

pour que la sauce soit assez claire. Cousez la poitrine et le corps et attachez les ailes et les pattes au corps. Graissez-le avec du beurre et du sel. Faites cuire un dinde d'une grosseur ordinaire pendant environ quatre heures dans un fourneau d'une chaleur douce. Arrosez-le avec le jus fréquemment.

FAIRE ROTIR UN DINDE AVEC DES HUITRES.—

Rincez votre dinde avec du soda et de l'eau et ensuite avec de l'eau claire. Préparez une farce de miettes de pain mêlées de beurre, poivre, sel et sauge, arrosées d'eau chaude ou de lait, ajoutez le jaune de deux œufs, coupez en menus morceaux une douzaine d'huitres et mêlez-les à cette farce. Remplissez votre dinde de cette farce et cousez-le avec du fil fort. Saupoudrez-le de farine avant de le faire rôtir et arrosez-le souvent, d'abord avec du beurre et de l'eau et ensuite avec la sauce de la lèche-frite. Servez-le avec de la sauce à la canneberge ou des huitres frites que vous disposez dans le plat autour du dinde. Ou encore, servez-le avec de la sauce aux huitres, faite en ajoutant une tassée de liqueur dans la sauce où aura rôti le dinde, la même quantité de lait et une douzaine d'huitres bien assaisonnées avec du persil haché fin ; épaississez avec de la farine et une cuillerée à soupe de beurre.

FARCE AUX CHATAIGNES POUR DINDE.—Préparez la farce de la même manière que nous avons déjà dit, seulement omettez les huitres et mettez en plus une chopine de châtaignes pelées, hachées bien fines.