



Recueil de 5000 RECETTES.

Cuisinière.

OU LE TRÉSOR DE LA

L'AMI DU FOYER.

L'Ami du Foyer

OU LE

Trésor de la Cuisinière

RECEUIL DE 5000 RECETTES

Compilées et Classifiées

PAR

J.-P. LAURIN, 95 RUE GEORGE,
OTTAWA, ONT.

1915

IMPRIME AUX ATELIERS DE L'IMPRIMERIE
CANADIENNE, 1123 RUE WELLINGTON, OTTAWA, ONT.

TK715
L 393
1915

Tous droits de reproduction ou traduction réservés.

Ottawa, Août 1915.

INTRODUCTION

ENCORE un livre de cuisine ! Telle sera l'exclamation de plusieurs de ceux ou celles qui recevront ce volume.

Oui, encore un livre de cuisine, mais celui-ci n'est pas comme les autres, et nous allons vous dire en quoi et pourquoi.

Nous pouvons affirmer qu'il n'existe pas de livres de la cuisine canadienne, publiés en français. Il y en a un assez grand nombre imprimés en anglais, et, dans ces ouvrages, nous rencontrons une quantité de mots scientifiques, pharmaceutiques ou techniques souvent incompréhensibles pour nos ménagères si elles n'ont un dictionnaire sous la main. Ou encore, ces livres donnent les recettes de mets ou préparations qui ne sont pas en usage dans notre pays, ou dont la confection nous est rendue à peu près impossible par la rareté ou le prix élevé des ingrédients qui les composent. C'est pourquoi, nous avons crû, que par ces temps de crise, où la cherté de la vie est tout un problème, ce serait faire oeuvre humanitaire que de réunir en un volume à la portée de tous, les recettes de cuisine les plus utiles en même temps que les plus économiques.

Donc, dans *L'Ami du Foyer*, nous avons éliminé tous termes ou mots qui ne sont pas d'usage courant, et nous nous sommes appliqué à choisir des recettes canadiennes, dont la confection n'entraîne pas de déboursés trop élevés.

Nous venons de le dire, ce recueil est à la portée de tous; il sera d'une grande utilité à la mère de famille, ménagère attentive et économe; à la jeune fille, désireuse de se mettre à la hauteur d'une position qu'elle rêve pour un avenir très rapproché; au cuisinier ou à la cuisinière chargé de la préparation des aliments pour un grand hôtel ou un restaurant à la mode.

Il nous a fallu un travail de compilation consciencieux et persévérant pour rassembler, classer et rédiger un aussi fort volume de recettes, et ce n'est qu'après avoir consulté des personnes du métier, très versées dans l'art culinaire, que nous nous sommes décidé à en faire la publication.

L'Ami du Foyer frappera à des milliers de portes canadiennes-françaises. Recevra-t-il un accueil favorable? Nous osons l'espérer. Sa place est toute marquée au sein de la famille, car il vient combler un vide qu'un très grand nombre de nos ménagères déploreraient.

Nous ne prétendons pas que notre volume est parfait, mais nous disons sans crainte qu'il est le meilleur travail du genre publié au Canada jusqu'aujourd'hui.

En outre des recettes ordinaires, il contient une foule de conseils très utiles, insérés à différents endroits dans ce volume, et dont la mise en pratique sera très profitable aux ménagères désireuses de bien remplir leurs devoirs domestiques.

Consultez la table des matières, et vous constaterez par vous-même, en un coup-d'oeil, que *L'Ami du Foyer* mérite de porter ce nom; il apportera au sein de la famille une foule de jouissances; surtout le bien-être et l'aisance que procure toujours une cuisine préparée avec savoir-faire et économie.

L'Editeur.

Ottawa, Août 1915.

IMPORTANT AVANT-PROPOS

LA CLEF du bonheur dans la vie est bien une bonne santé. Combien de fois vous êtes-vous arrêté, cherchant les moyens de vous procurer ce bien si rare et si recherché, que les riches de la terre paieraient bien souvent de leur fortune, et qui pourtant est à la portée de tous.

Mais, si la santé ne s'achète pas, elle peut s'obtenir et se conserver en suivant un certain régime très facile à mettre en pratique. Bien souvent c'est notre propre faute si nous souffrons de dyspepsie ou autres maladies causées par une mauvaise digestion; et combien de maux nous seraient épargnés si nous suivions les conseils de gens qui ont fait une étude spéciale de l'alimentation et de ses rapports avec nos organes digestifs.

C'est pourquoi, nous aurions crû ce volume incomplet, si nous n'y avions inséré les conseils simples, pratiques et pleins de sens commun d'un homme éminent, qui se dit être plus alerte et plus capable de remplir ses devoirs journaliers à l'âge de soixante-et-cinq ans que beaucoup d'autres personnes le sont d'habitude à quarante ans.

Ce philanthrope, dans un travail remarquable tant au point de vue économique qu'humanitaire, nous donne les conseils qui suivent :

1. Mangez seulement quand le besoin s'en fait absolument sentir..

2. Ne mangez jamais quand vous serez bien fatigué ou de mauvaise humeur.

3. Ne mangez que les aliments que vous désirez, à votre goût.

4. Mastiquez bien vos aliments, afin d'en obtenir toute la saveur nutritive avant de les avaler. Goûtez bien les liquides et réduisez les solides en pulpe ; alors, ils s'avalent d'eux-mêmes.

5. Il est préférable de rester sur son appétit, et de conserver comme on pourrait dire un apéritif pour le repas suivant.

6. Mangez plutôt moins que trop ; mais mangez lentement. Ce n'est pas la quantité des aliments que vous ingurgitez qui vous feront du bien, mais le temps que vous prendrez à les mastiquer.

7. Si vous n'avez que cinq minutes pour prendre votre repas, ne vous pressez pas plus que si vous aviez une heure. Goûtez bien chaque bouchée. Rappelez-vous toujours que le goût est le meilleur aide à la digestion, et que la digestion est le complément essentiel de la nutrition. Très peu de nourriture, bien mastiquée, vous sera plus profitable qu'un copieux repas avalé tout rond.

Tels sont les principaux conseils que nous donne un homme qui a consacré quarante ans de sa vie à étudier le problème de l'alimentation du genre humain. Ses vues s'accordent en tous points avec les constatations et les données de la médecine. A nous d'en profiter.



SOUPES



QU'ON POURRAIT appeler un art la manière de faire une bonne soupe, mais c'est un art qui peut s'acquérir facilement si on veut se donner la peine de l'apprendre.

Comme la soupe est ce qu'on pourrait appeler le prélude du repas, il est essentiel qu'elle soit à l'unisson avec les autres mets. Il y a certaines viandes, comme il y a des poissons qui ne se prêtent pas à la préparation de la soupe, et c'est une erreur de croire qu'il est absolument nécessaire d'employer l'une ou l'autre comme base de cette entrée considérée comme indispensable à un repas complet. En effet, plusieurs bonnes soupes, très nourrissantes, peuvent être préparées sans viande ni poisson, comme on pourra le constater par les recettes que nous donnons ci-après.

Généralement, la soupe n'est pas employée comme elle devrait l'être, c'est pourquoi plusieurs prétendent qu'elle gâte l'appétit. L'erreur est qu'on la sert trop nutritive. Par exemple, si vous servez une soupe à la queue de bœuf ou au rognon avant un plat substantiel de bœuf rôti ou un pâté au bœuf et au rognon, il va s'en dire que le convive manquera d'appétit ou fera une mauvaise digestion. Il ne faut jamais oublier que la soupe doit être faite de manière à préparer les or-

ganes digestifs à l'absorption d'aliments solides et nourrissants ; c'est pourquoi il faudra qu'elle soit chaude et légère. Si il s'agit d'un diner d'invités, on devra servir une soupe claire ou un consommé ; mais, si la soupe doit être la pièce de résistance du repas, on la servira épaisse et nourrissante.

Dans les recettes qui suivent nous avons toujours mentionné approximativement la quantité de liquide requis, mais il n'est pas besoin d'ajouter que la ménagère devra toujours user de sa discrétion et de son expérience. Si la soupe en bouillant devient trop épaisse, alors, il faudra augmenter la quantité d'eau en proportion.

La qualité de la soupe dépend entièrement d'une cuisson lente et soigneuse, du choix méticuleux de ce qui la compose et d'un assaisonnement judicieux.



SOUPE AUX POIS

COMPOSITION :—

Pois, lard, herbes, oignon et sel.

PREPARATION :—

Mettez cuire les pois à l'eau froide ; et dans une assez grande quantité pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle bout doucement. On met les pois et le lard en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des oignons, des herbes et du sel à son goût. On laisse bouillir doucement en prenant garde que rien ne colle au fond du chaudron ; ce qui lui donnerait un mauvais goût. La soupe maigre se fait comme la soupe grasse, excepté qu'au lieu de lard vous mettez du beurre.

SOUPE AUX POIS CASSES

COMPOSITION :—

1 tasse de pois cassés et secs. 8 tasses d'eau froide. 2 tasses de lait. 1 petit oignon. 2 cuillerées à soupe de beurre. 1 cuillerée à thé de sel. $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de poivre blanc. 2 pouces cubes de lard salé. 2 cuillerées à soupe de farine.

PREPARATION :—

Faites tremper les pois toute la nuit, puis coulez et ajoutez l'eau, le lard et l'oignon coupé en morceaux. Faites bouillir jusqu'à ce que les pois soient bien mous, puis passez-les au tamis. Défaites le beurre et la farine ensemble et puis ajoutez les pois, le sel, le poivre et le lait. Servez bien chaud.

SOUPE AUX LEGUMES

COMPOSITION :—

Viande, légumes, sel, oignon ou céleri.

PREPARATION :—

Pour les différentes soupes aux légumes, il faut mettre la viande quand l'eau est bouillante. Un quart d'heure après on ajoute les légumes. On laisse mijoter la soupe lentement afin de n'avoir pas d'eau à y ajouter. Pour que la viande prenne le goût du sel, il faut savoir l'ajouter à propos. Ajoutez des oignons et du céleri et laissez cuire autant qu'il sera nécessaire.

AUTRE SOUPE AUX LEGUMES

COMPOSITION :—

1 chou, 1 navet, 3 carottes, 2 branches de céleri, 2 panets, $\frac{1}{2}$ boîte de tomates, un morceau de boeuf, poivre et sel.

PREPARATION :—

Mettez le boeuf dans l'eau froide et faites bouillir, ajoutez les légumes hachés bien fin et laissez bouillir le tout de 2½ heures à trois heures. Ayez soin de mettre suffisamment d'eau au commencement.

SOUPE AU VERMICELLE

COMPOSITION :—

Vermicelle, un oeuf, farine.

PREPARATION :—

Même préparation que la soupe au riz, mais nous ferons remarquer qu'il faut plus de temps pour cuire le vermicelle.

Il est préférable de se servir du vermicelle qu'on fait soi-même. Prenez un oeuf que vous mêlez avec de la farine, étendez cette pâte très mince avec un rouleau, et coupez bien fin, ensuite faites cuire dans le bouillon préparé.

SOUPE AU BARLEY

PREPARATION :—

Même préparation que les deux soupes précédentes, mais il faut encore plus de temps pour cuire le barley que le vermicelle. Si on fait tremper le barley à peu près une demi-heure avant de le mettre dans le bouillon, la soupe aura meilleure apparence.

SOUPE AU PAIN

PREPARATION :—

Mettre du pain coupé bien fin dans le bouillon quand il est fait et qu'il bout, et laisser cuire lentement.

SOUPE AUX PATATES

COMPOSITION :—

3 patates. 4 tasses de lait. 1 oignon. 2 pieds de céleri. 1 cuillerée à thé de poivre. 2 cuillerées à soupe de beurre. 1 cuillerée à soupe de farine.

PREPARATION :—

Faites cuire les patates dans l'eau salée avec l'oignon ; quand elles sont molles, écrasez et passez les au tamis. Faites bouillir le céleri avec le lait, ôtez le céleri, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème, puis ajoutez les patates au lait et assaisonnez avec le sel et le poivre. Laissez jeter un bouillon et servez tout de suite.

AUTRE SOUPE AUX PATATES

COMPOSITION :—

Patates, oignons, beurre, sel, poivre, farine, jaune d'oeuf et crème.

PREPARATION :—

Pour une dizaine de patates, faites frire trois oignons hachés bien fin, dans du beurre, ajoutez-y du sel et du poivre. Vous aurez soin de bien peler vos patates et de les couper par morceaux. Alors poudre un peu de farine en brassant ; mettez de l'eau bouillante à l'égalité, et continuez de brasser jusqu'à ce que les patates soient cuites ; écrasez-les dans une passoire, remettez dans le chaudron en y ajoutant un pot de lait frais. Quand la soupe sera cuite, mettez trois jaunes d'oeufs avec un peu de crème.

SOUPE A LA PUREE

COMPOSITION :—

Pois, oignon, persil, ciboulette ou herbes salées, pain ou riz.

PREPARATION :—

On fait cuire les pois comme pour la soupe ordinaire ; quand ils sont cuits, on les passe à la passoire. On ajoute un oignon haché bien fin, du persil, de la ciboulette ou des herbes salées. On fait bouillir un quart d'heure, puis on y met du pain haché bien fin ou du riz. Vous assaisonnez à votre goût et laissez cuire pendant une demi-heure.

SOUPE A L'OIGNON

COMPOSITION :—

Oignons, beurre ou graisse, pain tranché.

PREPARATION :—

Faites frire des oignons dans du beurre ou de la graisse, puis mettez le pain tranché bien fin dans les oignons afin qu'il sèche un peu et en prenne le goût avant de le jeter dans l'eau bouillante.

SOUPE AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Tomates, carottes, sel, poivre, tapioca ou sagou.

PREPARATION :—

Prenez une pinte de tomates pour deux pintes de bouillon, pilez-les ou hachez-les en ayant soin d'ôter la graine, ajoutez une tasse de carottes râpées avec du poivre et du sel. Laissez bouillir un quart d'heure, puis ajoutez trois cuillerées à soupe de tapioca ou de sagou. Laissez cuire une heure.

AUTRE SOUPE AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Tomates, oignons, persil, soda, lait, corn starch, beurre et crème douce.

PREPARATION :—

Prenez douze tomates et faites-les bouillir dans à peu près un demiard d'eau avec deux oignons, un peu de persil et une cuillerée à dessert de soda ; et laissez cuire un quart d'heure. Ensuite, coulez dans une passoire et ajoutez un pot de lait, quatre cuillerées de corn starch, un demi quarteron de beurre. Laissez bouillir cinq minutes et avant de la servir, ajoutez deux cuillerées de crème douce. Assaisonnez au goût.

La soupe à la citrouille se fait de la même manière à l'exception du soda. On y ajoute des oeufs au goût.

SOUPE A LA CREME DE TOMATES

COMPOSITION :—

2 tasses de lait. 1½ cuillerée à soupe de beurre. 1 cuillerée à soupe de farine. 1 tasse de tomates. ½ cuillerée à thé de soda. ½ cuillerée à thé de sucre. ½ cuillerée à thé de sel et poivre.

PREPARATION :—

Mettez le lait dans un vaisseau bain-marie, mélangez le beurre et la fleur ensemble, puis ajoutez au lait quand il bout. Faites cuire les tomates vingt minutes, puis passez-les au tamis, ajoutez le soda, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez le lait et servez de suite.

SOUPE AUX TOMATES ET AU LAIT

COMPOSITION :—

1 boîte de tomates, ½ tasse de beurre, 5 biscuits au soda, 1 pinte de lait.

PREPARATION :—

Faites bouillir les tomates avec le beurre en ajoutant un peu d'eau, lorsque la soupe bouille, mettez le lait et en dernier lieu les biscuits râpés bien fin. Un peu de soda à pâte enlèvera l'acidité des tomates.

SOUPE A LA QUEUE DE BOEUF

COMPOSITION :—

1 queue de boeuf coupée en petits morceaux. 5 tasses de consommé brun. Carottes, céleri, oignon et navets coupés en petits morceaux carrés. 1 cuillerée à thé de sel. $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre. $\frac{1}{2}$ tasse de vin Madère. 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire. Jus de la moitié d'un citron. Beurre.

PREPARATION :—

Roulez les morceaux de queue dans la farine et faites frire dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau brun, ajoutez le bouillon et laissez mijoter deux heures. Faites bouillir légèrement les légumes pendant dix minutes, ôtez l'eau et mêlez-les au bouillon. Laissez cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis ajoutez le sel, le poivre, le vin, la sauce et le jus de citron.

SOUPE AUX POIS VERTS

COMPOSITION :—

2 boîtes de pois verts. 1 oignon. 1 cuillerée à sel de poivre. 1 cuillerée à thé de sucre. 1 cuillerée à soupe de sel. 5 cuillerées à soupe de beurre. 3 cuillerées à soupe de farine. 2 tasses de lait chaud. 1 tasse de crème. 1 feuille de laurier. 1 bouquet de persil. 2 tasses de bouillon de poulet. Petite quantité de macis.

PREPARATION :—

Mettez de côté une tasse de pois et mettez le reste dans une casserole avec l'oignon, le poivre, le sel, le sucre et les herbes. Laissez mijoter pendant une demi-heure, enlevez les herbes, écrasez les pois et ajoutez le bouillon. Laissez bouillir, puis ajoutez le beurre et la fleur cuits ensemble, laissez encore mijoter et coulez au tamis. Remettez sur le feu,

ajoutez l'autre tasse de pois, le lait chaud, la crème et servez immédiatement.

SOUPE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Huitres, bouillon ou lait, petit morceau de beurre, poivre, pain ou biscuits soda.

PREPARATION :—

Il est nécessaire de couler le jus des huitres avant de l'ajouter au bouillon ou au lait. On y met un petit morceau de beurre, du poivre et du pain émi-etté fin, ou si vous préférez, des biscuits soda pilés. Quand ce tout bout, jetez-y les huitres, et dès qu'elles commencent à rider, retirez du feu.

SOUPE AUX ASPERGES

COMPOSITION :—

10 bâtons d'asperges ou $\frac{1}{2}$ tasse de pointes d'asperges en conserves. Deux-tiers de bouillon de poulet. 1 jaune d'oeuf. 1 cuillerée à table de crème épaisse. Un huitième de cuillerée de sel et autant de poivre.

PREPARATION :—

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée ; si l'on emploie des asperges de conserve, les égoutter, les couvrir d'eau fraîche et faire jeter un bouillon, puis les égoutter de nouveau. Cuire les asperges avec du bouillon pendant dix minutes, les passer au tamis ou à la passoire fine, faire réchauffer, ajouter le jaune d'oeuf, la crème, les assaisonnements et servir.

SOUPE A LA CARPE

COMPOSITION :—

Carpe, épices, riz ou blé-d'Inde.

PRÉPARATION :—

On fait cuire la carpe dans la quantité d'eau nécessaire pour la soupe, on coule le jus et on le remet sur le feu avec des épices ; on peut aussi y mettre du riz ou du blé-d'Inde, etc. On laisse bouillir lentement.

On peut aussi la faire autrement, en prenant la chair du poisson et la mettant en petites boulettes roulées dans la fleur que l'on met à la place du riz.

On peut faire cette soupe avec de la tortue ou autre poisson.

SOUPE AUX CHOUX MAIGRE

COMPOSITION :—

Choux hachés. Poivre, sel et beurre. 3 blancs d'œufs. 3 jaunes d'œufs et 3 demiards de lait.

PRÉPARATION :—

Hachez les choux, et mettez-les à l'eau bouillante avec du poivre, du sel et un morceau de beurre. Quand les choux sont cuits, vous mettez trois blancs d'œufs ; vous battez ensuite trois jaunes d'œufs dans trois demiards de lait, que vous ajoutez quand la soupe est tirée du feu.

SOUPE AUX NAVETS

COMPOSITION :—

Viande fraîche. 2 navets. Sel, poivre, riz ou blé-d'Inde.

PRÉPARATION :—

On doit se servir de viande fraîche pour faire le bouillon. Pour une soupe ordinaire, on prend deux navets que l'on fait bouillir dans l'eau, pour leur ôter de la force, puis on les coupe par morceaux et on les fait bouillir dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, après quoi on les écrase en purée : on y

ajoute du sel et du poivre à son goût. On peut y ajouter du riz ou du blé-d'Inde.

On peut faire cette soupe d'une autre manière, en taillant les navets par petits morceaux au lieu de les mettre en purée.

SOUPE AU LAIT

PREPARATION :—

La meilleure manière est de faire bouillir du lait frais et de le jeter sur le pain préparé.

SOUPE MAIGRE AU VERMICELLE

COMPOSITION :—

Oignon, beurre, poivre, sel, persil et vermicelle.

PREPARATION :—

Faites frire un oignon coupé bien fin, dans du beurre, et jetez-le dans de l'eau bouillante avec du sel, du poivre et un peu de persil. On ajoute le vermicelle par petites poignées en brassant le tout, et on laisse sur le feu l'espace d'une demi-heure.

SOUPE AUX HERBES

COMPOSITION :—

Oseille, cerfeuil, pissenlits, oignons, navets, laitue, poireau, racine de céleri et carottes.

PREPARATION :—

Epluchez, lavez et mettez dans une casserole, sur un fourneau, une grande quantité d'oseille, cerfeuil et pissenlits, quelques oignons, deux ou trois navets, une laitue, un poireau, une racine de céleri et deux ou trois carottes râpées à cru ; emplissez la casserole d'eau, faites bouillir le tout pendant très longtemps, deux heures au moins, jusqu'à ce que votre bouillon devienne un peu épais ; ayez soin de remuer

de temps à autre avec une cuillère ; salez et versez sur des tranches de pain rassis, et servez.

Vous pouvez mettre un peu de beurre en même temps que vos légumes, et en servant une liaison de jaunes d'œufs, mais vous pouvez vous dispenser de l'un et de l'autre.

SOUPE A L'OIGNON EN MAIGRE

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, farine, sel et poivre.

PREPARATION :—

Epluchez et coupez par morceaux un ou deux oignons ; mettez-les dans une casserole, faites-les revenir avec un bon morceau de beurre ; lorsqu'ils auront belle couleur, ajoutez un peu de farine, si vous voulez faites reprendre couleur, mouillez avec de l'eau, salez, poivrez et trempez lorsque votre bouillon sera en ébullition.

Vous pouvez, au moment de tremper, ajouter une liaison de un ou deux jaunes d'œufs délayés dans de l'eau ou du lait.

AUTRE SOUPE A L'OIGNON

COMPOSITION :—

Oignons, beurre ou saindoux, farine, eau ou lait, sel et poivre.

PREPARATION :—

Coupez vos oignons en tranches minces, faites-les revenir sur le feu avec du beurre ou du saindoux. Remuez souvent, pour qu'ils se colorent sans noircir. Mettez une cuillerée de farine, laissez-la se colorer aussi. Mouillez avec de l'eau ou du lait, salez, poivrez et passez votre potage au tamis.

Il est préférable de se servir de pain grillé pour tremper cette soupe.

SOUPE AUX POIS VERTS ET A L'OSEILLE

COMPOSITION :—

Oseille, beurre, pois. On peut ajouter du lait.

PREPARATION :—

Faites revenir votre oseille dans du beurre, mouillez avec de l'eau et mettez aussitôt dans la casserole vos pois fraîchement écosés ; salez et trempez dès qu'ils seront cuits.

Vous pouvez ajouter du lait au moment de tremper

SOUPE BLANCHE

COMPOSITION :—

Patates, lait, bouillon consommé, poivre, sel et graine de céleri moulue.

PREPARATION :—

Passez au tamis deux ou trois petites patates que vous aurez fait bouillir, mêlez avec deux tasses d'eau une demi-tasse de lait et une demi-tasse de bouillon consommé, si vous en avez. Assaisonnez au goût avec poivre, sel et graine de céleri moulue. Laissez jeter un bouillon puis servez.

SOUPE AUX OEUFS ET AU LAIT

COMPOSITION :—

Lait, jaunes d'oeufs, et pain.

PREPARATION :—

Faites bouillir du lait, sucrez-le lorsqu'il aura un peu bouilli ; battez des jaunes d'oeufs dans un vase, versez votre lait bouillant dessus et en tournant, mettez du pain coupé en tranches minces dans une soupière, trempez et servez.

SOUPE AU LARD OU PETIT SALE

COMPOSITION :—

Choux ou patates, lard, légumes et clou de girofle.

PRÉPARATION :

Ce regal populaire qui n'est pas à dédaigner, se fait généralement en ajoutant à la soupe aux choux et pommes de terre classiques, une tranche de lard ou petit salé ; on la rend meilleure en joignant l'un ou l'autre des légumes suivants : carottes, navets, poireaux, céleri, oignon ; un clou de girofle fait toujours bien. Essayez aussi de mettre moitié lard et moitié poitrine de mouton, c'est exquis dans son genre.

SOUPE AU POISSON

COMPOSITION :—

Carpe ou autre poisson, oignon, beurre, riz, poivre, sel et persil.

PRÉPARATION :—

Faites consommer une carpe, ou autre poisson, dans un demi-gallon d'eau ; et lorsqu'il sera bien cuit, tordez le poisson dans un linge ; mettez dans le jus un oignon tranché bien fin et frit dans le beurre ; ajoutez une demi-tasse de riz, du poivre, du sel et du persil. Cuisez-le toute une heure.

SOUPE AU LAIT

COMPOSITION :—

Vermicelle, macaroni ou autres pâtes d'Italie, sel et sucre. Ou bien croûtes de pain, jaunes d'œufs.

PRÉPARATION :—

Le riz et les pâtes d'Italie telles que vermicelle, macaroni, etc., se font au lait employé comme bouillon. On les sale ou on les sucre, suivant le goût. Mêmes sucrées, un peu de sel est nécessaire. Evitez de tenir trop épais.

Vous pouvez faire également une excellente soupe avec des croûtes de pain. En ce cas, liez votre lait avec quatre jaunes d'œufs pour une chopine ; faites

prendre en tournant avec une cuillère, sans laisser bouillir ; au moment où le lait épaissit assez pour attacher à la cuillère, versez dans la soupière, sur votre pain.

SOUPE AUX HUITRES (Recette américaine)

COMPOSITION :—

Consommé de poisson, beurre, oignons, carottes, céleri, sel, poivre et vin blanc.

PREPARATION :—

Pour faire une bonne soupe aux huîtres, il faut avant tout se munir d'un consommé de poisson que l'on obtient de la manière suivante : dans une casserole de cuivre, mettez un bon morceau de beurre, dans lequel vous faites revenir, sans leur donner une couleur trop brune, quelques petits oignons, quelques rondelles de carottes et deux ou trois branches de céleri ; joignez-y du sel et du poivre et mouillez avec de l'eau, à laquelle vous ajouterez deux grands verres de vin blanc ; dans ce liquide, mettez le poisson. Il faut éviter les poissons gras et huileux, comme le maquereau, le hareng ; ceux qui conviennent le mieux sont les merlans, les limandes, les carrelets et les débris de poisson frais. Après une ébullition de deux heures, passez au tamis ou dans un linge fin, en pressant jusqu'à extinction du liquide.

C'est avec ce consommé que vous mouillerez votre soupe aux huîtres.

Pour six personnes, il faut deux douzaines d'huîtres. Ouvrez-les et égouttez leur eau dans un bol ; vous passerez cette eau dans un fin tamis afin qu'il ne reste aucun éclat de nacre. Faites bouillir de l'eau, jetez-y les huîtres pendant cinq minutes, égouttez-les et débarrassez-les minutieusement de tout ce qui leur est étranger. Mettez dans une casserole un

morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine et faites un léger roux que vous mouillerez avec l'eau des huîtres, à laquelle vous ajouterez votre consommé de poisson, remuez avec une cuillère jusqu'au premier bouillon, et laissez cuire doucement pendant une demi-heure. Quand le bouillon est fait, liez-le—hors du feu—avec quatre jaunes d'œufs. Mettez les huîtres dans la soupière et versez le liquide dessus

SOUPE A LA FARINE

COMPOSITION :—

Farine, lait, sucre, cannelle en poudre, jaunes d'œufs, croutons ou biscuits.

PREPARATION :

Faites roussir à sec et sans beurre de la farine dans une poêle ; délayez-la toute chaude dans une quantité de lait suffisante pour un potage ; ajoutez du sucre et de la cannelle en poudre ; faites cuire ce mélange en tournant toujours. Au moment de servir, épaissez-le avec quelques jaunes d'œufs, et jetez le tout sur des côtons frits, des tranches de pain grillé ou du biscuit concassé.

SOUPE AU POULET

COMPOSITION :—

Poulet, barley très fin ou riz, poivre et sel.

PREPARATION :—

Prenez un poulet, trois pintes d'eau, une demi-cuillerée à thé de barley très fin ou du riz, du poivre et du sel. Coupez le poulet en morceaux et mettez-le dans de l'eau froide avec le barley ou le riz et le sel, couvrez comme il faut et laissez tremper pendant une heure, alors ajoutez le poivre à votre goût. On doit placer le poulet sur une assiette et le couvrir de morceaux de beurre.

SOUPE DE FAMILLE

COMPOSITION :—

Boeuf, pois verts, patates, oignon, riz, céleri, carottes, poivre et sel.

