

très-menu , des jaunes d'œufs durs, trois anchois , un petit morceau d'oignon, du thym, de la sarriette , environ douze ou quatorze huitres , le tout coupé très-menu, un peu de poivre et de sel, une muscade râpée et de la mie de pain , le tout mêlé avec des œufs crus. Farcissez le gigot dans ses parties les plus charnues et les plus tendres, et le manche. Vous pouvez faire une sauce avec l'eau des huitres , un anchois, un peu de vin rouge et quelques huitres bouillies , et la mettre sous le mouton.

*Epaule de mouton bouillie avec une sauce à l'oignon.*

*(Shoulder of mutton boiled , and onion sauce.)*

Mettez une épaule dans l'eau froide , et quand elle aura bouilli , couvrez-la d'une sauce d'oignons. Faites de la même façon que pour les canards bouillis. Vous pouvez préparer une épaule de veau de la même manière; mais il est rare qu'on demande ni l'un ni l'autre de ces plats.

*Epaule de mouton en épigramme.*

*(Shoulder of mutton in epigram.)*

Quand l'épaule sera presque rôtie , enlevez avec soin la peau de l'épaisseur environ d'un écu de six francs. Otez aussi l'os du bout; assaisonnez cette peau et cet os avec du poivre et du sel, un peu d'écorce de citron coupée en petits morceaux , un peu de fines herbes et de la mie de pain. Mettez tout cela sur le gril, et faites-le rissoler. En même temps , prenez le reste de la viande, et coupez-le en petits morceaux de la grandeur d'une pièce de vingt-quatre sous; réservez le jus , et mettez-le avec quel-