

pilez-le en y ajoutant trois onces de mitonnage et un blanc d'œuf fouetté, comme à l'article ci-dessus.

N° 163. Farce pour Pâté froid et Dinde glacée.

Hachez une demi-livre de veau ou de cochon, avec une livre et quatre onces de lard ; lorsque le hachis est bien fait, ajoutez-y quelques fines herbes et des truffes ; assaisonnez dans la proportion d'un gros et demi pour une livre de viande ; ajoutez deux jaunes d'œufs et pilez parfaitement.

N° 164. Farce au Gratin.

Hachez ensemble et bien menu trois onces de veau, autant de lard et deux de foie gras de volaille ; assaisonnez dans la même proportion que les farces précédentes, avec du sel d'épice et de fines herbes ; ajoutez deux jaunes d'œufs, et un instant après, trois onces de moelle de bœuf que vous aurez eu d'abord le soin de hacher.

N° 165. Farce aux Truffes.

Après avoir bien nettoyé et lavé vos truffes, vous en pesez six onces que vous passez cinq minutes sur le feu, dans une casserolle avec un peu de beurre frais et de fines herbes bien hachées ; lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez et vous y joignez six onces de tétine de veau, que l'on peut remplacer par du lard râpé ou bien du beurre frais ; vous les assaisonnez ensuite et y ajoutez quatre onces de mitonnage et trois jaunes d'œufs.

N° 166. Farce aux Œufs.

Faites une omelette avec trois œufs et quelques fines herbes hachées ; laissez-la bien cuire et pilez-la dans un