

**Fischotter und Viber.** Gebraten. Der Schlegel oder ein anderes Stück eines eingebeizten Vibers oder Otters wird mit Sardellennudeln gespiet und beim Braten mit der Beize, Citronensaft, Butter und saurem Rahm begossen. Nach Geschmack kocht man in der Sauce noch Kapern mit.

Gedünstet. Man zieht dem Tiere die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt diese ein und dünstet sie mit Wurzelwerk, Gewürz, Butter und Citronenschalen. Indessen bereitet man eine braune Buttersauce, vergießt sie mit Wasser oder Erbsenbrühe, säuert mit Citronensaft, passiert sie und kocht darin das Fleisch auf.

**Krabben** (Crevettes, Garnellen, Granaten). Dieselben sind bei uns meistens schon gekocht erhältlich. Wenn nicht, so kocht man sie wie die Krebse und verspeist sie mit ihrer weichen Schale. Man serviert sie mit Essig und Öl. Auch gibt man sie als Aufputz zu Spargel oder Fische oder mischt sie zu gedünstetem Reife. Man verwendet sie ferner zu Ragoûts oder Pastetchen wie Krebse, und kann auch aus ihrer Schale eine Krabbenbutter wie Krebsbutter bereiten, welche zu Saucen verwendet wird. Auch gibt man die gekochten Crevettes kalt mit Aspik und Butter garniert als Vorspeise.

**Gefüllte Schnecken.** Siehe unter: Warme Vor- und Zwischen Speisen.

## Kalte Saucen.

**Essig-Kren** (Meerrettig). Man puht und wäscht den Kren und reibt einen Teller voll davon, gibt ihn in die Saucière, schüttet 2—3 Löffel voll kochender Suppe darüber und läßt ihn auskühlen. Dann rührt man etwas Salz, Essig und Öl darunter. Letzteres kann man auch weglassen. Manche lieben es auch, wenn man die Sauce mit fein geschnittenem Schnittlauch und Paprika obenauf bestreut.

**Äpfel-Kren.** Einige geschälte Äpfel werden gerieben und gleich mit Essig vermischt, damit sie nicht braun werden. Man zuckert sie etwas und gibt 2—3 Löffel geriebenen Krens dazu. Manche ziehen es vor, die Äpfel vorher zu braten oder zu dünsten und dann zu passieren.

**Eier-Kren.** Zwei hartgekochene Dotter passiert man, verrührt sie mit Essig, und Öl, gibt etwas Salz, Zucker und eine Hand voll geriebenen Krens dazu.

**Kalter Erdäpfel-Kren.** Gesottene, heiß geriebene Erdäpfel werden mit Essig, Öl und Salz zu einer dickflüssigen Sauce verrührt und zum Schluß wird geriebener Kren dazugegeben.

**Kalter Mandel-Kren.** 14 dkg geschälter Mandeln werden auf der Maschine gerieben, mit 3 hartgekochten passierten Dottern, Essig, Öl, Salz und etwas Zucker gut verrührt und dann 2 Eßlöffel voll geriebenen Krens dazugegeben.

**Kalter Kren** (Meerrettig). Man läßt eine Hand voll Semmelbröseln mit wenig Wasser oder kalter Suppe erweichen, rührt Essig, Öl und Salz gut damit ab, zuckert etwas, gibt ziemlich viel geriebenen Kren dazu und richtet die Sauce gleich an. Nach Geschmack streue man noch etwas fein geschnittenen Schnittlauch darüber. Die Sauce kann auch auf folgende Art gemacht werden. Man reibe von einer Semmel die Rinde weg und erweiche die Krume (Schmolle) in Milch, drücke sie gut aus und rühre Essig, Öl und Kren dazu.

**Kalte Schnittlauch-Sauce.** 6 hartgekochte Dotter werden mit einer halben abgerindeten, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmel passiert,

dann mit 1 rohen Dotter fein verrührt, mit Essig und Öl verdünnt, gesalzen, ein Stäubchen Zucker und viel fein geschnittener Schnittlauch dazu gemengt.

Oder: 3 hartgekochte Dotter, von 3 Semmeln die Krume (Schmolle) in Wasser weichen und passieren, 2 Eßlöffel Zucker, Essig, Öl und Salz, viel feingeschnittenen Schnittlauch und 1 Schale Wasser dazu.

**Kalte Kräuter-Sauce.** Man nehme ein kleines Büschel Schnittlauch, ebenso viel Petersilie und Bertram, Sauerampfer, Dillkraut, Borretsch, 3 schöne Salatblätter und hache alles sehr fein mit dem hartgekochten Weissen eines Eies zusammen. Den hartgekochten Dotter zerreibt man mit dem Messer sehr fein, rührt Essig und Öl und einige Löffeln sauren Rahmes dazu, gibt die ungekochten, gehackten Kräuter und allen Kräuter-saft, der am Brette sich sammelte, dazu. Man stellt die Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Essen kalt, doch darf sie vor Kälte nicht stocken.

