

— Spéciale aux canards sauvages et gibiers à plume en général.

NOTA. — Cette sauce de la cuisine anglaise est en usage dans nombre de maisons de bouche françaises.

Sauce au Raifort chaude (*Horse radish sauce*). — Est exactement celle décrite sous la dénomination de *Sauce Albert*.

Sauce Réforme (*Reform Sauce*). — Cette sauce est un composé de sauce Poivrade et de sauce Demi-glace qui comporte, par demi-litre de sauce, une garniture de : 2 moyens cornichons, un blanc d'œuf dur, 2 moyens champignons, 20 grammes de truffe, 30 grammes de langue écarlate : le tout détaillé en julienne courte.

— Cette sauce est absolument spéciale aux côtelettes de mouton dites « à la Réforme ».

Sauce Sauge et Oignons (*Sage and onions Sauce*). — Cuire au four 2 gros oignons. Quand ils sont refroidis les éplucher et les hacher; puis, les mélanger à 150 grammes de mie de pain, trempée au lait et pressée pour en extraire le liquide.

Ajouter la valeur de 2 cuillerées de sauge hachée et assaisonner de sel et de poivre.

— Cette préparation sert à farcir les canards.

NOTA. — On la sert quelquefois en saucière, à part, après l'avoir additionnée de 5 ou 6 cuillerées de bon jus de rôti.

Souvent aussi, on l'additionne de graisse de bœuf cuite, hachée, en quantité égale à celle de la mie de pain.

Sauce Yorkshire. — Cuire à fond, dans 2 décilitres de vin de Porto, une bonne cuillerée de fine julienne de zeste d'orange.

Egoutter la julienne et ajouter au vin : une forte cuillerée de sauce Espagnole; autant de gelée de groseilles; une pointe de cannelle en poudre; une pointe de cayenne.

Réduire un instant; passer au linge et compléter la sauce avec : le jus d'une orange et la julienne de zeste.

— Se sert avec canetons rôtis ou braisés, et jambon braisé.

