

passiert. Dann staubt man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl daran, gießt mit Rotwein auf, gibt Zucker und Salz nach Geschmack dazu, richtet die Sauce an und gibt sie zu Tisch.

Nr. 271. **Weichselsauce.** Preis: 74 h.

Man macht von 4 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine sehr leichte Einmach und gießt sie mit Rotwein auf. Inzwischen dünstet man $\frac{1}{2}$ kg ausgelöste Weichseln mit Zucker, Zimt, Limonenschale und Wein weich, gibt sie hierauf zur Einmach, kocht die Sauce dann auf, salzt sie, prüft den Geschmack und gibt sie sodann passiert zu Tisch.

Nr. 272. **Stachelbeersauce.** Preis: 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Stachelbeeren werden überdünstet, dann bereitet man von 2 dkg Butter und 1 Kaffeelöffel Mehl eine Einmach, mischt die Stachelbeeren sowie Zucker, Salz und Wein, ferner einen Eßlöffel Rahm dazu, kocht die Sauce gut auf, passiert sie. prüft den Geschmack und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 273. **Apfelsauce.** Preis: 72 h.

Man dünstet Apfel weich und passiert sie dann. Nun rührt man das Passierte mit 1 Kaffeelöffel Mehl ab, verdünnt es mit Wein, mischt Zucker, Zimt und ein wenig Salz dazu, läßt es aufkochen und serviert die Sauce. Auf diese Art kann man von allem Obste, von Marillen, Zwetschlen etc. Saucen bereiten.

Kalte Saucen.

Nr. 274. **Schnittlauchsauce, 1. Art.** Preis: 1 K 4 h.

8 Eier werden hart gekocht, dann geschält und die Dotter durchpassiert. Zu dem Passierten rührt man Essig, Del und Salz dazu, so daß aus der Mischung eine dickliche Sauce entsteht; man verrührt sie gut und mischt feingeschnittenen Schnittlauch dazu, mengt alles gut durcheinander und gibt die Sauce zu Tisch. Auch kann man, um sie ausgiebiger zu machen, eine halbe abgerindelte, erweichte Semmel mitpassieren.

Nr. 275. **Schnittlauchsauce, 2. Art.** Preis: 72 h.

Selbe wird wie obige bereitet, nur kocht man 5 Eier hart, rührt die passierten Dotter mit Essig, Salz und Del zu einer dicken

Sauce, schneidet das Eiweiß fein zusammen, mischt es mit geschnittenem Schnittlauch zu dem Passierten, verdünnt die Mischung noch mit Essig und Öl und gibt die Sauce zu Tisch.

Nr. 276. **Schnittlauchsauce, 3. Art.** Preis: 84 h.

In einen Schneefessel gibt man 6 Dotter, ein halbes $\frac{1}{16}$ l Öl, Essig, Wasser, Zucker und Salz nach Geschmack, sprudelt diese Masse gut durcheinander und schlägt sie auf dem Dunst zu einer festen Masse, dann wird diese weiter geschlagen, bis sie ganz erkaltet ist. Vor dem Gebrauche wird sie auf das Eis gestellt und zu Tisch mit Schnittlauch bestreut.

Nr. 277. **Sardellensauce.** Preis: 80 h.

Man passiert 3 gepuzte Sardellen mit einer in Wasser geweichten Semmel und mit 3 hart gekochten Dottern. Nun vermischt man das Ganze mit Salz und ein wenig Zitronensaft, Essig und Öl, rührt es gut zu einer dicken Sauce, mischt Pfeffer, wenn man will auch ein wenig Zucker dazu, stellt die Sauce dann an einen kalten Ort und serviert sie hierauf.

Nr. 278. **Kapernsauce.** Preis: 90 h.

Man schneidet Zwiebel, grüne Petersilie, Schnittlauch, Bertram und um 10 h Kapern fein zusammen. Dann entgrätet man eine Sardelle und kocht 4 Eier hart, schält sie hierauf und passiert sie dann mit der Sardelle durch ein Haarsieb. Nun mischt man zu dem Passierten das Feingeschnittene dazu, ferner Salz, Pfeffer, Essig und Öl, verrührt die Masse zu einer dicken Sauce, mischt eventuell ein wenig zerlassenen Aspik dazu, stellt sie kalt und serviert sie zu Fleisch, Fisch u. dgl.

