

première fois, et faites-les cuire de la même manière. Ensuite faites un bon jus roux, avec des truffes, des morilles, et des jaunes d'œufs durs, que vous aurez fait bouillir ensemble : garnissez avec du citron et du persil frit, et servez.

*Côtelettes de veau. ( Veal cutlets. )*

Vos côtelettes doivent être de l'épaisseur d'un petit écu ; mais la longueur en est indifférente. Trempez-les dans un jaune d'œuf, et semez dessus de la mie de pain, un peu de fines herbes, un peu d'écorce de citron, et un peu de muscade râpée. Faites-les frire dans du beurre frais, ensuite retirez la viande, et mettez-la dans un plat devant le feu : alors semez un peu de farine dans la casserole, et remuez en tournant. Mettez-y un peu de jus ; exprimez-y le jus d'un citron, et versez cela sur le veau. Garnissez avec du citron, et servez.

*Cœur de veau rôti. ( A calf's heart roasted. )*

Farcissez le cœur avec le hachis suivant : prenez la mie d'un pain d'un sou, un quarteron de graisse de bœuf crue hachée très-fin, un peu de persil, de la petite marjolaine, de l'écorce de citron ; mêlez le tout avec un peu de poivre, de sel, de la muscade, et un jaune d'œuf. Quand vous aurez farci le cœur, enveloppez-le d'une coiffe de veau, ou d'une feuille de papier, pour maintenir tout en place. Mettez cela dans un four de campagne ; tournez jusqu'à ce que le tout soit rôti à point. Quand vous servirez, mettez des tranches de citron tout au tour, et versez dessus du bon beurre chaud.