



## Warme Saucen.

### Bertram-Sauce.

Die abgezupften Blätter werden gewaschen, fein geschnitten und nebst etwas Citronensaft in  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe weich gekocht. Sodann werden 2 Esslöffel saurerer Rahm mit 2 Dottern gesprudelt und in die Sauce eingerührt.

### Dillsauce.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, sprudelt 2 Eidotter hinein, gibt das Dillkraut, welches von den Stengeln gezupft und klein geschnitten ist, sowie etwas Citronensaft und ein nussgrosses Stück Butter dazu und lässt es gut aufkochen.

### Dottersauce mit Kräutern.

Man verrührt 2 Esslöffel Kräuterbutter, 3 passirte, hartgesottene Dotter, Salz, Citronensaft und Suppe, lässt es bei beständigem Aufgiessen heiss werden und richtet es gleich an.

### Kräutersauce.

Verschiedene Kräuter werden fein geschnitten, in Butter geröstet und mit 2 Löffel Suppe aufgegossen und weich gekocht. 4 Löffel saurerer Rahm werden mit 2 Dottern gesprudelt und dazu gegossen. Salzen und mit etwas Citronensaft säuern.

### Rahmsauce.

Man sprudelt 3 Esslöffel saueren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie mit Fleischbrühe ab und lässt es aufsieden.

### Französische Sauce.

Drei Esslöffel guten saueren Rahm, 2 frische Dotter, 4 Dg. Sardellenbutter, etwas Citronensaft und Salz glatt verührt, sprudelt man mit Fleischbrühe auf dem Feuer, bis es dicklich wird, und gibt es über Geflügel oder Fisch.

### Gehackte Champignon-Sauce.

Ungefähr 5 Champignons werden geschält, mit Butter und Citronensaft gedünstet, dann 3 Esslöffel saurerer Rahm mit 2 Dottern gesprudelt und hineingegossen, mit etwas Citronensaft gesäuert und aufgekocht.

### Gurkensauce.

Die geschälten Gurken in dünne Scheiben geschnitten, werden gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde drückt man sie aus, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm darüber und ein nussgrosses Stück Butter dazu, lässt sie eine Weile aufkochen, säuert sie mit Citronensaft und legirt die Sauce mit einem Eidotter.

### Sardellensauce.

Man zerlässt ein Stück Butter, gibt fein geschnittene Sardellen, Citronenschalen und Petersilie hinein, übergiesst es mit Brühe und lässt es einmal aufkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt und kommen 2—3 Esslöffel saurerer Rahm dazu.

### Sauerampfersauce.

Die gewaschenen, fein geschnittenen Blätter von Sauerampfer gibt man in zerlassene Butter, dünstet sie weich und gibt etwas Suppe nach, dass sie die Farbe nicht verlieren. Man sprudelt dann zwei Dotter mit 3 Löffel saueren Rahm ab, gibt es dazu und lässt es unter beständigem Rühren verkochen. Die Sauce mit Citronensaft säuern.

### Sauce au vin blanc.

Man sprudelt 3 rohe Dotter mit schwachem weissen Wein und Salz auf dem Feuer so lange, bis die Sauce dicklich ist, und servirt sie zu Fisch.

### Sauce à la hollandaise.

In eine Casserolle gibt man 4 Dg. Butter, 2 rohe Dotter, zwei Löffel Suppe, 1 Löffel Citronensaft und Salz, rührt es auf dem Herde so lange, bis die Sauce dicklich ist, worauf man sie, weggenommen, noch etwas rührt und über warmen gesottenen Fisch anrichtet.

### Sauce ravigote.

Man schneidet Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch recht fein, kocht dies mit Suppe und zwei Esslöffel sauren Wein dicklich ein und mischt kurz vor dem Anrichten einen Löffel Oel und Citronensaft dazu und gibt sie zu Fischen.

### Schwammsauce.

Man schneidet die gereinigten, gewaschenen Schwämme dünnblättrig, dünstet sie mit Butter und Petersilie in einem irdenen oder gut emallirten Geschirre, bis sie weich sind, worauf man 3 Esslöffel sauren Rahm mit 2 Dottern sprudelt, dazu giesst, salzt und gut verkochen lässt. Man kann auch etwas Citronensaft dazu geben.

### Schnittlauchsauce.

4 Esslöffel saurerer Rahm werden mit 2 Dottern gesprudelt, etwas gesalzen und aufgekocht. Sodann gibt man ein Stück Butter und den fein geschnittenen Schnittlauch hinein.

### Wildpretsauce.

Fleischabfälle und Gerippe von Wildpret dünstet man mit Speck; wenn es weich ist, stösst man es mit einem Eidotter, passirt es durch ein feines Sieb und verdünnt es mit dem Saft von dem Gedünsteten, gibt einige fein geschnittene Citronenschalen und 2—3 Esslöffel sauren Rahm hinein, lässt die Sauce aufkochen und legirt dieselbe noch mit einem Eidotter.

