

Eidotter, bereitet davon mit etwas Senf, viel feinem Oel und einigen Löffeln gutem starken Weinessig eine Sauce, mit der man nebst Salz den Salat verbindet. Man füllt mit ihm zwei Drittel der Salatschüssel, häuft in der Mitte rothe Rüben darauf, gibt von jedem erhältlichen grünen Salat, der separat angemacht wird, abwechselnd herum, ziert ihn mit geviertheilten Eiern, gedrehten halben Sardellen und Aalfisch.

Saucen.

(Alle nöthigen Vorkenntnisse siehe Kunst des Kochens, S. 36.)

Apfelkren.

Man dünstet ein paar geschälte Aepfel, passirt sie und vermischt sie sogleich mit Essig, Staubzucker und gibt für jeden Apfel einen starken Löffel voll geriebenen Kren und Oel nach Belieben dazu.

Austernsauce.

Auf die rein gewaschenen Austern gibt man warmen Wein und löst sie aus, sobald sie aufspringen. Zugleich lässt man in heisser Butter einige Löffel Mehl anlaufen, dann fein geschnittene Schalotten und Petersilie, vergiesst es mit kräftiger Suppe und dem Wein von den Austern, gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, lässt die Sauce verkochen und die Austern damit aufsieden.

Oder: Man bereitet lichte Sauce, mit dem Saft von Geflügel vermengt, gibt die Austern hinein und ein paar Löffel Madeira dazu, lässt die Sauce aufkochen und legirt sie mit 1—2 Dottern.

Buttersauce.

Man lässt Mehl in warmer Butter mit oder ohne grüne Petersilie anlaufen, doch darf sie nicht gelblich werden, vergiesst sie mit guter Fleischbrühe und verwendet sie zur Bereitung von Gemüse, Saucen oder Suppen weiter. Man legirt sie häufig mit Eidottern oder säuert sie mit Limonensaft.

Kalt. Fein geschnittene Kräuter mischt man mit 1 Löffel voll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern und 5 Sardellen; ver-

rührt nach und nach 14 Dekka Butter und 7 Dekka Oel dazu, dann etwas Bertramessig und stellt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser.

Oder: Man sprudelt 6 rohe Dotter, 3 Löffel Weinessig, 7 Dekka Sardellenbutter auf der Glut, bis es dick ist, dann fort, bis es kalt geworden, worauf man tropfenweise Oel dazurührt. Wenn es schön dick ist, streicht man es über Fisch oder Fleisch. Beide Bereitungsarten der kalten Buttersauce verwendet man an Stelle von Mayonnaisen.

Caviarsauce.

Man passirt hartgesottene Dotter und rührt sie mit Essig, Oel und Caviar ab.

Cumberland-Sauce.

Diese zu Wildbret vorzüglich mundende Sauce wird folgendermassen bereitet: 4 Esslöffel Ribiselmarmelade (ohne Kerne), 1 Kaffeelöffel englisches Senfmehl, der Saft von 2 Orangen, deren Schale fein geschnitten, etwas Salz und Limonensaft wird allesamt gut verrührt und angerichtet.

Dillensauce.

Frisches, duftendes Dillkraut zupft man von den Stengeln und gibt es fein geschnitten in lichte Buttersauce, lässt es aufkochen und vermischt es vor dem Anrichten mit saurem Rahm.

Dottersauce.

Man rührt 2 Esslöffel Kräuterbutter, 3 passirte, hartgesottene Dotter, Salz, Limonensaft und Fischsud, lässt es unter beständigem Aufrühren heiss werden, richtet es gleich an und gibt die Saucen zu abgesottene Fischen.

Eierkren.

2—3 hartgesottene Dotter passirt man, verrührt sie recht fein mit Essig, Oel und Salz und gibt geriebenen Kren dazu.

Englische Sauce.

Man knetet 6 Dekka Butter mit 2 Esslöffel Mehl ab, gibt es in ein Casserol, nimmt hiezu zwei Esslöffel voll gestossenen Zucker, einen Esslöffel voll Senfmehl, 5 Deciliter Rindsuppe,

Macisblüthe, Salz, von einer Limone den Saft, lässt dieses Alles gut aufsieden, rührt 4 Eidotter dazu, passirt es durch ein Sieb und lässt es dann warm stehen bis zum Gebrauch.

Erdäpfelsauce.

Man lässt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen, gibt gekochte, passirte Erdäpfel, fein gehackte Sardellen, Suppe und etwas Gänsebratenfett dazu, lässt es aufkochen, salzt es und sprudelt vor dem Anrichten ein paar Löffel sauren Rahm hinein.

