

Au pain.—Beurrez des tranches de pain bien minces, mettez un rang de ce pain (le beurre en dessous) au fond d'un plat, un rang de tranches couvertes de confitures, alors vous battez bien huit œufs, du sucre au goût, gros comme un œuf de beurre ; faites bouillir un peu de lait avec de la canelle, un peu d'écorce de citron ; versez sur vos œufs, battez ensemble et mettez sur votre pain dans votre plat en poudrant un peu de muscade ; faites usage des confitures qui vous plaisent, cela est indifférent.

De la cossetarde.—Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs ; battez vos œufs avec sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant doucement, mettez un peu de canelle et muscade ; faites prendre dans un plat à petit feu, sans bouillir.

PÂTISSERIES EN GÉNÉRAL

REMARQUES.—Souvent la farine est sûre et on manque de faire une pâtisserie bonne ; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de la fleur fine pour les pâtisseries mentionnées dans ce livret.

Il est aussi très-essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est bien facile, en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement on s'expose à gâter le tout ; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartres, etc., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre, et beurrez la croûte avec une plume.

Pâte brisée.—Faites fondre une demi-livre de beurre dans un demiard de lait, jetez cela chaud dans une livre de farine, travaillez le tout pour l'employer à votre goût, de l'épaisseur d'un demi-doigt ; si l'on veut la rendre plus amollie, on y ajoute un peu de saindoux.

Pâte feuilletée.—Quelques personnes font la pâte feuilletée livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la prépare au froid, ce qui la fait bien riche.