

1 Stück Bries, 2 Knödeln, einigen Erbsen und etwas Saft und gibt sie auf einer heißen Platte zu Tisch. (Siehe Pasteten von Buttermehl).

Salmi von Rebhühnern.

4 Rebhühner werden rein gepuzt, innen mit Gewürz und Salz ausgerieben, sowie außen wie zum Braten gesalzen. In einem Keudel werden sie auf einem Stück Butter oder Suppenfett mit Speckabschnitzeln, einigen Zwiebelscheiben, etwas Thymian, Kapern, Citronenmark, Fleischsuppe und rothem Wein weich gedünstet, dann nimmt man sie heraus, zerschneidet sie in 4 Stückchen, stoßt die Überbleibsel in einem Mörser mit Kalbfleisch und Hühnerleberln gut zusammen, gibt sie in die Sauce zurück, staubt etwas Mehl daran, rührt das Mehl gut ein, gießt mit Suppe und Rothwein auf, passirt die Sauce durch ein Haarsieb, läßt die zerschnittenen Rebhühner noch in dem Saft aufkochen, gibt einige Tropfen Madeira dazu und serviert sie mit Buttermehlkrapferln oder Bögen.

Von den Saucen im allgemeinen.

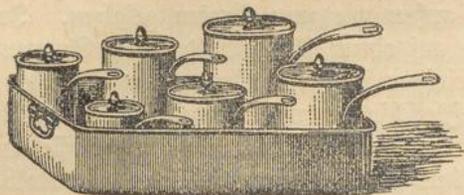
Eine Sauce hat immer den Zweck, Zuthat zu einer Fleisch-, Fisch- oder Mehlspeise zu sein und deren Geschmack zu erhöhen. Es ist daher bei Bereitung derselben besondere Aufmerksamkeit anzuwenden. Die Haupt- und Grundstoffe einer jeden Sauce bestehen meistens aus Mehl und Suppe, welche dann mit verschiedenen Beimischungen erst zur eigentlichen Sauce werden.

Eine gute Sauce muß vor allem kräftig, pikant und appetiterregend sein, sie muß den gehörigen Fettstoff enthalten, ohne daß dieser auf der Oberfläche sichtbar ist; sie muß sich, je nach der Beschaffenheit, durch schöne Farbe und Glanz hervor thun und klar, das ist ohne Bodensatz, sein. Bei Anwendung von Gewürzen dürfen diese bei keiner Sauce besonders vorherrschend sein, auch soll die Köchin bei Anwendung von Citronen oder Drangen vermeiden, einen Kern in die Sauce zu bringen, da ein solcher herben Geschmack macht. Ist von Citronengelb für

Saucen die Rede, so darf davon nur das oberste Gelb ohne Weiß genommen werden.

Das Gleiche gilt auch für Orangen. Mit Eigelb legierte Saucen dürfen, nachdem das Ei einmal zugefetzt ist, nicht mehr

Abbildung 4.



kochen, da sonst die Sauce gerinnt. Zum Warmhalten der Saucen stellt man sie in eine Bain-marie ins Wasserbad. (Siehe Abbildung.)

In größeren Haushaltungen findet man stets von einem Tag zum anderen eine weiße und braune Stammsauce vorrätzig, aus welcher dann die größte Auswahl von Saucen bereitet werden kann. Fruchtsaucen dürfen nie in Metallgeschirren gekocht werden, da sie Farbe und Geschmack darin verlieren. Es darf daher nur Irden- und Porzellangeschirr (feuerfestes) in Verwendung kommen.

Zur Herstellung der weißen Stammsauce darf das Mehl in heißer Butter nur leicht angeschwitzt werden, so dass es bloß einen gelblichen Stich erhält.

Bei der braunen Stammsauce wird das Mehl mit etwas Staubzucker in Butter so lange geröstet, bis sich der Zucker schön gebräunt hat. Zu dunkel gerösteter Zucker benimmt den guten Geschmack und die Farbe der Sauce.

Weißer Stammsauce.

Man bestreicht den Boden einer tiefen Casserolle halbfingerdick mit frischer Butter, belegt ihn mit Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Porrée, Sellerie und lässt nun diese Gegenstände in der heißen Butter anschwitzen, dass sie etwas Farbe bekommen; nun nimmt man die Sachen heraus, seigt die Butter durch, lässt das angeschwitzte Grünzeug mit starker Rindsuppe gehörig ausdünsten. Wenn die Suppe etwas eingekocht ist, gießt man so viel nach, als zur Herstellung einer Sauce nothwendig ist. Nun wird die Einbrenn damit tüchtig abgerührt, aufgekocht, dann durch ein feines Haarsieb in einen irdenen Topf passiert und, damit sich keine Haut bildet, bis zum Erkalten gerührt.

Braune Stammsauce.

Diese wird ebenso wie die weiße Stammsauce behandelt, nur erhält die Einbrenn eine andere Zubereitung, und zwar wie folgt: Man nimmt $\frac{1}{4}$ Kilo Butter und läßt in derselben einen Kaffeelöffel voll Staubzucker schön braun caramelisieren. Nun rührt man das nöthige Mehl hinein, daß man eine glatte, dünnfließende Einbrenn erhält.

