

toast bien beurrée, trempez-la dans l'eau bouillante, (ceci doit être fait promptement) faites revenir la viande dans la poêle avec un morceau de beurre, puis jetez sur la *toast*.

BŒUF SALÉ.

Mettez à l'eau froide et faites bouillir lentement.

TÊTE DE BŒUF.

Prenez une tête de bœuf, enlevez la cervelle et les yeux, couvrez-la d'eau et laissez bouillir doucement avec poivre et sel, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de jus. Otez les os et remettez au feu. Ensuite, mettez dans des moules et ajoutez un poids dessus.

DU VEAU

POITRINE DE VEAU FARCIE.

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ;