

HUITRES FRITES.—Lavez les huitres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très fins ; tenez prête une lèchefrite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait chaude, ce qui empêche les huitres de coller au fond.

Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

POISSON AU BISCUIT.—Prenez une demi-livre de lard salé, 3 livres de poisson frais, (morue fraîche préférée) 8 patates de bonne grosseur, pelées et tranchées, un oignon, pelé et tranché, 2 à 3 chopines de lait selon la quantité que vous voulez avoir, 6 ou 8 biscuits rôtis, faites frire le lard ; coupez le poisson en morceaux d'environ 2 pouces carrés, ôtant toutes les arrêtes que vous pouvez. Enlevez les morceaux de lard et placez dans la lèchefrite alternativement un lit de poisson, de patates et d'ognons mêlés, assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir le dernier lit, couvrez la lèchefrite comme il faut et faites cuire. Mettez ensuite le lait, chauffez et servez, versant le contenu dans un plat où se trouvent les biscuits rôtis. On peut employer la morue salée pour le plat ci-dessus et quelques-uns la préfèrent.

POISSON ROTI.—Un poisson pesant de 4 à 6 livre 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 des-