

et les trempez dans une pâte faite de cette façon; mettez, dans une casserole, deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait consistance d'une crème double; trempez dedans vos palais de bœuf et les faites frire de belle couleur; servez-les le plus chaud que vous pourrez.

ALOSE, espèce de poisson de mer qui remonte, au printemps et en été, dans les rivières où il s'engraisse; il est connu à Bordeaux et à Bayonne sous le nom de *Coulac*. Il ne diffère de la sardine, qu'en ce qu'il est beaucoup plus gros; du reste, il lui ressemble par la forme de la tête, l'ouverture de la bouche, les écailles, le nombre et la situation des nageoires.

Il faut qu'une alose soit bien grasse pour être bonne; celles qu'on prend dans la mer ont toujours la chair sèche, salée et peu succulente; ce n'est qu'après quelque temps de séjour dans l'eau douce des rivières, qu'elles deviennent excellentes à manger; la chair en est alors de très bon goût et de facile digestion.

ALOSE. L'alose se sert entière ou par moitié: si on l'emploie pour rôti, on la vide, on ne l'écaille point. On la fait cuire dans un court-bouillon, comme le saumon; quand elle est cuite, on la sert sur une serviette garnie de persil vert.

Si on en fait usage pour entrée, on l'écaille et on la sert avec différente sauces, comme au câpres, à l'huile, à l'italienne.

ALOSE GRILLÉE. Votre alose vidée et lavée, ôtez-en les écailles; essuyez-la et laissez-la égoutter entre deux linges; mettez-la sur un plat, avec du sel, du poivre et un verre d'huile; retournez-la dans son assaisonnement une heure avant de servir; placez-la ensuite sur le gril à un feu doux; à l'instant du service, dressez-la sur un plat et masquez-la d'une sauce au beurre, semée de câpres par-dessus; ou d'une purée d'oseille.

ALOSE A L'OSEILLE. Choisissez une alose grasse et bien fraîche; videz-la par les ouïes; écaillez-la; faites la mariner avec un peu d'huile; sel fin, une feuille de lau-

rier en quatre, persil en branches et quelques ciboules coupées en deux; retournez-la dans sa marinade; une heure ou trois quarts d'heure avant de servir, et selon sa grosseur; mettez-la sur le gril; arrosez-la de sa marinade; retournez-la et servez-la sur une bonne purée d'oseille.

ALOSE A LA MARINIÈRE. Préparez et faites cuire votre alose dans un court-bouillon; passez de ce court-bouillon au travers d'un tamis de soie; maniez un quarteron de beurre avec une pincée de farine; mouillez-le avec ce court-bouillon; faites cuire votre sauce; ayant soin de la tourner; ajoutez un beurre d'anchois; retirez du feu; égouttez, et servez la sauce dans une saucière.

ALOSE (Filet d') SAUTÉS. Lavez les filets; coupez-les en petits cœurs et minces; mettez-les dans un sautoir, dans un beurre clarifié; saupoudrez de sel. Faites frémir le beurre sur un feu ardent; retournez les morceaux; ne les laissez qu'un instant sur le feu; égouttez; dressez en couronne et servez avec une italienne, ou tout autre sauce qui vous conviendra.

ALOSE A LA HOLLANDAISE. Videz votre poisson par les ouïes, sans l'écailler; mettez-le dans une poissonnière dans l'eau salée; faites-lui jeter deux ou trois bouillons; retirez-le; mettez-le sur un feu doux; une demi-heure; maintenez-le bien chaud, sans le faire bouillir; servez-le sur une serviette, avec des pommes de terre à l'entour, et servez à part une hollandaise dans une saucière.

ALOUETTE. Oiseau de passage, couleur grise, un peu plus long et plus gros que le moineau domestique. Cet oiseau est également connu sous le nom de *MAUVIETTE*.

On en distingue de plusieurs espèces: il y a l'*alouette ordinaire* dont nous venons de parler, l'*alouette de bois*, l'*alouette de mer*, l'*alouette de prés* et l'*alouette luppée*.

L'*alouette de mer* passe pour la meilleure de toutes: elle ne diffère de l'*alouette ordinaire* qu'en ce qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par dessus le corps, et plus blanche par le dessous le ventre.

Les alouettes sont très bonnes à manger, lorsqu'elles sont jeunes et qu'elles sont bien