

papier et le tuyau en fer-blanc qui a servi de cheminée, et, au moment de servir, garnissez cette partie vide du pâté d'un fond de pâte cuite d'office et d'une bande de papier blanc; prenez trois ou quatre petits oiseaux vivants, tels que rouges-gorges, chardonnerets, pinsons, etc.; mettez-les dans le pâté, sur le rond de pâte d'office; couvrez le pâté de son couvercle de demi-feuilletage, et soudez le tout autour de la crête avec du sucre cuit au petit cassé, mais laissez le trou de la cheminée ouverte, pour que les oiseaux puissent respirer.

En servant le pâté, vous aurez soin de prévenir la personne qui doit le servir, afin qu'elle enlève artistement le couvercle et que les oiseaux puissent s'envoler librement. Ensuite, elle ôtera le rond de pâte cuite d'office, et la bande de papier qu'on n'avait mis que pour garantir le pâté des ordures que les oiseaux auraient pu y faire.

#### PATÉ FROID DE THON FRAIS.

Prenez un tronçon de thon frais, de vingt à vingt-cinq centimètres de longueur (s'il était trop frais, vous le laisseriez mortifier pendant vingt-quatre heures); enlevez-en la peau et les arêtes. Prenez une moyenne anguille; videz-la, dépouillez-la de sa peau et ôtez-en l'arête; coupez la moitié de l'anguille par filets, en forme de lardons; assaisonnez ces derniers avec sel, poivre, épices, muscade râpée et persil haché; lardez le tronçon de thon en plaçant les lardons d'anguille en long, et ficelez-le. Cela fait, graissez le fond d'une casserole avec quatre onces de beurre frais; mettez dessus le tronçon de thon; ajoutez-y une gousse d'ail, un oignon émincé, un bouquet de persil, sel, poivre, un peu des quatre-épices et muscade râpée, et un quart de bouteille de vin de Madère sec. Mettez-y les parures du thon, ainsi que l'arête et les parures de l'anguille. Posez la casserole sur un feu gai, et lorsque le mouillement sera réduit en glace, versez dans la casserole une bouteille de bon vin blanc de Bordeaux; ajoutez-y thim et laurier; couvrez la casserole de son couvercle et faites cuire le tout pendant trois quarts d'heure; ensuite égouttez le thon et faites-le refroidir; passez le fond de sa cuisson à travers un tamis, et mettez-le de côté pour vous en servir plus tard; ayez soin de bien le dégraisser.

Maintenant, prenez la chair d'une moyenne carpe et celle de la moitié de l'anguille qui vous reste; ajoutez-y huit ou dix anchois bien dessalés, et dont vous aurez ôté les arêtes; hachez et pilez le tout parfaitement; ajoutez à ces chairs de poisson six onces de beurre frais, deux jaunes d'œufs frais et un œuf entier, sel, poivre, muscade, et un peu de quatre-épices; opérez un mélange parfait, et passez cette farce à travers un tamis à quenelles. Si vous avez des truffes, vous les hacherez et les mêlerez avec cette farce. Vous aurez moulé ou dressé à la main une croûte de pâté, comme il est indiqué au pâté de veau froid (voyez cet article); la croûte étant dressée, couvrez-en le fond et les parois avec cette farce; placez au milieu le tronçon de thon auquel vous aurez ôté la ficelle; emplissez