

CHAPITRE QUATRIÈME.

DE LA CUISSON DES DIFFÉRENTES VIANDES.



ROGNON DE BŒUF.

Séparez-le en deux, sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon ; poudrez de farine, poivre, sel et persil, ajoutez un peu de saindoux : mettez le tout dans un demiard d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures, à petit feu, le remuant de temps à autre.

BŒUF À LA MODE.

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-le prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou, clou de girofle, du thym et de