

sehr kleine Stücke geschnitten, doch nicht gewiegt. Die Sauce wird kochend durch ein Sieb über die Eier gegossen.

### 69. Holländische Sauce.

Vier Eidotter schlägt man mit einem Theelöffel Hoffmann's Speisemehl und einem kleinen Stück Butter, fügt ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Muskatblüte, 1 Esslöffel Essig und 2—3 Esslöffel Wasser hinzu, stellt die Masse auf's Feuer und rührt sie beständig, bis sie anfängt zu kochen; dann nimmt man sie ab und thut, immer nach derselben Seite rührend, ein Stückchen Butter hinein. Sie darf nun nicht wieder auf's Feuer, und darum muss man sie immer erst zubereiten, wenn der Fisch bereit zum Servieren ist. Jeder gekochte Fisch ist wohlschmeckend mit dieser Sauce.

### 70. Holländische Sauce (auf andere Art).

Man kocht etwas geschnittenen Meerrettig, ein wenig Muskatblüte und drei Anchovis in guter Bouillon, rührt es durch ein Sieb und verdickt es mit 3 gut geschlagenen Eidottern.

### 71. Hummer-Sauce.

Man bereitet  $\frac{1}{4}$  Liter Buttersauce; nur anstatt Milch nimmt man etwas Wasser, worin zerstossene Hummerschalen gekocht worden sind, und giesst es durch ein feines Sieb. Einen Theelöffel Krebs- oder Hummerbutter, einen Salzlöffel Anchovis-Essenz, eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer, einen grossen Esslöffel gehacktes Hummerfleisch und eine kleine Tasse süsser Sahne lässt man mit der Sauce aufkochen.

### 72. Maître d'Hôtel-Sauce.

Ein gehäufter Theelöffel fein gehackter Petersilie und der Saft einer halben Citrone, mit etwas Salz und Cayenne-Pfeffer werden zu  $\frac{1}{4}$  Liter guter Buttersauce hinzugefügt.