

Anrichten werden zwei bis drei kleine Anrichtlöffelvoll starker Fleischsaft (m. s. klare Dragunsose) mit acht Loth weißem gestoßnem Zucker zum starken Faden gekocht, die Stachelbeere dazu gethan, zugedeckt und auf glühende Asche heiß gestellt, auch glühende Asche auf den Deckel gethan und unterdessen einige Male ganz sanft bewegt, damit sie Zucker annehmen; kochen dürfen sie ja nicht. Vor dem Anrichten werden noch etwa zwei kleine Anrichtlöffelvoll eingekochte spanische Sose, so wie halben Eiesgroß recht frische Butter mit einem halben Theelöffelvoll Mehl vermengt, dazu gefügt und auf dem Feuer darunter legirt.

Butter-Sose. Sauce blanche, ou au beurre.

Ein halbes Pfund der besten Butter wird mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl gut vermengt, etwa zwei Obertassen voll frisches Wasser dazu gegossen und die Butter in kleine Stückchen zerstoßen. Vor dem Anrichten wird die Sose auf Kohlengluth, unter fleißigem Rühren, kochend heiß gemacht, aber ja nicht kochen gelassen, gehörig gesalzen, und dann mit dem Anrichtlöffel noch recht aufgezogen. Die Sose muß wollicht vom Löffel laufen. Sollte es geschehen, daß die Butter öhlig hervortreten wollte, so müßte man geschwind etwas frisches Wasser zugießen.

Butter-Sose mit Petersilie. Sauce au beurre et à la pluche.

In die vorher beschriebene Butter-Sose werden etwas gewällte, vorher kleingespückte, zarte Petersilienblättchen gethan, und nach Belieben auch Citronsaft und weißer Pfeffer hinzugefügt.

Butter-Sose mit harten Eiern. Sauce au beurre et aux oeufs dures.

Drei bis vier harte Eier werden erst in Vierteln, dann in der Quere in Thalerdicke Scheibchen geschnitten und leicht unter die Butter-Sose gemengt.

Butter-Sose mit Sardellen. Sauce au beurre et aux anchois.

In die zubereitete Butter-Sose wird die Butter von vier bis sechs Sardellen gut legirt, und diese Sose mit Citronsaft geschärft.

Butter-Sose mit Kapern. Sauce au beurre et aux capres.

In die zubereitete Butter-Sose werden zwei bis drei Eßlöffelvoll feine, ganze Kapern gethan, und Citronsaft hinzugefügt.