

ein Sosenkasserol gewunden und ins heiße Bad gesetzt; beim Anrichten wird die Butter von zwei Sardellen und noch vier bis sechs Loth recht frische Butter darunter gezogen. Diese Sose eignet sich besonders zu Lachs, Forellen, Karpfen &c.

Orleans = Sose. Sauce à la d'Orléans.

Drei Eßlöffelvoll Weinessig, eine Messerspitze gestoßner weißer Pfeffer, zwei feingeschnittene Scharlotten und Nußgroß Butter werden zusammen eingedämpft, nachher die nöthige bearbeitete Spanische Sose darauf gegossen, zugedeckt und ins heiße Bad gestellt. Einige Pfeffer-Gurken, einige hartgekochte Eierweiß und eine weichgekochte, schön dunkle Möhre werden in recht schön gleiche, kleine Würfeln geschnitten, von jedem etwa zwei kleine Eßlöffelvoll; drei bis vier Sardellen rein gewaschen, von den Gräten abgezogen und eben so geschnitten, und ein Eßlöffelvoll feine Kapern beim Anrichten in die Sose gethan, zusammen heiß gemacht ohne kochen zu lassen und gehörig gesalzen.

Harlekin = Sose. Sauce à la nonpareille ou à l'Arlequine.

Schwarze frische Trüffel und schön rother Schinken werden klein und von gleicher Größe würflicht geschnitten, von jedem zwei Eßlöffelvoll, und mit Eiesgroß Butter acht Minuten ganz langsam geschwitz, nachher bearbeitete weiße, oder Spanische Sose, ein halbes Glas guter weißer Wein und eben so viel Consommee darauf gegossen und zum gehörigen Grad eingekocht; dann in Butter und Citronsaft geschwitzte Champinionen, harte Eierweiße und Krebschwänze eben so würflicht geschnitten, von jedem zwei Eßlöffelvoll dazu gethan und in das Bad gestellt. Bei dem Anrichten wird noch Nußgroß Butter darunter legirt.

Morgenröth = Sose. Sauce à l'aurore.

Bearbeitete Weiße Sose wird mit Citronsaft geschärft und mit ein wenig weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt; vier hartgekochte Eierdotter werden durch einen feinen Durchschlag gedrückt, wodurch kleine Striemchen entstehen; beim Anrichten wird die Sose erst recht heiß gemacht und aufgezogen, und dann die Eierdotter behutsam darunter gemengt.

Oliven = Sose. Sauce aux olives.

Das Fleisch von den Oliven wird pfropfzieherähnlich abgeschnitten und wieder zusammen gedreht, so daß sie ganz aussehen, dann in kochendes Wasser geworfen, einen Ball darüber gehen lassen und abgegossen; in eine bearbeitete Spanische Sose gethan und in