

et sel, humectez avec un peu d'eau ou de la sauce froide, mêlez le tout ensemble et faites-en de petites boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire à un beau jaune.

**SAUCISSE À LA VAPEUR POUR LA COLLATION.**—Placez un bout de saucisse dans un plat profond que vous mettez dans la bouilloire ; laissez à la vapeur durant trois heures ; enlevez-la alors du plat qui sera rempli de gras. Quand elle est froide, tranchez mince.

**BEEF STEAK SAUTÉ.**—Faites couper votre bœuf en tranches de moins d'un pouce d'épaisseur et battez-le comme il faut jusqu'à ce que les fibres soient bien divisées. Saupoudrez-le de poivre et de sel, couvrez-le d'une couche épaisse de farine des deux cotés. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à frire profonde, assez pour couvrir le fond de la poêle ; quand la poêle est très chaude, mettez-y votre *steak*, tournez-le rapidement pendant une ou deux minutes ; versez-y alors de temps en temps un peu de sauce ou d'eau froide avec de la sauce au champignon. Couvrez soigneusement. Le *steak* prendra de 20 à 30 minutes à cuire ; il ne doit pas cuire trop vite.

**PATÉ AUX PATATES.**—Prenez une tasse à thé de viande hachée, une autre de patates écrasées, 2 œufs et un peu de lait pour amollir ; salez, poivrez et faites cuire une demi-heure.

**PATÉ A LA VIANDE.**—Faites une croute comme pour les biscuits, mettant un peu plus de beurre ; divisez cette pâte en deux ; roulez-en une moitié à une épaisseur d'environ un demi pouce ; mettez-la dans une casserole à biscuits que vous