

Wein eine bis anderthalbe Stunde langsam gekocht, nachher durchgegossen und rein abgefettet, die nöthige braune Sose dazu gethan, an- und ganz langsam ein Weilchen fortgekocht, nachdem abgeschäumt und abgefettet und unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden, zugedeckt und in das Bad heiß gestellt.

Klare Sose mit Wilddunst. Sauce claire au fumet de gibier.

Eine und eine halbe Kanne Wildgeflügel-Essenz wird langsam eingekocht, auch einige Male mit frischem Wasser ein wenig abgeschreckt und dabei immer gut verschäumt, bis daß die Brühe anfängt öhlig zu laufen, dann durch ein Haartuch in ein kleines Sosenkasserol ruhig laufen lassen, zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Diese Sose dient zu dem auf dem Rost gebratnen Wildgeflügel.

Klare Sose oder Halbglasur von Weißgeflügel. Sauce claire ou demi glace de volaille.

Kraftbrühe von Zahmgeflügel wird langsam und klar eingekocht (man sehe vorgehende Sose,) und wenn sie öhlig läuft, durch ein Haartuch gegossen und unter geröstetes Weißgeflügel ic. gegeben.

Krebs-Sose. Sauce au beurre d'ecrevises.

Es wird so viel eingekochte (bearbeitete) weiße Sose genommen, als man braucht, und beim Anrichten so viel Krebsbutter darunter gezogen, daß sie ein schön rothes Ansehen davon bekommt.

Schampinion-Sose. Sauce aux champignons.

Drei bis vier Händevoll frischer Champinionen werden zugepukt, nämlich die Wurzeln rein weggeschnitten, aus mehreren frischen Wässern gewaschen und auf ein Sieb gelegt; nachher wird der Saft von einer Citrone in ein wohlverzinntes Kasserol gethan und dreimal so viel frisches Wasser dazu gefügt; dann ein kleines scharfes Messer in die rechte und immer ein Champinion in die linke Hand genommen, der Stiel nah am Kopfe weggeschnitten, der Kopf mit der linken Hand an dem Messer herum gedreht und ganz dünne abgeschält, so, daß der Schnitt kaum bemerkbar ist, sogleich in den Citronensaft geworfen und umgeschwenkt; der Stiel wird eben so abgedreht, und, wenn er zu lang seyn sollte, querdurchgeschnitten, ebenfalls in den Citronensaft geworfen und umgeschwenkt, und so fort bis zu Ende; was übrigens schnell gehen muß, wenn sie recht weiß bleiben sollen. Darauf werden vier bis sechs Loth Butter und ein klein wenig Salz dazu gethan, auf