

la marjolaine, à votre goût ; il faut une chopine d'eau.

BŒUF ROTI. (ROAST-BEEF.)

Le morceau où se trouve le filet est le plus recommandable. Après avoir mis un morceau de beurre sur le bœuf, placez-le dans une lèchefrite dans le fond de laquelle vous aurez déposé du sel et du poivre. Faites cuire le temps voulu dans un fourneau bien chaud, ayant le soin de l'arroser souvent.

BIFTEC. (*Steak.*)

Préparez un plat dans lequel vous déposerez poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou au-dessus de l'eau bouillante ; quand la grillade aura été bien battue, mettez-la dans une poêle ayant une bonne braise dessous et faites cuire sur les deux côtés ; retirez-la pour la presser dans votre plat, où vous placerez aussi du beurre ; quand il est tiré, jetez un verre à vin d'eau bouillante dans la sauce ; mettez du beurre