

Speck daran, thut die gesottenen Trüffel sammt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronen = Rädlein, Muskat, Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Ist etwas von der Gans = oder Enten = Sauce übrig, so kann man's um des bessern Geschmacks willen dazu nehmen, auch das übriggebliebene Fleisch in der Sauce mit aufkochen lassen.

#### Sauce von Morchen.

Eine große Hand voll von den gesäuberten Morchen verweilt man, legt sie in's kalte Wasser, drückt sie fest aus, schneidet sie klein, hakt eine halbe Hand voll Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft die Morchen und die Petersilie darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, Muskat und Salz dazu. Hat man ein Brieslein und Euter, so wird es gewürfelt darein geschnitten. Diese Sauce kann zu den gesalzenen Boudins (Puddings) gebraucht werden.

#### Sauce von Pignolen (Pignons).

Zu einer Sauce nimmt man 2 Loth Pignolen, verweilt und schält sie wie die Mandeln, verknüttet in einem Stücklein frischer Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl, nimmt von einer halben Zitrone die geriebene Schale nebst dem Saft dazu, rührt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe langsam daran, und thut ein wenig klein geschnittene Petersilie nebst den geschälten Pignolen an die Sauce. Diese ist zu einer alten Henne, zu Kapunen, zu jungem Geflügel, auch zu weißgekochtem Kalbfleisch tauglich, nur zu keinem Braten. Wenn die Sauce fertig ist, kann sie mit 2 Eyer gelb abgezogen werden.