

RAGOUT DE BŒUF.

Coupez le bœuf de la grosseur des patates ; mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez y un peu de farine rôtie, deux oignons, de la ciboule, un peu de tête de clou, avec poivre, sel, persil et sarriette,—deux heures sur le feu.

RONDE DE BŒUF ÉPICÉE.

Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, un demi once de poivre, trois onces de cassonade, un once de clou de girofle, un quarteron de têtes de clou pilées, une chopine de melasse, mettez la ronde dans ce composé durant douze jours. Quand vous la retirez, faites un grand morceau de pâte, enveloppez-la dedans ou mettez-la dans un sac et faites cuire.

PLAT ÉCONOMIQUE

Hachez les restes de ~~steak~~ bien fin, assaisonnez à votre goût. Faites une grande