**Kalte Apfel-Sauce.** 2 rohe Äpfel und 2 gekochte Erdäpfel, sowie gut gepuzte Sardellen werden fein würfelig geschnitten und 1 Häuptel Zwiebel nebst 4 hart gekochten Eiern fein gewiegt. Man mengt alles zusammen und rührt es mit Essig, Öl und etwas Pfeffer nach Geschmack ab.

**Apfel-Sauce anderer Art.** 4—5 geschälte Borsdorfer Äpfel reibt man und vermischt sie mit 1 Löffel voll Citronenzucker. 1 Eßlöffel voll französischen Senfs verrührt man mit einer Prise weissen Pfeffers und Salz und träufelt nach und nach 2 Eßlöffel voll feinen Öls dazu, worauf man die geriebenen Äpfel beifügt und die Sauce mit etwas Citronensaft oder gutem Essig abschärft.

**Kettich-Sauce.** Einige große, schwarze Kettiche werden gewaschen, auf einem feinen Reibeisen gerieben, mit Salz, Essig und feinem Öl vermischt. Man gibt diese Sauce zu Pöckel- oder Rindfleisch.

**Kalte Petersilien-Sauce.** Man vermischt Citronensaft mit Öl, Senf, Salz und Pfeffer und gibt fein gehackte grüne Petersilie, Kerbelkraut, Borbeerblätter und Schnittlauch hinein.

**Sauce à la génoise.** Petersilienblätter, Pimpinelle, Kerbelkraut, Bertram, und Schnittlauch, alles fein gehackt, werden im Mörser fein gestoßen, ausgepresst und der Saft aufgehoben. Pistazien und Pignolien werden, nachdem erstere geschält wurden, auch fein gestoßen, mit rohen Dottern vermischt, dann wird nach und nach Öl und Essig zuletzt der Kräuter-saft hinzu gegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

**Senf-Sauce.** 3 rohe Dotter und 1 Eßlöffel voll französischen Senfs werden gut abgetrieben, tropfenweise so viel feines Tafelöl dazu gerührt, bis die Sauce dicklich wird, dann gibt man etwas fein gestoßenen Zucker und einen Eßlöffel voll guten Essigs dazu.

**Senf à la Diable.** Man mischt gleich viel französischen Senf und Zucker, verdünnt mit rotem Weine, rührt einige Löffeln Öl und Citronensaft dazu.

**Fricassée-Sauce.** Man gibt in ein Schneebecken 3 rohe Dotter,  $\frac{1}{8}$  1 feinen Öl, ebensoviel zerschlichenes Aspik, den Saft von 1 Citrone, Salz und weissen Pfeffer, schlägt nun diese Mischung auf dem Feuer so lange, bis sie zu steigen beginnt, und peitscht fort, bis sie erkaltet. Man läßt sie in einem glatten geraden Model stocken, stürzt sie heraus und sticht kleine Formen zur Garnierung eines Fisches zc. aus. Die Sauce kann man auch warm zu einem Fische geben.

**Kalte Mandel-Sauce.** Geschälte, gestoßene Mandeln werden mit Öl, etwas zerdrücktem Knoblauch, Weinessig und Salz vermischt.

Oder: Man vermischt die Mandeln mit hartgekochten Dottern, geriebenem Kren, Essig und Öl zu einer seimigen Sauce.

**Salat-Sauce I.** 2 hartgekochte und 1 rohen Dotter zerreibt man mit 1 Kaffeelöffel Essig, fügt unter fleißigem Rühren 1 Löffel Senf, eine Messerspitze weissen

Pfeffers, 2 gehackte Schalotten, 2 Kaffeelöffel gehackten Estragons, ein wenig Salz, 4 Eßlöffel feinen Nixeröls, 1 Löffel Rotwein und 2—3 Eßlöffel feinen Essigs bei.

**2.** Zu grünen Salaten oder Wurzelalat verrührt man hartgekochte Dotter oder auch frische, mit viel nach und nach dazu gemischtem Öl, dem nötigen Salz und feinem, nicht zu scharfem Essig, schüttet die Sauce auf den Boden der Salatschüssel, tut den Salat hinein und mischt gut untereinander.

**3.** Einige hartgekochte, durchgestrichene Dotter verrührt man nach und nach mit einigen Löffeln feinen Öls, nach Belieben auch einem Löffel französischen Senfs, Essig, fein gehackter Zwiebel, Estragon, Schnittlauch, einigen Kapern, Pfeffer und Salz. Die Sauce eignet sich zu Fleischsalaten aller Art. Man kann auch rohe Dotter und zu Salaten auch eine Mayonnaise oder Rémoladen-Sauce verwenden.

**Englische Salat-Sauce. 1.** 1 hartgekochter Dotter wird mit einem Kochlöffel zerrieben, mit einem Löffel Senf, einer Messerspitze weißem Pfeffer, eben so viel gestoßenem Zucker und Cayennepfeffer vermischt und nach und nach mit 1 Löffel Öl, 5 Löffeln dicken, sauren Rahmes und 2 Eßlöffel Essig verrührt.

