

## MEATS

### BOILED LEG OF MUTTON

Take a leg of mutton and plunge it in sufficient boiling water to cover it. Let it boil up, then draw the saucepan to one side of the fire where it should remain until the finger can be borne in the water. Then place it sufficiently near the fire that the water may gently simmer, and be careful that it does not boil fast, or the meat will be hard. Skim well, add a little salt, and in about two hours and a quarter after the water begins to simmer a moderate-sized leg of mutton will be done. Serve with carrots and mashed turnips, which may be boiled with meat.

### ROAST LOIN OF MUTTON

Loin of mutton, and a little salt. Cut off and trim away the superfluous fat, and see that the butcher joints the meat properly, as thereby much annoyance is saved the carver when it comes to the table. Have a good fire, put your mutton in oven, dredge with flour and baste until well done.

### CALF'S LIVER AND BACON

Two or three pounds of liver, bacon, pepper and salt to taste, a small piece of butter, flour, two tablespoonfuls of lemon juice, one quarter pint water. Cut the liver in thin slices, and as many slices of bacon as there are liver. Fry the bacon first, then put it in a hot dish before the fire. Fry the liver in the fat that comes from the bacon, after seasoning it with pepper and salt and dredging over it a very little flour. Turn the liver occasionally to prevent its burning, and when done lay it around the dish with a piece of bacon between each. Pour away the bacon fat, put in a small piece of butter, dredge in a little flour, add the lemon juice and water, give one boil, and pour it in the middle of the dish.

### BEEF KIDNEY

Cut the kidney into thin slices, flour them, and fry a nice brown. When done, make a gravy in the pan by pouring away the fat, putting in a small piece of butter, one quarter pint of boiling water, pepper and salt, and a tablespoonful of mushroom catsup. Let the gravy just boil up, pour over the kidney, and serve.

### BEEF PATTIES

Chop some cold beef fine. Beat two eggs, and mix with the meat and add a little milk, melted butter, and salt and pepper. Make into rolls and fry.

## VIANDES

### POITRINE D'AGNEAU AUX NAVETS

Eaites enlever par le boucher les os d'une poitrine d'agneau. Assaisonnez-la de sel et poivre, roulez-la et attachez-la soigneusement. Placez-la dans une lèche-frite avec un navet, une carotte et un oignon, le tout tranché assez épais. Ajoutez une tasse d'eau et faites cuire pendant une heure et demie. Servez avec une purée de navets.

### FILET DE PORC FRAIS

Désossez un filet de porc frais, faites-lui une incision sur le côté, farcissez-le avec de la mie de pain et des oignons, ficellez-le, mettez-le dans une lèche-frite avec un oignon et une carotte coupés en tranches, faites rôtir au four une heure.

### BŒUF EN SALADE

Coupez le bouilli en tranches, dans un plat creux, assaisonnez de sel, poivre, huile, vinaigre, cornichons découpés, etc., arrosez les morceaux à plusieurs reprises en prenant la vinaigrette dans le fond du plat avec une cuiller pour la rejeter dessus.

### CŒUR DE BŒUF FARCI

Faites une farce avec du pain ramolli dans de l'eau froide, un oignon frit, sel et poivre, persil et un œuf cru. Emplissez le cœur de cette farce et faites cuire au four 2 heures.

### LANGUE DE BŒUF BOUILLIE

Lavez une langue de bœuf fraîche, mettez-la dans l'eau bouillante et laissez cuire lentement pendant 2½ heures. En la retirant, plongez-la dans une terrine d'eau froide. Enlevez la peau, ainsi que la racine. Remettez au feu pendant une heure, servez avec des choux bouillis ou une sauce aux tomates.

### ROGNON SAUTÉ AU MADÈRE

Enlevez la graisse qui recouvre le rognon ainsi que la peau fine qui s'y trouve, fendez-le en deux sur la longueur. Ôtez-lui les tendrons; coupez en dés d'un demi-pouce. Faites fondre dans une poêle 4 onces de graisse, ajoutez le rognon, sautez-le sur le feu 5 minutes, mettez-y une cuillerée à soupe de farine, versez-y une tasse d'eau bouillante. Laissez mijoter pendant 2 heures en ajoutant de l'eau pour en faire une sauce claire. Avant de servir ajoutez un demi-verre de Madère.

### QUARTIER DE VEAU RÔTI AU FOUR

Prenez une demi-longue de veau, mettez-la dans une lèche-frite avec une carotte, un oignon, tous deux coupés en tranches, sel et poivre. Faites cuire au four durant 2 heures en arrosant souvent.