

tes, ajoutez sel et poivre et 2 cuillerées à soupe de beurre; ajoutez ensuite graduellement une chopine de lait bouillant en brassant. Versez cette préparation dans un plat chaud et mettez dessus des belles tranches de bœuf froid rôti. Mettez sur chaque tranche de bœuf une cuillerée à soupe de votre sauce et placez votre plat sur le fourneau pendant quelques minutes. Garnissez le bord de votre plat de feuilles vertes de n'importe quelle sorte.

VIANDE REVENUE.—Hachez bien fine n'importe quelle sorte de viande maigre cuite, assaisonnez avec poivre et sel. Mettez un lit de cette viande dans un plat beurré, ensuite un lit de miettes de pain, quelques cuillerées de sauce et répétez le procédé, ayant soin d'avoir un bon lit de miettes de pain sur le dessus, sur lesquelles vous mettez des petits morceaux de beurre; faites cuire jusqu'à ce qu'il atteigne un beau jaune. C'est un excellent plat pour le déjeuner.

STEAK FARCI.—Coupez une tranche épaisse de bœuf à *steak*, environ 2 livres; prenez 1 chopine de miettes de pain, assaisonnez bien avec poivre, sel et sauge, humectez avec du beurre, versez cette préparation sur votre bœuf, roulez-le bien serré et attachez-le soigneusement, enveloppé dans un linge beurré, faites cuire alors à la vapeur durant deux heures. C'est excellent, froid et tranché.

BOULETTES DE VIANDES.—**METS ÉCONOMIQUÉ.**—Prenez n'importe quels morceaux de viande froide, hachez-la bien fine avec un oignon; mélangez avec un œuf, un peu de miettes de pain et une cuillerée de farine; assaisonnez avec poivre