Warme Gemüsesaucen.

Warme Erdäpfelsauce.

Man macht eine semmelbraune Einbrenn, gibt Zwiebel und etwas Lorbeerblätter dazu, gießt es mit Fleischbrühe und einem Löffel voll guten Weinessig auf, schlägt sie durch ein Haarsieb, gibt dann ganz kleine gesottene geschälte Erdäpfel hinein und läßt sie noch einmal aufkochen. Sollten keine ganz kleinen Erdäpfel zu haben sein, so schneidet man größere in mehrere Stücke.

Wurzelsauce.

Man gibt in eine Casserolle Speckschnitten oder Rindfett, ziemlich viele zu Scheiben geschnittene Zwiebel, dann gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Porrée und dünstet die Wurzeln ab, dann staubt man etwas Zucker und einige Löffel Mehl dazu, läßt es braun werden und vergießt es mit kräftiger Suppe. Nun gibt man Pfeffer, Neugewürz, etliche Gewürznelken, Citronenschalen, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu und läßt die Sauce eine Stunde kochen, dann passiert man sie und gibt Citronensaft dazu.

Zwiebelsauce.

Ein Stück Butter lasse man sehr heiß werden, gebe gestoßenen Zucker hinein, der gut braun werden muss, gebe die länglich geschnittene Zwiebel dazu, welche ebenfalls braun werden muss und gieße dies mit Fleischbrühe und einem Löffel voll Essig auf. Wenn alles gut verkocht ist, passiere man sie durch ein Sieb und richte sie an.

Sauce mit grünen Zwiebeln.

Man koche in halb Essig und halb Wasser junge frische Zwiebeln, welche jedoch die Größe einer türkischen Haselnuss nicht überschreiten sollen, und an welchen etwas von dem Grünen gelassen wurde, weich; dann lasse man etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe die Brühe, und wenn sie damit verkocht hat, die Zwiebelchen hinein. Auch ohne Sauce schmecken diese

Zwiebelchen, bloß in Wasser und Essig gekocht, gut zu Rind- und Schöpsenfleisch.

Grüne Sauce.

Man hacke $^1/_8$ Kilo Kapern, eine Citrone und eine Handvoll Spinat recht fein zusammen, dann lasse man Butter recht heiß werden, röste drei Esslöffel voll feingeriebener Semmelbröseln ein wenig, gebe das Gehäcke und etwas gestoßene Muscatblüte darein, gieße es mit Petersilienwasser auf, salze es und lasse es aufkochen. Man kann diese Sauce zu Fischen oder auch zu Gebratenem geben, nur nehme man dann gute Fleischbrühe zum Aufgießen.

Sauerampfersauce.

Man schneide eine gute Handvoll Sauerampfer fein zusammen, lasse es in Butter anlaufen, staube einen Löffel voll Mehl dazu, gieße es mit Fleischbrühe und Rahm auf und lasse es gut verkochen.

Hopfensauce.

Man nehme im Frühjahre die zarten Hopfenstengel, es darf noch kein Laub daran sein, siede sie in Salzwasser, gebe in eine Casserolle Butter und wenn sie zergangen ist, staube man Mehl darein, rühre es öfters um, bis es hellbraun ist, gebe Rindsuppe und Milchrahm und den Hopfen hinein und lasse es sieden.

Dillsauce.

Eine Handvoll Dill wird mit Fleischbrühe und etwas Essig überkocht, dann ein Löffel voll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröstet, das Kraut sammt der Brühe hineingegeben, gut damit verrührt und gut verkocht.

Meerrettig- oder Krensauceu.

Grüner Kren.

Man schneidet grüne Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch recht fein, läßt sie in Butter anlaufen, gibt Semmelbröseln und