

einer Saucière gegeben, zu allen Fischen passend, auch kann man sie über abgekochte Kartoffeln gießen.

41. Häringssauce: Man bereite sie wie Sardellensauce und nehme beim zweiten Recept, Häringbutter und, nach Belieben, statt weißer, braune Borrathssauce und etwas Rothwein oder Essig und lasse Eier und Zucker weg.

42. Weiße und braune Einbrenn: Man lasse zur weißen, 30 Gramm Butter auf dem Feuer zergehen, thue vier Eßlöffel feines Mehl dazu und dämpfe es über ganz schwachem Feuer, unter beständigem Umrühren, so lange, bis das Mehl Farbe nehmen will, welches aber nicht geschehen darf, da sie weiß bleiben muß. Die braune Einbrenn wird eben so bereitet, aber man nimmt nur drei Eßlöffel Mehl und röstet sie schön hellbraun. In einem irdenen Geschirr halten sich die Einbrenn mehrere Tage.

Kalte Saucen.

43. Gewöhnliche Mayonnaise-Sauce: Man verrühre drei rohe Eigelb und rühre nach und nach, Tropfenweise, neun Salatlöffel feines Del hinein, indem man das Del in den Löffel thut und so eintröpfelt; dann kommen zwei Salatlöffel Essig, am besten Kräutereßig dazu, Pfeffer und Salz.

Oder, man rühre drei hartgekochte und drei rohe Eidotter, mit drei Salatlöffeln Provencer Del recht kräftig und füge Salz, Pfeffer, nach Geschmack Kräutereßig und zwei, in Essig aufgelöste Täfelchen Gelatine hinzu.

Oder, man nehme 120 Gramm frische, ungesalzene Butter, zwei hartgekochte Eidotter, vier Salatlöffel Del und eben so viel Essig, rühre die Butter zu Schaum und gebe abwechselnd einen Löffel Del und einen Löffel Essig, immer gut rührend, hinein; die Eidotter werden durch ein Sieb getrieben, welches man umdreht und mit ein wenig Essig verrührt und kommen zuletzt, mit