

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Saucen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Saucen.

145. Gerührte Butter = Sauce.

Butter.

Fischwasser.

Petersilie.

Hierzu nimmt man beste frische Butter, am schmackhaftesten ist die holsteinische.

Die Butter stellt man einige Minuten in einem irdenen Topfe auf heißes Wasser, damit sie ein wenig weich wird, rührt dieselbe nun mit einem hölzernen Löffel so lange, bis sich Blasen zeigen und die Butter einer dicken, glatten Salbe gleicht.

Man kann auch einige Löffel Fischwasser mit verrühren und etwas gehackte Petersilie in die Sauce geben.

Man giebt sie bei gekochten Stein- und Tarbutten, Zungen und Kabliau.

146. Holländische Butter = Sauce.

 $\frac{1}{2}$ A Butter.

4—6 Löffel

Wasser.

1 Thlff. Mehl.

Die Hälfte der ausgewaschenen Butter, das Wasser und Mehl werden auf sehr gelindem Feuer oder über heißem Wasser mit einem hölzernen Löffel eine Zeitlang gerührt und dabei die Butter oft in die Höhe gezogen.

Fängt die Sauce nun an flüssig zu werden, so giebt man immer ein Stückchen von der übrigen kalten Butter dazu, und fährt auf diese Weise fort, bis die

Butter alle verrührt ist und die Sauce einer dicken Sahne gleicht. Man muß die Sauce gleich vom Feuer nehmen, da sie sonst gerinnt.

147. Holländische Sauce auf andere Art.

$\frac{3}{4}$ A Butter.
 $\frac{1}{4}$ R. Fischwasser.
 $\frac{1}{8}$ R. Weißwein.
 12 Eigelb.
 1 Citronsauer.

Die Hälfte der Butter, nebst den hieneben genannten Ingredienzien, werden in einer gut verzinnten Casserolle mit einer Schaumruthe auf raschem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Dann nimmt man die Casserolle vom Feuer herunter, rührt die übrige kalte Butter dazu und schmeckt die Sauce noch mit Essig und Salz ab.

Zu dieser Sauce kann man Austern, Muscheln, Champignons oder auch Cappern mischen.

148. Petersilien-Sauce.

$\frac{1}{2}$ A Butter.
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill.
 2-3 Lth. Mehl.
 2 Eigelb.
 gehackte Petersilie.

Man schwitz das Mehl mit dem vierten Theil der Butter, giebt Bouillon, gehackte Petersilie und Salz dazu, läßt es unter beständigem Umrühren einige Male aufkochen, rührt die Sauce mit dem Eigelb ab und giebt dann erst die übrige Butter kalt dazu. Die Sauce muß ein glattes Ansehen haben.

149. Sauerampfer-Sauce.

$\frac{3}{4}$ A Butter.
 $\frac{1}{2}$ R. Wasser.
 $\frac{1}{8}$ R. Essig.
 4 Citronsauer.
 2 Loth Mehl.
 1 Lth. Zucker.
 8 Eigelb.

Der vierte Theil der Butter wird mit den hieneben angegebenen Ingredienzien auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen, dann die übrige kalte Butter, so wie der, wie schon bei der Suppe № 15 beschrieben, gar gemachte Sauerampfer dazu gegeben, und die Sauce, nachdem man sie mit Sauer und Salz abgeschmeckt, bis zum Gebrauche zurückgestellt.

Anmerk. Man kann statt des Wassers zum Verdünnen auch Bouillon nehmen oder die Sauce noch mit Schinken-Gelée und Glace kräftigen, auch ein wenig abgeriebene Citronenschale daran geben.

150. Senf = Sauce.

$\frac{1}{2}$ A Butter. Das Mehl wird in dem vierten Theil der Butter geschwigt, mit der Bouillon klar gekocht und dann
2 Loth Mehl. Essig, etwas Butter und Salz daran gegeben. Hat
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill. man es vom Feuer genommen, rührt man den Senf
 $\frac{1}{8}$ R. Essig. und die übrige kalte Butter dazu und schmeckt die Sauce
1 Tasse Senf. noch einmal mit Salz und Citronensauer ab.

Sie wird bei gekochten Fischen, Rindfleisch und Bockfleisch gegeben.

