

ein paar Messerspißen sehr fein gemahlenem weißen Pfeffer und etwas Salz, an die Sauce.

44. Mayonnaise-Sauce mit Rahm: Man gebe in eine Schüssel, einen halben Theelöffel gehackte Chalotten, einen Theelöffel gehackte Petersilie, Esdragon oder Kerbel, einen Theelöffel gestoßenen Zucker, 8 Gramm Salz und das Gelbe von einem Ei, rühre nach und nach, mit einem hölzernen Löffel, vier Eßlöffel Del und zwei Eßlöffel feinen Essig hinein und, eben vor dem Anrichten, $\frac{1}{8}$ Liter geschlagenen Rahm. — Sehr gut.

45. Mayonnaise-Sauce mit Aspic: Man schlage $\frac{1}{8}$ Liter aufgelösten Aspic, mit einer Schneeruthe zu einem weißen Schaum, gieße, unter fortwährendem Schlagen, nach und nach, $\frac{1}{4}$ Liter feines Del und nach diesem sechs Eßlöffel Esdragon-Essig hinzu und fahre mit dem Schlagen fort, bis sich eine glatte, weiße, Crème-artige Sauce gebildet, der man nun noch einen Theelöffel Salz, eine Prise weißen Pfeffer und ein wenig Zucker zusetzt und es noch ein Weilchen schlägt.

46. Mayonnaise-Sauce mit Esdragon: Man verrühre vier Eßlöffel feines Del und zwei Eßlöffel Esdragon-Essig, füge Salz, weißen Pfeffer, zwei Theelöffel sehr fein gehackten Esdragon, einen Theelöffel eben so gehackte Chalotten und drei Eßlöffel Aspic oder, dem entsprechend, in Essig aufgelöste Gelatine hinzu und rühre es wohl, bis es sich bindet.

47. Mayonnaise-Sauce mit Haring oder Sardellen: Man verkloppe vier rohe Eigelb und rühre einen Theelöffel feinstes Del hinein und jedes Mal so lange, bis von dem Del nichts mehr zu sehen ist, und fahre mit diesem Einrühren so fort, daß ein fester Teig entsteht, der sich, wie ein Brandteig, von der Schüssel löst, gebe dann etwas mehr Del dazu, so wie den Saft einer Citrone, Essig und Senf nach Geschmack und zuletzt einen, zu Mus gehackten Haring oder Sardellen.

48. Grüne Mayonnaise-Sauce: Man nehme eine Handvoll abgezapfte Esdragonblätter, eine Handvoll Kerbel, den vierten Theil so viel Petersilie und so viel Pimpinelle als Petersilie und koche es in kochendem Wasser, mit einer halben Handvoll Salz,

Faßentüche.