

de pain et ensuite coupez-le en morceaux dans un plat et versez-y alors votre bouillon ; ceci est la soupe. La viande est servie avec les légumes.

COTELETTES DE VEAU.—Arrangez vos tranches de veau, salez-les et plongez-les dans un œuf battu et ensuite roulez-les dans des miettes de biscuit ou de pain, pilées bien fines. Mettez dans votre lèche-frite une cuillerée à soupe de graisse très-chaude, mettez-y vos côtelettes et laissez-les cuire lentement sur le derrière de votre poêle, les retournant fréquemment de manière que le tout soit d'un jaune or quand il est cuit. On peut faire cuire de la même manière le *steak* à l'éturgeon.

PAIN-AU-VEAU.—Prenez trois livres de veau cru et un quarteron de lard salé, hachez-les fins et ajoutez une tassée de miettes de biscuit, 2 œufs bien battus, 2 cuillerées à thé de poivre, autant de sel, sauge et muscade au goût. Faites cuire durant deux heures dans une casserole profonde.

GELÉE AU POULET.—Prenez deux poulets comme pour une fricassée, laissant les débris ; enlevez la peau, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir jusqu'à ce que tous les os puissent être facilement enlevés. Retirez alors le liquide qui doit être d'une pinte ; assaisonnez avec sel, poivre et un petit morceau de beurre. Ajoutez à ce liquide bouillant une boîte de gélatine dissoute dans une chopine d'eau froide ; mettez-y vos poulets et après que le tout a bouilli, versez dans un moule et laissez refroidir. Le céleri bouilli avec les poulets est excellent.

BŒUF FROID AVEC PURÉE DE PATATES.—Pelez, faites bouillir et pétrissez 12 grosses pata-