

Eier wohlfeil sind, kann man sich auf diese Art einen Vorrath anfertigen und abtrocknen.

**Sadennudelsuppe.** Man kocht Fleischbrühe und bricht die trocknen Fadennudelröllchen, wenn diese kocht, ein Mal durch und rührt sie, unter beständigem Rühren und Heben, weil sie sonst klossig werden, mit dem Quirle, nach und nach in die kochende Fleischbrühe, läßt sie eine Viertelstunde lang quellen und richtet sie dann an.

**Sars, Sarce** (Kunstausdr. b. d. Kochen) nennt man eine aus Fleisch, Fisch, Semmel, Kräutern und Gewürz bereitete Fülle, mit welcher etwas gefüllt wird. Siehe Fülle.

**Sasanen, Berghühner und Rebhühner** zu braten. Sie werden gepflückt, dürfen aber dabei nicht in die Haut gerissen werden; den Köpfen läßt man die Federn. Sie werden ferner gereinigt, ausgenommen, gewässert, recht sauber gespickt, die Köpfe mit Papier bewickelt, ein Faden darum gebunden und wie gewöhnlicher Braten gebraten. Sollen sie weiß gebraten werden, belegt man sie mit dünnen geschnittenen Speckscheiben, oder umwickelt sie mit einem, mit kalter Butter fett bestrichenen Papier, und bindet diese oder jenes mit einem Faden fest. Bei dem Anrichten wird alles Papier abgenommen.

**Filet** (Kunstausdruck b. dem Kochen) nennt man die Brüste bei allem Federvieh, Keulensfleisch des Rindviehes, welches zu Beefsteack das beste ist und das Rückensfleisch der Fische. Filet geschnitten nennt