151. Sardellen = Sauce.

$\frac{1}{2}$ A Butter. Das Mehl wird mit dem vierten Theil der Butter geschwigt, die Bouillon, Essig und Salz einige Male
2-4 Lth. Mehl. damit aufgekocht, die Sardellenbutter dazu gegeben und
2 Lth. Sardellenbutter. Alles mit den Eidottern abgerührt. Nun schmeckt man
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill. nach dem Salze, giebt noch ein wenig Citronensauer
 $\frac{1}{8}$ R. Essig. daran und rührt die übrige kalte, in Stückchen getheilte
3 Eidotter. Butter dazu.

Man kann nach Belieben eine halbe Flasche guten Weißwein, wenn man den Essig nicht liebt, mit in die Sauce verkochen.

152. Cappern = Sauce.

Zu der eben beschriebenen Sardellen = Sauce giebt man noch Cappern und schmeckt sie mit Salz und Citronensauer ab.

153. Citronen-Sauce.

$\frac{1}{2}$ R. Butter.
 3-4 Lth. Mehl.
 4 Citronsaure.
 $\frac{1}{2}$ Fl. Rheinwein.
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill.
 4 Eidotter.

Das Mehl wird mit dem vierten Theil der Butter geschwigt, mit der Bouillon und dem Wein klar gekocht, alles Uebrige dazu gegeben und zuletzt mit den Eidottern abgerührt. Die kalte Butter wird, in Stückchen, so lange mit der Sauce verrührt, bis sie sich mit derselben verbunden hat, und nun, wenn es nöthig ist, noch mit Essig, Salz, einer abgeriebenen Citronenschale und wenigem Zucker abgeschmeckt.

Diese Sauce wird vorzüglich bei gebratenen Fischen gegeben.

154. Rahm-Sauce.

$\frac{1}{2}$ R. Butter.
 4 Loth Mehl.
 $\frac{3}{4}$ R. Rahm.
 Pfeffer.

Das Mehl wird in der Butter geschwigt und mit dem süßen Rahm klar gekocht. Hierdurch erhält man eine bündige Sauce, welche man mit weißem Pfeffer und Salz abschmeckt, wozu man, wenn man es liebt, auch eine Handvoll gehackte Petersilie giebt.

Diese Sauce wird vorzüglich zum Kabliau gegeben und nach Belieben noch mit einigen Eidottern abgerührt.

155. Rahm-Sauce mit Krebsbutter.

4 Lth. Butter.
 4 Lth. Mehl.
 $\frac{3}{4}$ R. Rahm.
 4 Loth Krebsbutter.

Das Mehl wird mit der Butter geschwigt, dann mit dem süßen Rahm einige Minuten durchgekocht, die Krebsbutter dazu gerührt und die Sauce mit Muskatblüthe und Salz abgeschmeckt.

Diese Sauce wird vorzüglich zu Krebs-Rouladen, auch zu Blumenkohl gegeben.

156. Sauce-Remoulade.

12 Eidotter.
 2 rohe Eigelb.

Die hartgekochten Eidotter werden auf einer Reibe gerieben, mit den feingehackten Chalotten, Sardellen-

$\frac{1}{2}$ L. f. Del.
 6 Lth. Sardel-
 lenbutter.
 6 Chalotten.
 4 Loth Cap-
 pern.
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill.
 $\frac{1}{8}$ R. Essig.
 2 Löffel Senf.
 1 Thlöff. Pfeffer.
 $\frac{1}{2}$ Thlff. Cardemome.
 Petersilie.

butter, dem rohen Eigelb und dem Del, der jedoch sehr langsam dazu gegossen wird, eine Zeitlang gerührt, alles übrige hieneben Genannte dazu gegeben und, wenn es nöthig ist, noch mit Salz, Sauer und ein wenig Zucker abgeschmeckt.

Diese Sauce kann man zur Veränderung auch wie folgt bereiten: Man nimmt eine Handvoll Dragon, halb so viel Schnittlauch, zwei Handvoll Spinat, kocht Alles in der Bouillon weich, giebt die Kräuter auf einen Durchschlag, stößt sie in einem Mörser mit weniger Butter fein und streicht sie mit der Bouillon, worin sie gekocht sind, durch ein Haarsieb in die Sauce-Remoulade.

Man kann der Sauce-Remoulade auch dadurch eine Veränderung geben, wenn man noch etwas gehackten sauern Gelee hinzurührt.

