

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

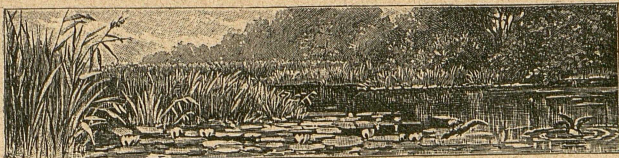
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100



## D. Saucen

auch **Tunken** und **Beiguß** genannt.

### Vorbemerkung.

Ein sehr wichtiger Teil der Kochkunst ist die richtige und sorgsame **Bereitung der Saucen**. Gute Saucen sind der Beweis einer wirklich guten Kochkunst. Man muß bei den Saucen vor allem darauf achten, daß sie genügend fett und genügend gebunden sind. Bei dem Anrühren des Mehls achte man auf das Zuviel oder Zuwenig. Die Sauce darf nicht nach Mehl schmecken und nicht breiig sein, aber doch so gebunden, daß sie nicht auf dem Teller umherläuft. Man muß auch tüchtig quirlen, damit keine Klümpchen in der Sauce entstehen. Auch mit dem Salz und den Gewürzen muß man vorsichtig umgehen, die Sauce soll weder nüchtern sein, noch darf irgend ein Gewürz besonders vorschmecken. Man hüte sich auch vor dem zu scharf braunwerdenlassen der Saucen zu Brätlingen zc., was im Anfang versehen, der Sauce einen bitteren Geschmack giebt. Doch darf die Sauce auch nicht blaß aussehen, sondern gelblich-braun. Das Durchgießen der Saucen muß dem Ermessen der Hausfrauen überlassen werden, es ist nicht jedesmal notwendig. Ueberall da, wo in nachstehenden Rezepten das Zugießen von Wasser empfohlen wird, kann statt dessen Wurzelbrühe, wenn vorhanden, genommen werden. Einige Tropfen „Maggi-Würze“ geben der Sauce einen pikanten Geschmack.

1. **Kapernsauce**. Man macht gelbe Einbrenne, gießt Wurzelbrühe daran, etwas saure Sahne, Zitronenschale und Kapern. Nach Geschmack Salz und ein wenig Zucker.