

avelines où amandes ; jetez-les dans l'eau bouillante, afin de pouvoir plus aisément les dépouiller de la pellicule rouge qui les recouvre ; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre bien propre, en y ajoutant douze grammes de votre beurre. Quand elles seront réduites en pâte fine, vous les sortirez du mortier, et vous les amalgamerez avec le beurre que vous passerez ensuite au tamis ou à la seringue.

Le beurre ainsi préparé n'est propre qu'à être servi au naturel comme hors-d'œuvre froid.

MANIÈRE DE SERVIR LES ANCHOIS.

Prenez des anchois confits de moyenne grosseur, qui ne soient pas desséchés, et dont la chair soit ferme et d'un rouge vif ; lavez-les dans de l'eau à peine dégoûtée, frottez-les légèrement pour en enlever toutes les écailles ; ôtez-en les intestins, mettez les anchois dans une terrine avec un demi-verre de vin rouge ou blanc, où vous les laisserez pendant une heure. Au bout de ce temps, retirez vos anchois, essuyez-les avec un linge blanc ; puis fendez chacun d'eux par le dos ; étendez vos moitiés d'anchois sur la table, ôtez-en les arêtes et la queue, et avec un couteau bien affilé, coupez-les en long, en faisant trois filets de chaque moitié. Vous arrangerez vos filets symétriquement sur des bateaux ; vous hacherez de la fourniture, c'est-à-dire, du cerfeuil, de la ciboule, et de l'estragon ; vous en mettrez un cordon autour de vos filets d'anchois, avec un cordon de cornichons hachés, quelques câpres, et un cordon