

wenig weißer Pfeffer und ein Gewürznägel werden unter stetem Rühren bis zu gehöriger Dichtigkeit eingekocht, gesalzen, die Sose nach Befinden noch mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft und durch ein Haartuch gerungen. Man kann die Butter von zwei Sardellen darunter ziehen, so wie auch einen Löffelvoll feine Kaspern darein thun.

Französische Rahm=Sose. Sauce à la Sainte Menéould.

Acht Loth Butter wird mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut vermischt, mit einer halben Kanne Milch und einer Viertelskanne Rahm zerrührt, ein Gebündchen von Petersilie, Zipolle und ein halbes Lorbeerblatt, vier bis sechs Champinionen und einige Scharlotten dazu gethan und unter beständigem Rühren kochen und einkochen lassen; dann durch ein Haartuch gerungen, heiß gesetzt, und beim Gebrauch ein wenig gehackte Petersilie und weißer Pfeffer darein gemengt und gehörig gesalzen.

Merrettig=Sose. Sauce au raifort.

Eine mittlere Stange Merrettig wird reinweiß abgeschabt und gewaschen, das Reibeisen erst in frisches Wasser getaucht und dann darauf gerieben; ohngefähr halb so viel Semmelbröseln (recht weiße) darunter gemischt, mit fetter Fleischbrühe angerührt, gesalzen, unter Rühren aufkochen und einige Minuten langsam fortkochen lassen, dann vom Feuer genommen und zugedeckt. Will man, daß seine Schärfe verlieren soll, so läßt man ihn zehn bis fünfzehn Minuten lang kochen. Des bessern Ansehens wegen kann man eingekochte weiße Sose nehmen, den Merrettig damit anrühren, ein Stückchen Butter dazu thun und so kochen. Auch kann man vier Loth Butter heiß machen, einen Eßlöffelvoll Mehl darin schweizen, den Merrettig darunter rühren, nach und nach mit Fleischbrühe verdünnen und dann kochen. Statt Fleischbrühe kann auch Milch genommen werden.

Stachelbeer=Sose. Sauce aux groseilles vertes à l'Allemande.

Von einer halben Kanne starken Erbsengroßen grünen Stachelbeeren werden Blüthe und Stiel weggemacht, rein gewaschen, und nachdem sie abgetropft sind, in kochendes Wasser geworfen, vom Feuer abgesetzt, zugedeckt und so stehen gelassen; nach einigen Minuten wird nachgesehen, und wenn sie weich sind, schnell mit dem Schaumlöffel, behutsam, heraus in kaltes Wasser gethan und darauf gesehen, daß sie schön ganz bleiben. Wenn sie ausgekühlt sind, auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Eine halbe Stunde vor dem