

Après quoi : retirer le jambon et passer la sauce à l'étamine en foulant à la cuiller.

Chauder, et compléter avec : le jambon détaillé en brunoise, un peu de raifort râpé et une forte pincée de persil haché.

— Spéciale aux viandes noires de boucherie, grillées ou traitées en Entrées de broche.

**Sauce Italienne.** — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Demi-glace tomatée : 4 cuillerées à soupe de Duxelles sèche et 125 grammes de jambon maigre, cuit, coupé en fine brunoise. Laisser cuire pendant 5 à 6 minutes. Compléter, au moment, avec une cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

— Spéciale à différentes petites Entrées.

**Nota.** — Lorsque cette sauce est destinée au traitement d'un poisson, on l'additionne d'une réduction de fumet de ce poisson, et le jambon est supprimé.

**Jus lié à l'Estragon.** — Est un fonds de veau ou de volaille dans lequel on fait infuser 50 grammes d'estragon par litre de sauce.

Passer à la mousseline, et faire la liaison avec 30 grammes d'arrow-root ou de féculle.

— Sert d'accompagnement aux noisettes de viandes blanches, filets de volaille, etc.

**Jus lié tomaté.** — Fonds de veau additionné, par litre, de 3 décilitres d'essence de tomate, et réduit d'un cinquième.

— Spécial aux viandes de boucherie.

**Sauce Lyonnaise.** — Faire blondir au beurre et très doucement, de façon à en assurer la cuisson presque complète, 3 moyens oignons hachés. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc et d'autant de vinaigre ; réduire de deux tiers et ajouter trois quarts de litre de sauce Demi-glace. — Laisser débouiller tout doucement pendant 5 à 6 minutes et passer à l'étamine.

**Nota.** — Selon la nature de la préparation à laquelle cette sauce est destinée, l'oignon peut y être laissé tel, ou passé à l'étamine.

**Sauce Madère.** — Est une sauce Demi-glace réduite et ramenée à sa consistance normale, en y ajoutant, hors du feu, la valeur d'un décilitre de Madère par litre de sauce.

**Sauce Matelote.** — Réduire de deux tiers 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin rouge, additionné de 25 grammes d'épluchures de champignons.

Ajouter à la réduction 8 décilitres d'Espagnole maigre ; faire donner un bouillon, passer à l'étamine, mettre à point avec 150 grammes de beurre et relever légèrement au cayenne.

**Sauce Moelle.** — L'apprêt de cette sauce est exactement celui de la « sauce Bordelaise ». Elle ne se beurre, et simplement dans les proportions ordinaires, que lorsqu'elle est spécialement destinée à l'accompagnement d'un légume quelconque.

Dans un cas comme dans l'autre, elle s'additionne finalement : de 150 à 180 grammes de moelle détaillée en petits dés, pochée ; une cuillerée de persil, haché et blanchi, par litre de sauce.

**Sauce Moscovite.** — Tenir prêts trois quarts de litre de « sauce Poivrade » au fumet de venaison, et la compléter au moment avec : un