

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 6 (1930-1931)
Heft: 7

Artikel: Jede Sauce ein Gedicht
Autor: Schraemli, Harry
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064833>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Küchen Spiegel



J E D E S A U C E

Von Harry Schraemli, Direktor



E I N G E D I C H T

des Hotel Eden au Lac, Lugano

In sehr hohem Ansehen bei den Jüngern Epikurs steht die Grundsauce «Hollandaise» nebst ihren untadelhaften Ableitungen. Diese Saucen haben samt und sonders Weltruf und ganz gleich, ob man im hohen Norden oder im tiefen Süden eine gute Gaststätte aufsucht, man begegnet ihnen auf allen Speisenkarten. Die Zubereitung der « Hollandaise » ist bedeutend schwieriger wie die der Mayonnaise und es lohnt sich, einigen Punkten besondere Beachtung zu schenken. 1. Vorsicht beim Zerlassen der Butter. Die Butter darf nicht heiss sein. Man lasse sie ganz langsam zergehen und halte sie nicht länger an der Wärme wie unbedingt zum Schmelzen nötig. 2. Der Qualität des zur Verwendung kommenden Essigs schenke man besondere Aufmerksamkeit. Er darf nicht zu stark sein. 3. Ist die Sauce fertig und kann noch nicht sofort serviert werden, so heisst es wiederum aufpassen, dass sie nicht zu heiss wird, da sie sonst gerinnt. Am besten stellt man sie auf einen Untersatz auf den Herd, möglichst weit von der Feuerstelle entfernt. So, und nun ran an den « Feind ».

Sauce Hollandaise: In eine nicht zu niedrige Kasserolle gebe man 4 bis 5 gehackte Schalotten, einige zerdrückte Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ dl Essig und lässt dies auf dem Feuer vollständig eindünsten. Hierauf gibt man noch $\frac{1}{2}$ dl kaltes Wasser, sowie 4 Eigelb hinzu, stellt die Kasserolle in ein Wasserbad (ein grösseres, mit heissem Was-

ser gefülltes Geschirr). Das Wasser darf in diesem speziellen Falle nicht zu heiss sein, auf keinen Fall jedoch kochen. Nun röhrt man mit einem kleinen Schneebesen solange, bis eine cremeartige Substanz entsteht, worauf man unter fortwährendem Rühren, nach und nach, 200 g zerlassene Butter (siehe oben), darunter gibt. Zum Schluss wird die Sauce gewürzt, (Pfeffer, Salz und Zitronensaft) und durch ein Tuch passiert.

Gross ist die Zahl der Gerichte, zu denen die Hollandaise « geht »: Gekochter Salm und Steinbutt, Felchen, Karpfen und Forellen « blau », Filetbeefsteak, gekochte Stangenspargel, Blumenkohl usw.

Die bekannteste und von Laien und Kenner bevorzugteste Ableitung der Hollandaise, ist die Sauce Béarnaise. Mit Vorliebe serviert man sie zu Tournedos, Chateaubriands und Beefsteaks.

Sauce Béarnaise: Mit den Eigelb gibt man ein kleines Stückchen « Glace de Viande » in die Kasserolle und streut ausserdem noch gehackte Estragonblätter auf die fertige Sauce. (Glace de Viande ist ein hochfeiner Fleischextrakt, hergestellt aus Knochen, frischen Fleischabfällen usw.) Es ist praktisch kaum möglich, diese Fleischglace im Haushalt herzustellen und ökonomisch auch widersinnig. Man tut daher gut, dieses Verfeinerungsprodukt beim Traiteur einzukaufen. Eine weitere Variation der Hollandaise ist die Sauce Mousseline,

*Auch mein kleines Mädchen
ist gesund und kräftig!*

Aus 1793 Konsumenten-Zuschriften:

Ich empfehle Ihr kraftspendendes Nagomaltor wo ich kann, aus eigener Erfahrung. Habe das Nagomaltor vor und während der Schwangerschaft genommen. Es gab mir Kraft für meine bevorstehende Entbindung und auch mein kleines Mädchen ist gesund und kräftig. Frau E. H. L. 1741

105



Kraft und Gesundheit
durch

NAGOMALTOR



NAGOMALTOR à 2.- und 3.80, BANAGO à -95 und 1.80,
MALTINAGO (500 gr) à 2.50. In besseren Detail-Geschäften.
NAGO OLLEN.



PEIKERT

VERSUCHEN SIE ES

mit einem Paket der bekannten „V. E. G.“-Frisch-eier-Hörnli, wenn Ihnen der Speisezettel für morgen Kopfzerbrechen macht — Ihr hoher Herr wird freudig schmunzeln!

