

POISSON

Saumon Bouilli

Essayez soigneusement le poisson, saupoudrez de sel; enveloppez-le dans un morceau de coton à fromage pour qu'il garde sa forme et pour empêcher l'écume d'y adhérer. Mettez-le dans un chaudron d'eau bouillante, en ajoutant une c. à thé de sel et une c. à soupe de vinaigre par deux pintes d'eau. Cuisez lentement; le poisson est cuit quand la chair est ferme et se détache facilement de l'arête. Une fois cuit, retirez soigneusement du chaudron, égouttez, retirez du linge et posez sur un plat à servir. Garnissez de persil et de tranches de citron. Servez avec sauce aux oeufs, crevettes, anchois ou hollandaise.

Saumon à la Mayonnaise

Faites bouillir un saumon entier; posez froid sur un plat; couvrez d'une bonne mayonnaise. Garnissez de laitue, tranches de citron, concombres, oeuf cuit dur et tomates.

Tranches de Saumon Grillées

4 tranches de saumon Beurre
Poivre Sel

Coupez le saumon à un pouce d'épaisseur, assaisonnez, frottez le grill de beurre. Posez les tranches sur le grill, cuisez jusqu'à ce qu'un côté soit bruni; faites de même de l'autre côté. Servez sur un plat couvert d'un fin papier à poisson. Garnissez de persil et de citron. Servez chaud, avec sauce aux anchois.

Tranches de Halibut

6 tranches halibut 2 oeufs
saindoux ou graisse Biscuits (soda) ou fines
à frire miettes de pain

Lavez et essuyez les tranches d'halibut, pulvériser les biscuits, battez les oeufs. Enfarinez bien les tranches. Assaisonnez avec sel, ensuite plongez dans l'oeuf, puis dans les biscuits pulvérisés. Faites frire dans la graisse tout chaude. On peut aussi, à volonté, les faire cuire sur un grill graissé, de la même manière que pour les tranches de morue ou de saumon.

Ragoût d'Huîtres

$\frac{1}{2}$ tasse huîtres $\frac{1}{4}$ c. à thé sel
 $\frac{2}{3}$ tasse lait Pincée de poivre
 $\frac{3}{4}$ c. à soupe eau $\frac{1}{2}$ c. à soupe beurre

Faites chauffer le lait. Mettez les huîtres dans un tamis placé au-dessus d'un bol et ajoutez l'eau. Nettoyez bien vos huîtres et enlevez-en toutes les parcelles d'écaille. Amenez à ébullition le liquide qui a été égoutté des huîtres et passez au tamis et à travers un coton à fromage, remettez à la casserole et laissez mijoter les huîtres, NE FAITES PAS BOUILLIR, jusqu'à ce qu'elles gonflent et que les bords frisent et se séparent. Egouttez le liquide dans le lait chaud, assaisonnez, ajoutez les huîtres et servez immédiatement.

Huîtres à la Crème

$\frac{1}{2}$ tasse crème claire ou $\frac{1}{4}$ c. à thé sel
lait riche 1 c. à thé beurre
1 c. à soupe farine 8 huîtres

Humectez la farine d'un peu de lait froid; faites chauffer la crème, ajoutez la farine et cuisez bien. Juste avant de servir, ajoutez les huîtres égouttées et cuisez jusqu'à ce qu'elles gonflent et que les bords frisent. Ajoutez sel et beurre. Servez dans de petits moules creux qu'on a d'abord bien séchés au four ou en timbales ou sur rôties rondes.

Finnan Haddock à l'Écossaise

1 haddock 1 c. à soupe beurre
1 tasse crème ou lait 1 c. à soupe farine
 $\frac{1}{4}$ c. à thé moutarde

Essayez le poisson avec un linge propre, détachez la peau en maintenant le poisson au-dessus du gaz ou du feu pendant quelques minutes. Ecorchez et coupez le poisson en quatre morceaux. Mettez dans un récipient avec 1 tasse eau froide, cuisez, couvert, pendant cinq minutes. Faites chauffer la crème et fondre le beurre, ajoutez farine et moutarde mélangées avec un peu de lait froid. Enlevez l'eau du récipient. Posez sur un plat, versez dessus la sauce et servez très chaud.

