

macis, des clous de girofle pilés, de la muscade, des petits oignons, des fines herbes et du persil, le tout haché très-menu. Mettez des tranches de lard dans un grand poêlon, et ensuite des tranches de bœuf, jusqu'à ce que le fond en soit couvert. Mettez le mouton dedans, ensuite des tranches de lard, et ensuite des tranches de bœuf; versez-y une chopine de vin et autant de bon jus qu'il en faut pour étuver : mettez-y deux ou trois échalotes, et couvrez bien exactement. Mettez du feu dessus et dessous, et laissez cuire pendant deux heures. Aussitôt que la viande sera cuite à point, retirez-la : semez dessus de la mie de pain, et mettez rissoler au four, ou rissolez devant le feu. Passez le jus dans lequel la viande aura cuit, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite à ce qu'il en faut : mettez le mouton dans un plat, versez-y la sauce, et servez.

*Selle de mouton à la française.*

*(Saddle of mutton frenched.)*

Prenez les deux côtés des reins; ôtez la croupe; et levez soigneusement la peau avec un couteau. Vous pouvez commencer par le bout le plus large, mais prenez bien garde de la déchirer ni de l'enlever tout-à-fait. Prenez quelques tranches de jambon ou de lard hachés très-menu avec des truffes, quelques petits oignons, un peu de persil, un peu de thym, de la marjolaine, de la sarriette, un peu de macis, et deux ou trois clous de girofle bien pilés, la moitié d'une muscade, un peu de poivre et de sel; mêlez tous ces ingrédients et parsemez-les sur la viande dont vous avez enlevé la peau : alors remettez la peau