PREPARATION :—

Prenez une livre de boeuf, une chopine de pois verts, une demi-livre de patates hachées, un oignon, trois onces de riz, une tête de céleri, une carotte, du poivre et du sel, du pain grillé et 3 pintes d'eau. Coupez le boeuf en morceaux d'un pouce carré, ajoutez les pois, les patates, l'oignon, le riz, que vous faites bouillir jusqu'à réduction de 5 chopines. Passez au tamis, remettez sur le feu en ajoutant le céleri et la carotte hachés. Faites bouillir et assaisonnez avec du poivre et du sel. Mettez le pain grillé sur un plat, versez-y la soupe et servez chaud.

SOUPE ECONOMIQUE

COMPOSITION :—

Viande et os de boeuf ou mouton, patates, oignon, lard salé, céleri, sel et poivre.

PREPARATION :—

Prenez de la viande et des os de boeuf ou mouton froide, six moyennes patates, un gros oignon, une tranche mince de lard salé, du céleri, du sel et du poivre. Prenez la viande d'un os de boeuf ou de mouton, et cassez cet os, mettez dans un chaudron avec six patates de moyenne grosseur, trois chopines d'eau froide, un gros oignon tranché mince et une tranche de lard salé, haché. Faites bouillir lentement pendant deux heures. Alors, brassez et ajoutez une pinte de lait bouillant, dans lequel vous mettez une cuillerée à thé de beurre et une de farine. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du céleri écrasé. Servez cette soupe avec des petits carrés de pain.

SOUPE FAITE PROMPTEMENT

COMPOSITION :—

Viande cuite, beurre, farine, pain grillé.

PREPARATION :—

Prenez une livre de viande cuite froide, deux onces de beurre, une cuillerée à table de farine, une pinte d'eau et quelques tranches de pain grillé. Coupez votre viande très fine et mettez-la dans une casserole avec le beurre ; ajoutez du poivre et du sel à votre goût. Jetez-y une cuillerée à table de farine, ajoutez-y une pinte d'eau bouillante, couvrez comme il faut et mettez sur un feu modéré pendant une demi-heure. Faites griller quelques tranches de pain, coupez-les en carrés ou diamants, placez-les sur un plat et versez-y la soupe. On pourra ajouter du macaroni bouilli bien tendre, dix minutes avant de servir la soupe. Temps une demi-heure.

SOUPE AUX ROGNONS

COMPOSITION :—

Rognon de boeuf, beurre, fleur de riz, catsup aux tomates, sauce Worcester, poivre et sel.

PREPARATION :—

Coupez un rognon de boeuf en petits morceaux, du beurre la grosseur d'une noix, une cuillerée à table de fleur de riz délayée dans de l'eau, une pinte d'eau froide, une cuillerée à table de sauce aux tomates, une cuillerée à table de sauce Worcester, et du poivre et du sel au goût. Faites bouillir une heure et demie. Brunissez le rognon avec le beurre.

SOUPE AU CELERI

COMPOSITION :—

Céleri, lait, farine, crème, sel et poivre.

PREPARATION :

Prenez deux têtes de céleri, une pinte de lait, deux cuillerées à table de farine, une tasse de crème, du sel, du poivre. La soupe à la crème de céleri est quelque peu difficile et dispendieuse à préparer. Il est d'usage de la servir surtout à un dîner où l'on sert de la volaille ou du gibier. Faites cuire deux têtes de céleri dans une pinte d'eau pendant quarante-cinq minutes. Faites bouillir une pinte de lait, mettez-y deux grandes cuillerées à table de farine mélangée avec du lait, écrasez le céleri dans une passoire, ajoutez le lait et laissez bouillir ensemble pendant cinq minutes ; brassez attentivement. Avant de servir, assaisonnez avec du poivre et du sel, et ajoutez une tasse de crème.

SOUPE AU BLE-D'INDE

COMPOSITION :—

Gigot de veau, pieds de veau, plusieurs épis de jeune blé-d'Inde, beurre et poivre.

PREPARATION :—

Pour faire une bonne soupe au blé-d'Inde, il faut un gigot de veau, quatre pieds de veau, plusieurs épis de jeune blé-d'Inde, un peu de beurre et du poivre. Prenez le gigot de veau et les pieds de veau et du jambon bouilli froid, coupez en morceaux et assaisonnez avec du poivre seulement, mettez une pinte d'eau pour chaque livre de viande et faites bouillir jusqu'à ce que la viande s'émiette, égouttez, lavez votre vaisseau et remettez sur le feu. Servez-vous de lait si vous en avez, si non, employez de l'eau. Quand la soupe est prête, cuisez à part plusieurs épis de jeune blé-d'Inde, enlevez les grains de l'épi, mélangez le blé-d'Inde avec un peu de beurre frais, assaisonnez avec du poivre et mettez dans la soupe. Faites bouillir un peu et servez.

SOUPE A LA DINDE

COMPOSITION :—

Os de volaille ou de dinde, carottes, oignon, céleri, riz, sel et poivre.

PREPARATION :—

Cette soupe fourni un excellent moyen d'utiliser les restes de volaille ou de dinde sur lesquels s'attache une quantité considérable de viande. Mettez dans le chaudron à soupe la carcasse et tous les restes de viande ou sauce. Prenez une pinte d'eau, laissez bouillir les os pendant deux heures—cassez les os avant de les mettre dans l'eau—Au bout de deux heures égouttez votre viande, lavez votre chaudron, et remettez sur le feu en ajoutant plus de viande, si vous en avez, si non, ajoutez assez d'eau bouillante pour faire une bonne pinte. Mettez aussi une tranche de carotte grillée, un petit oignon coupé fin, un morceau de céleri et deux cuillerées à table de riz. Au bout d'une heure, égouttez, assaisonnez avec du poivre et du sel et servez

SOUPE AUX FEVES

COMPOSITION :—

Une pinte de fèves blanches, un morceau de boeuf, un petit morceau de jambon, du céleri et du poivre.

PREPARATION :—

Trempez les fèves toute une nuit, et mettez-les bouillir lentement jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, brassez afin qu'elles ne brûlent pas. Mettez votre viande dans un autre chaudron avec une pinte d'eau pour chaque livre de viande ; assaisonnez avec du poivre seulement, mettez du céleri coupé en petits morceaux, faites bouillir jusqu'à ce que la viande s'émiette, alors coulez le liquide et remettez-le dans le chaudron, et ajoutez les fèves bouillies et laissez

cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit épais, brassez encore et servez.

SOUPE AU RIZ

COMPOSITION :—

Riz, viande, herbes et oignon.

PREPARATION :—

Quand l'eau est bouillante, on y met la viande, mais pas seulement du lard, car il est reconnu que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On ajoute des herbes et des oignons, et lorsque le bouillon de la soupe est prêt, c'est-à-dire quand la viande est à peu près cuite, on y met le riz.



DANS ce volume, que nous pourrions appeler une encyclopédie culinaire, nous nous sommes appliqués à dire les choses simplement et au point de vue de la famille canadienne.

Nous avons choisi les mets les plus en vogue, les recettes les plus simples et les plus faciles de confection.

Nous avons, autant que possible, éliminé tous termes ou toutes dénominations scientifiques pouvant prêter à de l'ambiguïté ou à des erreurs.

Les mères de famille trouveront dans ce recueil de recettes la manière de bien apprêter les mets pour qu'ils soient appétissants sans entraîner de dépenses supplémentaires.

N'oubliez pas que des aliments bien préparés et servis convenablement sont un rayon de soleil qui embellit et réjouit l'intérieur de n'importe quelle famille.



BOUILLONS

BOUILLON DE FAMILLE

PREPARATION :—

Le boeuf est la viande la meilleure pour faire le bon bouillon. Plus la viande est saine et fraîche, plus nourrissant est le bouillon.

Il faut mettre la viande dans l'eau froide, saler et faire bon feu. Cependant, le feu ne doit pas être tel qu'il mette tout à coup le bouillon en ébullition. L'écume doit auparavant monter et être enlevée.

Une fois le pot écumé, on met dedans les légumes ; navets, carottes, poireaux, panais, céleri, un peu de feuilles de laurier, un clou de girofle, une gousse d'ail et un oignon brûlé.

Il faut ensuite laisser bouillir à petit feu, sans discontinuation, environ cinq ou six heures.

Les abattis de volailles, un morceau de poitrine de mouton, joints de boeuf, loin de nuire à la qualité du bouillon, ne font qu'en relever le goût et le rendre plus délicat.

Quand la viande est cuite, on la retire et on passe le bouillon dans un tamis ou dans une passoire.

Quand il fait chaud ou quand le temps est à l'orage, il faut faire bouillir le bouillon chaque jour afin de le conserver.

Le chou mis dans le pot-au-feu n'en ôte pas la bonté, mais en change un peu la nature et en empêche la conservation.

BOUILLON MAIGRE

COMPOSITION :—

Carottes, navets, panais, céleri, poireau, bouquet garni, laitue, pois verts, beurre, juliennes ou fonbonnes, riz ou vermicelle.

PREPARATION :—

Mettez avec de l'eau dans une marmite, carottes, navets, panais, céleri, poireau, bouquet garni, une laitue, un demiard de pois verts ou secs, salez ; ajoutez un morceau de beurre, laissez cuire pendant une heure et demie ; passez au tamis ou à la passoire et faites usage pour mouiller les diverses préparations ou le bouillon maigre sera indiqué ou de juliennes, fonbonnes, etc. ; vous pouvez encore en tremper des potages au riz, au vermicelle et autres du même genre.

BOUILLON FAIT EN UNE HEURE

COMPOSITION :—

Viande de boeuf, carottes, oignons, graisse et sel.

PREPARATION :—

Coupez la viande de boeuf en morceaux, faites-la revenir avec des carottes et des oignons dans de la graisse, ajoutez un peu d'eau, et après une petite demi-heure, mouillez avec de l'eau bouillante. Salez alors, laissez cuire moins d'une heure et servez.

BOUILLON DE POULET POUR MALADES

COMPOSITION :—

Un poulet et de l'eau.

PREPARATION :—

Plumez, videz et fiambez un poulet ordinaire, mettez-le dans une marmite ; ajoutez environ trois pin-

tes d'eau, faites réduire d'un tiers, passez à la passoire fine ou au tamis et servez.

Vous pouvez si vous voulez ajouter deux figues grasses et une once de raisin de Corinthe.

Placez votre bouillon dans un endroit frais pour le conserver.

BOUILLON DE VEAU

COMPOSITION :—

Veau, carottes, poireaux, laitue, cerfeuil et sel.

PREPARATION :—

Se fait, à défaut de poulet, pour les personnes malades ou en convalescence. Les légumes à employer sont : carottes, poireaux, laitue, cerfeuil ; pas d'épices, à l'exception d'un peu de sel ; pas de goût. Les morceaux à prendre sont la rouelle ou le jarret.

BOUILLON DE MOU DE VEAU

COMPOSITION :—

Mou de veau, raisins secs, figues ou jujubes.

PREPARATION :—

Excellent pour les personnes qui ont la poitrine faible. Prenez un mou frais du jour, coupez en morceaux et faites bouillir dans une chopine d'eau. Après une heure et demie de cuisson, ajoutez quelques raisins secs, figues, dattes ou jujubes, que vous laissez sur le feu pendant dix minutes encore. Passez ; faites prendre une tasse le matin à jeun, une seconde au moment du coucher, après digestion faite.

BOUILLON VITE FAIT

COMPOSITION :—

Boeuf et légumes.

PREPARATION :—

Coupez en petits morceaux une ou deux tranches de boeuf—de la grosseur d'un bifsteack—mettez dans une casserole sur un feu vif avec eau en proportion et quelques légumes. Avant que ces derniers soient complètement cuits, votre viande sera entièrement desséchée et votre bouillon fait.

On obtient aussi du bouillon à la minute, mais de beaucoup inférieur en se servant des extraits de viande ou autres préparations identiques ; nous n'en conseillons pas l'usage qui, prolongé peut devenir fatigant pour l'estomac. Le jus frais de viande rôtie, si l'on en a sous la main, est beaucoup préférable. C'est meilleur et plus hygiénique.

BOUILLON ECOSSAIS

COMPOSITION :—

Barley, boeuf, carottes, panais, choux, persil, sel et poivre au goût.

PREPARATION :—

Prenez une tasse de barley, cinq pintes d'eau, un morceau de boeuf de quatre livres. Faites bouillir deux heures, alors ajoutez les légumes suivants coupés bien fin : deux carottes, un panais, un quart d'une tête de choux, un paquet de persil pour colorer le bouillon. Faites griller deux carottes, ajouter du poivre et du sel au goût et faites bouillir pendant deux autres heures. Avant de servir, enlevez tout le gras.

AUTRE BOUILLON ECOSSAIS

COMPOSITION :—

Beuf, barley, carottes, navets, oignons, choux, persil, pois verts et fèves.

PREPARATION :—

Employez deux à trois livres de boeuf, trois pintes d'eau, une demi-tasse de barley, deux grosses carot-

tes, un petit navet, deux moyens oignons, un petit chou, un paquet de persil, des pois verts et des fèves. Mettez le barley dans de l'eau froide, et laissez tremper, après faites bien bouillir ; hachez les légumes bien fin. Une carotte grillée donnera une bien plus belle couleur. Faites cuire le tout pendant deux heures.

BOUILLON DE MOUTON

COMPOSITION :—

Mouton maigre ou agneau, riz ou barley, lait, sel, poivre et persil.

PREPARATION :—

Pour le bouillon de mouton employez une livre de mouton maigre ou d'agneau coupé en petits morceaux, une pinte d'eau froide, une cuillerée à table de riz ou barley que vous faites tremper dans un peu d'eau chaude ; quatre cuillerées à table de lait, du sel, du poivre et un peu de persil haché. Faites bouillir la viande sans sel, en tenant le vaisseau bien couvert jusqu'à ce qu'elle s'émiette. Egouttez et ajoutez le riz ou le barley trempé ; faites bouillir doucement pendant une demi-heure et brassez souvent, mettez l'assaisonnement et le lait, et faites bouillir de nouveau cinq minutes en ayant bien soin qu'elle ne brûle pas.. Servez chaud avec des biscuits.

BOUILLON BLANC

COMPOSITION :—

4 livres de jarret de veau, 1 livre de boeuf maigre, 10 tasses d'eau froide, 1 petit oignon, 2 pieds de céleri, 1 feuille de laurier, 1 cuillerée à soupe de sel.

PREPARATION :—

Otez la viande d'après les os et coupez-la en petits morceaux. Mettez la viande et les os dans un vaisseau à soupe, ajoutez les légumes et l'eau. Laissez

bouillir lentement et écumez. Il faut que le bouillon cuise tranquillement pendant cinq heures. Coulez-le deux fois dans plusieurs épaisseurs de toile à fromage, alors le bouillon deviendra clair. Le bouillon blanc peut se faire aussi avec l'eau dans laquelle vous avez fait bouillir un poulet ou une poule.

BOUILLON ORDINAIRE

COMPOSITION :—

3 livres de boeuf maigre, 2 livres de veau maigre, 1 livre de moelle, 6 tasses d'eau froide, 10 grains de poivre, un tiers de tasse de patates, un tiers de tasse de céleri, un tiers de tasse d'oignon, un tiers de tasse de navets. Hachez bien tous ces légumes très fin.

PREPARATION :—

Mettez le viande, la moelle et l'eau ensemble dans un vaisseau à soupe et laissez reposer pendant une heure. Chauffez doucement jusqu'à ce que ça bouille. Enlevez l'écume et faites cuire pendant quatre heures. Ajoutez les légumes, assaisonnez-les et faites cuire deux heures. Coulez-la et laissez-la devenir froide, puis enlevez le gras. Servez dans des tasses à bouillon.





CONSOMMÉS

CONSOMME POUR SOUPE

COMPOSITION :—

Jarret de boeuf, os et viande froide.

PREPARATION :—

Prenez trois ou quatre livres de jarret de boeuf, coupez en petits morceaux, ajoutez tous les os et morceaux de viande froide que vous avez dans la maison, et couvrez le tout avec de l'eau froide ; laissez-le reposer une heure ou deux et placez sur le feu ; faites bouillir plusieurs heures, puis coulez et laissez refroidir. Lorsqu'il sera froid, le gras s'enlèvera facilement. Ne laissez pas un seul petit morceau de gras dedans. Ceci est le consommé, et toute espèce de soupe peut être faite avec ce bouillon en y ajoutant différentes sortes de légumes, ainsi que du riz ou du macaroni que vous faites bouillir dans l'eau et que vous mettez dans le bouillon lorsqu'ils sont cuits, les assaisonnant au goût. Lorsqu'on se sert d'oignons, il est préférable de les râper plutôt que de les couper en morceaux.

CONSOMME DE VOLAILLE

COMPOSITION :—

Volaille, sel, carotte, navet, céleri, oignon et poivre.

PREPARATION :—

Mettez dans la marmite une vieille volaille à peu près cuite, coupez en morceaux, ajoutez une chopine d'eau froide et du sel. Ecumez et ajoutez une carotte, un navet, un céleri, un oignon, un peu de poivre. Laissez cuire doucement pendant deux heures; enlevez soigneusement la graisse et servez. On peut lier avec un peu de fécule de riz.

Si la volaille est jeune, elle se sert avec une couronne de riz. Si elle est vieille, faites-en des croquettes, ou préparez-la en salade.

CONSOMME BRUN

COMPOSITION :—

5 livres de jarret de boeuf, 8 tasses d'eau, 10 grains de poivre, 5 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 1 cuillerée à soupe de sel, 2 bouquets de persil, un tiers de tasse de patates, un tiers de tasse de navets, un tiers de tasse d'oignons, un tiers de tasse de carottes, un tiers de tasse de céleri. Tous ces légumes hachés gros.

PREPARATION :—

Otez la viande des os, coupez-la en petits morceaux, et faites-les brunir dans une poêle, servez-vous de la moelle des os. Mettez les os et le gras dans un chaudron à soupe, ajoutez l'eau froide et laissez reposer vingt minutes.

Mettez sur le feu et faites bouillir ayant soin de l'écumer à mesure, ajoutez la viande que vous avez fait brunir. Couvrez votre vaisseau. Baissez les feux et laissez mijoter pendant cinq heures. Ajoutez tous les légumes préparés, assaisonnez et laissez cuire deux heures. Coulez immédiatement.

CLARIFICATION DU CONSOMME

Pour clarifier le consommé et en obtenir une gelée transparente, retirez la casserole du feu, dégraissez

le consommé et ajoutez-y trois ou quatre blancs d'oeufs très frais travaillés avec un peu d'eau froide ou plus simplement, des coquilles d'oeufs écrasés. Remettez au feu, tournez sans cesser avec une cuillère jusqu'à ébullition. Retirez aussitôt du feu, laissez reposer et écumez. Passez lentement dans une serviette.

Une autre manière de clarifier le consommé : passez-le à la fine passoire et dégraissez ; fouettez, comme pour une omelette, trois oeufs entiers dans une casserole sur un bon feu, toujours en fouettant doucement jusqu'au moment de l'ébullition ; retirez-la sur le bord du fourneau, couvrez-la, faites bouillir le plus doucement possible pendant une heure. Tendez une serviette aux quatre pieds d'une chaise renversée avec une large terrine par-dessous, versez-y doucement la gelée, que vous laissez passer goutte à goutte sans remuer ni aider à l'opération.





L'ART et la science de faire la cuisine peuvent s'acquérir sans trop de difficultés.

Toute personne qui voudra se donner la peine de lire et étudier ce volume, sera convaincue qu'il n'est pas nécessaire de faire des cours de cuisine pour devenir une bonne cuisinière.

Suivez les humbles conseils, mettez en pratique les simples recettes que nous recommandons dans ce recueil, et en très peu de temps vous pourrez constater une grande amélioration dans votre manière d'apprêter les aliments.





POTAGES

POTAGE AU PAIN ET AUX LEGUMES

COMPOSITION :—

Croûtes de pain et légumes.

PREPARATION :—

Coupez des croûtes de pain tendre, mettez-les dans votre soupière ; retirez vos légumes de votre pot-au-feu, laissez-les refroidir un instant, coupez-les ensuite en filets de la longueur d'un bouchon, remettez-les chauffer dans un peu de bouillon, et, au moment de servir, versez votre bouillon sur votre pain ; recouvrez le tout de vos légumes et servez chaud.

POTAGE A LA CITROUILLE

COMPOSITION :—

Citrouille, oeuf, lait, sucre et sel.

PREPARATION :—

Prenez un quartier de citrouille ; ôtez-en la peau, les pepins et les restes ; coupez-le par petits morceaux, et mettez-les dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, et qu'il ne reste plus d'eau ; mettez-y un oeuf, et un peu de sel ; ensuite faites bouillir une pinte de lait, et mettez-y la quantité de sucre que vous jugerez convenable ; versez votre lait sur la citrouille ; arrangez du pain tranché sur un plat ; mouillez-le avec du bouillon de votre citrouille ;

couvrez le plat et mettez-le sur de la cendre chaude pendant un quart d'heure, pour que le pain ait le temps de tremper, ayant soin qu'il ne bouille pas. En servant, vous y mettez le reste de votre bouillon, bien chaud.

POTAGE AUX CHOUX

COMPOSITION :—

Lard, choux, navets, carottes, poireaux et saucisson.

PREPARATION :—

Mettez de l'eau et un morceau de lard dans une marmite, laissez écumer, ajouter ensuite des légumes : choux, navets, carottes, poireaux comme pour un pot-au-feu ordinaire, et un saucisson, si vous voulez ; laissez cuire pendant environ deux heures et demie, suivant la vivacité du feu ; trempez sur du pain coupé en tranches et servez.

Le lard et le cercelet se servent à part après le potage.

POTAGE AUX CHOUX ET AU LAIT

COMPOSITION :—

Choux, lait, beurre et sel.

PREPARATION :—

Faites cuire un chou entier ou une moitié dans de l'eau et du sel ; après cuisson, mettez autant de lait que vous aurez de bouillon de chou, salez ; ajoutez un bon morceau de beurre, trempez sur des tranches de pain et servez vos choux sur la soupe ou bien à part ; assaisonnez avec du beurre et du sel. La cuisson demande une heure. Il faut mettre le chou lorsque l'eau est bouillante.

POTAGE VELOUTE

COMPOSITION :—

Tapioca et beurre.

PREPARATION :—

Mettez dans la casserole la quantité d'eau nécessaire à votre potage. Faites bouillir, ajouter-y, en la faisant tomber en pluie, une cuillerée de tapioca par personne, laissez cuire quelques minutes. Au moment de servir mettez une liaison et un gros morceau de beurre.

POTAGE A LA JULIENNE

COMPOSITION :—

Patates, carottes, navets, poireaux, céleri, haricots verts, petits pois, fèves, asperges, oseille, cerfeuil, laitue, beurre, croûtons ou riz.

PREPARATION :—

Coupez en petits dés des patates, carottes, navets, poireaux, céleris, haricots verts, ajoutez-y des petits pois, des fèves, des pointes d'asperges. Hachez légèrement de l'oseille, du cerfeuil, de la laitue, etc. Faites revenir tout cela dans du beurre, mouillez avec du bouillon gras ou maigre et laissez cuire. Servez avec des croûtons frits dans le beurre. On peut remplacer les croûtons par une quantité de riz que l'on a jeté dans la julienne une heure avant de servir.

POTAGE AUX HERBES

COMPOSITION :—

Beurre, oseille, poireau, cerfeuil, laitue, jaunes d'œufs, crème douce et sel.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre ; ajoutez oseille, poireau, cerfeuil, laitue, etc. Quand le tout est bien fondu et bien cuit, versez de l'eau dessus en quantité suffisante ; salez ; faites jeter quelques bouillons : liez avec les jaunes d'œufs et un peu de crème douce, si vous en avez, et versez sur le pain.

POTAGE AU CHOU-FLEUR

COMPOSITION :—

Choux-fleurs, lait, beurre et sel.

PREPARATION :—

Mettez vos choux-fleurs à l'eau bouillante, salez et faites cuire, faites ensuite bouillir du lait à part, mélangez-le avec autant d'eau de chou-fleur, ajoutez un morceau de beurre, trempez et servez.

POTAGE AU POIREAU

COMPOSITION :—

Poireaux, patates, beurre et sel.

PREPARATION :—

Epluchez des poireaux pour six personnes environ, lavez-les bien, fendez-les en long et coupez-les par petits morceaux de deux lignes de longueur environ ; épluchez et coupez également par morceaux, selon leur grosseur, quatre ou cinq patates crues ; mettez de l'eau en suffisante quantité pour que vos légumes baignent, salez, ajoutez un bon morceau de beurre, et trempez lorsque vos patates seront cuites.

Il ne faut pas mettre le beurre en même temps que l'eau, parce qu'il ne se mêlerait pas à cette dernière.

POTAGE A LA CHICOREE

COMPOSITION :—

Chicorées, beurre, jaunes d'œufs, sel et poivre.

PREPARATION :—

Epluchez et lavez deux ou trois chicorées frisées ou scarolles, coupez-les en filets, passez-les avec un bon morceau de beurre, sans laisser prendre couleur ; mouillez avec de l'eau, salez et poivrez ; faites bouillir pendant une heure environ, ajoutez une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, versez sur votre pain et servez.

POTAGE AUX ASPERGES

COMPOSITION :—

Beurre, oignons et asperges.

PREPARATION :—

Epluchez, coupez et passez au beurre un ou plusieurs oignons comme pour une soupe à l'oignon, et, au lieu de mouiller avec de l'eau pure, mouillez avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des asperges, ou avec moitié eau d'asperges et moitié eau pure.

POTAGE AU VERMICELLE

COMPOSITION :—

Vermicelle, beurre, jaunes d'œufs et sel.

PREPARATION :—

Faites bouillir de l'eau, salez-là ; lorsqu'elle bouillira, mettez-y du vermicelle comme pour un potage ordinaire ; lorsqu'il sera crevé, ajoutez un morceau de beurre, liez d'un ou deux jaunes d'œufs et servez.

POTAGE AU MACARONI

COMPOSITION :—

Macaroni, fromage de Gruyères et bouillon.

PRÉPARATION :—

Faites chauffer du bouillon, brisez du macaroni et mettez-le dedans ; lorsque votre bouillon sera en ébullition et que votre macaroni sera crevé, ce qui demande trois quarts d'heure ou une heure, versez dans une soupière et servez avec fromage de Gruyères râpé dans une assiette à part, afin que chacun en prenne selon son goût et en saupoudre son potage avec une fourchette.

POTAGE A LA REINE

COMPOSITION :—

Blanc de volaille ou veau rôti, amandes et riz, bouillon gras, lait, crème, sel, poivre et pain grillé.

PRÉPARATION :—

Pilez ensemble : du blanc de volaille ou du veau rôti, quelques amandes et du riz cuit ; délayez avec du bon bouillon gras, bien tamisé, et passez à la fine passoire.

Remettez sur le feu en ajoutant le lait nécessaire ; à volonté une mesure de crème jetée au dernier moment. Assaisonnez peu, trempez sur de très petits croûtons coupés dans des tranches de pain grillé.

POTAGE ECONOMIQUE

COMPOSITION :—

Viande maigre, oignons, navets, graisse de rôti, céleri, poireaux, sucre brun, riz ou farine d'orge et sel.

PRÉPARATION :—

Mettez dans une casserole une demi-livre de bonne viande maigre coupée en dés, une demi-livre d'oignons, une demi-livre de navets, deux onces de graisse de rôti, trois pieds de céleri, deux poireaux, beaucoup de sel. La viande, la graisse, les oignons doivent avoir été brunis dans la casserole avec un peu

de sucre brun. Ajoutez une pinte d'eau froide et une demi-livre de riz ou de farine d'orge, laissez chauffer, ajoutez de l'eau bouillante.

POTAGE DE PRINTEMPS

COMPOSITION :—

Pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oignons, persil, beurre et jaunes d'oeufs.

PREPARATION :—

Prenez une chopine de pois nouveaux que vous mettez dans une marmite, avec du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, trois oignons, du persil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout ensemble, et passez-le en purée claire ; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et dans celui qui vous reste, délayez six jaunes d'oeufs, que vous faites lier sur le feu, et mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir.

POTAGE CREME DE CELERI

COMPOSITION :—

Os et déchets de viande ou carcasse de volaille, têtes de céleri-rave, poireau et sel.

PREPARATION :—

Mettez sur le feu, en les couvrant d'eau froide, quelques os et des déchets de viande—ce que vous avez enlevé au filet de boeuf, aux côtelettes de mouton, etc., pour les parer—et, si vous en avez, une carcasse de volaille ; salez, et faites cuire doucement. Écumez après une heure de cuisson, puis ajoutez au potage trois ou quatre têtes de céleri-raves coupées en morceaux et un bon poireau. Faites cuire encore pendant une heure, puis passez le potage au tamis pour le débarrasser des os et des légumes.

D'autre part, vous aurez fait revenir dans du beurre quelques cuillerées par chopine de potage. Tournez

jusqu'à ce que vous obteniez un roux de belle couleur, puis versez-y peu à peu le potage en tournant.

