

Sauce Poivrade ordinaire.**Gewöhnliche Pfeffer-Sauce.**

In Butter eine Mirepoix von 100 Gr. Karotten, 80 Gr. Zwiebeln, Petersilienstengel, etwas Thymian und Lorbeerblatt anschwitzen, bis das Gemüse Farbe hat. Mit 1 Deziliter Essig und 2 Deziliter Marinade auffüllen, zwei Drittel einkochen, 1 Liter Espagnole-Sauce hinzugeben und langsam $\frac{3}{4}$ Stunde kochen lassen. 10 Minuten vor dem Passieren 8 zerdrückte große Pfefferkörner hinzufügen. Es wäre unnütz, dieselben länger zu kochen, da sonst ihr Geschmack zu sehr hervortreten würde. Dann durchs Sieb passieren, indem man die Mirepoix leicht drückt, mit 2 Deziliter Marinade verdünnen und 35 Minuten auskochen, bis man die gewünschte Quantität hat. Dann von neuem durchs Passiertuch passieren und mit 50 Gr. Butter fertigmachen.

— Dient zu mariniertem oder nichtmariniertem Schlachtfleisch.

Sauce Poivrade pour Gibier.**Pfeffer-Sauce für Wild.**

Eine Mirepoix von 125 Gr. Karotten, ebensoviel Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilienstengel und 1 Kg. Haarwildabfällen in Oel abrösten. Sobald genug angeröstet, das Oel abgießen, 3 Deziliter Essig und 2 Deziliter Weißwein hinzugießen und vollständig einkochen. Hierauf 1 Liter Espagnole-Sauce, 2 Liter braunen Wildfond und 1 Liter Marinade hinzugeben, das Ganze langsam, zugedeckt, wenn möglich im Ofen $3\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden kochen und ungefähr 8 Minuten vor dem Passieren 12 große zerdrückte Pfefferkörner hinzugeben. Dann durch ein Sieb drücken. Nunmehr die Sauce mit $\frac{1}{2}$ Liter Wildfond und zur Hälfte Marinade verdünnen und 40 Minuten auskochen lassen, indem man sie bis zu 1 Liter einkocht. Zuletzt durchs Passiertuch passieren und mit 75 Gr. Butter fertigmachen.

Anmerkung. Obgleich es nicht gebräuchlich ist, Wildsauces mit Butter aufzuschlagen, raten wir doch, dies leicht zu tun. Die so behandelte Sauce hat einen weniger warmen Ton, gewinnt aber an Feinheit und Geschmeidigkeit.

Sauce au Porto.**Portwein-Sauce.**

Wird wie die Madeira-Sauce gemacht, indem man statt des Madeira Portwein nimmt.

Sauce Portugaise.**Portugieser Sauce.**

Proportionen für 1 Liter: Eine große Zwiebel recht fein hacken, auf offenem Feuer in Oel abrösten, sobald sie blonde Farbe hat, 750 Gr. geschälte, ausgekernte und in Würfel geschnittene Tomaten, 1 geriebene Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und, wenn die Tomate säuerlich ist, etwas Zucker hinzufügen, die Kasserolle zudecken und langsam kochen lassen. Dann mit etwas Tomaten-Essenz, dem genügenden Quantum klare Tomatensauce, 1 Deziliter aufgelöster Fleisch-Glace und 1 Eßlöffel frischgehackerter Petersilie fertigmachen.

Sauce à la Provençale.**Provencer-Sauce.**

12 schöne Tomaten schälen, pressen, entkernen und zerschneiden, dann in ein Sautoir geben, das $2\frac{1}{2}$ Deziliter kochendheißes Oel enthält, mit Salz, Pfeffer und einer Prise feinem Zucker würzen, eine kleine gut geriebene Knoblauchzehe und 1 Löffelchen gehackte Petersilie hinzufügen. Dann zudecken und langsam während 30 Minuten zergehen lassen.

Anmerkung. Bei der verschiedenartigen Auslegung, die diese Sauce findet, haben wir es für am besten gehalten, das Rezept für die richtige bürgerliche „Sauce provençale“ wiederzugeben.