

vous en voudrez faire usage , vous en couperez des tranches ; vous garnirez de persil , et vous servirez.

*Tête de veau en surprise (Calf's head surprise.)*

Avec un couteau bien aiguisé , levez la peau d'une tête de veau avec la viande , le plus près que vous pourrez des os , de sorte que , quand vous aurez farci , cela ressemble le plus possible à la tête entière ; faites le hachis suivant : prenez une demi-livre de veau , une livre de graisse de bœuf crue , la mie d'un pain de deux sols , et une demi-livre de lard gras. Pilez tout cela au mortier avec un peu de fines herbes , du persil haché menu , un peu de clous de girofle , du macis , de la muscade concassée , assez de poivre rouge pour l'assaisonner , et quatre jaunes d'œufs. Mêlez bien le tout : farcissez la tête avec ce hachis , et attachez les deux bouts bien serré avec une brochette. Mettez-la ensuite dans une marmite ou une casserole profonde , Versez-y deux pintes d'eau et un demi-setier de vin blanc , un morceau ou deux de macis , un bouquet de fines herbes , un anchois , deux cuillerées de *catchup* à la noix et aux champignons , même quantité de citron confit au vinaigre , un peu de sel et de poivre. Étendez sur le tout une feuille de grosse pâte pour empêcher l'évaporation , et mettez pendant deux heures au four bien chauffé. Quand vous retirerez la tête , mettez-la dans une soupière ; dégraissez le jus , et passez-le par un tamis dans une casserole , épaissez-le avec du beurre fariné , et quand il aura bouilli quelques minutes , mettez dedans quatre jaunes d'œufs bien battus , et mêlez dans un demi-setier de crème ; tenez tout prêt