

Aux poulets.—Coupez votre poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

Au porc frais.—On hache le porc frais fin avec oignon et assaisonnements, on le fait revenir dans la poêle, ensuite dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

Aux oiseaux blancs.—Après avoir plumé, éventré et lavé dix-huit oiseaux, hachez du filet de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre sel, thym, sarriette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poêle avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte; cuisez au four ou au fourneau.

Aux grillades de bœuf. Après avoir bien battu des petites tranches de bœuf, faites-leur jeter un bouillon avec poivre et sel environ une demi-heure dans l'eau; les ayant retirées, poudrez-les de farine, vous leur faites prendre couleur avec du saindoux dans la poêle; et les remettant dans le jus avec tête de clous, persil, thym et marjolaine, placez-les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

Pâtés de Noël.—Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler; hachez-la avec une demi-livre de suif bien fin, ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisins, dont vous extracterez les graines et couperez avec autant de raisins de Corinthe, que vous aurez soin de bien laver, éplucher, et sécher sur un linge, en les frottant avec la main, pour ôter les petites saletés; pelez dix-huit pommes fameuses, que vous hacherez bien fin, pilez une muscade, un bâton de canelle, du macis, du clous, de la tête de clous, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpée, une chopine d'eau-de-vie, et une de vin blanc; brassez le tout comme il faut; ça se conservera, couvert et au froid, durant plusieurs mois, et vous vous en servirez au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On y

ajout
four

Pe
veau
bœuf
sonne
Corin
deux
pâte
vian
est c

M
mout
poivr
prene
longt
ginge
faites

Le
les la
un pe

Pa
de su
batter
ensui
la far
vien
tout u

Pe
olon p
demia
rée de

Br
un de
deux
en mé