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 feingestoßenes 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 $3^1/_2$ Deciliter Ofner 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

in ein Sieb und schüttelt das Mehl mit den Stielchen durch, dann gibt man immer warmes Wasser nach, bis sie ganz rein sind, gibt in eine Casserolle $10^1/_2$ Deciliter Wein, eine Citronenschale und ein Stück ganzen Zimmt, dünstet sie damit weich, macht eine braune Einbrenn und rührt Obiges dazu, gibt gebrühte, abgezogene und stiftlich geschnittene Mandeln mit dem nöthigen Zucker dazu, läßt die Sauce aufkochen und nimmt vor dem Anrichten die Citronenschalen und den Zimmt heraus; sie ist zu Pudding oder Auflauf zu servieren.

Zwiebacksauce.

Man nimmt 10—12 Stück Zwiebackscheiben, stoßt sie in einem Mörser fein zusammen und kocht sie mit einer Citronenschale und einem Stück Zimmt in $3^1/_2$ Deciliter Wein $^1/_2$ Stunde, läßt sie gut auskühlen, nimmt den Zimmt und Citronenschalen heraus, passiert sie mit 4 hartgesottenen Eierdottern durch ein Haarsieb, rührt gestoßenen Zucker soviel als nöthig und einen Löffel Essig daran.

Maraschinosauce.

Man lasse in einer Casserolle ein Stück Butter heiß werden, gebe ein wenig blätterig geschnittene Sellerie, Petersilienwurzel, Schalotten, Pastinak, gelbe Rüben, Muscatblüte, $10^1/_2$ Deka Schinken dazu und lasse es dünsten, gebe noch ein Stückchen in Mehl umgekehrte Butter, lasse es wieder eine kleine Weile dünsten, gieße etwas Rindsuppe, 10—12 Löffel Maraschino daran, lasse es zusammen $^1/_2$ Stunde kochen und passiere es durch ein Sieb. Man kann die Sauce zu gebratenem Geflügel oder auch zu einem Wildbretbraten servieren.

Mayonnaisen,

kalte Ölsaucen und andere kalte Saucen zu Fleischspeisen, Fischen und kalten Salaten u. s. w.

Mayonnaise (Ölsauce).

Man stellt eine Schüssel auf Eis und rührt darin zwei bis sechs Dotter, Salz, $^1/_6$ Liter kaltes, nicht gestocktes, Aspik und