AVIS AUX GOURMETS.

VÉRITABLE PLUM-PUDDING ANGLAIS.

Prendre 1 livre de sucre,
 1 livre de farine,
 1 livre de mie de pain,
 1 livre de gras de bœuf mêlé de mœlle,
 1 livre de raisin de Malaga,
 1 demi-livre de raisin de Corinthe,
 Un bon verre de vin de Madère,
 Un bon verre de rhum,
 Un peu de fleur d'oranger,
 8 œufs, blancs et jaunes,
 Une demi-livre de beurre très frais,
 Plein un dé de sel blanc,
 Un peu de cédrat et de citron confits
 coupé par petits morceaux.

Mettez le tout dans une terrine, remuez-le bien ensemble jusqu'à ce que ce soit tout mêlé. Prenez une serviette que vous beurrez de la grandeur que vous voulez faire votre pudding, placez-la dans une autre terrine et jetez-y votre mélange. Puis, ficelez la serviette de façon que le tout soit bien rond et bien serré. Ceci fait, mettez votre pudding dans une marmite avec de l'eau et faites bouillir sans arrêter pendant 6 à 7 heures.

Sauce pour le plum-pudding. — Prenez 8 œufs dont vous mettez les jaunes dans une casserole avec une livre de sucre, un demi-verre de vin de Madère, un verre de rhum et un quart de beurre. Mélez le tout ensemble, mettez la casserole au bain-marie et tournez