Diese Saucen werden zu marinirten Kalen, gebratenen Fischen, gebackenen Hühnern, Sülzen und kalten Fleischspeisen gegeben.

157. Kalte Essig-Sauce.

Grüner Dill.
 Dragon.
 Petersilie.
 Schnittlauch.
 $\frac{1}{8}$ R. Weiß-
 wein.
 $\frac{1}{8}$ R. Essig.
 Citronen- oder
 Drangen-
 schale.
 Johannis-
 beer-saft.
 4 Lth. f. Del.

Die Kräuter werden recht fein geschnitten, Citronen- und Drangenschale abgerieben, alles Uebrige dazu gerührt und nach Salz und Sauer geschmeckt.

Diese Sauce wird zu Sülzen, zu marinirten und verschiedenen anderen Fischen ic. herumgegeben.

Auf andere Art.

Zur Veränderung kann man noch sechs hartgekochte und fein gehackte Eier mit dazu nehmen. Statt des Johannisbeersaftes nimmt man auch etwas sauern Fleisch-Gelee und Zucker; den Dill kann man dann weglassen. Im Uebrigen verfährt man wie oben.

158. Kalte Meerrettig = Sauce.

4—6 Loth
Meerrettig.
1/2 Tasse Essig.
1 Tasse süßen
Rahm.
Zucker.
Salz.

Der Meerrettig wird kurz vor dem Anrichten, damit er nichts von seiner Kraft verliert, gerieben und zu dem süßen Rahm und den übrigen hieneben angegebenen Ingredienzien gerührt.

Man giebt diese Sauce gewöhnlich bei gekochten Karpfen oder andern Fischen und reicht auch geschmolzene Butter besonders dabei herum.

159. Kalte Senf = Sauce.

Johannis-
traubensaft.
Senf.

Zwei Theile besten französischen Senf und ein Theil Johannistrauben = Gelée werden einige Augenblicke gerührt und zu kaltem Hamburger Rauchfleiſche gegeben.

160. Lucca = Sauce.

2 Eigelb.
1 L. Senf.
2 Citronenfauer.
1 Fl. Lucca-
Del.
etwas Salz.

Das rohe Eigelb, den französischen Senf und Citronenfauer giebt man in eine Reibschale, ſetzt diese auf Eis, nimmt die Flasche mit Lucca = Del in die Hand, läßt den Del beständig, nur tropfenweise, in die Schale laufen und rührt mit der andern Hand die Sauce immer nach einer Seite. Durch das beständige Rühren, was eine halbe bis ganze Stunde erfordert, und durch das langsame Zugeben des Dels wird die Sauce immer dicker und weißer; das Salz wird erst zuletzt hinein gegeben.

Diese Sauce ist sehr beliebt bei kalten Fleischspeisen, marinirten Fischen u. dergl.

161. Sauce = Mayonnaise.

8 gef. Eigelb.
2 rohe Eigelb.

Die zwei rohen und acht hartgekochten Eidotter werden mit dem Senf, Citronenfauer, etwas weißem

2 Lth. Sardellenbutter.

$\frac{1}{8}$ R. Essig.

$\frac{1}{2}$ Fl. Del.

3 Citronsfauer.

12 Chalotten.

Salz.

etwas Cardemome.

2 Lth. Senf.

w. Pfeffer.

Pfeffer und Sardellenbutter fein gerührt und dann der Provence-Del, bester Sorte, wie schon oben gesagt, unter beständigem Rühren, nur tropfenweise, dazu gegeben. Ist der Del verrührt, giebt man nach und nach die Glace, die kräftige weiße Bouillon, den Essig und die feingehackten Chalotten daran, womit man die Sauce einige Stunden stehen läßt, damit sie den Geschmack der Chalotten gewinnt, und gießt sie dann zum Gebrauch durch ein Haarsieb.

Zur Veränderung giebt man auch in diese Sauce etwas gehackten Fleisch-Gelée, so wie Petersilie, Dragon, Cappern und in kleine Würfel geschnittene Essig-Gurken.

Anmerk. Diese Sauce nimmt man zu kalten Fleischspeisen, Sülzen u. dergl. mehr. Auch mengt man Fisch-Salat damit an. Jedoch muß man diese Sauce, je nachdem man sie gebrauchen will, nach Verhältniß mit Salz und Essig, auch mitunter mit Zucker abschmecken; ist sie zu dick, wird sie mit Bouillon nach Belieben verdünnt.

