

Recettes Culinaires—Suite

SOUPE D'ORGE—Deux zigots de bœuf, $\frac{1}{4}$ de livre d'orge perlée (orge), une bonne touffe de persil, 4 oignons, 6 patates, du sel et du poivre au goût, et quatre pintes d'eau. Faites bouillir lentement pendant trois heures.

SOUPE AUX POIS—Un quart de livre d'oignons, $\frac{1}{4}$ de livre de carottes, $\frac{3}{4}$ de livre de pois cassés, un peu de menthe, une cuillerée à table de sucre brun, sel et poivre, selon le goût, 1 pinte d'eau. Coupez les légumes en petits fragments, et faites frire pendant 10 minutes avec un peu de beurre, versez-y l'eau et lorsque bouillante ajoutez les pois et laissez bouillir pendant trois heures. Servez avec des croustons de pain.

SOUPE—CRÈME DE POMMES DE TERRE—Faites bouillir 4 pommes de terre de moyenne grosseur; quand elles sont cuites, passez-les au tamis. Ajoutez gros comme un œuf de beurre, poivre et sel; battez jusqu'à ce que ce soit léger et en crème. Ajoutez 1 pinte de lait chaud, faites chauffer en battant constamment jusqu'à ébullition, puis ajoutez 1 œuf, jaune et blanc battus séparément. Servez. Ne faites pas bouillir après avoir ajouté l'œuf car elle caillera.

SOUPE AU VEAU—Mettez un jarret de veau dans trois pintes d'eau froide avec un peu de sel et $\frac{1}{2}$ tasse de riz pas cuit. Faites bouillir lentement pendant 4 heures. Enlevez de sur le feu. Mettez dans la soupière le jaune d'un œuf et versez-y une tasse de lait doux en l'agitant; ajoutez gros comme un œuf de beurre. Versez-y la soupe bouillante à travers une passoire en agitant constamment. Ensuite battez bien pendant environ 1 minute.

SOUPE BLANCHE—1 Pinte de lait, 3 pommes de terre, 1 oignon, 4 gros morceaux de céleri, petit morceau de beurre, sel et poivre au goût. Faites bouillir 4 heures.

SOUPE AU CÉLERI—Nettoyez avec soin 2 paquets de céleri que vous couperez en petits morceaux. Faites bouillir dans juste assez d'eau pour le couvrir, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pressez à travers une grosse passoire. Faites chauffer 3 chopines de lait, ajoutez au céleri; ajoutez l'eau dans laquelle le céleri a bouilli et $\frac{1}{2}$ petit oignon (haché). Ecrasez ensemble 1 cuiller à bouche chacun de beurre et de farine. Agitez ceci dans la soupe bouillante. Assaisonnez de sel et poivre. Servez avec des petits croustons rôtis ou des bisuits brunis.

TOMATES À LA CRÈME—Déposez une pinte de tomates dans une pinte d'eau bouillante; laissez-les cuire à fond. Mettez une pinte de lait dans une autre bouilloire; lorsque les tomates sont cuites, ajoutez une cuillerée à thé de soda et lorsque les bouillons cessent ajoutez le lait chaud, un peu de beurre, de poivre et de sel. Faites jaunir quelques bisuits, broyez-les fins et ajoutez à la soupe. Servez avec des morceaux de pain grillé.

SOUPE DE CRÈME DE BLE D'INDE—Filtrez le liquide d'une boîte de blé d'inde, broyez le blé d'inde bien fin et déposez sur le poêle pour bouillir pendant une heure dans une pinte d'eau salée. Faites passer à travers une passoire et remettez au feu. Ajoutez une cuillerée à thé de sucre. Lorsque ceci est fondu, ajoutez 2 cuillerées à thé de farine, adoucissez et versez lentement dans une chopine de lait chaud, assaisonnez de poivre et de sel. Versez la soupe sur deux blancs d'œufs battus et durcis. Servez avec des bisuits grillés.

POISSON

SOUPE AUX HUITRES—Déposez 1 pinte d'huitres dans une passoire. Versez par-dessus, $\frac{3}{4}$ de tasse, d'eau froide, réservant la liqueur. Chauffez la liqueur réservée jusqu'au point d'ébullition et égouttez à travers la double épaisseur d'une toile à fromage. Ajoutez les huitres et faites cuire, remuant de temps en temps jusqu'à ce que les huitres soient dodues et les bords tournés. Enlevez les huitres avec une écumoire et déposez dans une terrine chauffée. Ajoutez $\frac{1}{4}$ de tasse de lait écramé et du poivre à la liqueur d'huitres, alors versez le tout par dessus les huitres.

HUITRES À LA CRÈME—Faites une bonne crème ou sauce blanche, lavez et égouttez les huitres et déposez dans la sauce. Laissez reposer ainsi jusqu'à ce que bien chauffé. Alors servez.

HUITRES FRITES—Filtrez la liqueur des huitres, et roulez chacune dans des miettes de bisuits. Battez un œuf frais avec de la liqueur d'huitres et trempez-les dedans. Répétez ceci trois ou quatre fois. Ayez de l'huile d'olive bouillante, déposez-y les huitres et faites rôtir d'un jaune clair. Du lard ou du beurre peut être employé au lieu de l'huile d'olive. Garnissez de persil.

PÂTE DE SAUMON—1 boîte de saumon, asséchez bien et enlevez-les, une tasse de miettes de pain avec 2 œufs bien battus, 2 cuillerées à thé de beurre fondu, assaisonnez de persil, poivre et sel. Déposez le tout dans un plat bien beurré et faites jeter de la vapeur pendant une heure. **SAUCE**—1 tasse de lait épais d'un peu de farine, un petit morceau de beurre, la liqueur de poisson, une cuillerée à table de catsup de tomate, du sel et du poivre. Tournez le pâté de poisson dans un plat et versez la sauce dessus. Un peu de persil haché mêlé à la sauce est une amélioration.

CREVETTES AVEC SAUCE AUX TOMATES—Faites cuire ensemble, 1 cuillerée à table de beurre et de farine jusqu'à ce qu'ils doublent, brassez avec cela, $\frac{1}{2}$ chopine de liqueur de tomates, une feuille de laurier et un oignon rôti après avoir été cuits pendant dix minutes; brassez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit épaisse alors ajoutez $\frac{1}{2}$ chopine de crevettes. Assaisonnez et servez.

TRUITE DE RUISSEAU—Lavez et asséchez le poisson à fond saupoudrez un peu de poivre et de sel sur les poissons et roulez-les dans de la farine de maïs. Employez une partie de beurre et deux parties de graisse et faites rôtir d'un brun doré. Asséchez et servez avec des tranches de lard et des œufs à la coque durs tranchés en ronds et déposez autour du plat.

POISSON BOUILLI—Tout poisson, gros et solide est bon lorsque bouilli. Pour bouillir, couvrez le poisson d'eau et de sel. Faites bouillonner lentement pendant une demi-heure et servez avec de la sauce ou du beurre fondu.

BOULES DE MORUE—1 tasse de morue choisie et fine, 1 tasse à thé de patates pilées, 1 œuf, un peu de beurre, une petite quantité de poivre rouge. Brassez le tout ensemble. Battez légèrement et formez en boules. Roulez dans un œuf et des miettes de bisuits. Faites rôtir dans la graisse, d'un beau brun.

(Suite à la page 4)