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

140 Gramm Öl und gibt diese beiden Theile abwechselnd tropfenweise zu. Wenn es dick geworden ist, weißen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Citrone. Man läßt sie bis zum Gebrauche in Eis stehen und gibt sie über Fisch oder Geflügel.

Weiße wird ebenso gemacht von zwei recht blassen Dottern und zuletzt tropfenweise einem Kaffeelöffel voll Wasser.

Gelbe wird von vier bis sechs dunklen Dottern und dunklem Aspik wie obige bereitet.

Mit Kräutern. Die Saucekräuter und etwas Spinat, blanchiert, gestoßen und passiert, rührt man mit obigen Bestandtheilen zu dicker Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt vier passierte Sardellen zu den Bestandtheilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hart gesottenen Eiern. Drei harte Dotter und drei Sardellen werden gestoßen und passiert, mit $^1/_6$ Liter Aspik, 70 Gramm Öl und dem Saft einer Citrone auf Eis gerührt.

Mayonnaise zu kaltem Fleisch.

Man schlage 3 Eierdotter in einen Weidling, gebe Salz, etwas Pfeffer, Citronensaft und einen Löffel Bertramessig hinzu, rühre sie langsam, rühre sehr vorsichtig; dann wird nur tropfenweise feines Tafelöl dazu gemischt, um sicher zu sein, dass die Mayonnaise nicht gerinnt, worauf man den Weidling auf ein mit Eis gefülltes Geschirr stellt; sollte sie doch gerinnen, so muss man von neuem zu rühren beginnen, sollte aber die Zeit zu kurz sein, so rühre man langsam Milchrahm dazu, bis sie sich bindet. Man läßt sie bis zum Servieren auf dem Eise oder sonst an einem kalten Orte stehen.

Kräutermayonnaise.

Man schneide Bertramblätter, Petersilienkraut, Gundelrüben, Dillen- und Kerbelkraut, Basilicumblättchen und stoße es dann in einem steinernen Mörser, passiere sie durch ein Sieb und menge sie unter die Mayonnaise aber erst vor dem Servieren.

Kalte grüne Sauce.

Man stoße 4 hart gesottene Eierdotter mit 4 ausgelösten Sardellen fein zusammen, gebe dieses in eine Sauceschale mit einem

Löffel voll Semmelbröseln, gieße feines Tafelöl, Kräuteressig mit dem Saft von gestoßenem Spinat, Sauerampfer, Bertram und Basilicum dazu, menge auch etwas Salz und Zucker darunter. Man kann die Sauce zu jedem Braten geben.

Remouladensauce.

Man nehme 6 Stück gereinigte Sardellen, stoße sie in einem Mörser sehr fein und passiere sie durch ein Sieb, vermenge sie gut mit Mayonnaisesauce, feingeschnittenem Schnittlauch, grüner Petersilie, Schalotten, Estragon, Kapern, französischem Senf, Citronensaft und Zucker und serviere sie zu kaltem Fleische.

Kalte pikante Sauce.

Man nehme 4 Stück Häringe, Milchner, ziehe das Häutchen davon ab und beize sie einige Tage in 8 Löffel Estragonessig mit ein paar Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und feingeschnittenen Schalottenzwiebeln; zum Gebrauche rühre man die Milchner mit 4 hart gesottenen Eierdottern und 4 Löffel voll feinem Tafelöl sehr flaumig ab, menge feingeschnittene Kapern, Oliven, eine Messerspitze weißen Pfeffer, 2 Löffel französischen Senf und noch etwas Estragonessig darunter. Diese Sauce kann man zu allem kalten Fleische wie Fischen servieren.

Kalte pikante Sauce anderer Art.

Man schneide je nach der Jahreszeit einen beliebigen Salat fein nudelartig zusammen, gebe kleingeschnittene Zwiebel, etwas Knoblauch, feinen Senf, Pfeffer, Salz, feines Tafelöl und Kräuteressig dazu, menge alles untereinander und gebe die Sauce zum Rindfleisch.

Senfsauce (kalt).

Man nehme 4 Esslöffel voll Senf, 4 Esslöffel voll Wein, sehr fein geschnittene Citronenschalen, 2 Esslöffel voll feines Tafelöl und verrühre es gut; die Sauce wird kalt zu Tisch gegeben.

