



Kalte Saucen.

Caviarsauce.

Hartgekochte Dotter werden passirt und mit Caviar, Citronensaft und Oel abgerührt.

Fines herbes-Sauce.

Man schneidet Petersilie, Kerbelkraut, Bertram, Sauerampfer recht fein, stösst und passirt sie mit 2 hartgesottenen Dottern und treibt sie mit Oel, Citronensaft und Salz fein ab.

Grüne Buttersauce.

Blanchirte, fein geschnittene Kräuter stösst man mit 1 Kaffeelöffel voll Kapern, 2 hartgesottenen Dottern, 1 Sardelle, gibt nach und nach 5 Dg. Butter und 3 Dg. Oel dazu, verrührt es mit etwas Citronensaft und stellt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser.

Kalte Sardellensauce.

Man stosse zwei rein geputzte und entgrätete Sardellen mit 7 Dg. frischer Butter ganz fein im Mörser, passire es durch ein Haarsieb und verrühre dazu langsam so viel feines Tafelöl und den Saft einer $\frac{1}{4}$ Citrone, bis die Sauce schön dicklich vom Löffel fließt.

Kapernsauce.

Wird bereitet wie die Schnittlauchsauce, nur verrührt man einen Esslöffel fein gewiegte Kapern dazu.

Majonnaise.

Man stellt eine Schüssel auf Eis und rührt darin 3 rohe Eidotter und etwas Salz mit etwa 8 Dg. Oel, das tropfenweise dazu gegeben wird, gut ab. Wenn es dick geworden ist, tropfenweise den Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone dazu rühren und bis zum Gebrauche in Eis stehen lassen.

Sauce Tatare.

Man treibt 3 rohe Dotter auf dem Eise ab, gibt 2 passirte Sardellen, 1 Löffel voll feingeschnittene Kapern, Salz, 2 Löffel Aspik und etwas fein geschnittenes Bertramkraut, sowie tropfenweise so viel Oel und Citronensaft dazu, dass die Sauce dick bleibt.

Schnittlauchsauce.

Man treibe 4 Dg. frische Butter schaumig ab, gebe 2 Eidotter unter beständigem Rühren dazu, sowie tropfenweise gutes Tafelöl und den Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone. Wenn es schön dick und fein ist, gibt man eine Prise Salz und fein geschnittenen Schnittlauch dazu.

Wacholdersauce.

Man passirt 2 hart gesottene Dotter durch ein Haarsieb, verrührt damit 2 Esslöffel Oel und etwas Citronensaft, mischt einige gestossene Wacholderbeeren, etwas Salz und einen Theil von dem feingehackten Weissen der Eier dazu.

Wildpretsauce.

Reste von Hasen- oder Rehbraten schneidet und stösst man fein mit 2 hartgesottene Dottern, 1 Sardelle, 1 halber Löffel voll feingeschnittenen Kapern, gibt etwas Citronensaft dazu und passirt es. Man verrührt es dann mit Oel, Salz und noch etwas Citronensaft zu einer dicklichen Sauce.