CROUTES AU POT

COMPOSITION :—

Croûtes de pain, tranches de mie de pain et bouillon.

PREPARATION :—

Taillez des croûtes de pain, à peu près d'égale grandeur et épaisseur ou bien faites griller des tranches de mie de pain ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon ; laissez gratiner, et lorsque le premier bouillon sera tari, ajoutez-en du nouveau en quantité suffisante ; détachez vos croûtons et servez.

PUREE PRINTANIERE

COMPOSITION :—

Oseille, cerfeuil, haricots, pois verts, patates, lentilles, tomates, beurre et sel.

PREPARATION :—

Epluchez et lavez oseille, cerfeuil, haricots frais écosés, pois verts, patates, lentilles, tomates ; mettez de l'eau, du beurre et du sel dans une casserole, ajoutez vos légumes, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et s'écrasent sous le doigt ; passez à la passoire, remettez chauffer et servez sur pain coupé en tranches, flûtes à potage de préférence, pain rôti ou croûtons frits dans le beurre.

Si votre purée était trop claire, vous pourriez y ajouter une liaison de jaunes d'œufs ou sauce tomate.

PUREE DE CHOUX

COMPOSITION :—

Côtes de choux frisés, beurre, lard, bouillon ou blond de veau et saucisses.

PREPARATION :—

Epluchez, lavez et retirez les grosses côtes de choux frisés, hachez-les, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre et un morceau de lard de poitrine, mouillez avec du bon bouillon ou du blond de veau de préférence, si vous en avez ; laissez cuire lentement sur un feu très doux, remuez souvent dans la crainte de laisser brûler. Après parfaite cuisson, servez avec le morceau de petit lard dessus et parmi de petites saucisses autour et grillées à part.

Si vous servez cette purée comme garniture, vous pouvez vous dispenser d'y joindre des saucisses.





L EST très important pour une cuisinière qu'elle connaisse bien l'état de fraîcheur des viandes, du poisson, des légumes et des fruits, ainsi que la qualité de la farine, du riz, du sagou et autres denrées et provisions nécessaires à la préparation des aliments.

Il est aussi indispensable qu'elle se rende familière avec la conduite du feu de son fourneau, si elle veut donner la cuisson nécessaire aux différents mets.

En feuilletant ce recueil, mesdames, vous trouverez tous les renseignements qui se rattachent à ces deux points essentiels à une bonne cuisinière.





POISSONS

LES poissons qui ont assez de goût par eux-mêmes peuvent être simplement cuits à l'eau bouillante et salée, mais en général, tous les poissons peuvent être bouillis, rôtis, frits ou farcis. Dans tous les cas, ils peuvent être apprêtés à peu près comme les viandes.

Quand vous êtes pour faire bouillir, mettez d'abord le poisson dans l'eau froide et, comme pour la viande, le bouillon gardera la meilleure et la plus riche substance. Si vous désirez faire une soupe ou une gelée, c'est justement la manière de vous y prendre, mais pour le poisson que l'on veut servir, il vaut beaucoup mieux le jeter dans l'eau bouillante.

Il est assez difficile de dire à quel moment le poisson est cuit à point. Quand il est bien cuit, il est délicieux, si non, il est dégoûtant et détestable. Après une cuisson d'un quart d'heure vous devez surveiller votre poisson, et si c'est un petit specimen, il sera temps de le retirer du feu ; si c'est un gros poisson, vous pourrez le laisser cuire une demi-heure, et dans certains cas plus longtemps. L'expérience et l'instinct de la cuisinière la guideront bien mieux que n'importe quelle recette.

Quand vous nettoyez le poisson, ne le laissez pas tremper dans l'eau. Pour certains poissons d'eau de mer, il est préférable de les saupoudrer de sel à l'extérieur et à l'intérieur à peu près une demi-heure avant de les faire cuire. Il va sans dire qu'il faudra enlever

le sel avant de les mettre sur le feu. Ne vous servez que de poisson frais. N'achetez jamais un poisson dont les yeux sont ternes, enfoncés et sans aucune expression, assurez-vous toujours que les ouies sont d'une belle couleur rose, que la chair est ferme et sans mauvaise odeur.

Un plat de poisson, s'il est bien apprêté, est le mets le plus appétissant qu'on puisse présenter sur une table, et c'est pourquoi tous les vrais gourmets en raffolent. Si vous faites bouillir le poisson, servez-le entouré de tranches de citron et de persil. Si vous servez du saumon ou du flétan, entourez avec des huîtres frites ou des tranches de citron. Ordinairement vous donnez avec le poisson des patates en croquettes ou pilées. Les poissons farcis sont toujours servis avec la sauce, tandis que pour les poissons bouillis vous servez cette sauce dans un autre vaisseau. Il est préférable de servir le poisson bouilli ou frit avec des patates frites ou des tranches de citron et du persil. Avec ces deux sortes de poissons, vous donnez une sauce au beurre ou à la crème de tarte.

CHAPELURE

On obtient de la chapelure en râpant de la croûte de pain bien cuite sur une râpe en ferblanc. Ou bien on fait sécher au four des croûtes de pain, on les écrase et on les passe dans un tamis.

LAIT BOUILLI

Comme il entre une grande quantité de lait dans la manière d'apprêter le poisson, nous croyons qu'il est utile de donner ici une recette pour l'empêcher de tourner quand on le fait bouillir. Cette recette est bien simple et facile d'exécution : pour une pinte de lait, mettez une bonne pincée de soda.

SAUCE BLANCHE

Pour le saumon et le poisson blanc, une tasse de crème ou lait très riche, deux onces de beurre, deux cuillerées à thé de farine, sel et poivre au goût. Si vous le désirez, vous pourrez ajouter le jus d'un citron ou un peu de persil coupé fin.

Pour faire une sauce pour le poisson bouilli, prenez une tasse d'eau bouillante, deux cuillerées à thé de corn starch dé mêlé dans de l'eau froide, une cuillerée à thé de beurre, une cuillerée à thé de persil haché, une cuillerée à thé de sauce aux anchois ou de sauce aux tomates, le jus d'un citron, le blanc de deux oeufs battu, du sel et du poivre. Versez le corn starch tranquillement dans l'eau bouillante, mettez sur le feu et brassiez jusqu'à épaississement, ajoutez le poivre, le sel, le beurre, le persil bien mélangés ensemble, mettez le jus de citron et la sauce aux tomates, faites bouillir quelques minutes, ajoutez le blanc d'oeuf, brassiez deux minutes, arrosez le poisson et servez. Si le poisson est insipide, ajoutez du jus de citron à la sauce.

SAUCE AUX OEUFS

Employez un œuf bouilli dur, que vous hachez bien fin et que vous ajoutez à la sauce blanche ordinaire.

POISSON BOUILLI

Pour faire bouillir la morue fraîche ou tout autre gros poisson excepté le saumon, laissez tremper dans le sel durant toute une nuit ; quand vous serez prêt à faire cuire, roulez le poisson dans une toile ou un coton et jetez-le dans un chaudron aux deux-tiers plein d'eau bouillante, ajoutez du vinaigre et du sel. Pour un poisson de quatre livres, laissez bouillir rapidement pendant trente minutes. Pour le saumon, mettez-le bouillir dans de l'eau tiède, et laissez le même temps sur le feu. Pour le petit poisson d'eau douce, servez-

vous d'eau froide, et du moment que cette eau commencera à bouillir le poisson sera cuit.

POISSON DEOSSE

Mettez le poisson sur une planche, enlevez la tête et les ouies, coupez le dos. Passez un couteau entre la chair et les arêtes à partir de la queue en le tenant de manière à ne pas casser la chaire. Quand vous aurez enlevé la chair d'un côté, passez le couteau sous l'autre et enlevez vivement; la chair restera sur la planche. Coupez le poisson en morceaux, arrosez d'un peu de sucre brun, de poivre, de sel, et laissez raffermir. Roulez dans des oeufs, du persil et des croûtes de pain, faites frire dans du beurre et entourez de persil.

POISSON FARCI

Prenez un poisson pesant de quatre à six livres, bourrez-le de croûtes de pain et d'un peu de lard salé haché fin, assaisonnez de beurre et de sel mélangés avec un oeuf, cousez le poisson, mettez-le dans une lèchefrite avec une chopine d'eau, et faites cuire pendant une heure et demie; épaissez le bouillon et versez sur le poisson.

COURT-BOUILLON ORDINAIRE

Mettez une quantité d'eau suffisante pour que le poisson baigne complètement, sel, poivre, carottes et oignons en tranches, thym, laurier, ail, girofle et un demi-verre de vinaigre. On peut remplacer le vinaigre par du vin blanc, mais alors on met une quantité égale de vin blanc et d'eau. Le court-bouillon peut servir plusieurs fois.

Lorsqu'on emploie du vin rouge dans le court-bouillon, on dit que le poisson est cuit au bleu.

MORUE FRAICHE

COMPOSITION :—

Lait, sel, patates cuites, branches de persil et sauce hollandaise.

PREPARATION :—

Mettez le poisson dans une poissonnière à moitié remplie d'eau bouillante, à laquelle vous joindrez une chopine de lait et du sel en quantité suffisante ; laissez-le bouillir pendant trois quarts d'heure, plus ou moins, selon sa grosseur ; puis, quand vous reconnaissez qu'il est parfaitement cuit, dressez-le, toujours sur le ventre, sur un plat garni d'une serviette ; entourez-le de patates cuites à l'eau salée et de branches de persil, puis faites-le servir avec une sauce hollandaise.

MORUE FRAICHE, ROTI

COMPOSITION :—

Farce d'oignons, mie de pain ou patates, persil, poivre et clou, farine et beurre.

PREPARATION :—

Il faut extraire l'intérieur par les ouies, faire une farce d'oignons avec mie de pain ou patates, persil, poivre et clou que l'on met dans la morue. On saupoudre de farine la pièce, avec poivre et sel, on la place sur un gril dans une lèche-frite, avec précaution ; on fait une sauce au beurre.

MORUE SALEE

PREPARATION :—

Faites-la dessaler dans l'eau que vous changez matin et soir. Mettez-la cuire dans l'eau froide, retirez du feu dès que l'ébullition commence et laissez-la près du feu un moment. Vous l'égouttez ensuite et l'accordez de diverses manières.

MORUE A LA CREME

COMPOSITION :—

Sauce béchamel, muscade, persil haché et filets de morue.

PREPARATION :—

Faites une sauce béchamel à laquelle vous ajoutez de la muscade et du persil haché. Lorsqu'elle est bien prise, mettez-y des filets de morue dessalés et laissez cuire doucement sans bouillir.

MORUE SECHE ET FRICASSEE

PREPARATION :—

Battez-la bien, faites-la tremper une nuit et mettez-la dans l'eau froide en petits morceaux, faites frire des oignons avec du beurre, mettez le tout ensemble, y ajoutant des patates tranchées, du poivre et de la crème.

MORUE FUMEE

COMPOSITION :—

Lait, beurre ou crème et farine.

PREPARATION :—

Prenez une morue—haddock—que vous mettez dans une lèchefrite avec assez d'eau pour la couvrir. Mettez dans le fourneau quinze minutes. Alors la peau s'enlèvera facilement. Otez l'eau de la lèchefrite, remettez-y le poisson avec assez de lait pour le couvrir complètement, et mettez des petits morceaux de beurre. Quand le tout est devenu brun servez pour le déjeuner, ou si vous avez de la crème douce, servez-vous-en au lieu de beurre ; vous en mettez environ une tasse à café que vous épaissez avec de la farine. Au préalable, démêlez votre farine avec un peu d'eau froide. Faites bouillir cette sauce que vous versez sur votre morue quand elle est cuite.

BOULETTES DE MORUE

COMPOSITION :—

Patates, beurre, poivre, sel.

PREPARATION :—

Coupez en petits morceaux une grande tranche de morue déossée ainsi que vos patates, lavez votre poisson sans le laisser tremper, mettez la morue et les patates dans le même vaisseau et faites bouillir jusqu'à ce que les patates soient bien cuites ; alors laissez égoutter et pilez ensemble. Prenez gros comme un oeuf de beurre, du poivre, du sel, et battez avec une fourchette jusqu'à ce que cela devienne comme de la crème, que vous mêlez avec le poisson et les patates. Alors, vous prenez par grandes cuillerées que vous jetez dans la graisse bouillante, et faites frire comme des baignes.

DORE ROTI

COMPOSITION :—

Farine, poivre, sel et clou, beurre.

PREPARATION :—

L'ayant écaillé, faites-le égoutter, séchez-le entre deux linges, saupoudrez-le de farine avec poivre et sel, mettez-le dans du beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat gras excellent, en le faisant cuire dans le saindoux, avec des grillades de lard.

DORE BOUILLI

COMPOSITION :—

Sel, persil vert, beurre, ou oeufs cuits durs.

PREPARATION :—

Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq

minutes sur le feu, sans bouillir. Ornez le plat de persil vert. Faites la sauce au beurre. On ajoute des œufs cuits durs, par tranches, autour, du pain ou de la sauce.

ESTURGEON ROTI

COMPOSITION :—

Lard assaisonné, vin blanc, sel, gros poivre et épices.

PREPARATION :—

On prend pour cela soit un esturgeon moyen, soit un tronçon de gros esturgeon ; on le pique de gros lard assaisonné ; on le fait mariner avec du vin blanc et du sel, du gros poivre et des épices ; on le met ensuite à la broche ; on l'arrose avec la marinade, et on le sert avec une sauce piquante.

ESTURGEON BRAISE

COMPOSITION :—

Lard, oignons, carottes, panais, sel, poivre, vin blanc et sauce piquante.

PREPARATION :—

On pique un tronçon d'esturgeon comme il est dit ci-dessus ; on le met dans une braisière avec du lard râpé, des oignons coupés en tranches, des carottes et des panais émincés, sel, poivre, bouquet garni et vin blanc ; faites cuire à feu ardent ; préparez une sauce piquante que vous mouillerez avec une partie du fond de cuisson, et servez votre poisson.

ESTURGEON EN BOULETTES

COMPOSITION :—

Poivre, sel, persil, clous, oignon, jaunes d'œufs, beurre et farine.

PREPARATION :—

Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair ; jetez dessus poivre, sel, persil, clous, oignon, deux jaunes d'œufs et du beurre ; faites-en des boulettes que vous roulez dans la farine pour les lier, puis faites-les rôtir dans le beurre ; les ayant retirées, placez-les dans l'eau, à la moitié de la boulette ; laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

ESTURGEON EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Farine, poivre, sel et clous, beurre, thym, persil et oignon.

PREPARATION :—

On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roulant dans la farine avec poivre, sel et clous ; on les fait rôtir dans le beurre couleur d'or, puis on ajoute de l'eau au moins un pouce au-dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

SAUMON FRAIS

COMPOSITION :—

Sel, vinaigre, sauce au beurre ou au vinaigre, huile, poivre rouge et moutarde, œufs durcis et persil vert.

PREPARATION :—

Mettez-le dans l'eau bouillante avec une cuillerée de sel et un peu de vinaigre ; en le piquant légèrement avec la fourchette, vous verrez s'il est cuit. Il se mange avec sauce au beurre, ou vinaigre, huile, poivre rouge et moutarde ; on coupe des œufs durcis, pour orner le plat, et on y place aussi du persil vert.

SAUMON MARINE

COMPOSITION :—

Vinaigre, poivre, sel, têtes de clou, poivre rouge, moutarde en graine et gingembre.

PREPARATION :—

Si vous avez des restes de saumon cuit, prenez ces morceaux, jetez-les dans du vinaigre chaud avec poivre, sel, têtes de clou, poivre rouge, moutarde en graine et un peu de gingembre ; placez cela sur le feu pendant un quart d'heure ; l'ayant retiré, couvrez et gardez pour manger froid, soit à souper ou au déjeuner.

POUDING AU SAUMON

COMPOSITION :—

1 boîte de saumon, beurre, oeufs, croûtes de pain, sel, poivre et sauce blanche.

PREPARATION :—

Prenez le contenu d'une boîte de saumon, mélangez avec une cuillerée à table de beurre, deux oeufs, une demi-tasse de croûtes de pain. Battez-bien le tout ensemble, assaisonnez avec du sel et du poivre, mettez dans un moule à pouding et faites cuire à la vapeur pendant une heure. Servez chaud avec de la sauce blanche.

CROQUETTES DE SAUMON

COMPOSITION :—

Saumon, oeuf, croûtes de pain, sel, poivre, citrons, beurre et persil.

PREPARATION :—

Employez une boîte de saumon, un oeuf bien battu, une demi-tasse de croûtes de pain, du sel, du poivre et le jus de six citrons. Enlevez le liquide de la boîte

de saumon, mêlez la chair avec du beurre, assaisonnez et ajoutez les croûtes de pain. Servez-vous de farine pour mettre en rouleaux, et gardez-les dans un endroit froid pendant une heure. Faites frire dans de la graisse chaude et servez sur un plat chaud que vous garnissez de persil.

BARRE ET MASKINONGE

PREPARATION :—

Ces deux espèces de poissons, qui sont sans crédit les deux meilleures du fleuve Saint-Laurent, se cuisent comme le saumon frais, et se mangent avec les mêmes épices.

TRUITE

Lorsque la chair de la truite est de la même couleur que celle du saumon on la dit *saumonée* ; mais les deux espèces n'ont rien de commun ; en novembre et décembre les truites frayent et perdent en partie cette teinte, en même temps qu'un peu de leur délicatesse ; elles ont toutes leurs qualités, de février à juillet.

Les truites de mer et celles de lacs ou rivières qui sont d'une belle grosseur se préparent comme le saumon.

Les petites truites sont excellentes : frites, à la provençale, aux fines herbes, grillées, et à la sauce blanche.

GROSSE TRUITE

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, épices, farine et vin de Porte.

PREPARATION :—

Coupez par morceaux, tranchez des oignons, mettez un morceau de beurre, des épices, un peu de farine, et faites cuire pendant une heure à petit feu ; au moment de la retirer ajoutez un verre de vin de Porte.

TRUITE MEUNIÈRE

COMPOSITION :—

Lait, farine, oeuf, huile, sel, poivre, mie de pain, beurre, vin blanc, persil et jus de citron.

PRÉPARATION :—

Retirez les ouies de la truite et videz-la, puis trempez-la dans du lait et roulez-la légèrement dans de la farine ; enfin passez-la dans une assiette, où vous aurez débattu un oeuf entier auquel vous ajoutez une petite cuillerée d'huile, du sel et du poivre ; roulez-la encore dans de la mie de pain rassis, très finement émiettée. Dans une poêle, faites fondre un bon morceau de beurre. Il faut que le feu soit modéré et le beurre tiré à clair. Laissez cuire doucement le temps voulu suivant la grandeur de la truite. Gardez au chaud. Versez dans la poêle un petit verre de vin blanc, faites réduire de moitié sur un feu vif, ajoutez un bon morceau de beurre, un peu de persil haché et le jus d'un demi-citron, amalgamez sans laisser bouillir et servez chaud avec des quartiers de citron.

POISSONS BLANCS

COMPOSITION :—

Poivre, sel et beurre.

PRÉPARATION :—

Les ayant écaillés et asséchés, on les fait rôtir dans la poêle à petit feu, jetant dessus poivre et sel ; on mettra du beurre dans le plat au moment de les retirer du feu pour faire de la sauce.

CARPE A L'ETUVEE

COMPOSITION :—

Beurre, oignons, farine, échalotes hachées, poivre, sel, vin rouge et croûtons.

PREPARATION :—

Faites revenir dans du beurre une douzaine de petits oignons, ajoutez de la farine, des échalotes hachées et beaucoup d'assaisonnements, laissez roussir, mouillez avec moitié eau et moitié vin rouge. Coupez la carpe en tronçons et faites-la cuire dans cette sauce. Servez avec des croûtons frits au beurre..

CARPE FRITE

COMPOSITION :—

Farine, sel, persil et sauce verte.

PREPARATION :—

On la vide et on la fend par le dos, on la passe dans la farine et on la plonge dans la friture bien chaude. Salez et servez avec du persil frit. Ne faites pas cuire cette carpe à gros bouillons, mais laissez-la mijoter trois quarts d'heure. Servez-la sur une serviette et faites passer une sauce verte.

CARPES AUX FINES HERBES

COMPOSITION :—

Beurre frais, sel, persil, échalotes, vinaigre ou vin blanc.

PREPARATION :—

Écaillez, fendez en deux le dos, videz une carpe de moyenne grosseur qui puisse tenir dans une grande poêle où vous aurez fait fondre un quart de beurre frais ; salez, faites cuire vivement sans surchauffer ; arrosez constamment de beurre bouillant, avec la cuillère, les parties qui ne baigneraient pas ; lorsqu'elles sont presque cuites en dessous, retournez adroitement vos deux moitiés, posez dessus un hachis fin de persil et d'échalotes ; arrosez de nouveau avec le beurre bouillant, jusqu'à parfaite cuisson. Un petit filet de vinaigre ou un doigt de vin blanc pour

relever. Ainsi préparée la carpe est exquise. Lorsqu'elle n'est pas trop forte, on peut la cuire sans la fendre en deux, ce qui lui donne meilleure apparence ; en ce cas, on met une partie du hachis à l'intérieur.

FILETS DE CARPE SAUTES

COMPOSITION :—

Poivre, sel, farine, beurre, sauce madère et croûtons.

PREPARATION :—

Après avoir lavé la carpe et l'avoir séchée dans une serviette, vous enlevez les filets ; retirez toute la partie charnue qui se trouve d'un côté de l'arête. Enlevez ensuite la peau et coupez les filets en deux ou trois parties, suivant les dimensions du poisson. Saupoudrez-les de poivre et de sel, trempez-les dans de la farine. Faites-leur prendre couleur des deux côtés dans du beurre clarifié et très chaud ; ils sont cuits quand ils sont fermes au toucher. Dressez-les en une couronne, au milieu de laquelle vous versez une sauce madère. Si vous ne devez pas servir les filets immédiatement, vous les égouttez pour les débarrasser du beurre qui a servi à les cuire, vous les tenez chauds dans la sauce madère, que vous ne laisserez pas bouillir, et vous les dresserez en couronne en interposant un croûton frit entre chaque filet.

Si vous voulez transformer ce plat en côtelettes de carpe au madère, vous taillez tout simplement les filets de manière qu'ils présentent un ovale pointu d'un côté, ayant la forme d'une côtelette. Faites-les sauter, c'est-à-dire faites-leur prendre couleur dans du beurre très chaud et en quantité suffisante ; dressez-les en couronne et garnissez-les d'une petite papillote fixée à l'avance sur une brochette de bois. Versez également au milieu la sauce madère. Ajou-

tez quelques truffes coupées en tranches, ou une boîte de pelures de truffes.

CARPE AU BROCHET GRILLE

COMPOSITION :—

Pain, beurre, sel, poivre et jus de citron.

PREPARATION :—

Videz et écaillez une carpe ou un brochet, mettez le poisson sur le gril et posez dessus une tranche de pain de sa grandeur et grassement beurrée avec du sel et du poivre. Le poisson étant cuit d'un côté, vous le retournez et placez de l'autre côté une seconde tranche de pain également bien beurrée. Faites achever de griller les tranches de pain, à côté du poisson, servez-le avec ses croûtons, bien arrosés de jus de citron.

MANIERE DE DECOUPER LA CARPE

On commence par enlever la tête, c'est le morceau de distinction ; ensuite on enlève la peau et on la met de côté ; puis tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira aux convives les morceaux compris entr'elles, ayant soin de remarquer que le dos est le morceau le plus délicat.

ALOSE A LA BROCHE

COMPOSITION :—

Vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule et thym.

PREPARATION :—

On la fait mariner avec une demi-cuillerée de vinaigre, sel, poivre, persil en branches, quelques ciboules et du thym. Il faut l'inciser sur le dos, en biais et peu profondément, après qu'elle a séjourné une heure environ dans son assaisonnement, dont on

a dû la pénétrer en l'y retournant à plusieurs reprises. On la met à la broche, on l'arrose avec soin, et on la sert sur une serviette garnie de persil vert.

BROCHET EN DAUPHIN

COMPOSITION :—

Citron, sel, muscade et chapelure.

PREPARATION :—

Faites-le mariner, puis arrondissez-le sur un plat en lui passant une brochette dans la tête et le milieu du corps. Mettez-le au four, arrosez-le avec la marinade, arrangez autour du plat des tranches de citron, salez, mettez un peu de muscade et saupoudrez de chapelure.

BROCHET AU CHOU

COMPOSITION :—

Chou blanc ou jeunes choux verts, beurre, chapelure, sel et poivre, beurre.

PREPARATION :—

Faites cuire à moitié un brochet dans l'eau salée. D'autre part, faites bouillir un chou blanc ou de jeunes choux verts. Quand choux et brochet sont refroidis, désossez le poisson. Beurrez largement une casserole, et semez-la de chapelure. Foncez-la d'un lit de chou, un lit de chair de brochet et ainsi de suite, en assaisonnant chaque couche de sel et de poivre. Mettez une dernière rangée de chou et un lit de beurre en petits morceaux, achevez de cuire avec du feu dessus et dessous ; renversez sur un plat fortement chauffé et servez rapidement.

ANGUILLE ROTI

COMPOSITION :—

Lard, vin blanc et sauce tartare.

PRÉPARATION :—

Dépouillez une anguille et piquez-la avec du lard, mettez-la mariner, puis embrochez-la, et tandis qu'elle se cuit, arrosez-la avec du bon vin blanc. Salez-la ; il faut qu'elle soit bien cuite et qu'elle ait pris couleur. Servez-la avec une sauce tartare.

ANGUILLE EN PÂTE

COMPOSITION :—

Beurre, poivre, sel et pâte.

PRÉPARATION :—

Coupez l'anguille en morceaux de deux à trois pouces, assaisonnez avec du poivre et du sel, mettez dans un plat avec de petits morceaux de beurre et un peu d'eau ; couvrez avec une pâte et faites cuire.

ANGUILLE A LA BRUXELLOISE

COMPOSITION :—

Persil, oignon, sauge, oseille, citronnelle, beurre, poivre et sel.

PRÉPARATION :—

Hachez finement du persil, de l'oignon, un peu de sauge, une bonne poignée d'oseille et de la citronnelle. Faites revenir un gros morceau de beurre.

Achetez des anguilles de la grosseur du pouce. Coupez-les en tronçons d'égale longueur. Jetez-les dans la sauce, ajoutez du poivre et du sel. Couvrez bien et laissez cuire. Piquez une fourchette pour vous assurer si la cuisson est suffisante. Ce mets se mange froid ou chaud.

ANGUILLE EN GELEE

COMPOSITION :—

Pied de veau, sel, poivre, racines de persil, thym, laurier, clous de girofle, citron, échalotes, vinaigre

blanc, jus de citron, blanc d'oeuf, tranches de citron, cornichons et cerises au vinaigre.

PREPARATION :—

Faites cuire un pied de veau dans une chopine d'eau, laissez réduire à moitié, passez à travers un linge, exprimez fortement et laissez reposer. Faites cuire une belle anguille dépouillée et coupée en tronçons dans un court-bouillon composé d'eau, de sel, de poivre, de racines de persil, de thym, de laurier, de clous de girofle, de l'écorce d'un citron et de trois ou quatre échalotes. Le poisson étant cuit, laissez-le refroidir dans le court-bouillon. Quelques heures avant de servir, prenez la gelée de pied de veau, ajoutez-y un verre de fort vinaigre blanc, le jus de deux citrons, faites chauffer le tout, clarifiez avec un blanc d'oeuf et passez la gelée à travers une mousseline afin qu'elle soit bien transparente. Versez-la tiède sur l'anguille que vous aurez disposée sur un plat long en rapprochant les tronçons. Garnissez le plat de tranches de citrons festonnées, de cornichons, de cerises au vinaigre. Servez froid.

MATELOTE D'ANGUILLE

COMPOSITION :—

Vin rouge, ail, bouquet garni, sel, poivre, cognac, oignons, champignons, beurre, farine, citrons, croûtons et queues d'écrevisses.

PREPARATION :—

Choisissez de belles anguilles de rivières. Videz, dépouillez-les et coupez-les en tronçons. Mettez dans une casserole une ou deux bouteilles de vin rouge, afin que le poisson y baigne bien ; ajoutez deux oignons coupés en tranches et une petite gousse d'ail, un bouquet garni, du sel et du poivre en grains. Couvrez et mettez la casserole à plein feu. Aussitôt l'ébullition, mettez un verre de cognac et retirez sur

le côté du fourneau. Faites cuire avec un peu de beurre et de sucre une trentaine de petits oignons et une vingtaine de petits champignons, joignez aux anguilles et faites cuire pendant une vingtaine de minutes. Retirez le bouquet garni et liez la sauce avec du beurre frais en petits morceaux maniés de farine. Tournez doucement afin de ne pas abimer les tronçons d'anguilles. Donnez encore un bouillon et servez chaud en ajoutant le jus d'un demi-citron et en garnissant le plat de croûtons et de queues d'écrevisses.

SOLE VRAIE NORMANDE

COMPOSITION :—

Beurre, oignons, sel, poivre, chapelure et persil.

