

## Kukummern-Sauce.

3 oder 4 Kukummern, nachdem man Sauce nöthig hat, schält man, schneidet sie zu runden Bröcklein, salzt sie ein wenig ein, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Dann schneidet man eine Zwiebel fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl dunkelgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und die ausgebrackten Kukummern stark darin, thut 3 Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu. Hat man Bratenbrühe, so wird solche noch dazu genommen, daß die Sauce Farbe bekommt, im Gegentheil aber ein wenig Zucker gebräunt und darein gethan. Ist sie eingekocht, und mehr Sauce nöthig, so wird mit guter Fleischbrühe geholfen. Diese Sauce ist zu übriggelassenem Hammel-, Kalbs-Braten oder anderem Fleischwerk gut; das Fleisch muß zerschnitten, und darin gekocht werden.

Anmerkung. Im Fall die Kukummern große Kerne haben, so wird das Innere ganz herausgeschnitten und weggeworfen.

## Petersilien-Sauce mit Zitronen.

Eine Hand voll Petersilie wird mit ein wenig Zitronenschale und dem Mark von einer Zitrone klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter geröstet, das Gehackte darin gedämpft, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe nebst etwas Muskatblüthe und für 2 Kreuzer Kappern daran gethan, noch eine Viertelstunde gekocht, und mit 2 Eyer gelb abgezogen. Diese Sauce ist bey'm Rindfleisch und bey übriggelassenem Geflügel zu gebrauchen.