

starkes Feuer gesetzt und einige Male umgeschwenkt, wenn sie durchgekocht haben, zugedeckt und dann ganz langsam sieben bis acht Minuten fortgekocht; nachdiesem braune Sose darauf gegeben, langsam kochen lassen, dann abgeschäumt und abgefettet, und schnell vollends bis zur gehörigen Dickigkeit eingekocht, dann in ein kleineres, reines Kasserol gegossen, vest zugedeckt und ins Bad heiß gestellt. Beim Anrichten wird nach Befinden halben Eiesgroß recht gute Butter darunter legirt.

Weisse Champignon-Sose. Sauce aux champignons au blanc.

Hier findet dieselbe Vorbereitungsweise, wie sie bei vorstehender Sose angegeben ist, statt, nur wird weiße statt braune Sose genommen, und diese am Ende mit drei Eierdottern und etwas süßer Butter legirt.

Bürgerlich läßt man die Champinonen so weit mit der Butter einkochen, bis daß diese anfängt klar hervor zu treten, dann wird ein guter Eßlöffelvoll feines Mehl daran gestreut, gut umgeschwenkt oder umgerührt, nach und nach mit Fleischbrühe (ohngefähr drei Viertelskanne,) verdünnt, auf= und drei Viertelstunde recht langsam fortgekocht, dabei auch mit einem kleinen Strauß Petersilie und grüner Zwiebel versehen, dieser dann herausgenommen, abgeschäumt und abgefettet, ebenfalls mit zwei bis drei Eierdottern legirt und zuletzt halben Eiesgroß recht gute frische Butter darunter gezogen.

Morchel-Sose. Sauce aux morilles.

Von ohngefähr drei Viertelsmaßchen Morcheln werden die Stiele abgeschnitten, die großen Morcheln ein oder zwei Mal durchschnitten und alle in frisches Wasser geworfen, einige Male heraus gewaschen, in eine tiefe Schüssel gethan, warmes Wasser darauf gegossen, und einige Zeit stehen gelassen, damit sie aufschwellen und den in sich habenden Sand fahren lassen; nachher heraus genommen, in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und aufgekocht, nach diesem abgegossen und noch aus mehreren heißen Wässern gewaschen, bis daß kein Sand mehr bemerkbar ist; dann mit vier Loth Butter zum Feuer gesetzt und ganz langsam gedämpft; hernach braune Sose darauf gegossen, und eine halbe Stunde langsam gekocht, abgeschäumt und abgefettet, und darauf gesehen, daß die Sose die gehörige Dickigkeit habe, zuletzt ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt und gehörig gesalzen. Mit weißer Sose werden die Morcheln eben so zubereitet, und am Ende mit einigen Eierdottern legirt.

Auf bürgerliche Weise gilt dasselbe, so wie bei der Champignon-Sose.