

durch ein feines Sieb streichen. Dieses Püree unter $\frac{3}{4}$ Liter Mayonnaise rühren und dann mit 1 starken Löffel Senf und 1 Löffel Worcestershire-Sauce vermischen.

— Dient zu kalten Fischen und Krustentieren.

Sauce Tartare.**Tartaren - Sauce.**

In einer Schüssel 8 hartgekochte Eigelb verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten, mit 1 starken Prise Salz und frischgemahlenem Pfeffer würzen, die Sauce mit 1 Liter Oel und 2 Löffel Essig aufschlagen und mit 20 Gr. grünem Zwiebel- oder Schnittlauchpüree vervollständigen. Der Schnittlauch wird im Reibstein gestoßen, mit 2 Löffel Mayonnaise gemischt und durch ein feines Sieb gestrichen.

— Diese Sauce dient zur Begleitung von Geflügel, kaltem Fleisch, Fischen und Krustentieren. Auch serviert man sie mit Fleisch und Geflügel, die à la Diable zubereitet sind.

Sauce Verte.**Grüne Sauce.**

50 Gr. Spinatblätter und ebensoviel Kresseblätter, 50 Gr. Petersilienblätter, Kerbel und Estragon zu gleichen Teilen in kochendes Wasser werfen, 5 Minuten blanchieren, abschütten, abkühlen und fest pressen. Diese Kräuter dann stoßen und durch starkes Drehen durch ein Tuch pressen, um 1 Deziliter dicken Kräutersaft zu erhalten. Diesen Saft alsdann unter 9 Deziliter festgehaltene und gut gehobene Mayonnaise geben.

— Für kalte Fische und Krustentiere.

Sauce Vincent.**Vincent - Sauce.**

Erste Art: 100 Gr. Sauerampferblätter, Petersilienblätter, Kerbel, Estragon, Schnittlauch und recht frische Pimpernelle in streng gleichen Teilen, 60 Gr. Kresseblätter und ebensoviel Spinatblätter schnell blanchieren, abschütten, abkühlen, stark pressen und die Kräuter recht fein stoßen, indem man 6 frischgekochte harte Eigelb hinzugibt. Dann durchs Passiertuch streichen, dieses Kräuterpüree in eine Schüssel geben nebst 1 starken Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 5 rohen Eigelb und die Sauce mit 8 Deziliter Oel und dem nötigen Essig aufschlagen. Das Gewürz mit 1 Löffel Worcestershire - Sauce vervollständigen.

Zweite Art: Die Kräuter wie vorstehend angegeben zubereiten. Dieses Püree mit Mayonnaise vermengen und mit dem gleichen Quantum Worcestershire-Sauce vervollständigen.

Anmerkung. Diese Sauce wurde von Vincent Lachapelle, einem der Küchenmeister des 18. Jahrhunderts, erfunden.

Sauce Suédoise.**Schwedische Sauce.**

In gut geschlossener Kasserolle 500 Gr. saure Äpfel kochen. Wenn man süßliche Äpfel dazu verwendet, säuert man das Püree mit einigen Tropfen Zitronensaft. Zum Kochen der Äpfel nimmt man nur einige Löffel Wein, da es eher ein Zerfallen durch den konzentrierten Dampf sein soll. Dann die Masse durch ein feines Sieb treiben, zu $2\frac{1}{2}$ Deziliter einkochen und, wenn recht kalt, $\frac{3}{4}$ Liter Mayonnaise hinzufügen. Die Würze mit $1\frac{1}{2}$ Löffel geriebenem feingehacktem Meerrettich vervollständigen.

— Diese Sauce ist besonders geeignet für kalten Schweinebraten; man kann dieselbe jedoch auch zu kaltem Gänsebraten servieren.

Anmerkung. Außer der Saison kann man diese Sauce auch aus Püree von grünen Johannisbeertrauben oder Stachelbeeren bereiten, und zwar im Verhältnis von $2\frac{1}{2}$ Deziliter pro Liter Mayonnaise, welche letztere sehr fest gehalten werden muß.