

Oehl und Essig nach und nach darunter gerührt, so wie dieses bei der weißen Oehlsose angegeben ist; denn es ist dieselbige Sose, nur daß Senf dazu kommt.

Kalte Senf-Sose. Rémoulade. Sauce tartare.

Acht hartgekochte Eierdotter werden recht fein gestoßen, zwei Eßlöffelvoll französischer Senf, zwei rohe Eierdotter und weißer Pfeffer dazu gethan, und durch ein feines Sieb gestrichen, nachher fünf bis sechs Eßlöffelvoll feines Olivenöhl, und dazwischen etwa drei Eßlöffelvoll Dragunessig, in ganz kleinen Theilchen nach und nach darunter gemischt und gehörig gesalzen. Die Sose muß gut legirt und dicklich seyn. Man kann auch fünf bis sechs Eßlöffelvoll bearbeitete weiße (kalte) Sose nach und nach damit vermischen und die Sose dadurch angenehm vermehren.

Kalte grüne Senf-Sose. Rémoulade verte.

Eine Handvoll Körbel, etwas Dragunblätter, desgleichen Petersilie, Schnittlauch und Pimpernelle werden fünf Minuten in gesalzenem Wasser gewälzt, nachher abgegossen und in kaltem Wasser abgefrischt; darauf fein gewiegt, ganz fein gestoßen und nebst den Eierdottern durch ein feines Sieb gestrichen; um die Sose angenehm grün zu färben, wird noch etwas Spinatmatte hinzugefügt; übrigens wird diese wie die vorgehende Senfsose beendet.

Auch kann man das Fleisch von zwei bis drei Sardellen und etwas Kapern mit unter die Kräuter stoßen.

Kalte Senf-Sose, teutsch. Sauce à la moutarde à l'Allemande.

Drei Eßlöffelvoll teutscher Senf wird mit einem Eßlöffelvoll Olivenöhl nach und nach vermischt, zwölf Loth gestoßener Zucker darunter gemengt und mit dem Saft von drei Citronen verdünnt; es muß eine herzhafte, angenehme Sose seyn, und ist vorzüglich zum Wildschweinskopf bestimmt.

Kalte Senf-Sose, bayerisch. Sauce à la moutarde à la Bavaroise.

Grüne Petersilie, ein wenig Schnittlauch oder Zwiebel, das Fleisch von einigen Sardellen und sechs Eierdotter, alles recht fein geschnitten, nebst zwei Eßlöffelvoll teutschem Senf werden mit zwei bis drei Eßlöffelvoll Olivenöhl nach und nach vermischt und mit Essig zu einer Sose verdünnt, mit Zucker angenehm gemacht, oder statt dessen mit Salz gewürzt. Diese Sose dient zu kalten Braten und Fischen.