Wiener Art. Man lässt Braten- oder Gänsefett mit gehackten Schalotten anlaufen, gibt gekochte, passirte Kartoffeln und ziemlich viel geriebenen Majoran, etwas Fleischextract und Milch dazu, lässt die Sauce aufkochen und sprudelt, wenn man sie säuerlich liebt, noch etwas Rahm daran.

Kalte. Die gesottenen, passirten Erdäpfel werden mit Oel abgerührt, dann mit halb Essig halb Wasser begossen, etwas fein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, Salz, Zucker und Kren dazugegeben und so aufgetischt.

Oder: Man siedet sechs Erdäpfel, lässt sie auskühlen und reibt sie fein; nun rührt man sie mit vier Löffel voll Oel und sechs Löffel voll Essig recht gut ab und mischt drei rein geputzte, in kleine Streifen geschnittene Sardellen oder eine zerdrückte Häringsmilch darunter.

Wer sie mild liebt, vermengt die geriebenen Erdäpfel bloss mit hartgesottenen Dottern, fein geschnittener Petersilie, Salz, Essig, Oel und Pfeffer.

Essigkren.

Eine rein abgeschabte Krenwurzel wird fein gerieben mit Essig, etwas Salz und Zucker angemacht und oben ein wenig feines Oel daraufgegeben. Man kann, um den geriebenen Kren die Schärfe zu benehmen, denselben mit kochender Brühe begiessen, etwas stehen lassen und selbe dann wieder herabsehen.

Französische Sauce.

5 rohe Eidotter werden mit einer Kaffeetasse feinsten Oels, ebenso viel zerlassenem, hellem Aspic, 1 Kaffeelöffel aufgelösten Fleischextracts, dem Saft von einer Citrone, einer

Prise Salz und 4 passirten Sardellen auf dem Herde im Schneebecken geschlagen, bis die Mischung dick wird, ohne zu kochen; dann peitscht man sie auf Eis so lange, bis sie fester wird. Will man diese Sauce zum Aufputz benützen, so lässt man sie in einer Tortenform auf dem Eise ganz fest werden und sticht sie aus oder hackt sie wie Aspic.

Fricasséesauce.

Buttersauce, mit dem Saft von gedünstetem Fleische oder Fischsud bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit frischen Dottern und Limonensaft oder auch etwas saurem Rahm auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um Fleisch oder Fisch gegeben.

Kalte Fricasséesauce wird wie französische Sauce bereitet und kalt, jedoch nicht vollkommen gestockt zu Fisch oder Fleisch gegeben.

Gurkensauce.

Man schält frische Gurken, hobelt sie in Scheiben wie zu Salat, salzt sie, ohne sie auszudrücken, und gibt einige Löffel sehr scharfen, guten Essig darauf. Inzwischen bereitet man mit Bratenfett licht- oder dunkelbraune Einbrenn mit etwas zerdrücktem Knoblauch, gibt die Gurken in dieselbe, dünstet sie ein bischen ab und giesst sie dann mit Suppe oder Wasser und Fleischextract auf. Man kocht ein Stückchen Thymian und fein geschnittenes Dill- oder Gurkenkraut mit. Sobald die Gurken weich sind, sprudelt man etwas sauren Rahm in die Sauce, pfeffert und säuert sie noch, falls sie zu milde sein sollte.

Von Essiggurken. Man röstet Mehl in Butter gelbbraun, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel und Citronenschalen darein, lässt es anlaufen und giesst es mit Fleischbrühe und etwas Wein auf. Nun schneidet man kleine Essiggurken fein blattweise, gibt sie nebst etwas Zucker und einigen Löffeln voll Rahm hinein und lässt sie gut verkochen.

Hagebuttensauce.

$\frac{1}{8}$ Kilo Hagebutten, aus welchen man die Kerne und das Rauhe gut herausgenommen, wird in $\frac{2}{10}$ Liter Wein und ebenso vielem Wasser mit einigen Citronenschalen und etwas

Zucker recht weich gekocht, dann durch einen Durchschlag getrieben und nochmal so lange gedünstet, bis es die gehörige Dicke erhält.

Häringsauce.

Nachdem man die Häringe gut gewässert, gereinigt und in Stücke geschnitten hat, werden sie einige Stunden in Wein und Essig gelegt, dann klein gehackt und unter stetem Rühren in heisser Butter geröstet. Nun gibt man Wein, etwas Suppe, Macisblüthe, Zucker, ganze Kapern und Citronenschalen dazu, lässt es aufsieden und gibt sie zu gebratenen oder gesottenen Fischen.