162. Warme Meerrettig = Sauce.

1 — $1\frac{1}{2}$ R.

Bouillon.

$\frac{1}{2}$ A Brod.

2 Lth. Corinthen.

$\frac{1}{8}$ R. Essig.

4 Lth. Zucker.

1 Citronsfauer.

3-6 Stangen Meerrettig.

Salz.

Das in Stücke gebrochene Weißbrod wird in der fetten Bouillon eine Stunde gekocht, durch einen Durchschlag gerührt und die zuvor mit Wasser und Zucker gekochten Corinthen, ein Stückchen Butter nebst Essig, Zucker, Salz und Citronsfauer, nach Geschmack daran gegeben.

Ist die Sauce nicht bündig genug, so verkocht man noch ein wenig in Butter geschwitztes Mehl damit. Will man die Sauce anrichten, giebt man erst den kurz zuvor geriebenen Meerrettig daran, darf ihn jedoch nicht mit kochen lassen.

Diese Sauce wird bei gekochtem Rindfleisch und Hühnern gegeben.

163. Cappern=Sauce mit Rahm.

$\frac{3}{8}$ A Butter.
 $\frac{1}{4}$ A Schinf.
 $\frac{1}{4}$ A Mehl.
 $\frac{3}{4}$ R. Bouill.
 $\frac{1}{8}$ R. Wein.
 4 Loth Cap-
 pern.
 1 Citronsfauer.

Der rohe geräucherte Schinken wird in Würfel geschnitten, in der Butter eine Viertelstunde leise gebraten, mit Mehl bestreut und bald darauf die kräftige Bouillon N^o 4 dazu gegossen. Hat dies zwei Stunden gekocht, giebt man Rheinwein daran und läßt die Sauce bei öfterm Umrühren noch eine Stunde damit leise von einer Seite kochen, während welcher Zeit man öfter den Schaum und die Haut abnimmt, damit sie recht klar wird. Nun giebt man den recht fetten sauern Rahm nebst dem Fond des gar gemachten Fleisches daran, kocht dies zusammen bei fortwährendem Umrühren und öfterm Aufziehen der Sauce noch einige Minuten, rührt sie durch ein Haarsieb, giebt die Cappern daran und schmeckt die Sauce mit Salz, Citronensauer und, wenn es nöthig ist, noch mit Jus ab.

Diese Sauce giebt man zu Kalbs- und Hammel-Fricandeaux, so wie zu Capaun u. s. w.

164. Sauce glace.

$\frac{3}{8}$ A Butter.
 $\frac{1}{4}$ A Mehl.
 $\frac{1}{4}$ R. Bouill.
 $\frac{1}{4}$ R. Wein.
 2 Citronsfauer.
 Glace.
 Salz.

Nachdem man das Mehl in der Butter geschwigt und mit einer sehr kräftigen weißen Bouillon einige Stunden klar gekocht hat, gießt man den Rheinwein dazu und kocht Alles zusammen leise noch eine halbe Stunde, während welcher Zeit man immer den Schaum abnimmt, damit diese Sauce recht weiß und klar wird. Nun giebt man Glace, in Ermangelung derselben Stand von Kalbsfüßen dazu und schmeckt die Sauce mit Ci-

tronensauer und Salz ab. — Diese Sauce wird häufig zu gekochten Fischen gegeben.

165. Piquante Sauce.

$\frac{1}{2}$ A Mehl.
 $\frac{3}{4}$ A Butter.
 $\frac{1}{4}$ A Schinken.
 3 Zwiebeln.
 $1\frac{1}{2}$ R. Bouill.
 $\frac{1}{8}$ R. Portwein.
 $\frac{1}{4}$ R. Rothwein.
 Soya.

Der in Würfel geschnittene Schinken wird mit den ganzen Zwiebeln in der Butter leise eine Viertelstunde gebraten, dann das Mehl darüber gestreut und einige Minuten später die Bouillon und der Rothwein dazu gegossen. Nun kocht man die Sauce unter fleißigem Rühren zwei bis drei Stunden leise von einer Seite, nimmt währenddes Haut und Schaum sorgfältig ab und giebt zuletzt den Portwein und nach Geschmack noch Soya, Citronensauer und Salz daran, worauf man Alles durch ein Haarsteb gießt.

Wird diese Sauce zu gebratenem oder gedämpftem Fleische gegeben, so läßt man den Fond des Bratens eine Zeitlang mit der Brühe kochen.