„V. E. G.“ ist das Garantiezeichen für Verwendung von **Schweizer Landeiern**.



„EINHORN“-PRODUKTE
NAHRUNGSMITTELFABRIKAFFOLTERN a.A.

die sich ebenfalls als Beigabe zu gekochtem Fisch und Spargeln eignet.

Sauce Mousseline: Eine fertige Sauce Hollandaise wird in die Saucière gegossen und 1 Esslöffel geschlagener Rahm vorsichtig darunter gezogen. (Man kann den Rahm auch mit einem Spritzsack auf die Sauce dressieren.)

Eine ziemlich einfache Sache ist die Grund-sauce Béchamel, die einen französischen Marquis zum Taufpaten und Erfinder hat. Bei gratinierten Gerichten wie Fisch, Mak-karoni usw. findet sie ihre Hauptverwen-dung.

Sauce Béchamel: Man bringt 50 g Butter in einer Kasserolle zum schmelzen, röhrt dann etwa 60 g Mehl dazu und gibt darauf $\frac{3}{4}$ l kochende Milch hinzu. Das ganze lässt man gegen eine Stunde langsam aus-kochen, würzt mit Pfeffer, Salz, Nelken und Lorbeerblatt und passiert dann die fertige Sauce durch ein Sieb. Vermischt man diese Sauce Béchamel mit etwas geriebenem Käse, so erhält man eine Sauce Mornay, die sich ebenfalls bei gratinierten Platten (Eiern, Teigwaren usw.) bewährt. Die Béchamel hat nun eine Ableitung, die sich besonders in unserer Schweizer Familienküche grosser Beliebtheit erfreut. Es ist dies die Meerrettichsauce. Kann man sich ein schöne Platte gesottenes Ochsenfleisch vorstellen, ohne eine solche? Wohl nicht gut!

Sauce Raifort ist eine fertige Bé-chamel, die man mit geriebenem Meerrettich vermischt. (Proportion: Auf $\frac{1}{2}$ l Béchamel etwa 150 g Meerrettich. Der Geschmack ent-scheidet.)

Verfeinert man eine fertige Béchamel mit etwas Rahm, so entsteht die **Sauce Crème**, die wir hauptsächlich über Ge-müse giessen. (Spinat, Blumenkohl, Karoten, Schwarzwurzel usw.)

In der **Grundsauce Velouté** lernen wir eine Sauce kennen, die je nach Bedarf mit Fisch-, Kalb- oder Geflügelbouillon zubereitet wird. Soll die Sauce zu Fisch ser-viert werden, so gibt man rohe Fischab-fälle und die Gräte mit Wasser und Weiss-wein aufs Feuer, würzt mit Pfeffer und Lor-beerblatt und kocht das Ganze zirka 30 bis 40 Minuten. Will man sie aber zu Fleisch-

gerichten servieren, so kocht man die Bouillon von Kalbsknochen (Haxen), so wie Geflügelresten unter Zusatz diverser Gemüse (wie bei Demi-Glace). Kochzeit wenigstens zwei Stunden. Nachdem man so die gewünschte Bouillon erhalten hat, geht man an die Zubereitung der Sauce Velouté: Verschiedene, in Carré geschnittene Gemüse (siehe Demi-Glace) und 50 bis 60 g Butter gibt man in eine Kasserolle, lässt es anziehen und röhrt darauf 80 g Mehl darunter. Man giesst dann $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ 1 Bouillon (siehe oben) dazu und lässt die Sauce langsam auskochen (zirka 30 Minuten). Hierauf wird sie gewürzt (Salz, Pfeffer, Muskatnuss) und durch ein Tuch oder feines Sieb passiert. Hat man einen Edelfisch, z. B. Seezunge zu servieren, so empfiehlt es sich, ihn «au Vin blanc» anzurichten. Sauce Vin blanc ist eine Velouté, der man vor dem kochen ziemlich Weisswein beigegeben hat und die man zum Schluss mit einem Eigelb bindet. (Natürlich darf die Sauce nach der Legierung nicht mehr kochen.) Es lassen sich aber auch Fleischgerichte «au Vin blanc» servieren, u. a. Kalbshirn und Kalbsnieren. Will man bei einem Familienanlass etwas nicht «Alltägliches» auftischen und wählt zu diesem Zweck ein «Poulet au riz» (Huhn auf Reis), so benötigt man zum überziehen eine Sauce Allemande. Sauce Allemande ist eine Velouté, die mit etwas Rahm und Eigelb gebunden wurde und der man eine Idee Zitronensaft zusetzte. (In der Hotelküche gibt man dieser Sauce noch Trüffellessenz hinzu und nennt sie Sauce Suprême.) Die Sauce Allemande brauchen wir auch bei Königinpastetchen, Vol-au-Vent usw. zum Vermischen mit dem Füllsel.

