

POUR FAIRE CUIRE À LA VAPEUR UN DINDE OU UN POULET.—Préparez la volaille comme pour rôtir. Exposez-la à la vapeur jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans la chair, enlevez-la alors de la vapeur et enduisez-la de beurre et faite-la jaunir dans un fourneau chaud. Si vous n'avez pas une bouilloire à vapeur suffisamment grande pour une volaille, une bouilloire ordinaire à laver peut servir. Dans le fond de la bouilloire, vous mettez une terrine en ferblanc profonde remplie d'eau; vous y placez votre lèche-frite contenant la volaille ou dinde préparé pour le fourneau. Vous remplissez d'eau la bouilloire jusqu'au bord de la terrine.

RÉCHAUFFÉ AU POULET.—Hachez menu du poulet froid, du veau ou du dinde, une tranche de jambon et un petit ognon si l'on veut. Mettez la viande dans la poêle à frire avec une tassée de miettes de pain, une tasse de lait, un peu de beurre, deux œufs bien battus, du poivre et du sel au goût. Faites revenir délicatement.

BŒUF ÉPICÉ.—Prenez un morceau de bœuf du quartier de devant d'environ 10 lbs. Ceux qui aiment le gras, devront choisir un morceau gras, ceux qui préfèrent le maigre peuvent prendre le morceau de l'épaule ou la partie supérieure de la patte de devant.

Prenez une chopine de sel, une tasse à thé de mélasse ou de sucre brun, une cuillerée à soupe de clou moulu, piment et poivre et deux cuillerées à soupe de salpêtre en poudre. Placez votre bœuf dans une lèche-frite profonde et frictionnez-le avec votre mélange. Tournez-le et frictionnez chaque