

Recettes Culinaires—Suite

MARMELADE DE PAMPLEMOUSES—Deux gros pamplemousses ou 4 petits, 3 citrons. Faites tremper les pamplemousses dans l'eau tandis que vous coupez les citrons. Tranchez les fruits fins, utilisant toutes les parties. Mettez toutes les graines dans une tasse d'eau froide, et laissez reposer jusqu'au moment de faire bouillir. Faites bouillir les graines dans un sac de coton à fromage. Mettez 2½ chopines d'eau pour chaque chopine de fruits. Laissez reposer 24 heures, ensuite faites bouillir vivement 1 heure. Laissez reposer jusqu'au lendemain. Pour chaque chopine de liquide (pulpe) 1½ lbs. de sucre. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit en gelée.

SANDWICHES

SANDWICHES AUX ŒUFS—Prenez des œufs bouillis durs, enlevez les écailles et hachez les œufs très fins. Ajoutez un peu de fromage à la crème haché, environ 1 cuiller à thé pour 1 œuf. Versez sur ceci assez de mayonnaise pour en faire une pâte lisse. Vous aurez eu soin, avant, de préparer des tranches minces de pain et beurre, et couvrez-les de cette préparation.

SANDWICHES AUX DATTES—Hachez fin des dattes. Ajoutez un peu d'eau, faites cuire dans un bain-marie jusqu'à ce qu'elles soient molles et pâteuses. Refroidissez les dattes, ajoutez ½ cuiller à thé de jus de citron. Étendez sur des tranches de pain minces et aspergez de noix hachées.

SANDWICHES AUX NOIX—Passez 1 tasse de noix dans le hachoir. Mélangez avec la mayonnaise et étendez entre des tranches minces de pain blanc ou brun.

SANDWICHES AU JAMBON ET CÉLÉRI—Passez au hachoir 1 tasse de jambon cuit et ¼ tasse de céleri. Mélangez avec la mayonnaise et étendez entre des tranches minces de pain beurré. On peut employer, à la place du jambon, toute autre sorte de viande ou volaille!

SANDWICHES "VALENTIN"—Coupez, avec un moule en forme de cœur, des tranches minces de pain beurré. Couvrez de remplissage au goût. On peut employer pour ces sandwiches de la laitue, sardines ou fromage.

BREUVAGES

CHOCOLAT—Employez du chocolat non sucré, 1 morceau d'une ½ livre pour 10 tasses. Cassez le chocolat en morceaux. Mettez dans une casserole et faites dissoudre lentement dans l'eau chaude. Augmentez le feu jusqu'à l'ébullition et faites bouillir 15 minutes. Ajoutez le lait, juste au moment de servir.

CACAO—Pour 6 tasses, employez 2 cuillers à bouche de cacao, 2 cuillers à bouche de sucre, ½ chopine d'eau bouillante et 1½ chopine de lait. Mettez le lait au feu dans un bain-marie. Mettez le cacao et le sucre dans une autre casserole, et versez graduellement l'eau chaude en brassant tout le temps. Laissez bouillir ce mélange 5 minutes et ajoutez-y ensuite le lait bouillant et servez. Le breuvage sera meilleur si vous ajoutez à chaque tasse une cuillerée de crème fouettée.

NECTAR AUX CERISES—Deux pintes de cerises, enlevez les noyaux et faites bouillir ½ heure dans 1 pinte d'eau. Coulez et faites bouillir le jus 10 minutes avec 1 lb. de sucre pour chaque chopine de jus. Mettez les cerises et faites bouillir encore 20 minutes. Servez froid glacé.

CRÈME BOSTON—Quatre pintes d'eau chaude, 4 onces d'acide tartrique, 4 lbs. de sucre blanc, les blancs de 4 œufs, bien battus, 1½ onces d'essence de citron. Faites bouillir l'eau et le sucre en sirop. Quand ce mélange est presque froid, ajoutez l'acide, les blancs d'œufs et le citron. Embouteillez et cachez. Pour 1 verre d'eau, employez un verre à vin de cette crème, avec assez de soude à pâte pour faire de l'écumé.

CORDIAL AUX GROISELLES NOIRES—Pour chaque 4 pintes de groiseilles, ajoutez 1 gallon du meilleur whisky. Laissez reposer 4 mois, agitant le cruche de temps à autre. Videz la liqueur et passez dans une passoire. Ajoutez 3 lbs. de sucre en pain et ¼ lbs. de clous de girofle. Embouteillez et cachez.

VINAIGRE DE FRAMBOISES—Remplissez un bocal de framboises rouges; versez-y tout le vinaigre qu'il peut contenir. Laissez reposer 10 jours, puis passez dans une passoire. Ne pressez pas les fruits. Ajoutez 1 lb. de sucre en pain. Faites bouillir, embouteillez quand ce sera refroidi.

ORANGEADE—A 2 tasses de jus d'orange et le jus de 2 citrons, ajoutez de l'eau et du sucre au goût. Passez dans une passoire et servez avec de la glace hachée.

NECTAR À LA CRÈME—Mettez 2 lbs. de sucre granulé dans un pot et 2 onces d'acide tartrique; mélangez bien, puis cassez les blancs de 2 œufs dans un plat à part et battez-les. Mettez environ ½ tasse d'eau bouillante sur le sucre et l'acide et mélangez bien, et jetez-y les blancs d'œufs battus en les brassant, et versez-y graduellement ce qui reste de la pinte d'eau bouillante, en battant continuellement. Quand le mélange est presque froid parfumez avec environ ¼ bouteille de vanille.

VIN AUX GROISELLES ROUGES—Pour chaque gallon d'eau, prenez un gallon de groiseilles. Ecrasez bien et laissez reposer durant une nuit. Le lendemain matin, passez dans un tamis de crin. Ajoutez 4 lbs. de sucre pour chaque gallon de liqueur. Rincez bien le baril avec du brandy, et passez de nouveau la liqueur en l'y vidant. Ecumez 10 jours.

CORDIAL AU GINGEMBRE—Une once et demie d'acide tartrique, 1 once d'essence de gingembre, 1 once de piments chili, 5 lbs. sucre granulé, 2 gallons d'eau bouillante. Versez l'eau bouillante sur l'acide et le sucre. Quand ceci est refroidi, ajoutez le gingembre et le piment; laissez reposer une journée ou deux, puis embouteillez. Faites brunir une petite portion du sucre pour donner une meilleure couleur au cordial.

CORDIAL AUX FRAMBOISES—Une pinte de jus de framboises, 1 chopine du meilleur whisky, 1 gros citron ou 2 petits, 1 lb. de sucre blanc, 1 once de gingembre moulu. Mettez tout dans une cruche; laissez reposer 24 heures, brassez souvent et embouteillez.

(Suite à page 30)