

Fasten-Beschamel. Béchamel en maigre.

Vier Loth Butter wird in einem Kasserol mit einem Eßlöffelvoll Mehl, Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gut vermischt, ohngefähr eine halbe Kanne heißer Rahm nach und nach zugegossen und damit aufgelöst, hernach auf dem Feuer abgerührt und eine Viertelstunde gekocht; wenn die Sose die gehörige Dickigkeit hat, wird noch ein Stückchen frische Butter darunter legirt.

Haushofmeister-Sose. Sauce à la Maitre d'hôtel liée.

Es wird bearbeitete (eingekochte) Weiße Sose genommen; beim Anrichten fein gehackte Petersilie und einige Blättchen Dragun dazu gefügt, und nebst einem guten Stück feiner Butter unter fleißigem Aufziehen über dem Feuer gut darunter legirt, nachher mit Citronsaft gehoben.

Weiße Petersilien-Sose. Sauce à la pluche.

Zarte grüne Petersilie wird in kleine Blättchen gepflückt, in gesalzenem Wasser überwält und abgefrischt, und beim Anrichten nebst halben Eiesgroß feiner Butter unter eine bearbeitete Weiße Sose gemischt.

Italienische weiße Sose. Sauce italienne blanche.

Zwei Eßlöffelvoll fein geschnittene Champinonen, ein Eßlöffelvoll grüne Petersilie und ein halber Eßlöffelvoll Scharlotten werden in eine Serviettenecke genommen, in kaltes Wasser gehalten, ausgewaschen und ausgerungen, nebst einem halben Lorbeerblatt, einigen Schnittchen Schinken und einigen Löffeln feinem Mehl ganz langsam ein wenig geschwitz, hernach eine Viertelskanne guter weißer Wein, drei Viertel- oder eine ganze Kanne weiße Sose und etwas Consommee darauf gegossen, ein wenig weißer Pfeffer dazu gefügt, und ein Weilchen ganz langsam kochen lassen; nachher abgeschäumt und abgefettet, und dann unter Umrühren vollends schnell bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit Citronsaft gehoben, nöthig gesalzen und in ein kleines Sosenkasserol geschüttet, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Statt des Mehls kann auch Butter, um das Gehäck zu schwitzen, genommen werden.

Italienische braune Sose. Sauce italienne rousse, ou brune.

Statt weißer Sose wird Spanische Sose genommen, übrigens ganz vordstehende Bereitungsweise beobachtet.