

Viertelstunde vor dem Anrichten ins heiße Bad gesetzt; beim Gebrauch mit der Butter von vier bis sechs Sardellen gut legirt und mit Citronsaft geschärft.

Bürgerlich werden die reinen Sardellen (nämlich bloß das Fleisch davon) fein gehackt und mit etwas Butter vermischt. Auch werden nach Belieben einige Scharlotten mit verkocht.

Senf-Sose, teutsch. Sauce à la moutarde à l'Allemande.

In fertiggekochte braune Sose wird beim Anrichten ein oder zwei Eßlöffelvoll teutscher Senf, ein Theelöffelvoll gestoßener Zucker und ein halber Citronsaft legirt, und darauf gesehen, daß sie von angenehm süß-säuerlichem Geschmack ist.

Robert-Sose. Sauce Robert.

Zwei große Zwiebeln werden schön würflicht geschnitten, sechs Loth Butter heiß gemacht, hellgelb darinne geröstet und dann auf einen Durchschlag geschüttet; wenn sie abgetropft sind, wieder in das Kasserol zurück gethan, eine Viertelflasche weißer Wein, und eine Kanne braune Sose darauf gegossen; eine halbe Stunde langsam gekocht, dann abgefettet und unter stetem Rühren schnell vollends bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; nachher werden ein kleiner halber Theelöffel Zucker und zwei Theelöffel französischer Senf darunter legirt und gehörig gesalzen, die Sose in ein kleines Kasserol gegossen, vest zugedeckt und im Bade heiß erhalten.

Bürgerlich kann man vier Eßlöffelvoll Weinessig statt des Weins auf die Zwiebeln gießen, und zusammen verdampfen, nachher etwas Fleischbrühe und nöthige Einbrenn-Sose darauf thun, eine halbe Stunde und bis zur gehörigen Dickigkeit einkochen, und zuletzt einen Theelöffel Zucker, zwei Theelöffelvoll teutschen Senf und nöthiges Salz hinzufügen; dann aber ja nicht mehr kochen lassen.

Genfer-Sose. Sauce Genévoise.

Eine halbe Flasche dunkelrother Wein wird mit einer kleinen Zwiebel, einem Sträußchen Petersilie, ein oder zwei Scharlotten, einer Zehe Knoblauch, einem halben Lorbeerblatt, einem kleinen Sträußchen Thimian und Abgänge von Champinionen, (oder statt diesen einige ganze genommen,) zur Hälfte eingekocht, eine Kanne Spanische Sose und etwas von der Brühe des Fisches, welchen man zu Fische geben will, dazu gethan und langsam kochen lassen, nachher verschaumt und dann auf starkem Feuer unter stetem Rühren bis zur gehörigen Dickigkeit eingekocht, nämlich bis daß die Sose den Löffel etwas stark deckt, hernach durch ein Haartuch in