

petite peau fine de dessus la cervelle et les veines ; mettez la cervelle dans un linge, faites-la bouillir en même temps que la tête, les pieds et la fraise. Pour que la tête soit blanche, il faut mettre les deux tiers de lait et avoir soin que l'eau soit toujours pardessus la tête. La cervelle cuite, délayez la comme la pâte à crêpe, avec trois œufs, lait et farine ; ajoutez-y un peu de sariette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira des beignets pour orner le tour du plat dans lequel vous aurez déposé la tête bouillie.

**Ragout de Mouton.** — Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux ; ajoutez-y un peu d'eau et mettez de l'ail dans une partie qui ne touche pas à la viande, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne doivent être mis dans le chaudron que lorsque la viande a bouilli quelques temps. Lorsqu'elle est cuite, faites la sauce avec de la farine blanche. Les oignons peuvent être cuits à part et mis en servant, ils se défont moins.

**Perdrix aux Choux.** — Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de pain émiettée ; on ajoute poivre, sel, persil, sariette et thym dans un peu de saindoux, on insère cette farce dans le corps de la perdrix que l'on barde et saupoudre de farine ; on la fait rôtir lentement dans du saindoux, et on la retire de dessus le feu : on hache un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sariette, on fait rôtir ces derniers dans la sauce ; quand ils sont cuits, on ajoute un demiard d'eau : on laisse le tout encore une heure sur le feu, le remuant de temps en temps avec précaution. On place deux morceaux de pain grillé ou rôti dans le fond du plat avant de le servir.