

Wildes hinzu, gießt 3 Deziliter Weißwein hinzu, kocht zwei Drittel ein, fügt 8 Deziliter Demiglace hinzu, läßt langsam $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, passiert die Sauce unter starkem Pressen durchs Sieb, um den Geschmack der Karkassen und Aromaten zu erhalten, und verlängert das so erhaltene Coulis mit 4 Deziliter Fond, welcher der Bestimmung der Sauce entspricht. (Wenn das Wild ein Fastenvogel ist und die Zubereitung bestimmt als Fastengericht gelten soll, so nimmt man anstatt des angegebenen Wildfonds Champignonfond). Dann läßt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde auskochen, kocht die Sauce hierauf ein Drittel ein und macht sie mit Champignonfond und Trüffel-Essenz fertig. Zum Schluß durchs Passiertuch passieren und leicht buttern.

Anmerkung. Nach Belieben kann man die Sauce am Schluß mit 50 Gr. Butter pro Liter vollenden.

Sauce Tortue.

Schildkröten-Sauce.

In $2\frac{1}{2}$ Deziliter kochenden Kalbsfond gibt man 3 Gr. Salbei, 1 Gr. Majoran, 1 Gr. Rosmarin, 2 Gr. Basilikum, 1 Gr. Thymian, ebensoviel Lorbeerblätter, 1 Prise Petersilienblätter und 25 Gr. Champignonschalen. Dann zudecken und 25 Minuten ausziehen lassen. 2 Minuten vor dem Passieren dieser Infusion 4 große Pfefferkörner beigegeben. Dann durch ein Mousselinetuch in 7 Deciliter Demiglace, der man 3 Deziliter Tomatensauce beigegeben, schütten, ein Viertel einkochen, durchs Passiertuch passieren, mit 1 Deziliter Madeira und etwas Trüffel-Essenz fertigmachen und mit etwas Cayenne heben.

Anmerkung. Da diese Sauce einen pikanten Geschmack haben muß, ist Cayenne vorgeschrieben. Doch ist derselbe mit der größten Vorsicht zu verwenden.

Sauce Venaison.

Wild-Sauce.

Einer scharfen Wildpfeffersauce ($\frac{3}{4}$ Liter) 3 Eßlöffel Johannisbeergelee, das man aufgelöst und mit 2 Löffel Rahm verrührt hat, beifügen. Die Beifügung desselben erfolgt abseits des Feuers.

— Speziell für Haarwild.

Sauce au Vin rouge.

Rotwein-Sauce.

Die Rotweinsauce ist scheinbar entweder aus der „Sauce à la Bourguignonne“ durch Einkochen und Legieren mit Mehlbutter hervorgegangen, oder aus der durch den Wein, der zur Behandlung des Fisches diente, spezialisierten „Sauce Matelote“. In dem letzteren Falle verliert der Wein seinen Charakter und ist nichts anderes mehr als ein Auffüllmittel und eine Würze der Sauce. Diese beiden Saucen sind wohl Rotweinsaucen, aber die ihnen zuteil werdende Behandlung verlangt, daß sie durch besondere Benennungen speziell charakterisiert werden.

Als Rotweinsauce dürfte nachstehende Zubereitungsart als richtig gelten: Eine gewöhnliche Mirepoix in Butter anrösten, mit $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein auffüllen, eine Prise zerquetschten Knoblauch und gestoßenen Pfeffer beifügen und zur Hälfte einkochen. Mit 5 Deziliter Espagnole vervollständigen, 10 Minuten lang auskochen und durchs Etamine passieren. Mit 100 Gr. Butter, 1 Kaffeelöffel Sardellen-Essenz und einer Prise Cayenne fertigmachen.

— Dient zu Fischen.

Sauce Zingara.

Zigeunerinnen-Sauce.

A. $2\frac{1}{2}$ Deziliter Essig mit $1\frac{1}{2}$ Löffel gehackten Schalotten zur Hälfte einkochen, mit 7 Deziliter brauner Jüs auffüllen, 160 Gr. geriebenes, in Butter