166. Piquante Sauce mit Rum.

$\frac{3}{4}$ A Butter.
 $\frac{1}{2}$ A Mehl.
 $\frac{1}{4}$ A Schink.
 6 Zwiebeln.
 2 R. Bouillon.
 Drangen-
 schale.
 $\frac{1}{4}$ R. Rheinwein.
 $\frac{1}{8}$ R. Rum.

Butter, Mehl, Zwiebeln und einige Körner weißer Pfeffer werden zusammen zehn Minuten gebraten, mit Mehl bestreut und noch fünf Minuten damit geschwigt, worauf man die Bouillon № 4 dazu giebt. Diese Sauce wird, wie № 165, zwei bis drei Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man feingeschnittene und abgekochte Drangen- oder Citronenschalen, ein wenig Zucker, den Rheinwein und ein wenig Salz dazu. Hat man das Fett abgenommen, gießt man die Sauce durch ein Haarsteb und nach Geschmack ungefähr $\frac{1}{8}$ Kanne Rum daran.

Man giebt diese Sauce vorzüglich zu Roast-beef und boeuf à la mode.

167. Braune Ragout=Sauce.

$\frac{3}{4}$ A Butter.
 $\frac{1}{2}$ A Mehl.
 $\frac{1}{4}$ A Schinken.
 6 Zwiebeln.
 2 R. Bouillon.
 1 Citronsauer.
 Jus.
 Soya.

Butter, Schinken und Zwiebeln werden gebraten, mit dem Mehl und der Bouillon klar gekocht und dann die hieneben genannten Ingredienzien dazu gegeben. Nachdem das Fett von der Sauce genommen, dieselbe durch ein Haarsieb gegossen, werden Fleischklöße fünf Minuten darin gekocht, schon zuvor gekochte und in kleine Stücke geschnittene Kalbsmidder, Ochsen- oder Kalbszungen u. s. w. hinein gelegt und die Sauce mit Soya, Salz und Sardellenbutter abgeschmeckt. Diese Sauce wird zu gekochtem Rindfleische gegeben.

168. Gurken = Sauce.

2 Teller voll
 Gurken.
 4 Lth. Butter.
 2 Lth. Zucker.
 $\frac{1}{8}$ R. Essig.
 1 Bouquet
 Kräuter.
 Ragoutsauce
 N^o 8.

Die Gurken, welche etwa zum Salat ein wenig zu groß sind, werden geschält, von den Kernen befreit, in 1 Zoll große Stücke geschnitten und nebst dem Bouquet Kräuter und ein wenig Zucker in Essig und Butter gar geschmort. Hat man das Bouquet Kräuter wieder heraus genommen, giebt man das Ganze in die schon klar gekochte Ragout=Sauce, schmeckt sie mit dem gehörigen Salze und Citronensauer ab und giebt sie zu gekochtem Rindfleische oder zur gedämpften Hammelskeule.

169. Austern = Sauce.

2 R. Ragout=
 Sauce.
 $\frac{1}{4}$ R. Wein.
 3 Citronsauer.
 4 Eigelb.
 48 Austern.

Die weiße Ragout=Sauce N^o 7 wird mit Rheinwein recht klar gekocht, mit Austernwasser, Citronensaft und Salz abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt und zuletzt mit Austern, welche ein wenig mit Citronensaft steif gemacht sind, in die heiße Sauce gegeben. Jedoch dürfen die Austern nicht mehr darin kochen, da sie sonst zu hart werden.

Man rechnet gewöhnlich auf die Person zwei Austern.

170. Saure Eier-Sauce.

2 Loth Mehl.
6 Loth Butter.
4 Eigelb.
 $\frac{1}{2}$ R. Wasser.

Das Mehl wird in dem dritten Theile der Butter geschwitz, mit Wasser und Essig eine Viertelstunde klar gekocht, die Sauce mit dem Eigelb abgerührt, die übrige Butter kalt dazu gegeben und mit Salz, Citronensauer, Muskatblüthe, auch, wenn man es liebt, ein wenig Zucker abgeschmeckt.

171. Marinade.

Essig.
Salz.
Pfeffer.
Lorbeerblätter.
Zwiebeln.

