

euillerée à thé de sel. Ayez soin de ne pas faire la pâte trop dure.

COCHON DE LAIT ROTI.—Prenez un petit cochon de 3 semaines, tué le matin, si vous voulez l'apprêter pour le dîner. Lavez-le dans l'eau froide, enlevez les argots, laissant la peau assez longue pour envelopper le bout des pattes. Prenez 6 biscuits, plongez-les dans l'eau froide, ajoutez beurre, poivre, sauge et sel, mettez le tout dans le corps du cochon et cousez-le. Mettez-le rôtir dans un peu d'eau salée. Quand il commence à rôtir, saupoudrez-y de la farine et arrosez avec le jus. Continuez la même chose jusqu'à ce qu'il soit rôti. On doit prendre beaucoup de soin pour que ce plat soit bien réussi. Un petit cochon doit rôtir en trois heures. Avant de le servir, mettez-le sur un plateau, ayant soin de le garnir de tranches de citron et d'œuf cuit dur et de lui mettre un citron entier dans la gueule.

SAUCE.—Prenez le foie et le cœur bouillis, hachez-les bien fins et assaisonnez bien. On peut substituer la sauce ordinaire faite de miettes de pain à celle faite de biscuits, si on le préfère.

POUR FAIRE ROTIR UN DINDE.—Quand le dinde est bien lavé et asséché, remplissez-lui la poitrine et le corps d'une farce faite comme suit : A un quarteron de lard salé haché très fin, ajoutez une pinte de miettes de pain. Assaisonnez avec sel, poivre et sauge et versez-y une roquille de lait. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très tendre. N'employez que la moitié de cette farce, gardant l'autre pour faire la sauce. Ajoutez assez d'eau dans le vaisseau où a bouilli votre farce