PREPARATION :—

Mettez du beurre dans un plat allant au feu et placez-y la sole, en mettant sur elle quelques morceaux de beurre, entourez-la de petits oignons, mouillez-la d'un demi-verre d'eau, salez et poivrez. Faites cuire doucement en arrosant le poisson pour qu'il ne dessèche pas. Au dernier moment, mettez sur la sole de la chapelure et du persil haché.

SOLE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Huitres, roux, champignons et citron.

PREPARATION :—

Faites frire la sole à moitié, puis mettez-la dans un plat à gratin où vous aurez versé un roux. Entourez-la d'huitres détachées de leur coquille, de champignons et, au moment de servir, de tranches de citron. Servez après vingt minutes de cuisson.

SOLE GRATINEE

COMPOSITION :—

Champignons, fines herbes, chapelure, vin blanc et beurre.

PREPARATION :—

Faites un hachis de champignons, fines herbes et chapelure, répandez-en la moitié au fond d'un plat allant au feu. Placez-y votre sole et saupoudrez-la du reste du hachis, mouillez avec du vin blanc, arrosez le poisson avec du beurre fondu et mettez au four.

FILETS DE SOLE BOUILLIS

COMPOSITION :—

Farine, beurre, vin, champignons, poivre et sel, jaunes d'oeufs, jus de citron et jus d'huîtres.

PREPARATION :—

Les soles étant cuites à l'eau salée et un peu refroidies, levez les filets que vous coupez en deux morceaux. Préparez à part une sauce blanche en mêlant une demi-cuillerée de farine avec du beurre, mouillez avec un demi-verre de vin, ajoutez des champignons passés au beurre et le jus des champignons, assaisonnez de poivre et de sel. Tournez constamment sur un feu modéré, et, au premier bouillon, liez avec deux jaunes d'oeufs, ajoutez encore un peu de beurre et le jus d'un citron. Tenez cette sauce très épaisse et relâchez-la avec un peu de vin et le jus des huîtres que vous aurez préparées en mettant au feu vingt ou trente huîtres avec leur jus, sans écailles. A première ébullition, retirez-les avec soin au moyen d'une fourchette. Laissez déposer le jus, tirez-le à clair, et ajoutez-le avec les huîtres à la sauce, que vous verserez bien chaude sur les filets dressés en couronne et conservés tièdes.

FILETS DE SOLE FARCIS

COMPOSITION :—

Persil, oeufs, poivre et sel, beurre, farine, jus de champignons et vin de campagne.

PREPARATION :—

Enlevez les filets de chaque sole ; faites une farce légère composée de persil et d'oeufs durs, délicatement assaisonnée. Mettez une couche de farce sur chaque filet, roulez-le avec soin, puis, à l'aide d'une grosse aiguille et d'un morceau de fil, refermez le rouleau par un petit noeud presque imperceptible. Faites brunir un peu de beurre, mettez-y les rouleaux. Laissez-leur une belle couleur dorée assez foncée. D'autre part, faites fondre un peu de beurre en y délayant une cuillerée de farine et ajoutez un peu d'eau ou de jus de champignons, de poivre, de sel et un verre de vin de campagne. On améliore cette sauce en y mettant des crevettes, des champignons et des truffes.

SOLES SUR LE PLAT

COMPOSITION :—

Fines herbes, beurre, chapelure, sel, épices, et vin.

PREPARATION :—

Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyées ; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans le beurre ; placez-les sur le dos dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais ; graissez-les avec du beurre fondu ; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines ; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-les cuire au four, ou entre deux feux sous le four de campagne.

PERCHE

PREPARATION :—

Poisson fin et délicat. On ne peut l'écailler avec facilité qu'en l'échaudant. Une belle perche peut se mettre au court-bouillon et se servir comme la carpe ; à la sauce blanche, à la sauce hollandaise, à l'huile ou à la provençale, aux herbes fines, en matelote. Les petites perches, en friture, égalent la truite de rivière.

MERLANS FRITS

COMPOSITION :—

Farine, beurre, sel et persil.

PREPARATION :—

Ecaillez, lavez et videz, en réservant le foie, de beaux merlans bien frais ; coupez les nageoires et le bout de la queue ; faites-leur des incisions obliques de chaque côté, et après cette opération délicate, jetez-les dans la friture bien chaude ; quand ils sont frits et de belle couleur, retirez-les ; faites-les égoutter sur une serviette chaude ; semez dessus un peu de sel fin et servez-les sur une serviette. On peut les faire accompagner d'une garniture de persil frit.

MERLANS AUX FINES HERBES

COMPOSITION :—

Beurre, fines herbes, vin blanc, farine et jus de citron.

PREPARATION :—

Coupez la tête et les queues des merlans, puis arrangez-les dans une poêle fortement enduite de beurre saupoudré de fines herbes hachées. Faites fondre du beurre dans une petite casserole pour arroser le poisson pendant qu'il cuit et retournez-le à moitié

de la cuisson. Arrosez également avec un peu de vin blanc sec. La cuisson terminée, enlevez le poisson et mettez-le sur un plat chaud. Faites réduire la sauce, liez-la au moyen d'un peu de beurre manié de farine, ajoutez quelques gouttes de jus de citron et versez-la sur les merlans.

EPERLANS AU GRATIN

COMPOSITION :—

Beurre, champignons, fines herbes, chapelure, sel, et vin blanc.

PREPARATION :—

Rangez des éperlans sur un plat allant au feu et dans lequel vous aurez fait fondre du beurre. Parsemez sur vos poissons un hachis de champignons, fines herbes, chapelure et sel. Mouillez avec du vin blanc, mettez quelques morceaux de beurre au-dessus du plat et faites cuire un quart d'heure.

EPERLANS EN PAPILOTES

COMPOSITION :—

Beurre, anchois, chapelure, sel, poivre, persil, échalote, ciboule, thym et jus de citron.

PREPARATION :—

Beurrez une feuille de papier blanc, posez-la sur un plat et placez sur ce papier beurré deux ou trois éperlans bien lavés et nettoyés. Essuyez et hachez un anchois bien dessalé, et mélangez-le sur une assiette avec un peu de fine chapelure, du sel, du poivre, du persil, un peu d'échalote, de ciboule et de thym finement hachés. Ajoutez-y un morceau de beurre frais. Mettez un peu de cette farce à l'intérieur et au-dessus de chaque éperlan. Repliez le papier, assujettissez les bouts afin qu'ils ne s'ouvrent pas. Renouvelez l'opération, et quand vous avez suffisamment de papillotes, cuisez sur le gril bien chauffé et

beurré sur un feu de braises très doux pendant un quart d'heure environ. Servez les papillotes, après avoir pressé dessus le jus d'un citron.

EPERLANS A LA CANADIENNE

PREPARATION :—

On ne les vide pas ; après les avoir lavés on les assèche entre deux linges ; on les fait ensuite rôtir avec beurre ou en gras avec saindoux, y ajoutant sel, poivre et farine ; ils doivent cuire promptement.

MAQUEREAU AU GRATIN

COMPOSITION :—

Beurre, oignon, persil, ail, champignons, poivre, sel, vin blanc, fines herbes, chapelure et jus de citron.

PREPARATION :—

Choisissez de beaux maquereaux, videz, lavez et essuyez-les. Prenez un plat supportant l'action du feu, beurrez-le largement, hachez finement un oignon, du persil, une pointe d'ail et quelques champignons lavés ; salez et poivrez. Mélangez bien en mouillant d'un grand verre de vin blanc sec. Mettez une couche légère de ces ingrédients dans le plat à gratiner, rangez au-dessus les maquereaux et recouvrez ceux-ci de ce qui reste de fines herbes. Saupoudrez de chapelure, mettez au-dessus de petits morceaux de beurre et laissez gratiner pendant une demi-heure en arrosant souvent. Au moment de servir, pressez le jus d'un demi-citron.

MAQUEREAU FARCI

COMPOSITION :—

Ecrevisses, champignons, beurre, persil, ciboule, poivre et sel, huile d'olives et jus de citron.

PREPARATION :—

Faites cuire quatre à cinq écrevisses, dont vous videz les carapaces et dont vous hachez la chair des queues et de l'intérieur avec quelques champignons passés au beurre, du persil, de la ciboule ; poivrez et salez ce hachis et maniez-le avec du beurre frais jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Videz les maquereaux, fendez-les, lavez-en l'intérieur à l'eau fraîche, mettez-les mariner pendant une heure dans de la fine huile d'olives assaisonnée de sel et de poivre. Garnissez l'intérieur avec les écrevisses hachées, refermez le maquereau, faites quelques noeuds avec une ficelle et entourez-le de fort papier huilé, qu'il est préférable de beurrer à l'intérieur. Faites chauffer le gril, placez-y le poisson, faites cuire à feu clair et modéré, en le retournant deux ou trois fois. La cuisson terminée, enlevez le papier, servez sur un plat très chaud, arrosez de jus de citron et entourez de persil.

ACHIGAN VERT

COMPOSITION :—

Farine, poivre, sel et beurre.

PREPARATION :—

Après les avoir bien asséchés et poudrés de farine, poivre et sel, faites-les rôtir dans du beurre fondu bien chaud, sur un feu modéré. Au moment de les tirer cuits, ajoutez un peu de beurre et d'eau pour faire de la sauce, et laissez quelques minutes de plus sur le feu.

RAIE A LA BOURGEOISE

COMPOSITION :—

Vinaigre, oignons, sel, court-bouillon et sauce blanche.

COMPOSITION :—

Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne lui remettiez pas dans le corps, et coupé les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons et un peu de sel ; qu'elle ne fasse pas deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop ; retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher ; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon. Lorsque vous voudrez la servir, égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus et arrosez-la d'une sauce blanche.

RAIE AU BEURRE NOIR

PREPARATION :—

Faites-la cuire comme ci-dessus. Mettez dans la poêle un fort morceau de beurre, faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il brunisse et versez-le sur la raie avec du persil frit. Remettez la poêle sur le feu pendant un instant avec une cuillerée de vinaigre, et versez aussi sur le poisson.

HARENG

Ce poisson, très abondant à certaines époques de l'année, descend souvent à un prix modique et constitue une bonne ressource pour les ménages, car il ne laisse pas d'être excellent, surtout bien frais et bien préparé ; nous le mettons, au moins, à égalité avec le maquereau.

HARENG GRILLE

COMPOSITION :—

Sel et sauce.

PREPARATION :—

Videz, essuyez vos harengs, ôtez les têtes à volonté, saupoudrez de sel et placez sur le gril que vous aurez soin de chauffer d'avance, sans quoi, les poissons s'y attacheraient ; lorsqu'ils sont cuits, servez avec l'une quelconque des sauces suivantes : blanche, maître-d'hôtel, tartare, mayonnaise, tomates, ou avec un beurre d'anchois.

HARENG AU BEURRE NOIR

PREPARATION :—

Faites griller comme ci-dessus et procédez comme pour la raie.

HARENG FRIT

COMPOSITION :—

Farine, friture, sel et persil.

PREPARATION :—

Préparez comme plus haut, les têtes ôtées, farinez, mettez dans la friture bien chaude, servez saupoudrés de sel, avec ou sans persil frit.

HARENG SALE

COMPOSITION :—

Beurre ou huile, laitue, mâche, pissenlits.

PREPARATION :—

Ouvrez-les, mettez-les sur le gril à feu doux ; lorsqu'ils sont bien grillés, servez avec du beurre frais ou de l'huile. Coupés menus dans une salade de laitue, mâche, pissenlits, etc., ils ont quelques amateurs.

ESCALOPE DE POISSON

COMPOSITION :—

Crème, lait, farine, poivre, sel et biscuits.

PREPARATION :—

Faites bouillir deux livres de poisson pendant vingt minutes, faites bouillir dans un vaisseau séparé un demiard de crème et un demiard de lait, dans lesquels vous mettez une cuillerée à table de farine ; assaisonnez avec du sel et du poivre. Alors mettez dans un plat un rang de poisson et de crème alternativement jusqu'à ce que le plat soit plein ; sur le dessus, mettez les biscuits que vous avez moulus dans du beurre, faites cuire lentement.

POISSON TURBOT

COMPOSITION :—

Saumon, lait, oignon, beurre, farine, poivre, sel, oeuf et croûtes de pain.

PREPARATION :—

Prenez une boîte de saumon, enlevez-en le liquide, faites chauffer un demiard de lait dans lequel vous aurez mis un oignon, ajoutez-y un quart de tasse de beurre défait et deux cuillerées à table de farine, mélangez le tout ensemble et assaisonnez avec du poivre et du sel. Quand ce mélange sera refroidi, ajoutez un oeuf bien battu ; alors prenez un plat à pouding et mettez un rang de saumon et un rang de sauce alternativement jusqu'à ce que le plat soit rempli, mettez des croûtes de pain grillé sur le dessus et faites brunir dans le fourneau. Vous pouvez ne pas mettre d'oignons. Faites cuire vingt minutes.

TURBOT SAUCE HOMARD

COMPOSITION :—

Persil, homard, vinaigre, vin blanc, oeufs, jus de citron.

PREPARATION :—

Choisissez le turbot bien blanc et épais d'une absolue fraîcheur. Mettez-le dans une casserole avec

de l'eau bouillante, légèrement salée, faites partir vivement et laissez cuire pendant une demi-heure ; retirez la casserole sur le côté du fourneau, et laissez le turbot dans sa cuisson jusqu'au moment de servir, retirez alors le poisson, faites-le égoutter et laissez-le sur le plat avec une bordure de persil.

D'autre part, faites cuire un petit homard au bouillon et vinaigre additionné d'un peu de vin blanc. Retirez les oeufs, pilez-les avec du beurre frais et passez au tamis. Préparez une bonne sauce à laquelle, vous joignez encore quelques petites boulettes de beurre fin pour la rendre plus onctueuse, ajoutez le beurre de homard en tournant constamment avec une cuillère. Ajoutez le jus d'un citron, coupez en petits dés la chair de la queue et des pattes du homard, mélangez à la sauce et servez très chaud dans une saucière avec le turbot.





La valeur de la nourriture dépend largement de sa préparation, et votre ambition devrait être :

1o De retenir toutes les propriétés nutritives des aliments.

2o D'avoir bien soin de leur donner juste le temps nécessaire de cuisson ; car, quand ils sont cuits à point, ils sont plus faciles à digérer et d'une plus belle apparence sur la table.

3o De les assaisonner convenablement, afin qu'ils aient un goût agréable.

En un mot, une bonne cuisinière ne néglige rien pour rendre appétissante l'apparence générale de ses mets.





Ecrevisses, Grenouilles, Escargots

ECREVISSES

Les meilleures sont celles qui ont le corps d'un vert net et non les noires ; leur moment le plus favorable est de juin à décembre ; pour les conserver, on les placera sur un lit d'orties ou d'herbes ; à défaut, on peut les mettre dans un baquet avec peu d'eau ; la changer souvent. Ne pas couvrir le baquet et le placer dans un endroit frais.

Pour les apprêter, retirez soigneusement la dent du milieu de la queue avec le boyau noir et amer qui y tient ; laver à plusieurs eaux.

ECREVISSES A LA BORDELAISE

COMPOSITION :—

Carottes, oignon, jambon, ail, laurier, thym, persil, beurre, vin, cognac, sel et poivre blanc, farine, sauce ou purée de tomates.

PREPARATION :—

Prenez des écrevisses de bonne grosseur, bien vivantes et à la carapace bien noire. Lavez-les à l'eau fraîche, et faites bien égoutter. Mettez dans une casserole deux carottes moyennes grattées et lavées, deux petits oignons et du jambon cru sans graisse, le tout coupé en petits dés, le quart d'une gousse d'ail, une feuille de laurier, une branche de thym et deux

branches de persil avec du beurre frais ; mettez la casserole sur le feu, et faites revenir pendant cinq minutes. Jetez alors dans la casserole vingt-quatre écrevisses toutes vivantes dont vous enlevez le petit boyau noir et amer. Versez dessus une demi-bouteille de vin, un petit verre de cognac, ajoutez du sel, beaucoup de poivre blanc. Couvrez la casserole et faites cuire à feu modéré pendant dix minutes. Retirez les écrevisses une à une, mettez-les dans une autre casserole pour les tenir chaudes.

Faites réduire à peu près de moitié le fond de cuisson, liez-le avec du beurre frais manié d'une cuillerée à café de farine ; ajoutez une cuillerée à bouche de sauce tomates, à défaut, de simple purée de tomates ; faites donner un bouillon, passez la sauce au tamis sur les écrevisses. Faites-les sauter pendant cinq minutes au plus, versez le tout dans un légumier ou dans un bol en argent et servez brûlant en accompagnant les écrevisses d'un verre de vieux bourgogne, servi dans des verres très larges.

ECREVISSÉS EN BUISSON

COMPOSITION :—

Bouillon, oignons, carottes, ail, persil, laurier, sel, poivre, vinaigre ou vin blanc.

PREPARATION :—

Faites bouillir une demi-heure avec de l'eau, ou mieux, du bon bouillon bien dégraissé : oignons et carottes en tranches, ail, persil, laurier, sel, poivre, un doigt de vinaigre ou un bon verre de vin blanc ; jetez-y vos écrevisses, nettoyez comme il est dit ci-dessus ; quelques bouillons suffisent à les cuire ; lorsqu'elles sont devenues rouges, retirez la casserole du feu, couvrez-la et laissez prendre goût. Si vous servez froid, égouttez, dressez en buisson sur une serviette avec persil en branches ; les vrais ama-

teurs les préfèrent chaudes ; en ce cas, faites-les chauffer, sans cuire, dans leur court-bouillon tamisé.

De même, si vous avez à les conserver, replacez-les dans leur court-bouillon.

GRENOUILLES EN FRICASSEE

COMPOSITION :—

Champignons, bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle, beurre, farine, vin blanc, sel et poivre, jaunes d'oeufs et persil.

PREPARATION :—

Il n'y a que les cuisses de bon, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes près du corps ; alors, dépouillez ces cuisses ; passez-les tout de suite dans l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche, et mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-les un instant sur le feu avec cet assaisonnement ; ajoutez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon ; mettez sel, gros poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce ; vous la liez avec trois jaunes d'oeufs ; un morceau de beurre, et ensuite vous jetterez dedans un peu de persil blanchi et haché.

GRENOUILLES FRITES

COMPOSITION :—

Vinaigre, persil, ciboule, oignons, ail, échalotes, clous de girofle, thym, laurier et friture.

PREPARATION :—

Faites-les mariner dans moitié eau, moitié vinaigre ; persil, ciboule, oignons, ail et échalotes hachées ; clous de girofle, thym, laurier ; égouttez-les et mettez à la friture. Servez-les garnies de persil frit.

Vous pouvez aussi les tremper dans une pâte à frire ordinaire ou préparée comme suit : farine délayée avec de l'huile et du vin blanc, sel ; ne pas faire trop épais.

ESCARGOTS A LA POULETTE

PREPARATION :—

Retirez de leurs coquilles et enlevez la partie inférieure, faites-les cuire comme les grenouilles en fri-cassée.

ESCARGOTS A LA PARISIENNE

COMPOSITION :—

Beurre frais, persil et ail.

PREPARATION :—

C'est la meilleure manière de les accommoder ; retirez de leurs coquilles, comme il est dit plus haut, et la partie inférieure enlevée, replacez-les dans leurs coquilles et garnissez le vide avec du bon beurre frais fortement manié de persil et d'ail hachés fin ; faites cuire au four dans un plat creux ou sur le feu dans une escargotière, de façon qu'ils ne puissent se renverser et laisser couler le beurre ; servez bouillant.

Beaucoup de personnes, par ignorance, n'ont pas le soin d'enlever le train de derrière, certains amateurs le conservent par goût, peu de livres de cuisine en parlent ; à notre avis, l'escargot n'a rien à gagner à être accompagné de ce supplément désagréable.

ESCARGOTS FARCIS

COMPOSITION :—

Ail, persil, ciboules, oignons, oseille, amandes, noisettes, noix, chair à saucisse, anchois, veau ou poulet et beurre.

PRÉPARATION :—

Comme les escargots à la parisienne ci-dessus, en garnissant d'une farce faite, en totalité ou en partie seulement, des composants ci-après : ail, persil, ciboules, oignons, oseille, amandes, noisettes, noix, chair à saucisse, anchois, débris de veau, de poulet froid, etc.; tout cela haché fin et manié d'un bon morceau de beurre.





AVANT de commencer la préparation d'un plat quelconque, lisez bien attentivement les divers détails de la recette ; car, le résultat dépendra de l'attention que vous apporterez aux instructions qu'on vous y donne.

L'expérience s'acquiert par la pratique, et en très peu de temps vous obtiendrez des résultats très satisfaisants si vous suivez bien les conseils contenus dans ce volume.





HUITRES

HUITRES CRUES

Il est peu d'aliments d'une digestion plus facile que l'huître crue, elle convient aux estomacs les plus faibles, elle est nourrissante et apéritive. On la mange le plus ordinairement crue, avec une pincée de poivre, de la mignonnette et du jus de citron. On les sert ouvertes sur un plat rond ; il est de bonne précaution de ne point retirer la coquille de dessus après avoir ouvert l'huître ; c'est un moyen de les conserver plus fraîches.

SOUPE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Lait, biscuits, beurre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Deux pintes d'huîtres, six biscuits moulus, du beurre gros comme un oeuf, du sel et du poivre au goût. Faites bouillir, ajoutez une pinte d'huîtres, et enlevez du feu aussitôt que ça commence à bouillir. Si on fait bouillir les huîtres trop longtemps ils deviendront durs.

AUTRE SOUPE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Beurre, farine, crème et patates.

PREPARATION :—

Prenez une pinte d'huitres dans une chopine d'eau, mettez sur le feu, du moment qu'ils commenceront à mijoter, non pas à bouillir car cela les rendraient durs, passez-les au tamis et laissez-les dans ce tamis. Ensuite, mettez dans la sauce gros comme un œuf de beurre, faites bouillir et ajoutez une cuillerée à table de farine, laissez cuire quelques minutes et brassez bien ; alors ajoutez graduellement le jus des huitres et une chopine de crème, que vous aurez fait bouillir dans un autre vaisseau ; assaisonnez avec soin et ajoutez quelques petits morceaux de beurre.

HUITRES EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Beurre, farine, champignons, persil, sel, poivre, jus de citron et vinaigre.

PREPARATION :—

Prenez des huitres qui se vendent sans coquilles ; faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les bien ; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, champignons et persil hachés ; faites-les revenir ; mouillez-les avec du bouillon, et faites bouillir cette sauce ; quand elle sera suffisamment réduite, mettez-y vos huitres, assaisonnez-les de sel et de gros poivre, et laissez-les cuire ; un moment avant de les dresser, vous y mettrez du jus de citron ou au moins un petit filet de vinaigre.

HUITRES A LA POULETTE

COMPOSITION :—

Anchois, sel, poivre, volailles ou gibiers ou autres viandes.

PRÉPARATION :—

Faites-les blanchir comme les précédentes ; égouttez-les sur un tamis ; ensuite mettez du velouté dans une casserole, faites-le chauffer ; assaisonnez-le convenablement, et jetez-y vos huîtres avec quelques anchois hachés. Ne les laissez point bouillir, et servez-les sous des poulets, poulardes, oiseaux de rivière ou autres viandes convenables.

HUITRES BOUILLIES

COMPOSITION :—

Une chopine de crème ou de lait très riche, poivre, sel et beurre.

PRÉPARATION :—

Mettez deux pintes d'huîtres dans une lèche-frite avec le jus, quand ils commencent à bouillir, écumez ; ajoutez une chopine de crème ou de lait très riche, et assaisonnez, ajoutez du beurre au goût, versez le jus sur les huîtres et servez.

HUITRES A LA CREME

COMPOSITION :—

Crème ou lait, farine, poivre, sel, beurre et pain grillé.

PRÉPARATION :—

Prenez une pinte d'huîtres, une chopine de crème ou lait doux, que vous épaissez avec un peu de farine pour faire une sauce. Quand cette sauce est cuite, jetez-y les huîtres avec leur jus, ajoutez du poivre, du sel et du beurre. Garnissez votre plat de pain grillé, versez-y vos huîtres à la crème, et servez chaud.

ESCALOPES D'HUITRES

COMPOSITION :—

Croûtes de pain, beurre, poivre, sel et lait.

PREPARATION :—

Saupoudrez votre plat avec des croûtes de pain, et mettez un rang d'huitres avec quelques petits morceaux de beurre, du poivre et du sel ; continuez jusqu'à ce que votre plat soit rempli en ayant soin de recouvrir avec un rang de croûtes de pain et beurre. Versez un peu de lait. Faites cuire jusqu'à ce que votre mets ait une belle teinte brune.

HUITRES FRITES

COMPOSITION :—

Croûtes de pain ou biscuits râpés, poivre, sel, jaunes d'oeufs et crème.

PREPARATION :—

Choisissez des huitres très grosses, enlevez tous les morceaux d'écailles et asséchez. Prenez des croûtes de pain ou des biscuits râpés, assaisonnez avec du sel et du poivre. Battez les jaunes de deux oeufs et ajoutez-y un peu de crème. Jetez les huitres dans les oeufs et ajoutez les croûtes de pain. Faites cuire dans de la graisse et du beurre bouillant jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun. Servez chaud.

PATES AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Farine, beurre, écorce de citron, sel, poivre et crème.

PREPARATION :—

Coupez une douzaine d'huitres en petits morceaux, faites bouillir dans leur jus; ajoutez une cuillerée à table de farine et une cuillerée à table de

beurre ; grattez une écorce de citron et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre. Ajoutez trois cuillerées à table de crème, mélangez bien, ouvrez les pâtés et mettez-y une cuillerée à table de ce mélange. Servez chaud.

AUTRES PATES AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Croûtes de pain ou biscuits, beurre et oeufs.

PREPARATION :—

Faites une pâte très riche, roulez-la deux fois plus épaisse que pour une tarte aux fruits, mettez dans un plat à pouding, et remplissez avec des croûtes de pain ou des biscuits légers. Beurrez les bouts afin que vous puissiez lever la croûte sans la casser ; ornementez les bouts, et faites cuire les huîtres comme pour un bouilli. En dernier lieu, battez deux œufs que vous épaissez avec du biscuit râpé, et quand la pâte est prête à les recevoir, jetez les huîtres dedans. Servez chaud.

HUITRES A LA NEWBURG

COMPOSITION :—

2 tasses d'huîtres, 1 cuillerée à table de beurre. 3 jaunes d'œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de crème, sel et poivre.

PREPARATION :—

Egouttez les huîtres et enlevez tous les morceaux d'écaille. Mélangez le beurre, le sel, le poivre et les huîtres ; faites cuire avec la crème pendant six minutes. Battez les jaunes d'œufs avec de la crème et assaisonnez les huîtres. Servez.

HUITRES SOUFFLEES

COMPOSITION :—

2 petits merlans, 2 grosses huîtres, 1½ once de farine, 2 onces de beurre, 1 demiard de lait, 1 roquille de crème, ½ cuillerée à table d'essence d'anchois, 3 oeufs et assaisonnement.

PREPARATION :—

Enlevez la peau des merlans, dépouillez les arêtes de leur chair et mettez dans un mortier. Mélangez la farine et le beurre que vous mettez dans une lèche-frite, et cuisez un peu sans laisser brunir ; mouillez avec du lait et du jus d'huîtres, et ajoutez la crème en brassant. Faites cuire un peu plus, mais brassez tout le temps. Ecaillez les huîtres, coupez-les et jetez-les dans la sauce ; assaisonnez au goût avec du sel et du poivre ; battez les jaunes d'oeufs avec l'essence d'anchois et arrosez le poisson. Battez les blancs des oeufs, et ajoutez au mélange. Mettez dans les moules et servez avec une sauce blanche.





HOMARDS

S'il n'y a pas longtemps qu'ils ont été pris, les serres auront une forte motion si vous mettez votre doigt sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus petit, mais sa chair est plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut reconnaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

HOMARD A L'AMERICAINE

COMPOSITION :—

Huile d'olives, sel, poivre, échalotes, ail, beurre, vin blanc, cognac, sauce ou purée de tomates, glace de viande, bouquet garni et jus de citron.

PREPARATION :—

Pour six personnes, prenez deux petits homards vivants, retirez-leur les pinces, détachez les queues que vous divisez en trois ou quatre tronçons, cassez les pattes sans les déformer. Faites ensuite chauffer de l'huile d'olives dans une casserole suffisamment grande pour contenir tous les morceaux de homard, y compris les corps, et faites-les revenir dans l'huile à feu vif, en les saupoudrant de sel et de poivre. Après quelques minutes de cuisson, mettez-y des échalotes et une demi-gousse d'ail finement hachées, que vous aurez au préalable fait cuire dans le beurre pendant quelques minutes. Mouillez d'un verre de vin

blanc sec, d'un demi-verre de cognac, faites flamber ; ajoutez deux cuillerées de sauce tomate ou à défaut, de purée de tomates, deux ou trois petites cuillerées de glace de viande et un bouquet garni. Faites cuire pendant dix minutes à feu modéré. La cuisson terminée, dressez sur un plat profond, si possible en argent, fortement chauffé. Mettez les corps en dessous et dressez les tronçons en pyramide. Terminez la sauce, après avoir retiré le bouquet garni, en la liant avec un peu de beurre fin ; ajoutez le jus d'un citron et une pointe de poivre, versez sur les homards et servez brûlant.