Oder: Man passirt die Sauce und gibt erst dann gehackte Kapern darunter.

Kalt. Man stosst die Milch von einem Häringe mit drei hartgesottenen Dottern, ein paar Schalotten und einen geriebenen Apfel, passirt dieses, treibt es mit Essig, Oel und Pfeffer ab und gibt sie zu kalten Braten, vorzüglich Wildbret.

Holländische Sauce.

Kalt. 5 rohe Eidotter werden mit einer Kaffeetasse Oel, ebenso viel zerlassenem, kaltem, hellem Aspic, dem Saft von 1 Citrone, etwas Salz und weissem Pfeffer verrührt, dann sprudelt man es auf dem Feuer, bis es dick ist, peitscht es auf dem Eise mit der Schmeeruthe und giesst es ganz erkaltet über Fische oder Aufschnitt von Braten.

Warm. Will man diese Sauce an einem Fasttage verwenden, so lässt man das Wasser, in dem der Fisch gesotten wurde, dick einkochen. Ist diese Rücksicht nicht zu nehmen, so ersetzt man diesen Sud durch einige Löffel Rindsuppe. 5 Löffel dieses Sudes werden mit Citronensaft, Kräuteressig, Salz und weissem Pfeffer nach Geschmack vermischt und dann auf der Herdplatte mit 10 Dekka Butter und 4 rohen Eidottern so lange abgerührt, bis die Mischung anfängt zu steigen. Dann nimmt man sie vom Herde und rührt sie langsam, bis sie etwas abgekühlt ist. Diese Sauce servirt man zu jedem abgesottenen Fisch, auch zu heiss abgesottenen jungen Hühnern.

Johannisbeersauce.

Frische abgezupfte Beeren werden mit Butter und einer Lösung von Fleischextract gedünstet, dann leicht gestaubt und gezuckert.

Von eingekochten Ribiseln nimmt man einige Löffel voll sammt den Kernen eingesottene Beeren, lässt sie in Butter mit etwas feinen Semmelbröseln dünsten, vergiesst sie mit rothem Wein und kocht zusammengebunden ein Stückchen Zimmt und ein paar Gewürznelken mit. Auch kann man die Semmelbrösel in Butter anlaufen lassen, mit Wasser und Wein vergiessen, passiren und dann erst die Ribisel damit aufkochen.

Kapernsauce.

Man macht gelbbraune Einbrenn, gibt 3—4 Dekka halb fein, halb grob geschnittene Kapern hinein, etwas Limonenschalen dazu, vergiesst sie mit Suppe und lässt sie mit saurem Rahm aufkochen.

Kalt. Man rührt 2 Deciliter Oel und 3 passirte Sardellen so lange auf mässiger Wärme, bis die Sardellen zergangen sind, dann gibt man Petersilie, Knoblauch und eine Hand voll Kapern sehr fein geschnitten, sowie von 2 Limonen den Saft und ebenso viel Essig dazu, lässt es nur einmal aufsieden, gibt es warm über das warme Fleisch und stellt es bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

Oder: Man rührt 3 rohe Dotter auf dem Eise, gibt 2 passirte Sardellen, 2 Löffel voll fein geschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise 2 Deciliter Oel, 2 Löffel Aspic und Bertramessig dazu und rührt es, bis es dick geworden ist.

Kräftige Grundsaucen.

Dunkle. Fleisch und Wurzeln röstet man in Bratenfett schön dunkel ab, staubt so viel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, lässt es schön braun anlaufen, mit Suppe vergossen gut kochen und passirt es. Diese Sauce ist mit Essig, Limonensaft und anderen Beigaben vielfach zu gebrauchen oder auch durch Fleischextract oder Mitkochen von Wildgeflügel-Abfällen kräftiger zu machen.

Lichte. Abfälle von Kalbfleisch, wie Stelze, Haut und Knochen, oder Geflügeljunges, etwas Zwiebel, Möhren, Sellerie,

Petersilie zu Scheiben geschnitten, bratet man mit etwas Butter ab, kocht es mit Suppe aus, seiht diese und giesst damit eine lichte Buttersauce auf, lässt sie bei fleissigem Rühren gut verkochen und streicht sie nach Abnehmen von Schaum und Fett durch ein Sieb. Dies gibt eine schmackhafte Sauce, die man bis zum Erkalten rührt, damit sich keine Haut bildet, und mit verschiedenen Beigaben zu Saucen, Ragouts, Eingemachtem, Gemüse, Fricassées u. s. w. verwendet.

Kräutersauce.

