

## RECETTES POUR METS DELICIEUX

"LE TERROIR" toujours désireux d'être utile publiera à l'avenir, tous les mois, une série de recettes pour mets délicieux, et qui sans doute intéressera ses lectrices ménagères ou cordons bleus. Ces recettes, toujours bien choisies, et entre les mains des bonnes cuisinières de chez-nous, apporteront, nous n'en doutons pas, un renom de plus à notre excellente cuisine canadienne.

### Soupe "Econome"

2 pintes d'eau bouillante,	2 tasses de pain séché, 2 c. à table de riz,
1 oignon,	Sel et poivre au goût,
3 c. à table de graisse de rôti,	Quelques brins de persil séché.

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse. Ajouter l'eau bouillante, le riz, le pain émietté et les assaisonnements. Laisser cuire doucement pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure. Servir chaud.

### Sandwiches aux noix hachées

Broyer des noix de Grenobles anglaises ou des noix du Brésil dans la machine à hacher la viande. Mélanger avec une égale quantité de céleri haché très fin, puis ajouter de la mayonnaise. Couper en tranches bien minces du pain blanc, vernir avec un peu de beurre fondu, y mettre une feuille de laitue fraîche, puis masquer avec le mélange de noix et de céleri. Recouvrir avec une tranche de pain et servir immédiatement.

### Civet de lièvre campagnard

1 lièvre mariné, Lard salé,	4 tasses de bouillon,
1 c. à table de beurre,	2 tasses de légumes coupés en dés,
Farine,	1 oignon, Sel et poivre.

Fondre la matière grasse, ajouter le lard salé, l'oignon, puis les morceaux de lièvre roulés dans la farine, et faire prendre couleur. Ensuite, mettre le bouillon et faire cuire doucement. Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes et les assaisonnements.

### Dinde farcie

1 dinde,	Eau,
Lard salé,	Sel.

### Farce

2 c. à table de beurre,	Gésier,
1 oignon,	Patates,
Foie,	Lait.
Coeur,	Sel et poivre, Brins de persil séché.

Remplir la dinde avec une farce composée d'une purée de patates à laquelle on ajoute le beurre, les abats cuits, finement hachés et les assaisonnements. Coudre l'ouverture et déposer la dinde dans une casserole contenant des morceaux de lard salé. Arroser d'eau contenant du beurre fondu et faire cuire pendant environ 30 minutes pour chaque livre.

### Gâteau du Père Noël

4 oeufs,	1 tasse de lait doux,
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, blanc,	1 c. à thé de crème de [tartre,
$\frac{3}{4}$ tasse de beurre,	$\frac{1}{2}$ c. à thé de soude,
1 tasse de crème douce,	3 tasses de farine, Essence de vanille ou d'érable "SUPREME".

Défaire en crème le beurre et le sucre. Y casser les jaunes d'oeufs. Ajouter le lait. Sasser le soda à pâte et la crème de tartre dans la farine. Bien battre ces ingrédients. Y joindre en dernier les blancs d'oeufs bien battus. Parfumer à l'essence de vanille ou d'érable "SUPREME". Faire cuire.

### Beignes de Grand'Mère

1 tasse de sucre,	$\frac{2}{3}$ tasse de lait doux,
2 oeufs,	2 c. à thé (renversan- tes) de poudre à pâte,
2 c. à table de beurre fondu,	Muscade ou citron vert râpé. (Au goût.)
Environ 2 tasses de farine,	

Battre ensemble les oeufs et le sucre, y joindre ensuite le lait et le beurre fondu. Bien mélanger. Sasser la farine et l'apoudre à pâte, bien battre le tout et y ajouter la muscade ou le citron râpé. Rouler la pâte aussi molle que possible quoique maniable. La détailler à l'aide d'un emporte-pièce de fantaisie, et faire frire dans le saindoux bouillant.