

doivent être mis dans le chaudron que lorsque la viande a bouilli quelque temps. Lorsqu'elle est cuite, faites la sauce avec de la farine blanche. Les oignons peuvent être cuits à part et mis en servant : ils se défont moins.

AUTRE RAGOUT DE MOUTON.

Faites cuire le mouton par petits morceaux ; quand la viande est cuite, faites des petites boulettes de pâte avec soda et crème de tarte et ajoutez à la viande à la place de farine blanche—Faites cuire.

STEWES.

Faites rôtir les morceaux de mouton. mettez-y ensuite des oignons, du persil et du clou. Faites bouillir le tout et faites une sauce à la farine blanche.

PALERON FARCI. (VEAU OU MOUTON.)

Otez l'os du paleron, pilez de la viande, et faites-la revenir dans la graisse ; ajoutez-