

côté deux fois par jour pendant une semaine. Ensuite lavez jusqu'à ce que les épices soient disparues; mettez-y un pot d'eau bouillante et aussi souvent qu'elle bouille fort, jetez-y une tasse à thé d'eau froide. Votre viande doit cuire lentement durant cinq heures sur le derrière de votre poël. Aussitôt qu'elle est froide, pressez-là sous un lourd poids et vous ne désirerez plus jamais acheter de bœuf salé sur le marché. Votre mélange peut servir pour un autre dix livres de bœuf en y jetant d'abord une poignée de sel. On peut renouveler cette opération de manière à avoir un morceau de cette viande tous les jours.

POUR DÉOSSER UN DINDE OU UN POULET.—

Enlevez d'abord la peau de la volaille, coupez-la et faites-la bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que la chair laisse les os. Assaisonnez de poivre, sel, sauge ou sarriette. Enlevez toute la viande des os et placez-la dans un moule en lits de viande foncée et claire, humectez-la avec le reste du liquide de la lèche-frite et mettez dessus un plat et une pesée et laissez-la reposer jusqu'au lendemain. Le matin elle sortira du moule tout d'un morceau et vous pouvez la couper en tranches avec un couteau bien tranchant.

POT-AU-FEU.—Placez dans votre bouilloire 3 ou 4 livres de bœuf avec assez d'eau pour couvrir la viande et une cuillerée à thé de sel. Quand l'eau commence à bouillir, enlevez l'écume soigneusement et ajoutez alors 4 ou 5 carottes et un navet coupés en 4 ou 5 morceaux, ainsi qu'un ognon et un peu de persil et 3 clous de girofle. Laissez bouillir pendant 4 heures. Faites rôtir 2 tranches