

pain grillée et croquante. Laissez bouillir tout cela jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il faut pour la sauce. Passez le reste, et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre fariné; et aussitôt que la viande sera chaude, il n'en faudra pas davantage. Assaisonnez-la avec du poivre et du sel; tenez toutes prêtes quelques rôties très-minces, que vous couperez de telles formes qu'il vous plaira: mettez le tout autour du plat, et versez le hachis dessus. Vous pouvez prendre, pour garnir, des cornichons, ou toute autre espèce de marinade.

*Côtelettes de mouton déguisées.*

(*Mutton cutlets in disguise.*)

Coupez quelques côtelettes, et faites les bouillir doucement dans un peu de bouillon, avec un bouquet de fines herbes: laissez le bouillon tarir, jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qu'il faut pour la sauce: mettez autour, pour garniture, du hachis, que vous pourrez faire avec du filet de veau gras, du persil haché, des échalotes, du poivre, du sel, et de la mie de pain trempée dans de la crème; le tout bien proportionné. Ajoutez trois jaunes d'œufs: arrosez les côtelettes avec des œufs et de la mie de pain; faites cuire tout cela au four, jusqu'à ce qu'il soit risolé; versez la sauce dessus, et servez.

*Côtelettes de mouton à l'amoureuse.*

(*Mutton cutlets lover's-fashion.*)

Piquez avec du jambon et du lard quelques côtelettes un peu épaisses; donnez-leur un tour de poêle dans un peu de beurre, avec du persil haché et