Diese Einbrenn muß eine schöne dunkelbraune Farbe haben. Jetzt wird die Suppe, nachdem sie gehörig durchgeseiht wurde, kühlgestellt, aber nur so lange, als das Fett auf derselben nicht stockt. Wenn dann die Suppe ausgekühlt ist, wird mit ihr die Einbrenn tüchtig abgerührt, unter beständigem Rühren gekocht, abgefettet, durch ein feines Haarsieb in ein irdenes Geschir passirt, kaltgerührt und so zum weiteren Gebrauche hergerichtet.

Bratensauce.

Man nehme das Fett von der Brühe eines Kalbsbratens in eine Casserolle, lasse kleingeschnittene Zwiebel und Schalotten darinnen dünsten, gieße die Brühe nebst kräftiger Fleischsuppe darauf und lasse es mit Citronensaft, etwas Wein oder Essig und einigen Eßlöffeln voll Semmelbröfeln kochen.

Braune Sauce.

Man nehme schöne braune Einbrenn, gieße sie mit guter Fleischbrühe, etwas Wein und Essig auf, lege eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein paar Gewürznelken darein, lasse es eine gute halbe Stunde aufkochen, dann feihe man sie durch ein Haarsieb und gebe ein paar Löffel voll Rahm darein.

Brottsauce.

Man lasse etwas Schmalz heiß werden, gebe gestoßenen Zucker hinein, welcher braun werden muß, gebe eine Handvoll Brotbröfeln dazu, welche darin rösten müssen und gieße dies mit $\frac{1}{6}$ Liter Wein und Suppe auf. Auch kann man etwas Gewürz und Citronenschalen hineingeben; wenn sie gut verkocht hat, passiere man sie vor dem Anrichten.

Pikante Sauce.

Man gebe in eine Casserolle Butter, lasse sie zerschmelzen, schneide Zwiebel, Schalotten, Kapern, Petersilienkräutl fein zusammen und lasse es schön gelb dünsten, staube es mit Mehl, gib noch ein Stückchen Butter, Citronensaft, giesse rothen Wein darauf, das es die rechte Dicke bekommt, lasse es noch aufkochen und gebe sie zum Rindfleisch.

Pikante Sauce anderer Art.

Man schneide 4 Essiggurken sehr klein zusammen, presse den Saft davon durch ein Tuch, gebe feingeschnittenes Petersilienkraut, Kapern, Schalottenzwiebel mit etwas schwarzem gestoßenem Pfeffer, einen Löffel voll Estragoneffig und ein Stückchen Butter dazu, Salz was nöthig, vermenge es gut untereinander, giesse es mit brauner Suppe ab und lasse es zusammen kochen.

Warme Senfsauce.

Man dünste einen braunen Saft wie zu einer braunen Suppe, seihe ihn rein ab, rühre ihn mit Senf ab, zuckere ihn gut, und wenn er verkocht hat, richte man denselben über gebratene Bratwürste an.

Warme Senfsauce anderer Art.

Man gebe in eine Casserolle Butter und einen Kochlöffel Mehl, röste es hellbraun, giesse es mit Rindsuppe ab, lasse es ein paar mal aufsieden, dann gibt man 2 oder 3 Löffel Senf, etwas guten Weinessig, rühre es um, aber lasse es nicht mehr sieden. Die Sauce darf nicht zu dick sein.

Polnische Sauce.

Es wird eine Einbrenn sowie bei der Zwiebelsauce gemacht, dann hacke man klein ein Stückchen ausgereifter Zwiebel, einige Zehen Knoblauch, ein bißchen Schnittlauch, ein bißchen grüne Petersilie und grüne Zwiebel, gebe es in die Einbrenn und verfare weiters wie mit der Zwiebelsauce.

Kapernsauce.

Man lasse in einer Casserolle Butter zergehen, staube Mehl daran, gebe kleingeschnittene Kapern, 1 Löffel Milchrahm und Salz hinzu, lasse alles dünsten, bis die Sauce braun wird, dann gieße man sie mit weißem Wein ab, gebe eine Citronenscheibe dazu und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Trüffelsauce.

Man lasse etwas Mehl in Butter braun werden, gebe feingehackte Zwiebeln und die vorher im warmen Wasser oder Wein geweichten und blattweise geschnittenen Trüffeln hinzu und lasse sie damit dünsten; man kann auch einige Champignons oder Mairachen dazugeben. Dann gießt man gute Fleischbrühe darein und kocht sie damit auf. Zuletzt gibt man Salz und Citronensaft hinein und richtet sie an.

Sardellensauce.

Vier dunkle entgrätete, gewaschene Sardellen werden in ganz kleine Würfel geschnitten und mit etwas feingehackter Zwiebel, grüner Petersilie und Citronenschalen vermischt, dann in zwei Löffel voll Fett, Butter oder Schmalz ein Löffel voll Mehl bräunlich geröstet, das Gehäcke dareingegeben, und nachdem es mit demselben einen Augenblick gedünstet, ein Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe daraufgegossen, gut verrührt und aufgefotten.