Kräftige lichte Sauce kocht man kurz vor dem Anrichten mit Kräuterbutter (siehe Kunst des Kochens) und etwas Bertramessig auf: Man kann sie auch mit einem Dotter und Limonensaft legiren und gibt sie meist zu Geflügel oder Fischen. Wer sie scharf wünscht, kann Pfeffer oder Macisnuss begeben.

Mit Oel. Man schneidet Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch recht fein, kocht dies mit halb Suppe, halb Wein und Pfeffer dicklich ein und mischt kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Oel und Limonensaft dazu und gibt sie zu Fischen.

Krebsauce.

12—15 gesottene Krebse werden ausgelöst, Schwänze und Scheeren beiseite gegeben, Rumpf und Schalen gestossen und mit 15—20 Deka Butter eine schwache halbe Stunde geröstet, dann passirt und kaltgestellt, hierauf bereitet man kräftige, lichte Sauce oder nur Buttersauce mit Krebsbutter und grüner Petersilie, gibt etwas Fleischextract daran, weissen Pfeffer, Citronensaft und Schalen und Schweife der Krebse hinein, lässt sie gut verkochen und gibt sie zu Kalbfleisch, Fischen, jungen Hühnern und dergleichen.

Krensauce.

Kräftige, lichte Sauce wird mit etwas saurem Rahme aufgeköcht, mit geriebenem, dann fein geschnittenem Kren und etwas Bertramessig gemischt und gleich angerichtet zu Tisch gegeben.

Limonsauce.

Lichte. Man lässt Zucker in Rindschmalz oder Butter gelblich werden, etwas feine Brösel oder Mehl darinnen anlaufen und vergiesst es mit Weisswein und Limonsaft, gibt etwas fein gehackte Limonschalen oder an denselben abgeriebenen Zucker hinein, lässt das Ganze gut aufkochen und passirt es.

Dunkle. Zu dieser vergiesst man dunkle Zuckereinbrenn mit Suppe und Limonsaft und gibt etwas Limonschalen dazu.

Mandelkren.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit $\frac{3}{10}$ Liter Milch auf dem Feuer so lange, bis sie kocht, dann gibt man abgezogene, fein geriebene Mandeln nebst etwas Zucker darein. Vor dem Anrichten verrührt man einen Löffel voll Kren wohl damit.

Mayonnaise (Oelsauce).

Einfache. $\frac{1}{2}$ Tasse Salatöl wird mit 1 Esslöffel Mehl auf gelindem Feuer gerührt, bis es kocht, dann gibt man eine Tasse Wasser, in der Fleischextract, Citronensäure und Salz verrührt wurden, dazu, lässt es aufkochen und gibt 2 mit 2 Esslöffeln saurem Rahm abgesprudelte Eidotter dazu, so lang es noch siedet. Dann schlägt man die Mayonnaise mit der Schneeruthe, bis sie kalt ist. Sie hält sich einige Tage; wird sie zu fest, kann man sie mit etwas Oel abrühren.

Feine gelbe Mayonnaise. Man stellt eine Schüssel auf Eis und rührt darin mit einem Holzlöffel 4—6 rohe, dunkelgelbe Dotter und etwas Salz und gibt bei beständigem Rühren abwechselnd und kaffeelöffelweise 15 Deka Oel, 2 Deciliter kaltes liches Aspice und Bertramessig hinein. Wenn es crèmeartig dick geworden ist, gibt man auch weissen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Limone dazu. Man lässt sie bis zum Gebrauche im Eise stehen.

Gesprudelte Mayonnaise. 6 Eierdotter, 6 Löffel milden Essig und von einer halben Citrone den Saft sprudelt man nebst Salz auf dem Feuer zu einem dicken Chaudeau, den man unter fortwährendem Sprudeln in Wasser erkalten lässt, worauf man 6 Löffel Oel in kleinen Portionen und etwas weissen Pfeffer darein verrührt. Will man mehr davon

bereiten, so nimmt man eben für jeden weiteren Eidotter 1 Löffel Oel und 1 Löffel Essig mehr dazu und im Verhältniss auch Citronensaft.

Grüne Mayonnaise. Etwas Bertramblätter, Kerbelkraut, Petersilie, Schnittlauch und Spinat werden heiss abgesotten, gehackt, durchpassirt und in die Mayonnaise gerührt, die man dann etwas dünner halten muss.

Sommer-Mayonnaise. Gleich viele hartgesottene und rohe Dotter rührt man flaumig, dann kaffeelöffelweise Oel und Essig abwechselnd dazu.

