

## Kalte Saucen.

1.

### Mayonnaise-Sauce.

Berrühre ein halbes rohes Eigelb, rühre nach und nach tropfenweise vier Theelöffel Del hinein, indem Du es in den Löffel thust und so einträpfelst und füge dann einen Theelöffel Essig, Pfeffer und Salz dazu.

2.

### Rothe Mayonnaise-Sauce (Cumberland-Sauce).

Gib in die Sauce Nr. 1 einen Theelöffel Johannisbeer-Gelée, einen Theelöffel Rothwein und etwas Senf. — Zu allem kalten Fleisch, besonders aber zu Schwarzwild.

3.

### **Französische Sauce (Sauce à la Diablo).**

Streiche ein halbes, hart gekochtes Eigelb durch ein Sieb, füge einen halben Theelöffel Zucker, einen Theelöffel Senf, zwei Theelöffel Del, einen Theelöffel Essig und einen Theelöffel rothen Wein hinzu und rühre es zu einer dickflüssigen Sauce.

4.

### **Remolade-Sauce.**

Vermische ein halbes, durch ein Sieb gestrichenes Ei (gelb und weiß) mit einem halben Theelöffel Senf, einem Theelöffel Essig, einem Theelöffel Wasser, einem haselnußgroßen Stükchen fein geriebener Zwiebel, Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Zucker und füge dann zwei bis drei Theelöffel Del tropfenweise (s. Sauce Nr. 1) hinzu, rühre es glatt und schlage es kräftig.

5.

### **Wein-Sauce.**

Berrühre ein halbes Mäßchen rothen Wein mit zwei Theelöffeln fein gesiebtm Zucker und zwei Theelöffeln Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée, bis es sich etwas bindet.

6.

### Rahm-Sauce.

Nimm ein reichliches halbes Mäßchen süßen Rahm und zwei Theelöffel Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée, laß auf der Herdplatte flüssig werden und rühre dann mit dem kalten Rahm einige Minuten lang. Statt Gelée kannst Du Frucht-saft nehmen oder einen Eßlöffel rothen Wein, mußt aber bei letzterem zwei Theelöffel Zucker beifügen.

7.

### Fruchtsaft-Sauce.

Vermische süßen, eingekochten Fruchtsaft, namentlich Himbeersaft, nach Geschmack, mit leichtem weißen Wein und Zucker.

Oder: Zerdrücke saftige Früchte, Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren, rühre sie durch ein Sieb und vermische den Saft mit Wasser und Zucker.

8.

### Marmelade-Sauce.

Rühre zwei Theelöffel irgend einer feinen Marmelade recht flaumig, schlage ein halbes Mäßchen süßen Rahm zu Schaum, vermische ihn mit Zucker und menge ihn unter die Marmelade.

9.

**Johannisbeer-Sauce.**

Vermische ein halbes Mäßchen frisch ausgepressten Johannisbeer-Saft mit 30 Gramm fein gesiebtem Zucker und rühre es eine halbe Viertelstunde lang.

10.

**Erdbeer- oder Himbeer-Sauce.**

Streiche ein Mäßchen Erdbeeren durch ein feines Haarsieb, rühre 15 Gramm fein gesiebten Zucker darunter und verdünne es mit weißem Wein oder Wasser.

Zur Himbeer-Sauce nimm 20 Gramm Zucker und zum Verdünnen nur Wasser.

Alle diese Saucen werden ohne Feuer bereitet.