Nr. 279. **Gurkensauce, 1. Art.** Preis: 76 h.

5 hartgekochte Dotter werden passiert. 2 Gewürzgurken und 2 Schalotten schneidet man fein zusammen, verrührt sie mit den passierten Dottern und gibt Salz, Pfeffer, Essig und Öl dazu.

Nr. 280. **Gurkensauce, 2. Art.** Preis: 80 h.

Man kocht 5 Eier hart und passiert die Dotter mit einem gekochten Eiweiß, sowie einer abgerindelten, erweichten Semmel, verrührt sodann das Passierte mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach

Geschmack zu einer dicken Sauce und gibt 1 geschälte, feingeschnittene Gurke, ferner Schnittlauch und um 4 h Kapern dazu, vermischt die Sauce gut und gibt sie dann zu Tisch.

Nr. 281. Gurkensauce, 3. Art. Preis: 1 K 4 h.

Man kocht um 6 h Kräuter für Sauce in Salzwasser weich und seigt sie ab. 1 Semmel weicht man in Wasser, drückt sie aus und kocht 4 Eier hart. Nun mengt man diese Masse, 1 Sardelle, um 4 h Kapern, 1 Kaffeelöffel französischen Senf und 2 Essiggurken dazu und stößt sie im Mörser zusammen, hierauf passiert man das Ganze, rührt es mit Salz, Essig und Öl zu einer dicken Sauce und stellt diese bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 282. Fiolensauce. Preis: 32 h.

$\frac{1}{2}$ kg Fiolen werden in Wasser sehr weich gekocht, und dann passiert, hierauf rührt man das Passierte mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach Geschmack, zu einer dicklichen Sauce und gibt sie dann mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 283. Kartoffelsauce. Preis: 20 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten mit Salz und Kümmel weich gekocht, hierauf noch heiß passiert und mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl nach Geschmack zu einer dicken Sauce gerührt und dann serviert.

Nr. 284. Senfsauce. Preis: 86 h.

6 hartgekochte Dotter werden passiert. Dann rührt man sie 10 Minuten mit Öl um 20 h, 2 Eßlöffeln Senf, Essig, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker zu einer dicken Sauce, stellt diese dann kalt und serviert sie hierauf mit Schnittlauch bestreut.

Nr. 285. Französische Sauce. Preis: 74 h.

$\frac{1}{16}$ l Aspil wird auf dem Herd aufgelöst und mit 3 Dottern im Schneekessel fein verrührt. Dann gibt man den Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und 2 passierte Sardellen dazu und schlägt die Masse, die jedoch nicht kochen darf, mit der Schneerute am Feuer zu einer dicken Sauce, nimmt diese vom Feuer weg und schlägt sie, auf Eis gestellt, wieder so lange, bis sie kalt ist. Man serviert die Sauce zu Fisch- und Fleischspeisen. Stehen darf sie nicht lange, da sie sonst so fest wie Käse wird.

Nr. 286. Kaviar Sauce. Preis: 1 K 28 h.

6 hartgekochte, passierte Dotter werden mit 4 Eßlöffeln Bertramessig, Öl, Salz, Limoniensaft, französischen Senf und Kaviar (40 h) zu einer dicken Sauce gerührt, hierauf an einen kalten Ort gestellt und dann mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

Nr. 287. Dotter Sauce. Preis: 92 h.

3 hartgekochte Dotter werden passiert. Dann rührt man drei rohe Dotter mit den passierten Dottern 10 Minuten. Nun mischt man $\frac{1}{16}$ l Schilcherwein, ferner Essig, Öl, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker nach Geschmack dazu, verrührt das Ganze, bis es steif wird (womöglich auf Eis), und gibt die Sauce dann zu Tisch.

Nr. 288. Sauerampfer Sauce. Preis: 80 h.

Um 8 h Sauerampfer wird von den Stengeln befreit, gewaschen und in Salzwasser gekocht. Dann kocht man 3 Eier hart, passiert sie mit Sauerampfer und einer erweichten Semmel. Nun rührt man 1 rohen Dotter gut ab, gibt das Passierte sowie Essig, Öl und Salz dazu, rührt es zu einer dicken Sauce, stellt sie kalt und serviert sie dann.

