



Saucen (spr. Soßsen).

Die Saucen spielen in der Küche eine hervorragende Rolle und machen es darum zur lohnenden Aufgabe, sie mit Sorgfalt zu bereiten. Sie gestatten die verschiedenartigste Verwendung und sind bestimmt, in passender Auswahl den Geschmack des betreffenden Gerichtes bedeutend zu erhöhen, verschiedene kleine Fleisch- oder Gemüsegattungen miteinander zu verbinden, wie es z. B. bei den Ragouts der Fall ist, oder Reste von Fisch oder Braten zu durchwärmen. Dicker gehaltene Saucen verwendet man auch zum Ueberziehen von größeren Fleischstücken, die man dann mit gestiebten Bröseln bestreut und zu schöner Kruste bäckt; oder man taucht kleinere Fleischstücke darein, wälzt sie in Bröseln, bäckt sie aus und erhält so aus manchem Rest noch eine ansehnliche Vorspeise. Wir unterscheiden warme, kalte und süße Saucen, die letzteren zerfallen dann noch in Wein-, Milch- oder Fruchtsaucen. Zu den warmen Saucen verwendet man hauptsächlich 2 Grundsaucen: eine weiße oder eine braune. Diese Grundsaucen nennt man „Coulis (spr. Kuhli)“ und kann dieselben stets in Vorrath halten, doch muß man sie an recht kaltem Ort aufbewahren und darauf achten, daß sie zugedeckt und so vor Staub und Fliegen geschützt seien. Dieser Grundsaucen-Vorrath erleichtert die rasche Zubereitung jeder warmen Sauce und jeden Ragouts; das Beifügen der betreffenden Zuthat, welche der Sauce den Namen gibt, und Verdünnen mit etwas Rindsuppe genügen dann.

Weißer Sauce (auch weißer Coulis oder deutsche Sauce genannt).

Eine halbe gelbe Rübe, ebenso viel Petersilienwurzel, 1 kleiner Selleriekopf und eine größere Zwiebel werden gepuzt, mit kaltem

Wasser abgospült und blattlich geschnitten. Nun streicht man eine Casserole ziemlich dick mit Butter aus und belegt den Boden mit dem blattlichgeschnittenen Gemüse und fügt 10 Körner Pfeffer, die Hälfte Neugewürz und ein Stämmchen Ingwer bei. Zugedeckt dünstet man es, bis sich ein lichtgelber Bodensaß bildet, wobei man ab und zu etwas weiße Rindsuppe, Geflügel- oder Kalbfleischbrühe untergießt. Hat sich der Bodensaß (Fond) gebildet, so gießt man 1½ Liter weiße Rindsuppe, Kalbfleisch- oder Geflügelbrühe auf und siedet es zugedeckt bis die blattlichgeschnittenen Wurzeln völlig weich sind. Dann seht man die Suppe, stellt sie auf den Küchentisch und schöpft nach einigen Minuten alles Fett ab, das sich oben angesammelt hat. Die Hälfte der Suppe stellt man zum völligem Erkalten aufs Fenster oder an einen kühlen Ort, die andere Hälfte läßt man seitlich auf dem Herde stehen. Nun bereitet man eine ganz lichte Einbrenn, indem man 14 Dekk Butter zergehen und 4 Eßlöffel voll Mehl darin einigemal aufschäumen läßt. Dann verrührt man es glatt mit der erkalteten Suppe, und erst wenn diese glatt verrührt ist, mit der seitlich auf dem Herde stehenden. So verkocht man beide unter öfterem Umrühren zu einer glatten, dicklichen Sauce, die man fleißig von dem sich etwa heraus siedenden Fett abschäumt. Zuletzt preßt man sie durchs Haartuch oder streicht sie durch ein feines Sieb.

B. Engel, Doktorsgattin, N. S.

Braune Grundsauc (Sauce espagnole).

Einen kleinen Kopf Sellerie, ½ Petersilienwurzel, ebenso viel von einer schönen gelben Rübe und einer Pastinakarwurzel schabt und wäscht sie in kaltem Wasser rein. 2 mittelgroße Zwiebeln schält man und schneidet alles zusammen blattlich. Nun streicht man eine weite Casserole dick mit Butter oder Fett aus, belegt den Boden mit dem blattlichgeschnittenen Gemüse und läßt dieses auf lebhafter Gluth unzugedeckt rösten. Sobald die Wurzeln deutlich und kräftig braun am Boden der Casserole angelegt sind, streut man einen Kaffeelöffel voll Zucker darüber und läßt auch diesen braun rösten. Hierauf gießt man mit 1½ Liter, kräftiger brauner Rindsuppe auf und siedet darin die Wurzeln bis dieselben weich sind, wozu man 12 Körner schwarzen Pfeffer, ebenso viel Neugewürz und ein Stämmchen Ingwer beifügt. Sind die Wurzeln weichgekottet, so seht man die Suppe davon herunter und läßt sie am Küchentisch ab stehen, um dann alles Fett herunterzuschöpfen. Die Hälfte der entfetteten Suppe stellt man kalt, die andere Hälfte bleibt seitwärts

auf dem Herde stehen. Nun bereitet man eine Einbrenn von 12 Defa Butter oder Fett, indem man diese heiß werden läßt und 12 Defa Mehl darin zu dunkelbrauner Farbe abröstet. Diese Einbrenn verrührt man erst glatt mit der erkalteten Suppe, dann fügt man die warmgestellte hinzu und kocht beide zu einer glatten dicken Sauce, die man fleißig abschäumt. Noch vorzüglicher wird diese Sauce im Geschmack, wenn man 1 Weinglas Madeira oder Malaga hinzuverrührt. Sollen diese beiden Grundsaucen, welche so vielfache Verwendung finden, aufbewahrt werden, so rühre man sie bis zum völligen Erkalten, da sich sonst oben eine dicke Haut absetzt. Bloß mit einem Sieb oder mehrmals durchstochenem Papier bedeckt halten sie sich an kaltem Ort längere Zeit. Bemerkt man am Aussehen oder Geruch eine kleine Veränderung, so genügt es, die Sauce mit frischer Rindsuppe nochmals aufzufieden, um sie in verbrauchsfähigem Zustand zu erhalten.

Frau Kerner, Mainz

Robert-Sauce (Sauce Robert).

7 Defa Butter oder Fett läßt man heiß werden und röstet 3 gröblichgehackte Zwiebeln darin hellbraun. Dies schüttet man auf das Sieb und läßt das heiße Fett in eine Casserole ablaufen, in welcher man 3 Defa Butter zergehen ließ. Nun bringt man es wieder ans Feuer, verrührt 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehl damit und läßt auch dieses hellbraun rösten. Hierauf gießt man einen halben Liter Rindsuppe, beliebig zur Hälfte mit Weißwein gemischt dazu, verrührt alle glatt, läßt das Ganze einmal aufkochen und hebt es mit 1 Eßlöffel französischem Senf und einer reichlichen Messerspitze feingestößenen weißen Pfeffer im Geschmack.

Bemerkung: Bei allen braunen Saucen kann man der Farbe nachhelfen, indem man 2—3 Würfel Zucker zu dunklem Caramel brennen läßt. Man taucht zu dem Behufe den Zucker einmal rasch in kaltes Wasser, gibt ihn in ein irdenes oder emailirtes Pfännchen und setzt ihn damit auf helle Gluth, von welcher er fortgenommen wird, sobald er schön braun geworden ist. Man nennt diesen Zucker auch Zuckercouleur (spr. Zuckerkulöhr) und verwendet ihn auch zum Färben von Aspik.

Julie Sorel, Komotau.

Robert-Sauce anderer Art.

Obige Sauce oder eine gute Zwiebelsauce verrührt man mit einem gehäuften Eßlöffel voll Senf, 2 Eßlöffeln Weinessig, einem

hühnereigroßen Stück Sardellenbutter und 2 auf der Citronenschale abgeriebenen Würfeln Zucker.

F. S. in A. .

Braune Zwiebelsauce (Sauce aux oignons).

8 Deka Butter, Suppen- oder anderes Fett läßt man heiß werden und darin 2 mittelgroße, blattlichgeschnittene Zwiebeln gelbbraun rösten. Hierauf staubt man einen Eßlöffel voll Zucker daran und läßt auch diesen mitrösten. Sobald alles eine schöne Farbe hat, fügt man 8 Deka Mehl hinzu und röftet es unter fleißigem Umrühren, bis es recht braun, aber ja nicht angebrannt ist, weshalb man fleißig mischen soll. Nun wird es mit $\frac{3}{10}$ Liter kalter Rindsuppe, besonders gut ist hiezu braune Suppe oder mit Wasser und einer Messerspitze Fleischextract glatt abgerührt und hierauf nahezu 1 Liter heiße Suppe (Wurzelbrühe oder Wasser mit Fleischextract) hinzugefügt. Sobald das Ganze glatt verkocht ist, fügt man einen reichlichen Eßlöffel guten Weineßig oder den geseihten Saft einer halben Citrone und 2 bis 4 Würfel Zucker bei, die man an der Citronenschale abgerieben hat. Die Sauce wird nun geseiht und die Farbe, wenn nöthig, durch einige Tropfen Zuckercouleur gehoben. Auch kann man statt Eßig Weißwein verwenden, doch gibt man in diesem Falle $\frac{3}{10}$ Liter, beiläufig ein Wasserglas voll, guten weißen Landwein und um so viel weniger von der Rindsuppe bei.

Helene Schmidt, Beamtenwitwe. Glanegg.

Weißer Zwiebelsauce (Sauce à la Soubise).

2 große blattlichgeschnittene Zwiebeln siedet man zugedeckt 25—30 Minuten in $\frac{2}{10}$ Liter weißer Rindsuppe. Indessen läßt man 8 Deka Butter aufschäumen, fügt ebenso viel Mehl bei, verrührt selbes glatt und läßt es nur so lange auf mäßig warmer Herdstelle, bis das Mehl ganz schwach lichtgelb wird. Dann nimmt man das Ganze vom Herd, rührt es 1 Minute auf dem Rührentisch und fügt $\frac{4}{10}$ Liter kalte weiße Rinds- oder Geflügelsuppe bei; sobald diese verrührt ist, seigt man obiges Zwiebelwasser und noch $\frac{2}{10}$ Liter heiße Suppe dazu. Einmal aufgekocht, schärft man den Geschmack mit einer Prise feingestoßenem weißen Pfeffer und ebenso viel Muscatblüthe. Oder man läßt letzteres Gewürz fort und gibt Weißwein, Citronenschale und Zucker wie vorbeschrieben dazu.

Julie Freund, Gutsbesitzersgattin.

Schalottenauce (Sauce aux échalottes).

Man bereitet dieselbe wie die beiden umstehend beschriebenen Saucen, doch verwendet man statt der Zwiebeln 7 bis 8 Stück gröblichgeschnittene Schalotten.

Knoblauchauce (Sauce au beurre à l'ail).

Von 8 Defa Butter oder Fett und ebenso viel Mehl bereitet man eine braune Einbrenn und gibt 4 Zehen Knoblauch, welche man mit geriebenem Ingwer abgedrückt hat, daran; dies läßt man 1—2 Minuten unter fortgesetztem Rühren mit einander rösten und untergießt es in eingangs beschriebener Weise erst mit kalter und dann mit heißer Suppe. Glatt verrührt, kocht man es eintigmal auf, seigt es und stellt es bis zum Gebrauch au bain-marie warm. Diese Sauce eignet sich zu Suppen- oder Schöpfensfleisch.

Auguste Kral, Kaufmannsgattin, Wien.

Pfefferauce (Sauce poivrade).

30 Körner Pfeffer, 1 Büschelchen Gudelkraut und 1 Lorbeerblatt siedet man mit $\frac{1}{10}$ Liter Wein oder nur mit der Hälfte Weinessig (beiläufig 3 schwache Eßlöffel voll) und $\frac{1}{10}$ Liter Rindsuppe eine halbe Stunde lang. Indessen bereitet man eine braune Zwiebelauce, wie im ersten Recept angegeben, doch nimmt man um $\frac{3}{10}$ Liter weniger Suppe oder Wasser zum Auflaffen und verwendet dafür obigen Absatz, den man ungefeirt beifügt. Sobald alles noch einige Minuten zusammen gekocht hat, seigt man die Sauce und stellt sie bis zum Gebrauch warm.

Camilla Hornung, Kl.-Neusiedl.

Gurkenauce.

2 mittelgroße Gurken schält man und schneidet sie kleinstwürflig oder in dünne Scheiben. So gibt man sie in die eingangs beschriebene, bereits passirte Zwiebelauce oder in braune Grundauce und verwendet womöglich statt gewöhnlichen Essig, denjenigen, in welchem die Gurken eingelegt waren. Zuletzt verrührt man 1 bis 2 Eßlöffel Staubzucker und 2—3 Löffel guten saueren Rahm hinein.

Frische Gurkensauce (Sauce aux concombres).

Zwei mittelgroße geschälte und blattlich oder in kleine Würfel geschnittene Gurken überstreut man mit 1 Kaffeelöffel voll Salz und läßt sie darin zugedeckt 20 Minuten abliegen. Dann drückt man sie aus und gibt sie in eine weiße oder braune Grundsauce, wobei man den Saft einer halben Citrone und 4 Würfel Zucker beifügt. Vor dem Auftragen kann man die Sauce ebenfalls mit einigen Löffeln sauerem Rahm abrühren.

