

AU MOUTON.

Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel, et tête de clou ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiard d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un instant et jetez le dans un plat creux garni de quatre doigts de pâte autour ; couvrez de pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous lèverez avec soin, quand le pâté sera cuit pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé ; ce qui empêchera votre pâté d'être sec.

AU VEAU.

Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranche, ou on le hache bien mince.

PATÉ DE MOUTON.

Vous préparez la viande de la même ma-