

nimmt die Dotter heraus und marinirt 18 halbe Eier mit etwas Salz Pfeffer, Del und Eßig.

Die Hälfte der Dotter wird mit 150 Gramm gepuhten Sardellen, 12 in Eßig eingemachten Champignons und Krebschwänzchen in Würfel geschnitten zur Seite gestellt.

Die andere Hälfte wird durch ein Sieb gestrichen, mit 4 Eßlöffel Senf, blanchirten, gehackten Suppenkräutern, etwas Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker und 6 Löffeln feinem Del gut verrührt und einige Löffeln davon unter die geschnittenen Sachen vermischt. Die andere Sauce wird mit $\frac{1}{10}$ Liter Aspice vermischt, auf Eis kalt gestellt. Auf einem Tuch werden die 18 Eierhälften erhaben gefüllt. Die Sauce wird auf eine flache Schüssel gegeben, aufs Eis gestellt. Die Eier rings im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit Aspice und Krebschweischen verziert.

Warme Saucen.

Paradeisäpfel-Sauce. (Sauces aux somates.)

Gewaschen und in Stücke gebrochen werden die Paradeisäpfel in Butter gegeben und gedünstet, bis der Saft stark eingegangen ist, dann werden sie gestaubt, mit Suppe und etwas Wein vergossen, gut verkocht, passirt und zuletzt gezuckert. Salsenartig soll das Aussehen sein.

Ribisel-Sauce. (Sauce venaison.)

Von den Stielen gepflückte Beeren werden in eine lichte Butter einbrenn gegeben, gedünstet, mit Suppe vergossen, einige Löffel Rahm und Zucker daran gethan, gut verkocht und angerichtet.

Wein-Sauce.

Ein Teller geriebenen Hausbrodes wird in Butter geröstet, mit halb Wein, halb Wasser zur genügenden Consistenz verdünnt, gut verkocht, Gewürznelken, Zimmt und Zucker daran gegeben und angerichtet.

Schnittlauch-Sauce. (Sauce aux porreaux.)

In lichter Buttereinbrenn wird ein gehäufter Löffel fein geschnittener Schnittlauch gedünstet, mit Suppe vergossen, etwas Rahm daran gethan, gut verkocht und servirt.

Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

3 bis 4 Stück Sardellen werden gepuht, mit Petersilie und Zwiebel fein gehackt, in dunkle Einbrenn gegeben, man läßt sie darin dünsten, gießt sie mit Suppe auf und passirt sie.

Häring-Sauce. (Sauce du hareng.)

Wird wie die vorige bereitet, nur erhält man von einem Häring schon ein ziemlich großes Reindl Sauce.

Capern-Sauce. (Sauce aux capres.)

2 bis 3 Defa Capern werden zerschnitten und kommen in eine gelbbraune Einbrenn, werden mit Suppe vergossen, etwas Rahm und Limonien-schalen daran gegeben, gut verkocht und angerichtet.

Milz-Sauce.

Die Milz wird ausgestreift und passirt und kommt in dunkle Sauce, welche mit etwas Rahm und Limonien-schalen gewürzt ist. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt.

Limonien-Sauce.

Es wird eine Limonie fein abgeschält, die Kerne entfernt, in kleine Würfel geschnitten und in lichte Buttersauce gegeben, gezuckert und angerichtet.

Knoblauch-Sauce. (Sauce à l'ail.)

In goldgelber Buttereinbrenn gibt man 3—4 Zehen fein geschnittenen Knoblauch, vergießt sie sofort mit Suppe, salzt sie, läßt die Sauce gut verkochen und passirt sie.

Dillkraut-Sauce.

In lichte dünne Buttereinbrenn wird fein geschnittenes Dillkraut gegeben, anlaufen lassen, mit Suppe vergossen, 1 Löffel Essig und 2 Deciliter Rahm beigegeben und passirt.

Bertram-Sauce. (Sauce à l'éstragon.)

