

**N° 208. Gras-double au naturel.**

Lorsque le gras-double est bien nettoyé, il faut le couper en deux, le ficeler et le mettre à cuire dans un pot avec de l'eau; écumez-le, après quoi vous l'assaisonnerez avec du sel et un bouquet (*Voy.* n° 175), un oignon piqué de deux clous de girofle, et un morceau de petit salé ou de lard.

**N° 209. Gras-double bourgeois.**

Après cette première cuisson, coupez le gras-double de la largeur de quatre doigts; mettez-le dans une casserolle où vous aurez d'abord fait fondre à moitié une tranche de jambon et du lard coupés à petit dés; assaisonnez avec un oignon piqué, un ail enveloppé de la peau et une feuille de laurier; mouillez avec bien peu de cette eau dans laquelle vous l'avez déjà fait cuire, et terminez votre cuisson à petit feu. Le mouillement doit être court.

**N° 210. Gras-double à l'étuvée.**

Faites cuire à moitié du gras-double, comme il est dit au naturel; à moitié cuisson, coupez-le à morceaux, en y joignant d'autres morceaux de bœuf piqués à gros lard; assaisonnez à raison d'un gros et demi de sel-épice par livre de viande, de deux onces de lard par livre également, mais coupés à petits dés; mettez le tout à l'étuvée, dans un pot ou une marmite; ajoutez des couennes de porc frais, du salé faite des premières, et toujours coupées à morceaux; mouillez avec le quart d'un verre d'eau-de-vie et un verre de vin blanc sec ou de Madère; entourez votre usine de cendres rouges, en faisant attention qu'elle soit bien pleine; au moyen de cette précaution, le jus monte