Matrosensauce.

Etwa 56 Deka von gewöhnlichen Fischen werden abgeputzt, die Eingeweide herausgenommen, gewaschen, bis sich kein Schleim mehr darin befindet, dann in $3\frac{1}{2}$ Decil. gutem Osnerwein mit einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, geschnittener Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie und einigen ganzen Pfefferkörnern gesotten, bis sich das Fleisch von den Gräten löst; dann nimmt man die Fischstücke heraus, feiht die Sauce ab, kocht dieselbe in einem Stückchen in Mehl umgekehrter Butter, bis sie braun wird, ein, gibt noch etwas braune Suppe nach, daß sie die gehörige Dicke bekommt und legt die Fischstücke hinein. Diese Sauce kann zu jedem Süßwasserfisch gegeben werden.

Milzsauc.

Ein Stück schöne Milz wird ausgewaschen, fein geschabt, dann in eine Casserolle mit etwas Butter, Zwiebel und grüner Petersilie gegeben, dann lasse man sie gut aufdünsten, bestaube es ein wenig, gieße es mit guter Fleischbrühe und einem Löffel voll Weinessig auf und lasse es gut aufkochen. Ebenso kann man eine Sauce von Leber machen, letztere muß aber Kalbsleber sein.

Spanische Sauce.

Fleischabfälle, vorzüglich vom Kälbern, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab; wenn sie Farbe angenommen, staubt man Mehl daran und vergießt sie mit etwas Wein (vorzüglich Madeira) und Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen von Wildgeflügel, alten Tauben, Hasen u. dgl. verbessern kann. Sie muß anfangs sehr dünn sein, damit mehr Fleischkraft dazu kommt, und wird nach dem Seihen jäh gesotten, wobei man Fett und Schaum abschöpft, dann gibt man Zitronensaft dazu. Diese Sauce muß sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

Robertsauc.

In einer Casserolle läßt man ein Stück Butter und ebensoviele Zucker zusammen braun werden, gibt geschnittene Zwiebel dazu, rührt alles untereinander, staubt Mehl daran, läßt es damit braunrösten, gibt Salz, noch ein Stückchen Zucker, etwas Weinessig und gießt gute Rindsuppe dazu und kocht die Sauce eine Viertelstunde. Zuletzt verrührt man noch 2—3 Löffel süßen Senf damit und feiht die Sauce durch ein Sieb.

Genfersauc.

In einer Casserolle läßt man 7 Deka Butter heiß werden, legt darein einige Stückchen Kalb- und ebensoviele Rindfleisch, läßt es auf jeder Seite braten, staubt etwas Mehl daran, dann gibt man feingeschnittenen Schnittlauch, Petersilienkraut, Schalotten hinzu, läßt alles zusammendünsten, gibt dann den Saft von einer Citrone, etwas Muscatblüte, Salz und die nöthige Suppe daran, läßt alles zusammen dicklich kochen und feiht sie durch

ein Sieb. Diese Sauce eignet sich als Beigabe zu beliebigem Fleisch.

Marshall sauce.

Man nehme gleiche Theile Basilicum und Bertramblättchen, Schnittlauch, Kerbelkraut und grüne Petersilie, wasche alles rein, gebe sie in siedendes Wasser und lasse sie einmal auffieden, dann gieße man das Gekochte in einen Seiher, spüle kaltes Wasser darüber, drücke das Grün gut aus und stoße es in einem steinernen Mörser fein zusammen, worauf der Saft mit 14 Dekk Butter durch ein Tuch gepresst wird; dann stelle man den Saft beiseite, siede 2 Eßlöffel voll Kräutereffig und 2 Eßlöffel voll weißen Wein mit etwas Salz und Pfeffer; ist es zur Hälfte eingesotten, so gieße man braune Suppe dazu, lasse sie gut aufkochen, versprude 3 Eierdotter mit 1 Löffel abgebranntem Mehl und etwas Wasser, rühre alles in die Sauce, die nicht mehr sieden darf; nun gebe man die Kräuterbutter dazu und bringe sie sogleich mit noch etwas Citronensaft zur Tafel. Diese pikante Sauce ist gut zu gebratenem Geflügel und Fischen.

Verschiedene Wildbretsaucen.

Wurzeln und Gewürze, welche man mit der Beize gekocht hat, dünstet man mit Speck, bis jene gelb geworden und alle wässerige Feuchtigkeit verdampft ist, dann staubt man soviel Mehl daran, als das Fett befeuchtet, und läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man sie mit siedender Beize vergießt, und wenn sie gut verkocht ist, durch ein Sieb streicht. Man gibt noch Saft vom Braten oder Dünsten des Wildes dazu oder gibt die Sauce über das Fleisch.

Mit saurem Rahm. Zu obiger Sauce mischt man einige Löffel sauren Rahm und kocht sie noch eine Viertelstunde.

Mit Wacholderbeeren. Man dünstet Zwiebel und gelbe Rüben mit Speckschnitten, bis sie Farbe haben, staubt sie dann und läßt das Mehl braun werden, vergießt sie mit brauner