

bis zur Glasur angegangen ist, halb gewöhnliche und halb braune Fastenbrühe darauf gegossen, aufgekocht und verschäumt, hernach alles das, was zur Spanischen Sose von Fleisch kommt, dazu gefügt, mit schön gelbbraun geröstetem Mehl legirt und übrigens auch ganz wie diese beendet.

An Fasttagen werden alle kleinen Sosen davon bereitet.

Braune Einbrenn-Sose, bürgerlich. Sauce brune à la Bourgeoise.

Vier Loth Butter werden heiß gemacht, zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl recht langsam schön braun geröstet, und kalt gerührt, dann mit ein und einer halben Kanne Fleischbrühe nach und nach aufgelöst und aufgekocht, eine mittlere Zwiebel mit einer Nelke besteckt, acht Pfefferkörner, ein Sträußchen grüne Petersilie, einige Scheiben Möhren und Petersilienwurzel, und ein halbes Lorbeerblatt dazu gethan, drei Viertelstunde ganz langsam von der Seite fortgekocht, hernach abgeschäumt und abgefettet, durch ein feines Sieb gegossen und dann zu ordentlicher Dickigkeit eingekocht.

Mit dieser Sose kann man die Mehrsten der folgenden kleineren braunen Sosen auch in bürgerlichen Küchen bereiten.

Große weiße Sose. Grand velouté, ou coulis blanc.

Zwei Kalbsnüsse oder mehrere Stücken vom Kalbsstoß, etwa vier bis fünf Pfund, eine oder zwei alte Hühner und einige Schnitten schön rother Schinken werden in ein mit Butter bestrichenes, gut verzinntes Kasserol gethan, zwei Zwiebeln, drei mittlere Möhren und drei Petersilienwurzeln oben darauf gelegt und mit ohngefähr einer Kanne Consommee oder Fleischbrühe begossen, zugedeckt, auf ein ziemlich starkes Feuer gesetzt und eingedämpft; wenn die Brühe drei Biertheile eingekocht ist, wird das Kasserol auf ganz sanftes Feuer gesetzt und die Brühe vollends ganz langsam bis zur Glasur eingedämpft, ohne daß diese ansetzt oder einige Farbe nimmt, höchstens darf sie kaum bemerkbar gelb gefärbt seyn; dann mit acht Kannen Consommee oder guter Fleischbrühe aufgefüllt, angekocht und rein verschäumt, hernach zehn bis funfzehn recht weiße Champinonen, ein Gebund von grüner Petersilie, Zipollen und einem Lorbeerblatt, worein auch drei Gewürznägeln gebunden sind, dazugethan, und die Zwiebeln, wenn sie weich sind, herausgenommen; dann wird ein halbes Pfund vom feinsten Mehl in einem halben Pfund Butter ganz langsam weißgeschwist, bis daß es gut schäumt, denn, erst auf diesen Punkt gekommen, ist das Mehl gut geröstet und der Mehlgeschmack verfeinert, der Geübte erkennt solches am Geruch; nachher kalt gerührt, eine Kanne kaltes Wasser darauf gegossen und nach und nach mit der Brühe,