

l'eau froide mêlée d'un peu de vinaigre, pour les empêcher de rougir, coupez-les à longueur convenable; faites-les cuire à grande eau bouillante et salée. Préparez une sauce blanche à l'eau, ou ce qui vaut mieux, au lait, ou une sauce de tomates; versez-la dessus. Le bouillon des salsifis, allongé d'eau, fait de bonne soupe maigre.

Huitres Roties — Asséchez de belles huîtres dans un linge, roulez-les dans la mie de pain rapée. Faites les rôtir avec poivre et sel.

Pour reconnaître si le lait est pur ou non, on prend une aiguille d'acier que l'on frotte bien pour n'y laisser adhérente aucune matière grasse. Cette aiguille, on la plonge dans le lait, puis on la relève verticalement. Si le lait est pur, il en reste une goutte à la pointe. N'en reste-t-il pas du tout, il y a gros à parier que le lait a été "allongé" et dans des conditions frauduleuses.

Entrée au Céleri. — Lavez deux pieds de céleri coupez-les par petits bâtons et faites-les cuire bien tendres dans l'eau, après quoi vous ajouterez des huîtres avec un peu de jus, assaisonnez au goût. Faites bouillir cinq ou six minutes.

Sauce aux Tomates. — Prenez une pinte de tomates, un peu de poivre rouge et d'eau que vous mettrez au feu, jusqu'à ce que les tomates soient cuites, ayant soin d'y ajouter de temps en temps l'eau nécessaire pour que la quantité ne soit pas diminuée. En les retirant du feu, pressez-les dans un couloir, puis remettez au feu avec sel au goût, gros comme un œuf de beurre dissous dans à peu près une cuillerée à soupe de fleur et un peu d'eau. Laissez bouillir jusqu'à ce que la fleur soit cuite et ajoutez du sucre