Oder: Man rührt in einer Glasschüssel über Eis 2 Dotter mit dem Saft einer halben Citrone so lange, bis sie anfangen, fest zu werden. Dann gibt man nach Bedarf Salz, Pfeffer, Oel und Essig dazu. Es ist nicht richtig, dass man das Oel in die Mayonnaise tropfenweise verrühren müsse; man darf es nur nicht auf einmal, sondern langsam nach und nach hineingiessen, was ja bei jedem anderen Abtriebe auch gilt.

Oder. Man verwendet kalte Buttersauce an Stelle der Oelsauce.

Weisse Mayonnaise. 3–5 rohe Eidotter, etwas Salz, 3 Esslöffel aufgelöstes kaltes Aspic, 14 Dekka Oel verrührt man langsam mit einem Holzlöffel auf Eis. Wenn es glatt und dick geworden ist, gibt man tropfenweise den Saft einer Citrone, 1 Kaffeelöffel Wasser und eine Prise weissen Pfeffer dazu und lässt es auf dem Eise. Je heller das Aspic und die Eidotter sind, desto schöner wird die Mayonnaise aussehen.

Milzsauce.

Ein Stück schöne Milz wird ausgewaschen, fein geschabt, in ein Casserol mit etwas Butter, Zwiebel und grüner Petersilie gegeben, gut aufdünsten lassen; gestaubt mit guter Fleischbrühe und einem Löffel voll Weinessig aufgekocht.

Muschelsauce.

Es werden drei gut gewaschene und von Haut und Gräten gereinigte Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie nebst etwas Citronenschalen recht fein geschnitten, in gelbe Einbrenn gegeben, etwas geröstet, mit Suppe und Wein aufgegossen, die mit Wein gut ausgewaschenen Muscheln dareingegeben und wohl versotten.

Oberssauce.

In eine dicke Buttersauce gibt man ein Stückchen Fleisch-extract, giesst es mit Obers auf, seihet es und lässt es etwas kochen.

Obstsauce, schlesische.

Man nimmt je 15 Deka getrocknete Pflaumen, Birnen und Aepfel, kocht diese mit etwas Citronenschale, Zimmt und einigen Gewürznelken weich (die Birnen müssen zuerst zugesetzt werden, weil sie schwerer weich werden als das Uebrige), macht eine Einbrenn von einem gehäuften Esslöffel Mehl und einem Stückchen Butter, vergiesst sie mit dem Wasser, in dem das Backobst gekocht wurde, zu einer dünnen Sauce. Diese wird wieder über das Obst gegossen und nach Geschmack gezuckert und gesalzen. Man gibt entweder Schweinebraten oder Pökelfleisch nebst Kartoffelklößen dazu.

Orangensauce.

Licht. In Zucker, welchen man mit einem Stückchen Butter lichtgelb werden lässt, wird etwas entrindete, geriebene Semmel gegeben und gut verrührt, worauf man die Sauce mit Orangensaft, Weisswein und an der Orangenschale abgeriebenem Zucker verkocht.

Dunkel. Die klein geschnittene Schale einer Orange wird in Wasser weich gekocht und sodann mit Rothwein, Orangen- und Citronensaft, Zucker, einer Prise weissem Pfeffer, in einer aus dunkler Mehlschwitze (Einbrenn) und Fleisch-extract bereiteten kräftigen Sauce verkocht. Beide Saucen werden vor dem Anrichten durchgeseiht.

Süsse. Man schneidet das Fleisch von drei Orangen zu kleinen Stücken, entkernt es und gibt es mit Staubzucker überstreut in die Saucenschale. Dann drückt man den Saft von weiteren drei Orangen aus, vermischt ihn mit ebenso viel Wasser und Wein, süsst ihn gut, lässt ihn aufkochen und gibt ihn heiss über die Orangen. Man servirt diese Saucen zu Mehlspeisen.

Paradeissauce.

(Auch Liebesapfel- oder Tomatensauce genannt.)

1 Kilo frischer, reifer Paradeis wird rein abgewischt, entzwei gebrochen und mit $\frac{1}{3}$ Liter Bouillon oder Wasser

und Fleischextract, einem Stückchen Butter, Salz und Pfeffer weich gedünstet. Man streicht die Früchte durch ein Sieb, fügt eine gelbe Mehlschwitze, ein Glas Weisswein, Suppe oder eine Tasse kochendes Wasser und noch etwas Liebig's Fleischextract hinzu und gibt die Sauce nach dem Aufkochen sofort zu Tisch.

Oder: Man lässt die zertheilten Paradiesäpfel mit etwas Wasser in einem gedeckten Topf weich kochen, wodurch ihre Farbe schöner erhalten bleibt; lässt dann Mehl in Butter anlaufen, verrührt die Paradeis sammt dem Sude damit, giesst noch etwas Suppe zu, passirt das Ganze und kocht es nochmals mit Wein und Zucker auf.