ESCALOPES DE HOMARD

COMPOSITION :—

Beurre, sauce tomate et cognac.

PREPARATION :—

Prenez un homard assez grand, cuit au court-bouillon et refroidi, et rangez dans un plat à sauter bien beurré les chairs de la queue coupées en escalopes. Faites-leur vivement prendre couleur des deux côtés.

D'autre part, épluchez les pattes et pilez-les au mortier dans une sauce tomate, à laquelle vous aurez mélangé un bon morceau de beurre et une ou deux cuillerées de cognac. Cuisez et tournez ce mélange pendant quelques minutes sur un feu doux. Dressez les escalopes en couronne sur cette purée, que vous aurez relevée d'une pointe de poivre.

HOMARD A LA NEWBURG

COMPOSITION :—

Sherry ou madère, cognac, beurre, poivre, jaunes d'œufs, crème douce.

PREPARATION :—

Plongez un grand homard, tête la première, dans une casserole remplie d'eau bouillante. Laissez

bouillir pendant un quart d'heure, retirez-le et laissez-le refroidir. Dégagez la chair de la coquille et coupez-la en morceaux carrés. Mettez-les dans une casserole avec un quart de pinte de sherry ou de madère, une cuillerée à bouche de bon cognac et gros comme un œuf de beurre fin. Ajoutez un peu de poivre. Laissez bouillir pendant cinq minutes. Préparez dans un bol quatre jaunes d'œufs, un peu de beurre et une pinte de crème douce. Battez le tout et versez dans la casserole où les morceaux de homard et les ingrédients sont en pleine ébullition, mais ne laissez plus donner un seul bouillon quand la crème et les œufs sont ajoutés. Il faut opérer rapidement en retirant la casserole sur le côté du fourneau. Servez sur un plat très chaud.

HOMARD AU MARDI-GRAS

COMPOSITION :—

Vin blanc, oignon, poivre, thym, laurier, persil, sel, huile d'olives, fines herbes, champignons et chapelure.

PREPARATION :—

Prenez deux beaux homards que vous faites cuire au court-bouillon en les laissant cuire pendant quinze minutes à plein feu, dans une casserole où se trouvent en pleine ébullition une pinte d'eau, un grand verre de vin blanc, un oignon coupé en tranches, des grains de poivre, du thym, du laurier, du persil et du sel. Laissez refroidir dans la cuisson.

Hachez les chairs très finement, en y ajoutant deux cuillerées de très pure huile d'olives, quelques fines herbes et quelques champignons.

Conservez intacte la plus belle des deux carapaces. Beurrez-en l'intérieur, remplissez-la du hachis fait avec les chairs des homards, et comme vous en aurez de trop, étalez le restant sur le plat creux, mais peu profond, où vous aurez mis la carapace farcie, en don-

nant à ce reste de hachis la forme de la queue du homard. Recouvrez cette dernière partie de fine chapelure. Le plat doit pouvoir supporter l'action du feu. Passez le homard au four modéré pendant une demi-heure au plus. Pendant ce temps, mettez dans un mortier l'intérieur des deux homards, les œufs et des morceaux de carapace. Broyez et pilez le tout ensemble avec une bonne quantité de beurre frais. Passez au travers d'un fin tamis dans une casserole et faites fondre doucement, en tournant, jusqu'à ce que vous ayez une sauce bien liée que vous servez autour du homard.

HOMARD BOUILLI

COMPOSITION :—

Jaune d'œuf, vinaigre, oignon, persil, beurre, farine, poivre et sel.

PREPARATION :—

Faites une sauce avec le jaune d'un œuf bouilli dur, ajoutez une cuillerée de vinaigre, une cuillerée d'oignon et de persil hachés fin, une cuillerée à table de beurre, autant de farine, avec du poivre et du sel. Mélangez ensemble et mettez sur le feu dans une lèche-frite ; ajoutez un demiard d'eau bouillante, versez-y une boîte de homard et laissez cuire à la vapeur pendant dix minutes.





Oeufs et Omelettes

LA CUISSON DES OEUFS

Assurez-vous de la fraîcheur des oeufs avant de vous en servir : mettez-les dans de l'eau froide, et si ils vont au fond, c'est signe qu'ils sont frais. Quand un oeuf a été pondu depuis plus d'une semaine, il surnage. Si vous les faites bouillir, lavez-les et nettoyez-les ; cette opération est très essentielle, car, si ils sont sales, les saletés s'introduiront à l'intérieur par les pores de l'écaïlle durant la cuisson.

OEUFS BOUILLIS

PREPARATION :—

La meilleure manière pour faire bouillir les oeufs, c'est de les mettre dans une marmite ou autre vaisseau allant sur le feu, couvrez-les d'eau bouillante, et laissez le vaisseau sur un feu modéré pendant 6 à 8 minutes si vous voulez qu'ils soient bouillis mous ; 40 à 50 minutes si vous les désirez très durs.

OEUFS BATTUS

COMPOSITION :—

Oeufs, lait, sel, poivre et beurre.

PREPARATION :—

Prenez cinq oeufs, une demi-tasse de lait, du sel, du poivre et deux cuillerées à table de beurre. Bat-

tez les oeufs légèrement, ajoutez le lait, le poivre, le sel, et jetez dans une lèchefrite dans laquelle vous aurez fait frir le beurre. Faites cuire sur un feu ardent, et empêchez de prendre au fond. Quand les oeufs seront pris sans être durs, servez.

OEUFS POUCHES

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre et sel.

PREPARATION :—

Faites bouillir les oeufs dans une pinte d'eau et une cuillerée à table de sel ; ouvrez vos oeufs un par un dans une tasse, et mettez-les de nouveau dans l'eau bouillante, pas plus de deux ou trois à la fois. Autant que possible, faites-leur garder leur forme en tenant le blanc et le jaune ensemble. Aussitôt que les blancs seront fermes, placez les oeufs sur du pain grillé. Si vous le désirez, vous pourrez arroser votre pain grillé avec du lait chaud dans lequel vous aurez mélanger un peu de beurre.

OEUFS POUCHES SUR PAIN GRILLE

COMPOSITION :—

Pain grillé, beurre, lait, corn starch et sel.

PREPARATION :—

Mettez du lait dans une casserole, faites bouillir et jetez-y les oeufs. Préparez du pain grillé et beurré sur un plat. Quand les oeufs sont cuits, mettez-les sur le pain grillé ; épaissez le lait avec un peu de corn starch ; assaisonnez avec du sel et versez sur vos oeufs.

OEUFS FARCIS

COMPOSITION :—

Beurre, croûtes de pain, poivre et sel.

PREPARATION :—

Beurrez une lèchefrite, mettez-y un rang de croûtes de pain et cassez vos oeufs de manière à ce qu'ils ne se touchent pas l'un et l'autre. Couvrez-les avec un autre rang de croûtes de pain, ajoutez des petits morceaux de beurre, du poivre et du sel. Faites cuire cinq minutes dans un fourneau bien chaud.

OEUFS FRITS

PREPARATION :—

Servez-vous de lard, jambon ou gras de lard fumé (bacon). Faites chauffer le gras dans une lèchefrite, mettez-y les oeufs, faites cuire sur les deux côtés à feu très ardent.

OEUFS SUR CASSEROLE

COMPOSITION :—

Beurre, crème, oeufs, persil et croûtes de pain.

PREPARATION :—

Beurrez un plat, emplissez-le à moitié de crème épaisse, jetez-y quatre ou cinq oeufs à côté l'un de l'autre, mettez quelques grains de poivre sur chaque jaune, saupoudrez de persil et de croûtes de pain hachées fin, et ajoutez quelques morceaux de beurre ici et là. Mettez dans le fourneau et laissez brunir.

PATES AUX OEUFS

COMPOSITION :—

Oeufs, lait ou crème, persil, poivre, sel, épices, croûtes de pain et persil.

PREPARATION :—

Prenez les jaunes de six oeufs bouillis durs, écrasez-les, hachez les blancs ; mélangez avec de la croûte de pain ; faites tremper dans du lait et de la crème ;

ajoutez une cuillerée à table de persil haché, du poivre, du sel et autres épices au goût. Battez le tout jusqu'à ce qu'il forme une pâte. Mettez une quantité suffisante de ce mélange dans vos tartines ou pâtés, et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

ESCALOPES D'OEUFS

COMPOSITION :—

Jambon, croûtes de pain, poivre, sel, beurre, lait, oeufs.

PREPARATION :—

Prenez un morceau de jambon haché, de la croûte de pain râpée, et mélangez avec du poivre, du sel et du beurre fondu. Mouillez avec du lait pour faire une pâte molle. Remplissez votre moule à pâtés à moitié avec ce mélange ; cassez un oeuf sur chaque pâté, saupoudrez avec du poivre, du sel et de la croûte de pain râpée. Faites cuire huit minutes.

OEUFS A LA VAPEUR

PREPARATION :—

Beurrez un plat en ferblanc, cassez vos oeufs, placez votre plat au-dessus d'un chaudron rempli d'eau bouillante, et faites bouillir jusqu'à ce que les blancs soient cuits.

CROQUETTES AUX OEUFS

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, farine, lait et fines herbes.

PREPARATION :—

Prenez des oeufs bien frais et faites-les cuire durs pendant neuf ou dix minutes, puis trempez-les dans l'eau froide de manière à les peler plus aisément ; coupez-les en rondelles et hachez-les minutieusement, un oeuf à la fois, les coupant d'abord au couteau, puis

les écrasant menu à l'aide d'une fourchette. D'autre part, préparez une bonne sauce blanche avec du beurre, de la farine et du lait ; cette sauce doit être bien épaisse et préparée la veille, ou du moins quelques heures à l'avance. Vous pouvez ajouter aux oeufs quelques fines herbes hachées fin, mais elles ne sont nullement indispensables. Jetez les oeufs dans la sauce et amalgamez parfaitement le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer plusieurs heures.

OEUFS A LA DIABLE

PREPARATION :—

Faites bouillir des oeufs bien durs, enlevez l'écaille et coupez en deux. Prenez le jaune, mélangez-le avec de la moutarde, du sel, du poivre, un peu de persil et du vinaigre. Remettez dans le blanc.

OEUFS AU JAMBON

PREPARATION :—

Faites sauter des tranches minces de jambon avec un morceau de beurre ; lorsqu'elles sont à peu près cuites, cassez vos oeufs par dessus ; achevez la cuisson et servez.

OEUFS A LA CREME

PREPARATION :—

Faites bouillir de la bonne crème jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié, salez peu, cassez dedans vos oeufs ; retirez aussitôt que le blanc est suffisamment pris et servez chaud.

OEUFS A LA PROVENCALE

COMPOSITION :—

Gousses d'ail, anchois, huile, sel, poivre, vinaigre et oeufs.

PRÉPARATION :—

Faites cuire à l'eau bouillante, cinq ou six minutes, une demi-douzaine de gousses d'ail ; pilez-les avec deux anchois, ajoutez : huile, sel, poivre, pointe de vinaigre ; servez-vous de cette sauce pour des oeufs sur le plat ou employez-la telle avec des oeufs durs coupés en quartiers.

OEUFS AU BEURRE NOIR

PRÉPARATION :—

Après avoir cassé vos oeufs sur un plat, et avec la précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre dans une poêle, l'écumerez, le tirez au clair, et l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos oeufs, puis vous le ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge ; employez la pelle rouge comme pour les oeufs au miroir. Cela fait, vous dresserez vos oeufs ; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

OEUFS BROUILLES

COMPOSITION :—

Oeufs, sel, poivre, muscade, crème ou consommé et beurre.

PRÉPARATION :—

Cassez des oeufs, passez-les au tamis, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade ; ajoutez-y une cuillerée de crème ou de consommé ; placez-les sur un fourneau bien doux, remuez-les avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils épaississent ; ensuite retirez-les, ajoutez-y un bon morceau de beurre ; dès qu'il sera fondu et bien mêlé avec vos oeufs, vous les dresserez sur un plat.

OEUFS BROUILLES AUX ASPERGES

PREPARATION :—

Brouillez vos oeufs comme les précédents. Vous jeterez dedans des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Mêlez et faites cuire le tout ensemble, dressez-les, et bordez le plat avec d'autres pointes d'asperges.

OEUFS BROUILLES AUX LEGUMES

PREPARATION :—

Vous procéderez pour ceux-ci comme il est précédemment expliqué pour les oeufs brouillés aux pointes d'asperges, en observant que vos légumes soient cuits ou presque cuits, selon leur dureté naturelle, parcequ'ils n'auraient pas le temps de cuire entièrement avec les oeufs.

OEUFS BROUILLES AU JAMBON

PREPARATION :—

Jetez dans les oeufs que vous devez brouiller suffisamment de jambon coupé en petits dés ; finissez ce ragoût comme les oeufs brouillés aux pointes d'asperges, et servez-les entourés de croûtons.

OEUFS AU MIROIR

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, sel, poivre, crème et muscade.

PREPARATION :—

Prenez un plat qui puisse supporter le feu ; étendez du beurre dans le fond et assaisonnez d'un peu de sel ; cassez avec précaution vos oeufs et versez-les un à un sur ce lit de beurre ; arrosez-les ensuite avec un peu de crème ; semez par-ci par-là quelques petits morceaux de beurre ; saupoudrez le tout de sel, poivre, muscade ; mettez votre plat sur de la

ceudre chaude et passez une pelle rouge sur la surface de vos oeufs pour les faire prendre. Il faut que les jaunes restent mous.

OEUFS AUX SAUCISSES

PREPARATION :—

Prenez un plat qui puisse supporter le feu, mettez-y du beurre et, quand il est chaud, des petites saucisses que vous piquerez avec une fourchette pour que la peau ne se crève pas. Il faut que ces petites saucisses soient bien dorées de toutes parts. Rangez-les autour du plat, cassez les oeufs au milieu, salez-les très peu et faites-les prendre un instant au four.

OEUFS EN COCOTTES

COMPOSITION :—

Beurre, sel, poivre, blanc d'oeuf, langue de boeuf, saumon fumé.

PREPARATION :—

Mettez fondre une noisette de beurre dans chaque petite cocotte de terre munie d'un manche et pouvant contenir un seul oeuf. Cassez l'oeuf entier sur le beurre bien chaud, faites cuire au four modéré pendant quatre à cinq minutes, ajoutez du sel et du poivre. Saupoudrez très légèrement le blanc de l'oeuf de jambon, de langue de boeuf à l'écarlate ou de saumon fumé haché très fin, et servez dans la cocotte.

OEUFS EN SURPRISE

COMPOSITION :—

Oeufs, mayonnaise, gélatine et persil frisé.

PRÉPARATION :—

Cuisez des oeufs durs, écaillez-les, coupez-en une des extrémités de façon à pouvoir enlever le jaune avec la pointe d'un fin couteau sans endommager le blanc, remplacez le jaune par une mayonnaise très épaisse, remettez le petit chapeau, collez-le avec un peu de gélatine. Posez l'oeuf debout sur ce côté, en enlevant un tout petit morceau de sa forme arrondie. Garnissez le plat des jaunes d'oeufs finement hachés et de persil frisé.

OEUFS GRATINES AUX ANCHOIS

COMPOSITION :—

Beurre, échalote, champignons, persil, anchois, mie de pain, sel, poivre, mignonnette, muscade et jaunes d'oeufs.

PRÉPARATION :—

Mettez dans une casserole du beurre frais, une échalote hachée, trois champignons lavés et hachés, une cuillerée à dessert de persil haché, faites cuire pendant dix minutes. Ajoutez trois anchois dont vous enlevez les arêtes et que vous passez au tamis, de la mie de pain rassis, du sel et du poivre mignonnette, un peu de muscade, faites le mélange avec deux jaunes d'oeufs crus. Étalez cette farce au fond d'un plat creux, peu profond, supportant l'action du feu, faites-la gratiner légèrement en passant le plat au four pendant cinq minutes, cassez sur le gratin six ou huit oeufs ; saupoudrez de sel et de poivre mignonnette, passez au four jusqu'à ce que les oeufs soient légèrement pris.

OEUFS AUX ASPERGES

COMPOSITION :—

Beurre, farine, asperges, lait, oeufs, poivre, sel, fines herbes, crème, persil et croûtons.

PRÉPARATION :—

Faites fondre un peu de beurre, mettez-y une belle pincée de farine et ajoutez des asperges coupées en morceaux. Mouillez au moyen de quelques cuillerées de lait, et laissez mitonner sans bouillir sur le côté du fourneau.

D'autre part, cassez et débattez vivement six oeufs dans une terrine, ajoutez-y un petit verre de bon lait, du poivre, du sel, et une petite cuillerée de fines herbes hachées. Versez-les dans la poêle, où vous aurez fait fondre du beurre, et remuez constamment avec la fourchette jusqu'à ce que les oeufs soient suffisamment pris. Joignez-les aux asperges, mélangez bien et laissez mijoter pendant quelques minutes.

Au moment de servir, vous ajouterez deux ou trois cuillerées de grosse crème, un petit morceau de beurre et un peu de persil haché. Versez sur un plat bien chauffé, et garnissez de petits croûtons frits au beurre. C'est un excellent moyen d'utiliser un reste d'asperges de la veille.

OEUFS A LA CANADIENNE

PRÉPARATION :—

Faites durcir des oeufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, mettez-les dans un peu de lait chaud, avec poivre, sel et beurre ; jetez-y en les retirant deux jaunes battus avec de la crème, les brassant comme la sauce blanche.

OEUFS AU LAIT

COMPOSITION :—

Oeufs, sucre, amandes amères et lait.

PRÉPARATION :—

Battez six oeufs, avec du sucre à votre goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-la sur vos oeufs doucement, en les bras-

sant, mettez ensuite votre plat à petit feu ou que votre plat ou vos tasses soient dans l'eau chaude, et sitôt qu'ils sont pris, retirez-les.

OEUFS A LA NEIGE

COMPOSITION :—

Oeufs, sucre en poudre, fleur d'oranger et lait.

PREPARATION :—

Cassez vos oeufs ; séparez les blancs des jaunes ; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent bien ; jetez-y du sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger ; faites bouillir dans une casserole une quantité suffisante de lait avec du sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand votre lait bouillera, faites-y pocher vos blancs par cuillerées ; retirez-les de même un à un, et faites-les égoutter sur un tamis ; ensuite ôtez la moitié du lait ; délayez les jaunes et mettez-les dans ce lait ; remuez avec une cuillère et ôtez-les du feu dès qu'ils sont liés ; dressez vos oeufs sur le plat, et versez votre sauce dessus en la passant au tamis.

On emploie ordinairement douze oeufs et une demi-livre de sucre par pinte de lait.

OEUFS POCHEs AU JUS

PREPARATION :—

Faites bouillir de l'eau légèrement salée et vinaigre ; cassez des oeufs avec précaution et versez-les doucement et successivement dans l'eau bouillante. Au bout de quelques instants le blanc sera pris et on en enveloppera le jaune qui demeurera mou. Les oeufs étant ainsi pochés, ôtez-les de l'eau avec une cuillère percée ; dressez-les sur du jus bien corsé, et mettez sur chacun un peu de poivre.

OEUFS A LA POLONAISE

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, sel, poivre, muscade, jaunes d'oeufs et estragon.

PREPARATION :—

Faites durcir six oeufs, épluchez-les, coupez-les en deux ; enlevez les jaunes et mettez-les dans une terrine pour les broyer avec un peu de beurre, du sel, du poivre et une petite pincée de muscade. Ajoutez deux jaunes d'oeufs crus, quelques feuilles d'estrragon hachées, travaillez bien le tout et finissez en y incorporant deux blancs fouettés.

Prenez un plat supportant l'action du feu ; garnissez le fond d'une couche de farce ; remplissez les blancs évidés avec le restant de la farce, et posez-les sur le plat ; beurrez-les ensuite avec un pinceau trempé dans du beurre fondu et faites prendre couleur au four modéré pendant quinze minutes.

OEUFS DURS AU CURRY

PREPARATION :—

Faites cuire des oeufs dans l'eau très bouillante pendant neuf minutes ; pas davantage, pour que le blanc ne devienne ni jaunâtre, ni coriace. Mettez-les refroidir dans une eau bien fraîche et écaillez-les.

D'autre part, préparez une bonne sauce à la crème. La sauce étant prête et conservée au bain-marie en la remuant de temps en temps, versez sans cesser de tourner et très lentement, une cuillerée à thé de bonne poudre de curry. Ajoutez une petite cuillerée de persil haché, une crevette hachée, du sel et du poivre. Remettez-la au bain-marie, tandis que vous préparez les oeufs que vous coupez simplement dans le sens de la longueur ; placez-les dans un plat un peu profond et recouvrez-les de sauce. Posez un couvercle

sur le plat et remettez-les pendant dix minutes au bain-marie, jusqu'à ce que les oeufs soient bien chauds.

OEUFS BROUILLES A LA CREOLE

COMPOSITION :—

Oeufs, oignons, beurre, poudre de curry, crème douce, pain grillé et riz bouilli.

PREPARATION :—

Faites dorer assez brun un oignon finement coupé dans un peu de beurre. Versez-y une petite cuillerée de poudre de curry. Remuez et mettez de côté. Cassez six oeufs dans un bol, battez fortement. Ajoutez quatre cuillerées à bouche de crème douce, mettez du beurre dans une casserole, faites fondre, versez-y les oeufs et la crème, et ensuite l'oignon et le curry. Remuez en grattant le fond d'une assez grande poêle où vous avez versé le mélange dans un peu de beurre fondu. Retirez du feu avant que les oeufs ne durcissent et continuez à remuer pendant quelques instants. Servez très chaud sur des rondelles de pain rôti un peu mou. Du riz bouilli à l'indienne doit être servi en même temps autour des rondelles.

OEUFS A L'ALLEMANDE

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un verre de lait, du beurre, du sel et du poivre. Laissez cuire pendant quelques minutes, placez-y les oeufs durs coupés en rondelles, saupoudrez de persil haché et servez très chaud.

OEUFS A L'ITALIENNE

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, oignon, farine, thym, laurier, champignons, madère, glace de viande ou jus, croûtons et assaisonnement.

PREPARATION :—

Faites cuire des oeufs durs pendant neuf à dix minutes. D'autre part, faites fondre du beurre dans une petite casserole et ajoutez-y un oignon haché, un peu de farine, de thym et de laurier, quelques champignons hachés, un verre de madère et un morceau de glace de viande ou un peu de jus. Assaisonnez et laissez cuire pendant cinq minutes sur le côté du fourneau. Coupez les oeufs en deux dans le sens de la longueur, disposez-les sur un plat chaud et recouvrez-les de sauce. Garnissez le plat de croûtons frits bien dorés et découpés en losanges ou à l'emporte-pièce.

OEUFS EN FILETS

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, oignons, champignons, gousse d'ail, poivre, bouillon, vin blanc, sel et poivre.

PREPARATION :—

Passez sur le feu, dans du beurre, des oignons, des champignons et une petite gousse d'ail coupés en filets. Quand les oignons commencent à se colorer, ajoutez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc, assaisonnez de sel et de poivre, faites bouillir pendant une demi-heure et réduire à consistance d'une sauce, mettez y des oeufs dont les blancs sont taillés en filets et les jaunes entiers. Faites chauffer un moment et servez.

OEUFS A LA MARSEILLAISE

COMPOSITION :—

Beurre, oignons, champignons, vin blanc, fécule, sel, poivre, oeufs et jus de citron.

PREPARATION :—

Faites roussir dans du beurre quantité égale d'oignons et de champignons coupés en tranches très minces ; mouillez avec du vin blanc, laissez donner quelques bouillons et liez avec de la fécule jusqu'à consistance de sauce épaisse ; assaisonnez de sel et poivre. Jetez ensuite dans la casserole des oeufs que vous aurez fait cuire durs et dont vous coupez les blancs en filets, laissez les jaunes entiers, tournez doucement les oeufs dans la sauce et terminez par une ou deux cuillerées de vin madère, que l'on peut remplacer par du jus de citron.

OEUFS A L'ANDALOUSE

COMPOSITION :—

Piments doux, civette, sauce tomate, pain grillé ou frit et oeufs.

PREPARATION :—

Prenez deux piments doux que vous pelez et hachez finement ; incorporez-les ainsi qu'une petite cuillerée de civette hachée, à une pinte de sauce tomate. Laissez la sauce bouillir à plein feu pendant dix minutes. Remuez avec la cuillère afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. D'autre part, préparez six rondelles de pain rassis, grillé ou frit. Posez un oeuf poché sur chaque rondelle et servez immédiatement.

OEUFS MOLLETS

PREPARATION :—

Mettez de l'eau dans un vase ; faites-la bouillir ;

mettez dedans la quantité d'oeufs que vous jugerez à propos ; cuisez-les cinq minutes et retirez-les promptement dans l'eau fraîche : le blanc sera cuit et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas la briser ; vous les servirez entiers, soit avec la cauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes ou de riz.

OMELETTE NATURE

COMPOSITION :—

Oeufs, lait, sel, poivre et beurre.

PREPARATION :—

Cassez des oeufs dans une terrine ; ajoutez une cuillerée de lait, sel et poivre. Mélangez bien le tout. Faites fondre à feu doux un gros morceau de beurre, versez-y les oeufs. Laissez prendre un peu ; remuez, laissez prendre de nouveau, remuez encore, et ainsi de suite jusqu'à ce que les oeufs soient pris en partie, mais que le milieu soit encore liquide. Ne touchez plus l'omelette, diminuez le feu pour qu'elle prenne couleur ; servez-la avec adresse et repliez-en deux. On peut servir cette omelette sur une sauce tomate.

OMELETTE AU PAIN

PREPARATION :—

Faites tremper de la mie de pain dans du lait avec sel, poivre, muscade ; mélangez à vos oeufs battus comme il est dit pour l'omelette nature ; terminez de même. On la fait aussi avec de petits croûtons passés au beurre ou revenus dans le jus de viande ; fromage râpé à volonté.

OMELETTE AUX FINES HERBES

PREPARATION :—

Comme la précédente et en y ajoutant des fines herbes hachées très fin.

OMELETTE TRICOLEURE

COMPOSITION :—

Vert d'épinard et purée de tomates.

PREPARATION :—

Battez et assaisonnez trois petites omelettes séparément ; mêlez à l'une du vert d'épinard ; à l'autre, de la purée de tomates, la troisième reste nature. Faites cuire à la poêle, chacune à son tour, comme l'omelette nature ; servez sans les plier en deux et en les échelonnant l'une sur l'autre. On peut même avoir quatre couleurs, en battant et faisant cuire séparément les blanches et les jaunes.

OMELETTE AUX OIGNONS

COMPOSITION :—

Rognon de veau, beurre, ciboule, persil, oeufs, sel, poivre et farine.

PREPARATION :—

Prenez un rognon de veau et débarrassez-le de toute sa graisse ; mettez-le dans l'eau fraîche pendant quelques heures. Faites chauffer un bon morceau de beurre et placez-y le rognon ; faites-le sauter vivement jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Retirez-le, hachez-en à peu près le tiers et passez au tamis. Ajoutez à cette purée une cuillerée à café de ciboule et autant de persil haché. Cassez six oeufs, dans un bol et battez-les fortement avec une fourchette ; assaisonnez-les de sel et de poivre et ajoutez-y la partie hachée du rognon. Amalgamez bien les oeufs et la

purée, faites chauffer du beurre dans la poêle, versez-y les oeufs et faites cuire l'omelette à plein feu.

Pendant ce temps, coupez en dés le restant du rognon ; dans le beurre qui a servi à la cuisson, délayez une ou deux cuillerées de farine, que vous laisserez blondir ; mouillez avec quelques cuillerées de bouillon ou d'eau, et faites-y revenir, pendant un moment, les morceaux de rognon.

L'omelette cuite, glissez-la sur un plat rond et fortement chauffé, arrangez sur la moitié les petits morceaux de rognon, et repliez ; laissez épaissir la sauce et versez-la sur l'omelette ordinaire, que vous aurez saupoudrée de persil et de ciboule finement haché.

OMELETTE AUX SARDINES

COMPOSITION :—

Sardines, omelette avec oeufs, lait, farine et beurre.

PRÉPARATION :—

Pelez les sardines, mettez-les dans une petite casserole sur le côté du fourneau en les divisant, selon leur grandeur, en quatre ou six morceaux. Chauffez-les très prudemment afin qu'elles ne brûlent pas.

D'autre part, faites une simple omelette aux oeufs. Vous pouvez ajouter aux jaunes, avant de les mélanger aux blancs battus en neige, une demi-pinte de lait pour six oeufs, une cuillerée de farine et une cuillerée de beurre fondu, mais l'omelette, quoique très onctueuse, en est naturellement alourdie. Lorsqu'elle est cuite, placez les sardines sur une moitié, repliez-la et servez rapidement.

OMELETTE A LA CELESTINE

PRÉPARATION :—

Battez bien les oeufs, et avant qu'ils soient dans la poêle, où vous avez déjà fait fondre du beurre sans qu'il brunisse, mettez-y de petits morceaux de beurre

frais. Le beurre de la poêle doit être bien chaud. Cette omelette est très légère.

