

**LIMONADE CHAUDE.**

Cette limonade ne doit être bue qu'à la veille de se mettre au lit. Elle est excellente en cas de rhume, mais il faut éviter de s'exposer au froid le lendemain. Un citron,  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau bouillante; du sirop de sucre au goût. Presser le jus d'un citron dans de l'eau; ajouter le sirop servir chaud.

**BOUILLONS ET SOUPES****THE DE BOEUF.**

$\frac{1}{2}$  livre de boeuf maigre, 1 tasse d'eau froide. Enlever la peau et le gras de la viande et hacher bien fin. Laisser tremper dans l'eau 15 minutes, puis faire mijoter doucement pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure. Couler et enlever le gras, ajouter du sel au goût.

**THE DE BOEUF No. 2.**

1 livre de boeuf maigre,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide. Enlever le gras de la viande et le hacher fin, laisser tremper  $\frac{1}{2}$  heure dans l'eau, puis couvrir et laisser cuire trois heures, mettant la casserole et son contenu dans l'eau bouillante. Couler et retirer.

**THE DE MOUTON.**

2 livres de mouton (dans la partie la plus maigre du cou),  $2\frac{1}{2}$  chopines d'eau (3 tasses), 2 cuillerées d'orge perlée. Enlever le gras du mouton, couper en côtelettes, ajouter l'orge et l'eau et laisser mijoter doucement pendant 2 heures. Couler et laisser refroidir, enlever ce qui reste de gras, et assaisonner avec du sel. Un peu de céleri donne de la saveur à ce thé.

**BOUILLON DE MOUTON.**

Préparer comme le thé de mouton: ajouter 1 petite carotte, 1 navet, 1 oignon et 1 tige de persil.

**THE DE BOEUF No. 3.**

Mettre dans une jarre à fruits 1 livre de boeuf maigre, haché fin. Ajouter  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide, laisser tremper 1 heure, puis placer la jarre sur un linge ou un trépied dans une casserole d'eau froide; mettre au feu et laisser chauffer l'eau doucement mais sans bouillir. Faire cuire ainsi pendant 2 heures puis couler et assaisonner de sel au goût.