Alexandr. Sanet, Neustadt.

Gurkensauce anderer Art.

Die wie oben beschrieben vorgerichteten, im Salz abgelegenen Gurken dünstet man, nachdem sie leicht ausgedrückt wurden, auf 4 Deka frischer Butter einige Minuten, wobei man einen Eßlöffel Zucker darüber streut. Sobald letzterer gut zergangen ist, staubt man so viel Mehl hinzu, als die Butter in sich aufnimmt, verdünstet dies und untergießt mit $\frac{3}{10}$ Liter leichter Suppe. Sobald es einigemal gesotten hat, kommt es zur dickgehaltenen Buttersauce ebenso 2 Eßlöffel voll Essig und 1 Eßlöffel voll feingeschnittenes Dillkraut.

Grete Marba.

Kapernsauce (Sauce aux câpres).

Die auf Seite 56 beschriebene braune oder weiße Zwiebel- sauce wird, sobald sie ganz fertig und bereits geseiht ist, mit 2 Eßlöffeln voll Kapern vermengt und mit diesen noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Sollte sie zu dicht sein, so verdünnt man mit einem kleinen Schöpf- löffel voll Rindsuppe.

Clara Schmidt, Beamtensgattin.

Feine gemischte Sauce.

Zu der im ersten Recept beschriebenen, fertig bereiteten und passirten Zwiebelsauce mischt man 1 Eßlöffel voll geschälte, klein- würfliggeschnittene Essiggurken, 2 Eßlöffel voll Kapern und 5 bis 6 Deka spiralförmig vom Kern heruntergeschälte und feingehackte Oliven. Sobald dies $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen gekocht hat, stellt man es bis zur Verwendung au bain-marie warm. Beliebig kann man auch einen Eßlöffel voll in Essig eingelegte Perlzwiebeln in die Sauce mengen.

Frau Julie Heller, Wien.

Warme Schnittlingsauce (Sauce aux porreaux).

Man bereitet von 8 Deka Butter oder Fett und ebenso viel Mehl eine hellbraune Einbrenn und läßt sie erst mit $\frac{3}{10}$ Liter kalter, dann mit nicht ganz 1 Liter heißer Suppe so auf, daß sie glatt und ohne Klumpchen sei. Nun untermengt man das Ganze mit 2 Eßlöffeln voll feingeschnittenem Schnittlauch und läßt es einigemal miteinander aufkochen. Beliebig kann man etwas saueren Rahm vor dem Auftragen beigeben.

Clara Minifel, Wien.

Petersiliensauce (Sauce peluche).

Diese wird in derselben Weise wie die vorherbeschriebene mit feingehackter grüner Petersilie bereitet, doch bleibt der sauerer Rahm weg. Beliebig gibt man die Petersilie auch nur in eine lichte Einmachsauce.

C. R. in W.

Bertram- oder Estragonsauce (Sauce à l'estragon)

Zwei schwache Löffel voll Estragonblätter hackt man fein und gibt sie in die lichte Butter- oder Einmachsauce. Man fügt den Saft einer halben Citrone gefeigt dazu oder schärft die Sauce mit zwei Löffeln voll Weinessig ab. Vor dem Auftragen kann man 3 Löffel saueren Rahm beifügen.

Frau Ella Flachsig, Penzing.

Dillensauce.

Man bereitet eine lichte Einmachsauce von 8 Deka Butter, ebenso viel Mehl und $1\frac{3}{10}$ Liter leichter weißer Suppe oder Milch. Sobald dies glatt verkocht ist, fügt man 2 Eßlöffel voll feingeschnittene Dillen hinzu, kocht das Ganze 10 Minuten und mengt zuletzt $\frac{1}{10}$ Liter dicken saueren Rahm hinein. Beliebig kann man die Sauce vor dem Auftragen mit einem Dotter legiren.

Grete Jagitz, Amstetten.

Dillensauce anderer Art.

Eine lichte Einbrenn von 8 Deka Butter oder Fett und ebenso viel Mehl, verrührt man recht glatt mit 1 Liter Milch und fügt $\frac{3}{10}$ Liter Wasser bei. Sobald das Ganze einige Minuten miteinander gesotten hat, schärft man es mit 2 Eßlöffeln voll Essig ab und mengt zuletzt ebenso viel feingeschnittene Dillen darunter.

Frau Schindler, Bruck.

Sauerampfersauce (Sauce à l'oseille).

Dieselbe wird auf beide Arten wie die vorbeschriebenen bereitet, nur kommen 3 Eßlöffel voll feingehackter Sauerampfer und kein Essig hinzu. Oder 4 Eßlöffel voll Sauerampfer werden auf 8 Deka Butter abgedünstet; nach 10 Minuten staubt man 7 Deka Mehl daran, und sobald dieses verdünnet ist, untergießt man mit $1\frac{1}{4}$ Liter kalter Suppe oder Milch, fügt 1 Kaffeelöffel Salz, wenn nöthig 1 Eßlöffel Essig bei und legirt (s. Küchenausdrücke) mit 1 Dotter.

Minna Jantsch, Klagenfurt.

Grüne Sauce (Sauce verte).

Eine Handvoll sorgfältig verlesenes und gewaschenes Kerbelkraut und ebenso viel grüne Petersilie hackt man fein und stößt beides mit 5 Deka Butter zusammen tüchtig im Mörser. Dann fügt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl bei und stößt es auch mit diesem, bis alles eine teigartige Masse wird. Diese gibt man in eine Casserole, verrührt sie auf mäßiger Gluth mit $\frac{1}{2}$ Liter heller Rindsuppe oder ebenso viel Wasser und einem schwachem Kaffeelöffel voll Salz und läßt es einmal aufkochen. Nun rührt man $\frac{1}{10}$ Liter guten saueren Rahm mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Mehl glatt ab, fügt dies zu der Sauce, läßt selbe nur einmal aufkochen und stellt sie au bain-marie bis zum Gebrauche warm. Beliebig kann der Geschmack noch durch einige Tropfen Essig und etwas Salz abgeschärft werden. Vorzüglich geeignet zu Kalbschnitzeln.

Frau Anna Dorner, Moser's Gasthaus in Wels.

Majoransauce.

Man bereitet eine kräftige braune Grundsauce, wie sie bei „Robert-Sauce“ Seite 55 beschrieben ist, doch nur mit Suppe, ohne Wein oder Essig. Sobald sie glatt verkocht ist, fügt man drei Kaffeelöffel voll frischen feingehackten Majoran oder die halbe Menge getrockneten, zwischen den Handflächen feingeriebenen dazu und läßt dies $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, wobei man 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer und ebenso viel geriebenen Ingwer beifügt. Durch das Sauce-sieb oder das Haartuch gepreßt, salzt man die Sauce nach Geschmack und stellt die Sauce im Wasserbad warm. Besonders geeignet ist dieselbe zum heißabgejotteten oder aufgewärmten Schöpfensfleisch.

Frau Mosley, Oltschau.

Majoransauce anderer Art.

Man läßt die braune Einbrenn von 8 Deka Fett und ebenso viel Mehl mit dem Sudwasser von Kartoffeln auf und gibt den Majoran mit einer Zehe Knoblauch, einer Messerspitze Pfeffer und ebenso viel geriebenem Ingwer abgedrückt, hinzu.

Kath. Schipmer, Zschl.

Rosinen- oder polnische Sauce (Sauce à la polonaise).

Man bereitet eine braune Einbrenn von 5 Deka Butter oder Fett und läßt sie, mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Rindsuppe glatt abgerührt, mit $\frac{1}{2}$ Liter heißer Suppe aufsieden. Nun gibt man 4 Deka geriebenen, dunkelbraunen Lebzelten, sogenannten Küchenlebzelten, 2 Deka gereinigte Korinthen, ebensoviel Sultan-Rosinen und die gleiche Menge gebrühte, stifteliggeschnittene Mandeln hinzu. Zuletzt tropft man den Saft einer halben Citrone dazu, wohl achtend, daß kein Kern hineinfällt, und fügt einen Eßlöffel Zucker bei, den man an der Citrone abgerieben und hierauf gestoßen hat. Verdünnen kann man mit Suppe oder Wasser.

Helene Köhler in Viefing.

Polnische Sauce anderer Art.

In eine kräftig bereitete, süß-säuerliche Zwiebelsauce, wie sie unter „brauner Zwiebelsauce“ beschrieben ist, mengt man, wie im vorigem Recept angegeben, Rosinen und Mandeln und läßt nun das Ganze mit einem fingerlangen Stück Citronenschale, von der man alles Weiße entfernt hat, aufkochen. Vor dem Auftragen entfernt man die Citronenschale.

H. K. in Z.

Polnische Sauce mit Wein bereitet.

2 Deka gebrühte, stifteliggeschnittene Mandeln, ebenso viel gepuzte Sultan-Rosinen, Korinthen und Zwiebeln gibt man in Rothwein, und zwar in 4 Deciliter, welche man mit einem fingerlangem Stück Zimmt, ebenso viel Citronenschale und 4 Gewürznägeln $\frac{1}{4}$ Stunde lang zugedeckt gesotten und dann geseiht hat. Sobald die Rosinen rund und glatt aufgequollen sind, verrührt man das Ganze zu dickhaltener brauner Sauce.

Anna Glaser, Triest.

Wildsauce.

Man verwendet hierzu am besten die Weize, in welcher ein Stück Wildpret gelegen ist, und zwar gibt man in dem Falle das

blattlichgeschnittene Wurzelwerk auf das Sieb zum Abtropfen. Dann schneidet man 8—10 Deka Speck kleinwürflig, läßt ihn in der Casserole auf offenem Feuer hellgelb rösten, belegt den Boden der Casserole mit dem Wurzelwerk und einigen frischen Zwiebelstücken und röstet alles zusammen so lange ab, bis sich die Wurzeln bräunlich an den Boden anzulegen beginnen. Dann übersiebt man es mit gestoßenem Zucker und läßt ihn goldbraun schmelzen. Nun staubt man so viel Mehl daran, als der Speck in sich aufnimmt, röstet unter Umrühren auch dieses braun und gießt es mit einem reichlichen Liter der kalten Beize auf. Sobald es aufgesotten hat, fügt man 1 Sträußchen Gundelkraut (Thymian) und ein fingerlanges vom Weißen befreites Stückchen Zitronenschale bei. So siedet man es zugedeckt, bis die Wurzeln weich sind, fügt noch etwas Salz hinzu und streicht die Sauce durch das Passirsieb. Nun verdünnt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Beize oder Rindsuppe und schärft mit einigen Tropfen Zitronensaft oder 2 Löffeln Essig und 1 Messerspitze feingestoßenem Pfeffer den Geschmack. Beliebig kann man auch 2—3 Löffel guten saueren Rahm, 1 Eßlöffel Kapern oder einige entfernte Oliven ein- oder zweimal mit aufkochen lassen.

Baronin Holz.

Wildsauce anderer Art.

Hat man keine Beize vorrätzig, so röstet man frisches Wurzelwerk in der vorgeschriebenen Weise und untergießt, nachdem man Mehl daran gestaubt und auch dieses braun gedünstet hat, mit $1\frac{1}{4}$ Liter Rindsuppe, welche mit $\frac{1}{10}$ Liter Essig vermengt wurde. Im Uebrigen vollendet man sie wie die vorhergehende und fügt zuletzt den saueren Rahm bei, welchen man mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Mehl glatt gerührt hat.

Frau Bisell, Klagenfurt.

Wildsauce mit Paradeis.

Zu der nach vorbeschriebener Art fertig bereiteten Wildsauce mengt man einen gehäuften Eßlöffel voll Paradeismarmelade.

Wildsauce mit Hagebutten.

Sehr beliebt zu Wildpret ist auch obige Sauce, wenn sie kurz vor dem Auftragen mit einem Löffel voll Hagebutten-Marmelade einmal aufgesotten wird.

Wildsauce feiner Art.

Zu der wie umstehend beschrieben bereiteten Wildsauce, zu welcher man den Bratenensaft des Wildprets verwenden soll, gibt man $\frac{1}{2}$ Weinglas Madeira und einige Scheiben Trüffel, die man vorher weichgekottet hat. (Siehe unter Vorarbeiten zu Ragouts).

Josefa Cramer, Wr.-Neustadt.

Salmisauce.

Von dem Gerippe eines gebratenen Rebhuhnes oder Fasanes schält man alle Fleischtheile herunter und kocht sie nebst der von der Galle sorgfältig befreiten Leber mit Magen, Kopf, Herz und den Flügeln in brauner Suppe. Indessen stößt man das abgelöste Fleisch mit 3 ausgebackenen Semmelschnitten, 2 Wachholderkörnern, 1 Messerspitze feingehackter Zitronenschale und ebenso viel Pfeffer tüchtig in einem Mörser. Dann läßt man 8 Dekka Butter heiß werden, röstet darin 1 mittelgroße gröblichgeschnittene Zwiebel gelblich, thut das Gestoßene hinzu und dünstet es zugedeckt einige Minuten. Dann staubt man so viel Mehl daran, als das Fett aufsaugt, und untergießt es mit dem Sud der Gerippe und kocht das Ganze 1 oder 2mal miteinander auf. Hierauf wird es geseiht, auch noch mit 2 Löffeln voll rothem oder weißem Wein und einigen Tropfen Zitronensaft im Geschmack gehoben. Beliebiger kann man statt dessen 3 Löffel dicken saueren Rahm dazugeben. Diese Sauce eignet sich zu Wildbraten oder Ragouts.

