

bien nettoyés, et dont vous aurez ôté les arêtes, la queue et les intestins; pilez le tout parfaitement pendant une demi-heure; ajoutez-y une livre de bon beurre de Gournay très-frais, continuez de broyer et versez sur ce mélange, peu à la fois, trois onces de bonne huile d'olive; pressez-y au fur et à mesure le jus d'un demi-citron, deux cuillerées à bouche de vert d'épinards (*voyez VERT D'ÉPINARDS D'OFFICE*); assaisonnez de sel, poivre et muscade; opérez un parfait mélange, et lorsque le beurre aura acquis du corps, passez-le à travers un tamis en le foulant avec une cuiller de bois; mettez votre beurre de Montpellier sur un plat et au frais, et vous vous en servirez au besoin.

## PÂTE A FRIRE A LA FRANÇAISE.

Mettez une quantité quelconque de farine de froment dans une terrine; détrempez-la avec de l'eau de fontaine filtrée, tâchez que votre pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse; elle doit avoir la consistance d'une bouillie. Ajoutez à votre pâte deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, autant d'eau de-vie ou de Madère sec, et au moment de vous en servir, battez deux blancs d'œufs en neige; mêlez-les à votre pâte et servez-vous-en pour votre besoin; ne mettez ni sel ni poivre.

## CAMEL.

Prenez une demi-livre de sucre blanc en poudre, ou de la cassonade de Bourbon; mettez-le dans une casserole, ou, ce qui vaut mieux, dans un poêlon d'office non étamé; placez-le sur un feu doux; ayez soin de remuer le sucre avec une cuiller pour qu'il se caramèle bien partout, laissez brûler le sucre jusqu'à ce qu'il soit brun, sans cependant le laisser carboniser, ce qui arrivera dans l'espace de huit à dix minutes. Alors retirez la casserole ou le poêlon du feu; au bout de deux ou trois minutes, versez dans votre sucre un litre d'eau de fontaine; de cette manière vous n'aurez pas de fumée; placez de nouveau le sucre sur le feu, faites bouillir votre caramel pendant une demi-heure; passez-le ensuite à travers un tamis de soie ou une serviette, et quand le caramel sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les bien, et servez-vous de ce caramel pour colorer les bouillons, potages, sauces, etc.

Observez qu'il faut faire bien brûler le sucre jusqu'à ce qu'il donne une fumée blanche; alors vous y verserez l'eau, autrement le caramel n'aurait pas assez de couleur, et il faudrait en mettre trop dans les aliments pour les colorer. Il leur communiquerait un goût désagréable.

**BOEUF.**

## PIÈCE D'ALOYAU A LA FLORENCE.

Prenez une pièce d'aloyau pesant de dix-huit à vingt livres, désossez-la entièrement, c'est-à-dire ôtez-en la chaîne des os,