Nr. 289. Rettich Sauce. Preis: 30 h.

3 Stück mittlere, schwarze Rettiche werden geschält und mit dem Gurkenhobel fein geschnitten, dann gesalzen und eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann drückt man den Rettich aus, verrührt ihn mit Essig, Salz, Öl und etwas Zucker nach Geschmack zu einer dicken Sauce und streut, wenn die Sauce angerichtet ist, Schnittlauch darüber.

Nr. 290. Kräuter Sauce. Preis: 76 h.

3 hartgekochte Dotter werden mit in Salzwasser gekochten, abgeschwemmten, folgenden Kräutern (um 8 h zusammen): Petersilie, Kerbelkraut, Sauerampfer, Schalotten, Bertram und Schnittlauch, Kapern (4 h) zusammen im Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb passiert und mit Essig, Öl und Salz nach Geschmack zu einer dicken Sauce eine Viertelstunde gerührt und dann zu Tisch gegeben.

Nr. 291. Mayonnaise, 1. Art. Preis: 88 h.

In einem kleinen auf Eis oder in kaltes Wasser gestellten Weidling rührt man 6 dkg Butter flaumig ab, gibt nach und nach

4 rohe Dotter hinein und treibt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde ab. Hierauf rührt man $\frac{1}{16}$ l Mixeröl tropfenweise dazu, mischt Zitronensaft, eine Messerspitze weißen Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu und verrührt das Ganze so lange, bis es dicklich ist, stellt es dann auf Eis und serviert die Mayonnaise erst nach einer halben Stunde.

Nr. 292. **Mayonnaise, 2. Art.** Preis: 1 K 30 h.

Man kocht 3 Eier hart, schält sie hierauf und passiert die Dotter. Nun treibt man die passierten Dotter mit 3 rohen Dottern ab, zirka 15 Minuten, dann mischt man $\frac{1}{4}$ l feines Mixeröl tropfenweise hinein, ferner Salz, den Saft einer Zitrone nach Geschmack und Pfeffer, verrührt alles gut miteinander, stellt es hierauf auf Eis und serviert die Mayonnaise nach Angabe.

Nr. 293. **Mayonnaise, 3. Art.** Preis: 1 K 30 h.

Man rührt 5 Dotter in einer Schüssel auf Eis, bis sie ziemlich dick sind, zirka $\frac{1}{2}$ Stunde, dann mischt man tropfenweise $\frac{1}{4}$ l feines Mixeröl dazu, verrührt gut, gibt ein wenig Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer daran, verrührt nochmals gut, mischt eventuell $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Wispil hinein, weiters noch ganz wenig geschnittene Petersilie, stellt die Sauce dann auf Eis, läßt sie steif werden und serviert selbe dann zu Fisch, Huhn oder anderen Fleischspeisen. Durch unvorsichtiges Bereiten kommt es vor, daß die Mayonnaise zusammenrinnt. Um sie wieder in Ordnung zu bringen, nimmt man einen frischen Dotter, schlägt ihn mit der Schneerute 5 Minuten ab und gibt hierauf löffelweise unter fortwährendem Schlagen die geronnene Mayonnaise darunter, rührt sie gut ab und stellt sie bis zum Gebrauche auf Eis.

Nr. 294. **Mayonnaise, 4. Art.** Preis: 2 K 46 h.

6 Dotter rührt man zirka $\frac{1}{2}$ Stunde mit Zitronensaft, ein wenig Estragoneffig, Salz, einem Stäubchen Zucker, Pfeffer, ein wenig zerlassenen Wispil und mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l tropfenweise hineingegebenem Öl zu einer dicken Mayonnaise und stellt sie bis zum Gebrauche auf Eis.

Nr. 295. **Geschlagene Mayonnaise, 1. Art.** Preis: 98 h.

Man gibt in einen Schneefessel 6 Dotter, sprudelt sie mit $\frac{1}{8}$ l Wein, Essig, Pfeffer und Salz nach Geschmack gut ab, stellt die Masse auf einen Topf mit kochendem Wasser und schlägt sie mit der Schneerute, bis sie dicklich ist. Hierauf läßt man die Mayonnaise bis zum Servieren auf Eis stehen.

