

Rothe Rüben-Sauce. (Sauce aux betteraves.)

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

Wildpret-Sauce.

Wurzelwerk und Beizkräuter dünstet man mit Speck, staubt es und läßt es braun werden, vergießt dies sodann mit übrig gebliebener Beize, gibt übrig gebliebenen Bratensaft 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 Paradeis-äpfelsalze bei, so bleibt sie dunkel.

Saucen zu Fischen.

Fricassé-Sauce.

5 Eierdotter werden mit dem Sud von Fischen auf dem Herde gesprudelt, 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.

Französische Sauce. (Sauce à la française.)

6 Defa Sardellenbutter werden in $\frac{1}{10}$ Liter Rahm gegeben, 3 Eierdotter und 1 Kaffeelöffel Mehl und etwas Fischsud daran gethan. Saft und Schalen einer Limonie kommen dazu, so auch etwas Thymian.

Man sprudelt dies auf dem Herde, bis es steigt und gibt es schnell zum oder über den Fisch.

Holländer-Sauce zu Fisch. (Sauce à la hollandaise.)

In dicke lichte Butterauce mit Fischsud vergossen wird der Saft einer Limonie, 2 Löffel Vertrameßig, weißer Pfeffer und Muskatblütthe gut verkocht, vor dem Anrichten mit 2 bis 3 Eierdottern legirt.

Rahm-Sauce. (Sauce à la crème aigre.)

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm wird mit 1 Löffel Mehl, in Butter angelauften Chalotten und Petersilie mit heißem Fischsud abgesprudelt, unter Sprudeln aufgekocht und angerichtet.

Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

Man läßt 2 Löffel Semmelbrösel in Butter anlaufen, gibt 4 Stück gepuzte, geschnittene Sardellen hinein, läßt sie etwas dünsten, vergießt die Sauce mit Fischsud und $\frac{1}{10}$ Liter sauren Rahm, zuletzt werden die feingeschnittenen Schalen einer halben Citrone, sowie der Saft davon darangegeben, gut verkocht und servirt.

Auftern-Sauce. (Sauce aux huitres.)

Auf Auftern wird warmer Wein gegossen, sobald sie aufspringen, läßt man sie mit Nixeröl und Limoniensaft anlaufen.

Ein Stückchen Fisch in Sardellenbutter weich gedünstet, mit dem Wein von den Sardellen und Rahm weich gekocht, wird durch ein Sieb über die Auftern gestrichen und nochmals aufgekocht.

Krebs-Sauce. (Sauce au beurre d'ecrevisses.)

Gestoßene Schalen von Krebsen werden in Butter geröstet, gestaubt, mit Suppe oder Erbsenbrühe sehr gut verkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, Krebschweischen und Scheren in Würfel geschnitten und der Saft einer halben Limonie, etwas feine Schale und weißer Pfeffer dazu gegeben.

Kalte Saucen und Zugaben zum Fleisch.

Rothe Rüben.

Die Rüben werden gut gewaschen, von den Wurzeln nichts weggeschnitten, damit der Saft nicht herausläuft, oben 2—3 Centimeter die Blattstiele daran gelassen, mit heißem Wasser zum Feuer gegeben, müssen sie 3—4 Stunden kochen, bis sie weich sind und es muß heißes Wasser nachgegossen werden. Heiß werden sie abgeschält, erkaltet, in sehr dünne Scheiben geschnitten, in einen Porzellantopf eingelegt, Salz, Kümmel und Scheiben von Kren dazu gegeben. Gewässertter Essig wird darüber gegossen und der Topf verbunden, an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Diese Kohnen werden zum Fleisch gegeben.

Sellerie.

Man puzt, wäscht und kocht den Sellerie, wenn er weich ist, wird er abgeschält, den Kohnen gleich geschnitten, mit gekochtem erkalteten Essig übergossen, Del auf die Oberfläche gegeben. Den Kohnen gleich verwendet. Mit denselben gemischt, hat es ein gutes Aussehen.