

Sauce au Fenouil (*Fennel Sauce*). — Est une sauce au beurre ordinaire, condimentée de fenouil haché et blanchi, à raison d'une cuillerée par 2 décilitres et demi de sauce.

— Cette sauce est principalement usitée pour les maquereaux grillés et bouillis.

Sauce aux Groseilles (*Gooseberry Sauce*). — Cuire dans un poêlon en cuivre un litre de groseilles vertes à maquereau, épluchées et lavées, avec 125 grammes de sucre et un décilitre d'eau. Passer au tamis fin.

— Cette purée accompagne le maquereau grillé.

Sauce Homard à l'Anglaise (*Lobster Sauce*). — Ajouter à un litre de sauce Béchamel, relevée au Cayenne, une cuillerée d'essence d'anchois, et 100 grammes de chair de homard coupée en dés.

— Spéciale aux poissons.

Sauce aux Huîtres (*Oyster Sauce*). — Apprêter un roux blond avec 20 grammes de beurre et 15 grammes de farine.

Le délayer avec : un décilitre de lait et un décilitre de crème; assaisonner d'une prise de sel fin, faire prendre l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine; relever au Cayenne et ajouter 12 huîtres pochées, ébarbées et escalopées.

— Est un accompagnement spécial du poisson bouilli.

Sauce brune aux Huîtres (*Brown Oyster Sauce*). — Procéder exactement comme pour la sauce aux huîtres ordinaire, en remplaçant le lait et la crème par 2 décilitres de fonds brun.

— Cette sauce accompagne : grillades, puddings de viandes, ou cabilaud grillé.

Jus coloré (*Brown Gravy*). — Ajouter à 4 décilitres de « sauce au Beurre à l'anglaise » : 2 décilitres de bon jus de rôti, une demi-cuillerée ordinaire de Ketchups et autant de Harwey-sauce.

— Cet accompagnement est spécial aux rôtis de veau.

Sauce aux Œufs à l'Anglaise (*Eggs Sauce*). — Avec 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine, apprêter un roux blanc. Le délayer avec un demi-litre de lait bouillant; assaisonner de sel, poivre blanc et un peu de muscade; faire prendre l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 5 à 6 minutes.

Ajouter dans la sauce 2 œufs cuits durs, chauds, coupés en dés; le blanc et le jaune.

— Est l'accompagnement ordinaire du Haddock et de la morue.

Sauce aux Œufs au beurre fondu (*Eggs and butter sauce*). — Faire dissoudre 250 grammes de beurre, et y ajouter : le sel nécessaire; un peu de poivre; le jus d'un demi-citron; 3 œufs cuits durs, chauds, coupés en gros dés; une cuillerée à café de persil, haché et blanchi.

— Accompagne les gros Relevés de poissons bouillis.

Sauce aux Oignons (*Onions Sauce*). — Emincer 200 grammes d'oignons; les cuire dans 6 décilitres de lait avec sel, poivre et muscade.

Les égoutter à fond aussitôt cuits, et les hacher.

Faire un roux blanc avec 40 grammes de beurre et 40 grammes de farine; le délayer avec le lait de cuisson des oignons; mettre en ébulli-