

HUITRES ÉTUVÉES.—Mettez un lit d'huitres dans un plat ovale et saupoudrez de sel, poivre et beurre et ensuite un lit de biscuits roulés et un autre lit d'huitres ; saupoudrez ces dernières comme auparavant et recouvrez-les de biscuits. Sur les biscuits, râpez de la muscade et mettez-y un petit morceau de beurre. Faites cuire 20 minutes dans un fourneau chaud. Les proportions sont : 4 biscuits, 2 cuillerées à soupe de beurre et une cuillerée à thé de poivre dans une pinte d'huitres. Vous pouvez remplir le plat jusqu'à un pouce de bord.

HUITRES FRITES.—Lavez les huitres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très fin ; tenez prête une lèche-frite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit tout à fait chaud, ce qui empêche les huitres de coller au fond. Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

CHAPITRE III.

VIANDES

BŒUF ROTI.—Employez l'aloyau du bœuf (sirloin) en enlevant la plupart des os. Piquez votre morceau de bœuf de petites chevilles afin