

égouttez et coupez fin, mêlez en brassant une cuillerée de beurre fondu, un peu de sel et de poivre (deux œufs crus ajoutent encore au délicieux du mets) et des épices si vous le voulez. Emplissez le poisson de cette préparation et cousez-le ; mettez un pen d'eau dans une lèche-frite avec un petit morceau de beurre, placez-y le poisson et faites cuire quarante ou cinquante minutes. La perche, l'alose et la morue fraîche s'apprêtent bien.

HUITRES AU BLÉ D'INDE.—Prenez une tasse de farine, une demi-tasse de beurre fondu, 2 cuillerées à thé de sel, le quart d'une cuillère à thé de poivre, une chopine de blé d'Inde râpé ; versez le blé d'Inde sur la farine et brassez bien ; ajoutez ensuite les autres ingrédients et brassez rapidement pendant trois minutes.

Mettez environ deux doigts de graisse dans la poêle à frire et faites chauffer. Quand la fumée commence à s'échapper de la poêle, versez-y votre mélange par cuillerée ; tenant la cuillère près de la graisse, laissez frire environ cinq minutes.

MORUE SALÉE.—Faites désaler la morue dans de l'eau fraîche pendant deux jours en changeant l'eau à plusieurs reprises, mettez-la sur le feu dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle baigne bien et retirez-la dès que l'eau commencera à entrer en ébullition.

On prépare encore la morue de cette ma-