

mettez-les avec la viande dans un plat; versez-y la sauce toute chaude, et servez chaud.

*Langues de bœufs étuvées.*

( *To stew neat's tongues.* )

Faites étuver deux langues, pendant deux heures, dans assez d'eau pour les couvrir. Retirez-les et ôtez-en la peau : ensuite remettez-les avec une chopine de fort jus, un demi setier de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de poivre et de sel, un peu de macis, des clous de girofle, du poivre en grains ; le tout lié dans un morceau de mousseline ; une cuillerée de câpres hachées, des navets et des carottes coupés en tranches et un morceau de bœuf roulé dans de la farine. Laissez le tout étuver pendant deux heures sur un feu très-doux ; alors retirez les fines herbes et les épices, et faites servir le plat sur la table. Il y a des cuisiniers qui ne mettent ni navets ni carottes, et qui font simplement bouillir les langues.

*Bœuf en façon de lièvre. ( Mock kare. )*

Prenez un grand cœur de bœuf, lavez-le : retirez-en les grosses veines. Farcissez-le de hachis comme un lièvre. Couvrez-le dessus avec une coiffe de veau, ou un papier, pour maintenir le hachis. Rôtissez à une broche devant un bon feu, pendant une heure et demie. Arrosez avec du vin rouge ; et quand il sera rôti, ôtez le vin de la lèchefrite ; dégraissez-le, et ajoutez-y un verre de vin. Quand il sera chaud, mettez-y un peu de gelée de groseilles rouges, et versez le tout dans un plat. Faites-le servir avec de la gelée de groseilles rouges, que vous