

Eßlöffelvoll leicht zerlassener, lauer Butter, einer Prise Salz und einigen Tropfen guten Essig fein gerührt, hernach, wie vorgehend, immer nach und nach Dehl, Essig und zerflossene klare Sulze zugegossen, so daß man in ohngefähr fünfzehn Minuten die Sose fertig hat.

**Grüne Dehl-Sose. Sauce magnonnaise à la ravigote.**

Eine gute Handvoll gepflückter Körbel, halb so viel Dragun und Pimpernelle und ein wenig Schnittlauch werden fünf bis sechs Minuten in gesalzenem Wasser gewällt, nachher abgegossen und mit kaltem Wasser abgefrischt, ausgedrückt und fein gestoßen, indem man ein wenig von der fertigen weißen Dehlsose dazu fügt; dann werden diese Kräuter durch ein feines Sieb gestrichen, die fertige übrige Dehlsose nach und nach darunter gerührt und mit durch ein feines Sieb gestrichener Spinatmatte angenehmen Pistaziengrün gefärbt.

**Dehl-Sose mit gehackten Kräutern. Sauce magnonnaise à la ravigote hachée.**

Vier Eßlöffelvoll feines Olivenöhl, zwei Eßlöffelvoll Dragun-Essig, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffelvoll feingehackte Kräuter, rohe oder gekochte (m. s. vorstehende Sose,) und vier Eßlöffelvoll zerflossene klare Sulze; oder: vier Eßlöffel Dehl, zwei bis drei Eßlöffelvoll Dragun-Essig, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffelvoll gehackte Kräuter, sechs Eßlöffelvoll zerflossene Sulze und sechs Eßlöffelvoll geklärte eingekochte spanische Sose werden in einer Schale fleißig gerührt, bis daß sich alles genau verbunden und zu einer Sose verdickt hat, nachher sogleich über das kalte Fleisch oder über den kalten Fisch gegossen.

**Geschlagene Dehl-Sose. Sauce magnonnaise fouettée.**

Ein wohlverzinntes Kasserol oder eine Terrine wird in gestampftem Eis gesetzt, sechs kleine Anricht- (Ragu-) Löffelvoll klare, weiße, zerflossene Fleischsulze, drei dergleichen feines Dehl, ein dergleichen Dragunessig, Salz und weißer Pfeffer darein gethan, so wie auch noch ein Citronsaft hinzu gefügt, um die Sose recht weiß zu machen, und mit der Ruthe geschlagen, bis daß sie dicke ist; unmittelbar vor dem Gebrauch wird die Sose nochmals recht durchgearbeitet, um sie geschmeidig zu machen.

**Provenzer Dehl-Sose. Sauce à la Provençale.**

Zwei Eierdotter nebst zwei Eßlöffelvoll feinem französischen Senf werden in ein Terrinchen gethan, gut gemischt und dann