sus et en travers quelques bandes de lard salé pour lui donner le goût, versez une chopine d'eau et un peu de sel dans la lèche-frite, faites cuire une heure et demie et arrosez fréquemment. Après que vous avez retiré le poisson, faites épaissir la sauce et versez-la dessus.

POISSON ETUVÉ.—Ecorchez et coupez en petits morceaux une morue que vous mettez dans un vaisseau en terre profond, saupoudrez-la d'environ une demi tassée de farine, une cuillerée à thé de sel et une de poivre ; coupez environ deux cuillerées de beurre en petits morceaux et jetez parmi ; couvrez le tout de lait frais et faites cuire durant 30 minutes.

PUDDING AU POISSON.—Prenez deux livres d'étrurgeon bouilli et froid ou de la morue fraîchement prise, mais non coupée par morceaux, faites bouillir une chopine de lait que vous mettez en pâte avec de la farine, ôtez-le du feu et ajoutez en brassant une demi livre de beurre, la moitié d'une muscade râpée, du poivre noir et rouge et du sel, battez et jetez-y 4 jaunes d'œuf, un par un ; mettez un lit de ceci dans un plat à pudding beurré, ensuite un lit de poisson et ainsi de suite alternativement jusqu'à ce que le plat soit rempli et que le dernier lit soit de poisson, mettez des miettes de pain sur le dessus et faites cuire doucement durant une heure.

MAQUEREAU ROTI.—Faites une préparation avec des miettes de pain, un morceau d'ognon s'il est gros, du poivre, du sel et du sauge. Apprêtez 2 maquereaux bien lavés, mettez-y votre préparation et cousez-les ; mettez des bandes très minces de lard