Man nimmt, je nachdem man viel oder wenig von dieser Brühe gebraucht, Essig, Nelken, schwarzen und weißen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Knoblauch, giebt Alles in einen irdenen Topf und legt gare oder rohe Fische, Hammelskeulen, frischen Schinken, gekochte Kalbsfüße u. s. w. auf mehrere Stunden, oder einige Tage, zum Mariniren hinein.

Dragon.
Peterfilie.
Thymian.
Salbey.
Citronensauer.
Majoran.
Salz.

Will man diese Brühe schwächer haben, so gießt man Wasser dazu, kocht sie damit auf, gießt sie kalt über Fleisch oder Fisch und verschließt den Topf mit einem Deckel.

Will man die zuerst genannte Brühe feiner und milder haben, kann man eine Flasche ordinären Wein und ein wenig Zucker daran geben.

Zum Einsäuern oder Mariniren der feinen Fleischspeisen oder Fischarten nimmt man die genannten Kräuter, gestoßenen weißen Pfeffer, Citronenschale und Saft, Salz und feinen Del, bestreicht damit die Fische, Hühner, Hähnel u. s. w., welche, nachdem sie einige Stunden damit gelegen, dann gewöhnlich später panirt und in Butter ausgebacken werden.

172. Madeira = Sauce.

12 Eidotter.
2 Loth Mehl.
 $\frac{1}{4}$ U Butter.
 $\frac{1}{2}$ Fl. Ma-
deira.
 $1\frac{1}{2}$ Fl. Gra-
ves.
 $\frac{1}{4}$ Fl. Malaga.
1 Citronschale.
2 Citronsaure.

Das Eigelb wird mit der Butter und dem Mehl in einer Casserolle glatt gerührt, dann der Wein nebst allen übrigen Ingredienzien und $\frac{1}{4}$ U Zucker dazu gegeben und auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum Anfange des Kochens geschlagen. Dann schmeckt man die Sauce noch einmal mit Zucker ab, und ist sie zu dick, verdünnt man dieselbe mit Wasser oder Graveswein. Diese Sauce wird zum Plumpudding gegeben.

173. Rum = Sauce.

$\frac{3}{8}$ R. Wein.
4 Eidotter.
2 Loth Mehl.
 $\frac{1}{2}$ U Zucker.
1 Glas Rum.

Mehl, Eidotter, Wein und Zucker werden auf dem Feuer bis zum ersten Aufkochen mit einer Schaumruthe geschlagen und dann vom Feuer genommen. Nun erst gießt man den Rum daran, verdünnt die Sauce mit Wasser oder Wein und schmeckt sie nach Belieben mit Citronensaure, abgeriebener Citronschale und ein wenig Butter ab.

Diese Sauce wird zum deutschen Plumpudding gegeben.

174. Weiße Schaum = Sauce.

14 Eier.
 $\frac{1}{2}$ R. Wein.
 $\frac{1}{2}$ U Zucker.
1 Citronschale.
2 Citronsaure.

Von sieben Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen. Die übrigen hieneben genannten Ingredienzien werden nicht eher zusammen gegeben, als bis man dieselben in einer Casserolle auf's Feuer setzt. Man schlägt sie nun auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens, giebt den Eischnee dazu, nimmt die Casserolle vom Feuer, schmeckt die Sauce mit Zucker ab, und ist dieselbe zu dick, so verdünnt man sie noch mit ein wenig Wein.

Diese Sauce wird zum Citronen-, Reis-, Schwarzbrod-Pudding u. s. w. gegeben.

175. Rothe Schaum = Sauce.

12 Eier.
1 Fl. Rothwein.
1 Citronenschale.
2 Citronenfauer.
 $\frac{1}{2}$ A Zucker.
 $\frac{1}{4}$ St. Vanille.

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, alle hieneben Genannte dazu gethan, jedoch nicht früher, als man die Sauce bereiten will, indem man sie über raschem Feuer schnell mit einer Schaumruthe bis zum ersten Beginne des Kochens schlägt. Ist die Sauce nun zu dick, giebt man noch ein wenig Wein nach; auch kann man ein Citronenfauer weglassen und statt dessen einige Löffel frisch ausgepressten oder gekochten Johannisstraubensaft nehmen.

Diese Sauce eignet sich vorzüglich zu Schwarzbrod- und Reispudding.

