

**Sauce Espagnole maigre. Braune Fasten-Sauce.**

— Für 5 Liter. —

*Buttermehlschwitze*: 500 Gr.

*Fischfond*: 10 Liter zur fertigen Herstellung.

*Mirepoix*: Die gleichen Verhältnisse wie bei der gewöhnlichen Espagnole, nur daß man den Speck durch Butter ersetzt und 250 Gr. Champignons oder Champignonabfälle beifügt.

*Zubereitung*: Ebenso wie bei der gewöhnlichen Espagnole.

*Kochdauer*: 5 Stunden.

Sobald die Sauce völlig fertig und passiert, wird sie ebenfalls von Zeit zu Zeit umgerührt, bis sie kalt ist.

*Anmerkung*. Die Meinungen gehen darüber auseinander, ob es notwendig ist, diese Sauce unter die Gebrauchsfonds einzureihen. Da die gewöhnliche Espagnole einen neutralen Geschmack hat, kann man sie durch Beifügen des Fischfonds ganz gut zur Fasten-Sauce machen und nur, wenn es sich um die Zubereitung strenger Fastengerichte handelt, ist die Zubereitung in der vorstehend angegebenen Form notwendig.

**Sauce Demi-glace. Kraft-Sauce.**

Die unter dem Namen Demiglace bekannte Sauce ist die gewöhnliche Espagnole, die man durch nochmaliges Beifügen eines kräftigen Fonds und durch nochmaliges Auskochen auf die höchste Stufe der Vollkommenheit gebracht hat. Man vervollständigt diese Sauce noch dadurch, daß man ihr am Schluß abseits des Feuers noch  $\frac{1}{2}$  Deziliter herben Madeira pro Liter Sauce beifügt.

*Anmerkung*. Wir raten bei dieser Gelegenheit, auch bei anderen Saucen den Wein immer erst dann beizufügen, wenn die Sauce nicht mehr kocht, da sonst das Aroma des Weines verfliegt.

**Jus de veau lié. Gebundene Kalbs-Jüs.**

— Für 1 Liter. —

*Kalbsfond*: 4 Liter.

*Bestandteil*: 30 Gr. Arrowroot.

*Zubereitung*: Man bringt den klaren Kalbsfond zum Kochen und kocht ihn zu drei Viertel ein, sodaß noch 1 Liter verbleibt, bindet ihn hierauf mit dem Arrowroot, das man mit einigen Löffeln kalter Jüs verrührt hat, und passiert ihn dann durch ein Mousselinetuch.

*Anmerkung*. Diese Jüs, die im Laufe unseres Werkes sehr oft vorkommt, muß von absolut reinem Geschmack, klar und von schöner brauner Farbe sein.

**Velouté ou Sauce blanche grasse. Weiße Grundsauce.**

— Für 5 Liter. —

*Bindebestandteil*: 625 Gr. frischgemachte blonde Mehlschwitze.

*Weißer klarer Kalbsfond*:  $5\frac{1}{2}$  Liter.

*Zubereitung*: Man verrührt die Mehlschwitze mit kaltem oder warmem Kalbsfond, achtet jedoch darauf, daß die Sauce recht glatt ist, bringt dieselbe dann unter fortwährendem Rühren zum Kochen und läßt sie dann langsam, aber stetig weiter kochen, damit sie recht gut auskocht; hierauf muß man sein Hauptaugenmerk richten. Die Dauer des Kochens und Auskochens beträgt