Nr. 296. **Geschlagene Mayonnaise, 2. Art.** Preis: 1 K 60 h.

4 Dotter, $\frac{1}{8}$ l Öl und Suppe und Essig nach Geschmack werden am Dunst zu einer Sauce geschlagen, dann werden eine kleine Gurke, Kapern, Zwiebel, grüne Petersilie und eine Olive sehr fein zusammengeschnitten, zur Mayonnaise gemischt, dieselbe mit Zitronensaft gesäuert, gesalzen, mit weißem Pfeffer gewürzt, hierauf durch ein Sieb passiert.

Nr. 297. **Mayonnaise zum Verzieren.** Preis: 70 h.

Man bereitet von 3 dkg Butter und 2 dkg Mehl eine lichte Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt ein wenig zerlassenen Aspik dazu, läßt dies überkühlen und rührt eine erweichte, ausgedrückte Semmel, Salz und Pfeffer dazu. Bevor die Mayonnaise fest wird, verziert man Angegebenes damit.

Nr. 298. **Summermayonnaise.** Preis: 2 K 50 h.

Von einem gekochten Hummer stößt man 15 dkg Fleisch und passiert es hierauf. Die Schalen röstet man mit feinem Öl rot, schöpft das so gewonnene Öl ab und stellt es kalt. Nun rührt man von 3 Dottern und $\frac{1}{4}$ l ausgekühltem Öl eine Mayonnaise, gibt das passierte Fleisch dazu, verrührt es gut, gibt die Mayonnaise in kleine Formerln, stellt sie kalt, stürzt sie dann heraus und serviert sie, mit Bogersalat garniert.

Nr. 299. **Krebsmayonnaise.** Preis: zirka 2 K.

Diese wird wie Summermayonnaise bereitet und auch so serviert.

Nr. 300. **Sauce Tartare, 1. Art.** Preis: 1 K 18 h.

Man schneidet 1 grüne Olive, 1 Sardelle, um 4 h Kapern, 1 Gewürzgurke, Petersilie und Schalotten sehr fein. Nun rührt man 3 Dotter mit $\frac{1}{4}$ l Öl, das man langsam hineintropfen läßt, ab, gibt englischen Senf, Salz, weißen Pfeffer, Estragonessig, Limonien-saft, Worcestersauce und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Wasser dazu, verrührt die Sauce gut, daß sie dicklich ist, und stellt sie dann auf Eis.

Nr. 301. **Sauce Tartare, 2. Art.** Preis: 80 h.

3 dkg Butter rührt man flaumig ab, gibt nach und nach 3 rohe Dotter hinein und treibt die Mischung $\frac{1}{4}$ Stunde ab, dann mengt man $\frac{1}{16}$ l Mixeröl tropfenweise hinein, ebenso $\frac{1}{4}$ Kaffe-

löffel französischen Senf, Salz, geschnittene Petersilie, Essig, Zitronensaft nach Geschmack, rührt die Sauce noch 10 Minuten und stellt sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche auf Eis.

Nr. 302. **Sauce Tartare mit Kapern.** Preis: 86 h.

Man schneidet um 6 h Kapern fein zusammen und passiert selbe mit 3 hartgekochten Dottern. Nun rührt man das Passierte mit Aixeröl, 1 Kaffeelöffel französischen Senf, Bertramessig und Salz nach Geschmack zu einer dicken Sauce, stellt sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde auf Eis und serviert sie hierauf. Will man sie grün haben, färbt man sie mit Spinattopfen.

Nr. 303. **Nationalsauce.** Preis: 1 K 46 h.

Man treibt durch das Drahtsieb ein Stückchen gekochten Karfiol sowie 3 gekochte Champignons und 1 dkg gekochte Trüffeln, Petersilie und Zwiebel. Nun rührt man Mayonnaise Nr. 294, gibt feingeschnittene Zitronenschalen und das Passierte dazu, vermengt es gut und stellt die Sauce bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 304. **Pikante Sauce.** Preis: 1 K 66 h.

1 Stückchen Karfiol, 3 Schwämme und 1 dkg Trüffeln werden gekocht, Petersilie und Zwiebel feingeschnitten, 1 Semmel erweicht und 2 Eier hartgekocht; dies alles wird dann durchpassiert. Nun rührt man Mayonnaise Nr. 294, vermengt damit um 6 h in Salzwasser gekochten, passierten Spinat, rührt das vorher Passierte dazu, nebst Essig, Salz und Pfeffer. Die Sauce muß hübsch dick und kalt gestellt sein.