MARINADES

Catsup aux Tomates

Ne choisissez pour le catsup que des tomates bien mûres, lavez-les sans les peler, enlevez coeurs verts et taches douteuses, partagez en quatre, mesurez et mettez au chaudron. A chaque gallon de tomates ajoutez une tasse rase d'oignon haché fin. Faites bouillir jusqu'à ce que les tomates et les oignons soient mous. Egouttez en faisant passer toute la pulpe possible. Mesurez et ajoutez à 1 gallon de cette préparation: $1\frac{1}{2}$ c. à thé clous de girofle, $1\frac{1}{2}$ c. à thé gingembre, 1 c. à thé poivre rouge, $1\frac{1}{2}$ c. à thé cannelle, 1 c. à thé épices mélangées, 1 c. à thé poivre noir, $\frac{3}{4}$ tasse sucre, $\frac{1}{4}$ tasse sel, 1 chopine vinaigre. Faites bouillir jusqu'à épaississement, puis embouteillez.

Hors-d'oeuvre (Relish) aux Tomates Crues

Coupez en petits morceaux 1 quart de tomates mûres, égouttez dans un sac, saupoudrez d'une demi-tasse de sel et laissez égoutter 2 heures. Deux tasses d'oignons hachés fin, 3 tasses céleri haché fin. Réunissez le mélange et ajoutez: 2 gros piments rouges, hachés, 3 tasses cassonade blanche, $\frac{3}{4}$ tasse graine de moutarde, 1 c. à thé clous de girofle, 2 c. à thé cannelle et 2 chopines vinaigre de cidre. Mélangez le tout et mettez en boîte froid.

Sauce Chili

Hachez 18 tomates mûres, 2 ou 3 piments rouges, 2 oignons. Ajoutez 2 c. à soupe de sel, 2 c. à soupe gingembre, 1 c. à soupe épices mélangées, 1 c. à soupe clous de girofle, 1 c. à soupe graine de céleri, 1 c. à soupe moutarde, 1 c. à soupe cannelle, 1 pinte vinaigre, $\frac{1}{2}$ tasse sucre et faites bouillir pendant 2 heures environ, jusqu'à ce que le mélange soit de la consistance voulue, en ayant soin qu'il ne brûle pas.

Oignons Marinés

Pelez, lavez et mettez les oignons dans de la saumure; 2 tasses de sel par 2 pintes d'eau. Laissez reposer 2 jours, enlevez la saumure, recouvrez de saumure fraîche et laissez encore reposer 2 jours. Retirez de la saumure, lavez et mettez en bocaux; couvrez de vinaigre chaud auquel vous aurez ajouté clous de girofle ronds, cannelle et épices mélangées.

Tomates aux Piments

Pelez et tranchez un quart de tomates mûres et 6 gros oignons. Étendez 1 tasse de sel entre des couches de ces légumes. Laissez tremper une nuit. Egouttez, puis tranchez fin 3 gros piments rouges, ajoutez au mélange avec 1 pinte vinaigre, 1 c. à thé clous de girofle ronds et 1 c. à thé épices mélangées (dans un sac de mousseline). Cuisez lentement 2 ou 3 heures. Sur le point de cuire ajoutez 2 liv. cassonade, $\frac{1}{2}$ liv. graine de moutarde, retirez du poêle et ajoutez $\frac{1}{2}$ once graine de céleri. Embouteillez chaud.

Marinades Mélangées

Préparez et coupez en petits morceaux 2 pintes tomates vertes, 12 petits concombres, 3 piments rouges, 1 chou-fleur, 2 bottes céleri, 1 chopine petits oignons, 2 pintes haricots. Couvrez de saumure toute une nuit. Egouttez et lavez soigneusement. Chauffez 1 gallon de vinaigre, 2 tasses eau, $\frac{1}{4}$ liv. graine de moutarde, $\frac{1}{2}$ once épices mélangées, $\frac{1}{2}$ once poivre, $\frac{1}{2}$ once clous de girofle, le tout au point d'ébullition, ajoutez les légumes et cuisez jusqu'à tendreté. Cachez. (On peut omettre à volonté sucre, poivre et clous de girofle.)

Raisins aux Epices

Lavez 6 liv. de raisins et enlevez de la grappe. Mettez la pulpe dans une casserole (en gardant les peaux). Cuisez la pulpe jusqu'à ce que vous puissiez enlever les pépins. Mettez dans une passoire et pressez la pulpe à travers, ajoutez les peaux et 3 liv. de sucre, $1\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre, $\frac{1}{4}$ tasse d'épices (cannelle, clous de girofle, épices mélangées) et cuisez jusqu'à ce que les peaux soient molles et que le mélange soit épais et de la consistance d'une gelée.