**2.** 2 hartgekochte Dotter werden mit 1 frischgekochten, zerdrückten Erdpapfel, 1 Löffel Essig,  $\frac{1}{2}$  Löffel Champignons-Ketchup,  $\frac{1}{2}$  Löffel Harvey-Sauce, etwas Pfeffer und Salz, 3 Löffeln saurem Rahm, 3 Löffeln Öl und etwas Zucker vermischt.

**3.** Man vermischt 1 rohen Dotter mit etwas Salz, weißem Pfeffer, einigen Löffeln Öl, 1 Löffel Sardellen-Essenz und 2 Löffeln Essig.

**Kalte Wild-Sauce.** Man reibt an 2 Citronen mit einem Stücke Zucker die Schalen ab und stößt diesen abgeriebenen Zucker sehr fein, vermengt ihn mit einer kleinen, feingehackten Zwiebel, 4 hartgesottene, passierte Dottern, dem Saft der 2 Citronen und mit 20 fein gestoßenen Wachholderbeeren. Nun verrührt man das Ganze nach Geschmack mit Essig und Öl und passiert es durch ein Sieb.

**Kalte einfache Sauce zu Wildpret.** 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Kaffeelöffel französischen Senfs, verrührt man sehr fein mit dem Saft von 1 Citrone.

**Kalte Sardellen-Sauce.** Man reinigt 15 dkg Sardellen, stößt und passiert sie und rührt sie mit 2—3 Dottern sehr gut ab, gießt nach und nach 20 dkg Öl, den Saft von 4 Limonien und etwas Essig hinzu. Die Sauce muß fein aber dicklich sein.

**Kalte Sardellen-Sauce mit harten Dottern.** 4 Löffel Öl, 1 Löffel Zucker, 4 hartgesottene, passierte Dotter, der Saft von 2 Citronen und 4 fein gewiegte, passierte Sardellen werden gut untereinander gerührt und nach Belieben auch etwas Senf dazu gegeben.

**Kalte Sardellen-Sauce mit Semmel.** 3 Stück gepuzte, fein geschnittene Sardellen, 3 hartgekochte Dotter, etwas grüne Petersilie und eine in Wasser erweichte, gut abgerindete und ausgedrückte Kaiser-Semmel, sowie etwas Zwiebel, werden zusammen durch ein Sieb in einen Weidling passiert, und mit Essig und noch etwas Wasser verrührt, doch muß die Sauce so dick bleiben, daß sie nicht vom Kochlöffel abrinnt. Man gibt noch 2 Eßlöffel voll Öl, Pfeffer und Salz dazu und verrührt alles gut. Je nach Geschmack gebe man etwas Zucker zur Sauce.

**Falsche Tomina-Sauce.** 8—10 St. Sardellen reinigt und stößt man und passiert sie mit 15 dkg Öl, worauf man sie mit dem Saft von 1—2 Citronen säuert.

**Caviar-Sauce. 1.** 4—5 hartgekochte Dotter werden passiert, mit Essig und Öl abgerührt; nun mengt man noch 4—5 Kaffeelöffel voll Caviars hinzu.

**2.** 2 Eßlöffel voll feinen Öls, 1 Eßlöffel voll feinen Essigs, gehackte grüne Petersilie und Schnittlauch werden vermischt und zuletzt Caviar hinzugerührt.

**Cumberland-Sauce. 1.** In Streifen geschnittene Schale von Orangen und Citronen werden in Wasser gekocht, mit Ribisel-Gelee, gestoßenem Ingwer,

Cayenne-Pfeffer, Madeira, etwas abgeriebener Drangenschale, Citronen- und Drangensaft, 1 Tropfen Essig und 2 Löffel voll Senf vermischt. Man kann zuletzt noch 2 Löffel voll fein gehackter Schalotten beimgen. Diese Sauce gibt man namentlich zu Wildschweinsfleisch und Wildschweinskopf.

**2.** 6 Eierdotter werden hart gekocht und passiert, wobei man einige Tropfen Oles mitpassiert. Hierauf rührt man 1 Löffel Hagebuttensalse und 1 Löffel Marillensalse sehr fein ab, mengt die Salse zu den passierten Dottern, fügt noch etwas Estragoneßsig, etwas Salz, viel Drangen- und Citronensaft und etwas Wildpret-Sauce bei. Diese Sauce kann zu jedem Wildpret serviert werden.

**3.** 4 Kaffeelöffel voll Hagebuttensalse werden mit dem Saft einer Orange und 1 Messerspitze voll englischen Senfs vermischt. Wird zu Wildpret serviert.

**4.** 5 Löffel Ribisel-Gelée, etwas Rotwein, 1—2 Löffel englischen Senfs, der Saft von 2 Drangen und etwas fein gehackte Drangenschalen werden gut vermischt.

**Diplomatenauce.** Marillensalse verrührt man mit etwas Kremserseuf, wenig Weißwein, etwas fein geschnittener Limonenschale und -Saft und etwas Pfeffer.

**Falsche Cumberland-Sauce.** Einige Löffel voll Hagenbuttensalse werden mit Citronensaft und Essig gut verrührt, etwas Pfeffer, Salz und Wasser beigemengt.

