

décilitre de vin de Malaga ; 7 centilitres d'infusion de baies de genévrier ; 40 grammes de pignolis grillés ou, à défaut, d'amandes effilées grillées de même, 40 grammes de raisins de Corinthe, triés, gonflés à l'eau tiède.

— Spéciale au pièces de Venaison.

**Sauce Périgueux.** — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Demi-glace corsée et un peu serrée : un décilitre et demi d'essence de truffe et 100 grammes de truffe hachée.

— Spéciale aux petites Entrées, Timbales, Pâtés chauds, etc.

**Sauce Périgourdine.** — Cette sauce n'est qu'une variante de la sauce Périgueux, où les truffes, au lieu d'être hachées, sont tournées en olives ou en petites perles, ou même, parfois, émincées en lames épaisses.

**Sauce Piquante.** — Réduire de moitié 3 décilitres de vin blanc et autant de bon vinaigre, additionnés de 2 cuillerées et demie d'échalotes hachées.

Ajouter 6 décilitres de sauce Espagnole et cuire pendant 10 minutes en dépoillant.

Compléter, hors du feu, avec 2 cuillerées de cornichons, persil, cerfeuil et estragon hachés.

— Cette sauce est un accompagnement usuel de la viande de porc grillée, bouillie, ou rôtie. Elle sert aussi pour le bœuf bouilli et les émincés de viandes de boucherie.

**Sauce Poivrade ordinaire.** — Faire revenir à l'huile jusqu'à coloration des légumes, une Mirepoix composée de : 100 grammes de carotte, 80 grammes d'oignon, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Mouiller de : un décilitre de vinaigre, 2 décilitres de marinade, et réduire des deux tiers. Ajouter un litre de sauce Espagnole et laisser cuire doucement pendant trois quarts d'heure.

Dix minutes avant de passer la sauce, mettre dedans 8 grains de gros poivre écrasés. Un plus long séjour du poivre dans la sauce serait plutôt nuisible, parce que sa note y dominerait trop.

Passer au tamis avec légère pression sur les aromates ; relâcher la sauce avec 2 décilitres de marinade ; la dépoiller pendant 35 minutes, tout en la réduisant à la quantité voulue.

La passer de nouveau à l'étamine et la mettre à point avec 50 grammes de beurre.

— Se sert avec les viandes de boucheries, marinées ou non marinées.

**Sauce Poivrade pour Gibier.** — Faire revenir à l'huile une Mirepoix composée de 125 grammes de carotte, autant d'oignon, fragments de thym et de laurier, queues de persil et un kilo de parures de gibier à poil.

La coloration étant obtenue, égoutter l'huile ; mouiller de 3 décilitres de vinaigre, 2 décilitres de vin blanc, et réduire complètement.

Ajouter : un litre de sauce Espagnole, 2 litres de fonds brun de gibier, et un litre de marinade. Cuire doucement, et à couvert, au four si possible, pendant trois heures et demie à 4 heures.

Environ 8 minutes avant de passer la sauce, mettre dedans 12 grains de gros poivre écrasés.

Passer au tamis avec pression.