht sie auf, mischt geriebenen Kren, sowie Zucker und Salz nach Geschmack, ein ganzes Ei und 4 dkg Butter dazu, kocht die Speise gut auf und serviert sie dann.

Nr. 268. **Sagebuttenauce.** Preis: 70 h.

5 Eßlöffel Sagebuttenmarmelade kocht man mit 1 Eßlöffel Mehl auf, gibt dann $\frac{1}{16}$ l Rotwein, Zucker, Limonienschale und Salz nach Geschmack dazu und kocht die Masse zu einer dicken Sauce ein, welche man sodann zu Tisch gibt. Auch kann man ein wenig französischen Senf dazu mengen.

Nr. 269. **Ribiselsauce.** Preis: 58 h.

$\frac{1}{2}$ kg Ribisel werden von den Stengeln gezupft, gewaschen und passiert. Nun gibt man den Saft in einen emaillierten Topf, läßt ihn heiß werden, staubt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl daran, gießt mit kaltem Wasser auf, gibt ein bißchen Zucker, Salz, Zimt, Limonienschale und Wein dazu, kocht dies zu einer dicken Sauce und serviert sie dann.

Nr. 270. **Preiselbeersauce.** Preis: 62 h.

$\frac{1}{2}$ l frische Preiselbeeren werden ausgeklaubt und mit Zucker, Zimt und Limonienschale zu einer dicken Sauce eingekocht, hierauf

passiert. Dann staubt man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl daran, gießt mit Rotwein auf, gibt Zucker und Salz nach Geschmack dazu, richtet die Sauce an und gibt sie zu Tisch.

Nr. 271. **Weichselsauce.** Preis: 74 h.

Man macht von 4 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine sehr leichte Einmach und gießt sie mit Rotwein auf. Inzwischen dünstet man $\frac{1}{2}$ kg ausgelöste Weichseln mit Zucker, Zimt, Limonenschale und Wein weich, gibt sie hierauf zur Einmach, kocht die Sauce dann auf, salzt sie, prüft den Geschmack und gibt sie sodann passiert zu Tisch.

Nr. 272. **Stachelbeersauce.** Preis: 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Stachelbeeren werden überdünstet, dann bereitet man von 2 dkg Butter und 1 Kaffeelöffel Mehl eine Einmach, mischt die Stachelbeeren sowie Zucker, Salz und Wein, ferner einen Eßlöffel Rahm dazu, kocht die Sauce gut auf, passiert sie. prüft den Geschmack und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 273. **Apfelsauce.** Preis: 72 h.

Man dünstet Apfel weich und passiert sie dann. Nun rührt man das Passierte mit 1 Kaffeelöffel Mehl ab, verdünnt es mit Wein, mischt Zucker, Zimt und ein wenig Salz dazu, läßt es aufkochen und serviert die Sauce. Auf diese Art kann man von allem Obste, von Marillen, Zwetschlen etc. Saucen bereiten.

Kalte Saucen.

Nr. 274. **Schnittlauchsauce, 1. Art.** Preis: 1 K 4 h.

8 Eier werden hart gekocht, dann geschält und die Dotter durchpassiert. Zu dem Passierten rührt man Essig, Del und Salz dazu, so daß aus der Mischung eine dickliche Sauce entsteht; man verrührt sie gut und mischt feingeschnittenen Schnittlauch dazu, mengt alles gut durcheinander und gibt die Sauce zu Tisch. Auch kann man, um sie ausgiebiger zu machen, eine halbe abgerindelte, erweichte Semmel mitpassieren.

Nr. 275. **Schnittlauchsauce, 2. Art.** Preis: 72 h.

Selbe wird wie obige bereitet, nur kocht man 5 Eier hart, rührt die passierten Dotter mit Essig, Salz und Del zu einer dicken