Die Blätter werden von den Stielen gerupft, gewaschen, fein geschnitten, in lichte Buttereinbrenn gegeben, sogleich mit Rindsuppe vergossen und der Saft einer Citrone daran gedrückt.

Sauerampfer-Sauce. (Sauce à l'oseille.)

Der von den Stielen gepflückte Sauerampfer wird gewaschen, auf einen Seiher ablaufen gelassen, in kochende Butter geworfen, dort gedünstet, bis er zerfließt. Mit 2 Löffel Mehl gestaubt, etwas anlaufen gelassen, mit Rindsuppe vergossen, 2 Deciliter Rahm beigelegt, aufgekocht und passirt.

Kräuter-Sauce. (Sauce à la printanière.)

Die bekannten fünf Frühlings-Suppenkräuter (Kerbelkraut, Kresse, Sauerampfer, Petersilie und Gundelrebe) nebst einigen Spinatblättern werden gewaschen, in Rindsuppe nur aufgekocht, fein geschnitten, eine

lichte Buttereinbrenn mit der Suppe vergossen, die Kräuter hinein- gegeben, gut verkocht, der Saft einer halben Limonie und $\frac{1}{10}$ Liter weißer Wein hinzu gegeben.

Schwamm-Sauce Nr. 1.

Fein blätterig geschnittene Herrnpilze oder auch Champignons werden mit fein geschnittener Petersilie und Zwiebel in Butter gedünstet, 1 starker Löffel Mehl daran gestaubt, anlaufen lassen, mit Rindsuppe vergossen, $\frac{2}{10}$ Liter Rahm dazu gethan und verkochen gelassen. Nach Geschmack kann etwas Pfeffer daran gegeben werden.

Schwamm-Sauce Nr. 2.

Eine Hand voll getrocknete Schwämme wird gut gewaschen, in Rindsuppe gekocht.

Eine goldbraune Buttereinbrenn wird mit dem Sud und den weichgekochten Schwämmen vergossen, gut verkocht und angerichtet.

Gurken-Sauce. (Sauce aux cornichons.)

Frische Gurken werden geschält, in Blättchen geschnitten, gesalzen, in lichtgelbe Einbrenn gegeben, etwas gedünstet, mit Suppe vergossen, 1 Löffel Essig, $\frac{2}{10}$ Liter Rahm und fein gehacktes Dillkraut dazu gegeben, gut verkocht und servirt.

Von eingelegten Gurken wird die Sauce ganz so gemacht, nur der Essig und Dill bleibt weg.

Zwiebel-Sauce Nr. 1. (Sauce à la soubine.)

Die Zwiebeln werden in Rindsuppe mit etwas Essig und Salz so lange gesotten, bis sie weich sind, dann wird eine braune Sauce gemacht, die Zwiebeln hinein gegeben und darin gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt.

Zwiebel-Sauce Nr. 2.

Einige Stückchen Zucker werden in Fett gebräunt, geschnittene Zwiebeln dazu gegeben, goldgelb anlaufen gelassen, mit Mehl gestaubt, geröstet und mit Rindsuppe aufgegossen, etwas Essig hinzugefügt, auf- kochen gelassen und passirt.

Chalotten-Sauce. (Sauce aux échalottes.)

Koche einige Chalotten, die in Viertel getheilt sind, mit etwas Weinessig und einem Lorbeerblatt, bis der Essig verkocht ist, bereite eine kräftige braune Sauce, gib die Chalotten hinein und lasse sie gut auskochen. Hierauf wird die Sauce passirt.

Oberskrenn. (Sauce et amandes au raifort.)

3 Deciliter Obers werden gekocht, ein nußgroßes Stück Butter gut in Mehl gewälzt, hineingegeben, etwa 20 geschälte, fein geschnittene

Mandeln dazu gethan, und wenn es genug verkocht ist, werden 2 Löffel fein geriebener Krenn hinein gegeben und noch einmal aufsieden gelassen. Vor dem Anrichten wird der Krenn nach Geschmack gezuckert.