Von eingesottener Paradeisgabe gibt man einige Löffel in lichte Buttersauce, verrührt sie gut und kocht sie mit Zucker, Suppe und Wein auf.

In Essig eingelegte Paradeis legt man, ehe man sie kocht, in frisches Wasser.

Getrocknete Paradiesäpfel muss man vorher in Wasser und Wein aufweichen, worauf man sie wie frische zu Sauce bereitet.

Polnische Sauce.

Gestiftelte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zimmt und Gewürznelken kocht man mit 3 Deciliter rothem Wein, bis die Rosinen anschwellen, hierauf lässt man 2 Dekka Butter heiss und einen Löffel Zucker lichtbraun werden, dann Mehl mit Bröseln gemischt anlaufen und gibt das Gesottene und Limonenschalen dazu. Diese Sauce wird zu frischer Zunge oder Rindfleisch gegeben.

Preiselbeersauce.

Man lässt etwas Mehl in Butter gelb werden und verkocht es mit Wasser, Rothwein und frisch gedünsteten oder conservirten Preiselbeeren. Die Sauce kann passirt werden oder nicht.

Rahmsauce.

Man sprudelt einen Esslöffel voll Mehl, 4 Löffel sauren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten oder Knoblauch mit heisser Fleisch- oder Fischbrühe ab und lässt es aufsieden.

Oder: Man lässt 2 Löffel voll Brösel in Butter anlaufen, gibt 3 nudelig geschnittene Sardellen, 4 Löffel sauren Rahm, etwas Limonensaft und Schalen sowie Suppe dazu und, kocht es auf.

Salmisauce.

Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen schneidet und stosst sie nebst etwas gebackener Semmel, dünstet dies mit Zwiebel oder Schalotten im Bratenfett und staubt etwas Mehl daran. Indessen kocht man die Beine mit Suppe, seiht diese zu dem Gedünsteten und gibt etwas Pfeffer, Limonenschalen und Saft, rothen Wein und sauren Rahm dazu.

Sardellensauce.

Zwei Sardellen reinigt man von Schuppen und Gräten, schneidet sie fein zusammen und lässt sie in Bratenfett oder Butter mit etwas gehackter Zwiebel anlaufen, staubt Mehl daran, kocht es mit Suppe auf, passirt die Sauce und lässt sie nochmals aufkochen.

Kalt. Eidotter, zerdrückte Sardellen, eine kleine Zwiebel, etwas französischer Senf, ein kleines Stück Knoblauch, etwas Zucker und Salz werden fein mit Oel und Kräuternessig abgerührt.

Oder man sprudelt 3 rohe Eidotter mit 15 Dekka Oel auf dem Eise ab, rührt nach und nach 10 Dekka feingehackte Sardellen und den Saft von 1—2 Limonen nebst etwas Salz dazu, so dass es eine dickliche Sauce wird.

Sauce à la reine.

Das von allen Knochen ausgelöste Fleisch von einem halben Kapaun muss in einem Porzellanmörser mit 10 Dekka geschwellten Mandeln und einer in Milch erweichten und ausgedrückten Semmel wohlzerstossen werden, sodann rührt man es mit Rindsuppe ab, passirt Alles durch ein Haarsieb. gibt es in einem Casserol mit 10 Dekka Butter, Salz und Macisblüthe ans Feuer und lässt es langsam kochen, bis die Sauce dicklich wird.

Sauce indienne.

Man verrührt 2 Esslöffel voll französischen Kräutersenf mit 1 Kaffeelöffel voll aufgelösten indischen Safran, etwas

Paprika, Salz, Pfeffer, 1 Löffel voll Zucker, 4 Löffel voll Oel und Bertramessig sehr gut; gibt dann 4 hartgesottene, passirte Dotter und 3 Sardellen, die man, gereinigt und geschnitten, mit fein gehackter Petersilie und Schalotten abgestossen und durchpassirt hat, sowie den Saft einer Limone dazu, verrührt Alles nochmals gut und stellt es auf Eis.

Sauce tartare.

Diese wird auf zwei Arten gemacht: Zur einen nimmt man gesprudelte Mayonnaise, gibt etwas französischen Senf, Kapern und Caviar dazu und giesst es mit Bertramessig auf, so dass sie die rechte Dicke einer Sauce hat.

Oder: Sardellen, Kapern, Limonenschalen, kleine Gurken, Petersilie und Dillenkraut werden fein zusammengeschnitten und mit Mayonnaise, Bertramessig und Pfeffer gut abgerührt. Man gibt sie zu Fischen und Geflügel.