Nr. 305. **Pikante Sauce.** Preis: 1 K 92 h.

Diese Sauce wird wie obige bereitet und mit 2 dkg Kaviar vermischt.

Nr. 306. **Pikante Sauce.** Preis: 1 K 14 h.

Man rührt Mayonnaise wie in Nr. 294, gibt Sardellen, Zwiebel, Kapern, grüne Petersilie, alles fein geschnitten und passiert, dazu, verrührt es gut und stellt die Sauce kalt.

Nr. 307. **Pikante Sauce.** Preis: 1 K 16 h.

Man rührt Mayonnaise Nr. 294 und gibt geriebenen Zwiebel, geschnittene Petersilie, 1 Eßlöffel Senf und feingeschnittene Mixed-pibles hinein.

Nr. 308. Pikante Sauce. Preis: 1 K 22 h.

Man rührt wie in Nr. 294 Mayonnaise und gibt feingeschnittene Kapern, Sardellen, sowie in Salzwasser gekochten, passierten Spinat, ein wenig zerlassenen Aspik, Senf, Salz und Bertramessig dazu. Nun wird die Sauce bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Nr. 309. Pikante Sauce. Preis: 94 h.

1 Eßlöffel gehackter Zwiebel, ebensoviel Schalotten und Kapern, 3 kleine Essiggurken, einige Stückchen Mixed-pickles und grüne Petersilie schneidet man fein zusammen, 2 dkg geriebenen Kren, 20 dkg geriebene Apfel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Öl und das Geschnittene rührt man zu einer Sauce und würzt sie mit Essig nach Geschmack.

Nr. 310. Pikante Sauce. Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet Sauce-Tartare und rührt sie mit 3 dkg Kaviar ab.

Nr. 311. Wurzelsauce. Preis: 99 h.

Man dünstet Wurzelwerk mit 3 dkg Butter und Suppe weich. Nun rührt man Mayonnaise, gibt Senf und das passierte Wurzelwerk dazu, verrührt es gut und gibt die Sauce zu Kalbsohr zu Tisch.

Nr. 312. Cremsauce. Preis: 1 K 44 h.

5 Dotter, $\frac{1}{16}$ l mit Wasser vermischten Essig, ein wenig Zucker, Salz und $\frac{1}{16}$ l Öl wird über Dunst zu einer Creme geschlagen, bis sie dicklich ist, hierauf rührt man bis sie erkaltet ist, dann mengt man 2 dkg Kaviar darunter und bestreut sie zu Tisch mit Schnittlauch.

Nr 313. Sauce Cumberland, 1. Art. Preis: 94 h.

5 Eßlöffel passierte Ribiselmarmelade wird mit feingeschnittenen Zitronen- und Orangenschalen, Arancini, ein wenig englischem Senfpulver oder Senfmehl, welches mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser abgerührt wurde, gut verrührt, dann kommen 3 Eßlöffel Ribiselsaft und nach Geschmack Orangen- und Zitronensaft dazu. Gut vermischt wird dies an einen kalten Ort gestellt, hierauf zu Wild serviert.

Nr 314. Sauce Cumberland, 2. Art. Preis: 88 h.

Man rührt 5 Eßlöffel passierte Ribiselmarmelade mit $\frac{1}{16}$ l Rotwein ab, gibt ein wenig geriebenen Kren, ein bißchen mit Wasser

angerührtes englisches Senfmehl dazu und läßt es kalt stehen. Die Sauce wird meist zu Wild serviert.

Nr. 315. **Sauce Cumberland, 3. Art.** Preis: 98 h.

Die Schale von einer sehr kleinen Orange wird fein nudelig geschnitten, in Wasser weich gekocht und dann ausgekühlt. 5 Eßlöffel passierte Ribiselmarmelade werden mit $\frac{1}{16}$ l Rotwein, 1 Eßlöffel französischen Senf, 1 Messerspitze Paprika, 1 Messerspitze englischem Senfpulver, Orangen- und Zitronensaft zu einer dicken Sauce gerührt, die Orangenschalen werden dazugerührt und so passiert. Diese Sauce wird zu Wildschweinernem oder anderen Fleischspeisen serviert.