Kalte Häringsauce.

Man nehme einen frischen Häring, es muss aber ein Milchner sein, wasche ihn einigemal, ziehe die Haut ab, löse die Gräten sorgfältig aus, stoße ihn in einem steinernen Mörser mit 3 hart gesottenen Eierdottern, einem feinzerschnittenen Apfel und Zwiebeln, passiere es durch ein Haarsieb, verrühre den Milchner sehr gut, menge das Passierte mit etwas Pfeffer darunter, gebe noch feines Tafelöl und Estragonessig dazu und serviere die Sauce zu kaltem Wildbret, Braten; sie ist auch zum Rindfleisch sehr gut.

Caviarsauce.

Man nehme Kapern, französischen Senf, Caviar, Bertramessig und Mayonnaise, verrühre alles gut und lasse es bis zum Servieren am Eise stehen.

Kalte Sardellensauce.

Man nehme von drei gesottenen Eiern die Dotter, verrühre sie mit einem Löffel voll Essig recht fein, gebe vier bis sechs gut ausgewaschene, von Gräten und Schuppen gereinigte und fein zusammengehackte Sardellen und so viel Essig und Wasser, dass es die gehörige Dicke behält, dazu. Man kann auch das Weiße von den Eiern fein zusammenhacken und daruntergeben.

Kalte Senfsauce.

Man passiere vier hartgesottene Eierdotter mit zwei gestoßenen Sardellen durch ein feines Sieb, rühre dies mit Senf gut ab und gebe je nach Belieben Gewürz daran.

Gemischte Senfsauce.

Eine Handvoll Kerbelkraut, eine Handvoll Bertram, eine Handvoll grüne Petersilie und anderthalb Hände voll Pimpinelle werden in Salzwasser weich gesotten, dann rein abgeseiht und, nachdem sie ausgekühlt, mit drei harten Eierdottern sehr fein

gestoßen, dann mit drei Löffel voll französischem Senf, etwas Pfeffer, zwei Löffel voll Salz, $^1/_8$ Kilo feinem Öl, sieben Löffel voll Bertramessig gut vermengt und so kalt auf den Tisch gegeben.

Kalte Erdäpfelsauce.

Man siede sechs Erdäpfel, lasse sie auskühlen und reibe sie dann fein; nun rühre man sie mit vier Löffel voll Öl und sechs Eßlöffel voll Essig recht fest ab und mische dann drei rein geputzte, in kleine Streifen geschnittene Sardellen darunter.

Aspik.

Fleischsulze.

Um das so beliebte Aspik zu bereiten, welches zur Verzierung so mancher Speisen dient, gebe man in eine Casserolle ein paar Schöpflöffel voll von Fleischbrühe abgeschöpftem Fett, einige in Streifen geschnittene Zwiebeln, 1 Kilo Rindfleisch, einige Kalbsknochen, ein altes Huhn, ein Stück Schinken, auch (wenn man es hat) Hasen-, Reh-, Rebhühnerfleisch oder derartige Fleischabgänge, einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, alles in schmale Streifen geschnitten, und lasse es auf gelindem Kohlenfeuer dünsten, bis es anfängt gelb zu werden. Nun werden drei Kalbsfüße, einige Gewürznelken und etwas Muscatblüte darein gegeben, $2^2/_3$ Liter Wasser darüber gegossen und durch vier Stunden gekocht. Dann gebe man $^1/_3$ Liter Wein und zwei ganze Eier sammt der Schale zerdrückt darein, lasse es nochmal aufkochen und seihe es dann durch ein reines feuchtes Tuch. Nachdem alles Fett rein abgenommen, soll die Brühe noch ungefähr 2 Liter betragen; sollte es mehr sein, so lasse man sie auf Kohlenfeuer in einer Casserolle auf diesen Betrag einkochen. Nun wird über die Füße eines umgestürzten Stuhles eine reine Serviette gebunden, ein großes Gefäß untergestellt, die Brühe aufgegossen und, nachdem sie durchgeseiht, was aber nicht durch Umrühren befördert werden darf, in eine porzellanene Form gefüllt und an einem kalten Orte gesulzt.