

kochte Spanische Sose darauf gethan und gehörig gesalzen, vest zugedeckt und in das Bad heiß gestellt.

Bürgerlich kann eine gelbe Einbrenne, welche gut verkocht und eingekocht ist, an die Zwiebeln gegeben werden.

Rosinen-Sose. Sauce aux raisins.

Ein halbes bis drei Viertelpfund schön große Rosinen werden, nachdem sie rein gewaschen und gelesen sind, mit drei bis vier Gewürznägeln, einem Stück Zimmt, zwei kleinen Lorbeerblättern und der feinfadig geschnittenen Schale von einer halben Citrone mit einer halben Kanne Fleischbrühe oder Wasser langsam weich gedämpft, was eine Stunde lang dauern kann, und der Saft bis zur Glasur eingekocht; nachher braune Sose und ein Glas Wein darauf gegossen, ein Eßlöffelvoll Zucker dazu gethan und noch ein Weilchen mit einander langsam kochen gelassen; nachdem die Sose die gehörige Dickigkeit hat, werden die Lorbeerblätter heraus genommen, zwei Eßlöffelvoll stiftlicht geschnittene Mandeln, der Saft von einer Citrone und ein Eßlöffelvoll feine Kapern dazu gefügt, gehörig gesalzen und darauf gesehen, daß die Sose angenehm süß-säuerlich sey.

Bürgerlich wird eine wohlschmeckende braune Einbrennsose dazu genommen; statt des Citronensafts können einige Eßlöffelvoll Weinessig, und statt des Zuckers, Sirup dazu genommen werden.

Diese Sose wird besonders zu frischem Rindfleisch und frischer Rindszunge gegeben.

Petersilien-Sose. Sauce au persil.

In eine eingekochte braune Sose wird ein Eßlöffelvoll gewällte und gröblich geschnittene Petersilienblättchen gethan, Wallnußgroß recht gute Butter darunter gezogen und nöthig gesalzen.

Bürgerlich kann eine Petersil-Sose auf folgende Art bereitet werden:

Eine Handvoll zarte Petersilblättchen werden gewaschen und nicht allzufein gewiegt, mit vier Loth Butter langsam kurzgeschwist, ein Eßlöffelvoll feines Mehl darunter gerührt, nach und nach mit Fleischbrühe zu einer Sose verdünnt, eine Viertelstunde langsam gekocht, und gehörig gesalzen. Man kann auch Bratenbrühe dazu nehmen. Diese Sose wird besonders zum Rindfleisch und gedämpften oder gebratenen Kalbfleisch gegeben.

Braune Sauerrahm-Sose. Sauce à la crème aigre.

Vier bis fünf kleine Löffelvoll eingekochte braune Sose, nebst zwei bis drei solcher Löffelvoll gutem sauern Rahm, und zwei Löffelvoll Braun- oder Bratenbrühe, ein halbes Lorbeerblatt, ein