

plus forte dose en y mariant toujours un peu de vinaigre; ajoutez à ce mélange un peu d'aspic congelé (*Voy.* n^o 101).

Placez-vous, pour faire la mayonnaise, dans un lieu frais; si elle venait à se décomposer, ce qui peut arriver, sortez-la de la terrine, dans laquelle vous jetterez un jaune d'œuf du jour et une cuillerée de béchamelle (*Voy.* n^o 81), que vous mêlerez bien ensemble par le frottement, et auxquels vous joindrez peu à peu votre mayonnaise.

N^o 138. Mayonnaise à la Ravigote.

Prenez une poignée de cerfeuil et de ciboule, de l'estragon et de la pimprenelle; après les avoir bien lavés, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant cinq à six minutes, en y joignant un peu de sel; jetez le tout dans une passoire; mettez à l'eau fraîche, et pressez ensuite avec la main pour en extraire l'eau; placez ces objets dans un mortier avec un anchois nettoyé et lavé; pilez votre ravigote; joignez-y une bonne cuillerée de mayonnaise; passez le tout au tamis, et mêlez-le avec une mayonnaise ordinaire.

N^o 139. Soubise.

Coupez des oignons à dés; joignez-y une petite tranche de jambon, et faites cuire à bien petit feu, en couvrant votre casserolle; prenez garde que le tout ne roussisse, et mêlez-y un peu de dégraissis d'un bon fond de braise (*Voy.* n^o 174), ou un petit morceau de beurre bien frais; assaisonnez vos oignons, et lorsqu'ils sont bien cuits, mouillez-les avec un peu de velouté (*Voy.* n^o 80); à défaut, jetez-y une pincée de farine, et mouillez un peu après avec du consommé (*Voy.* n^o 5), ou du bouillon (*Voy.*