

en rond tout autour. Versez la sauce dessus, garnissez avec du citron, et servez.

*Deux quartiers de derrière d'agneaux aux épinards.*

*(Two hind quarters of lamb with spinach.)*

Parez avec soin deux quartiers d'agneaux ; faites-les tremper deux ou trois heures dans du lait, avec un peu de sel, deux ou trois oignons et un peu de persil. Mettez-les dans de l'eau bouillante, mais ne les y laissez pas trop long-temps ; jetez-y un peu de farine et d'eau bien mêlées, un citron ou deux parés et coupés par tranches, un morceau de graisse de bœuf crue, un petit bouquet d'oignons et de persil ; remuez bien jusqu'au fond, et faites bouillir tout doucement. Ces ingrédients rendront l'agneau extrêmement blanc. Préparez vos épinards, et mettez-y environ une chopine de crème, un morceau de beurre mêlé de farine, un peu de poivre, de sel et de muscade ; ensuite remuez les épinards sur un feu doux jusqu'à une bonne consistance. Exprimez-y le jus d'un citron, versez-les sur le plat, et mettez l'agneau dessus ; mais ayez soin auparavant de faire égoutter la graisse et l'eau, et d'en ôter tout ce qui pourrait s'y être attaché des assaisonnemens.

*Epaule d'agneau à la bourgeoise.*

*(A shoulder of lamb neighbour-fashion.)*

Faites un hachis de volailles rôties et de graisse de bœuf, ou de veau, de mie de pain trempée dans la crème, de persil haché, d'échalotes, de poivre, de sel, avec quatre jaunes d'œufs bien battus ; ayez