

## Recettes Culinaires—Suite

**SAUCE AU PAIN**—Une chopine de lait, du pain vieux de 2 jours, enlevez toute la croûte et passez dans une passoire. Faites chauffer le lait avec un grain ou deux de cayenne. Un peu de poivre noir et de sel au goût, du beurre gros comme une noix, juste avant de servir, ajoutez 1½ tasses de miettes de pain, en agitant constamment. Placez sur l'arrière partie du poêle pour quelques minutes. Se mange avec la dinde ou le poulet.

**SAUCE À LA MENTHE**—Mêlez 1 cuiller à bouche de sucre blanc avec 1 tasse de vinaigre de cidre, ajoutez la menthe hachée fin et laissez infuser ½ heure dans un endroit frais. Servez avec du mouton rôti.

**FARCE POUR LA DINDE**—Emiettez du pain fin, ajoutez du beurre, sarriette de l'été ou du persil, sel et poivre au goût. Mêlez le tout avec un œuf cru. Si on le préfère, ajouter 1 oignon haché.

**FARCE POUR OIE OU CANARD**—Pilez des patates bien fin, ajoutez une quantité égale de miettes de pain; assaisonnez avec un oignon tranché, sauge, sel et poivre. Ne remplissez jamais la volaille plus qu'aux ¾.

## SAUCES APPROPRIÉES AUX VIANDES, Etc.

**BŒUF RÔTI**—Raifort râpé.

**VEAU RÔTI**—Sauce aux tomates ou au raifort.

**MOUTON RÔTI**—Gelée de groseilles et sauce aux câpres.

**PORC RÔTI**—Sauce aux pommes.

**AGNEAU RÔTI**—Sauce à la Menthe.

**DINDE RÔTIE**—Sauce aux atocas.

**VENISON RÔTI**—Gelée de groseilles noires.

**OIE RÔTIE**—Sauce aux pommes acides.

**POULE RÔTIE**—Sauce au pain.

**POULET RÔTI**—Sauce à la crème et beignets au maïs.

**BŒUF SALÉ**—Moutarde.

**POISSON BOUILLI FROID**—Sauce piquante.

**MAQUEREAU FRAIS GRILLÉ**—Compote de groseilles.

**SAUMON FRAIS**—Sauce à la crème et pois verts.

## FROMAGE ET ŒUFS

**BEIGNETS AU FROMAGE**—Une chopine de farine, ½ chopine de lait, 1 cuiller à table de beurre, cuiller à thé de sel, 2 œufs, 1½ tasses de fromage râpé. Battez les œufs clairs, ajoutez lait et sel. Versez la ½ de ce mélange sur la farine et quand vous aurez battu clair et uni, ajoutez le reste de la farine, ensuite le beurre fondu et fromage. Faites frire dans de la graisse bouillante, une cuillerée à la fois.

**FONDU AU FROMAGE**—Faites bouillir 1 tasse de lait et 2 onces de miettes de pain fines et sèches, quand le tout est bien mélangé, ajoutez 4 cuillers à bouche de fromage râpé et 2 cuillers à bouche de beurre. Agitez au-dessus du feu 1 minute; enlevez, ajoutez ¼ de cuiller à thé de moutarde sèche et le jaune de 2 œufs bien battu, battez les blancs bien durs et ajoutez au mélange en agitant bien. Versez dans un plat beurré et faites cuire 15 minutes.

**PAILLES AU FROMAGE**—Une tasse de fromage râpé, cayenne au goût, ½ tasse faible de beurre, ½ tasse de graisse, ½ tasse d'eau glacée, ½ cuiller à thé de poudre à pâte. Mettez la poudre dans la farine, ajoutez le fromage et cayenne. Intercalez bien dans ceci la graisse et le beurre, ensuite versez avec soin dans le centre de ce mélange l'eau glacée; mélangez avec une fourchette d'argent. Enfarinez la planche à pain, roulez légèrement, ramenez les quatre coins ensemble, et roulez de nouveau—cette fois pour lui donner l'épaisseur d'une hostie. Taillez en petites bandes et faites cuire.

**MACARONI ET FROMAGE**—Un quart de livre de macaroni cassé en petites morceaux, et cuit dans 1 pinte d'eau salée pendant 20 minutes; jetez dans une passoire et jetez de l'eau froide dessus; laissez égoutter. Mettez un rang de fromage râpé dans le fond du plat, ensuite un rang de macaroni, répétez jusqu'à ce que le plat soit rempli, et couvrez le dessus avec des miettes de pain ou biscuits et de petits morceaux de beurre. Versez sur le tout une quantité suffisante de lait chauffé pour humecter (environ 1½ tasses), faites cuire jusqu'à ce que ce soit brun.

**ŒUFS AU CARI**—Trois œufs cuits durs, 2 cuillers à bouche de beurre, 2 cuillers à bouche de farine, ¼ cuiller à thé de sel, ½ cuiller à thé de poudre cari, ½ cuiller à thé de poivre, 1 tasse de lait chaud. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et assaisonnements et, graduellement, le lait chaud. Coupez les œufs en huit sur la longueur, et faites réchauffer dans la sauce.

**MELI-MELO D'ŒUFS**—Servez-vous de sauce blanche, mettez un rang de sauce dans un plat, ensuite 1 rang d'œufs cuits durs hachés et 1 rang de veau ou jambon haché. Remplissez ainsi le plat, avec la sauce blanche sur le dessus. Couvrez de miettes de pain beurré. Faites cuire au four.

**OMELETTE ORDINAIRE**—Trois œufs, 3 cuillers à bouche de farine, 2 tasses faibles de lait, ½ cuiller à thé de sel, 1 cuiller à thé de persil. Battez les œufs, moins le blanc d'un œuf. Mélangez la farine avec un peu de lait, ensuite mettez-y le reste du lait. Mélangez tout ensemble. Ayez 1 cuiller à bouche de beurre dans une poëlonne (chaud mais non pas brun), versez-y le mélange. Pendant la cuisson, battez bien dur le blanc d'œuf mis de côté, et juste avant de plier, étendez le blanc battu avec un peu de persil sur la moitié de l'omelette, ensuite pliez.

**ŒUFS BROUILLÉS AVEC POIS FRANÇAIS**—Battez deux ou trois œufs bien légers, mettant 1 cuiller à thé d'eau pour chaque œuf; sel et poivre. Ayez une poêle prête avec une cuiller de beurre dedans. Quand le beurre est chaud, versez-y les œufs. Brouillez-les. Ensuite mettez-les dans le milieu d'un plateau et versez autour une bordure de pois français cuits.

(Suite à page 10)