

8. Kapernsauce.

Man kocht 2—3 Eßlöffel voll Kapern in einer weißen oder braunen Sauce auf.

9. Weiße Rahmsauce.

Man verdünnt 1 Liter weiße Sauce mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, kocht diese Sauce auf starkem Feuer unter immerwährendem Rühren auf die Hälfte ein, gießt 1 Liter siedenden süßen Rahm dazu und kocht sie noch einmal fast zur Hälfte ein.

10. Bechamelle-Sauce.

Man schneidet 125 Gramm mageren rohen Schinken, 5 große und 10 kleinere Zwiebeln in dünne Scheiben und schwitzt sie mit einigen weißen Pfefferkörnern in 125 Gramm frischer Butter auf gelindem Feuer weich. Dann giebt man 3—4 Eßlöffel voll mit Fleischbrühe angerührtes Mehl, etwas Salz und 1 Obertasse voll siedenden Rahm dazu und kocht es unter beständigem Rühren zu einer ziemlich dicken Sauce, die man nachher durch ein Sieb streicht.

11. Kräutersauce.

Man dämpft kleingeschnittene Zwiebeln, Schalotten, Petersilienkraut, Basilikum und Thymian in frischer Butter, dünste sie noch einen Augenblick mit etwa einem Theelöffel voll Mehl, und kocht sie mit etwas Essig, Wein, Fleischbrühe und Zitronensaft auf.

12. Braune Sauce.

Man rührt die braune Einbrennmasse mit Fleischbrühe zu einer dünnflüssigen Sauce ab und kocht sie