

hachées menu, une échalote hachée, du poivre rouge, du sel et un peu de vin de Madère. Mettez une pâte autour du bord, et faites cuire au four pendant une heure et demie. Prenez les intestins et la mulette; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, un petit oignon, un bouquet de fines herbes et deux morceaux de macis bien concassés; épaissez avec un peu de beurre roulé dans de la farine; faites bouillir doucement pendant une demi-heure, et assaisonnez avec du poivre rouge et du sel. Battez deux jaunes d'œufs dans un demi-setier de crème; versez ce mélange dans la casserole, et remuez jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir. Dressez vos plats dans l'ordre suivant: le ventre, la croupe, le dos au centre, la fricassée d'un côté, les nageoires de l'autre côté. Ces nageoires servies froides sont un mets délicat.

*Tête de veau en tortue. (To dress a mock turtle.)*

Prenez une tête de veau; échaudez-la comme on fait pour le cochon de lait; nettoyez-la bien, et coupez en le front en tranches minces, avec aussi peu de maigre que possible. Hachez la cervelle, tenez toute prête environ une pinte et demie d'excellent jus de mouton ou de veau, avec une pinte de vin de Madère, une grande cuillerée de poivre rouge, un gros oignon coupé bien menu, la moitié de l'écorce d'un citron hachée aussi fin que possible, un peu de sel, le jus de quatre citrons, et un peu de fines herbes bien hachées. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que la tête de veau soit tendre,