

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 feingehackten 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 Nixenöl 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, Krebsfleisch 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. Gewässerter Essig wird darüber gegossen und der Topf verbunden, an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Diese Röhren werden zum Fleisch gegeben.

Sellerie.

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

Rohnen-Sauce.

2 harte Eier werden fein gehackt, mit 2 rohen Dottern vermischt, 4 Löffel Nixenöl langsam wie zu Mayonnaise verrührt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Senf hineingerührt, dann wieder 4 Löffel Del langsam verrührt, zum Schluß werden 2 Löffel Vertrameßig und 4 Löffel in kleine Würfel geschnittene gekochte Rohnen hineingegeben.

Weißer Rüben-Sauce.

Wird wie die vorige gemacht, nur statt der rothen Rüben werden weiße Rüben verwendet.

Mayonnaise. (Del-Sauce.)

5—6 rohe Eierdotter werden mit einer Schüssel auf das Eis gestellt und gerührt, tropfenweise werden 14 Dekka Del und der Saft einer Limonie daran gerührt, dann wird gesalzen.

Es soll das Aussehen und die Dicke von Chaudenau haben und bleibt bis zum Gebrauche am Eise stehen.

Man kann auch Aspice, kalt, doch nicht gestockt, abwechselnd in ziemlich gleicher Menge mit dem Del zur Mayonnaise mischen.

Will man grüne Mayonnaise machen, gibt man die bekannten Suppenkräuter, welchen einige Blätter Spinat und Dill zugefügt sind, abgekocht, abgeschreckt, gestoßen und passirt zuletzt in die Mayonnaise.

Falsche Mayonnaise.

In 6 Dekka Butter gibt man 2 Löffel Mehl, gießt dies mit Suppe an, gibt 3 Löffel Aspice dazu, 1 Löffel Vertrameßig und kocht es ziemlich dick ein.

Ausgekühlt rührt man auf dem Eise 4 Eierdotter und 2 Löffel feine passirte Suppenkräuter, sowie Salz, 4 Löffel voll Del und 1—2 Löffel Essig daran und rührt es eine halbe Stunde. Etwa 10 Minuten vor dem Anrichten übergießt man das Fleisch damit.

Schnittlauch-Sauce. (Sauce aux porreaux.)

Für jede Person wird ein Ei gerechnet.

Nachdem die Eier hart gekocht sind, werden sie in kaltes Wasser gethan, abgeschält, das Weiße mit dem Wiegemeßer fein geschnitten.

Die Eierdotter werden in einer Sauce-Schale mit Essig abgerührt, so daß der Löffel mit Sauce überzogen bleibt, und das Weiße dazu gemischt.

Auf 6 Eier 2 Eßlöffel Del und 2 Löffel fein geschnittenen Schnittlauch beigelegt, Zucker und Salz dazu gegeben und gut verrührt.

Vertram-Sauce. (Sauce à l'éstragon froide.)

Wird so wie die vorige bereitet, nur daß statt des Schnittlauch fein geschnittener Vertram genommen wird.

Apfel-Kren. (Raifort de pommes.)

4 Äpfel werden geschält, blanchirt, durch ein Sieb getrieben, etwas Zucker daran gethan, ein klein wenig Essig und 3 Löffel Kren daran gegeben.

Erbdäpfel-Sauce.

(Sauce à la purée de pommes de terre.)

Gefochte, geschälte Erbdäpfel werden heiß zerdrückt, passirt und gesalzen.

Erfaltet werden sie mit Essig und Del angemacht zu Tisch gegeben.

Bisolen-Sauce. (Sauce aux haricots.)

Gefochte Bohnen werden passirt, mit Essig und Del angemacht und etwas gepfeffert.

Orangen-Sauce. (Sauce d'oranges.)

3 Eierdotter werden zerrieben, 1 geweichte, gut ausgedrückte Semmel zerstoßen dazu passirt.

Die Schalen einer Orange werden an 8 Deka Zucker abgerieben, dieser Zucker in dem passirten Saft einer Orange und Limonie gekocht und erkaltet zu den Eiern und Semmeln gegeben, welchen jetzt 3 Löffel fein geriebener Kren beigelegt werden.

Kalte Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

6 Stück Sardellen werden gepuzt, gestoßen und passirt, mit 2 rohen Eierdottern auf das Eis gestellt, rührt man nach und nach 6 Eßlöffel Del daran, den Saft einer Limonie und schließlich so viel Essig, daß die Sauce den Löffel deckt.

Gemischte Sauce.

6 Eierdotter werden mit etwas Essig und Del abgerührt, 4 Stück fein geschnittene Sardellen beigelegt, 2 kleine Essiggurken, klein geschnitten, 2 Löffel klein geschnittene Kapern, 1 Kaffeelöffel Senf, mit Essig verdünnt und noch 2 Löffel feines Del beigelegt.

Tartaren-Sauce.

4 hart gekochte Eierdotter werden mit 4 Eßlöffel Del abgetrieben, 4 Löffel flüssiges Aspice dazu gerührt, 1 Löffel Senf, 1 Löffel Kapern fein gewiegt und 7 Defa Sardellen, 1—2 Löffel Vertramessig daran gegeben, recht kalt gestellt oder am Eis gerührt. Hat man Aspice nicht zur Hand, löst man 2 Tafeln weiße Gelatine in Rindsuppe, seigt sie, gibt etwas Fleischextract und Limoniensaft dazu und verwendet dies statt Aspice.

Gemüse und Salate.

Spinat. (Epinards.)

Man zupft ihn von den Stengeln und wäscht ihn rein, kocht ihn in gesalzenem Wasser, seigt ihn dann ab, schreckt ihn mit kaltem Wasser ab, schneidet ihn mit dem Wiegemeßer sehr fein, läßt in dünner semmelgelber Buttereinbrenn 1 Behe zerdrückten Knoblauch anlaufen, gibt den Spinat gleich dazu, vergießt ihn mit Suppe und würzt ihn mit Pfeffer. Damit er die Farbe nicht verliert, läßt man ihn bloß $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, oder:

In die Buttereinbrenn wird der Spinat gegeben, mit Suppe vergossen, wird schließlich Milch daran gegeben, kein Knoblauch, sondern etwas Pfeffer und 2—3 Stückchen Zucker.

Von jungen Brennesseln sowie von Blättern der Burgundenrübe kann man zeitlich im Frühjahr Spinat kochen. Mehldick darf der Spinat nicht sein.

Kopf- oder Hänptel-Salat. (Laitue.)

Um diesen mit Essig und Del anzumachen, wird er in vier Theile geschnitten, mit sehr viel Wasser ausgewaschen, ja man kann ihn kurze Zeit in einem Schaff Wasser stehen lassen, damit Schnecken, welche besonders nach Regenwetter gerne im Salate stecken, herauskommen und auf der Oberfläche des Wassers schwimmen.

Der gewaschene Salat wird in ein Reß zum Ablaufen gegeben — oder auch nur im Rudelesieb ablaufen gelassen.

Man macht ihn so an, daß er reich mit Del, sparsam mit Salz, mit Essig so angefeuchtet ist, daß er genügend sauer schmeckt und glänzend aussieht, aber keine Sauce in der Salatschüssel zu sehen ist.

Angemacht werden die Herzchen auf der Salatschüssel oben zierlich im Kranze gelegt. In Hälften oder Viertel geschnittene Eier, welche jedoch nicht zu hart sein dürfen, werden zierlich dazwischen gelegt.