

Hand voll zartem Sellerie Kraut, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelblich in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte wohl darin, thut gute Fleischbrühe, Muskatn und ein wenig Pfeffer daran. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu bestimmte Fleisch darein gethan.

### Sauce zu warmen Pasteten.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Kappern, etwas Zitronenschale, ein paar gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie und Basilikum, hackt es zusammen klein, dämpft es in einem Geschire mit ein wenig Butter, thut einen Kochlöffel voll Mutschels oder Weißmehl daran, füllt es mit etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig auf, und läßt die Sauce kochen.

### Sauce à la Reine (a la Rån).

Eine Hand voll gepuzte Peterilien Wurzeln, ein paar Zwiebeln und etliche Weckschnitten kocht man mit guter Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, wascht 3 Sardellen, hackt sie mit Butter klein, streicht dann alles durch ein Sieb, läßt es wieder kochen, zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eyer gelb ab, und druckt aus einer halben Zitrone den Saft daran. Zu Pasteten und Geflügel ist diese Sauce sehr gut.

### Sauce zu wildem Geflügel.

In einem Stück Butter macht man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft eine große Hand voll geschnittene Zwiebeln darin, thut einen Schöpfel gute Fleischbrühe, und ein wenig Essig daran, ein kleines Stück magern Schinken, eine Rinde von schwarzem Brod und etliche ganze