

sciez les côtes par le milieu, sans toucher à la viande ; prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fin, la faisant revenir dans la poêle avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clou, de l'oignon, quelques clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'œufs et un dessus de crème, ou du lait ; brassez tout cela de nouveau ; et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épaule enlevée ; renfermez la farce en dedans, par une couture, beurrant et poudrant de farine toute la pièce ; placez-la dans la cuisinière avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

COTE DE VEAU A LA MODE.

Coupez, du quartier de devant, dix à douze morceaux des côtes, que vous poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites-les rôtir dans du saindoux ; cela fait, ajou-