

Pfeffer zu einer leicht gebundenen Sauce, kocht es auf, kräftigt es mit Maggi's Extract und übergießt damit den vorbereiteten Salat.

Statt Mehl kann ein Eigelb als Bindemittel — nach dem Aufkochen, damit es nicht gerinne — verwendet werden.

Diese Salatsauce empfiehlt sich namentlich in Ermanglung von gutem Öl auf dem Lande.

Warme Saucen.

sind für die Miniaturküche, ihre Einrichtung und Vorräthe weit schwieriger. Wer aber dennoch kochen will, bereite sich die einfachsten Arten aus gebräuntem Mehl-Einbrenn oder einer Suppentafel als Bindemittel, mit Sekundenbouillon glatt gerührt, mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt, dann aufgekocht mit einer Zuthat von Rahm, Madeira, Champignons, Trüffeln, gewiegten Sardellen, Oliven, zerkleinerten Pfeffergurken, mit gerösteten Zwiebeln *cc.* und Fleischextract gewürzt. Man gewinnt so Rahm-, Madeira-, Champignons-, Trüffel-, Sardellen-, Gurken- oder Zwiebelsauce.

Ein Vorgesmack von Cayennepfeffer gibt sauce diable — Teufelsauce — für den Junggesellen besonders geeignet, weil er ja selbst auch ein Teufelskerl ist!



XI.

Zwei flotte Studenten — Curt Müller und Edwin Herbst — waren eben in der „Bude“ des Ersteren eingetreten, als die Hauswirthin ein Telegramm brachte.