Milchkrenn.

Man rührt 2 Löffel Mehl mit Milch recht fein ab, stellt es auf den Herd, verdünnt es mit Milch, bis es die rechte Dicke hat, läßt es recht gut versieden und gibt dann fein geriebenen Krenn und Zucker hinein.

Semmelkrenn. (Sauce au raifort.)

Eine fein blattlich geschnittene Semmel wird in 3 Deciliter Rindsuppe gekocht, ein nußgroßes Stück Butter, in Mehl gewälzt, hinein gegeben, verkochen gelassen, 2 Löffel saurerer Rahm dazu gegeben, fein abgesprudelt, etwas Safran hinzugefügt und wenn es genug verkocht ist, werden 2 Löffel fein geriebener Krenn hinein gegeben, gut verrührt, einmal aufsieden gelassen und dann servirt.

Suppenkrenn.

Geriebener Krenn wird mit heißer Rindsuppe in einer Schale übergossen und servirt.

Feine Sauce.

Ein Eßlöffel voll fein geschnittene Essiggurken, ebensoviel Capern, etwas gehackte grüne Petersilie, 7 Dekka Butter einige Minuten geröstet und mit Suppe weich gedünstet. Dazu etwas goldbraune Einebrenn, etwas Salz, weißer Pfeffer und ein Glas Weißwein, aufgekocht und vor dem Anrichten durchgeseiht.

Hagebutten-Sauce. (Sauce églatine.)

Eine dünne lichte Buttereinebrenn wird mit gewässertem Wein vergossen. Hagebuttenjasse wird hinein gegeben und gut verkocht, bis es eine schöne rothe Farbe hat, man muß manchmal die Sauce noch etwas zuckern.

Preiselbeer-Sauce. (Sauce aux airelles rouges.)

Macht man wie die vorige, und gibt dann Preiselbeeren hinein, ob im eigenen Saft, oder mit Essig aufbewahrte, man zuckert die Sauce. Auch eignet sich zum Vergießen rother Wein.

In dieser Art kann man von Weinbeeren und von Agram Saucen machen.

Trüffel-Sauce. (Sauce aux truffes.)

Man dünstet und staubt Beizkräuter, gießt sie mit kräftiger Suppe auf, gibt Trüffelschalen hinein, läßt sie gut verkochen, passirt

ihres Aufenthaltes in Prag im Schlosse des Grafen Gatterburg Wohnung nehmen.

* (Erzbischof Skrbensky.) Ein hiesiges Abendblatt brachte gestern die auffehererregende Mittheilung, daß der Fürsterzbischof von Prag, Baron Skrbensky, in Bad Ems an Blutsturz plötzlich gestorben sei. Wie man uns mittheilt, wurden sofort von Wien aus an den maßgebenden Stellen in Prag und Berlin auf telephonischem Wege Erkundigungen eingezogen, auf welche die Antwort eintraf, daß dortselbst von einer solchen Nachricht nichts bekannt sei. Erzbischof Baron Skrbensky hatte sich vor einiger Zeit nach Bad Ems begeben, um dort Heilung von einem Halsleiden zu suchen. — Abends traf folgendes Telegramm aus Ems ein: Der Gesundheitszustand des hier zur Cur weilenden Fürsterzbischofs von Prag Freiherrn v. Skrbensky ist ein zufriedenstellender.