Johann Vichner, Koch.

Braune Sardellenauce (Sauce aux anchois).

Man bereitet in der Weise, wie es bei „Robert-Sauce“ angegeben ist, doch ohne Wein, eine glatte braune Sauce und verrührt darin einige Minuten vor dem Anrichten eine Sardellenbutter, die man auf folgende Art bereitet hat. 4 gewässerte oder in Milch 1 Stunde geweichte Sardellen pußt und entgrätet man und stößt sie mit 7 Dekka frischer Butter so lange im Mörser, bis sie eine glatte Masse bilden, und streicht sie durchs Sieb. Mit dem Messer in ein Stück geknetet, bleibt es an kaltem Ort bis zu obenbeschriebener Verwendung. Oder: In die obenbeschriebene Sauce gibt man statt der Sardellenbutter 3—4 gepuhte, kleinwürsiggeschnittene Sardellen und läßt sie 2—3mal aufkochen.

Bemerkung: Man vermeide womöglich die Suppe, welche zur Sauce verwendet wird, zu salzen, da die Sardellen ohnehin genug Salz enthalten; ist aber die Suppe oder Sauce vorrätig und

bereits fertig, so puze man erst die Sardellen, zerlege sie in Hälften und lasse sie 2 Stunden in Milch oder Wasser weichen.

Frau Steinberger, Salzburg.

Weißer Sardellensauce.

Dieselbe wird auf beide Arten wie die vorhergehende bereitet und mit weißer Couli-, Bechamehl- oder Buttersauce untermengt. Wenn es beliebt kann man zu beiden Saucen eine kleine Zehe Knoblauch geben, die man mit 1 Messerspitze Majoran fein verreibt, doch muß in diesem Falle die Sauce passirt oder durchs Haartuch gepreßt werden; letzteres ist vorzuziehen.

St. in L. . .

Häringsauce (Sauce d'hareng).

Ein sorgfältiggeputzter, von den Gräten befreiter kleiner Haring wird auf 3 Stunden oder noch besser über Nacht in Milch gelegt, abtropfen gelassen und in nette Würfelchen geschnitten. Diese gibt man in braune oder weiße Sauce, läßt sie darin einigemal aufkochen und servirt das Ganze zu Rind- oder Kalbfleisch. Kartoffel-, Reis-, oder Nudeln garnirung paßt dazu. Beliebiger können in die Sauce auch 1 Eßlöffel feingewiegte Kapern und einige Tropfen Citronensaft gegeben werden

Michaela Nimmerich, Graz.

Schwämmesaucen.

Sauce von frischen Herrenpilzen.

6—8 Stück junge Herrenpilze pußt man, indem man den Hut vom Strunk löst, ersteren von der inneren, letzteren von der äußeren Seite glatt schabt und dann beide Theile feinblättrig schneidet. Nadige Strünkchen entfernt man. 4 Defa frischer Butter läßt man indessen auf dem Herd in einer Casserole zerschleichen, fügt die Herrenpilze und eine Dreifingerpriese feingehackter Petersilie nebst zwei Messerspitzen Salz bei. So dünstet man die Schwämme zugedeckt weich und verrührt sie mit heller Buttersauce (s. diese) sammt ihrem Saft. Wo man diese Sauce säuerlich liebt, können einige Tropfen Citronensaft oder 1 Löffel Essig, beliebig auch einige Löffel saurerer Rahm hinzukommen.

Frau Zwirzina, Wien.

Champignonsauce (Sauce aux champignons).

Abgeschälte Champignons, wenn sie die Größe einer kleinen Nuß haben, dünstet man im ganzen. Größere, dünnblättrig ge-

schnitten, gibt man auf 7 Deka lau zerlassene Butter, fügt den Saft einer halben Citrone und 2 Messerspitzen Salz bei. So dünstet man die Champignons zugedeckt, bis sie weich sind, staubt soviel Mehl daran, als die Butter aufnimmt, dünstet dies einigemal auf und untergießt es mit 1 Liter weißer Rinds- oder Hühnersuppe, in Ermanglung derselben mit Milch oder Wasser. Zuletzt fügt man 2—3 Löffel dicken saueren Rahm bei und salzt es noch ein wenig zu.

Helene Frank, Grein.

Champignon sauce von eingelegten Champignons.

12 kleine in Essig eingelegte Champignons nimmt man heraus und läßt sie auf dem Sieb abtropfen. Nun bereitet man eine gute Butter sauce, gibt die Champignons hinein und läßt sie mit der Sauce 2—3mal aufwallen. Ein schwacher Kaffeelöffel Salz wird beigelegt.

Champignon sauce von Champignonessenz.

In eine kräftige mit 2 Dotter legirte Butter- oder weiße Ragout sauce mengt man 2 Eßlöffel Champignonessenz, einige Tropfen Citronensaft und 1 Messerspitze feingestohlenen weißen Pfeffer.

Franziska Strell, Villach.

Champignon sauce von Champignonabfällen.

Für Ragouts pflegt man nur die Hüte und diese geschält zu verwenden. Die Strünkchen und die Schalen oder überhaupt die Abfälle kann man vorzüglich zur Sauce verwenden. Die Schalen oder Abfälle siedet man in 1 Liter leichter Suppe oder Wurzelbrühe und vergießt mit dieser eine helle Einbrenn von 8 Deka Butter und 7 Deka Mehl. Die Abfälle müssen mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, damit ihr Geschmack gehörig ausgezogen werde. Hat man außer den Schalen auch Strünkchen, so dünstet man diese auf 8 Deka Butter mit dem Saft einer halben Citrone weich, nimmt sie heraus und hackt sie gröblich. Die Butter, in welcher sie gedünstet wurden, staubt man mit Mehl, daß eine dicke Einbrenn entstehe, und untergießt sie am besten mit dem ausgekühltem, oben angeführten Absud der Schalen. Ist die Suppe oder Brühe nicht gesalzen, so genügt 1 schwacher Kaffeelöffel voll Salz.

Marie Gordon, Cottbus.

Morchelsauce (Sauce aux morilles).

Man wäscht die Morcheln erst einigemal sorgfältig in lauem Wasser, damit aller Sand und alle Erdtheilchen, welche sich zwischen die Runzeln setzen, herausgewaschen werden. Dann haßt man 8 mittelgroße Stücke gröblich, dünstet sie auf 8 Deka Butter und dem Saft einer halben Citrone, wobei man 1 Lorbeerblatt und 1 gehäufte Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer beifügen kann. Sobald alles $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet hat, unterstaubt man mit soviel Mehl als die Butter aufnimmt und wenn das Mehl gedünstet hat, löst man es mit 1 Liter kalter Rindsuppe auf. Vor dem Auftragen entfernt man das Lorbeerblatt. Oder: 8—10 Stück im Ganzen gedünstete kleine Morcheln wäscht man in einigemal gewechseltem lauem Wasser, dünstet sie auf 5 Deka Butter und Citronensaft und vermengt sie mit weißer oder brauner Grundsauce.

Frau Othumer, Innichen.

Morchelsauce von getrockneten Morcheln.

Getrocknete, auf einen Faden aufgezugene Morcheln, wäscht man nach Entfernung desselben und siedet sie weich. Im Uebrigen verfährt man in vorbeschriebener Weise.

Johanna Mich Herrschafts Köchin.

Trüffelsauce von eingelegten Trüffeln (Sauce aux truffes).

4 Trüffeln, wie sie in Dunstgläsern in den Handel gebracht werden, schneidet man in dünne Scheiben und dünstet sie auf 4 Deka Butter. Dann verrührt man sie mit dem Saft zu einer kräftigbereiteten „Sauce espagnol“ (spr. espanjol = spanische oder Madeirasauce) und stellt sie bis zum Gebrauch au bain-marie warm. Diese Sauce wird zu Ragouts, Pasteten u. servirt.

Frau Winter, Strau.

Trüffelsauce anderer Art.

Frische Trüffeln schält man und schneidet sie in Scheiben; diese kocht man in rothem Wein blattlich geschnitten weich und die Abfälle siedet man gleichfalls mit brauner Grundsauce einigemal auf. Dann entfernt man die Abfälle und mischt die Sauce zu dem Rothwein mit den Trüffelscheiben. 3 Trüffeln und $\frac{3}{10}$ Liter Rothwein genügen. Beliebiger kann man die Sauce auch mit weißer Couli- oder Buttersauce einmachen, doch siedet man in dem Fall die Trüffeln mit Weißwein.

W. in D. . .

Sauce von getrockneten Herrenpilzen.

Eine Handvoll getrocknete Herrenpilze spült man auf dem Sieb zweimal mit lauem Wasser ab und stellt sie mit Suppe oder Wasser zu, so daß sie drei fingerhoch von demselben überdeckt sind, und kocht sie darin weich. Beliebig kann man eine Prise Kümmel, in ein reines Fleckchen eingebunden, mitkochen lassen. Die weichgesottenen Herrenpilze hackt man fein und vermengt sie mit brauner Sauce, welche man mit dem Sud der Herrenpilze aufgelassen hat.

Mizi Gruber, Brerau.

Säuerliche Sauce von getrockneten Herrenpilzen.

In vielen Häusern ist diese Sauce säuerlich beliebt; man füge darum in die fertige Sauce einige Tropfen Citronensaft und kurz vor dem Auftragen 3—4 Löffel guten säueren Rahm.

Mizi Gruber, Brerau.

Sellerie sauce.

Ein schöner mittelgroßer Kopf Sellerie wird geschabt, hierauf unten die Scheibe mit den Wurzelchen, oben die gleiche mit den Blättern abgeschnitten. Nun wäscht man den Kopf und schneidet ihn in kleine Würfelchen. Diese dünstet man auf 8 Deka Butter mit 1—2 Löffeln Suppe weich, staubt so viel Mehl daran, als die Butter in sich aufnimmt, und untergießt mit 1 Liter weißer Rindsuppe, Milch oder Wasser. In den beiden letzteren Fällen ist 1 Kaffeelöffel Salz beizufügen. Eine Messerspitze weißer Pfeffer wird hinzugethan und die Sauce unpassirt bis zum Gebrauch au bain-marie zugedeckt gestellt. Vorzüglich zu heiß abgesottenem zahmen Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch zu verwenden.

Frau Jäger, Doktorsgattin.

Pikante Sauce (Sauce piquante aux fines-herbes).

Einen Kaffeelöffel voll Schnittling, ebenso viel grüne Petersilie, 1 Eßlöffel mit Citronensaft in Butter weich gedünstete Champignons, ebenso viel kleine Essiggurken und Kapern, alles in gehacktem Zustand gemessen, werden in 7 Deka frischer Butter geschwitzt oder anpassirt (s. Küchenausdrücke), hierauf mit einigen Löffeln kräftiger Suppe und $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Weißwein untergossen und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Dann fügt man die nöthige weiße oder braune Grundsauce bei, schärft den Geschmack noch mit etwas Salz und feingestoßenem

weißen Pfeffer ab und stellt die Sauce au bain-marie bis zum Gebrauche warm. Alles Fett, das an die Oberfläche steigt, wird sorgfältig abgeschöpft.

Frau Binder, Bielef.

Gelbe Rübensauce (Sauce aux carottes).

Eine mittelgroße gelbe Rübe wird gepuht, gewaschen und hierauf auf dem Reibeisen gerieben. Nun läßt man 8 Deka Butter heiß werden und darin 2 Eßlöffel voll Staubzucker gelblich rösten. Die geriebene gelbe Rübe gibt man dazu und dünstet sie 30—40 Minuten. Hierauf unterstaubt man mit so viel Mehl, als die Butter aufnimmt, und löst es mit Rindsuppe oder Wasser mit Fleischextract auf. Man kann sie, durchs Sieb gestrichen oder auch so, wie sie ist, zu Rindfleisch oder faszirten Coteletten serviren.

Marie Buchta, Wien.

Spargelsauce (Sauce d'asperge).

8 Deka Butter läßt man in einer Casserole auf mäßig warmer Herdstelle zerschmelzen und gibt 7—8 Deka Mehl hinein, damit eine blasse breite Einbrenn entstehe. Diese untergießt man mit dem Wasser, in welchem der Spargel gesotten hat, verrührt dies zu einer glatten Sauce, fügt ein wenig Citronensaft bei und läßt das aufkochen; zuletzt gibt man Spargelköpfchen, 2 Eßlöffel voll oder in 2 Centimeter große Stücke geschnittenen, weichgesottenen Spargel hinzu. Sogenannte Suppenspargel lassen sich hiezu sehr gut gebrauchen.*)

Wigela Markgraf, Kellisch.

Spargelsauce anderer Art.

Man bereitet mit dem Spargelsud eine pikante säuerliche Holländersauce (Sauce hollandaise, spr. hollandäis) und servirt sie wie die vorige, doch muß sie möglichst kurz vor dem Anrichten bereitet und bis zum Auftragen au bain-marie mäßig umgerührt werden.

Johanna Strobl, Kaufmannsgattin.