Saurampfersauce.

Man schneidet eine gute Hand voll Sauerampfer fein zusammen, lässt ihn in Butter anlaufen, stäubt 1—2 Löffel voll Mehl dazu, giesst es mit Fleischbrühe und Rahm auf und lässt es gut verkochen. Von Gartensauerampfer wird die Sauce milder und dicklicher als von Wiesensauerampfer.

Schnittlauchsauce.

Man lässt 2 Löffel Butter in Mehl gelb anlaufen, gibt eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch und, wenn dieser etwas abgedünstet ist, die nöthige Suppe und ein wenig sauren Rahm dazu.

Schwammsaucen.

Champignons werden vorsichtig gereinigt, blätterig geschnitten und mit etwas grüner Petersilie in Butter abgedünstet, dann gestaubt, mit Suppe vergossen, gesalzen, gepfeffert, gut verkocht und ziemlich viel Rahm kurz vor dem Anrichten darangegeben.

Oder: Man bereitet eine lichte Einmach aus Butter, grüner Petersilie und Mehl, vergiesst sie mit etwas Suppe oder Wasser mit Fleischextract, gibt die Schwämme hinein,

kocht sie weich und gibt Rahm, Pfeffer und etwas Limonensaft dazu.

Von getrockneten Schwämmen. Die mit warmem Wasser gewaschenen Schwämme schneidet man fein und gibt sie in dünne, lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie und kocht sie weich. Man kann etwas sauren Rahm dazugeben und die Sauce passiren.

Kleine Morcheln wäscht man mehrmals, gibt dann laues Wasser und Milch darauf, dünstet sie abgeseiht nur kurz, da sie sonst hart werden, mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörnern und Suppe und gibt sie in spanische oder Buttersauce.

Pilslinge bereitet man ebenfalls auf ein oder die andere Weise wie Champignons.

Zähere Gattungen, wie Wiesenchampignons, Nelkenschwämme und dergleichen, werden gereinigt und blätterig geschnitten oder zerzupft, mit siedendem Wasser abgebrüht und fest ausgedrückt. Inzwischen lässt man Zwiebel und Petersilie auf Fett hellgelb anlaufen, dünstet die Schwämme unter häufigem Umrühren damit eine halbe Stunde lang, staubt und vergiesst sie, gibt zuletzt ziemlich viel sauren Rahm, Salz und Pfeffer und eine Lösung von Fleischextract in Wasser dazu und lässt die Sauce noch einmal aufkochen.

Semmelkren.

Man reibt von einigen Semmeln die Rinde weg, schneidet sie fein blätterig, gibt kalte Suppe und ganz wenig Safran dazu, kocht es gut, sprudelt es fein ab und gibt für jede Semmel 1 Löffel voll Kren dazu.

Senfsaucen.

à la diable. Man verrührt gleich viel Senf- und Zuckermehl, gibt etwas Limonensaft, Oel, weissen Pfeffer, geriebenen Kren und Rothwein nach Bedarf dazu.

Englisches Senfmehl gibt man auf Glastellerchen mit Essig und Oel zu Tische.

Gewöhnlichen Senf, ob Kräuter-, französischen, scharfen oder süssen Kremserenf, servirt man in Senfschalen mit Deckel und Löffel versehen zu Roastbeef, Schweinefleisch, fettem Geflügel etc. Kremserenf besonders zu Bratwürsten.

Kalt. 4 geputzte, sorgfältig von den Gräten gereinigte Sardellen werden mit einer kleinen weissen Zwiebel und einem Esslöffel voll französischem Senf im Porzellanmörser fein zerrieben, dann in einer Porzellanschale mit einer Prise Salz, etwas weissem Pfeffer, Zucker, einem Löffel Weinessig und $\frac{1}{2}$ Dekka Liebig's Fleischextract durch eine Viertelstunde abgetrieben.

Warm, à la Robert. Man bereitet Zwiebelsauce, gibt Bratensaft, Limonenschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und etwas Lorbeerlaub dazu, lässt sie gut verkochen und vermischt vor dem Anrichten einen Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limonensaft damit, passirt sie, und gibt sie sofort zu Tische.

Spanische Sauce.

Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab; wenn es Farbe hat, staubt man Mehl daran und vergiesst es mit etwas Wein (vorzüglich Madeira) und Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen von Wildgeflügel, alten Tauben, Hasen und dergleichen verbessern kann. Es muss anfangs sehr dünn sein, damit mehr Fleischkraft dazukommt, und wird nach dem Seihen jäh gesotten, wobei man Fett und Schaum abschöpft. Dann gibt man Citronensaft dazu. Diese Sauce muss sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

Stachelbeerensauce.

