

le chaudron un verre de madère ; cuisez lentement.

TÊTE DE VEAU BOUILLIE.

Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle et les yeux avec une fourchette ; arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines ; mettez la cervelle bouillir dans un linge, en même temps que la tête, les pieds et la fraise ; la cervelle cuite, délayez-la comme l'on fait des crêpes, avec trois œufs, lait et farine : ajoutez-y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira de quoi orner avec des beignets le tour du plat, où vous aurez déposé la tête bouillie. 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.

EPAULE DE VEAU.

Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine,