

cuillerées de farine; battez d'abord la farine et les œufs ensemble dans un peu de lait, ensuite mettez-y le reste: mettez aussi sur les tranches du sel et du gingembre concassé; il faut environ une heure de cuisson au four: alors servez-les.

*Langues de mouton à la française.*

(*Sheep's tongues dressed in the french fashion.*)

Coupez quelques oignons par tranches, et faites-les frire dans du beurre; quand ils seront à moitié frits, jetez dessus un peu de farine, du persil haché, une gousse d'ail, du poivre, du sel, un peu de coulis et un petit verre de vin blanc; laissez tout cela bouillir, jusqu'à ce que les oignons soient assez cuits; alors ajoutez autant de langues de mouton que vous voudrez, qui aient été fendues, et que vous aurez fait bouillir séparément. Faites mijoter un quart d'heure dans son jus; garnissez avec du pain frit, et servez le tout ensemble.

*Pieds de mouton en aspic. (Sheep's trotters aspie.)*

L'aspic veut dire une sauce piquante, ou une gelée, qui se fait généralement avec de l'estragon ou du vinaigre surare, du persil haché, des échalotes, des feuilles d'estragon, du poivre, du sel, de l'huile, de la moutarde et du citron. On peut l'employer comme sauce pour les pieds de mouton, ou pour toute sorte de viande froide: on peut servir à cette sauce la volaille et le gibier chaud ou froid.