

gebackenes Weißbrot hinzufügen und langsam 5 bis 6 Minuten kochen. Dann mit einem Löffel gehackter Petersilie und dem Saft einer halben Zitrone fertigmachen.

— Wird zu Restgerichten von gekochtem Fleisch und zu Kalbskopf verwendet.

Sauce Zingara.**Zigeunerinnen - Sauce.**

B. $1\frac{1}{2}$ Deziliter Weißwein und $1\frac{1}{2}$ Deziliter Champignonsud zwei Drittel einkochen, dann 4 Deziliter Demiglace, 2 Deziliter Weißwein und 1 Deziliter weißen Fond hinzufügen und 5 bis 6 Minuten kochen lassen. Mit einer Prise Cayenne heben und mit einer Jülienne von 70 Gr. magerem Schinken und Zunge, 50 Gr. Champignons und 30 Gr. Trüffeln vervollständigen.

— Speziell für Kalbfleisch und Geflügel.

B.

Kleine weiße Saucen.**Sauce Albuféra.****Albuféra - Sauce.**

Eine Sauce Suprême, der pro Liter 2 Deziliter blonde aufgelöste Glace und 50 Gr. Pimentbutter, welche nach den Verhältnissen der gewöhnlichen Butter zusammengesetzt ist, beigefügt wird.

— Dient zur Begleitung von gekochtem oder gedämpftem Geflügel.

Sauce Américaine.**Amerikanische Sauce.**

Diese Sauce entsteht durch die Zubereitung des „Hummer à l'américaine“ (siehe Hummer à l'américaine, Serie „Krustentiere“, Kapitel „Fische“). Wenn sie überhaupt einem Fisch beigegeben wird, so dient das Fleisch des oder der Hummer, welche zur Zubereitung gedient haben, zur Garnitur des Fisches.

Sauce Anchois.**Sardellen- oder Anchovis - Sauce.**

Zu 8 Deziliter ungebutterter Normande - Sauce abseits des Feuers 125 Gr. Sardellenbutter beifügen und mit 50 Gr. gewaschenen, gut abgetrockneten und in kleine Würfel geschnittenen Sardellenfilets vervollständigen.

Sauce à l'Aurore.**Aurora - Sauce.**

Velouté - Sauce, die mit recht rotem Tomatenpüree versetzt ist, im Verhältnis $\frac{3}{4}$ Velouté und $\frac{1}{4}$ Tomatenpüree. Das Fertigmachen der Sauce geschieht mit 125 Gr. Butter pro Liter Sauce.

— Speziell für Eier, weißes Schlachtfleisch und Geflügel.

Sauce Aurore maigre.**Aurora - Fasten - Sauce.**

Fisch - Velouté zu gleichen Verhältnissen mit Tomate wie oben angegeben und zuletzt mit 125 Gr. Butter pro Liter fertiggemacht.

— Speziell für Fische.