cuisent bien ; quand elles sont cuites, ôtez les cœurs et la peau, écrasez la chair, mettez-la dans le jaune de six œufs, et le blanc de quatre bien fouetté ; pressez dedans le jus d'un citron, hachez le reste aussi fin que possible, avec du sucre et de la muscade à votre goût, faites fondre du bon beurre, et mettez-en la quantité nécessaire pour mettre le tout à crème épaisse, alors brassez le tout ensemble, faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat assez grand pour tout tenir ; jetez-y vos ingrédients, ne le couvrez point ; un quart d'heure suffit pour le cuire : placez sur un plat, et poudrez du sucre fin dessus.

Des Pâtés ou Tourtières.—Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure d'environ quatre doigts tout autour du plat, puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure ; il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

Au mouton.—Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel et tête de clous ; 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 moment, 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 levez 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.

Aux patates.—Pilez vos patates bien cuites avec poivre, sel, beurre ou crème, en marmelade. Mettez-la dans de la pâte, et faites cuire. Si on aime l'oignon, on peut mettre avec persil.