

das heiße Bad gestellt. Beim Anrichten werden zwei kleine Eßlöffel feines Olivenöhl darein legirt und nach Belieben mit Citronsaft geschärft.

Trüffel-Sose. Sauce aux truffes.

Ein halbes bis drei Viertelpfund Trüffeln werden dünn abgeschält und in Messerrückendünne Blättchen geschnitten; drei Loth recht gute Butter zerlassen, die Trüffeln dazu gethan, und acht Minuten ganz langsam geschwitzet, dann die mehrste Butter abgegossen, bearbeitete Spanische oder Weiße Sose dazu gethan, gut legirt, gesalzen und warm gestellt. Auch kann man, nachdem die Trüffeln geschwitzet sind, und die mehrste Butter abgegossen ist, ein halbes Glas guten weißen Wein darauf gießen, die nöthige Spanische Sose dazu thun und wieder bis zum gehörigen Grad einkochen.

Trüffel-Sose, italienisch. Sauce aux truffes à l'Italienne.

Die Trüffeln werden wie vorgehend geschwitzet, dann ein wenig feingeschnittene Scharlotten, ein wenig Petersilie, etwas weißer Pfeffer, ein halbes Glas guter weißer Wein, und die nöthige Spanische Sose dazu gethan, langsam gekocht, nachher abgefettet, zum gehörigen Grad einkochen gelassen, zugedeckt und ins Bad warm gestellt; zuletzt wird ein Löffelvoll recht frisches Olivenöhl darunter legirt und gehörig gesalzen.

Trüffel-Sose, perigordinisch. Sauce aux truffes à la Perigueux.

Die geschälten Trüffeln werden klein blätterig oder in ganz kleine Würfel geschnitten, in Butter geschwitzet, ein halbes Glas guter weißer Wein, eingekochte Spanische Sose und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, langsam kochen lassen, hernach abgeschäumt und abgefettet und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; beim Anrichten wird ein Stückchen recht gute Butter darein legirt.

Paradiesäpfel-Sose. Sauce tomate.

Funfzehn ansehnliche, schön rothe Paradiesäpfel werden vom Stängel gepflückt, in der Quere durchschnitten, die Kerne und das Wasser weggedrückt und das Fleisch mit Eiesgroß Butter, einem Stückchen Schinken, einem Lorbeerblatt und ein wenig Thymian ein Weilschen gedämpft; hernach etwas Consommee dazu gegossen, unter stetem Rühren zu Mus eingekocht und dann durch ein Haartuch gestrichen; nachdem einige Löffelvoll Spanische Sose, eine Messerspiße rother Pfeffer und etwas Fleischglasur dazu gefügt und