

Le dépôt qui se forme au fond du thé de boeuf dès que celui-ci a reposé pendant quelque temps est la partie la plus nutritive du breuvage, cependant nombreuses sont les personnes qui ne servent à leurs patients que la partie claire, et la moins substantielle.

SOUPE GELATINEUSE.

Mettre un peu de gélatine dans un bouillon clair quelconque afin qu'il s'affermisse suffisamment en refroidissant. Servir 2 grandes cuillerées dans une tasse.

SOUPE CLAIRE GLACEE.

Plusieurs soupes claires sont délicieuses si on y met un peu de vin de Xérès (sherry) pour les servir ensuite, glacées. Les soupes froides sont toujours servies dans des tasses, jamais dans des assiettes.

VIANDE POUR INVALIDES.

De toutes les viandes, aucune n'est plus juteuse et plus appétissante que le bifteck bien taillé et cuit convenablement. Aux malades on ne doit jamais servir de porc frais ou de veau. Un invalide peut manger du boeuf quand toute autre sorte de viande lui est interdite.

SANDWICH AU BOEUF CRU.

Gratter 2 ou 3 cuillerées de boeuf frais, juteux et cru, l'assaisonner de poivre et de sel, l'étendre entre deux minces tranches de pain beurré et taillé en pointes de diamants, 2½ pouces de long par 1 pouce de large. Disposer les sandwich sur de petites assiettes et garnir de persil.

COTELETTE GRILLEE.

Prendre 1 cotelette d'environ 1 pouce d'épaisseur (dans le flanc). Enlever la plus grande partie du gras, faire chauffer le gril, le graisser avec un morceau du gras, y déposer la cotelette et la griller sur un feu clair ou sur le gaz, retourner à toutes les 2 minutes; faire cuire 8 minutes. Servir immédiatement sur une assiette chaude avec une sauce au pain ou des patates écrasées. Garnir de céleri.

COTELETTE BOUILLIE.

Un côtelette (dans le flanc), 1 cuillerée de beurre, 4 cuillerées de consommé, ¼ cuillerée de farine. Enlever le gras. Faire chauffer le beurre

Faites usage de Produits Alimentaires Préparés dans des Fabriques "Propres."