

tez y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarriette, un peu de têtes de clou, trois chopines d'eau, et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

GRILLADES DE VEAU.

Battez bien les grillades, mettez-les dans la poêle avec saindoux, poivre et sel; faites cuire lentement, poudrez de farine en petite quantité, et ajoutez-y des grillades de lard salé.

FESSE DE VEAU A LA DAUBE.

Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes et une dizaine de clous de girofle, poudrez un peu de farine, faites chauffer du saindoux au fond du chaudron, placez-y la pièce avec des oignons, ajoutez-y poivre et sel; tournez la pièce de tous les côtés, jusqu'à ce qu'elle soit rôtie; ajoutez un demiard d'eau, aussi sarriette et persil; au moment de la retirer du feu, mettez dans