**Englische Valbino-Sauce.** 2 fein gehackte Schalotten werden mit 2 Löffeln voll feinen Oles verrührt, mit 2 Löffeln voll Senf, Salz, Essig und etwas Champignons-Soya vermischt und tüchtig geschlagen.

**Judische, kalte Sauce.** 4 Äpfel werden geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. 2 kleine Zwiebeln, eine rohe, geschälte und entkernte Gurke, 3 Paradiesäpfel, 10 grüne Paprikaschoten werden sehr fein gehackt und alles zusammen mit  $\frac{3}{4}$  l Weinessig übergossen und gesalzen.

**Wildschweinskopf = Sauce.** Ribisel-Gelée wird mit Portwein oder sonstigem starken Weine, Senf, Drangensaft und -Schale, Pfeffer, Salz und fein gehackten Schalotten vermischt und zu einem Wildschweinskopf gegeben.

**Chaudau-Sauce.** 5 Eierdotter und 1 Kaffeelöffel voll Mehl werden mit 5 Eßlöffeln voll Wasser und 4 Löffeln voll Vertrameßsig in einem Topfe am Feuer gesprudelt, bis die Masse dick ist, dann mengt man 3 Kaffeelöffel Senf, etwas Salz, 6 Eßlöffel zerschliches Aspik und tropfenweise 2 Eßlöffel Öl darunter. Man gibt die Sauce noch lauwarm über fein aufgeschnittenes, gebratenes Kalbfleisch, welches während des Bratens mit Essig bespritzt wurde, und läßt die Speise einige Stunden stehen, bevor man sie zu Tische gibt.

**Kalte Teufels-Sauce. 1.** Man vermischt hartgekochte Dotter, nachdem sie durch ein Sieb gestrichen wurden, mit Senf, Öl, Weinessig, Salz, Zucker und fein gestoßenen Wachholderbeeren.

**2.** Man rührt rohe Dotter mit feinem Öle zu einer glatten, dicken Sauce und mischt Rotwein, fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, Senf, Paprika, Salz, Citronensaft und etwas Zucker dazu.

**Weißer Sulz-Sauce** (Chaud-froid). Weißer Coulis wird mit Geflügel-Essenz, mit Aspik und Glace eingekocht, durchpassiert und erkalten gelassen.

**Brauner Sulz-Sauce** (Chaud-froid, brun). Entfettete braune Coulis wird mit Aspik und Glace eingekocht, durchpassiert und erkalten gelassen.

**Brauner Wild-Sulz-Sauce mit Hasenblut** (Chaud-froid à la chasseur). Brauner Coulis vermischt man mit Aspik und Wildpretglace, kocht alles zusammen und gibt schließlich noch etwas Hasenblut dazu.

**Weißer Sulz-Sauce mit Paradies-Äpfeln** (Chaud-froid à la purée de tomates). Zu obiger weißer Sulz = Sauce mischt man mehrere Löffel voll Paradiesäpfel-Marmelade.

**Mayonnaise von rohen Dottern.** Man berechnet für 1 Person 1 Dotter. Bei einer größeren Zahl von Personen rechnet man einige Dotter weniger, z. B. bei 12 Personen nur 10. Man gibt in einen Weidling 4 Dotter, rührt diese mit einem Birkenbeserl oder einer Schneerute mit etwas Salz sehr rasch, bis sie dicklich zu werden beginnen und rührt hierauf 4 Tropfen feinsten Oles darunter, dann rührt man noch eine Weile, gießt wieder 4 Tropfen Öl dazu u. s. f. bis die Mayonnaise sehr fest und dick geworden, dann erst darf man löffelweise das übrige Öl zugießen. Man bedarf zirka  $\frac{1}{6}$  l Öl zu dieser Menge. Hierauf tropft man von 1 Citrone den Saft und 1 Löffel voll feinsten Essig-Essenz dazu und würzt die Mayonnaise noch mit fein gestoßenem weißen Pfeffer und Salz. Dotter und Öl sollen sehr kalt sein, dadurch wird das raschere Dickwerden befördert. Bis zum Gebrauche stellt man sie kalt.

**Mayonnaise.** 6—8 Dotter werden gekocht, mit Del abgedrückt und passiert. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 10 dkg Butter, läßt sie langsam zergehen, doch darf sie ja nicht braun werden, dann gibt man 3 Löffel Mehl hinein, verrührt es gut, gibt nach und nach nur so viel Suppe hinzu, daß es so dick bleibt, um nicht mehr vom Löffel zu fließen, läßt es noch etwas verkochen, dann auskühlen, gibt die passierten Dotter dazu und verrührt alles mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz.

**Geschlagene Mayonnaise.** (Weiße Mayonnaise) 3 dl nur flüssig gemachten, aber nicht erwärmten Aspiks werden mit 3 dl Öl, etwas Vertrameffig, dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Limonie, etwas Salz, mit der Schneerute in einem Becken an einem kühlen Orte gut geschlagen, bis die Masse dick und schaumig wird.

