

Recettes Culinaires—Suite

CANARD IMITÉ—Prenez un steak rond, étendez et pilez. Faites de l'apprêt de miettes de pain, déposez 1 cuillerée de beurre dans une casserole à rôtir; ajoutez les miettes de pain, un petit oignon haché, sel et poivre selon le goût. Répandez ceci sur le steak et roulez, bandez bien avec une ficelle et attachez les bouts. Déposez dans une casserole avec une tasse d'eau chaude. Cuissez jusqu'à ce que brun. Garnissez de patates pilées.

PÂTE DE BERGER—Faites cuire des patates et pilez-les bien avec un peu de lait ou de sauce blanche. Déposez une couche de ceci dans le fond du plat et pardessus, déposez la viande qui a été hachée fin et mélangez avec une sauce d'oignon ou de bouillon selon le goût. Couvrez la viande avec le reste des patates et déposez dans un four pour brunir. Servez chaud.

LONGES DE POEC (Tenderloins)—Tranchez-les en deux, remplissez de farce et faites rôtir, en arrosant bien.

PÂTE AU POULET (Pot pie)—Prenez une poule grasse, découpez et faites bouillir pour lattendrir, sel et poivre au goût; pas besoin de beurre si la poule est grasse; sinon, mettez du beurre. Ayez assez de bouillon pour couvrir bien au-delà de la poule car les pâtes l'absorberont. Quand la poule est tendre, enlevez de sur le feu pour quelques minutes; ensuite remettez sur le feu et jetez-y les pâtes par cuillerées sur le dessus de la poule dans le chaudron. Ceci empêche les pâtes de devenir pesantes. Couvrez bien le chaudron et faites bouillir vivement durant 25 ou 30 minutes. Ne les laissez pas brûler. **PÂTES**—1 pinte de farine, sassez dans un bol avec $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel et 3 cuillers à thé de poudre à pâte. Mêlez à la farine gros comme un œuf de beurre. Ajoutez ensuite 1 chopine de lait doux et agitez avec une cuiller jusqu'à mélange parfait. Si le mélange semble collant, ajoutez encore un peu de farine.

POUDING YORKSHIRE POUR RÔTI DE BŒUF—Deux œufs, 3 cuillers à bouche de farine, lait, pincée de sel. Battez les œufs dans la farine qui contient la pincée de sel, ajoutez assez de lait pour faire une pâte plutôt liquide. Graissez assez le plat pour l'empêcher de brûler. Versez dans le plat et faites cuire 20 minutes dans un fourneau chaud.

CROQUETTE DE POULET—Prenez du poulet froid, hachez bien fin ajoutez une quantité égale de patates pilées, mélangez et assaisonnez de beurre, sel et poivre noir et une petite quantité de moutarde préparée, ajoutez un peu de poivre de cayenne. Formez en gateaux et plongez dans un œuf et des miettes de pain. Faites frire d'un brun clair.

GELÉE DE LANGUES—Faites bouillir 1 langue dans de l'eau salée, pendant 4 heures ou jusqu'à ce que une paille passe à travers facilement. Pelez et déposez dans un bol, ajoutez un peu de l'eau dans laquelle elle a bouilli. Placez sous un poids lourd dans un endroit froid.

PAIN DE VEAU—Trois livres et demie de veau haché, $\frac{1}{2}$ livre de lard salé, 1 tasse de miettes de biscuits, 3 cuillerées à table de catsup, assaisonnez au goût avec du poivre, sel et sarriette d'été. Formez en un pain et cuisez pendant 2 heures, arrosant fréquemment avec du beurre.

VEAU AU CARI—Coupez en petits morceaux, du veau rôti ou étuvé. Faites frire un petit oignon (ou plus) dans du beurre ou de la graisse de rôti. Enlevez l'oignon et faites rôtir la viande dans la graisse. Couvrez d'eau et laissez cuire pendant quelques minutes, donnez de la saveur avec de la poudre cari, donnant $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre cari pour chaque livre de viande, épaississez avec de la farine, ajoutez 1 cuillerée à table de vinaigre ou de jus de citron. Servez avec une bordure de riz à la vapeur.

GELÉE DE POULET—Faites bouillir jusqu'à ce que la viande se dégage facilement des os. Enlevez le liquide et lorsque encore chaud, enlevez la viande des os. Couvrez de citrons, le fond d'un plateau, qui a été beurré. Déposez un lit de viande blanche puis un lit de noire alternativement jusqu'à ce que le plat soit rempli. Prenez une chopine du stock filtré et ajoutez une $\frac{1}{2}$ botte de gelatine (antérieurement trempée), poivrez et salez au goût. Versez ceci sur du poulet et laissez refroidir.

RÔTI DE VENAISSON—Lavez un rôti de venaison dans l'eau chaude et asséchez bien. Déposez dans une terrine profonde avec un peu d'eau bouillante, et couvrez avec une épaisseur d'un demi pouce de pâte brute faite de farine et d'eau. Couvrez la pâte avec un morceau de papier épais. Faites cuire dans un fourneau à feu modéré 4 heures ou moins, suivant la grosseur du rôti. Vingt minutes avant qu'il ait fini de cuire, activez le feu, enlevez la pâte et le papier, saupoudrez de farine le rôti, et arrosez bien de beurre jusqu'à ce que le rôti soit légèrement bruni. Servez avec une gelée de corinthe.

CÔTELETTES DE VENAISSON—Assaisonnez les côtelettes de venaison de poivre et de sel, plongez les dans un œuf battu puis roulez les dans des miettes de biscuits. Faites rôtir d'un brun dans une casserole de deux tiers graisse très chaude, et un tiers de beurre. Servez garni de persil et de tranches de citron.

PÂTE DE VEAU—Une livre et $\frac{1}{2}$ de veau, $\frac{1}{2}$ livre de jambon fumé, 3 œufs cuits durs. Tranchez le veau et le jambon en petits morceaux. Faites étuver dans une chopine d'eau pendant une $\frac{1}{2}$ heure, ou jusqu'à ce qu'il soit tendre, et poivre et sel. Couvrez de pâte un plat à pouding et mettez-y un rang de veau et de jambon; ensuite un rang d'œufs cuits durs, alternativement, jusqu'à ce que le plat soit rempli. Couvrez d'une croûte et faites cuire.

HARICOT DE MOUTON—Temps 2 heures, 2 $\frac{1}{2}$ lbs. de côtelettes, 8 pommes de terre, 4 navets, 4 petits oignons, environ une pinte d'eau. Enlevez des côtelettes de la longe de mouton, déposez-les dans une casserole avec des rangs de pommes de terre tranchées, alternativement; ajoutez les navets et les oignons coupés en morceaux; versez-y environ une pinte d'eau froide; couvrez bien la casserole, laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient prêts à piler et la majeure partie de la sauce absorbée; alors, placez dans le plat et servez.

SAUCES ET FARCES

SAUCE AUX TOMATES—Faites étuver 1 douzaine de tomates dans une chopine de bouillon avec 1 oignon, un paquet de écleri, sel et poivre. Dès qu'elles sont amincies écrasez-les dans un tamis fin. Épaississez avec du beurre roulé dans la farine.

SAUCE AUX CÂPRES—Faites une riche sauce au beurre, pour éclaircir ajoutez 2 cuillers à bouche de câpres, un peu de moutarde, sel et poivre au goût.

(Suite à la page 8)