

CHAPITRE II.

POISSON.

POISSON RÔTI.—Un poisson pesant de 4 à 6 livres est d'une bonne grosseur pour rôtir. On doit le faire cuire en entier pour qu'il ait bonne mine. Faites un mélange de miettes de pain, beurre, sel et un peu de lard salé haché bien fin, mêlez-y un œuf, remplissez-en le corps du poisson, cousez-le et mettez-le dans une grande lèchefrite ; mettez dessus 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 lèchefrite, 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 ÉTUVÉ.—Ecorchez et coupez en petits morceaux une morue que vous mettez dans un vaisseau profond, en terre, saupoudrez-la d'une demi-tasse de farine environ, 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.

COMMENT FARCIR ET CUIRE LE POISSON.—Faites amollir du pain rassis dans l'eau froide,