Carfiolsauce (Sauce aux choux-fleurs)

Man bereitet sie, wie die vorgehenden und gibt einen kleinen, in einzelne Kösschen getheilten Kopf Carfiol in die fertige Sauce. Auch der Rest eines am Tage zuvor servirten Carfiols kann verwendet werden. Wegen des Salzens siehe die untenstehende Bemerkung.

Julie Treumann, Köchin.

*) Da das Sudwasser des Spargels ohnehin gesalzen ist, braucht kein Salz mehr beigegeben zu werden.

Kettigsauc.

15—20 Stück Monatrettige wäscht man, schneidet Wurzelspitze und Stielansatz oben ab und schält die Kettige. Hierauf werden sie nochmals gewaschen und in Scheiben geschnitten. 8 Defa Butter läßt man zer schleichen und dünstet darin die Kettige weich, wobei man 1 Eßlöffel Staubzucker und 2 Eßlöffel Suppe beifügt. Sobald die Kettige weich geworden, staubt man so viel Mehl unter, als die Butter auffaßt (circa 7—8 Defa), und gießt dies mit 1 Liter Suppe, Milch oder Wasser auf. In den beiden letzteren Fällen fügt man 1 Kaffeelöffel voll Salz bei, im ersteren nur 1—2 Messerspitzen voll, da die Suppe ohnehin gesalzen ist.

Wizzi Falk, Wels.

Feine Krensauc (Sauce au raifort).

5 Defa Butter läßt man in einer Casserole zer schleichen und gibt gleichfalls 5 Defa Mehl hinzu, mit welchem sie glatt verrührt wird. Nun gibt man nach und nach $\frac{3}{4}$ Liter Rindsuppe und 1 gehäuften Eßlöffel Zucker hinein, verkocht alles zu einer dicklich glatten Sauce und gibt, wenn nöthig noch etwas Suppe dazu. Einige Minuten vor dem Auftragen mengt man 2 Eßlöffel voll geriebenen Kren darunter.

Suppenkren einfacher Art.

Eine Kaffeeschale voll geriebenen Kren verdünnt man mit guter heißer Rindsuppe und bringt diese Mischung gleich zu Tische.

Schmettenkren.

$\frac{4}{10}$ Liter schwaches Obers (Schmetten) verrührt man nach und nach glatt mit 1 Eßlöffel Mehl und bringt es auf dem Feuer zum Kochen, wobei man aber fleißig rühren muß. Sobald es einmal aufkocht, gibt man 2 Messerspitzen Salz nebst 1 Eßlöffel Zucker, zuletzt 2 Eßlöffel geriebenen Kren hinzu. Beliebig kann man mit heißem Obers verdünnen.

Falscher Schmettenkren.

Man läßt 5 Defa frische Butter lau zergehen, verrührt 5 Defa Mehl darein, sobald dieses aber nur einmal aufgedünstet hat, löscht man es, glatt verrührend, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch ab. Die

Sauce muß hell, weiß, glatt und nicht zu dick sein, weshalb man sie mit einigen Löffeln Milch verdünnen kann. Zuletzt fügt man $\frac{1}{2}$ Deka Salz, 1—2 Eßlöffel gestoßenen Zucker und 2 gehäufte Eßlöffel geriebenen Kren bei.

Mandelkren.

Man bereitet auf eine der vorbeschriebenen beiden Arten den Schmettenkren und verrührt darin 5 Deka gebrühte, abgezogene und feingestosene Mandeln. Beliebig kann man auch den Zucker auf einer Citronenschale abreiben.

Mandelkren anderer Art.

2 Eßlöffel voll Mehl verrührt man mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter unabgeschöpfter Milch glatt und gießt dies zu ebensoviel Milch, welche man mit 2 Löffeln voll Vanillezucker aufkochen ließ. Nun fügt man 2 Prisen Salz und 1 Deka frische Butter bei, ebenso mengt man 2 Eßlöffel geriebenen Kren und 1 Eßlöffel voll Mandeln darunter, welche man gebrüht und fein gestoßen hat, wobei immer einige Tropfen Milch zugegeben werden.

Semmelkren (Sauce au raifort).

Von 10 Deka tagsvorher gebackenen Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie dünnblättrig und übergießt sie mit kalter Milch oder noch besser mit ebensolcher guter Rindsuppe. Darin läßt man die Semmeln weichen, bis sie nahezu ganz durchweicht sind. Nun bringt man dies auf dem Herd unter fleißigem Sprudeln zum Kochen und fügt ein nußgroßes Stück Butter, 3 Prisen Salz, 2 Eßlöffel geriebenen Kren und noch etwas Suppe bei. Wo man es liebt, kann etwas Safran mitgekocht, auch 1 Kaffeelöffel voll Zucker beigelegt werden.

Sauerer Rahmkren.

In einer Casserole läßt man auf mäßig warmer Herdstelle 5 Deka frische Butter langsam zerschleichen und verrührt 4 Deka Mehl glatt darin. Nun läßt man dies mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser oder weißer kalter Rindsuppe auf, gibt $\frac{3}{10}$ Liter guten saueren Rahm, 2 gehäufte Eßlöffel geriebenen Kren und 3 Messerspitzen Salz bei. Man läßt es nur einmal aufkochen und stellt es au bain-marie

warm. Vor dem Auftragen kann die Sauce mit einem Dotter legirt werden. Beliebig kann auch mit einigen Tropfen Essig und 1 Kaffeelöffel voll Zucker der Geschmack gehoben werden.

Karoline Bauer, Meran.

Sauce von frischen Paradeisäpfeln

(Sauce de tomates crues).

6—8 Stück Paradeisäpfel wücht man ab und entfernt oben das Blattkrönchen mit dem Stil. Nun bricht man sie auseinander und gibt sie in eine Casserole, ebenso eine halbe blättriggesechnittene Zwiebel, 6 Körner Pfeffer, ebenso viel Neugewürz und 5 Deka frische Butter. Die Paradeisäpfel müssen vollkommen reif sein. So dünstet man sie zugedeckt eine gute halbe Stunde, wobei man öfters umrührt, staubt 2 gehäufte Eßlöffel Mehl daran, dünstet dieses mit den Paradeisäpfeln ab und verrührt das Ganze glatt mit $\frac{3}{4}$ Liter Suppe oder Milch. Sobald es 1—2mal aufgekocht hat, passirt man die Sauce, fügt einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker und nach Geschmack Salz bei. Kurz vor dem Anrichten verrührt man 3—4 Löffel saueren Rahm darunter.

Aug. Hayek, Döbling.

Paradeisauce anderer Art.

In obigen gedünsteten Paradeisäpfeln gibt man statt Mehl eine in Suppe geweichte Semmel. Im Uebrigen vollendet man die Sauce wie die vorige. Oder: in 8 Deka Butter läßt man eine halbe feingehackte Zwiebel anpassiren (s. Küchenausdrücke), verrührt dies mit 7—8 Deka Mehl und vergießt es glatt mit 1 Liter Milch. Nun passirt man diese Sauce, sobald sie einigemal verkocht hat, zu den gedünsteten und durchs Sieb gestrichenen Paradeisäpfeln. 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Eßlöffel Staubzucker und 2—3 Löffel saueren Rahm fügt man noch bei.

Aug. Hayek, Döbling.

Paradeisauce von im Ganzen eingelegten Paradeisäpfeln.

6 in Gewürzessig eingelegte Paradeisäpfel (s. Borrathskammer) bricht man auseinander, übergießt sie auf dem Sieb 2mal mit kaltem Wasser und dünstet sie wie die vorhergehenden, doch ohne Gewürz, da sie genügenden Gewürzgeschmack haben. Im Uebrigen vollendet man, wie im 1. Recept angegeben ist.

Ella Wolfner, B.-Brod.

Paradeisauce von Paradeismarmelade.

In eine kräftigbereitete Butterauce verrührt man einen reichlichen Eßlöffel) voll Marmelade, sogenanntes Paradeismark. Zuletzt fügt man etwas Salz, einen Eßlöffel voll Zucker und einige Tropfen Citronensaft bei.

Klara Hofmeier, Wien.

Einfache Rothe Rübensauce (Sauce de betteraves).

In eine gute Butterauce gibt man mäßig geschnittene rothe ein gelegte Rüben, einen Löffel Zucker und einige Tropfen Citronensaft.

Feine Rothe Rübensauce.

Man bereite eine Zwiebelsauce, wie im bezüglichlichen ersten Recept angegeben ist, und mengt zwei Eßlöffel voll würfliche geschnittene eingelegte rothe Rüben, beliebig auch mehr hinzu. Statt Essig kann man Rothwein, und zwar ein halbes Weinglas voll verwenden. Die Sauce kommt mit den Rotheirübenwürfeln zu Tische.

Frau Albertine Seblak, Jglau.

Erdäpfelsauce (Sauce de pommes de terre).

Sechs gute mittelgroße Erdäpfel mehligter Gattung siedet***) man mit ziemlich heißem Wasser nebst einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz nahezu ganz weich, seihet das Sudwasser zu weiterem Gebrauch herunter und stellt es zum Auskühlen fort, während man die Erdäpfelwürfel wohl zugebedet an eine warme Herdstelle gibt. Sie werden dadurch im Dampf in bester Weise gar. Nun läßt man 7 Defa Fett heiß werden und röstet darin eine geriebene Zwiebel gelblich, staubt so viel Mehl dazu, als die Butter auffaßt, und bereitet davon unter fleißigem Umrühren eine hellbraune Einbrenn, welche man mit dem erkalteten Erdäpfelwasser nach und nach glatt verrührt. Zuletzt kommen die Erdäpfelwürfel hinein.

Frau Schurich, Enzersdorf.

Majoran-Erdäpfelsauce.

In die wie oben angegeben bereitete, mit Erdäpfelsud aufgelassene Sauce, mengt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Majoran, den man mit einer kleinen Zehe Knoblauch fein zerrieben hat. Zuletzt kommen ebenfalls die gargekotteten Erdäpfelwürfel hinein.

Frau Schurich Enzersdorf.

*) Die Menge der Marmelade richtet sich nach Qualität und Dichtigkeit derselben, jedenfalls muß die Sauce davon eine schöne rothe Farbe bekommen und der Geschmack der Paradeis pikant vorschlagen.

**) Nachdem sie würflich geschnitten wurden.

Paradeiserdäpfelsauce.

Mit einer der beschriebenen Paradeisauce, die man statt mit Suppe, mit dem Erdäpfelbud aufgelassen hat, vermengt man die sechs würfliggeschnittenen gargefottenen Erdäpfel. Ebenso mit Peterfilien- oder Cellersauce.

Frau Schurich, Enzersdorf.

Passirte Paradeiserdäpfel-Sauce.

Die Erdäpfel werden zu dieser Zubereitung ganz weich gefottent, durchs Sieb gestrichen und mit einer der vorangegebenen Saucen vermischt, doch werden dieselben dünner gehalten, da sie das Pirree ohnehin verdickt. Vorzüglich zu dieser Pirreesauce ist insbesondere die Rappernsauce geeignet. Die Raperen werden nicht gehackt, sondern bleiben im Ganzen.

Erdäpfelsauce als Erdäpfelkren.

Siehe: „Kalte Saucen“.

Weinsauce (Sauce de vin).

7—8 Defa Butter oder Fett, am besten jedoch Suppen- oder Bratenfett läßt man heiß werden und darin 1 gehackte Zwiebel gelb rösten. Nun fügt man so viel Bröseln von gutem schwarzen Brod bei, als das Fett aufnehmen kann, circa zwei gehäufte Eßlöffel, und röstet auch dieses unter Umrühren 1 Minute. Hierauf gießt man 1 Liter Flüssigkeit zu 2 Dritttheilen Suppe und 1 Drittel rothem oder weißem Wein hinzu, verrührt alles glatt und läßt es mit dem fingerlangen Stückchen einer vom inneren Weißen befreiten Citronenschale und einem Eßlöffel voll Staubzucker einigemal aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so fügt man Rindsuppe bei und streicht die Sauce vor dem Auftragen durchs Sieb.

Sauce hollandaise (spr. hollandäfs, holländische) einfacher Art.

Eine kräftige Buttersauce sprudelt man mit 4 Dottern ab und gibt zuletzt den geseihten Saft einer Citrone und zwei an der Citronenschale abgeriebene und feingestößene Würfel Zucker hinzu. Zum Auflassen der Buttersauce kann man Sud von Fisch oder heiß abgefottenen Hühnern verwenden.

Sauce hollandaise feiner Art

auch „deutsche Sauce“ genannt.

Einen Eßlöffel voll Mehl verrührt man ganz glatt mit doppelt so viel kaltem Wasser, rührt nach und nach 4 Dotter dazu und sprudelt dies tüchtig ab. Nun sprudelt man $\frac{4}{10}$ Liter heiße, kräftige weiße Hühner- oder Rindsuppe hinzu, stellt das Ganze mit dem Gefäß in kochendes Wasser und sprudelt es fort, bis es recht dicklich wird. Dann gibt man nach und nach 6 Dekafrische Butter, eine Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer, etwas mehr Salz und zuletzt den geseihten Saft einer halben Citrone hinzu. Wird diese Sauce zu Fischen, heiß abgekochten Hühnern, Kalbsbries, Spargel oder Carfiol servirt, so bereitet man die Sauce mit dem betreffenden Sud, noch besser mit dem zur Hälfte mit guter Rinds- oder Geflügelsuppe gemischten Sud. Beliebig kann man kleinwürflig geschnittene und gepuzte Sardellen, kleine Kapern, das ausgelöste Fleisch von Krebscheeren und Schweisfen, desgleichen einige Austern hineingeben.
Frau Janet. Gastwirthin.