176. Gefochte Johannisbeer = Sauce.

4 Loth Mehl.
 $\frac{1}{2}$ R. Johannisbeersaft.
 $\frac{1}{2}$ R. Wasser.
 $\frac{1}{2}$ A Zucker.
Citronenschale.

Das Kartoffelmehl wird mit dem Wasser und Zucker klar gekocht, dann der frisch ausgepresste Johannisstraubensaft dazu gegeben und, wenn Alles zusammen einmal durchgekocht ist, vom Feuer genommen. Nun giebt man abgeriebene Citronenschale daran, und ist es nöthig, schmeckt man das Ganze noch mit Zucker ab.

177. Obst = Sauce.

4 Loth Mehl.
1 R. Wasser.
Johannisbeer-
Himbeer-
Bickbeer- u.
Kirschsaft.
Citronenschale.

Das Kartoffelmehl wird mit Wasser klar und nicht zu dick gekocht, die hieneben genannten Säfte, frisch oder gekocht, wie sie vorhanden sind, nach Verhältniß und Geschmack dazu gerührt, jedoch brauchen dieselben damit nicht aufzukochen. Ist es nöthig, wird die Sauce noch mit geläutertem Zucker und Citronensaft abgeschmeckt und mit kaltem Wasser verdünnt.

Diese Sauce giebt man zu warmen Sago-, Reis- und Gries-Puddings u. s. w.

178. Rothe Wein-Sauce mit Corinthen.

2 Lth. Corin-
then.
2 Loth Mehl.
 $\frac{1}{4}$ R. Wein.
 $\frac{1}{4}$ R. Wasser.
1 Citronsfauer.

Man kocht die Corinthen mit Zucker, einem Stückchen Canehl und Wasser eine halbe Stunde, giebt das mit Rothwein angerührte Kartoffelmehl dazu und läßt es zusammen einige Minuten durchkochen.

Ist die Sauce zu dick, so verdünnt man sie noch mit Wasser und Wein und schmeckt sie dann mit Zucker, Canehl, Citronenfauer und ein wenig Butter ab.

Diese Sauce giebt man zu Fleisch- und Gese-Pudding u. s. w.

179. Syrop-Sauce.

$\frac{1}{2}$ A Butter.
 $\frac{1}{2}$ A Mehl.
 $\frac{1}{2}$ A Syrop.
 $\frac{1}{8}$ R. Essig.

Man nimmt nach Belieben abgeseßtes Suppenfett, ausgebratenen Speck oder Butter, schwingt das Mehl darin, kocht es in anderthalb Kannen Wasser klar und giebt nach Geschmack Essig, Syrop und Salz daran.

Diese Sauce wird zum Mehl-Pudding gegeben.

180. Frische Johannistrauben-Sauce.

1 A Johannis-
traubensaft.
1 A Zucker.

Der ausgepreste Johannistraubensaft wird mit dem feingestoesenen Zucker in eine Reibschale gegeben und kurz vor dem Anrichten eine Viertelstunde gerührt; ist die Sauce noch nicht süß genug, giebt man noch Zucker nach Geschmack daran.

Diese Sauce ist sehr erfrischend, hat eine schöne Farbe und wird zu kalten Schaum-Puddings, gelben Puddings, Reis und Reismehl in Tassen u. s. w. gegeben.

181. Frische Himbeer=Sauce.

Diese wird ganz wie die Sauce N^o 180 bereitet, nur nimmt man dazu 2 Theile Johannisbeer= und 1 Theil Himbeerfaft.

182. Vanille=Sauce.

$\frac{1}{4}$ St. Vanille.
 $\frac{1}{2}$ R. Zucker.
1 R. Rahm.
10 Eigelb.
1 Lth. Puder.

Die Vanille wird mit dem Zucker fein gestoßen, mit allem hieneben Genannten in einer gut verzinnten Casserolle auf starkem Feuer bis zum Anfange des Kochens mit einer Schaumruthe geschlagen, schnell durch ein Haarstieb gegossen und dann noch einige Minuten gerührt, damit die Masse nicht käset.

Diese Sauce wird zu kaltem Johannisstrauben= und Kirsch=Pudding gegeben, auch nach Belieben zu warmen Puddings.

Anmerk. Hat man keinen Rahm, so kann man statt desselben auch frische Milch nehmen, doch giebt man dann noch 1 bis 2 Loth gute Butter daran.

