

FISH

FRIED FISH

Clean your fish, and season with salt and pepper to taste. Dip in crumbs, brush over with beaten egg, and crumb again. Fry in deep fat and drain on brown paper. As sauce, try one tablespoonful flour, $1\frac{1}{2}$ tablespoonfuls of butter blended in saucepan over fire, add one cupful milk or cream and bring to boil, cook for few minutes over hot water. Cook and add 2 chopped green bell peppers and six medium-sized sour pickles chopped.

CURRIED COD

Wash and dry two pounds cod, and cut into pieces two inches square. Melt a half cupful of whatever you use for frying and fry the cod lightly in it, then take out and set aside. Add one medium sized sliced onion, one tablespoonful of flour, and two teaspoonfuls curry powder in the frying fat, and fry ten minutes, stirring constantly to prevent onion from becoming too brown. Then stir in two cupfuls white stock, and two tablespoonfuls chopped coconut, stir till it boils, and afterwards simmer for twenty minutes. Strain and return to saucepan, add lemon juice and seasonings to taste, bring nearly to boil then put in fish, cover fish and cook slowly for half hour. An occasional stir must be given to prevent fish from sticking to bottom of saucepan. Turn out on hot platter and serve with rice. The remains of cold fish may be used, in which case the preliminary frying may be omitted.

BAKED SHAD

For a shad weighing about four pounds. Clean, wipe and dry the shad. Melt lard or whatever you prefer to fry it in, add one cupful of breadcrumbs, half pound chopped mushrooms, 2 tablespoonfuls chopped parsley, 2 tablespoonfuls chopped chives, one egg well beaten, salt and white pepper. Stuff the fish with this force meat, then lay it in a greased pan, put strips of salt pork over it, and bake in hot oven for forty minutes. Lay the fish on a hot platter. Pour cream into baking pan, add cornstarch to the amount of a teaspoonful, stir till boiling, then serve with the fish.

DEVILED CRABS

One can tomatoes, two peppers, one can crab meat, one stale loaf of French bread, one large onion, one-half cupful of grated cheese, one slice butter. Put butter in pan, and fry onion and peppers, add strained tomatoes, and let it cook down until it gets thick. Soak French bread and mix with shredded crab, add tomatoes, gravy, and cheese, season to taste. Put in shells and cover with cheese and cracker crumbs and bits of butter. Bake one-half hour.

POISSON

FLÉTAN CUIT À LA VAPEUR

Prenez une tranche de flétan, essuyez avec un linge mouillé, placez-la dans une passoire plate, mettez la passoire sur une petite casserole d'eau chaude, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le poisson se détache de l'arête. Servez sur un plat chaud avec la sauce suivante : Faites fondre $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de beurre, ajoutez $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de farine, mouillez avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante, cuisez durant 5 minutes, assaisonnez de sel et poivre, retirez du feu, ajoutez $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de beurre divisé en petits morceaux, et un œuf cuit dur et haché fin.

HADDOCK FRIT, SAUCE AUX TOMATES

Enlèvez la tête et la queue d'un haddock moyen, glissez le couteau le long du dos pour enlever l'arête, passez dans la farine, des œufs battus et de la chapelure. Faites cuire cinq minutes à grande friture, égouttez et servez sur une bonne sauce aux tomates.

HARENG FUMÉ, SAUCE POIVRADE

Les harengs fumés préparés de la manière suivante sont délicieux. Trempez-les dans l'eau bouillante, enlevez la peau ainsi que l'arête du milieu. Faites cuire dans un peu de beurre et servez-les avec une sauce poivrée (beurre chaud mélangé avec un peu de vinaigre, moutarde, sel et poivre.)

SAUCE AUX HUITRES

Faites fondre dans une casserole deux onces de beurre, mêlez-y deux onces de farine, ajoutez assez de lait bouillant pour en faire une sauce assez épaisse. Ajoutez le jus d'une chopine d'huîtres coupés en petits dés, sel et poivre. Faites cuire pendant dix minutes et servez sur des toasts beurrés. Cette sauce est aussi excellente pour servir avec les poissons bouillis.

CROQUETTES DE MORUE

Prenez de la morue bouillie hachée très fin, ajoutez une égale quantité de patates pilées, poivre et sel, roulez en petites galettes, passez dans la farine et cuisez dans de la graisse très chaude. Ces croquettes doivent être d'un beau jaune doré lorsqu'elles sont cuites. On prépare de cette façon toutes sortes de poissons cuits, c'est une bonne manière d'utiliser les restes de poisson.

PETITES TRUITES DORÉES

Prenez de petites truites, salez-les, farinez et trempez-les dans des œufs battus pour les paner ; plongez-les dans de la friture chaude. Servez avec des quartiers de citron.