Sauce hollandaise mit sauerem Rahm.

In obige Sauce mischt man vor dem Anrichten 2—3 Löffel guten, dicken saueren Rahm.

Bemerkung. Ueberhaupt soll die holländische Sauce kurz vor dem Aufragen bereitet werden und immer au bain-marie stehen, wobei man öfters quirlt. Dies gilt für alle Saucen, zu welchen ganze Eier oder Dotter verwendet werden. Das Salzen richtet sich nach Geschmack und den verwendeten Flüssigkeiten, weshalb Vorsicht und öfteres Kosten geboten ist.

Appetitsauce (Sauce d'appétit).

8 Dekaf Sardellenbutter (s. diese) treibt man mit einem Kaffeelöffel voll Mehl, einer Messerspitze Salz, ebensoviel geriebener Muscatnuß, einer Prise feingestoßenem Thymian und zwei Dottern ab. Sobald sie recht schaumig ist, fügt man $\frac{1}{2}$ Deciliter oder vier Eßlöffel saueren Rahm bei und sprudelt hierauf $\frac{3}{10}$ Liter weiße Rindsuppe (statt dieser beliebig Sud von Fisch, Spargel, Carfiol oder Hühnern) dazu. Nun hact man ein kleines Stück Citronenschale recht fein, drückt es mit einer Zehe Knoblauch ab, gibt dies nebst dem geseihten Saft einer halben Citrone zur Sauce und sprudelt sie au bain-marie bis zum Dicklichwerden ab. Hierauf passirt man sie oder preßt sie noch besser durchs Haartuch, worauf sie bis

zur Verwendung ins Dunstbad gestellt wird. Sie soll gleichfalls wie die holländische Sauce womöglich kurz vor dem Anrichten bereitet werden. Sie ist zu heiß abgessottem Lamm- oder Kalbfleisch, insbesondere aber zu heiß abgessottem zahmem Geflügel oder Fischen sehr geeignet.

Helene Ceri, Wien.

Crème (Obers) = Sauce.

Man schneidet Wurzelwerk wie es zur Suppe genommen wird als gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie und Zwiebel blättrig. 7 Deka Butter läßt man sodann zerschleichen und dünstet darin die Wurzeln nebst einem Bündelchen grüner Petersilie, einem Sträußchen Gundelkraut und einem Lorbeerblatt einige Minuten unter fleißigem Umrühren, damit sich die Wurzeln nicht anlegen oder Farbe annehmen. Nun staubt man sechs Deka Mehl hinzu, verrührt es und untergießt erst mit einem halben Liter gutem süßen Obers und dann mit ebenso viel leichter weißer Rinds- oder Hühnerjuppe. Sobald alles glatt verrührt ist und einmal aufgeköcht hat, fügt man $\frac{1}{2}$ Deka Salz und eine Messerspitze weißen feingestohlenen Pfeffer und ebensoviel feingeriebene Muscatnuß bei. Zuletzt streicht man die Sauce durchs Sieb und verrührt vier Deka frische Butter dazw.

Frau Juli, Herrschafts-Köchin.

Fricasséesauce.

Man bereitet eine weiße Grundsauce (Couli, bei Ragouts) oder eine kräftige Buttersauce, zu welcher man Fisch-, Hühner-, Spargel- oder Carfiolbrühe verwenden kann. Unter Umrühren, auf daß sich keine Haut bilde, läßt man diese Sauce auskühlen. Hierauf versprudelt man sie tüchtig mit 2—3 Dottern, $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm und etwas Zitronensaft und macht sie im Dunstbad wie die erstbeschriebene Holländersauce fertig.

Frau Josef. Leidner, Wien.

Fricasséesauce anderer Art.

Man bereitet aus 7 Deka Sardellenbutter eine Buttersauce, fügt eine reichliche Messerspitze feingestohlenen weißen Pfeffer, ebenso viel geriebene Muscatnuß und ein halbes Weinglas guten weißen Wein bei. Mit einigen Tropfen Zitronensaft säuert man nach und legirt die Sauce mit 2—3 Dottern. Im Uebrigen vollendet man sie wie die holländische Sauce.

Frau Josef. Leidner, Wien.

Muschelsauce (Sauce aux moules).

Nachdem man 10—12 Stück Muscheln mit der Bürste in öfters gewechseltem kaltem Wasser rein gerieben hat, gibt man sie in heißen weißen Wein und siedet sie darin, bis die Schalen aufspringen, dann nimmt man die Muscheln aus den Schalen und gibt sie in die erste oder zweite Fricassée- oder Buttersauce. Bei letzterer muß man den Saft von einer halben Citrone dazu seihen.

Marie Scherzer, Professorstöchter.

Falsche Muschelsauce.

In eine Fricasséesauce, die man mit Weißwein und Sardellenbutter bereitet hat, gibt man eine kleine Zwiebel und ein Büschelchen grüne Petersilie, desgleichen das 4 Centimeter lange Stück einer vom Weißen befreiten Citronenschale und passirt sie durchs Haartuch oder Sauceieb.

Auguste L. in B.

Austernsauce (Sauce aux huîtres).

15—20 Stück Austern wäscht man rein und läßt sie wie die Muscheln so lange in heißem Wein, bis die Schalen aufspringen. Nun löst man die Austern aus, befreit sie von den Härten und gibt diese letzteren in den heißen Wein zurück. Hierauf bereitet man eine Fricasséesauce mit oder ohne Sardellen, und sobald sie ganz fertig, auch bereits passirt ist, kommen die Austern sowie zuletzt zwei bis drei Eßlöffel von dem Wein, in welchem man die Härte gesotten hat, dazu. Die Sauce wird au bain-marie gestellt, damit sie nicht wieder ins Kochen gerathe. Sie wird zu Fischen oder Kapannen servirt.

Charlotte Kastner, Wien.

Hummer sauce (Sauce d'homards).

Die Abfälle eines kleinen Hummers stößt man, nachdem das Fleisch der Scheeren und des Schweifchens ausgelöst und kleinwürflich geschnitten bei Seite gestellt wurde, im Mörser. Nun läßt man 3 Defa Butter heiß werden, dünstet das Gestoßene darauf 10 Minuten, untergießt es mit 1 Eiter Hühner-, Rinds- oder Fischbrühe und kocht es darin eine halbe Stunde aus. Hierauf seih man es zu dickgehaltener Buttersauce, fügt das Hummerfleisch hinzu und verrührt zuletzt noch beliebig 4 Defa Sardellenbutter oder zwei feinerriehene Sardellen hinein.

Joh. E. . . , Hotelt Koch.

Mayonnaisen.

Abgesprudelte Mayonnaise.

Drei rohe Dotter salzt man und sprudelt sie auf dem Feuer mit drei Eßlöffeln voll Essig, bis sie schaumig und dicklich werden. Nun gibt man dies auf eine Schüssel und rührt es bis zum völligen Erkalten, wobei man nach und nach drei Eßlöffel feinstes Salatöl tropfenweise beifügt.

Frau Bauer in Wien.

Gesprudelte Senf-Mayonnaise.

Drei Eßlöffel voll Essig mischt man mit drei Eßlöffeln voll Wasser und sprudelt sie am Feuer mit drei Eidottern, bis alles nahezu zum Sieden kommt. Hierauf schlägt man es bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man einen Eßlöffel voll französischen Senf mit zwei Prisen Salz, einer Prise weißen feingestohlenen Pfeffer einem Kaffeelöffel voll feingehackter Kapern sowie einigen Tropfen Citronensaft glatt ab und verrührt zuletzt obige abgesprudelte Crème dazu.

Frau Regierungsrath S. in Wien.

Echte Mayonnaise.

In einen Weidling, den man am besten in Eis stellt, schlägt man zwei Eidotter und zwar rohe, fügt zwei reichliche Messerspitzen Salz und halb so viel feingestohlenen weißen Pfeffer bei. Nach und nach tropft man einen Kaffeelöffel voll geseihten Citronensaft dazu und rührt alles, bis es schön dicklich wird. Nun tropft man feinstes Olivenöl, etwa einen Kaffeelöffel voll, hinzu und verrührt es recht glatt mit den Dottern. Nach einigen Minuten fleißigen Rührens fügt man dieselbe Menge Del bei, und erst wenn vier Kaffeelöffel voll Del verbraucht sind, gibt man tropfenweise einen Eßlöffel voll besten Estragoneisig bei. So abwechselnd rührt man die Mayonnaise auf dem Eise, bis 25 Deka Del verbraucht sind und die Mayonnaise pikant-sauer schmeckt.

Frau Rubasch, Wr.-Neustadt.

Mayonnaise anderer Art.

Mit dem Essig abwechselnd, kann obige Mayonnaise auch mit weißer Aspik (auch rasche Aspik) verrührt werden.

Mayonnaise anderer Art.

Die rohen Dotter, wie sie im dritten Recept angegeben sind, werden erst mit einem schwachen Eßlöffel voll französischem Senf abgerührt und weiter ebenso oder auch mit nachbeschriebener Aspik vollendet.

Mayonnaise von weichen Eiern.

Die Dotter von vier kernweichgesottenen Eiern rührt man in einer tiefen Schüssel auf dem Eise, wobei man vier Messerspitzen Salz und halb so viel feingestohlenen Pfeffer beifügt. Sobald alles recht dicklich wird, rührt man langsam 14 Deka feinstes Tafelöl und den geseihten Saft einer Citrone oder 1—2 Eßlöffel kräftigen Estragonessig dazu.

Frau Alexandrine Kral in Groß Boos.

Mayonnaise von hartgesottenen Dottern

(Sauce mayonnaise).

Die Dotter von 15 hartgesottenen Eiern passirt man in eine tiefe, auf Eis gestellte Schüssel und treibt sie mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz und zwei Prisen weißem Pfeffer ab. Nach und nach verrührt man ganz langsam, am besten Kaffeelöffelweise und immer gehörig verrührend, $\frac{2}{10}$ Liter bestes Salatöl dazu. Erst wenn die Mayonnaise recht glatt und dick verrührt ist, fügt man den geseihten Saft einer Citrone oder zwei Eßlöffel voll Bertramessig bei.

Gemischte Mayonnaise.

Man schlägt vier rohe Eidotter in die auf Eis gestellte Schüssel und rührt sie mit vier passirten hartgesottenen Dottern ab. Sobald man dies durch eine Viertelstunde gerührt hat, daß es glatt verbunden erscheint, rührt man nach und nach $\frac{1}{10}$ Liter feinstes Del hinzu, desgleichen hierauf den Saft einer halben Citrone. So fährt man abwechselnd fort, erst das Del und dann den geseihten Citronensaft zu verrühren, bis $\frac{3}{10}$ Liter Del und zwei Citronen verbraucht sind. Zuletzt verrührt man einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und eine Messerspitze weißen Pfeffer dazu.

Frau Julie Speckhahn's Ufm.

Mayonnaise.

7 Deka frische gute Butter werden zu einem schaumigen Abtrieb gerieben und dann mit der Schüssel, in welcher die Mayon-

naise bereitet wird, auf Eis gestellt. Nun verrührt man darein nach und nach 4—5 rohe Dotter und treibt alles zusammen eine Viertelstunde glatt ab. Nun fügt man tropfenweise 3—4 Eßlöffel Del bei und thut immer, wenn zwei Eßlöffel verarbeitet sind, den geseihten Saft einer Citrone dazu. Auf die Art werden zwei Citronen verbraucht und noch mit einigen Tropfen Essigessenz nachgeholfen, wenn die Mayonnaise nicht genug sauer schmeckt. Zuletzt kommen ein schwacher Kaffeelöffel Salz und eine Messerspitze weißer feingestoßener Pfeffer hinzu.

Frl. Nachlet, Kaufmannstöchter.

Billige Mayonnaise.

Man läßt 7 Deka frische Butter in einer Casserole auf dem Herde zergehen und darin 4 Deka Mehl abdünsten, aber nicht Farbe annehmen. Diese ganz weiße Einbrenn verrührt man mit etwas mehr wie 1 Deciliter weißer Hinds- oder Geflügelsuppe, in Ermangelung derselben mit kaltem Wasser zu einer glatten, dicken Sauce, die man nochmals auf dem Küchentisch eine Minute abrührt; dann fügt man zwei Dotter unter raschestem Umrühren dazu und rührt bis zu völligem Erkalten. Jetzt kommen tropfenweise drei Löffel bestes Salatöl und ein Löffel voll Estragoneßig verrührt dazu. Nachdem man noch einen Dotter dazu gethan, kommen abermals drei Eßlöffel Del tropfenweise, dann ein Löffel Essig und zuletzt 5 Eßlöffel zerlassene Aspik dazu gerührt. Die Aspik kann beliebig durch 2 Blättchen in 6 Löffeln lauem Wasser zergangene Gelatine ersetzt werden, oder ganz wegb bleiben. Die Sauce wird fortgesetzt auf dem Eis gerührt, bis sie recht dick und schön glatt ist.

