

RECETTES DE CUISINE ET AUTRES

Ronde de Bœuf Épicée.—Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, un demi-once de poivre, trois onces de cassonade, une once de clou de girofle, un quarteron de têtes de clou pilées, une chopine de mélasse, mettez la ronde dans ce composé, durant douze jours. Quand vous la retirez, enveloppez la dans un grand morceau de pâte, ou mettez-la dans un sac et faites cuire.

Bœuf à la Mode — Prenez une tranche de bœuf de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-la de farine, bardez-la et faites-lui prendre la couleur à petit feu en la remuant ; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou de girofle, du thym et de la marjolaine, au goût ; ajoutez un peu d'eau, faites cuire sur un feu doux ayant soin d'arroser de temps à autre.

Ragout de Bœuf.—Coupez le bœuf en pièces de trois doigts, mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clou, avec poivre, sel, persil et sarriette. Après avoir bouilli une heure, ajoutez-y un peu de farine rôtie et laissez cuire encore une heure.

Dinde Rotie. — Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau ; insérez une farce de patates, frottez la dinde avec du beurre et saupoudrez-la de farine, poivre et sel ; jetez trois demiards d'eau dans la lèche-frite et arrosez la pièce de temps à autre.

Dinde Bouillie.—Emiettez du pain bien fin, mettez deux jaunes d'œufs, sarriette, persil, poivre, sel ; enfermez