**Grüne Mayonnaise 1.** 5 hartgekochte Dotter werden passiert, mit Essig, Öl, Zitronensaft und Salz gut verrührt und mit gekochtem, durchpassiertem Spinat schön grün gefärbt.

**2.** 6 hartgekochte Dotter werden mit fein geschnittenem Schnittlauch, Peterfilie und Vertramblättern durch ein feines Sieb gestrichen, mit 3 Löffeln Del abgerührt, mit 3 Eßlöffeln Essig und 3 Löffeln französischen Senfs, sowie 8 Löffeln zerschlichenen Aspiks noch vermengt, etwas gepfeffert und gesalzen und über gekochtes Bries oder kaltes Geflügel gegossen. Man ziert mit Aspik.

**Französische Mayonnaise.** Zerlassenes Aspik wird mit einigen Tropfen Öl, grobem Pfeffer und feinem Essig vermischt und mit der Schneerute tüchtig geschlagen, bis die Masse weiß und schaumig wird.

**Mayonnaise mit Butter.** (Auch zu Hummern zu verwenden.) 1 Stückchen Butter wird mit 2 hartgekochten und 2 rohen Dottern, etwas feinem Salz  $\frac{1}{2}$  Stunde lang abgetrieben, dann tropfenweise  $\frac{1}{4}$  l Öl, etwas zerschliches Aspik, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Limonie, etwas Essig und weißer Pfeffer dazugegeben. Der Hummer wird mit dieser Sauce übergossen und mit Salat, gehacktem Eiweiß und Aspik garniert.

**Kerbelkraut-Mayonnaise.**  $\frac{1}{4}$  l zerlassenen Aspiks schlägt man in einem Schneekessel mit einer Schneerute bis es einen festen Schnee bildet, gießt tropfenweise  $\frac{1}{16}$  l Öl hinein, sowie den Saft von 1 Citrone und nach Geschmack Estragon-Essig, salzt, pfeffert und zuckert etwas und fügt noch fein gewiegtes Kerbelkraut hinzu.

**Mayonnaise à l'italienne.**  $\frac{1}{2}$  gekochtes Kalbshirn wird durchpassiert. 4 rohe Dotter und 1 Löffel voll Senf hinzugerührt, nach und nach Öl und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehackte grüne Peterfilie beigemengt.

**Mayonnaise mit Wildpretsaft.** Man rührt unter Mayonnaise von rohen Dottern, Öl und Essig, kurz eingekochten Wildpretsaft und würzt sie noch mit Senf, Zitronensaft und weißem Pfeffer.

**Mayonnaise à l'espagnole.** Man rührt eine gewöhnliche Mayonnaise aus rohen Dottern mit feinem Tafelöle und fügt fein gehackten Schinken und Paprika nebst Essig und Salz hinzu.

**Hamburger Mayonnaise.** Mehrere hartgekochte Dotter werden durchpassiert mit nach und nach dazu getropftem Öle verrührt und dann an einer Citrone abgeriebener, fein gestoßener Zucker, Bertrameßig, helle gute Suppe, einige Löffel Madeira, Salz, Senf und Cayenne-Pfeffer beigemengt.

**Selgoländer-Mayonnaise.** Man läßt einige fein gehackte Schalotten in Butter anlaufen, rührt Mehl darunter und wenn dieses etwas erwärmt ist, vergießt man mit guter, kräftiger Suppe, läßt alles zu einer dicklichen Sauce verkochen, würzt sie mit weißem Pfeffer und Bertram-Eßig und rührt einige Dotter dazu, und wenn diese nicht mehr roh sind, nimmt man die Sauce vom Feuer und rührt sie bis zum Erkalten. Hierauf rührt man ziemlich viel feines Öl darunter und streicht die Mayonnaise durch ein Sieb. Man gibt sie zu Fisch- und Fleischspeisen.

**Chaudéau-Mayonnaise.** 5 Dotter, 6 Löffel Öl, 4 Löffel Bertram-Eßig, 1 Löffel Wasser, 1 Kaffeelöffel Senfmehl sprudelt man gut zusammen, gibt alles aufs Feuer und schlägt es mit der Schneerrute so lange, bis es zu steigen beginnt. Dann nimmt man den Chaudéau vom Feuer weg, stellt ihn in kaltes Wasser und schlägt noch eine Weile fort, bis die Mayonnaise kalt wird. Die Portion genügt für 12—16 Muscheln und wird über Fisch oder kalten Braten zc. gegeben.

**Pikante Mayonnaise.** Man macht von 5 rohen Dottern eine Mayonnaise mit feinem Öle, wie oben bei „Mayonnaise von rohen Dottern“ angegeben und mengt, nachdem sie dick geworden, guten Eßig, 4 durchpassierte Anchovis, Appetit-Silbs oder Sardellen und 1 Eßlöffel voll fein gewiegter Kapern, Petersilie und Schnittlauch nebst Salz dazu.

