

Sauce au Pain.**Weißbrot-Sauce.**

Bread Sauce. — In $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch 80 Gr. frisch durchgeriebenes Weißbrot rühren und 1 starke Prise feines Salz, eine mit einer Nelke gespickte Zwiebel und 30 Gr. Butter beifügen. Langsam 15 Minuten kochen lassen, die Zwiebel herausnehmen, mit dem Besen glatt rühren und mit 1 Deziliter Rahm fertigmachen.

— Man serviert diese Sauce zu gebratenem Geflügel und Federwild.

Sauce au Pain frit.**Sauce mit gebackenem Brot.**

Fried Bread Sauce. — In 2 Deziliter Kraftbrühe 2 Löffel in kleine Würfel geschnittenen recht mageren Schinken und 2 gehackte Schalotten geben und 10 Minuten langsam schmoren lassen. Andererseits backt man in Butter 50 Gr. frisch geriebenes Weißbrot und fügt dieses kurz vor dem Servieren in die Kraftbrühe mit dem Schinken und den Schalotten. Mit einer Prise gehackter Petersilie und etwas Zitronensaft vervollständigen.

— Speziell für die kleinen gebratenen Vögel.

Sauce Pauvre Homme.**Englische Arme-Leute-Sauce.**

Poor-man's Sauce. — 2 große feingeschnittene Zwiebeln in Butter schwitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Mit $2\frac{1}{2}$ Deziliter Weißwein und zur Hälfte Essig auffüllen, zwei Drittel einkochen, 3 Deziliter gewöhnliche Bouillon hinzufügen und mit 30 Gr. brauner Mehlschwitze binden. 7 bis 8 Minuten langsam kochen lassen und im letzten Augenblick 1 kleinen Löffel Kapern, $\frac{1}{2}$ Löffel gehackte blanchierte Petersilie und 1 Messerspitze Cayenne beifügen.

Sauce Persil.**Englische Petersilien-Sauce.**

Parsley Sauce. — Unter $\frac{1}{2}$ Liter englische Butter-Sauce 1 Deziliter Petersilienblätter-Aufguß geben und mit 1 starken Eßlöffel gehackter und blanchierter Petersilie vervollständigen.

— Diese Sauce serviert man zu Kalbskopf, Kalbsfüßen, Kalbshirn usw.

Sauce Persil pour Poissons.**Petersilien-Sauce für Fische.**

Man verrührt 60 Gr. weiße Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter Fischsud von dem Fische, dem sie beigegeben werden soll. Dieser Fischsud muß stark mit Petersilie gewürzt sein; wenn dies nicht der Fall ist, muß man der Sauce ihren charakteristischen Geschmack durch Beifügung eines Aufgusses von Petersilienblättern geben. Die Sauce 5 bis 6 Minuten kochen lassen und mit 1 Löffel gehackter blanchierter Petersilie und etwas Zitronensaft fertigmachen.

Sauce aux Pommes.**Englische Apfel-Sauce.**

Apple Sauce. — Eine gewöhnliche wenig gezuckerte, sehr leichte Apfelmarmelade bereiten und mit etwas gemahlenem Zimt würzen. Im Augenblick des Servierens mit dem Schneebesen glattrühren.

— Diese Marmelade wird warm serviert und verschiedentlich zu Enten-, Gänse-, Schweinebraten usw. gegeben.

Sauce au Porto.**Englische Portwein-Sauce.**

Porto Wine Sauce. — $1\frac{1}{2}$ Deziliter Porto mit 1 Löffel gehackten Schalotten und etwas Thymian zur Hälfte einkochen. Den Saft von 2 Orangen und $\frac{1}{2}$ Zitrone, etwas geriebene Orangenschale, 1 Prise Salz und 1 Messerspitze