Vielsach erprobtes Prager Recept. — Frau Helene R. in Teschen.

Mayonnaise von Buttersauce (Mayonnaise au beurre frais).

$\frac{3}{10}$ Liter kräftige weiße Grund- oder einfache Buttersauce, die aber recht dicklich sein muß, verrührt man glatt mit 6 Eidottern, 3 Messerspitzen Salz und 1 Messerspitze weißem Pfeffer. Nun stellt man sie auf den Herd und läßt sie unter fleißigem Rühren so dick werden, daß sie den Kochlöffelrücken deckt, doch verhöte man, daß die Sauce ins Sieden gerathe. Hat sie die nöthige Dicke erlangt, so wird die Sauce vom Feuer genommen, nach und nach mit 1 Deciliter feinstem Salatöl verrührt und zuletzt tropfenweise der geseichte Saft einer Citrone und 1—2 Löffel guter Estragoneßig beigefügt. Man rührt die Sauce, kalt gestellt, mindestens

feine halbe Stunde. Sie ist von echter Mayonnaise kaum zu unterscheiden und ist dem Gerinnen nicht so ausgesetzt wie diese.

Leona Ernst, Hauptmannsg., Theresienstadt.

Einfache Mayonnaise anderer Art.

3 Eßlöffel feinstes Del rührt man nach und nach mit einem Eßlöffel voll Mehl und bringt es auf mäßige Herdgluth. Sobald es kocht, nimmt man es vom Feuer und verrührt es mit 1 Deciliter weißer Suppe oder Wasser und zwei schwachen Eßlöffeln voll Estragonessig zu einer glatten Sauce, die man abermals zum Kochen bringt. 2 Dotter sprudelt man indessen mit 2 Eßlöffeln voll dickem saueren Rahm, fügt sie zu der Sauce und rührt diese um, worauf sie bis zum völligen Anskühlen in kaltes Wasser oder Eis gestellt wird.

Emilie Döhren, Franzensbad.

Kapern-Mayonnaise.

Zu einer nach den vorhergehenden Recepten bereiteten Mayonnaise mischt man einen Eßlöffel kleine Kapern, oder wenn nur größere erhältlich sind, hackt man diese gröblich. Werden sie zu Mayonnaise aus harten Dottern gegeben, so können sie mit diesen erst tüchtig im Mörser gestoßen und dann durchs Sieb gestrichen werden, worauf man die Mayonnaise in derselben Weise vollendet. Ebenso bereitet man Dillmayonnaise; nur mischt man einen gehäuften Eßlöffel voll feingeschnittenen Dillkrautes in die fertige Mayonnaise.

Anchovis-Mayonnaise.

Nachdem man 3—4 Anchovis gewässert, gepuzt und entgrätet hat, werden sie zwischen einem reinen Tuch getrocknet und mit einem Eßlöffel voll feinsten Deles im Mörser tüchtig gestoßen. Durchs Sieb gestrichen, verrührt man sie mit einer der vorbeschriebenen Mayonnaisen und stellt sie bis zum Serviren kalt.

Sardellen-Mayonnaise.

In vorbeschriebener Weise werden 10 Dekk Sardellen statt Anchovis verwendet.

Härings-Mayonnaise (Mayonnaise d'harengs).

Diese Mayonnaise ist ganz vorzüglich zu Kartoffelsalat zu verwenden. Man läßt einen gepuzten und entgräteten Haring 24 Stunden

oder wenigstens über Nacht in süßer Milch liegen. Herausgenommen und zwar unmittelbar vor dem Gebrauch, trocknet man ihn mit einem reinen Tuch ab, da er sich sonst mit Del nicht stoßen ließe und sich auch mit der Mayonnaise nicht verbinden würde. Sobald er abgetrocknet ist, stößt man ihn mit einem Eßlöffel voll Del im Mörser, streicht ihn durchs Sieb und verrührt ihn mit der Mayonnaise. Auch kann der Häring, jedoch nur recht kleinstwürflig gemischt, zur Mayonnaise kommen.

Curry-Mayonnaise.

Man bereitet eine der Mayonnaisen mit Hinzuthun von einem reichlichen Eßlöffel voll bestem französischen Senf und einer reichlichen Messerspitze Curry (ein in allen Delicateffenhandlungen vorrätziges indisches Gewürzpulver, unter der Bezeichnung Curry-powder, spr. Kōrri-pauder zu verlangen ist).

Bemerkung zu den Mayonnaisen.

Das Del muß deshalb langsam zu den Dottern gegeben werden, damit die Masse schön glatt erscheine und nicht gerinne, wobei sie ein griesiges Aussehen bekommt. Ist dies trotzdem geschehen, was bei Mayonnaisen aus hartgesottenen Dottern indessen seltener vorkommt als bei der aus rohen Dottern bereiteten, so muß man sofort in einer anderen, ebenfalls in Eis gegrabenen tiefen Schüssel zwei frische rohe Dotter abtreiben und die geronnene Mayonnaise in kleinen Portionen dazu rühren, worauf sie wieder glatt wird. Das Gerinnen erfolgt meist, wenn die Säure, sei es Essig oder Citronensaft, zu früh oder zu viel auf einmal beigelegt wird. Es empfiehlt sich daher, erst mit der Säure zu beginnen, wenn fast die Hälfte des zu verwendenden Deles bereits eingerührt ist mit ersterer und dann das Del abwechselnd tropfenweise beizufügen. Sehr gut ist es auch, das Del vor dem Gebrauch an gut kalten Ort zu stellen.

Sauce Tartare.

Eine Handvoll Spinat, beliebig auch halb so viel Kerbelkraut, 2 Sträußchen grüne Petersilie und die Hälfte Bertram werden eine Viertelstunde in Salzwasser abgeseigt, auf das Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgeseigt. Hierauf pugt man 3 Sardellen und stößt sie mit 4—5 Deka frischer Butter und den obenbeschriebenen abblanchirten Kräutern tüchtig im Mörser. Beliebiger kann man auch 1 Eßlöffel voll Kapern und eine kleine Essiggurke mitstoßen. Sobald

alles gehörig gestoßen ist, streicht man es durchs Sieb. Nun treibt man 6 Dotter von hartgekochten Eiern durchs Sieb, rührt sie nach und nach mit 14 Defa feinstem Provenceroil sowie 3 Eßlöffeln voll französischem Senf zu einer glatten Sauce, welche man tropfenweise mit dem Saft einer Citrone oder mit 2—3 Eßlöffeln gutem Estragonesig im Geschmack hebt. Eine Messerspitze weißer Pfeffer wird ebenfalls hinzugegeben, nach Belieben auch noch etwas Salz, doch sei man mit demselben vorsichtig, da ohnehin die Sardellen genügend Salz enthalten. Die durchs Sieb gestrichenen Kräuter und Sardellen werden mit den passirten Dottern gleich abgerührt und dann das Del dazugetropt.

Frau Amalie Böhm in Wien.

Kalte Saucen.

Kalte Brodsauce (Sauce froide aux painsbis).

6 Defa Butter läßt man in einer kleinen Casserole auf dem Feuer zergehen und darin eine halbe feingeriebene Zwiebel anpassiren (s. *Küchenausdrücke*). Einen Schnitt gutes Hausbrod befreit man sodann von der Rinde und läßt ihn kleinwürflig geschnitten 1—2 Minuten in der Butter schmoren. Nun nimmt man ihn vom Feuer, damit er etwas überkühle, und stößt ihn im Mörser tüchtig mit 5—6 hartgekochten Eierdottern. Hierauf streicht man das Ganze durchs Sieb, verrührt zwei Eßlöffel Del, vier Eßlöffel sauren Rahm, einen schwachen Eßlöffel voll Essig, ebenso viel Zucker und einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz dazu. Zuletzt fügt man eine Messerspitze frischgestoßenen Pfeffer und einen Kaffeelöffel voll feingeschnittenen Schnittling oder feingehackte Kapern bei. Die Sauce soll 2—3 Stunden vor dem Auftragen kalt gestellt werden.

Frau Anna Dörner, Moser's Gasthaus in Wels.

Wiener Biskotensauce (Sauce bisquit).

Zwei Sträußchen Kerbelkraut, ebensoviel grünes Petersilienkraut, ein Büschel Schnittling und etwas Bertram werden abblanchirt (s. *Küchenausdrücke*), zum Abtropfen aufs Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgespült. Indessen siedet man 4 oder 5 Eidotter hart und stößt sie erkaltet mit 12 rasch in leichte Rindsuppe oder Wasser getauchten Biskoten (Bisquits) und den blanchirten Kräutern. Sobald alles recht tüchtig gestoßen wurde, treibt man es durchs Sieb, verrührt 1—2 Eßlöffel voll Öl und 4 Eßlöffel guten sauren Rahm, etwas Essig, einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und eine Messerspitze

weißen Pfeffer dazu. Soll die Sauce grün sein, so stößt man mit den Dottern und Bisquits zwei Löffel voll in Salzwasser abgekochte, gut ausgedrückte Spinatblätter oder halb so viel Spinatopfen.

Marie Bloch, Beamtensgattin.

Essigkren (Raifort au vinaigre).

Eine Obertasse voll geriebenen Kren verrührt man mit so viel Weinessig, der zur Hälfte mit Wasser gemischt wurde, daß eine dicke Sauce entsteht. Diese verrührt man mit einem Eßlöffel voll Staubzucker.

Äpfelkren (Raifort aux pommes).

In den vorbeschriebenen Kren mischt man, sobald er ganz fertig ist, zwei mittelgroße geschälte und geriebene Borsdorfer Äpfel.

Äpfelkren aus gedünsteten Äpfeln.

Man schält vier Borsdorfer Äpfel, schneidet sie in Viertel und entfernt das Kerngehäuse. Indessen läßt man in einem Pfännchen fünf Löffel Wasser warm werden und darin sechs Stück Würfelzucker zergehen, tropft etwas Citronensaft hinein, schneidet die Äpfel feimblättrig dazu und dünstet sie zugedeckt weich. Sobald dieselben weich sind, streicht man sie durchs Sieb und verrührt sie mit dem Essigkren. Beliebig kann der Zucker an einer Citronenschale abgerieben werden.

Franziska Sieß.

Orangenkren (Raifort d'aux oranges).

15—20 Würfel oder beiläufig 10 Deka Zucker reibt man tüchtig an einer Orange ab und gibt selben in ein Pfännchen. Nun preßt man durch einen Sieblöffel den Saft der Orange sowie denjenigen von zwei Citronen dazu. Dies läßt man 1—2mal aufkochen und dann auskühlen. Eine Semmel von 5 Deka befreit man sodann von der Rinde, weicht sie in leichter Rindsuppe oder Wasser und stößt sie ausgedrückt, mit 2—3 hartgekochten Eidottern sowie einigen Löffeln voll geriebenem Kren tüchtig im Mörser. Hierauf streicht man alles durch ein Sieb, verrührt es mit dem gekochten und ausgekühlten Orangenzucker und fügt, wenn nöthig, noch einige Tropfen Essig oder Citronensaft bei, um den Geschmack zu heben.

Carlone Pfeifer, Sießing.

Citronenkren (Raifort aux citrones).

Derfelbe wird wie der vorbeschriebene bereitet, doch reibt man den Zucker an zwei Citronen ab und verwendet den Saft derselben mit 1—2 Löffeln Wasser zum Aufkochen mit dem Zucker.

Erdäpfelkren (falsch) (Raifort aux pommes de terre).

Vier große Erdäpfel*) werden gesotten und kalt gestellt, beliebig auch schon den vorhergehenden Tag gar gesotten. Wenn dieselben vollkommen erkaltet sind, reibt oder passirt man sie, verrührt sie mit drei Eßlöffel voll Zucker, einem Eßlöffel voll feingehackter oder geriebener Zwiebel, zwei Eßlöffeln voll Del, einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz und 4—5 Eßlöffeln Weinessig. Eine gute Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und ein Kaffeelöffel voll kleine Kapern können beliebig beigelegt werden.

Frau Bauer in Wien.

Erdäpfelkren anderer Art.

In den nach obiger Weise bereiteten falschen Erdäpfelkren verrührt man vor dem Auftragen zwei Eßlöffeln voll geriebenem Kren und gibt noch etwas Essig zu.

Feine Essiggurkensauce

(Sauce de oncombres à vinaigre).

4—5 Stück kleine Essiggurken schneidet man würflich, mischt einen Eßlöffel voll Kapern, 3—4 Stück gepuzte Sardellen, einige Büschel grüne Petersilie, Bertram- und Kerbelkraut, vier hartgesottene Eidotter, eine von der Rinde abgeriebene, in Rindsuppe oder Wasser geweichte und gut ausgedrückte Mundsemmel dazu und stößt dies zusammen so lange im Mörser, bis ein Brei daraus wird. Sobald er so gut gestoßen ist, daß man die einzelnen Bestandtheile nicht mehr unterscheidet, streicht man den Brei durchs Sieb. Hierauf verrührt man denselben mit einem Eßlöffel voll französischem Senf, fügt nach und nach vier Eßlöffel voll Del, zwei Messerspitzen Salz, eine Messerspitze feingestoßenen Pfeffer bei und rührt das Ganze gut kalt am besten auf Eis gestellt indem man noch 1—2 Eßlöffel vom Gurkenessig oder einige Tropfen Citronenessig beifügt.