OMELETTE AUX HARENGS

PREPARATION :—

Fendez deux harengs par le dos, enlevez la peau, séparez la chair de l'arête principale, coupez-la en petits morceaux que vous passez au beurre dans la poêle. Ajoutez vos oeufs et procédez comme pour l'omelette au naturel.

OMELETTE AU LARD

PREPARATION :—

Coupez en dés du petit lard dessalé dont vous aurez ôté la couenne, faites-le roussir dans la poêle avec un peu de beurre, et versez dessus des oeufs bien battus et légèrement assaisonnés. Achevez et dressez cette omelette comme celle au naturel.

OMELETTE AUX HUITRES

PREPARATION :—

Passez les huitres dans une eau bouillante pour les faire ouvrir, retirez-les aussitôt de leurs coquilles et sautez-les dans la poêle avec du beurre ; lorsqu'elles sont cuites, enlevez toute l'eau qui pourrait être demeurée, rajoutez du beurre ; lorsqu'il est chaud, versez dessus vos oeufs battus et assaisonnez comme il est dit pour l'omelette nature ; terminez de même.

OMELETTE AUX OIGNONS

PREPARATION :—

Coupez fin quelques oignons, faites-les revenir dans le beurre ; lorsqu'ils commencent à se dorer, versez dessus vos oeufs battus et assaisonnez comme il est dit pour l'omelette nature ; l'emploi de gruyère ou

parmesan râpé est toujours indiqué pour l'omelette aux oignons.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

PREPARATION :—

Hachez ou émincez des champignons ; battez-les avec vos oeufs comme le rognon de veau, ou autrement préparez-les comme il est indiqué pour ce même rognon, et employez-les de la même manière. On peut employer aussi, et toujours de la même manière, les morilles et mousserons.

OMELETTE A L'ESPAGNOLE

COMPOSITION :—

Lard anglais (bacon), champignons, oignons, gousse d'ail, oeufs, poivre, sel, farine, lait, beurre et sauce tomate.

PREPARATION :—

Faites frire un quart de livre de lard anglais coupé finement, et faites-lui prendre une couleur brun doré ; ajoutez-y une tomate moyenne, cinq champignons coupés assez gros, et un petit oignon, ou une demi-gousse d'ail très finement hachée. Remuez sur le feu pendant quinze minutes. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battez bien les jaunes, ajoutez-y du poivre, du sel, une demi-cuillerée de lait. Incorporez enfin les blancs, battus en neige dure. Faites fondre un gros morceau de beurre dans la poêle. Quand il est très chaud, versez-y les oeufs, détachez bien le fond avec un couteau. Un peu avant l'achèvement de la cuisson, mettez-y la sauce tomate. Repliez l'omelette et servez immédiatement sur un plat bien chauffé.

OMELETTE SOUFFLEE

COMPOSITION :—

Oeufs, sucre en poudre, citron et beurre.

PRÉPARATION :—

Cassez des oeufs, vous séparerez les blancs et les jaunes ; saupoudrez ceux-ci de sucre en poudre, et jetez dedans du zeste de citron haché bien fin ; mêlez le tout ensemble ; ensuite fouettez vos blancs d'oeufs et versez-les dans les jaunes ; mêlez-les de votre mieux ; mettez suffisante quantité de beurre dans une poêle ; placez-la sur un feu peu ardent. Dès que le beurre sera fondu, vous y verserez les oeufs. Remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus ; quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, dressez-la en chausson sur un plat beurré que vous poserez sur un lit de cendres rouges. Jetez du sucre en poudre sur l'omelette ; mettez-la sous le four de campagne bien chargé de feu. Ayez soin de la servir de belle couleur.

OMELETTE AU SUCRE

PRÉPARATION :—

Battez des oeufs comme ci-dessus, mêlez de quelques zestes de citron, sucrez et mettez dans la poêle ; servez-la ensuite sur un plat que vous aurez garni de sucre râpé, couvrez votre omelette de sucre râpé, passez la pelle rouge et servez.

OMELETTE AUX CONFITURES

PRÉPARATION :—

Faites cuire comme il est dit à l'omelette au sucre ; seulement vous ajouterez, avant de battre vos oeufs, une quantité suffisante de confitures ; terminez de même.



❖

L EST essentiel d'apporter un soin tout particulier à l'entretien de la salle à manger, afin qu'elle soit toujours d'une propreté irréprochable.

La salle à manger doit être nettoyée et mise en ordre plusieurs heures avant le repas, et surtout quand c'est pour un diner d'invités, il faut que tout soit d'une blancheur immaculée et d'un net à supporter l'inspection de l'oeil le plus exigeant.

En hiver, elle doit être chauffée longtemps à l'avance, et en été elle doit être tenue aussi fraîche que possible.

Mesdames, suivez ces conseils, et l'on dira que vous êtes de bonnes et intelligentes ménagères.

❖



Salades et Hors-d'oeuvres

SAUCE A SALADE

COMPOSITION :—

Jaune d'oeuf, huile d'olives, jus de citron, oeufs, céleri ou persil.

PREPARATION :—

Prenez le jaune d'un œuf, ajoutez graduellement une cuillerée à table d'huile d'olives. Brassez d'abord tranquillement en augmentant de vitesse. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Cette sauce devra être épaisse si elle est préparée convenablement ; mettez votre salade dans un bol ou un plat à salade, arrosez soigneusement avec la sauce, garnissez autour avec des oeufs cuits durs, des têtes de céleri ou du persil. Vous aurez une salade suffisante pour dix personnes.

SAUCE MAYONNAISE

COMPOSITION :—

Jaunes d'oeufs et oeufs bouillis, huile, sel, poivre, moutarde, vinaigre et crème.

PREPARATION :—

Mettez les jaunes de quatre oeufs frais crus avec deux oeufs bouillis durs dans un bol à froid, brassez et mettez l'huile tranquillement, goutte à goutte ; quand l'huile deviendra comme une gelée, ajoutez

une cuillerée à thé de sel, autant de poivre et de moutarde ; ajoutez le tout graduellement. On doit épaisir la mayonnaise avec de la crème. Gardez au froid dans un bol séparé, et ne mélangez avec la salade qu'au moment de servir.

AUTRE SAUCE A SALADE

COMPOSITION :—

Oeufs, poivre, sel, moutarde, beurre, crème ou lait et vinaigre.

PREPARATION :—

Prenez deux oeufs, une cuillerée à thé de poivre, une petite cuillerée à thé de sel, une grande cuillerée à thé de moutarde, deux cuillerées à thé de beurre fondu, deux cuillerées à table de crème ou lait, ou un peu plus si c'est nécessaire ; une petite tasse de vinaigre. Mettez sur le feu et faites cuire en crème. Brassez continuellement. C'est une excellente sauce pour la salade aux choux ou au poulet.

SAUCE POUR SALADE BOUILLI

COMPOSITION :—

Oeufs, sucre brun, moutarde, sel, poivre, crème et vinaigre.

PREPARATION :—

Prenez deux œufs bien battus, une demi-cuillerée à thé de moutarde, la même quantité de sel, un peu moins de poivre, quatre cuillerées à table de crème et deux cuillerées à table de vinaigre. Mettez dans une lèchefrite et faites bouillir ; si la sauce devient trop épaisse en refroidissant, ajoutez-y un peu plus de lait ou de crème.

SALADE AUX CHOUX

COMPOSITION :—

Choux, sucre, moutarde, beurre, vinaigre, oeufs et lait.

PREPARATION :—

Prenez trois cuillerées à table de sucre, une cuillerée à thé de moutarde, deux-tiers de tasse de vinaigre, un petit morceau de beurre, et faites bouillir ensemble ; ajoutez un oeuf battu avec une tasse de lait ; faites bouillir quelques minutes et versez sur les choux.

AUTRE SALADE AUX CHOUX

COMPOSITION :—

Choux, vinaigre, sucre, sel, poivre, beurre et oeuf.

PREPARATION :—

Pour une pinte de choux hachés, faites la préparation suivante : faites bouillir ensemble une demi-tasse de vinaigre, deux cuillerées à table de sucre, une demi-cuillerée à thé de sel, la même quantité de poivre. Défaites un quart de tasse de beurre, que vous mélangez avec une cuillerée à thé de poivre ; ajoutez une demi-tasse de vinaigre bouillant ; faites bouillir cinq minutes, alors, mettez un oeuf bien battu. Versez chaud sur les choux.

SALADE AUX PATATES

COMPOSITION :—

Patates, amandes ou noix, oignon, oeufs, moutarde, poivre, vinaigre, sucre, sel, crème, concombre et marinades.

PREPARATION :—

Prenez huit ou dix patates bouillies, tranchez-les bien mince, une tasse d'amandes ou noix écalées,

tranchez ou râpez un morceau d'oignon bien fin. Faites une sauce à salade avec trois oeufs bien battus, de la moutarde, du poivre, du vinaigre, du sucre et du sel au goût ; mettez dans l'eau bouillante et ajoutez une crème riche ; mettez un rang de patates, un peu d'oignon, un peu de sauce et des noix jusqu'à ce que le plat soit plein. Garnissez avec du concombre, des marinades ou des noix seulement. Mettez sur la glace dans un endroit très frais jusqu'au moment de servir.

SALADE AU POULET

COMPOSITION :—

Oeufs, beurre, sucre, moutarde, sel, poivre blanc, vinaigre, crème, poulet bouilli et céleri.

PREPARATION :—

Battez légèrement six oeufs, douze cuillerées à table de beurre défait, trois cuillerées à table de sucre, deux cuillerées à table de moutarde, trois cuillerées à sel de sel, une cuillerée à sel de poivre blanc. Mélangez bien ensemble, puis ajoutez douze cuillerées à table de vinaigre bouillant ; mettez dans un bol, brassez pour épaissir et laissez refroidir. Avant d'étendre sur la salade, ajoutez une tasse de crème douce. Faites bouillir le poulet bien tendre, enlevez la peau et les os, coupez la viande par petits morceaux, lavez le céleri, et assèchez-le avec un linge à peu près une demi-heure avant de servir la salade. Coupez le céleri en petits morceaux, mélangez avec le poulet, et ajoutez votre sauce. Employez deux fois plus de céleri que de poulet.

SALADE AU POULET ROTI

COMPOSITION :—

Poulet rôti, céleri, betterave, moutarde, huile d'o-

lives, vinaigre, poivre blanc, sel, poivre rouge, oeufs, et jaunes d'oeufs.

PREPARATION :—

Prenez deux poulets rôtis, hachés avec le couteau, du céleri et de la betterave par petits morceaux carrés ; liez avec un peu de moutarde délayée avec de l'huile d'olives et quelques gouttes de vinaigre. Ajoutez du poivre blanc, du sel et du poivre rouge, trois ou quatre oeufs bouillis, tranchés ou émiettés pour couvrir la salade. Faites ensuite une crème avec trois ou quatre jaunes d'oeufs, de la moutarde, de l'huile d'olives, quelques gouttes de vinaigre ; couvrez-en la salade et placez un bouquet de céleri au milieu.

SALADE FRANCAISE

COMPOSITION :—

Poulet, beurre, farine, lait, jaunes d'oeufs, moutarde, vinaigre, poivre et sel.

PREPARATION :—

Hachez le poulet ; faites fondre un quart de livre de beurre, un quart de livre de farine que vous mêlez au beurre, une chopine de lait, deux jaunes d'oeufs, ajoutez moutarde, vinaigre, poivre et sel.

SALADE CANADIENNE

COMPOSITION :—

Jaunes d'oeufs, huile d'olives, vinaigre, jus de citron, sucre, moutarde, poivre, sel et céleri.

PREPARATION :—

Battez deux jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient très clair ; ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile d'olives, deux cuillerées de vinaigre ou de jus de citron, une petite cuillerée à thé de sucre, de la moutarde, du poivre et du sel au goût. Hachez du céleri

bien fin, mettez dans le saladier des rangs de céleri et des rangs de tranches d'oeufs durs ; mettez la première préparation et garnissez avec les feuilles tendres du céleri. Servez immédiatement.

SALADE ITALIENNE

COMPOSITION :—

Poulet ou veau, poivre, sel, céleri, bouillon, jaunes d'oeufs, huile d'olives, moutarde, vinaigre, cornichons et betterave.

PREPARATION :—

Hachez fin, poulet ou veau ; assaisonnez de poivre et sel à votre goût ; ajoutez du céleri haché bien fin, et quelques cuillerées de bouillon ; prenez trois jaunes d'oeufs, une cuillerée à soupe d'huile d'olives, une cuillerée à dessert de moutarde, deux cuillerées de vinaigre ; brassez quelques minutes et mettez cette sauce sur la viande, que vous avez dû préparer dans un plat. Ornez le plat avec des oeufs cuits durs que vous coupez par pointes, et auxquels vous ajoutez quelques morceaux de cornichons et de la betterave.

SALADE ESPAGNOLE

COMPOSITION :—

6 tomates, 1 oignon, 3 têtes de persil, 1 cuillerée à thé de corn starch et 3 oeufs.

PREPARATION :—

Epluchez six tomates, que vous mettez dans une casserole avec un oignon et trois têtes de persil hachées ; ajoutez un morceau de beurre, du poivre et du sel au goût, et faites bouillir vingt minutes. Faites dissoudre une cuillerée à thé de corn starch dans un peu de lait, et ajoutez en brassant. Faites cuire deux minutes, enlevez du feu, ajoutez trois oeufs légèrement battus, mettez un peu de sel, et servez sur du pain grillé. Ce plat est délicieux.

SALADE AUX BETTERAVES

COMPOSITION :

Betteraves, céleri, choux, sucre, sel, poivre noir, poivre rouge, raifort (horse radish) et vinaigre.

PREPARATION :—

Prenez une pinte de betteraves bouillies, une chopine de céleri, une chopine de choux crus, le tout haché fin, deux tasses de sucre, une cuillerée à table de sel, une cuillerée à table de poivre noir, un quart de cuillerée à thé de poivre rouge, une tasse de raifort râpé ; arrosez avec du vinaigre froid et couvrez soigneusement.

SALADE AU SAUMON

COMPOSITION :—

Saumon, chou, petits concombres marinés, oeufs bouillis, vinaigre, poivre, sel et moutarde.

PREPARATION :—

Coupez le contenu d'une canistre de saumon en petits morceaux, hachez bien fin une tête de chou, une douzaine de petits concombres marinés et deux oeufs bouillis durs. Mélangez le tout ; faites bouillir une chopine de vinaigre, assaisonnée avec du poivre, du sel, de la moutarde, et versez sur votre salade.

SALADE AU HOMARD

COMPOSITION :—

Homard, laitue, oeufs, beurre, moutarde, poivre, sel, sucre et vinaigre.

PREPARATION :—

Prenez deux homards et quatre têtes de laitue. Hachez le homard bien fin ainsi que la laitue, et mettez par rangs dans un saladier. Faites bouillir les oeufs, écrasez les jaunes, ajoutez trois cuillerées à

table de beurre, une cuillerée à thé de moutarde, un peu de poivre et sel, deux cuillerées à table de sucre et deux tasses de vinaigre. Faites chauffer, et versez sur votre salade en servant.

SALADE AU CELERI

COMPOSITION :—

2 têtes de céleri, 4 oeufs, 1 tasse de vinaigre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de moutarde, 3 cuillerées à table de sucre, 2 jaunes d'oeufs, 1 cuillerée à thé de corn starch, $\frac{1}{2}$ tasse de crème.

PREPARATION :—

Prenez deux têtes de céleri, quatre oeufs bouillis durs, que vous hachez bien fin, couvrez avec la sauce qui se compose comme suit : une tasse de vinaigre, une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de moutarde, trois cuillerées à table de sucre, deux jaunes d'oeufs, une cuillerée à thé de corn starch et un petit morceau de beurre. Quand le tout sera refroidi, ajoutez une demi-tasse de crème.

SALADE PREPAREE

COMPOSITION :—

Lait, vinaigre, oeufs, sucre, huile d'olives, beurre, sel et moutarde.

PREPARATION :—

Une tasse de lait, une de vinaigre, trois oeufs, une cuillerée à soupe de sucre, et une d'huile d'olives ou de beurre, une demi-cuillerée à soupe de sel, une cuillerée à soupe de moutarde. Remuez ensemble l'huile, le sel et la moutarde dans un plat, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé, ajoutez alors les oeufs bien battus, brassez tout ensemble comme il faut, et ajoutez le vinaigre, puis enfin le lait. Mettez dans une marmite à farine et laissez bouillir à l'épaisseur d'une custard.

SALADE DE HARENGS FUMES

COMPOSITION :—

Harengs, oignon, persil, huile d'olives, vinaigre ou jus de citron et œufs.

PREPARATION :—

Prenez quatre ou six harengs fumés, enlevez-en la peau, retirez l'arête, coupez la chair en languettes, et disposez-les sur un plat ovale, saupoudrez-les d'oignon, de persil très finement hachés, versez sur le tout deux cuillerées à bouche de fine huile d'olives et quelques gouttes de vinaigre ou le jus d'un demi-citron, garnissez d'œufs durs, coupés en rondelles. Servez en hors-d'œuvre.

SALADE A L'AMERICAINE

COMPOSITION :—

Patates, persil, estragon, cresson de fontaine, oignons blancs, échalotes, céleri, jaunes d'œufs, huile d'olives, vinaigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Faites bouillir des patates et passez-les au tamis comme pour en faire une purée. Hachez ensemble, et le plus finement possible, du persil, de l'estragon, du cresson de fontaine, des petits oignons blancs, des échalotes et un céleri. Il faut que le mélange ait une couleur verdâtre. Mettez ensuite un jaune d'œuf pour quatre ou cinq patates, ajoutez de l'huile d'olives, du vinaigre, du sel et du poivre.

SALADE AUX FRUITS

COMPOSITION :—

Oranges, bananes, ananas, sucre granulé, noix de coco et vin sherry.

PREPARATION :—

Tranchez bien mince six oranges, six bananes et un petit ananas. Mettez par rangs dans un plat en verre, saupoudrez d'un peu de sucre granulé et de noix de coco. Arrosez avec un demi-verre de vin sherry.

SALADE AUX CREVETTES

COMPOSITION :—

Laitue, crevettes, céleri, sel, vinaigre, moutarde, sucre, jaunes d'oeufs, blanc d'oeuf et olives.

PREPARATION :—

Garnissez un plat en verre avec de la laitue frisée. Mélangez ensemble un plat de crevettes bouillies et marinées, deux têtes de céleri et une pincée de sel. Placez entre les feuilles de laitue. Mélangez et écrasez le jaune d'un oeuf bouilli dur, une roquille de vinaigre, une cuillerée à thé de moutarde et une pincée de sucre. Faites bouillir et refroidir. Coupez en anneaux le blanc d'un oeuf bouilli, mettez une olive dans chaque anneau, et étendez sur la salade.

FRACE DE DEBRIS DE VOLAILLES

PREPARATION :—

Hachez le coeur, le foie et le gésier des volailles, très fin, avec de l'oignon. Faites frire dans du saindoux, avec du pain émietté, poivre, sel, persil, têtes de clous.

FARCE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Poulet, huitres, beurre, poivre, sel, miettes de pain ou biscuits, lait.

PREPARATION :—

Pour un poulet, prenez deux douzaines ou plus d'huîtres, mettez une demi-tasse de beurre, du poivre et du sel selon le goût. Mêlez cela avec deux tasses de miettes de pain ou de biscuits et une pinte de lait. Faites cuire dans une casserole. Si c'est trop sec, ajoutez de la liqueur des huîtres.

FARCE AUX PATATES

PREPARATION :—

Faites cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marmelade, avec beurre, lait ou crème, poivre, sel et persil.

FARCE AU PORC FRAIS

PREPARATION :—

Hachez du porc frais bien fin avec un peu d'oignon, faites revenir dans la poêle avec épices au goût, et en retirant du feu, jetez-y du pain émietté avec un jaune d'oeuf battu dans la crème, brassant le tout.

CREVETTES EN HORS-D'OEUVRE

COMPOSITION :—

Tomates, oignons, céleri, cornichons, blanc de volaille, betteraves, crevettes, huile, vinaigre, poivre, sel, jaunes d'oeufs, persil, estragon, ciboule, moutarde et sauce.

PREPARATION :—

Coupez en tranches trois tomates moyennes bien mûres ; exprimez-en le jus et les graines ; coupez également en tranches deux oignons moyens. Hachez finement un céleri bien blanc et six cornichons, coupez en petits dés un bon morceau de blanc de volaille et quelques tranches de betterave ; épluchez une livre de crevettes. Faites une sauce avec de l'huile, du vinaigre, du poivre et du sel, trois jaunes d'oeufs cuits,

du persil, de l'estragon, de la ciboule, une bonne cuillerée de moutarde, une petite cuillerée de sauce d'anchois ; mélangez le tout ensemble en salade, saupoudrez d'une légère pointe de poivre. Dressez dans le plat à hors-d'œuvre.

SARDINES SUR CANAPE

COMPOSITION :—

Sardines, croûtons de pain, persil et oeufs.

PREPARATION :—

Prenez une boîte de belles et grosses sardines. Laissez-les égoutter et débarrassez-les de leurs arêtes. Ecrasez-les finement, ou mieux encore, pilez-les au mortier en ayant soin de les mouiller avec l'huile dans laquelle elles sont conservées. D'autre part, taillez de fins croûtons de pain rassis. Recouvrez les croûtons avec de la purée de sardines en quantité suffisante, et passez au four afin qu'ils soient bien chauds. Servez brûlant en les saupoudrant de persil et d'oeufs durs finement hachés.

MARINADE CUITE

COMPOSITION :—

Oignons, carottes, huile d'olives, vinaigre, sel, poivre, épinards et bouquet garni.

PREPARATION :—

Coupez en tranches deux oignons et une ou deux carottes, faites-les revenir dans de l'huile d'olives, mouillez avec un demiard d'eau et une chopine et demie de vinaigre. Ajoutez un peu de sel, du poivre, des épinards et un bouquet garni. Couvrez, faites bouillir jusqu'à réduction d'un quart.

MANIERE DE FAIRE LE ROUX

PREPARATION :—

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, ajoutez deux cuillerées de farine et faites rouscir ; ajoutez alors ce qui doit compléter la sauce et la faire telle, et avec le goût que vous désirez.

LIAISON POUR SAUCES BLANCHES

PREPARATION :—

Cassez un ou plusieurs oeufs, séparez les jaunes des blancs en les versant d'une coquille dans l'autre ; délayez les jaunes avec un filet de vinaigre ou le jus d'un citron, ajoutez un peu de sauce ou d'eau tiède, remuez et versez dans votre sauce, que vous aurez soin de tenir très chaude sans être bouillante. Il faut verser doucement et continuer de remuer en versant.

Il est essentiel, ainsi que nous venons de le dire, qu'au moment d'y mettre votre liaison votre sauce soit très chaude, la liaison ne réussirait pas, si au contraire elle l'était trop la liaison tournerait.

Si, malgré votre liaison, votre sauce n'épaississait pas, remettez-la chauffer un instant pour lui faire prendre de la consistance, mais toujours sans la laisser bouillir parce qu'elle tournerait infailliblement ; il faut, pour cette dernière raison, éviter autant que possible de remettre sur le feu.

LIAISON POUR LES SOUPES

PREPARATION :—

Procédez comme ci-dessus en ne mettant ni vinaigre ni jus de citron. Vous pouvez faire ces mêmes liaisons en délayant vos jaunes d'oeufs avec un peu de crème douce ou de bon lait que vous aurez soin de faire chauffer auparavant afin de ne pas refroidir votre sauce.



SI VOUS avez appris l'art de bien préparer les aliments vous pourrez obtenir d'excellentes positions. En effet, quoi de plus recherché par les gens riches qu'une bonne cuisinière ?

Une femme qui connaît à fond l'art d'apprêter les aliments est une reine dans sa cuisine, et elle peut prétendre aux plus hauts salaires.

Pénétrez-vous bien des conseils et des recettes de ce volume, et l'art culinaire n'aura plus de secrets pour vous, mesdames.





SAUCES

SAUCE AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Tomates, beurre, oignons, bouquet garni, sel, poivre, clou de girofle et bouillon.

PREPARATION :—

Otez les pepins et le jus d'une certaine quantité de tomates ; mettez-les ainsi purgées, dans une casserole avec beurre, oignons, bouquet garni, sel, poivre, clou de girofle, mouillez avec du bouillon ; faites bouillir pendant une heure. Passez le tout au tamis pour en obtenir une purée, que vous éclaircissez ensuite en y ajoutant du bouillon si cela est nécessaire.

SAUCE AU BEURRE

PREPARATION :—

Faites fondre du beurre dans une casserole et sur un feu doux, passez-le lorsqu'il est bien clair, salez et servez dans une saucière que vous aurez fait chauffer.

SAUCE SANS BEURRE

COMPOSITION :—

Oeufs, huile d'olives, asperges, artichauts, etc.

PREPARATION :—

Cassez trois ou quatre oeufs, délayez les jaunes dans une casserole avec cinq ou six cuillerées de bonne huile d'olives ; mettez votre casserole dans un bain-marie chaud, mais dont l'eau ne doit pas bouillir ; continuez de tourner jusqu'à ce que votre sauce soit bien liée, et servez avec asperges, artichauts, etc., etc.

SAUCE MOUSSELINE

COMPOSITION :—

Beurre, farine, lait, oeufs, poivre, sel et crème douce.

PREPARATION :—

Cette sauce accompagne les asperges en branches. Faites fondre un bon morceau de beurre et délayez-y une cuillerée à soupe de farine, un peu de lait et deux cuillerées de l'eau qui a servi à la cuisson des asperges. Faites donner un bouillon. Ajoutez cinq à six jaunes d'oeufs fortement battus, la sauce devant être légère, en même temps que crémeuse et épaisse. Assaisonnez de poivre et de sel. Au moment de servir, ajoutez un demi-verre de crème douce. Battez en neige dure trois ou quatre blancs d'oeufs et opérez le mélange à la dernière minute.

SAUCE AU BOEUF POUR VOLAILLES ETC.

COMPOSITION :—

Une demi-livre de boeuf maigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Prenez une demi-livre de boeuf maigre, coupez-le en petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec une chopine d'eau et faites cuire doucement pendant trois ou quatre heures. Coulez et assaisonnez.

SAUCE BRUNE

COMPOSITION :—

1 pinte d'eau, 1 livre de cou de boeuf, 1 once de beurre, ½ once de farine, 1 oignon, 1 petite tranche de lard fumé maigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Coupez le boeuf et le lard fumé en petits morceaux, tranchez l'oignon, mettez avec l'eau dans une lèche-frite, et faites brunir. Ajoutez le sel et le poivre, du trèfle si vous le désirez ; faites cuire doucement pendant trois ou quatre heures et coulez. Faites cuire le beurre et la farine pendant cinq minutes, ajoutez-y la sauce, et brassez jusqu'à ce que cela bouille.

SAUCE AUX ECHALOTES

COMPOSITION :—

Beurre, échalotes, vinaigre et fécule.

PREPARATION :—

Faites brunir un bon morceau de beurre, jetez-y quelques échalotes coupées en morceaux, faites-les brunir pendant une demi-heure afin qu'elles soient bien tendres. Mettez-y, en versant peu à peu, une petite quantité d'eau et un peu de vinaigre, liez avec une cuillerée de fécule délayée dans de l'eau froide.

SAUCE AU RAIFORT

COMPOSITION :—

Raifort (horse raddish), oeufs, crème douce et sel.

PREPARATION :—

Couvrez de bouillon un raifort râpé. Laissez bouillir pendant quelques minutes. Battez trois oeufs frais dans un bol avec quelques cuillerées de crème douce et un peu de sel. Versez, en tournant

constamment, le bouillon de raifort en pleine ébullition dans les oeufs et la crème. Tenez très chaud sur le feu, mais sans plus laisser bouillir. Servez avec de la viande rôtie ou du poisson.

SAUCE AU CITRON

PREPARATION :—

Faites chauffer deux verres de bouillon ou de consommé, ajoutez sel et poivre, tranche de citron et quelques blancs de ciboule hachés, faites bouillir un quart d'heure, retirez le citron et servez chaud.

SAUCE ROBERT

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, farine, vin blanc, moutarde, vinaigre et poivre.

PREPARATION :—

Coupez un ou deux oignons en petits dés, passez-les au beurre, à la l'huile, au lard ou à la graisse de rôti ; lorsqu'ils auront belle couleur, ajoutez une cuillerée de farine, remuez, mouillez avec du bouillon ou moitié bouillon et moitié vin blanc ; salez et poivrez, laissez cuire environ une demi-heure ; et au moment de servir ajoutez une ou deux cuillerées de moutarde et un filet de vinaigre.

Vous pouvez servir cette sauce avec de la dinde rôtie sur le gril, de l'oie, du canard, du porc frais, des oeufs frits ou du poisson.

