

der Vanille, und übrigens ohngefähr fünf bis sechs Loth roher, gestoßener Zucker dazu kommen. Diese Sose kann eben auch warm und kalt gebraucht werden.

Rahm-Sose mit Krebsbutter. Sauce à la crème et au beurre d'ecrevisses.

Diese Sose wird gemacht wie die vorhergehende, nur daß die verschiedenen Gewürzen und die frische Butter wegbleiben, und dafür Muscatblüthe und ein gutes Stück Krebsbutter dazu kommen; übrigens kann auch ein wenig Zucker dazu genommen werden.

Wein-Sose. Sauce au vin.

Drei Loth recht gute Butter wird mit einem kleinen Eßlöf-felvoll Mehl gut verrührt, vier bis sechs Eierdotter mit einer halben Kanne Wein zerschlagen und durch ein Sieb darauf gegossen, abgeriebene Citronschale und Zucker dazu gethan, auf Kohlen unter fleißigem Rühren oder Schlagen mit der Ruthe, kochend heiß werden, aber nicht kochen lassen, abgenommen und noch einige Minuten fortgeschlagen. Man kann auch den Wein mit einem Stückchen Zimmt aufkochen lassen und dann mit den Eierdottern und mit der vermischten Butter legiren.

Hagebutten-Sose. Sauce de guinardons.

Eine Kanne frische, ausgekernte Hagebutten werden mehrere Male aus frischem Wasser gewaschen, dann einige schön gelbe Semmelrinden nebst Citronschale und gebröckelten Zimmt dazu gethan, Wasser darauf gegossen, daß es gut darüber gehet und langsam weich gekocht; hernach durch ein feines Sieb gestrichen, ein gutes Glas weißer Wein und ein Viertelpfund Zucker dazu gefügt, kochen lassen und darauf gesehen, daß die Sose die gehörige Dickigkeit habe.

Will man die Sose von getrockneten Hagebutten machen, so nimmt man deren eine reichliche halbe Kanne von schön rother Farbe, wäscht sie aus mehreren warmen Wässern und verfährt dann übrigens ganz wie mit den frischen.

Kirsch-Sose. Sauce de cerises.

Drei Viertelskanne ausgekernte Sauerkirschen werden nebst Zimmt, vier Gewürznägeln, Citronschale und Semmelrinde weich gekocht, durchgestrichen, und wie die Hagebutten, mit weißem Wein und hinreichend Zucker versetzt.

Außer der Zeit wird diese Sose von saurem Kirschmus oder von getrockneten Kirschen bereitet.