* (Polizeipräsident Gahrda in Berlin.) Man telegraphirt uns aus Berlin: Der Wiener Polizeipräsident, welcher am Sonntag Berlin verlassen hat, besichtigte unter Führung des Regierungsrathes Dieterici die Diensträume und Einrichtungen der hiesigen Criminalpolizei, besonders die Meßapparate und das photographische Atelier der Polizei. Der Polizeihauptmann zeigte dem Präsidenten auch die Einrichtungen des Außendienstes auf den Polizeireviermännern. Präsident Gahrda besuchte auch

* (Ein Manuscript von Charlotte Birch-Pfeiffer.) Anlässlich der Centennarfeler, durch welche in diesen Tagen das Andenken der Dichterin Charlotte Birch-Pfeiffer geehrt wurde, ist dank dem guten Gedächtniß und dem Sammeleifer eines Herrn, in dessen Elternhaus in den Fünfzigerjahren die Dichterin viel verkehrte, ein bisher unbekanntes Werk derselben ans Tageslicht gefördert worden. Dieses Werk bildet leider kein frisches Blatt, welches dem Bühnentrange der entschlafenen Dichterin beigeflochten werden könnte, denn es ist nur — ein R o c h-
r e c e p t und lautet:

Gerührter Kirschkuchen
von Frau Charlotte Birch-Pfeiffer.

Von sieben Semmeln wird die Rinde abgeschnitten und in Milch geweicht; 12 Loth Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach kommen 8 Eibolter, 12 Loth geriebene Mandeln, 9 Loth Zucker daran, 2 Pfund schwarze, saftige Kirschen ohne Kern, und die Milchbrode kommen auch unter die Masse und ganz zuletzt der Schnee von den 8 Eierklar leicht darunter. — Nun nimmt man eine möglichst glatte, einfache Form, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt die Masse hinein und backt sie im Rohr. Da der Kuchen sehr saftig ist, ist ein Anlegen an die Form beinahe unvermeidlich; man kann deshalb statt einer Form auch ein breites Reifblech nehmen, worin der Kuchen nicht gestürzt zu werden braucht. Vor man ihn zu Tisch gibt, wird er noch dick mit Zucker bestreut.

sie, gibt noch ein halbes Glas Wein und etwas Fleischextract dazu, daß die Sauce einen kräftigen Geschmack hat; man kann sie nun zu Wildbret oder auch zum Fleische serviren.

Salmi-Sauce.

Reste von Wild oder Wildgeflügel werden dazu verwendet. Das Fleisch wird von den Beinen gelöst und mit einem Stückchen gebackener Semmel gestoßen. Die Beine werden ausgekocht und damit eine Sauce abgerührt, in welche das Fett und der Speck von den Bratenresten gegeben wird, das Gestoßene wird hinein gegeben und gut verkocht, Saft und Schalen einer Limonie, etwas Wein, Pfeffer und Gewürz, und zum Schluß zwei Löffel Rahm werden daran gethan.

Orangen-Sauce. (Sauce d' orange.)

Würfelig geschnittene Orangen werden in eine lichte Buttersauce gegeben, welche mit dem Saft einer halben Limonie gesäuert ist, und zu welcher der Zucker an den Schalen einer Orange abgerieben wurde, etwa 6 Deka Zucker. Man läßt die Orange ganz verkochen und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Rothe Rüben-Sauce. (Sauce aux betteraves.)

Gefochte rothe Rüben werden in sehr kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten und in eine lichte Buttersauce gegeben, in welche man etwas Zucker, ein halbes Glas rothen Wein, einige Löffel Rahm gibt, es gut verkochen läßt, dann wird es zu Tische gegeben.

Wildpret-Sauce.

Wurzelwerk und Weizkräuter dünstet man mit Speck, staubt es und läßt es braun werden, vergießt dies sodann mit übrig gebliebener Beize, gibt übrig gebliebenen Bratenjast von Wild dazu, passirt die Sauce, welcher man jetzt einen verschiedenen Charakter geben kann, man fügt Rahm bei, so ist die Sauce licht, oder man fügt Paradeisäpfelsalze bei, so bleibt sie dunkel.

Saucen zu Fischen.

Fricassé-Sauce.

5 Eierdotter werden mit dem Sud von Fischen auf dem Herde gesprundelt, bis sie dicklich werden, einige Löffel Rahm, Saft und Schalen einer Limonie daran gethan und die Sauce zum Fisch servirt oder über den Fisch gegossen.