Alexi Müdel. Döbling.

*) Mehligter weißer Sorte.

Essiggurkensauce anderer Art.

Zwei mittelgroße Gurken schält man und schneidet sie würfelig, stößt sie wie oben mit harten Dottern, eingeweichter Semmel und gibt statt der grünen Kräuter 1 Eßlöffel voll kleingeschnittenes Dillkraut dazu. Nachdem alles tüchtig gestoßen wurde, gibt man nach und nach 5—6 Löffel dicken saueren Rahm dazu und streicht es durch das Sieb. Nun erst fügt man 2 reichliche Messerspitzen voll Salz, 1 Eßlöffel leichten Essig und beliebig einige Tropfen Del bei, die aber auch fortbleiben können.

Frau Trientine, Wien.

Kalte Sardellensauce (Sauce aux anchois).

Die Dotter von 3 hartgekochten Eiern streicht man durchs Sieb und rührt sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit 1 Löffel voll Weinessig. Inzwischen reinigt man 4 Sardellen, streicht sie durchs Sieb und gibt sie zu den abgetriebenen Dottern. Mit einigen Löffeln voll sauerem Rahm und etwas Essig verrührt man sodann die Sauce zu gehöriger Dichte. Beliebiger fügt man einen Kaffeelöffel voll feingeschnittenen Schnittling bei. Bemerkung: Es kommt kein Salz zu dieser Sauce, da die Sardellen davon ohnehin genug enthalten. Auch muß die Sauce nicht mit Rahm, sondern sie kann auch bloß mit verdünntem Essig bereitet werden. Das Weiße der Eier darf feingehackt dazugegeben werden.

Frau Richter, Mödling.

Sardellensauce anderer Art.

Von einer Semmel im Gewicht von 5 Deka reibt man die Rinde ab und weicht sie in leichter weißer Suppe oder in Wasser ein. Gut ausgedrückt, stößt man sie mit 4—6 hartgekochten Eidottern, einem Büschel grüner Petersilie und 4 geputzten und gröblichgeschnittenen Sardellen tüchtig im Mörser, wobei man ein nußgroßes Stück Butter beifügt. Hierauf wird das Ganze durchs Sieb gestrichen und wie vorher angegeben vollendet.

Wilhelmine Böhme, Gastein.

Eier- oder Schnittlauchsauce (Sauce aux porreaux).

4 Eidotter treibt man mit 1 Eßlöffel voll Del, den man nach und nach hinzugibt, glatt ab. Dann mischt man $\frac{1}{10}$ Liter guten Essig mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser, 2 reichlichen Messerspitzen Salz,

1 Eßlöffel Zucker und ebensoviel feingeschnittenem Schnittling. Dies verrührt man glatt mit den abgetriebenen Dottern und stellt die Sauce kalt, nachdem noch das recht fein gehackte Weißer Eier dazugegeben wurde.

Eier- oder Schnittlauchsaucе anderer Art.

Man läßt von 4 Eiern nur die Dotter in siedendheißes Wasser gleiten und hart kochen. Inzwischen reibt man von einer Semmel die Rinde ab und weicht die Semmel in weißer Rindsuppe oder Wasser. Gut ausgedrückt, stößt man sie mit den hartgekochten Dottern, treibt das Ganze durchs Sieb und vollendet es wie vorbeschrieben, indem man es mit 2 Eßlöffeln voll Zucker und etwas mehr Salz zu einer glatt-dicklichen Sauce rührt und kalt stellt.

Frau J. Ahrens, Kaufmannsgattin, Berlin.

Sauere Rahmsauce (Sauce à la crème aigre).

4 Dotter von hartgekochten Eiern treibt man mit 2 Kaffeelöffeln voll Del und nach und nach mit $\frac{2}{10}$ Liter saurem Rahm glatt ab. Zuletzt fügt man einen Eßlöffel Essig, einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und einen Eßlöffel feingeschnittene frische Dillen, oder ebensoviel Schnittling sowie das ganz fein gehackte Eiweiß bei und stellt die Sauce womöglich aufs Eis.

Sauere Rahmsauce anderer Art.

Man bereitet die Sauce einfacher mit zwei Eßlöffeln voll Del, zwei feingestohlenen Würfeln Zucker, Rahm und Essig wie vorbeschrieben doch ohne weitere Zuthat.

Frau Eggers, Grein.

Wiener Rettigsauce (Sauce au raifort).

3—4 Stück schwarze Rettige wäscht man tüchtig und läßt sie bis kurz vor dem Gebrauch in kaltem Wasser liegen. Einige Minuten vor dem Anrichten schält man die Rettige, reibt sie schnell auf dem Reibeisen und verrührt sie mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz, einer reichlichen Messerspitze voll weißem feingestohlenen Pfeffer, 2 Prisen Zucker nebst 1—2 Eßlöffeln Del. Sobald man dies tüchtig durcheinander gemischt hat, fügt man nur so viel Essig, der zur Hälfte

mit Wasser gemischt wurde, bei, daß die Sauce nicht zu dünn wird. In einem tieferen Schüsselchen angerichtet, bringt man dieselbe mit Schnittling überstreut zu Tische.

Frau Resch, Wien.

Frühlingsauce (Sauce aux fines-herbes).

Eine junge gelbe Rübe, eine Petersilien-, eine Pastinakwurzel sowie ein halber Kopf Sellerie werden mit einem Büschelchen Schnittling, einer Handvoll Spinat und etwa halb so viel Sauerrampfer in Salzwasser gesotten, bis die blättriggeschnittenen Wurzeln ganz weich sind. Auf das Sieb geschüttet, übergießt man selbe zweimal mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. Indessen putzt man 3—4 Sardellen, gibt sie zu einem Eßlöffel voll Kapern, den abgeseihten Wurzeln und einem Büschelchen Vertram aufs Hackbrettchen und haßt alles zusammen. Hieraus treibt man dies durchs Sieb oder stößt es mit 4 hartgesottenen Eiern, passirt es und verrührt das Passirte mit zwei Eßlöffeln voll bestem Salatöl und so viel mit Wasser gemischtem Eßig, daß die Sauce gut sauer schmecke, aber nicht dünnflüssig werde. Ein Eßlöffel voll Zucker und eine reichliche Messerspitze feingestößener Pfeffer werden sodann beigelegt, beliebig auch 2 Löffel guter saurerer Rahm. Diese Sauce, kalt gestellt, eignet sich besonders zu kaltem Wildpret.

Frau Kaiser, Amsterdam.

Bohnensauce (Sauce aux haricots blancs).

$\frac{1}{2}$ Liter kleine weiße sorgfältig geklaubte Bohnen stellt man mit doppelt so viel kaltem Wasser, dem man einen Kaffeelöffel voll Salz und zwei Würfel Zucker nebst einem halben Lorbeerblatt beigelegt hat, zum Kochen. Sobald die Bohnen ganz weich sind, seiht man sie ab, passirt sie durch ein Sieb und verrührt sie noch warm mit zwei Eßlöffeln voll bestem Salatöl und einer halben geriebenen Zwiebel. Nun fügt man noch von $\frac{4}{10}$ Liter mit ebensoviele Wasser gemischtem Eßig nur so viel bei, daß die Sauce nicht zu dünn werde und angenehm sauer schmecke. Beliebige können noch etwas Zucker und 2—3 Löffel saurerer Rahm dazu kommen.

Rosa Witte, Mainz.

Linsensauce (Sauce aux lentilles).

$\frac{3}{10}$ Liter sorgfältig überlaubte Linsen stellt man wie obige Bohnen zu, doch gibt man statt des Lorbeerblattes eine kleine mit einem Gewürznägelchen besteckte Zwiebel und ein 3 Centimeter langes,

von dem Weißen befreites Stückchen Citronenschale bei. Im übrigen vollendet man diese Sauce wie die vorherbeschriebene, nur die rohe Zwiebel läßt man fort. Beliebig kann man auch zwei hartgekottene Dotter dazu abtreiben, was die Sauce noch feiner macht.

Karol. Besser, Beamtenstöchter, Cottbus.

Remoulade- (spr. Remulah) Sauce.

Ein Eßlöffel voll Petersilienkraut, ebensoviel Schnittling, Estragon und Kerbelkraut nebst einer Handvoll Spinatblätter werden in Salzwasser aufgekocht, auf das Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und mit der Hand fest ausgedrückt. Nun stößt man dies mit zwei hartgekottenen, ausgekühlten Eidottern im Mörser, wobei man 1 Eßlöffel voll Del beifügt. Nachdem es recht tüchtig gestoßen wurde, streicht man es durchs Sieb und verrührt es mit 4 Eßlöffeln voll französischem Senf. Nach und nach verrührt man 1 Deciliter feinstes Del, 2 Prisen Salz, 1 Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und langsam 2—3 Eßlöffel voll guten Estragoneßig hinzu.

Einfache Remoulade.

Die vorherbeschriebenen abblanchirten grünen Kräuter mit Ausnahme des Spinates werden nicht gestoßen, sondern fein geschnitten zur einfachen Mayonnaise gegeben und noch ein reichlicher Eßlöffel französischer Senf beigefügt. Der Spinat wird separat in Salzwasser weich gekottet und zuletzt, nachdem er fest ausgedrückt und passirt wurde, zur fertigen Sauce gegeben, um ihr die gustiv grünliche Farbe zu verleihen.

Frl. Ella.

Tartaresauce zu kaltem Wildpret. (Wiener Recept.)

3 Stück gepuzte Sardellen stößt man mit 4 Oefa Butter, 2 Eßlöffeln voll Petersilienkraut, ebensoviel Kerbelkraut und Estragonblättern und fügt 6 Wachholderbeeren, 4 Körner weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Kapern, zwei gröblichgeschnittene Schalotten sowie 1 Rocambole oder eine geschälte Zehe Knoblauch bei. Dies stößt man 10 Minuten tüchtig miteinander im Mörser und streicht es durchs Sieb. Das Passirte mischt man zur Mayonnaise 3, 4 oder 5 und verrührt 1 Eßlöffel Senf nebst etwas Citronensaft hinzu.

Tartaresauce anderer Art.

Zu einer der Mayonnaisen mischt man umstehend beschriebene Kräuter nebst den Sardellen, beides fein gestoßen; die Wachholderbeeren werden mit dem weißen Pfeffer gleichfalls feingestoßen dazugegeben.

Tartaresauce mit Marmelade.

Ein reichlicher Eßlöffel Hagebutten- (Hetschepetschmarmelade) wird der erstbeschriebenen Wildpretsauce beigemischt.

Einfache Häringssauce (Sauce du hareng).

Einen sorgfältig gepuzten, von den Gräten befreiten Häring weicht man gut 3—4 Stunden in Milch ein, hierauf trocknet man ihn ab und schneidet ihn nebst der Milch, denn es soll ein Milchner für diese Bereitung genommen werden, würflig. Indessen reibt man von einer Mundsemmel die Rinde ab, weicht sie in Wasser und gibt sie gut ausgedrückt zu dem Häring, desgleichen 6 hartgefottene Eidotter. Dies stößt man im Mörser tüchtig durcheinander und treibt es durchs Sieb. Dann rührt man das Passirte mit 2 Eßlöffeln voll Del, 4 geschälten, vom Kernhaus befreiten und geriebenen oder feingehackten Borsdorfer Äpfeln nebst einer geriebenen kleinen Zwiebel durcheinander und fügt 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer aber kein Salz bei, da der Häring davon genug enthält.

Sauce-Navigote.

4 Bündelchen Petersilienkraut, ebensoviel Kerbelkraut, 1 Büschelchen Thymian, 4 Sträußchen Bertramblätter, eine Handvoll Spinat und ebensoviel Sauerampferblätter werden fein geschnitten und mit 2 hartgefottenen Eidottern sowie einem Eßlöffel voll Del im Mörser tüchtig gestoßen. Hierauf streicht man dies durchs Sieb und verrührt es mit einer der eingangs beschriebenen Mayonnaisen, die man noch mit einem Eßlöffel voll französischem Senf abschärft.

Armbruster Hedwig, Wien.

Fruchtsaucen zu Fleisch.

Stachelbeer-Sauce (Sauce de groseilles).

$\frac{1}{2}$ Liter völlig ausgewachsene aber noch feste Stachelbeeren pußt man, indem unten der Blütenbogen, oben der Stengel abgeschnitten wird. Nun wäscht man sie mit einem Tuch ab. 8 Dekal

Butter oder Fett läßt man hierauf zerschleichen, gibt die Stachelbeeren darauf und dünstet sie weich, wozu man einen Löffel Rindsuppe beifügen kann. Sobald die Stachelbeeren weich sind, staubt man so viel Mehl daran, als das Fett aufnimmt, röstet es 1 Minute ab, damit es keine Farbe annimmt, und untergießt es mit 1 Liter weißer, lichter Rindsuppe oder kaltem Wasser mit einem Kaffeelöffel Salz. Nachdem man noch 1 Eßlöffel Staubzucker beigefügt hat, läßt man es aufsitzen und verrührt vor dem Auftragen 3—4 Löffel dicken saueren Rahm hinzu. Die Sauce kann mit den Stachelbeeren oder passirt aufgetragen werden. In letzterem Falle verdünnt man sie noch mit Suppe oder Wasser.

