

feingehackte 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.

## Obstsauren,

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

### Warme Hagebuttenauce zum Wildbret.

$\frac{1}{8}$  Kilo Hagebutten, aus welchen die Kerne und das Rauhe gut herausgenommen, wird in  $\frac{1}{6}$  Liter Wein und ebensoviele 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.

### Orangensaure.

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 passirt 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 fiede die gereinigten Paradiesäpfel in so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, wenn sie weich sind, passiere man sie,

mache eine gelbliche Einbrenn, gebe die passierten Paradiesäpfel hinein, gieße sie mit rothem Wein und Fleischbrühe auf, zuckere sie und lasse sie noch etwas verkochen.

#### Paradiesäpfelmarmeladesauce.

Man nimmt 70 Gramm Paradiesäpfelmarmelade, läßt sie heiß werden, gießt sie mit  $\frac{1}{6}$  Liter rothem Wein auf und läßt sie gut verkochen.

#### Melonensauce.

Man gebe Butter in eine Casserolle, staube Mehl daran und lasse es gelb werden, dann gebe man Melonenschnitten darein, lasse sie ein wenig dünsten, gieße Suppe daran, dann gebe man etwas Weinessig mit einem Stückchen Zucker dazu und lasse die Sauce aufkochen.

#### Kalte Hagebuttensauce.

Man nimmt vier Löffel voll Hagebuttensauce und rührt sie mit dem Saft einer Citrone und drei Eßlöffel voll Wein eine Viertelstunde gut ab und serviert sie so kalt.

#### Ribisel-(Johannisbeer-)sauce.

Man gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse sie heiß werden, gebe 4 Löffel voll fein geriebenes Hausbrot hinein, röste es eine Weile, gieße es mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter heißem rothem Wein und etwas Wasser ab, gebe 6 Eßlöffel voll Ribisel, einige Stück Zucker, etwas gestoßene Gewürznelken dazu, koche es zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde und gebe es mit schwarzem Wildbret zur Tafel.

#### Himbeersauce

wird genau so bereitet wie die vorige Sauce, nur nimmt man statt Ribisel Himbeeren.

#### Erdbeersauce

wird ebenfalls so behandelt wie die vorlezte Sauce, nur nimmt man statt Ribisel Erdbeeren.

### Zwetschkensauce.

Man nehme dreißig Stück frische Zwetschken, gebe in einen Topf so viel Wasser, daß der Boden bedeckt ist und siede die Zwetschken darin; wenn sie weich sind, passiere man sie, mache eine braune Einbrenn, gebe die Zwetschken darein, dazu etwas Zucker, Citronenschalen und feingestohenes Gewürz und lasse es gut verkochen. Wenn man keine frischen Zwetschken hat, so kann man auch gedörrte Zwetschken nehmen.

### Pfirsichsauce.

Man nimmt 6—8 Stück gut zeitige Pfirsiche, schält sie ab und gibt die Steine heraus, passiert sie durch ein Sieb, gibt 3—4 Stück an einer Citrone abgeriebenen Zucker mit etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken dazu, dann ein Glas rothen Wein, läßt es gut sieden, sprudelt 4 Eierdotter mit ein paar Löffel Wasser, rührt es dazu, fügt den noch nöthigen Zucker bei, läßt aber die Sauce nicht mehr sieden.

### Marillensauce.

Die Marillensauce wird ebenso behandelt und fertig gekocht wie die vorige Sauce.

## Süße andere Saucen.

### Sagosauce.

Man nimmt 7 Deka Sago, stoßt ihn sehr fein in einem Mörser, gibt die Schale von einer halben Citrone und  $3\frac{1}{2}$  Deciliter Osner Wein dazu und läßt es zusammen dicklich kochen, gibt Zucker, daß es gut süß wird, etwas Zimmt, und wenn die Sauce zu dick ist, etwas Wein dazu, läßt die Sauce nochmal aufkochen und gibt sie mit einem Pudding zu Tisch.

### Rosinensauce.

Man nimmt 21 Deka große und kleine Rosinen, staubt Semmelmehl daran und reibt sie gut mit den Händen, gibt sie