

RECETTES DIVERSES

BETTERAVES.—Trempez pendant deux heures dans l'eau froide. Faites bouillir, dans la même eau (à peu près une heure et demie). Egouttez servez chaudes avec beurre, poivre et sel ou avec vinaigre laissant refroidir les betteraves dans l'eau dans laquelle elles ont bouillies, égouttez ensuite et ajoutez le vinaigre et des épices à désiré.

CAROTTES.—Trempez de quatre à six heures ou durant une nuit. Faites bouillir lentement dans l'eau dans laquelle elles ont trempées jusqu'à tendres (environ une heure et quart). Egouttez, servez chaudes avec beurre, poivre, sel ou avec sauce blanche.

CHOU.—Ne demande pas à être trempé. Ajoutez sept fois autant d'eau que de chou. Amenez tranquillement au point d'ébullition et faites bouillir continuellement pendant trente minutes. Ajoutez du sel. Egouttez bien et servez chaud avec beurre, poivre et sel ou avec une sauce blanche.

BLÉ D'INDE.—Faites tremper pendant deux à quatre heures et faites bouillir dans l'eau dans laquelle il a trempé (à peu près une heure). Assaisonnez avec beurre, poivre, sel et un peu de sauce au goût. Du lait peut être ajouté à l'eau dans laquelle le blé d'Inde est bouilli.

POIS.—Trempez durant une nuit. Faites bouillir dans la même eau jusqu'à tendres (environ une heure et quart). Egouttez. Servez chauds avec beurre, poivre et sel ou avec de la sauce blanche.

POMMES DE TERRE.—Trempez pendant une nuit. Faites bouillir dans la même eau pendant vingt à trente minutes. Egouttez bien, pilez, ajoutez poivre, sel et beurre et un peu de lait chaud, fouettez jusqu'à ce qu'elles soient légères et servez très chaudes.

MELANGE POUR LA SOUPE.—Trempez une heure dans une petite quantité d'eau et ajoutez à la soupe environ une heure avant de servir. Il est quelques fois nécessaire, particulièrement quand les légumes sont mûres de tremper durant la nuit.

CARDONS DE SUISSE.—Trempez pendant deux à six heures. Faites bouillir dans la même eau jusqu'à tendres (à peu près une heure et quart). Ajoutez du sel. Egouttez bien, ajoutez du beurre, poivre et sel. Servez chauds.

POMMES.—Trempez pendant une nuit dans trois fois la quantité d'eau. Faites bouillir jusqu'à tendres dans la même eau (environ trente minutes). Passez dans une presseoire ajoutez du sucre au goût, réchauffez afin de dissoudre le sucre entièrement.

CERISES.—Trempez pendant six à huit heures ou pendant une nuit usant de quatre chopines d'eau pour chaque livre de cerises ou trois parties d'eau pour une partie de cerises.

CERISES ETUVÉES.—Faites bouillir lentement dans la même eau et sucez au goût. Une livre de cerises séchées suffira pour 15 personnes.

PÂTÉ AUX CERISES.—Trempez un demi tasse de cerises séchées dans une chopine d'eau pendant six ou huit heures. Réchauffez dans la même eau pendant quinze minutes. Enlevez le jus et employez les cerises dans le pâté de la même manière que les cerises fraîches. Ajoutez un peu de sucre au jus enlevé et faites consommer en sirop, arrosez le pâté chaud avant de servir.

FRAMBOISES.—Trempez pendant quatre à cinq heures, dans 6 chopines d'eau pour chaque livre de framboises ou une partie et demie d'eau pour une partie de framboises. Faites bouillir dans la même eau vingt minutes et sucez au goût. Servez de la même manière que les framboises fraîches.