

dans de la farine; remuez jusqu'à ce que ce mélange bouille. Vous pouvez, si vous le voulez, ajouter un peu de jus de citron, du *catchup*, du vin rouge et de la marinade de noix.

*Sauce aux échalotes. (Shalot sauce.)*

Mettez dans une casserole cinq ou six échalotes hachées bien menu, une roquille de jus, une cuillerée de vinaigre, un peu de poivre et de sel. Faites bouillir pendant une minute, et versez cette sauce dans le plat ou dans une saucière.

*Sauce aux œufs. (Egg sauce.)*

Faites durcir deux œufs, hachez les blancs et les jaunes séparément et pas trop menu, mêlez-les ensemble; ensuite mettez-les dans un quarteron de beurre bien chaud, et remuez bien le tout ensemble.

*Sauce au citron. (Lemon sauce.)*

Dépouillez un citron de son écorce, coupez-le en tranches, jetez les pepins; coupez ensuite les tranches en petits morceaux carrés. Blanchissez un foie de volaille, et hachez-le menu; mêlez le foie et le citron dans une saucière, versez par-dessus du beurre bien chaud, et remuez.

*Sauce au pain. (Bread sauce.)*

Mettez dans une casserole un gros morceau de la mie d'un pain rassis, un demi-setier d'eau, un oignon, un morceau de macis, et un peu de poivre en grain noué dans un petit linge. Faites bouillir