

ment sous un robinet, ayant soin d'enlever les petits morceaux d'écaïlle. Mettez-les dans votre chaudron avec un morceau de beurre gros comme un œuf et faites jeter un bouillon. Apprêtez une pinte de lait frais chauffé que vous y ajoutez ; au moment de bouillir, otez-les du feu et salez en dernier lieu avant de servir.

**HUITRES ETUVÉES.**—Mettez un lit d'huitres dans un plat oval et saupoudrez de sel, poivre et beurre et ensuite un lit de biscuits roulés et un autre lit d'huitres ; saupoudrez ces dernières comme auparavant et recouvrez-les de biscuits. Sur les biscuits, râpez de la muscade et mettez-y un petit morceau de beurre. Faites cuire 20 minutes dans un fourneau chaud. Les proportions sont : 4 biscuits, 2 cuillerées à soupe de beurre et une cuillerée à thé de poivre dans une pinte d'huitres. Vous pouvez remplir le plat jusqu'à un pouce du bord.

**AUTRES HUITRES ETUVÉES.**—Ouvrez une chopine d'huitres et mettez-les avec leur propre liquide dans un chaudron et chauffez durant 5 minutes ; alors retirez-les du chaudron et filtrez le liquide ; ajoutez-y 3 onces de beurre roulé dans de la farine et mettez-y les huitres encore cinq minutes. Mettez un lit de miettes de biscuit et un lit d'huitres jusqu'à ce que votre lèche-croûte soit pleine à un doigt du bord. Couvrez de biscuits émiettés et de minces tranches de beurre et versez le liquide dessus. Faites cuire doucement dans le fourneau et servez. On peut assaisonner si on le préfère, mais plusieurs amateurs préfèrent le goût naturel des huitres.