

préparé, est laissé jusqu'au lendemain. Le sel et le poivre se mettent en le faisant rôtir avec graisse ou beurre chaud.

MANIÈRE DE PRÉPARER UN PETIT AGNEAU.

Il se prépare à peu près comme un cochon de lait quant à la manière de lui ôter les entrailles. La peau doit être enlevée de la queue à la tête. Il ne doit pas avoir les pattes coupées non plus que la tête et la queue. Faites une farce de patates préparée à votre goût ; mettez-la dans le corps du mouton que vous cousez. Faites rôtir dans un four ou fourneau, ayant soin de lui donner sa forme naturelle. Avant de le porter sur la table, garnissez le cou de l'agneau avec du persil bien vert.

RAGOUT DE MOUTON.

Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux ; ajoutez-y un peu d'eau, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne