

pouvez le larder. Mettez un peu de vin rouge dans le jus, et servez à part ce jus avec du beurre fondu et de la gelée de groseilles, dans une saucière.

Palais de bœuf rôti. (To roast ox palates.)

Faites d'abord bouillir le palais jusqu'à ce qu'il soit tendre : ensuite faites - le blanchir : coupez - le par morceaux d'environ deux pouces de long, et lardez-en la moitié. Tenez tout prêts deux ou trois pigeons et autant de jeunes poulets, que vous aurez auparavant vidés, troussés et farcis; après en avoir lardé la moitié, mettez-les à la broche comme il suit : un oiseau, un palais, une feuille de sauge et une bande de lard, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez embroché le tout. Faites revenir et blanchir quelques rognons d'agneaux et de coqs. Lardez-les avec un peu de lard; faites revenir de grandes huitres ; lardez-les de même ; mettez-les à une brochette avec un petit morceau de lard et une feuille de sauge entre chaque pièce; liez-les à la broche et faites-les rôtir : battez ensuite trois jaunes d'œuf avec de la muscade, un peu de sel et de la mie de pain ; arrosez avec cela pendant tout le temps que les pièces rôtissent. Tenez prêts deux ris de veau, chacun coupé en deux, quelques culs-d'artichauts coupés en quatre et frits ; ensuite frottez le plat avec des échalottes. Empilez les oiseaux les uns sur les autres au milieu ; placez les autres pièces tout au tour, chacune séparément. Ayez toute prête une sauce composée d'une chopine de bon jus, un demi-setier de vin rouge, un anchois, l'eau des huitres et un morceau de beurre roulé dans la farine. Faites