Serviert man schnellgebratene Fleischstücke, sogenannte Platten «à la Minute» und verzichtet auf die Beigabe einer speziellen Sauce, so ist es ratsam, eine Kräuterbutter (beurre Maitre d'hôtel) beizugeben.

Kräuterbutter: In eine Schüssel gibt man 100 g Butter, einige Tropfen englische Sauce, etwas feingehackte Petersilie, sowie den Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone und knetet dann die Masse gut. Hat sie eine bestimmte Festigkeit erreicht, rollt man sie wurstför-



Auf diese Umfrage einer grossen englischen Zeitung an ihre Leserinnen antwortete der weitaus grösste Teil:

„fliessendes warmes Wasser“

Das ist ein Wunsch, den jede Frau voll und ganz verstehen kann. Mit dem

CUMULUS Boiler

wird er auf die einfachste Weise erfüllt. Durch blosses Öffnen des Hahns hat die Hausfrau zu jeder Zeit fliessendes warmes Wasser in Küche, Badzimmer, Toilette, Waschküche. Verlangen Sie unsern interessanten Prospekt, der viel Wissenswertes für Sie enthält.



Fr. Sauter A.G. B A S E L

Auskunft erteilen die Elektr.-Werke
und Installateure

Der neue Therma' herd



ERHÄLTLICH BEI JEDEM ELEKTRIZITÄTSWERK
UND BEI JEDER ELEKTRO-INSTALLATIONSFIRMA

„Therma“ A.G. Schwanden Gl.



Hätte die medizinische Fakultät zu entscheiden,

w e r

die grosse Hauswäsche besorgen soll, so würde die Wahl sicher nicht auf die Frau fallen. Der Mann aber täte sich beeilen, die Arbeit auf die

**Waschanstalt Zürich AG.
Zürich-Wollishofen**

Telephon 54.200

abzuwälzen (Postversand).



mig und schneidet sie kurz vor dem Servieren in fingerdicke Scheiben, welche man dann auf das angerichtete Fleisch legt. Diese Butter kann man aber auch zu gebratenem Fisch reichen, wobei es frei steht, sie vorher in einer Kasserolle zu zerlassen.

Bei Wild kommen wiederum ganz spezielle Saucen in Betracht und werden diese Saucen in der Regel von der Marinade abgeleitet. Die Marinade selbst ist immer dieselbe. (Essig, Wein, verschiedene, in Carré geschnittene Gemüse, Pfefferkörner, Lorbeerblatt usw.) Zum Einbeizen von Hasen nimmt man jedoch Rotwein, sonst Weisswein. Welche Sauce in Frage kommt, hängt in erster Linie davon ab, wie wir das Wild servieren wollen. Die in der Familienküche gebräuchlichste Art ist wohl als «Pfeffer», wobei dann eine besondere Sauce nicht benötigt wird. Hier wird, nachdem die Fleischstücke gar sind und man sie in eine andere Pfanne getan hat, die Marinade (jetzt schon Sauce) passiert und mit dem Blute des Wildes vermengt. Die nun fertige Sauce darf nicht wieder kochen. Hat man aber Wild in grossen Stücken zu servieren, z. B. als Zierer oder Schlegel, so bindet man diese Sauce mit etwas Rahm und reicht sie separat zum Fleisch. Ebenfalls kann man die Marinade mit etwas Portwein und Orangensaft verfeinern, worauf man eine Sauce Cum ber la n d erhält.

Zum Schluss will ich noch eine auch im Haushalt vielverwendbare Sauce erwähnen, nämlich die Tomatensauce. Es ist sicher überflüssig, auf die vielen Gerichte hinzuweisen, die man mit dieser Sauce reichen kann.

Sauce Tomates: Verschiedene Gemüse und Speck werden in Carré geschnitten. Diese in einer Kasserolle in Butter anziehen lassen, zirka 30 g Mehl dazu rühren, 1 bis 2 Löffel Tomatenpurée, (oder 1½ Pfund frische Tomaten), 1 dl Weisswein und etwa 4 dl Wasser (Bouillon ist besser) hinzugeben und das Ganze gut kochen lassen. Darauf passiert man die Sauce und würzt sie nach Geschmack. Wenn man frische Tomaten hat, gibt man etwas weniger Wasser (Bouillon) dazu, da solches ja auch in den Tomaten vorhanden ist.