Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 12

Artikel: Neue Kochgrammatik in sechs Lektionen. Die Saucen (letzte Lektion)
Autor: Pomaine, Edouard
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065321

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: 10.08.2025

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

mit Thymianbutter und an einem andern Tage Kartoffel mit Eiern und Thymiangeschmack verabreichen. Niemand wird daraufhin Thymian mehr haben wollen. Gerade bei so ausgesprochenen Kräutern — anders ist es natürlich bei dem neutralen Peterli — muss man sich genau merken, wann man sie zum letztenmal verwendet hat. Man sollte, meiner Ansicht nach, nicht mehr als zweimal wöchentlich einen starken Kräutergeschmack, wie der von Majoran, Thymian, Estragon anwenden. Kerbelkraut, Peterli, Dill und Zitronenmelisse können neben Pimpernell viel öfter gebraucht werden. Man soll sich ja nicht durch unrichtige Ausbalancierung des Menüs an Kräutern, diesem so wichtigen und schmackhaften Zutatenbehelf, überessen. Richtig angewendet wirken sie anregend und erfrischend.

Mit den Kräutern ist es wie mit vielen andern Dingen: Denken die Hausfrauen über sie nach, lassen sie guten Willen und Phantasie walten, so sind die Kräuter eines der wichtigsten Hilfsmittel der guten Küche.

NEUE KOCHGRAMMATIK IN SECHS LEKTIONEN

Von Edouard de Pomiane (Letzte Lektion)

Die Saucen

Die Saucen, die man zu den verschiedenen Gerichten serviert, sollen deren gastronomischen Reiz erhöhen.

Die einfachste Sauce wäre der Fleischsaft, den man durch Verdunstung eingedickt hätte. Diesen Saft nennt man aber nicht Sauce, sondern «glace de viande», weil er beim Kaltwerden zur geleeartigen Masse wird.

Um eine richtige Sauce zu bekommen, braucht man einfach eine der zwei Methoden, welche im vorhergehenden Kapitel beschrieben sind, anzuwenden: Das Binden mit Stärke oder mit Eigelb. Es ist auch möglich, mit Eigelb Saucen zu binden ohne Einwirkung von Wärme, z. B. bei der Mayonnaise. Wir werden nun verschiedene Arten von Saucen durchnehmen, ohne im einzelnen auf ihre Herstellungsart genauer einzugehen.

Die weissen Saucen

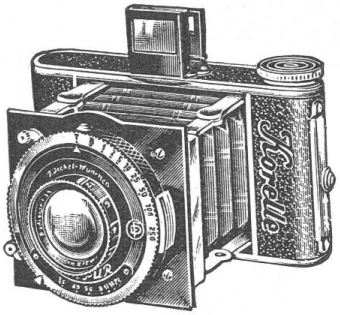
Löscht man hellgeröstetes Mehl mit kaltem Wasser ab, so erhält man die weisse Sauce. Sie hat wenig Geschmack und muss deshalb mit Zitronen oder auch einfach mit frischer Butter, die man darin auflöst, gewürzt werden. Zur Bechamel-Sauce ist hellgeröstetes, mit Milch abgelöschtes Mehl notwendig. Sie wird mit ein wenig Pfeffer oder Muskat gewürzt. Auf keinen Fall darf Zitronensaft oder Essig hinzukommen, denn die Säuren würden die Milch zum Gerinnen bringen.

Die Sauce poulette ist eine einfache weisse Sauce mit Eigelb. Diese Sauce ist eigentlich doppelt gebunden. Man darf sie nicht zum Kochen bringen, da das Eigelb gerinnen könnte. Eine einfache Ableitung davon ist die Sauce normande, die entsteht, wenn zu einer weissen Grund-

TOBLERONE
die gute Milch-Chocolade
mit Honig und Mandeln
JETZT ZUM VORKRIEGSPREIS 50 cts

Im Urteil der Frau
ist Spezial-Kochgeschirr
Marke HK = DURO
für den elektrischen Herd
unübertrefflich!
Höchst solid, die Böden unempfindlich gegen Verziehen, Griffe absolut isolierend u. unverbrennbar und eine wundervolle Hochglanzpolitur.
Bezugsquellen weist gern nach:
Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik
Rikon (Tösstal)

Trustfreie Fotoapparate
Ca. 50% billiger!



Die „KORELLE" ist eine vollständige Neuheit im Kleinkamerabau, sie lässt das Verarbeiten von Rollfilmen, Platten und Filmpacks auf einfachste Weise zu. Mattscheiben und Sucher-Einstellung. Unauffällig kann die „Korelle" dauernd in der Rocktasche mitgetragen werden, ohne dass ihr kleines Volumen, ihr geringes Gewicht störend empfunden wird. Format 4½ × 6 cm (4 × 6½). Preislistenauszug:
„Korelle" mit Vidar Anastigmat f 4,5 Prontover. eingebautem Selbstauslöser . . . . . Fr. 66.—
„Korelle" mit Schneider Xenar f 2,9 Compurver. 1/250 Sek. eingeb. Selbstauslöser Fr. 138.50
„Korelle" mit erster Markenoptik bis zu Fr. 150.—
Verl. Sie Prosp. über die neue Rollfilmkamera „Enolde" m. d. überrasch. Neuheit der autom. Scharfeinstellung.
Verlangen Sie Prospekte — Alleinverkauf:
Kurt Meissner, Stockerstr. 43, Zürich II
Telefon 57.016

sauce ein gutes Quantum von dickem Rahm kommt.