**Gekochte Mayonnaise 1.** In einem Topfe oder Becken gibt man 6 Dotter, 12 Löffel Suppe, 6 Löffel Eßig, etwas Pfeffer, Salz, Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Senf. Dies alles wird zuerst gut gesprudelt, dann aufs Feuer gestellt und nur so lange darauf geschlagen bis es einmal aufkocht, worauf man die Masse in einen Weidling schüttet und so lange rührt, bis sie kalt und dick wird.

**2.** 9 Dotter, 9 halbe Giguken (halbe Eischalen) voll Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Gucken voll Estragon-Eßig, eben so viel Öl, etwas ganzen Pfeffer, Salz nach Geschmack; dies alles wird zusammen am Feuer gesprudelt, bis es aufkocht, dann weggenommen und so lange gerührt, bis die Masse abgekühlt ist. Diese Masse genügt um 3 Hühner zu überziehen.

**3.** 3 rohe Dotter werden mit 3 Löffeln zerschlichenen Aspiks, 2 Löffeln feinsten Oles und 1 Löffel Eßig in einem Schneebecken auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick wird, hierauf auf dem Eise oder in kaltes Wasser gestellt, weiter geschlagen und zum Stocken in einen geraden Model gegossen. Diese Mayonnaise läßt sich zierlich ausstechen.

**Mayonnaise mit Obers.** Man kocht eine weiße Rahm-Sauce (Béchamel), verrührt sie mit Dottern, gibt nach und nach Öl, Citronensaft, 1 Löffel voll Eßig und guten Senf dazu.

**Mayonnaise mit Obersschaum.** Zerschlichesenes Aspik schlägt man mit eben so viel Öl, etwas Citronensaft, ganz wenig Eßig sehr schaumig, gibt einige Löffel voll Obersschaumes, Salz und Pfeffer hinzu und verrührt alles gut.

**Spanische Mayonnaise.** Man macht zuerst eine Mayonnaise von rohen Dottern und Öl, rührt einige Löffel gekochten, fein gehackten Schinkens, etwas zerdrückten und passierten Knoblauchs dazu und würzt mit Paprika (Spanischer Pfeffer).

**Erdäpfel-Mayonnaise.** Drei Erdäpfel werden heiß passiert und in einer kalt gestellten Schüssel mit 3 rohen Dottern flaumig abgetrieben; man fügt löffelweise 12 dkg feinsten Oles hinzu, würzt mit Pfeffer und Salz und gibt so

viel Essig dazu, daß die Mayonnaise eine angenehme Säure bekommt und breitartig wird. Man garniert mit dieser Mayonnaise kalt aufgeschnittenen Braten.

**Kalte Caviar-Sauce.** 2 Eßlöffel voll feinen Oles und 1 Eßlöffel feinen Essigs werden mit gehackter grüner Petersilie und Schnittlauch vermischt und zuletzt Caviar hineingerührt.

**Hummer-Rogen-Mayonnaise.** Hartgekochte Dotter werden mit gekochtem Hummer-Rogen, Senf und Essig fein gestoßen, durchpassiert und mit Mayonnaise von rohen Dottern vermischt.

**Mayonnaise mit Curry.** Zu Mayonnaise von rohen Dottern gibt man nach Geschmack Curry-Pulver dazu.

**Rote Sauce.** 1 Hummer-Rogen und Hummermark werden mit einigen rohen und einigen gekochten Dottern, Öl, Essig und Senf vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, am Feuer glatt verrührt, zuletzt gibt man noch fein gehackte Schalotten, Petersilie und Bertramblätter dazu und läßt dies nur wenig mitkochen. Die Sauce wird auf Eis gestellt und kalt zu einem gekochten Hummer beigegeben.

**Sauce Homarde.** 5 Dotter rührt man mit etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  1 tropfenweise zugegossenen Oles, gibt etwas englischen Senf daran, kleinwürfelig geschnittenen Hummer, die fein gehackten Eier desselben (um die Sauce damit zu färben), säuert nach Geschmack mit Citronensaft und fügt noch ein wenig Caviar hinzu.

**Sauce Ravigote.** Zu Mayonnaise von rohen Dottern mischt man recht feingeschnittene, kleine Gurken, Oliven, Kapern, Sardellen, Citronenschalen und Saft und fein gewiegte grüne Petersilie. — *Der:* Man gebe zu Mayonnaise von 2 rohen Dottern 1 Hand voll fein gewiegter Suppenkräuter, wie: Petersilie, Korbkraut, Sauerampfer und Schalotten, etwas fein gewiegte Citronenschale, einige fein gewiegte, in Essig conservierte Champignons oder andere Schwämme, passiere das Ganze und verdünne die Sauce mit Essig, Öl und Limonensaft. Diese Sauce wird namentlich zu Fischen gegeben.

**Sauce tartare 1.** 6 Eier werden hart gekocht. Das Weiße wird entfernt. Die Dotter passiert man und rührt sie hierauf in einem Weidling mit Öl, etwas Essig und einigen Löffeln französischen Senfs gut ab, gibt ein Stäubchen Zucker, etwas Cayenne-Pfeffer, fein gehackte Zwiebel und Petersilie und einige Tropfen Wassers dazu.

**2.** Man macht eine Mayonnaise von rohen Dottern und rührt einige Löffel französischen und Kremser-Senfs nebst etwas Bertram-Essig dazu.