183. Wein=Sauce mit Rum.

$\frac{1}{8}$ R. Johannisbeerfaft.
 $\frac{1}{8}$ R. Rum.
1 Fl. Rothwein.
3 Loth Mehl.
1 Citronschale.
 $\frac{1}{2}$ R. Zucker.
2 Lth. Butter.
Canehl.

Canehl, abgeriebene Citronenschale, Kartoffelmehl, Zucker, nebst dem Johannisstraubensaft werden in einer wohlverzinnten Casserolle einige Minuten gekocht, die Butter kalt daran gerührt und erst, wenn Alles ein wenig abgekühlt ist, der Rum hinein gegossen, worauf man die Sauce mit dem noch Fehlenden abschmeckt.

Jedoch darf die Sauce, weil sie kalt gegeben wird, nicht zu dick, sondern muß recht schlank sein, und giebt man im erstern Falle noch Rothwein daran.

Anmerk. So viel wie möglich, ist bei allen hier oben genannten Saucen das Verhältniß der Ingredienzien angegeben, indes muß am Ende bei denselben hauptsächlich doch der Geschmack entscheiden; man muß daher genau das richtige Verhältniß von Sauer, Zucker und Salz berücksichtigen, die Saucen weder zu dick noch zu dünn machen und dafür sorgen, daß keine Sache, namentlich jedoch kein Gewürz, zu sehr vorschmeckend ist.

Die Bouillons oder Jus können zu den Saucen nie zu kräftig genommen werden, im Gegentheil läßt man, um sie noch mehr zu kräftigen, stets den Saß von dem gebratenen oder gedämpften Fleische, wozu die Saucen gegeben werden sollen, nachdem man das Fett davon abgenommen, damit verkochen.

Diejenigen Saucen, welche mit Mehl und Eiern auf dem Feuer schäumig geschlagen werden, können immerhin, bei fortwährendem Rühren oder Schlagen einmal aufkochen; die Saucen hingegen, die kein Mehl haben, dürfen nur bis eben vor dem Kochen auf dem Feuer geschlagen werden, da sie sonst gerinnen, was man jedoch durch rasches vom Feuer nehmen und immerwährendes Schlagen verhindern und, ist es dennoch geschehen, einigermaßen verbessern kann. Man muß den rechten Zeitpunkt hierbei genau beobachten, denn man darf die Sauce auch nicht zu früh vom Feuer nehmen.

Das Abrühren der Eier geschieht, damit dieselben nicht gerinnen, am besten, wenn man die Eidotter mit einer Messerspitze voll Mehl und einem Löffel voll kaltem Wasser recht klar rührt und dann die kochend heiße Brühe bei immerwährendem Rühren nach und nach dazu giebt.

Wenn in den Recepten von kalter Butter die Rede ist, so ist damit nicht kalte geschmolzene Butter gemeint. Die Butter wird stückweise, ganz in ihrem natürlichen Zustande an die Saucen gerührt, welche dadurch gebundener, milder und feiner von Geschmack werden.

Die Personenzahl ist bei den Saucen nicht angegeben worden; es hängt zu sehr davon ab, zu welchen Speisen dieselben gegeben werden; doch ist in den meisten Fällen auf 24 Personen gerechnet.

Crème S.

184. Citronen-Crème.

1/4 R. Wein.
1/2 A. Zucker.
6 Eier.
8 Eigelb.
3 Citronen.

3 Lth. Gelatine
oder
1 1/2 Lth. Haus-
senblase.

Die auf Zucker abgeriebenen Citronenschalen, nebst dem Saft derselben, dem Rheinwein, Zucker, ganzen Eiern und Eidottern, werden auf dem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen.

Will man die Citronen-Crème feiner und consistenter haben, so löst man 3 Loth Gelatine während einer Stunde in einer Tasse Wasser auf, läßt sie dann einige Male mit dem Wasser aufkochen, giebt sie durch ein Haarsieb und durchzieht damit die Crème; man darf jedoch alsdann nicht das Eiweiß, sondern nur die 16 Eidotter nehmen.

Will man die Crème nun schäumig haben, so giebt man, wenn dieselbe fast kalt ist, den steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiern dazu; noch feiner ist es jedoch, wenn man statt des Eischnee's 1/4 Kanne zu Schaum geschlagenen süßen Rahm nimmt.

Statt des Rheinweins kann man auch Malaga oder Graveswein nehmen.

Man richtet die Crème in Compotieren oder Gelée-Gläsern an und verziert sie nach Belieben.