

kleines Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das heiße Bad gestellt.

Will man die Sose mit Wein versetzt haben, so wird eine Viertelsflasche (oder auch mehr) Madeira = Malagga = Schampagner = Franz = Rheinwein o. d. m. dazu gegossen und die Sose damit bis zum gehörigen Grad eingekocht.

Bearbeitete weiße Sose. *Velouté travaillé,*

Zwei Theile weiße Sose und ein Theil oder eben so viel ungefarbte Consommee, nebst einigen weißen Schampinionen, werden, unter stetem Rühren, zusammen auf = und dann eine halbe Stunde von der Seite ganz langsam fortgekocht, rein geschäumt und abgefettet und dann unter beständigem Umrühren auf starkem Feuer schnell eingekocht, bis daß die Sose sich am Löffel etwas dicke anlegt, oder Schnurdicke vom Löffel läuft, vollkommen gesalzen und durch ein Haartuch oder Serviettenecke in ein kleines Sosenkasserol gerungen, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das heiße Bad gesetzt.

Weiße Kraftsose. *Sauce au suprême.*

Es wird die vorgehende Sose bereitet, beim Anrichten Eiesgroß der besten Butter, indem man sie mit dem Löffel gut aufzieht, gut darunter legirt, und nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft.

Legirte oder Teutsche Sose. *Sauce à l'Allemande.*

Weiße Sose wird, wo möglich, nebst Consommee unter beständigem Rühren bis zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht; auf ohngefähr drei Achtelkanne werden drei bis vier recht frische Eierdotter mit zwei Eßlöffelvoll frischem Wasser oder Rahm zer schlagen, mit der kochenden Sose nach und nach vermischt und dann zur Sose selbst gegossen, auf dem Feuer eine halbe Minute gerührt, um daß die Eierdotter aufquellen, aber ja nicht zum Kochen kommen gelassen, dann abgenommen, noch einige Augenblicke gut gerührt, ein wenig Muskatnuß hinein gerieben und dann durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden, vest zugedeckt und drei Viertelstunde vor dem Anrichten in das Bad heiß gestellt. Beim Gebrauch wird kleinen Eiesgroß recht gute Butter darunter gezogen.

Indische Sose. *Sauce Kari ou à l'Indienne.*

Halb bearbeitete weiße Kraftsose und halb Consommee werden in ein Kasserol gethan, ein starker Theelöffelvoll indischer Safran (Curcuma), eine Messerspiße rother Pfeffer und etwas geriebene