

## Ungekochte Häringssauce.

Zu einem starken Teller werden 2 Häringe gepuzt, die Milchen davon bey Seite gethan, die Kogen aber weggeworfen, und die Häringe zu ganz kleinen Bröcklein geschnitten. Hierauf siedet man 4 Eyer hart, nimmt das Gelbe heraus, thut die Häringmilchen, einen Eßlöffel klein gehackte Petersilie, eben so viel gehackte Kappern und ein wenig Pfeffer dazu, zerdrückt dieß wohl untereinander, gießt 4 Eßlöffel Provencer-Dehl und so viel Essig daran, daß es wie eine dicke Sauce ist, rührt die klein geschnittenen Häringe leicht darunter, und richtet sie auf den Teller an. Diese Sauce ist zu allen Braten, zu grillirtem (auf dem Rost gebratenen) Fleisch und Geflügel tauglich.

## Rahm-Sauce

über Wildbraten oder gebratene Hasen.

In einem Stücklein Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl dunkelbraun, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem Stücklein Speck darin, thut einen starken Schoppen sauren Rahm daran, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein, einen Eßlöffel voll Kappern, Pfeffer, Nägelein und ein wenig Salz dazu. In Ermanglung eines ganzen Schoppen Rahms kann der halbe Theil an Fleischbrühe dazu genommen werden. Das übriggelassene Wildbret oder der Hase wird darin aufgekocht, und vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser gebräunt, damit die Sauce Farbe bekommt.

## Sellerie- (Zellerich-) Sauce.

Man puzt 2 bis 3 große Sellerie-Wurzeln, siedet solche ganz im Salzwasser, hackt sie mit einer Hand

Hand