Eine andere Variation erhält man dadurch, dass Fischresten im Wasser ausgekocht werden und man die gesiebte Flüssigkeit mit gebundenem, d. h. mit Mehl verrührtem Rahm dick macht.

Es gibt eine grosse Liste von Saucen, die alle aus der weissen Grundsauce durch Beigabe von ganz verschiedenen Zutaten, wie Zwiebeln, Paprika, Curry usw. abgeleitet werden können. Hier ist jeder Köchin freie Hand gelassen.

Die braunen Saucen

Wir wissen bereits, dass man, um dunkel geröstetes Mehl zu erhalten, vorerst eine Zwiebel in der Butter bräunt und dann erst das Mehl dazugibt.

Die pikante Sauce ist eine typische dunkle Sauce. Sie wird mit Wasser oder mit Bouillon gemacht und erhält durch Beigabe von Essig den sauren Geschmack. Sie wird besser, wenn man in kleine Würfel geschnittene Cornichons oder marinierte Zwiebeln dazu gibt. Feiner ist die Sauce, wenn man Weisswein dafür verwendet. In diesem Fall ist sie solang zu kochen, bis sie den etwas harten Geschmack des Weissweins verloren hat. Das ist besonders nötig, wenn der Weisswein nicht von besonders guter Qualität ist.

Die Maderasauce. Man röstet Mehl mit Zwiebeln dunkel, löscht mit Weisswein ab und würzt mit Salz und Pfeffer. Dann gibt man die Sauce durch ein Sieb, um die Zwiebeln zu entfernen. Man fügt Madera und Champignon bei und kocht die Sauce eine weitere Viertelstunde. Sehr gut wird sie mit ein wenig Fleischsaft oder Fleischextrakt.

Die Rotweinsauce. Man löscht das braun geröstete Mehl mit Rotwein ab und lässt die Sauce eine gute Stunde lang kochen. Diese Rotweinsauce verwendet man z. B. für Hasenpfeffer. Nur ist hier in diesem Fall eine Minute bevor man sie vom Feuer wegzieht, ein wenig Blut beizufügen.

Alle braunen Saucen lassen sich auf vielerlei Arten variieren durch die Art der Flüssigkeit und der Gewürze, die man dazu verwendet.

Wir haben im Kapitel der «Bindungen» gesehen, dass man eine Flüssigkeit binden

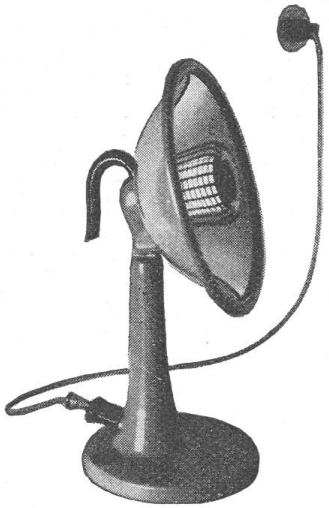
kann, indem man Eigelb beifügt und bis zu einem gewissen Punkt erwärmt. Für eine Bindung solcher Art muss das Eigelb sich möglichst vollkommen mit der Flüssigkeit verbinden. Es gibt andere Saucen, in welchen das Eigelb in einer unendlich grossen Anzahl von kleinen Teilchen in der Sauce verteilt ist. Das ist eine Emulsion. Alle Fette können unter gewissen Umständen eine Emulsion bilden. Das Eigelb kann deshalb in eine Emulsion übergehen, weil es zu den Fetten gehört.

Man kann nun gleichzeitig Butter und Eigelb mit ganz wenig Wasser zu einer Emulsion machen. Diese Sauce nennt man holländische Sauce. In eine kleine Pfanne kommt ein Suppenlöffel kaltes Wasser und vier Eigelb. Man salzt und gibt die Pfanne aufs Wasserbad. Indem man ununterbrochen rührt, fügt man ein halbes Pfund in kleine Stückchen verteilte Butter dazu. Dadurch erhält man eine Emulsion aus Eigelb und Butter. Gleichzeitig wird die Sauce dicklich.

Eine kalte Sauce ist die Mayonnaise, bei der sich Oel- und Eigelb in unendlich kleinen Teilchen untereinander gemischt haben. Die Mayonnaise wird am besten bei der gewöhnlichen Küchentemperatur gemacht. Von ihr können wieder sehr viele verschiedene Arten von Saucen abgeleitet werden.

Damit wären wir mit den sechs Lektionen zu Ende. Sie werden sehen, dass die Zubereitung jedes, auch des kompliziertesten Gerichtes sich immer auf eine oder mehrere der hier entwickelten Grundlehren zurückführen lässt. Hat man einmal diese Grundlehren verstanden, so versteht man auch die Zubereitung irgendwelcher Speise.

Die Auskunftszentrale des «Schweizer-Spiegel» beantwortet nicht nur Fragen, die Mode und Kosmetik betreffen, sie gibt auch an Abonnenten gern unentgeltliche Auskunft über Fragen aus dem Gebiete der Kochkunst und insbesondere der neuzeitlichen Ernährung.



Therma-Strahler

der ideale Wärmespender für Frühling und Herbst

Er ist in Form und Farbe der modernen Innenarchitektur angepasst und wird auch Ihnen Freude bereiten

Verlangen Sie unsern Prospekt 411 D

Erhältlich bei sämtlichen Elektrizitätswerken und Elektro-Installationsfirmen

„Therma" A.-G. Schwanden (Glarus)