

Muskatnuß dazu gefügt; eine Prise gewöhnlicher Safran in ein wenig Wasser ausgekocht und, wenn die Farbe aufgelöst ist, durch ein Sieb in die Sose gegossen, der Safran gut ausgedrückt und selbst ein Theil Sose nachgegossen, nachher eingekocht, in ein kleines Kasserol ausgeleert und ins Bad heiß gestellt.

Beim Anrichten kann ein wenig frische, feine Butter darunter legirt werden.

### Beschamel-Sose. Sauce à la Béchamel.

Bearbeitete weiße Sose (m. s. weiter oben), nachdem sie ziemlich dicke eingekocht ist, wird durch ein Haartuch in ein andres, reines Kasserol gerungen, der dritte Theil von einer halben Kanne jungen, feinschmeckenden, süßen Doppelrahm dazu gegossen, unter beständigem Rühren gekocht, der übrige Rahm noch in zwei Absätzen dazu gegossen und unter dem fleißigsten Rühren bis zur gehörigen Dickigkeit, nämlich bis daß sich die Sose etwas dicke auf dem Löffel anlegt, eingekocht, und nachher wieder durch ein weißes Haartuch oder eine Serviettenecke in ein kleines Sosenkasserol gewunden.

Sollte während des Einkochens sich am Boden oder am Rand Etwas dunkel anlegen, so müßte die Sose sogleich in ein andres Kasserol umgeleert werden.

Manche verlangen, daß diese Sose blendend weiß seyn soll, was nur durch den Grund einer schönen weißen Sose, durch sehr schnelles einkochen und durch den angestrengtesten Fleiß erlangt werden kann; andre wollen sie weißgelb haben.

Bei der Anwendung kann auch noch ein wenig süße, feine Butter darunter gezogen werden.

### Gemeine Beschamel-Sose. Petite Béchamel.

Ein halbes Pfund derbes Kalbfleisch und starken Eiesgroß schön rother Schinken werden in Würfeln geschnitten, sechs Loth Butter zerlassen, das Fleisch nebst drei kleinen Zwiebeln, einer Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten, zwei Gewürznägeln und zwölf Pfefferkörner dazu gethan, langsam geschwitzet und öfters umgerührt, bis daß die Butter klar hervor tritt, es darf ja nichts am Kasserol sich ansetzen; dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl daran gegeben und noch einige Minuten geschwitzet, nachher eine halbe Kanne Fleischbrühe oder Milch darauf gegossen, und glatt gerührt, dann noch eine halbe Kanne guter süßer Rahm nachgegossen und eine kleine halbe Stunde langsam gekocht; dann aber unter beständigem Rühren schnell bis zur Dickigkeit eines dünnen Breies einkochen gelassen und zuletzt durch ein Haartuch gewunden.

Dieses Beschamel kann auch ohne Kalbfleisch bereitet werden.

I. Theil.

4