

et les épices nécessaires, faites fondre le tout et versez sur le bœuf.

RONDE DE BŒUF SALÉE.

Faites-la cuire sans bouillir durant quatre heures avec un chou coupé en quatre ; le chou ne devra cuire que deux heures.

DUMPLINGS DE BŒUF SALÉ.

Hachez du suif bien fin, environ une livre ; mettez un demiard de lait dans la moitié d'une terrine de farine, battez le tout comme de la pâte à pain, faites-en des boulettes plus grosses qu'un œuf ; ajoutez-les à votre bœuf avec un peu de poivre, et faites cuire le tout une heure et demie.

LANGUE DE BŒUF SALÉE.

Faites-la cuire sans bouillir jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau ; laissez-la refroidir, et tranchez-la mince avant de la servir.