Nr. 316. **Hagebuttenauce.** Preis: 96 h.

1 Eßlöffel französischen Senf rührt man mit 5 Eßlöffeln Hagebuttenauce gut ab, mischt ein wenig Rotwein, Zucker, Salz und Pfeffer dazu, mengt die Masse gut durcheinander und serviert die Sauce zu Wild und Diversen.

Nr. 317. **Essigkren.** Preis: 28 h.

Um 10 h Kren wird geschält, gewaschen und mit der Krenhechel fein zerrissen. Dann gibt man Suppe darüber und läßt den Überguß eine Viertelstunde stehen. Hierauf seihet man die Suppe ab, gibt, indem man alles gut verrührt, nach Geschmack Essig, Zucker, Salz und Öl daran und bringt den Kren in einer Schüssel zu Tisch.

Nr. 318. **Apfelkren.** Preis: 38 h.

Der Kren wird wie bei Essigkren mit Suppe stehen gelassen. Inzwischen schält man 2 mittlere Äpfel, reibt sie auf der Krenhechel ab, seihet die Suppe von dem Kren weg, gibt die Äpfel zu dem Kren, mischt Salz, Zucker, Essig und Öl nach Geschmack daran, verrührt die Mischung gut und serviert den Kren. Die Äpfel dürfen gerieben nicht lange stehen, da sie dunkel werden und der Kren an Aussehen verliert.

Nr. 319. **Eierkren.** Preis: 84 h.

Man kocht 6 Eier hart, schält sie ab und passiert die Dotter, dann rührt man selbe mit Salz, Essig, Öl und Pfeffer nach Geschmack zu einer dicken Sauce, reibt hierauf Kren, mischt ihn dazu, verrührt alles gut und gibt den Eierkren mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 320. **Semmelkren.** Preis: 66 h.

1 Semmel erweicht man in Wasser und 4 Eier kocht man hart. Nun drückt man die Semmel gut aus und passiert sie mit 4 Dottern durch ein Haarsieb. Dann verrührt man das Passierte mit Essig, Öl, Salz und Zucker nach Geschmack zu einer dicken Sauce, mischt um 4 h geriebenen Kren dazu, verrührt alles gut und gibt den Semmelkren mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 321. **Mandelkren.** Preis: 76 h.

6 dkg Mandeln werden geschält, gerieben und mit 4 hartgekochten, passierten Dottern verrührt. Dann mischt man Essig, Öl, Salz und Zucker nach Geschmack dazu und rührt die Mischung zu einer dicken Sauce, vermengt damit noch um 4 h geriebenen Kren und serviert den Mandelkren.

Nr. 322. **Kartoffelkren.** Preis: 36 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln weich, läßt sie auskühlen und passiert sie dann. Nun verrührt man sie mit Essig, Salz, Öl und Pfeffer zu einer dicken Sauce, mengt um 4 h geriebenen Kren dazu und gibt den Kartoffelkren mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 323. **Rote Rüben.** Preis je nach dem man einkocht.

Rüben werden gewaschen, in Wasser weich gekocht, hierauf geschält und dünnblättrig geschnitten, wenn sie erkaltet sind. Hernach kocht man Essig mit ein wenig Wasser, Zucker, Salz und Kümmel nach Geschmack zusammen auf und läßt diese Abkochung auskühlen. Inzwischen füllt man die Rüben in Gläser, gibt ein Stückchen Kren darauf, gießt den erkalteten Essig darüber (dieser muß die Rüben decken), verbindet die Gläser und läßt sie einige Tage stehen. Nach jedesmaligem Gebrauch müssen die Rüben wieder gut verbunden werden, da sie sich sonst nicht halten.

Nr. 324. **Salzgurken.** Preis pro Stück 6 h bis zu 50 h.

Dieselben werden geschält auf einem Teller zu Tisch gegeben. Gurken sollen ziemlich kalt serviert werden. Bereitung derselben ist bei dem Eingelekten angegeben.

Nr. 325. **Essiggurken.** Preis pro Glas 34 h.

Selbe werden wie oben serviert, jedoch schält man die kleinen Gurken nicht.