Schöne reife Stachelbeeren überkocht man mit gewässertem Wein, treibt sie durch ein Sieb, lässt inzwischen feine Brösel in Butter anlaufen, gibt das Passirte hinein, Zucker nach Geschmack dazu, verdünnt es, wenn nöthig, mit noch etwas Wein und würzt es mit Citronensaft.

Trüffelsauce.

Geschälte, fein blätterig geschnittene Trüffeln dünstet man mit Butter, Schalotten, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gibt gute Suppe oder Wasser mit Fleischextract und etwas Madeira dazu.

Oder man bereitet spanische Sauce, würzt sie mit Trüffel-extract und Madeira und lässt gedünstete Champignons damit aufkochen.

Wachholdersauce.

Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein und stösst damit 3 hartgesottene Dotter, 10 Wachholderbeeren und etwas Limonenzucker recht fein; dann mischt man dies mit Essig, Oel und dem Saft einer Limone.

Weichselsauce.

Man treibt die Kerne aus den Weichseln, stösst die ersteren und bindet sie in ein Tüllsäckchen, in welchem sie, von den Früchten zugedeckt, auf einem Stückchen Butter mitgedünstet werden. Dann nimmt man das Säckchen heraus, staubt die Weichseln leicht, giesst eine schwache Lösung von Fleischextract dazu, versüsst die Sauce nach Geschmack und lässt sie unpassirt leicht aufdünsten.

Wildbretsauce.

Man dünstet zu Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln gelbe Rüben, viel Zwiebel, etwas Sellerie, gibt Thymian, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürzkörner dazu; wenn die Wurzeln weich sind und schön gelb geworden, staubt man so viel Mehl daran als das Fett befeuchtet — man kann Speck oder Bratenfett verwenden — und lässt es bei fleissigem Aufrühren braun werden, worauf man es mit Beize oder einer Brühe aus Essig, Fleischextract, Wildabfällen und Wasser vergiesst, gut verkochen lässt, durch ein Sieb streicht, wobei man die Wurzeln durchdrückt und dann die Sauce nochmals aufkocht. Zuletzt gibt man Rahm, gehackte Kapern und Limonenschalen dazu.

Mit Wein. Wildbretsauce, die man zu Schwarzwild oder Schweinefleisch verwendet, bereitet man wie die vorige, nur gibt man statt Rahm rothen Wein, Orangensaft und zum Dünsten der Wurzeln etwas Wachholderbeeren dazu.

Wurzelsauce.

Speckschnitten, ziemlich viele Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree dünstet man

ab. Dann staubt man etwas Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, lässt es braun werden, vergiesst es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Limonenschalen, Thymian und 1 Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu, lässt die Sauce 1 Stunde kochen, dann passirt man sie und gibt Limonensaft dazu.

Zwiebelsauce.

Ein Stück Butter oder Bratenfett lässt man sehr heiss werden, gibt gestossenen Zucker hinein, der gut braun werden muss, gibt ziemlich viel länglich geschnittene Zwiebel dazu, welche ebenfalls braun werden muss und giesst dies mit Fleischbrühe und einem Löffel voll Essig auf. Wenn Alles gut verkocht ist, passirt man sie durch ein Sieb und richtet sie an.

Von jungen Zwiebeln. Man kocht in halb Essig und halb Wasser junge, frische Zwiebeln, welche jedoch die Grösse einer türkischen Haselnuss nicht überschreiten sollen und an welchen etwas von dem Grünen gelassen wurde, weich; dann lässt man etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt die Brühe und, wenn sie damit verkocht hat, die Zwiebelchen hinein. Auch ohne Sauce schmecken diese Zwiebelchen, bloss in Wasser und Essig gekocht, gut zu Rind- und Schöpfensfleisch.

Schalthiere.

Austern.

Werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Man servirt sie auf einem Tuche oder einer Tasse mit Eisstückchen oder auf einer weissen, metallenen Platte, die mit sehr reinen Eisstückchen angehäuft ist, legt die Austern kranzförmig darauf und gibt geviertheilte Citronen in einem Glastellerchen für jeden Gast dazu.

Faschirt. Man lässt frische, aus den Schalen genommene Austern, nachdem sie rein geworden, in Butter etwas anlaufen, gibt dann klein gehackte Lammsbriese, Mark, Sardellen, grüne Petersilie, etwas Zwiebel und den Saft von den Austern dazu und lässt es etwas dünsten. Während dieser Zeit werden die