

jetez-les dans la graisse très chaude et laissez cuire.

**BEURRE FONDU.**—Deux cuillerées à thé de farine,  $1\frac{1}{2}$  once de beurre, une cuillerée à thé d'eau ou de lait et un peu de sel. Mettez la farine et le sel dans un bol et mélangez-les avec du lait ou de l'eau, en mettant peu à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit molle. Mettez dans un vaisseau d'eau bouillante. Quand l'eau a bouilli une minute, ajoutez-y le beurre en brassant tout le temps jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Laissez bouillir une autre minute.

**SAUCE AUX HUITRES.**—Prenez une chopine d'huitres, la moitié d'un citron, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de farine, une tasse à thé de lait ou de crème, poivrez au goût. Faites bouillir les huitres dans leur propre jus pendant cinq minutes et ajoutez alors le lait. Quand ceci bouille de nouveau, coulez et remettez dans le vaisseau, épaissez avec de la farine, ajoutez du beurre et l'autre moitié du citron.