Frau Sellner, Görlik.

Apfelsauce (Sauce de pommes).

Man schält 3—4 mittelgroße Äpfel, die aber säuerlich sein müssen, schneidet sie in Viertel und entfernt das Kerngehäuse. In dessen werden 8 Dekka Butter in einer Casserole zergehen gelassen, die Äpfel dünnblattlich geschnitten und in der Butter weich gedünstet, wobei man einige Tropfen Zitronensaft auftränfelt, damit die Äpfelscheiben schön weiß bleiben. Sind sie nahezu ganz weich, so staubt man so viel Mehl daran, als die Butter aufnimmt (beiläufig zwei Eßlöffel voll) läßt das Mehl 1 Minute gut verdünsten und löst es mit 1 Liter Milch, kaltem Wasser oder leichter Rindsuppe auf. Ist es glatt verkocht, so fügt man einen Kaffeelöffel voll Salz, $\frac{1}{10}$ Liter saueren Rahm und einen Eßlöffel Zucker bei.

Ella Kleiner, Wien.

Quittensauce (Sauce de quittes).

Drei schöne und vollkommen reife Quitten-(Kitten-)Äpfel wischt man ab und läßt sie in 1 Liter Wasser kochen, bis sie weich sind. Dann werden sie geschält, auf dem Reibeisen gerieben und zugedeckt bei Seite gestellt. 6 Dekka Butter läßt man lau zergehen, staubt zwei schwache Löffel voll Mehl daran und läßt diese nur abdünsten, aber nicht rösten, damit das Mehl weiß bleibe. Nun vergießt man es glatt mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch und wenn diese versotten ist, mit $\frac{2}{10}$ Liter sauerem Rahm und so viel leichter Rindsuppe oder Milch, daß die Sauce nicht zu dick werde. Hierauf gibt man zu den geriebenen Kitten, einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und einen gehäuften Eßlöffel Zucker hinzu und stellt es au bain-marie bis zum Auftragen warm.

Joh. Josef, Arztesgattin.

Sauce von frischen Hagebutten (Hetschepetsch)

(Sauce d'églantines).

$\frac{1}{2}$ Liter frische reife Hagebutten puht man, indem aus dem Innern alle Kerne und Härchen herausgeschabt werden. Dann kocht man sie in 1 Liter Wasser oder noch besser in solchem, welches zur Hälfte mit gutem Weißwein gemischt wurde, vollkommen weich, wobei man ein fingerlanges Stück Citronenschale (nachdem das innere Weiße sorgfältig entfernt wurde) mitkochen läßt. Sind die Hagebutten vollkommen weich geworden, so gießt man 1 Deciliter saueren Rahm hinzu, den man mit einem Eßlöffel voll Mehl glatt abgerührt hat, und läßt das Ganze mit einem schwachen Kaffeelöffel voll Salz und reichlich doppelt so viel Zucker aufkochen. Oder: den obigen Hagebuttenjud streicht man, nachdem die Hagebutten weich geworden, durchs Sieb und vergießt damit eine helle Buttereimbrenn von 7 Dekka Butter und 6 Dekka Mehl zu einer glatten Sauce, welche man mit einem Eßlöffel voll Staubzucker und zwei Prisen Salz im Geschmack hebt.

Friderike Baiger, Teichen.

Pikante Hetschepetschsauce

(Sauce aux élegantines piquante).

3—4 Eßlöffel voll französischen Senf verrührt man mit einem reichlichen Eßlöffel voll Hagebuttenmarmelade und fügt einige Tropfen Citronensaft und einen Eßlöffel voll Zucker bei, den man auf der Citronenschale abgerieben und fein gestoßen hat.

Sauce von getrockneten Hagebutten.

Dieselbe wird in derselben Weise wie die vorhergehende bereitet, doch nimmt man nur ein $\frac{1}{4}$ Liter Hagebutten der getrockneten Frucht und läßt sie länger kochen.

Sauce von Hetschepetschmarmelade.

Eine ganz helle Buttersauce verrührt man mit einem reichlichen Eßlöffel voll Hagebuttenmarmelade, schärft sie mit einem Tropfen Citronensaft ab und hebt sie durch vier Würfel Zucker, die man an der Citrone abgerieben und fein gestoßen hat, im Geschmack.

Friderike Baiger, Teichen.

Ribiselsauce (Sauce de venaison).

$\frac{3}{10}$ Liter im abgebeerten Zustande gemessene Ribiseln dünntet man mit einem Eßlöffel Zucker vermischt auf 6 Deka lauzergangener Butter oder ebenso viel Fett und drei Löffeln voll Rindsuppe. Nachdem sie weich gedünstet sind, was in etwa 20 Minuten der Fall ist, staubt man einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl daran, und sobald dieses versotten ist, untergießt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder leichter Rindsuppe und $\frac{2}{10}$ Liter dickem sauerem Rahm, fügt zwei Messerspitzen Salz bei und läßt alles zusammen einmal glatt aufkochen. Bis zum Auftragen stellt man es ins Wasserbad.

Frau Margarethe Schubert in L.

Citronensauce (Sauce de citrons).

In eine gute Buttersauce gibt man vier Würfel Zucker, welche tüchtig an der Citrone abgerieben wurden, sowie den geseihten Saft einer Citrone; zulezt legirt man die Sauce mit 1—2 Eidottern und übergießt damit heiß abgessotenes Hirn, Bries, Hühner oder junge Tauben. Beliebig kann die Buttersauce auch mit Weißwein aufgelassen werden, der zur Hälfte mit leichter Rindsuppe oder mit Wasser gemischt wurde.

Frau Therese Müller, Beamtensgattin.

Drangensauce (Sauce d'oranges).

Von einer reifen mittelgroßen Orange schält man mit einem scharfen Messer die Schale so herunter, daß an derselben nichts vom Weißen bleibt. Hierauf schneidet man sie in kleine Nudeln und stellt diese mit 1 Liter Flüssigkeit, und zwar kann man halb Weißwein und halb Wasser oder nur letzteres nehmen, zum Kochen. Inzwischen bereitet man eine dunkle Einbrenn von 7 Deka Fett und ebenso viel Mehl und untergießt sie mit $\frac{1}{10}$ Liter kaltem Wasser, und nachdem die Schalen eine gute Stunde gesotten haben, mit diesem Sudwasser. Zulezt fügt man den geseihten Saft der Orange, einen Kaffeelöffel voll Salz und zwei Eßlöffel voll gebrannten Zucker bei.

Drangensauce anderer Art.

In eine helle Buttersauce gibt man 4 Deka aneinander tüchtig abgeriebene Drangenschalen, den geseihten Saft einer kleinen Citrone und zulezt das von den Kernen befreite Fleisch der Drangen würflich geschnitten hinein.

Pauline Krauser, Pilsen.

Melonenauce (Sauce de melons).

7 Defa Butter läßt man lau zergehen. Das Viertel einer kleinen, reifen, geschälten und von Kernen und allem Faserigen befreiten Melone schneidet man hierauf würflich und dünstet es, mit einem Eßlöffel Zucker und zwei Eßlöffeln Rindsuppe vermenget, auf der Butter weich. Sobald die Melonentwürfel gar sind, staubt man zwei gehäufte Eßlöffel Mehl daran, dünstet dies mit ab und untergießt es mit einem Liter leichter Rindsuppe oder zu gleichen Hälften Weißwein und Wasser, beliebig auch nur mit dem letzteren. Nun fügt man noch einen schwachen Kaffeelöffel voll Salz und etwas Zucker, der an einer Citrone abgerieben wurde, bei.

Karoline Spinner, Erlau.

Sauce von eingesottenen Melonen oder Melonenschalen.

Die Sauce wird in derselben Weise wie die vorhergehende bereitet. Man nimmt etwa 3 Spalten Melonencompott und läßt 2—3 Eßlöffel voll des Saftes gleichfalls in der Sauce um denselben mitkochen.

Sauce von frischen Preiselbeeren (Sauce aux aireles rouges).

Nicht ganz $\frac{2}{10}$ Liter reife Preiselbeeren werden leicht zerdrückt, hierauf mit $\frac{4}{10}$ Liter rothem Wein, 6 Würfeln Zucker und beliebig auch mit zwei fingerlangen Stückchen Zimmt zum Kochen gegeben. Sobald sie $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt gesotten haben, vergießt man eine helle oder dunkle Einbrenn damit, fügt kräftige Rindsuppe oder Wasser, und zwar $\frac{6}{10}$ Liter bei und salzt die Sauce nach Geschmack. Die Sauce ist besonders zu Wildpret oder zum Aufwärmen von Wildbratenresten geeignet.

Sauce von eingemachten Preiselbeeren.

In die fertige helle oder braune Grundsauce mischt man einen Eßlöffel voll Preiselbeerencompot und ebensoviel von dessen Saft.

Weichselsauce (Sauce de cerises aigres).

Sie wird von frischen oder eingesottenen und ausgekernten Weichseln in derselben Weise wie die Preiselbeerenauce bereitet.

Sauce von gedörtem Obst.

Von getrocknete Birnen, Aepfel, Zwetschen oder Kirschen be-
nöthigt man zur Sauce 25—30 Deka. Man wäscht sie in mehrmals
gewechseltem lauen Wasser, Kirschen und Zwetschen entfernt man
vorher. Nun bringt man sie in eine Casserole, streut 4 Deka auf
Citronen- oder Orangenschale abgeriebenen Zucker und doppelt so viel
Kornbrodbröseln darüber, füllt 1 Liter Flüssigkeit (Rindsuppe, zur Hälfte
mit Roth- oder Weißwein gemischt, Wein mit Wasser oder blos letzteres)
auf und siedet die Früchte zugedeckt weich, wobei man noch etwas
Wasser nachgießen kann. Zuletzt streicht man die Sauce durchs Sieb
und servirt sie zu Siedfleisch, Wild oder Pökelzunge.

Frau Emilie Besendorfer, Snnichen.

Gumberlandsauce.

3—4 Eßlöffel Ribisgelée verrührt man mit $\frac{2}{10}$ Liter gutem
Rothwein, fügt einen vollen Eßlöffel französischen Senf bei und ver-
mengt es glatt untereinander. Nun seih man den Saft einer Orange
und den Saft einer halben Citrone dazu, reibt 3 Würfel Zucker an
der Drangen- und Citronenschale ab und gibt sie fein gestoßen zu
der glattgerührten Sauce. Vorzüglich eignet sich diese Sauce zu
Wild oder zu Pökelzunge.

Gumberlandsauce von zweierlei Marmeladen.

Die vorbeschriebene Sauce kann auch aus 2 Löffeln voll
Petchepetschmarmelade, welche mit dem Ribisgelée zu gleichen
Theilen gemischt wird, bereitet werden. Ebenso von Marillen- oder
Aepfelmarmelade mit Ribisgelée.

Sauce von rohen Aepfeln (Sauce de pommes crue).

1 Eßlöffel französischen Senf rührt man mit einer Prise Salz
und feingestoßenem weißen Pfeffer glatt ab, fügt nach und nach 2 Eß-
löffel voll Del bei und sobald diese glatt verbunden sind, löffelweise
4—5 geriebene Borsdorfer Aepfel, die man vorher abgeschält hat.
1 Löffel voll Zucker, der an der Citronenschale abgerieben und
gestoßen wurde, ist darunter zu mischen, ebenso einige Tropfen Ci-
tronensaft oder 1 Löffel voll guter Weinessig.

Sauce von gebratenen Aepfeln.

(Sauce de pommes frites).

5—6 gebratene Aepfel streicht man durchs Sieb und verrührt sie mit ebensoviel gesotteneu und geriebenen Kartoffeln von mehligter Sorte. Nun fügt man zwei reichliche Eßlöffel voll feinstes Del, einen gehäuften Eßlöffel Citronenzucker (auf der Citrone abgeriebener feingestoßener Zucker), ebensoviel feingehackte oder geriebene Zwiebeln und 2—3 Eßlöffel guten Essig bei. Zuletzt verrührt man 2 Messerspitzen Salz und 1 Messerspitze feingestoßenen Pfeffer darein. Beliebig kann auch ein halber, 3 Stunden in Milch durchgelegener Häring, kleinwürflig geschnitten, oder zwei gepuzte Sardellen, ebenso geschnitten, darunter gemischt werden.

Räthe N.

Ribiselsauce (Sauce venaison).

4 Eßlöffel voll gesiebte Semmelbröseln röstet man auf 4 Deka Butter leicht ab und untergießt sie hierauf mit $\frac{3}{10}$ Liter weißem oder rothem Wein, den man zur Hälfte mit Wasser gemischt hat. Sobald dies ins Sieden geräth, kommen 3 reichliche Eßlöffel voll abgebeerte und gewaschene Ribiseln, ein gehäufter Eßlöffel voll auf Citronenschale abgeriebener und gestoßener Zucker und 3—4 gestoßene Gewürznägeln dazu. Man läßt es nun einigemal aufkochen und servirt es insbesondere zu Wildpret. Ebenso kann die Sauce von im Ganzen eingesotteneu Ribiseln oder 1 Löffel voll Ribiselmarmelade bereitet werden.

Frau Anna Dorner, Moser's Gasthaus in Wien.



A large, empty rectangular area enclosed by a thin black border, intended for writing recipes.