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

etwas geriebenen Kren dazu, röstet es noch ein wenig, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt sie eine Stunde kochen.

Äpfelkren.

Man nimmt zwei schöne Äpfel, am besten die sogenannten Haslinger, schält und reibt sie fein, gibt dann eine Handvoll Meerrettig dazu, macht ihn mit Essig und Öl an und zuckert ihn.

Mandelkren.

Man rühre einen Löffel voll Mehl mit $^1/_3$ Liter Milch auf dem Feuer so lange, bis sie kocht, dann gebe man 70 Gramm abgezogene und feingestoßene Mandeln nebst etwas Zucker darein. Vor dem Anrichten verrühre man einen Löffel voll Kren gut damit.

Kalter Mandelkren.

Man nimmt $^1/_8$ Kilo Mandeln, schält und stößt sie fein, rührt drei harte Eierdotter darunter, macht die Sauce dann mit Essig und Öl an und würzt sie mit Zucker.

Marmeladekren.

Man dünste zwei schöne Äpfel recht weich, gebe einen Löffel geriebenen Kren dazu, passiere sie, gebe einen Löffel Marillenmarmelade hinein, zuckere es und gebe auch etwas Salz dazu, rühre es dann mit Essig und Öl ab und gebe es kalt zur Tafel.

Knoblauchkren.

Eine Semmel, fein blätterig geschnitten, wird mit ein paar Gliedchen Knoblauch in fetter Fleischbrühe so lange gekocht, bis sich dieselbe recht fein absprudeln läßt, dann wird sie mit zwei Löffel voll feingeriebenem Kren verrührt und angerichtet.

Erdäpfelkren.

Die gesottenen und feingeriebenen Erdäpfel werden mit Öl abgerührt, dann mit halb Essig, halb Wasser begossen, etwas sehr

feingeschnittene Zwiebel und grüne Petersilie, wie auch Salz und Zucker dazugegeben und so zu Tisch gegeben.

Essigkren.

Eine rein abgeschabte Krenwurzel wird fein gerieben, mit Essig, etwas Salz und Zucker angemacht und oben ein wenig feines Öl daraufgegeben. Man kann, um dem geriebenen Kren die Schärfe zu benehmen, denselben mit kochender Brühe begießen, etwas stehen lassen und selbe dann wieder abseihen.

Obstsauceu,

süße, warme und kalte, für Fleisch- und Mehlspeisen.

Warme Hagebuttensauce zum Wildbret.

$^1/_8$ Kilo Hagebutten, aus welchen die Kerne und das Rauhe gut herausgenommen, wird in $^1/_6$ Liter Wein und ebensovielem Wasser mit einigen Citronenschalen und etwas Zucker recht weich gekocht, dann durch einen Durchschlag getrieben und nochmal so lange gedünstet, bis es die gehörige Dicke erhält.

Orangensauce.

Lichte. Man läßt Zucker in Rindschmalz gelb werden, dann Brösel anlaufen, gibt Wein, Orangensaft und an der Schale abgeriebenen Zucker dazu, läßt es gut verkochen und passiert es.

Dunkle. Die gelbe Schale einer bitteren Orange wird fein abgenommen, kleinstiftelig geschnitten, in Wasser gekocht, dann mit einem Deciliter rothen Wein, Orangen- und Citronensaft, Cayennepfeffer und etwas Zucker in kräftige braune Sauce gegeben.

Paradiesäpfelsauce.

Man siede die gereinigten Paradiesäpfel in so viel Wasser, dass sie gerade bedeckt sind, wenn sie weich sind, passiere man sie,