SAUCE BLANCHE

COMPOSITION :—

Beurre, farine, sel, vinaigre ou jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec de la farine en proportion de la quantité de

sauce que vous voulez faire, maniez bien avec une cuillère, salez, ajoutez un filet de vinaigre ou jus de citron, mouillez avec de l'eau chaude ou froide ; mettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que votre sauce soit prête à bouillir ; au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre et servez sans laisser bouillir. Si votre sauce était épaisse, ajoutez un peu d'eau ; si au contraire elle était trop claire, maniez un peu de beurre avec de la farine, et mettez par petites parties dans votre sauce en continuant de tourner. Si votre sauce tournait en huile parce que vous y auriez mis trop de beurre, ou qu'elle eût été faite trop longtemps d'avance, vous la feriez revenir en y ajoutant un peu d'eau froide en remuant. Le même inconvénient arrive également chaque fois qu'on fait réchauffer une sauce blanche ; il faut procéder de même pour la faire revenir.

SAUCE A LA SULTANE

COMPOSITION :—

Bouillon, vin blanc, citron, clous de girofle, gousse d'ail, laurier, persil, ciboule, oignon, sel, poivre, jaune d'oeuf et persil.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron pelées, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule et un oignon ; faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettez un peu de sel, du gros poivre, un jaune d'oeuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché.

SAUCE AU FUMET DE GIBIER

COMPOSITION :—

Perdrix, carottes, oignons, clous de girofle, laurier, thym et vin blanc.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole trois perdrix ; ajoutez trois carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym ; vous mouillez le tout avec un demiard de vin blanc ; faites réduire le vin avec votre gibier, jusqu'à la glace, et mouillez-le avec du consommé. Lorsque votre gibier est cuit, vous passez cette essence au travers d'une serviette, et vous vous en servez pour travailler. Quand votre sauce est réduite et dégraissée à point, vous la passez au tamis et la mettez dans une casserole au bain-marie.

SAUCE AU HOMARD

COMPOSITION :—

Homard, sauce à la crème, sel et poivre.

PREPARATION :—

Faites cuire un petit homard. Dans une pinte de sauce à la crème, mettez la chair de la queue et des pinces grossièrement hachée, un peu de poudre de carapace pilée pour bien colorer, du sel, du poivre. Délayez la poudre de carapace dans quelques cuillerées de bouillon brûlant, et, au moment de servir, ajoutez encore quelques cuillerées de crème douce ; cette dernière n'est pas indispensable, mais améliore la sauce.

SAUCE VERTE

PREPARATION :—

Mettez dans une saucière une grande cuillerée de moutarde, ajoutez de l'huile, du sel, du vinaigre et

une très forte quantité de toutes sortes de fines herbes.

SAUCE INDIENNE

COMPOSITION :—

Beurre, farine, piment, poudre de safran.

PREPARATION :—

Prelez gros comme un oeuf de beurre, un peu de farine, trois gousses de petit piment écrasées, une cuillerée à café de poudre de safran ; mettez le tout dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ce que ce soit presque frit. Mettez alors quelques cuillerées de bouillon ou de jus ; faites réduire ; dégraissez votre sauce et tenez-la chaude au bain-marie ; quand vous devrez la servir, liez-la avec gros comme un oeuf d'excellent beurre.

SAUCE A TOUTES VIANDES

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole bouillon, vin blanc, sel, poivre, zeste de citron, feuille de laurier et filet de verjus. Laissez infuser sur la cendre chaude pendant cinq ou six heures, et versez sur tels mets qu'il vous plaira.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Champignons, jus de citron, bouillon, farine, sel, beurre et poivre.

PREPARATION :—

Faites revenir une demi-livre de champignons avec du jus de citron. Quand ils sont à peu près cuits, retirez-les sur une assiette et mêlez le jus dans une petite casserole avec une demi-pinte de bouillon bien dégraissé. Mettez dans la poêle à frire une cuille-

rée de farine et une cuillerée de beurre et remuez jusqu'à couleur brune, retirez du feu et mélangez en tournant dans le bouillon brûlant ; ajoutez les champignons, quelques gouttes de jus de citron, du sel et du poivre, laissez cuire sans bouillir pendant cinq minutes jusqu'à ce que les champignons soient bien chauds. Accompagne le filet de boeuf. On verse une partie de la sauce sur le filet et le reste dans une saucière.

SAUCE A LA MAITRE D'HOTEL

COMPOSITION :—

Beurre, persil, échalotes, sel, poivre, jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez un quart de livre de beurre dans une casserole, du persil et des échalotes hachées très menu, du sel, du poivre et du jus de citron ; vous pétrirez le tout ensemble. Au moment de servir, vous verserez votre sauce dessus ; dessous, viandes ou poissons à volonté.

SAUCE A LA POIVRADE

COMPOSITION :—

Beurre, oignons, carottes, farine, panais, gousse d'ail, clous de girofle, laurier, thym, vin rouge, vinaigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un oeuf de beurre, trois oignons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du thym ; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre. Faites bouillir une demi-

heure, dégraissez, passez au tamis. Mettez-y du sel et du poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

SAUCE AU JUS D'ORANGE

COMPOSITION :—

Bouillon, pelures d'orange, beurre, farine, vinaigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon, avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un oeuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu, et pressez-y ensuite le jus d'une orange aigre.

Mettez du beurre dans une poêle, et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il commence à noircir ; Versez-le alors sur le mets auquel il est destiné ; puis faites chauffer un peu de vinaigre dans la même poêle, et versez ce vinaigre chaud par-dessus le beurre.

SAUCE AU SUPREME

COMPOSITION :—

Consommé, beurre, jus de citron.

PREPARATION :—

Faites réduire à moitié du consommé au velouté déjà réduit ; mettez-y un peu de beurre ; faites bouillir à grand feu, dès que votre sauce aura pris du corps sans être trop épaisse, retirez-la, mettez un peu de jus de citron et servez-vous-en.

SAUCE ITALIENNE

COMPOSITION :—

Beurre, champignons, échalotes, persil, vin blanc, sel, poivre et huile.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, des champignons, une échalote, un peu de persil ; faites revenir ; mouillez avec un verre de vin blanc, et assaisonnez. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure ; passez au tamis, et ajoutez deux cuillerées d'huile.

SAUCE AUX TRUFFES

COMPOSITION :—

Truffes, beurre et consommé.

PREPARATION :—

Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans ; mouillez avec du consommé et le double de velouté. Lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, vous la dégraissez et y remettrez du beurre ; faites attention qu'il soit bien lié avant d'employer votre sauce.

SAUCE BLONDE

COMPOSITION :—

Farine, beurre, bouillon, jus de citron, sel et poivre.

PREPARATION :—

Amalgamez sur le feu une cuillerée de farine et une cuillerée de beurre jusqu'à ce qu'ils acquièrent une nuance jaune pâle, mais faites bien attention à ne pas laisser brunir. Ajoutez peu à peu et, en tournant constamment, une demi-pinte de bouillon brûlant, jamais d'eau. Faites bouillir pendant trois mi-

nutes sans cesser de tourner. Ajoutez un peu de jus de citron, du sel et du poivre. C'est un véritable coulis blond, délicat, qui s'emploie pour certains vol-au-vents, la fricassée de poulet, l'agneau ou le dindon bouilli. En ce cas, employez le bouillon de la cuisson pour faire la sauce.

SAUCE AU BEURRE NOIR

COMPOSITION :—

Beurre, persil et vinaigre.

PREPARATION :—

Mettez du beurre dans une poêle, et faites-le fondre et cuire au point de brunir sans qu'il soit brûlé. Mettez à ce moment frire dans le beurre quelques branchettes de persil. Versez le tout sur le poisson bouilli. Mettez un filet de vinaigre dans la poêle : dès qu'il est chaud, versez également sur le poisson et servez immédiatement.

Accompagne surtout la raie. Se sert également sur les cervelles de veau, les oeufs au miroir.

SAUCE AU CHOU-FLEUR

PREPARATION :—

Faites une sauce blanche ou une sauce à la crème, et ajoutez-y de petits morceaux de chou-fleur bouilli à point ; ne mettez point la tige. Accompagne les volailles bouillies, le veau sauté, etc.

SAUCE AUX OEUFS

COMPOSITION :—

Jaunes d'oeufs, citron, sel, vinaigre et beurre.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole quatre jaunes d'oeufs, une tranche de citron, du sel, un filet de vinaigre ou de citron, un bon morceau de beurre, tournez la sauce

sur un feu doux, sans cesser un moment, afin de bien la faire lier sans bouillir ni trop s'épaissir.

On sert cette sauce dans une saucière avec le turbot, le saumon, les soles, ou avec une fine volaille bouillie, des langues de boeuf, de veau ou de mouton, ou encore avec une tête de veau servie chaude.

SAUCE BLANCHE TRES FINE

COMPOSITION :—

Vin, poivre noir, beurre, jaunes d'oeufs, sel, muscade, vinaigre et jus de citron.

PREPARATION :—

Faites bouillir trois cuillerées de vinaigre de vin avec trois grains de poivre noir jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié. Passez et mettez-le refroidir. Mettez dans une petite casserole trois onces de beurre en petits morceaux, les jaunes de quatre oeufs, un peu de sel, à volonté une pincée de muscade râpée, le vinaigre cuit. Mettez la casserole au bain-marie sur de l'eau bouillante, et tournez sans cesser un moment, avec une cuillère jusqu'à ce que vous obteniez une crème parfaitement lisse. Passez-la dans une autre casserole, et remettez-la sur l'eau bouillante, en la battant légèrement et sans cesser un instant. Ajoutez, peu à peu, encore deux onces de beurre divisé en petits morceaux, une cuillerée de velouté ou de bonne sauce blanche. Quand la sauce est légère et mousseuse, retirez-la du feu, exprimez-y un peu de jus de citron, et servez immédiatement avec le poisson bouilli.

SAUCE AU POIVRE ROUGE

COMPOSITION :—

Piments doux, gousses d'ail, huile d'olives, sel et vinaigre.

PREPARATION :—

Achetez chez un bon épicier deux piments doux, mettez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Enlevez avec soin les graines. Amalgamez-les avec une petite gousse d'ail en mouillant avec un peu d'eau. Chauffez un quart de pinte de fine huile d'olives dans la poêle à frire, quand elle est chaude, mettez-y le piment. Ajoutez du sel et un filet de vinaigre.

SAUCE GENERALE

COMPOSITION :—

Bouillon, vinaigre, vin blanc, sel, poivre, clous de girofle, écorce d'orange, échalotes, laurier, thym et jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole, bouillon un demi-verre, vinaigre un verre, vin blanc un verre et demi, salez et poivrez ; ajoutez un gros clou de girofle, un morceau d'écorce d'orange, six échalotes écrasées, laurier, thym, jus de citron ; couvrez hermétiquement et mettez infuser pendant douze heures sur des cendres chaudes ; passez dans un linge, un tamis ou à la passoire fine, mettez dans une bouteille, et faites usage selon vos besoins.

Cette sauce se conserve pendant un an, en la mettant dans un endroit chaud ; on la mange avec toutes viandes de boucherie, volailles, poissons et légumes ; il faut en user modérément.

SAUCE ENRAGEE

COMPOSITION :—

Jaunes d'oeufs, huile d'olives, piment, safran, sel, poivre, vinaigre.

PRÉPARATION :—

Pilez six jaunes d'œufs durs et mouillez-les de cinq cuillerées de fine huile d'olives ; à mesure que vous pilez, mêlez-y six gousses de petit piment, une pincée de safran, du sel, du poivre, trois cuillerées de vinaigre, passez comme une purée et servez très chaud dans une saucière.

SAUCE A LA MENTHE

COMPOSITION :—

Feuilles de menthe, sucre en poudre, vinaigre de vin, poivre et sel.

PRÉPARATION :—

Prenez une bonne poignée de feuilles de menthe fraîchement cueillies, retirez avec soin toutes les nervures et hachez de manière à réduire la menthe en poudre. Mettez dans une terrine et versez au-dessus quatre grandes cuillerées d'eau bouillante et une cuillerée de sucre en poudre. Couvrez hermétiquement et faites refroidir pendant un quart d'heure. Ajoutez quatre cuillerées de bon vinaigre de vin, du poivre et une grosse pincée de sel.

Cette sauce est servie très froide, glacée si possible, avec de l'agneau rôti.

SAUCE A L'ANGLAISE

COMPOSITION :—

Anchois, câpres, jaunes d'œufs, poivre, bouillon, glace de viande, beurre et farine.

PRÉPARATION :—

Mettez dans une casserole des anchois, des câpres, des jaunes d'œufs, le tout haché très finement, assaisonnez de gros poivre, mouillez avec du bouillon et un morceau de glace de viande. Faites chauffer, et liez la sauce avec un petit morceau de beurre pétri avec de la farine.

SAUCE AUX HUITRES

COMPOSITION :—

Huitres, farine, beurre, crème, lait, sel, céleri, poivre blanc.

PREPARATION :—

C'est une sauce à la crème où vous ajoutez des huitres. Employez le jus des huitres, soigneusement passé, pour délayer la farine et le beurre, et ajoutez de la crème double, ou du très bon lait qui doit être versé bouillant quand on le mêle à la farine et au beurre. La crème doit être amenée à ébullition, mais il faut la retirer avant le premier bouillon.

Les huitres doivent être chauffées dans leur jus et ajoutées à la sauce cinq minutes avant de servir. Assaisonnez de sel, de céleri et de poivre blanc.

SAUCE AUX OLIVES

PREPARATION :—

Faites blanchir une demi-livre d'olives déossées, mettez-les dans une sauce espagnole bien finie, et servez en ajoutant une cuillerée d'huile d'olives et le jus d'un citron.

SAUCE PROVENÇALE

COMPOSITION :—

Beurre, persil, ciboule, échalote, gousses d'ail, farine, huile, crème, sel, poivre, muscade, et jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, échalote, deux gousses d'ail, une pincée de farine, deux cuillerées de bonne huile ; délayez avec de la crème, remuez, laissez cuire environ un quart d'heure ; ajoutez sel, poivre et muscade,

si vous voulez, et jus de citron en finissant, afin d'effacer le goût de l'huile.

SAUCE AU PAIN

COMPOSITION :—

Lait, mie de pain, sel, poivre et beurre.

PREPARATION :—

Détrempez dans du lait la mie d'un pain blanc d'une demi-livre, salez et poivrez ; faites cuire pendant environ trois quarts d'heure ; lorsque votre sauce aura la consistance d'une bouillie épaisse, ajoutez gros comme une noix de beurre frais, et servez dans une saucière à part, avec perdreaux, bécasses ou autres gibiers à plumes.





VIANDES

A PRES le pain, la viande est une des principales nourritures sur nos tables.

Rappelez-vous que les parties les moins dispendieuses d'un animal de première qualité font des mets plus succulents que les parties les plus chères d'un animal inférieur ; en d'autres termes vous aurez toujours plus de satisfaction en achetant vos viandes de première qualité. Si la viande est dure, coriace, faites-la tremper dans du vinaigre et de l'eau pendant cinq ou six heures. Mettez environ une chopine et demie de vinaigre pour six pintes d'eau.

Coupez toujours la viande sur le bon sens. Ne lavez jamais la viande fraîche avant de la faire rôtir, grattez-la s'il est nécessaire de la nettoyer. Si elle a été mouillée, asséchez-la bien avec un linge sec avant de la faire cuire. Ne mettez jamais la viande à plat sur la glace mais mettez-la dans un vaisseau.

Les viandes les plus employées sont le boeuf, le veau le mouton, l'agneau et le porc.

Le boeuf et le mouton sont les viandes qui fournissent le plus à l'alimentation ; elles sont les plus saines et conviennent le plus aux tempéraments.

La viande de boeuf est excellente et substantielle, elle répare promptement les forces du corps.

Le boeuf de bonne qualité doit être couvert d'une couche de graisse, d'un rouge vif et marbré.

Il faut cependant éviter de choisir la viande trop

chargée de graisse, autant par mesure d'économie que de salubrité.

Prise dans son ensemble la viande de boeuf n'est pas seulement excellente, mais elle fournit en même temps de bons bouillons ou des jus nourrissants.

Pour faire rôtir le boeuf, donnez quinze minutes de cuisson par chaque livre de viande, et quinze minutes en plus.

Pour le veau, l'agneau et le mouton, il faut vingt minutes de cuisson par chaque livre de viande, et vingt minutes en plus.



ROTI DE BOEUF

PREPARATION :—

Les morceaux vraiment bons sont : le filet entier ou l'loyau qu'on met à la broche ; néanmoins, lorsque les bêtes ne sont pas vieilles on peut faire rôtir à l'étuvée ; la tranche, la culotte, le gîte à la noix et même la côte de boeuf. En ce cas, on fera cuire trois heures au moins, avec beurre ou graisse, en mouillant souvent et peu à la fois. On obtiendra ainsi un jus excellent et une viande très savoureuse, surtout en la piquant d'ail.

Pour le filet et l'loyau à la broche : parez, lavez, mettez à la marinade une demi-journée dans l'huile avec sel, poivre, persil, laurier, oignons découpés ; embrochez, faites cuire à feu vif de une heure et demie à deux heures suivant grosseur, arrosez souvent avec le jus de la cuisson. On retire encore un peu saignant.

Si votre boeuf a cuit à l'étuvée, servez-le dans une saucière ; différemment, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou aux tomates.

ROTI DE BOEUF RECHAUFFE

PREPARATION :—

Nous ne conseillons pas de jamais le réchauffer, sauf l'ailou ou le filet retirés saignants de la broche, et lorsqu'il en reste un morceau suffisant ; en ce cas, rembrochez en enveloppant dans une feuille de papier beurré et laissez seulement le temps de chauffer sans recuire. Pour manger le boeuf rôti froid, vous avez le choix entre les sauces : piquante, aux tomates, mayonnaise et toutes autres dont l'emploi a été conseillé pour le boeuf bouilli froid.

BOEUF A LA MODE

COMPOSITION :—

Lard maigre, jarret de veau, oignons, carottes, eau-de-vie, vin blanc, bouillon et légumes.

PREPARATION :—

La tranche est le morceau préférable, piquez-la de lard maigre, ficchez-la et mettez-la dans une daubière sur des couennes de lard et entourée de débris de viande ou d'os, de jarret de veau ou d'un pied de veau coupé en morceaux, d'oignons, de très peu de carottes, d'un petit verre d'eau-de-vie et d'une égale quantité de vin blanc et de bouillon, de façon que la viande baigne aux trois quarts. Laissez cuire au moins cinq heures, en ayant soin que la daubière soit bien close. Servez avec les légumes, ou bien attendez le lendemain et servez froid avec le jus pris en gelée.

BOEUF A LA MODE CANADIENNE

COMPOSITION :—

Farine, carottes, oignons, poivre, sel, têtes de clous de girofle, thym et marjolaine.

PREPARATION :—

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-lui prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez, une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clous de girofle, du thym et de la marjolaine à votre goût ; il faut une chopine d'eau.

BEEFSTEAK FRIT

PREPARATION :—

Mettez votre lèche-frite sur un feu bien chaud, placez-y votre viande, tournez fréquemment jusqu'à ce qu'elle soit cuite, c'est-à-dire environ dix minutes, placez sur un plat chaud, assaisonnez des deux côtés avec du poivre, du sel et un peu de beurre. Si vous le désirez, vous pourrez arroser votre plat chaud avec un peu de sauce tomate. Mettez très peu d'eau dans votre sauce et servez chaud.

BEEFSTEAK AUX OIGNONS

PREPARATION :—

Préparez comme dit plus haut ; mettez dans une lèche-frite, une douzaine de tranches d'oignon que vous faites brunir avec un peu de sauce de boeuf ou de beurre. Mettez votre viande sur un plat et couvrez-la d'un rang très épais d'oignon. Laissez couvrir pendant cinq minutes et servez chaud.

BEEFSTEAK AU FILET DE BOEUF

COMPOSITION :—

Filet sel, poivre, beurre et persil.

PREPARATION :—

Coupez votre filet sur son plein, épais d'un pouce et plus, et de forme ronde, parez-le ; retranchez les tours, les peaux et fibres, en conservant le plus de graisse que vous pourrez ; aplatissez-le et réduisez-

le à moins de moitié de son épaisseur ; assaisonnez de sel et gros poivre ; trempez-le dans du beurre tiède, et faites cuire sur le gril à grand feu, en le retournant continuellement. Servez saignant sur un plat au fond duquel vous aurez mis un morceau de beurre manié de persil.

Les beefsteaks préparés et cuits comme ci-dessus se servent aussi garnis de pommes de terre frites ou de cresson assaisonné de poivre, sel et vinaigre.

BOULETTES AU BEEFSTEAK

PREPARATION :—

Prenez une livre et demie de beefsteak dans la ronde, hachez-le bien fin, deux oeufs battus, deux cuillerées à table de lait, une cuillerée à table de farine, du sel, du poivre au goût, mettez dans une lèchefrite et faites cuire. Mettez en boulettes.

POUDING AU BEEFSTEAK

COMPOSITION :—

Farine, suif, sel, steak, poivre, beurre, persil.

PREPARATION :—

Une livre et quart de farine, une demi-livre de suif, une cuillerée à thé de sel, deux livres de steak, du sel et du poivre au goût, un peu d'eau. Mettez la farine dans une terrine et mélangez-la attentivement avec un peu de suif haché très fin, mettez une cuillerée de sel, faites une pâte que vous roulez un pouce d'épais. Beurrez un plat à pouding rond, mettez-y la pâte en retournant les bords, coupez le steak en petits morceaux, mettez du poivre et du sel, puis roulez en ajoutant un peu de gras et de persil dans chaque rouleau. Mettez-les dans une terrine avec un peu d'eau. Roulez le reste de la pâte dont vous vous servez pour couvrir. Enveloppez la terrine dans un linge, mettez-la dans un chaudron avec un gallon

d'eau bouillante, et faites bouillir pendant deux heures en ajoutant un peu d'eau de temps en temps.

POUDING AU BEEFSTEAK ET AU ROGNON

PREPARATION :—

Se prépare de la même manière que le précédent en ajoutant un rognon de boeuf haché bien fin.

BEEFSTEAK AU LAIT

PREPARATION :—

Faites cuire à la vapeur pendant trois heures, deux livres de beefsteak, avec une tasse d'oignons hachés et assaisonnés. Servez avec une sauce au lait.

BEEFSTEAK BOUILLI

PREPARATION :—

Coupez votre boeuf par morceaux, brunissez dans du beurre, et ajoutez de l'eau bouillante. Coupez deux ou trois oignons par tranches que vous ajoutez; couvrez hermétiquement et laissez bouillir pendant une heure. Après cuisson, enlevez la viande et épaissez la sauce.

BEEFSTEAK AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Boeuf, beurre, champignons, tomates, farine, vin madère, poivre et sel.

PREPARATION :—

Achetez une belle tranche de boeuf. Mettez-la dans un plat à sauter avec un morceau de beurre, et faites-la cuire à feu vif pendant trois ou quatre minutes de chaque côté, en veillant à ce que le beurre ne brûle pas. Retirez alors le beefsteak du plat et placez-le sur une grande assiette où vous le tiendrez chaud. Vous aurez auparavant fait sauter une de-

mi-livre de champignons dans du beurre et préparé une purée de tomates bien épaisse. Délayez alors, dans la sauce du beefsteak, une cuillerée de farine, et lorsqu'elle aura pris couleur, mouillez avec du bouillon ou de l'eau. Faites bouillir, et ajoutez le jus des champignons, la purée de tomates fraîches ou conservées et une bonne cuillerée de vin madère. Arrangez les champignons autour du beefsteak et versez par-dessus la sauce qui doit être épaisse, onctueuse et bien assaisonnée de poivre et de sel. Si vous employez de la purée de tomates conservées, toujours un peu fade, faites revenir en même temps que la farine une petite échalote très finement hachée.

BEEFSTEAK A LA HAMBOURG

COMPOSITION :—

2 livres de steak (ronde), 1 cuillerée à thé de sel et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée de jus d'oignon, 1 oeuf, $\frac{1}{2}$ tasse de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon.

PREPARATION :—

Hachez la viande bien fin, ajoutez l'assaisonnement. Battez l'oeuf et mélangez avec la viande. Divisez en quatre parties égales que vous arrondissez en galettes d'un pouce d'épaisseur. Roulez dans la farine, et faites rôtir des deux côtés dans le bouillon. Quand vos galettes auront une belle teinte brune, ajoutez une demi-tasse d'eau bouillante. Couvrez hermétiquement, et laissez tremper pour quarante-cinq minutes.

PATE AU BOEUF

COMPOSITION :—

2 livres de boeuf dans la ronde, 1 oignon tranché, 1 petite cuillerée à soupe de farine, 2 cuillerées à sou-

pe de beurre, 2 moyennes patates, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de poivre.

PREPARATION :—

Coupez le boeuf par tranches d'un pouce et demi de long par un pouce de large, mettez dans votre casserole, couvrez d'eau bouillante, ajoutez les oignons tranchés, et laissez bouillir jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Otez la viande et l'oignon, ajoutez les patates au liquide et laissez rebouillir à peu près six minutes, puis ôtez les patates. Mesurez le jus et mettez assez d'eau bouillante pour faire une chopine, ajoutez l'assaisonnement. Défaites le beurre et la crème ensemble que vous mélangez au liquide, laissez cuire cinq minutes. Dans un plat creux, mettez un rang de patates puis un rang de viande, puis un autre rang de patates sur le dessus. Versez votre jus pour couvrir le tout. Quand c'est froid, couvrez avec la pâte et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

PATE DU BERGER

PREPARATION :—

Coupez du boeuf froid bien fin, mouillez avec un peu d'eau, assaisonnez au goût. Mettez dans un plat creux, et couvrez avec des patates. Glissez dans le fourneau vingt minutes. Si vous le désirez, ajoutez un petit oignon.

LANGUE DE BOEUF FRAICHE

COMPOSITION :—

Langue de boeuf, sel, beurre, farine, bouillon, vin de Bordeaux, raisins, poivre, noix de muscade, clous de girofle, échalotes et vinaigre.

PREPARATION :—

Faites bouillir la langue de boeuf pendant deux heures en y ajoutant une poignée de sel. Pelez-la et

fendez-la sur toute sa longueur sans pourtant la couper en deux.

Faites roussir un bon morceau de beurre, délayez-y une cuillerée de farine et allongez à l'aide de quatre ou cinq cuillerées de bouillon et d'un verre à vin de Bordeaux. Ajoutez à la sauce un quart de livre de raisins blonds secs, du poivre un peu de sel et de noix de muscade, quelques clous de girofle, deux ou trois échalotes finement hachées et un filet de vinaigre.

Laissez cuire doucement le tout pendant une demi-heure, déposez-y un instant la langue de boeuf, que vous découperez à table, servie dans sa sauce bien brûlante.

BOEUF BOUILLI RECHAUFFE

COMPOSITION :—

Boeuf, patates, beurre, sauce tomate, pois, lentilles, épinards ou autres légumes.

PREPARATION :—

Faites réchauffer votre boeuf dans du bouillon, servez-le ensuite garni de pommes de terre frites ou sautées au beurre, ou garni d'une sauce tomate, ou toute autre sauce piquante, ou encore d'une purée de légumes, pois, lentilles farce d'épinards ou d'oseille, ou purée de châtaignes ou marrons.

Si vous servez votre boeuf avec une sauce tomate ou piquante, il peut être réchauffé dans cette sauce.

BOEUF BOUILLI EN HACHIS

COMPOSITION :—

Oignon, beurre, farine, bouillon, boeuf, persil, sel et poivre.

PREPARATION :—

Faites réchauffer votre boeuf dans du bouillon comme ci-dessus, et préparez une sauce aux anchois

comme il suit : faites désaler des anchois pendant une demi-heure environ, ôtez-leur l'arête, passez-les au beurre avec un peu de farine ; mouillez avec du bouillon ; ajoutez des cornichons coupés en dés, assaisonnez de sel, poivre et muscade ; faites cuire à petit feu et ajoutez des câpres au moment de servir.

BOEUF BOUILLI A L'ITALIENNE

COMPOSITION :—

Bœuf, sauce à l'Italienne, beurre, farine, vin, persil, sel et poivre.

PREPARATION :—

Hachez votre boeuf très fin, faites une sauce à l'Italienne avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon et un peu de vin ; laissez cuire un instant ; ajoutez votre viande hachée avec un peu de persil ; salez et poivrez ; faites mijoter et servez.

BOEUF BOUILLI EN MIROTON

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, farine, bouillon, sel, poivre et vinaigre.

PREPARATION :—

Coupez des oignons en filets ou tranches, passez-les au beurre ou dans de la graisse de rôti ; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, ajoutez une cuillerée de farine, remuez un instant sur le feu et mouillez avec du bouillon ; laissez bouillir jusqu'à parfaite cuisson, salez et poivrez ; mettez ensuite chauffer votre boeuf pendant dix minutes et servez avec filet de vinaigre, ou jus de citron de préférence, si vous voulez, ou avec du persil haché.

Au moment où l'oignon commence à prendre couleur vous pouvez ajouter quelques petites saucisses rondes.

BOEUF BOUILLI A LA POELE

PREPARATION :—

Passez vos tranches de bouilli à la poêle avec un peu de beurre, sel et poivre ; lorsqu'elles sont un peu rissolées, mettez dans la poêle une cuillerée de vinaigre et versez sur un plat, puis servez.

