

## Saucen zu Fleischspeisen.

### 204. Deutsche Sauce.

Es wird in einer Kasserolle Butter und Mehl gut durcheinander gerührt; dann ausgegrätete und gewaschene Sardellen (sehr klein geschnitten), Chalotten, Morcheln, Salz und gute Fleischbrühe dazu gethan und wohl aufgekocht. Beim Anrichten rühre man einige Eierdotter ab, gebe sie darunter und drücke Zitronensaft darein.

### 205. Englische Sauce.

Laß ein halb Pfund Schinken, Zwiebeln und Chalotten mit einigen Nägeln in Butter dünsten; rühre einige Löffel voll Mehl daran, gieße einen Kochlöffel voll gute Fleischbrühe darauf, thue vier hartgekochte, auseinander gedrückte Eierdotter dazu und laß es mit acht feingehackten Sardellen aufkochen; dann gib es durch ein Haarsieb, drücke Zitronensaft darunter und gib sie zum Fleische.

### 206. Holländische Sauce.

Man nimmt so viel Fleischbrühe, als man Sauce machen will, kocht sie mit einem Stück Butter nebst einer oder mehreren in Scheiben geschnittenen Citronen, welche aber sorgfältig von den Kernen gereinigt seyn müssen, damit die Sauce nicht bitter werde. Wenn dies zusammen etwas gekocht hat, so thue Sardellen, Zwiebeln, eine Tasse voll Kapern, ein paar Löffel voll eingemachter holländischer Pfeffergurken, alles ganz klein zerschnitten, wie auch ein paar Pfefferkörner und etwas Salz dazu; laß dieses alles gut durchkochen und mache dann die Sauce entweder mit