**3.** 6 Stück Sardellen werden gepuzt, fein gewiegt und mit 6 hartgekochten Dottern und 1 in Milch erweichten Semmel durchpassiert, mit Essig und Öl verrührt und 1—2 Löffel französischen Senfs dazugegeben.

**4.** Man mischt zu einer Mayonnaise von rohen Dottern grob gehackte Pfeffergurken, gehackte Kapern, fein gehackte Petersilie und feinen Senf.

**Sauce rémolade 1.** Man hackt grüne Petersilie, einige Schalotten, 1 Knoblauchzehe oder Schnittlauch, einige Sardellen und Kapern fein zusammen, gibt etwas Senf dazu, rührt nach und nach ziemlich viel Olivenöl darunter, bis sich die Sauce bindet, zuckert ein wenig und säuert nach Geschmack mit Citronensaft.

**2.** Man passiert 4 hartgekochte und 1 rohen Dotter mit 1 Löffel Senf und 1 Löffel Öl und vermennt sie mit folgenden fein gewiegten Zutaten: Schalotten, grüne Petersilie, Schnittlauch, 1 kleine Gurke, 1 Löffel voll Kapern, fügt noch etwas Caviar, 6 Löffel Öl, etwas Citronensaft oder Bertram-Essig, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu und verrührt das Ganze zu einer geschmeidigen Masse.

**3.** Man hact folgende Ingredienzien sehr fein zusammen: 4 kleine Essig-  
gurken, 2 Stück Pfefferoni, 5 Stück Schalotten, 1 Eßlöffel voll Kapern, etwas  
grüne Peterfilie, Kerbelkraut und von  $\frac{1}{6}$  Citrone die Schale und stellt dies  
einstweilen bei Seite. Nun treibt man 5 Dotter gut ab, rührt anfangs tropfen-  
später löffelweise Öl, im ganzen  $3\frac{1}{2}$  dl, dazu, bis die Masse dick wird, träufelt  
noch den Saft von 2 Citronen und 4 Eßlöffel voll zerschlichenen Aspiks dar-  
unter, mengt nun das Zusammengehackte und 1 Messerspitze voll Cayenne-  
Pfeffers bei, zuckert ein wenig und stellt die Sauce bis zum Gebrauche aufs Eis.

**4.** 4 hartgekochte Dotter werden mit 3 gepuzten, gehackten Sardellen durch  
ein Haarsieb passiert. Dann rührt man das Passierte mit einem Eßlöffel voll  
französischen Senfs sehr schaumig 5—10 Minuten lang, fügt nach und nach 5 Eß-  
löffel voll feinsten Tafelöles bei, würzt mit Salz, etwas Kräuter- oder Wein-Essig  
und Citronensaft, einer Prise weißen Pfeffers, sowie mit einem Kaffeelöffel  
voll feingeschnittenen Schalotten, Kerbelkraut, Peterfilie, Kapern und Bertram  
und einer Prise Zucker und schließlich gießt man noch 4 Eßlöffel voll flüssigen  
Aspiks dazu. Nachdem Alles gut verrührt ist, füllt man die Sauce in eine Glas-  
schüssel und läßt sie stocken. Man legt kernweich gekochte Eierhälften darauf und  
ziert mit Oliven und Aspik.

**Bohnen-Sauce.** Siehe „Passierte Bohnen“ unter „Gemüse“.

**Wachholder-Sauce zu Wildschwein.** Beiläufig 24 Wachholder-  
beeren werden gestoßen, die Hälfte einer Zwiebel fein geschnitten und beides  
mit zwei harten Dottern passiert. Dies rührt man mit etwas Citronenzucker,  
Öl, Pfeffer, Citronensaft und Kräutereffig gut ab und mischt noch 1 frischen  
Dotter mit Öl dick verrührt, dazu.

**Steyrische Mayonnaise.** 3 harte Dotter werden passiert und mit 2  
rohen Dottern gut verrührt, dann 1 Löffel voll Kremserseuf, etwas gestoßene,  
grüne Peterfilie, von  $\frac{1}{2}$  Citrone und von einer gestoßenen Schalotte der Saft,  
etwas weißer Pfeffer, Salz, etwas Zucker, 1 Löffel Öl, Essig und 4 Löffel  
zerlassenen Aspiks dazu gegeben. Man rührt alles am Eise glatt und fein ab.

**Rheinische Kräuter-sauce.** Peterfilie, Schnittlauch, Bertram, Pimpinelle,  
Borretsch, breitblättrige Kresse und Schalotten werden jedes für sich fein gehackt  
und von jedem ein Eßlöffel voll in eine Schüssel getan. Man fügt noch je ein  
Eßlöffel voll Senf, gestoßenen Zucker, Öl, Salz und Pfeffer bei, mischt alles  
gut und rührt es mit gutem Essig zu einer dicken Sauce.

