

GUIDE POUR LA CUISINE DOMESTIQUE

UNE LISTE UTILE D'UN CUISINIER COMPÉTENT,



DE BONS METS ET MANIÈRE DE LES APPRÊTER

LES recettes suivantes seront trouvées utiles dans chaque famille. Le grand défaut de la plupart des listes de recettes est que les ingrédients sont inconvenables pour l'usage ordinaire. Ce défaut ne s'applique pas à la liste suivante de bons mets. Le coût d'aucun d'eux n'est au-dessus de la portée de la bourse des ménagères, en moyenne. Ils sont délicieux et faciles à préparer et d'après les recettes données ici, on devrait pouvoir produire une grande variété de mets exquis.

POIDS ET MESURES D'ACCOMMODATION

Il faut, autant que possible, employer les mesures exactes d'ingrédients, mais nous donnons ci-après une liste commode et de nature à réduire considérablement l'emploi de poids et mesures:—

- 4 tasses de farine égale 1 livre.
- 2 cuillers à bouche de farine égale 1 once.
- 1 cuiller à bouche de beurre égale 1 once.
- 1 tasse de beurre égale ½ livre.
- 1 chopine de beurre égale 1 livre.
- 10 œufs égale 1 livre.
- 2 tasses de sucre granulé égale 1 livre.
- 2½ tasses de sucre en poudre égale 1 livre.
- 2 cuillers à thé de liquide égale 1 cuiller à bouche.
- 4 cuillers à bouche égale 1 verre à vin ou ½ roquille.
- 2 verres à vin égale 1 roquille ou ½ tasse.
- 2 roquilles égale 1 tasse ou ½ chopine.
- 2 tasses égale 1 chopine.
- 2 chopines égale 1 pinte.
- 4 pintes égale 1 gallon.
- 1 chopine de liquide égale 1 livre.

Gros comme un œuf de beurre égale 1 once.

SOUPE

SOUPE STOCK—Prenez 3 ou 4 lbs. de gigot de bœuf coupé en petits morceaux, ajoutez les os ou morceaux de viande que vous désirez employer, et recouvrez le tout d'eau froide. Laissez reposer ainsi pendant une ou deux heures et alors déposez sur le poêle et faites bouillir pendant plusieurs heures; puis filtrez et laissez refroidir. Lorsque froid, le gras peut facilement être enlevé; n'y laissez aucune parcelle de gras. Plusieurs sortes de soupe peuvent être faites en faisant bouillir différentes sortes de légumes, le riz, le macaroni dans de l'eau, y ajoutant du **STOCK** et assaisonnant au goût. Si vous employez un oignon, il est meilleur grillé qu'en morceaux.

SOUPE AUX FÈVES—Une chopine de fèves, deux pintes d'eau, 1 cuillerée à table de beurre, du sel et du poivre selon le goût. Faites tremper les fèves toute la nuit dans trois pintes d'eau froide, le lendemain matin, asséchez-les et ajoutez 2 pintes d'eau. Faites cuire lentement pendant deux heures, remuant fréquemment et lorsqu'elles sont devenues tendres, passez-les à travers un tamis de broche fine, ne laissant que la pelure dans le tamis, remettez dans la casserole et ajoutez l'assaisonnement, faites cuire pendant 10 minutes et servez avec des croutons.

SOUPE AUX TOMATES—Une chopine de tomates, une pincée de soda, du poivre et du sel, une cuillerée à thé de farine de blé, mélangée et douce dans un peu d'eau, et une cuillerée à table de beurre. Déposez ceci dans une casserole. Lorsque prêt à bouillir, ajoutez une chopine de lait qui a été chauffé dans un autre vaisseau. Filtrez la soupe avant de l'employer.

(Suite à la page 2)