

Sauce Oxford (*Oxford-sauce*). — Apprêter la sauce Cumberland, comme il est expliqué ci-dessus, on observant cette simple différence :

1° Remplacer la julienne de zestes d'orange et de citron, par du zeste râpé.

2° En diminuer les proportions de moitié, c'est-à-dire employer seulement une demi-cuillerée de zeste de chacun.

— Fait le même service que la sauce Cumberland.

Sauce Raifort (*Cold horseradish sauce*). — Rassembler, dans une terrine, une cuillerée de moutarde avec 50 grammes de raifort finement râpé ; 50 grammes de sucre en poudre ; une pincée de sel fin ; 5 décilitres de crème ; 250 grammes de mie de pain, trempée au lait et bien pressée, et 2 cuillerées de vinaigre.

— Cette sauce accompagne les pièces de bœuf bouillies ou rôties, et doit être servie très froide.

NOTA. — Dans cette sauce, le vinaigre doit être ajouté en dernier lieu.