**Kalte Butter-Sauce zu falschem Lachse.** 6 rohe Dotter, 7 dkg  
Sardellenbutter aus 5 Stück Sardellen gemacht, 3 Löffel Weimeffig sprudelt  
man auf der Glut, bis die Masse dick wird, schlägt noch während des Er-  
kaltens fort und rührt, wenn die Masse ganz kalt ist, tropfenweise Öl dazu.  
Im Ganzen aber 1 Glas voll Öl. Wenn die Mayonnaise dick ist, streicht  
man sie über das Fleisch oder einem Fische.

**Kalte Kräuter-Butter-Sauce.** Blanchierte und feingeschnittene, be-  
liebige Kräuter stößt man mit 1 Löffel voll Kapern, 5 gut gepuzten Sardellen  
und 3 hartgekochten Dottern, rührt nach und nach 12 dkg Butter in 8 dkg  
Öl dazu, säuert mit gutem, feinem Bertrameffig und stellt die Sauce bis zum  
Gebrauche auf Eis oder an einem kalten Orte.

**Grüne, kalte Butter-Sauce.** 3—4 Schalotten, etwas grüne Peter-  
filie und Bertram, 1 Löffel voll Kapern werden fein gewiegt und mit 2 hart-  
gekochten Dottern, 3 entgräteten Sardellen im Mörser fein gestoßen, passiert  
und mit 7 dkg flaumig gerührter Butter vermenget und noch 4 dkg feinsten  
Tafelöles, Essig, Salz und Pfeffer hinzugefügt und kalt gestellt.

**Einfache kalte Butter-Sauce.** Man rührt 4 rohe Dotter mit 7 dkg Butter gut ab, gibt tropfenweise 7 dkg Öl dazu, salzt und säuert mit Citronensaft oder feinem Vertramessig.

## Warme Saucen.

### Bereitung von Grund-Saucen.

**Butter-Sauce.** Man läßt ein Stück Butter nur zergehen, nicht heiß werden, rührt dann soviel Mehl dazu, als die Butter aufnimmt und wenn dieses etwas angelauten, vergießt man unter beständigem, energischem Rühren anfangs mit kalter, dann mit heißer Suppe und läßt dieselbe verkochen.

Oder: Man drückt ein Stück Butter mit Mehl mittelst eines Kochlöffels ab, verrührt, wenn beides gut gemischt ist, mit kalter Suppe, bis es dünn und fein ist und läßt hierauf unter beständigem Rühren aufkochen. Je nach Geschmack würzt man die Sauce mit weißem Pfeffer.

**Braune Butter-Sauce.** Man läßt 8 dkg Butter in einer Kasserolle zerfleischen und gibt so viel Mehl als die Butter annimmt — d. i. beiläufig 8 dkg — hinein, läßt es etwas anlaufen und gießt nach und nach zuerst kalte, braune Suppe und dann warme dazu, rührt alles sehr gut untereinander und läßt es gut verkochen. Hierauf salzt man etwas nach Geschmack.

**Weißer Butter-Sauce.** Wird wie obige gemacht, nur nimmt man zum Vergießen weißer Rindsuppe.

**Weißer Coulis.** (Kräftige lichte Sauce). Man lasse eine grobgeschnittene Zwiebel, Petersilie, Möhren, Sellerie und ein Stück mageren Schinkens, sowie Kalbfleischabfälle und Knochen in Butter rösten, gieße fleißig Suppe daran und achte darauf, daß alles licht bleibe, lasse gut verkochen und setze endlich die Suppe und vergieße mit derselben eine lichte Buttereinmach. Man passiere noch diese schmackhafte Sauce und rühre bis zur Verwendung, damit sich keine Haut bilde.

**Brauner Coulis.** Man läßt wie bei der „Weissen Coulis“ Fleisch, Schinken und Wurzelwerk rösten, nur etwas dunkler, staubt dann so viel Mehl darauf, als das Fett annimmt, läßt das Mehl gelb rösten, vergießt mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passiert das Ganze. Diese Sauce kann bei Verwendung mit Limoniensaft gesäuert werden.

**Zwiebel-Sauce.** In 7 dkg heißes Abschöpf Fett oder Schweineschmalz gibt man 2 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zuckers und läßt ihn dunkelbraun werden; dann läßt man ein Häuptel geschälter, fein nudelig geschnittener Zwiebel darin braun rösten, rührt noch 7 dkg Mehl dazu, läßt es ein wenig rösten, gießt dann einige Löffel kalter Suppe daran, verrührt alles gehörig und gießt schließlich noch soviel heiße Suppe dazu, daß zur ganzen Sauce beiläufig  $\frac{1}{2}$  l verbraucht wurde. Nun salzt und zuckert man noch die Sauce nach Geschmack und vor dem Anrichten passiert man sie. Manche geben auch etwas Essig dazu, doch das ist Geschmackssache. Die Sauce muß einen Glanz haben und die Farbe schön braun sein.

**Schalotten-Sauce.** Man läßt in 5—6 dkg Schweinmalz oder Abschöpf Fett 1 Löffel Zucker braun werden. 12—15 Stück gleichmäßige, haselnußgroße Schalotten schält man, gibt sie zum braunen Zucker und läßt sie unter vorsichtigem