

### Kalte Kräuter. Sose, bürgerlich. Sauce froide aux fines herbes à la Bourgeoise.

Schnittlauch, Petersilie, Dragunblättchen, ein klein wenig Basilicum und ein ganzes hartgekochtes Ei werden recht fein gewiegt, mit Oehl und Essig angerührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Diese Sose wird ebenfalls zu kaltem Braten und zu kalten Fischen gebraucht.

### Kalte Wachholderbeer. Sose.

Sechs hartgekochte Eierdotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, ein starker Eßlöffelvoll frische, schwarze, feingestößene Wachholderbeeren, fünf bis sechs Eßlöffelvoll gestoßener Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale von ein bis zwei Citronen dazu gethan, nach und nach mit drei Eßlöffelvoll feinem Oehl und inzwischen mit dem Saft von zwei Citronen verdünnt, und auch noch ein wenig Weinessig dazu genommen, bis daß die Sose zu der gehörigen Dickigkeit ist, und ein klein wenig gesalzen. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel und Schalotten darein thun. Diese Sose ist dem Wildschwein geeignet.

### Böhmische kalte Sose. Sauce froide à la Bohémienne.

Vier Loth süße Mandeln werden abgezogen, mit einigen Tropfen Wasser, die man nach und nach dazu gießt, recht fein und dann sechs hartgekochte Eierdotter darunter gestoßen, drei bis vier Eßlöffelvoll gestoßener Zucker dazu gefügt, mit drei bis vier Eßlöffelvoll feinem Olivenöhl und inzwischen mit ohngefähr sechs bis acht Eßlöffelvoll gutem Weinessig abgerührt und nach und nach zu einer Sose verdünnt; wenig gesalzen, feingeschnittene Petersilie und nach Belieben auch feingeschnittener Schnittlauch darunter gerührt.

Diese Sose kann zum warmen Rindfleisch und zu kaltem Braten gegeben werden.

### Kalter Merrettig. Sauce froide au raifort.

Der Merrettig wird rein abgeschabt, gewaschen und auf dem Reibeisen, welches erst in frisches Wasser getunkt wird, gerieben. Gewöhnlich wird er dann so mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und mit Oehl und Essig angemacht. Zu dem Merrettig kann man aber auch ohngefähr eben so viel weiße Semmelbröseln mischen und übrigens ebenso anmachen. So wird er besonders zum Rindfleisch, gekochten jungen Schweinefleisch, blauen Karpfen &c. gegeben.

Auch kann man den Pfeffer weglassen und dafür Zucker hinzuthun.