

weiß gebranntem Mehle durch, gießt kochende Fleischbrühe oder Wasser dazu, thut Zitronenscheiben und Capern zu und giebt diese Brühe zu Fleisch oder Fisch. Für den Fall, daß die Sardellen nicht fein genug gehackt sind, schlägt man die Brühe durch und kocht sie nachher wieder auf.

Sardellenbrühe mit Kalbfleisch oder Tauben. Drei bis vier Sardellen werden einige Male rein abgewaschen, recht klar gewiegt, und in Fleischbrühe etwas gekocht, ein Eidotter mit ein paar Messerspitzen Mehl, etwas geriebener Semmel und ein wenig Wein zusammen gequirt, die Brühe, in welcher die Sardellen gekocht wurden, durch einen engen Durchschlag dazu gegossen, unter beständigem Quirlen etwas anziehen gelassen und über das Fleisch oder die Tauben angerichtet.

Oder man wäscht die Sardellen, löst sie von den Gräten, wiegt sie klar, schmort sie mit geriebener Semmel, gießt Fleischbrühe dazu, kocht alles wieder auf und streut bei dem Anrichten klein gewiegte Zitronenschale darüber.

Sauce oder Brühe zum Spargel. Ein Stück Butter wird abgerieben, drei Eidotter und ein Löffel Mehl dazu gerührt, unter beständigem Umrühren so viel, als man zur Brühe gebraucht, von dem Spargelwasser zugegossen, auf gelindem Feuer sämig gekocht, dann gleich über dem Spargel angerichtet und mit etwas Muskatennuß überrieben.

Sauerampfer. Hiervon giebt es wilden, welcher auf Wiesen und Triften, in begraseten Feld-