BOEUF BOUILLI EN FRICASSEE

PREPARATION :—

Faites sauter des patates dans du beurre, mouillez-les avec du bouillon ; lorsqu'elles seront cuites, ajoutez votre boeuf coupé en tranches, laissez mijoter un instant, assaisonnez de bon goût et servez.

BOEUF BOUILLI EN RAGOUT

PREPARATION :—

Mettez cuire des patates et des oignons dans du bouillon, ajoutez un bouquet garni et un morceau de beurre, mettez chauffer votre boeuf lorsque vos patates seront cuites, salez et poivrez, laissez bouillir un instant et servez.

BOEUF BOUILLI A LA MAITRE-D'HOTEL

COMPOSITION :—

Boeuf, beurre, persil, sel et vinaigre.

PREPARATION :—

Coupez votre boeuf en tranches, faites-les griller sur le gril, mettez dans un plat du beurre manié de persil haché, salez votre beurre, placez votre boeuf dans votre plat, ajoutez si vous voulez, filet de vinaigre ou jus de citron.

Au lieu de faire griller votre boeuf vous pouvez le faire chauffer dans la poêle ou la casserole avec du beurre frais manié de farine et de sel. Beurrez du papier, placez dessus des tranches de boeuf sur les-

quelles vous aurez mis un peu de beurre, salez-les et enveloppez-les, placez-les sur un feu doux et servez sur une sauce maître-d'hôtel ou du beurre manié de persil.

BOEUF BOUILLI AUX NAVETS

COMPOSITION :—

Navets, beurre, bouillon, sucre, sel, bouquet garni.

PREPARATION :—

Epluchez des navets d'égale grosseur, faites-les sauter au beurre ; lorsqu'ils auront belle couleur, faites un roux à part, mouillez avec du bouillon, mettez un morceau de sucre, salez ; ajoutez vos navets et un bouquet garni, laissez cuire environ un quart d'heure. Mettez chauffer votre boeuf en morceaux dans votre ragoût et servez.

BOEUF BOUILLI AUX OIGNONS GLACES

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, sucre, bouillon.

PREPARATION :—

Epluchez une douzaine d'oignons moyens, beurrez un peu épais le fond d'une casserole saupoudrez de sucre, rangez ensuite vos oignons au fond de votre casserole, mouillez avec du bouillon, de manière qu'ils ne trempent pas à plus de moitié ; faites partir sur un bon feu, alors ralentissez votre feu et mettez-en sur le couvercle de votre casserole ; lorsque vos oignons seront presque cuits, réactivez le feu, découpez votre casserole, réduisez la cuisson de manière à faire tomber vos oignons à glace ; roulez-les ensuite avec une fourchette, et sans les endommager, dans leur glace ou cuisson, dressez-les autour de votre pièce, mettez un peu de bouillon pour détacher le reste de la cuisson du fond de votre casserole, versez sur le tout et servez.

BOEUF EN SALADE

COMPOSITION :—

Boeuf bouilli, sel, poivre, huile, vinaigre, cerfeuil, ciboule et cornichons.

PREPARATION :—

Coupez votre boeuf en tranches dans un plat creux, assaisonnez avec sel poivre, huile, vinaigre, cerfeuil et ciboule hachés, cornichons découpés, arrosez vos morceaux à plusieurs reprises en prenant la vinaigrette dans le fond du plat avec une cuillère pour la rejeter par-dessus. Si votre boeuf est chaud, il s'assaisonnera de suite ; s'il est froid, vous ferez bien de vous y prendre la veille ou tout au moins quelques heures d'avance comme pour une marinade.

BOEUF BOUILLI AU GRATIN

COMPOSITION :—

Lard, chapelure, champignons, oignons, persil, sel, poivre, épices, ail, boeuf.

PREPARATION :—

Faites revenir à la poêle du lard coupé en morceaux, versez-le dans un plat qui aille au feu, saupoudrez de chapelure ; dressez un petit lit de champignons, oignons et persil coupés menus avec sel, poivre, épices et une pointe d'ail ; ensuite placez vos tranches de boeuf ; puis, encore un lit de champignons, oignons, persil et assaisonnement, chapelure par-dessus le tout ; mouillez de bouillon et faites cuire à petit feu, dessous et dessus, pour gratiner, ou mettez au four.

LANGUE DE BOEUF BRAISEE

PREPARATION :—

Faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, enlevez la peau, piquez de lard et opérez comme pour

le boeuf en daube, avec trois ou quatre heures de cuisson.

QUEUE DE BOEUF

PREPARATION :—

Se met dans le pot-au-feu. On peut aussi, lorsqu'elle a cuit dans le pot-au-feu, prendre les morceaux froids, les passer à plusieurs reprises dans du beurre fondu avec sel, poivre, les mettre sur le gril et les servir avec une sauce piquante quelconque, Robert, tomate etc.

LANGUE DE BOEUF AU GRATIN

COMPOSITION :—

Langue de boeuf, persil, ciboule, échalotes, estragon, câpres, anchois, mie de pain, bouillon, beurre.

PREPARATION :—

Après l'avoir fait dégorger, vous la mettez blanchir dans l'eau bouillante et vous l'y laissez jusqu'à ce que vous puissiez enlever la peau ; faites-la cuire alors dans une casserole baignant dans l'eau bien assaisonnée, laissez-la refroidir et coupez-la par tranches. Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalotes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois ; trempez de la mie de pain mollet dans du bon bouillon, mettez le tout dans un mortier et pilez en ajoutant un peu de beurre. Garnissez le fond d'un plat d'argent avec la moitié de cette farce, mettez dessus les tranches de langue dont vous couvrirez la surface avec l'autre moitié de votre farce, versez sur le tout un peu de beurre fondu et du bouillon, posez le plat sur un feu doux et couvrez-le d'un four de campagne.

GATEAU DE BOEUF

COMPOSITION :—

Tranches de boeuf, veau, jambon, lard gras, champignons, persil, ciboulette, thym, laurier, gousse d'ail, sel, poivre et eau-de-vie.

PREPARATION :—

Prenez trois livres de tranches de boeuf, une demi-livre de veau, une demi-livre de lard gras. Hachez bien le tout, avec quelques champignons, du persil, des ciboulettes, une petite branche de thym, une feuille de laurier et une petite gousse d'ail. Salez, poivrez et ajoutez un petit verre d'eau-de-vie. Mettez des tranches de lard au fond d'une terrine à pâté, placez dessus le hachis en l'entremêlant de quelques gros lardons. Mettez au four doux pendant plusieurs heures et laissez refroidir.

LANGUE DE BOEUF AUX CORNICHONS

COMPOSITION :—

Langue de boeuf, lard, sel, poivre, épices, persil, ciboules, fines herbes, veau, boeuf, carottes, oignons, bouillon, coulis roux et cornichons.

PREPARATION :—

Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure ; mettez-la ensuite rafraîchir ; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez ; prenez des lardons que vous assaisonnez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules hachés très menu, piquez-en votre langue, et faites-la cuire avec un bon assaisonnement et des fines herbes, dans une casserole, avec quelques tranches de lard, des tranches de veau et du boeuf, des carottes, oignons, épices diverses ; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures ; au moment de la

servir, vous ôtez la peau de dessus ; ayez du coulis roux dans lequel vous mettrez des cornichons bien hachés. Dressez votre langue, et arrosez-la de cette sauce.

FILET DE BOEUF PIQUE A LA BROCHE

COMPOSITION :—

Filet de boeuf, lard, huile, oignons, persil, jus de citron, cannelle et sauce.

PREPARATION :—

Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe ; piquez-le de lard par-dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué ; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, oignons, persil, jus de citron, cannelle ; troussiez-le en forme de S ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif, d'une belle couleur ; mettez alors dessous la sauce que vous jugerez la plus propre à relever votre boeuf.

FILET DE BOEUF AUX LEGUMES

COMPOSITION :—

Filet, carottes, oignons, lard, persil, vin blanc, bouillon, sel, sauce espagnole, concombres, chicorée, etc., etc.

PREPARATION :—

Préparez votre filet comme dit précédemment, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et oignons, des tranches de lard, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel ; faites-le partir sur un bon feu ; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardents et diminuez le feu dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu de sauce espagnole, et mettez de-

dans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc. Ce filet peut aussi se servir sur une sauce tomate.

LANGUE DE BOEUF SALEE

PREPARATION :—

Faites cuire, sans bouillir, jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau. Après cette opération, remettez-la au feu avec des épices et laissez cuire doucement au moins deux heures. Laissez refroidir dans son jus, et servez en entier, ou tranchez bien mince.

RAGOUT DE BOEUF

COMPOSITION :—

Boeuf, oignons, ciboule, têtes de clous, poivre, sel, persil, sarriette, farine.

PREPARATION :—

Coupez le boeuf en pièces de trois doigts d'épais, mettez de l'eau bouillante pour le couvrir, et ajoutez-y deux oignons, de la ciboule, un peu de farine rôtie et laissez cuire encore une heure.

RONDE DE BOEUF EPICEE

COMPOSITION :—

Sel, salpêtre, poivre, cassonade, clou de girofle, têtes de clous, melasse, pâte.

PREPARATION :—

Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, une demi-once de poivre, trois onces de cassonade, une once de clous de girofle, un quarteron de têtes de clous pilées, une chopine de melasse, mettez la ronde dans ce composé, durant douze jours. Quand vous la retirez, enveloppez-la dans un grand morceau de pâte, ou mettez-la dans un sac, et faites cuire.

ROGNON DE BOEUF

PREPARATION :—

Séparez-le en deux, sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon ; poudrez de farine, poivre, sel et persil, ajoutez un peu de saindoux ; mettez le tout dans une roquille d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures à petit feu, en remuant de temps à autre.



VEAU

VEAU ROTI

PREPARATION :—

A l'étuvée, toutes les parties du veau sont bonnes. Mettez à la casserole ou dans une bonne marmite de fonte avec du beurre, salez, pas de poivre, dans les rôtis c'est une hérésie culinaire ; faites bien dorer des deux côtés, à feu vif et à découvert, sans que le beurre surchauffe, ce qui le ferait grailonner ; ensuite, mouillez de bouillon ou d'eau, peu à la fois et souvent ; retournez de temps en temps votre pièce de viande, laissez couvert ; lorsque la cuisson est à point, dégraissez le superflu et mouillez de nouveau pour former le jus que vous servez dans une saucière. Entourez, si vous voulez, votre rôti de cresson.

Cette méthode pour rôtir, rigoureusement observée, donne des résultats exquis. En ménage, on l'applique rarement avec le soin voulu ; au restaurant, jamais. Aussi, beaucoup de personnes qui croient

pourtant le savoir, ignorent-elles toute leur vie ce que c'est qu'un bon rôti.

GRILLADES DE VEAU

PREPARATION :—

Battez bien les grillades, mettez-les dans la poêle avec saindoux, poivre et sel ; faites cuire lentement, poudrez de farine en petite quantité, ajoutez-y des grillades de lard salé.

TETE DE VEAU A LA VINAIGRETTE

COMPOSITION :—

Citron, poivre, sel, bouquet garni, oignons, carottes, panais, farine, persil et ciboule.

PREPARATION :—

Echaudez-la pour en ôter le poil ; faites-la dégorger ensuite dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, puis désossez la mâchoire inférieure et le bout du muffle, ne laissant d'os que le crâne. Frottez-la de citron et faites cuire, enveloppée dans un linge, dans de l'eau assaisonnée de poivre, sel, bouquet garni avec trois oignons, carottes, panais et poignée de farine. Quand elle sera cuite, retirez-la, faites-la égoutter, ôtez soigneusement les os du crâne, découvrez la cervelle, et servez garnie de persil et de ciboule hachés. Chacun assaisonne à son goût de poivre, sel, huile et vinaigre.

TETE DE VEAU BOUILLIE

COMPOSITION :—

Lait, oeufs, farine, sarriette, poivre, sel, graisse.

PREPARATION :—

Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle et les yeux ; si vous le préférez, arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines ; mettez la cervelle

dans un linge, faites-la bouillir en même temps que la tête, les pieds et la fraise. Pour que la tête soit blanche, il faut mettre les deux tiers de lait et avoir soin que l'eau soit toujours par-dessus la tête. La cervelle cuite, délayez-la comme la pâte à crêpes, avec trois oeufs, lait et farine ; ajoutez-y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira des beignets pour orner le tour du plat dans lequel vous aurez déposé la tête bouillie.

Pour préparer une tête de veau ou un cochon de lait, commencez par frotter la peau avec un peu d'arcançon pilé, puis suivez le procédé ordinaire.

POITRINE DE VEAU FARCIE

COMPOSITION :—

Lard gras, saindoux, poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clous de girofle, mie de pain, jaunes d'oeufs, crème ou lait, beurre et farine.

PREPARATION :—

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ; sciez les côtes par le milieu sans toucher à la viande. Prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fin, la faisant revenir dans la poêle avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'oeufs, un dessus de crème, ou du lait ; brassez tout cela de nouveau, et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épaule enlevée ; renfermez la farce en dedans par une couture, beurrant et poudrant de farine toute la pièce ; placez-la dans la lèche-frite avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

EPAULE DE VEAU

COMPOSITION :—

Beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine, thym, oignon, patates et clous de girofle.

PREPARATION :—

Mettez-la dans une marmite, avec un peu de beurre, du sel, du poivre, de la sarriette, de la marjolaine, du thym et de l'oignon, des tranches de patates et un peu d'eau ; piquez-la de clous de girofle, faites-la bouillir doucement et servez-la chaude.

EPAULE DE VEAU ROTI

PREPARATION :—

Embrochez-la sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Deux heures suffisent pour la cuire à son point, on peut la servir soit avec son jus, soit avec une sauce à l'échalote.

POITRINE DE VEAU AUX PETITS POIS

COMPOSITION :—

Beurre, farine, sel, poivre, bouillon, bouquet de persil et petits pois.

PREPARATION :—

Coupez une poitrine de veau par petits morceaux, que vous passerez au feu dans du beurre saupoudré de farine, sel et poivre ; mouillez d'un bon verre de bouillon ; ajoutez un bouquet de persil et laissez cuire pendant une heure ; vous mettrez alors vos pois, et quand le tout sera cuit, vous dégraisseriez la sauce et servirez.

CERVELLES DE VEAU FRITES

COMPOSITION :—

Sel, vinaigre blanc, lard, vin blanc, bouillon, persil, ciboule, citron et pâte.

PREPARATION :—

Après avoir dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laisser refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncée de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou du bon bouillon, du persil, de la ciboule et quelques tranches de citron sans écorce ni pepins ; coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire ; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un plat avec du persil frit dessous ou dessus.

CERVELLES DE VEAU EN MATELOTE

COMPOSITION :—

Sel, vinaigre, beurre, petits oignons, bouillon, vin, champignons, bouquet garni et pain frit.

PREPARATION :—

Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole, où vous aurez fait roussir du beurre et revenir des petits oignons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, un demi-verre de bouillon, autant de vin, des champignons et un bouquet garni. Servez avec garniture de pain frit au beurre.

COTES DE VEAU A LA MODE

COMPOSITION :—

Farine, poivre, sel, saindoux, carottes, oignons, persil, sarriette, têtes de clous.

PREPARATION :—

Coupez du quartier de devant, dix à douze morceaux de côtes que vous poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites-les rôtir dans du saindoux ; cela fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarriette, un peu de clous, trois chopines d'eau, et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

PIEDS DE VEAU FRITS

COMPOSITION :—

Poivre, sel, vinaigre, pâte et persil.

PREPARATION :—

Faites-les cuire dans un fond ou dans un blanc, après les avoir fait blanchir et les avoir désossés ; retirez-les et faites-les mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre ; vous les égouttez et les trempez dans une pâte pour les faire frire ; ayez soin qu'ils soient d'une belle couleur ; servez avec du persil frit.

COTELETTES DE VEAU AUX FINES HERBES

COMPOSITION :—

Sel, poivre, épices, beurre, champignons, fines herbes et jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez vos côtelettes avec sel, poivre et épices, dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre ; sautez-les pendant quelques minutes, puis ajoutez des champignons et des fines herbes hachées ; faites achever de cuire en sautant, et servez au jus de citron.

COTELETTES DE VEAU AU NATUREL

COMPOSITION :—

Beurre, poivre, sel, mie de pain.

PREPARATION :—

Frottées de beurre et saupoudrées de sel et de poivre, vous les faites griller des deux côtés et servez-les sans sauce. Parez vos côtelettes, aplatissez et assaisonnez de sel et de gros poivre ; faites fondre un morceau de beurre, et trempez dedans chaque côtelette ; mettez-les aussitôt dans un vase où il y aura de la mie de pain ; tournez-les dedans ; faites en sorte qu'elles en soient couvertes partout ; mettez-les sur le gril, au feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur ; il ne faut qu'une petite demi-heure pour les cuire ; servez-les avec un jus clair dessous ou sans jus.

FOIE DE VEAU A L'ITALIENNE

PREPARATION :—

Sautez des tranches de foie dans une casserole avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin, et retournez-les sans les casser. Egouttez-les lorsqu'elles seront cuites ; dressez-les, arrosez-les d'un peu de jus de citron.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE

PREPARATION :—

Lardez un foie de gros lard bien assaisonné, et faites-le mariner avec de l'huile fine, thym, laurier, ciboule. Enveloppez-le de papier beurré, après l'avoir embroché et bien assujetti avec des hâtelets. Vous le servirez glacé, sur une sauce poivrade.

MOU DE VEAU A LA POULETTE

COMPOSITION :—

Beurre, farine, bouillon, sel, poivre, épices, persil, ail, oignons, champignons, jaunes d'oeufs et citron.

PREPARATION :—

Coupez en gros dés un mou de veau ; faites-le dégorger à plusieurs eaux en le pressant chaque fois avec les mains ; jetez-le ensuite dans l'eau froide, et faites-le blanchir ; vous le rafraîchirez quand il aura fait un bouillon et vous l'égoutterez bien ; jetez-le aussitôt dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre ; faites-le revenir sans qu'il roussisse, saupoudrez-le de farine ; remuez et mouillez-le petit à petit avec du bouillon ; assaisonnez de sel, poivre, épices, persil et un peu d'ail ; forcez le feu et remuez toujours. Aux trois quarts de la cuisson, vous ajouterez des petits oignons et des champignons ; ôtez le bouquet, liez la sauce avec des jaunes d'oeufs, et mettez-y du persil blanchi haché et du citron ; si la sauce était trop longue, avant de la lier vous aurez soin d'en faire réduire à part plus de la moitié.

MOU DE VEAU AU ROUX

PREPARATION :—

Il se prépare et s'accommode comme le mou à la poulette, excepté qu'on le passe dans un roux au lieu de le faire revenir dans le beurre chaud.

OREILLES DE VEAU FRITES

COMPOSITION :—

Vinaigre, sel, poivre, persil et pâte.

PREPARATION :—

Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites, faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre ; trempez-les dans une pâte légère et

faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poêle et de les retourner ; vous les égoutterez pour les servir couronnées de persil frit.

LONGE DE VEAU ROTI

PREPARATION :—

Parez une longe de veau, assujettissez-la au moyen d'attelets, sur votre broche ; enveloppez cette longe de feuilles de papier beurré, et au bout de trois heures environ de cuisson, servez-la sur son jus.

COTELETTES DE VEAU A LA POELE

COMPOSITION :—

Farine, beurre, sel, poivre, ail et cornichons.

PREPARATION :—

Battez les côtelettes, saupoudrez-les de farine, mettez-les dans la poêle où vous aurez fait fondre du beurre. Faites bien roussir de chaque côté, salez, poivrez et ajoutez très peu d'ail. Détachez alors avec deux cuillerées de bouillon ou d'eau le jus qui s'est attaché à la poêle, laissez bouillir quelques instants et servez en entourant le plat de cornichons coupés en tranches.

BLANQUETTE DE VEAU

COMPOSITION :—

Beurre, farine, sel, poivre, muscade, vinaigre et persil.

PREPARATION :—

On la prépare avec le restant d'un rôti que l'on coupe en tranches minces. On les place dans une casserole avec du beurre. On fait légèrement roussir, on ajoute de la farine, on tourne, on mouille avec de l'eau, on ajoute du sel, du poivre, de la muscade, et on laisse faire quelques bouillons. Lorsque la sauce est prise, on ajoute une liaison, un filet de vinaigre et du persil haché.

TENDRONS DE VEAU AU BLANC

COMPOSITION :—

Lard ou jambon, beurre, farine, bouquet garni, sel, poivre, oignons et jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole du lard ou du jambon avec un morceau de beurre, faites-y revenir les tendrons de veau, ajoutez une pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, mettez un bouquet garni, du sel, du poivre et quelques petits oignons. Laissez cuire et, au moment de servir, ajoutez une liaison et un jus de citron.

FOIE DE VEAU SAUTE AUX OIGNONS

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, foie de veau, farine, sel, poivre, persil et vinaigre.

PREPARATION :—

Coupez des oignons en tranches, faites-les revenir dans du beurre ; quand ils sont bien colorés, ajoutez des tranches de foie de veau avec un peu de farine, du sel et du poivre. Laissez cuire quelques minutes, retournez le foie, laissez cuire encore ; au moment de servir, mettez du persil haché, un filet de vinaigre et un morceau de beurre frais.

FRAISE DE VEAU

COMPOSITION :—

Oignons, thym, laurier, clous de girofle, poivre, sel, persil, fines herbes et vinaigre.

PREPARATION :—

Après qu'elle a été échaudée et dégorgée, faites-la cuire pendant trois ou quatre heures avec des oignons, thym, laurier, clous de girofle, poivre et sel. Servez-

la très chaude entourée de persil, et faites suivre une sauce composée de son bouillon, poivre, sel, fines herbes et vinaigre.

On peut encore accommoder la fraise de veau en blanquette, à la sauce tomate, ou la faire frire comme la cervelle.

FRICANDEAU DE VEAU

COMPOSITION :—

Lard, légumes, persil, ciboules, consommé ou bouillon.

PREPARATION :—

Levez la noix d'un cuissot de veau, et tâchez qu'elle soit couverte de la graisse appelée tétine ; battez-la entre deux linges ; piquez-la dans le sens de la viande avec de petits lardons de lard bien assaisonnés ; enveloppez-la de lard et mettez-la dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet de persil et de ciboules ; mouillez-la de consommé ou avec du bouillon, et faites-la bouillir pendant quatre heures ; dépouillez-la de son lard, dégraissez son fond, et passez-le au tamis de soie ; remettez-le avec votre fricandeau, ensuite vous le ferez réduire sur un fourneau un peu vif, et retournez de toutes les façons pour lui donner une couleur égale ; servez-la au naturel, ou sur de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée d'oignons, etc., etc.

On prépare, fait cuire et accommode de la même manière les filets de veau.

GELEE DE VEAU

COMPOSITION :—

Oignons, carottes, ciboules, persil, bouillon et blanc d'oeuf.

PRÉPARATION :—

Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques oignons et carottes en tranches, ciboules et persil en bouquet ; mouillez le tout avec du bon bouillon ; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche ; ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très cuites ; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'oeuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau.

RIS DE VEAU PIQUES

COMPOSITION :—

Lard, oseille, chicorée ou sauce tomate.

PRÉPARATION :—

Piquez de lard, par-dessus, des ris de veau préparés comme il est dit ci-dessous, faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts d'heure ; glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille, de la chicorée à la crème ou sur une sauce tomate.

RIS DE VEAU AUX FINES HERBES

COMPOSITION :—

Persil, ail, échalotes, champignons, beurre, sel, poivre, lard, vin blanc et consommé.

PRÉPARATION :—

Hachez très fin persil, ail, échalotes et quelques champignons ; maniez le tout avec un peu de bon beurre, sel fin, gros poivre ; prenez des ris de veau, mettez-les dans une casserole avec quelques tranches de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon consommé ; faites-les cuire à petit feu ; qu'ils ne fassent que mijoter ; quand ils seront bien

cuits, tirez-les, dégraissez la sauce, ajoutez-y un peu de coulis clarifié, et versez-le sur les ris.

DENTELURE DE VEAU

PREPARATION :—

Hachez des morceaux de veau froid et mettez la viande hachée dans un plat beurré, par rangs, des miettes de biscuits, tout comme pour la dentelure aux huîtres. Versez une tasse de sauce de la viande sur le tout et faites cuire une demi-heure.

VEAU ROTI AVEC HUITRES

PREPARATION :—

Prenez deux livres de veau, coupez-les en petits morceaux, roulez-les dans la farine et faites rôtir avec un peu de graisse ; quand le veau est presque cuit, versez trois demiards d'huîtres ; épaississez avec un peu de farine et assaisonnez au goût. Servez chaud.

RIS DE VEAU AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Tomates, sel, poivre, beurre, farine et oeufs.

PREPARATION :—

Coupez en morceaux un quart de boisseau de tomates bien mûres, que vous ferez cuire à l'étouffée dans leur propre jus jusqu'à ce qu'elles soient presque réduites ; écrasez-les dans un tamis ; nettoyez, préparez et blanchissez à l'eau chaude quatre ou cinq ris. Mettez au feu dans une casserole avec le jus des tomates, un peu de sel et de poivre, ajoutez deux ou trois cuillerées à bouche de beurre roulé dans la farine. Faites cuire les ris à l'étouffée, et quelques jaunes d'oeufs bien battus, servez les ris dans un plat creux et mettez dessus la sauce aux tomates.

VEAU AUX PETITS POIS

COMPOSITION :—

Petits pois, oignons, sel, poivre et farine.

PREPARATION :—

Lardez et procédez comme pour le veau rôti ; vingt minutes avant parfaite cuisson, mettez vos petits pois avec oignons hachés, en mouillant juste le nécessaire ; ajoutez sel, poivre, laissez cuire à point le tout. On peut lier légèrement avec une pincée de farine. Enlevez aussitôt cuit, sans quoi vos pois duriraient.

VEAU ROTI AU RIZ

PREPARATION :—

Lavez votre riz à plusieurs eaux en le frottant avec les mains, faites-le ensuite crever dans du bouillon en y ajoutant un morceau de beurre ou de très bonne graisse de rôti, salez ; laissez cuire, faites chauffer votre veau dans du bouillon à part, et servez-le sur votre riz.

VEAU ROTI EN CROQUETTES

COMPOSITION :—

Beurre, farine, bouillon, lait, persil, champignons, sel, poivre, oeufs, chapelure ou mie de pain et persil.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole du beurre et de la farine, faites fondre votre beurre, mouillez avec du bouillon et du lait, si vous en avez, ou de la crème de préférence ; ajoutez du persil et des champignons hachés, salez et poivrez. Laissez cuire un instant, mettez ensuite chauffer dans votre sauce votre veau haché, retirez du feu, mettez une liaison de un ou deux jaunes d'oeufs, selon la quantité de veau, laissez refroidir, et lorsque votre préparation aura pris de la

consistance, coupez-la en morceaux de la grosseur d'un petit oeuf, trempez vos morceaux dans du blanc d'oeuf, roulez-les dans de la chapelure ou de la mie de pain en leur faisant prendre la forme que vous voudrez leur donner ; faites frire de belle couleur et servez avec du persil frit.

VEAU AU JAMBON, SAUCE A LA CREME

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, jambon, lard et crème.

PREPARATION :—

Choisissez une large tranche de veau du milieu de la cuisse ou de la queue, et faites-la cuire à la casserole avec des oignons roussis dans le beurre. Avant de la mettre dans la casserole, vous avez recouvert un des côtés d'une belle tranche de jambon cru de la même grandeur, et de l'autre côté d'une tranche égale de lard pas trop maigre. Piquez à travers tout et à intervalles une ficelle que vous nouez pour que les deux faces du morceau restent couvertes. Pour quatre livres de viande, donnez trois heures de cuisson en retournant toutes les demi-heures. Au moment de servir, liez la sauce avec une demi-pinte de crème que vous mélangez à la cuisson. Recouvrez-en le morceau.

ROGNONS DE VEAU EN SURPRISE

COMPOSITION :—

Oeufs, sel, poivre, rognons, friture, graisse, beurre, jus de citron.

PREPARATION :—

Prenez deux rognons de veau bien frais. Divisez-les en lames minces dans le sens de leur longueur ; enlevez la noix de graisse qui se trouve au milieu. D'autre part, cassez dans un plat trois oeufs entiers,

du sel et du poivre ; battez-les comme pour une omelette. Quand ils sont bien battus, passez-y vos tranches de rognon, de manière qu'elles soient bien imbibées de tous côtés. Dans la poêle, mettez un peu de friture nouvelle, ou un peu de bonne graisse de rôti, mélangée à un peu de beurre. Quand la graisse est bien chaude, plongez-y les tranches de rognon sans qu'elles se touchent. Ne les retournez que lorsque le premier côté est bien doré. Quand les tranches sont cuites à point et d'une belle couleur, retirez-les de la friture ; dressez-les sur un plat bien chauffé, et versez dessus le jus d'un citron. On sert encore ces tranches sur une purée d'oseille. En ce cas, on supprime le citron.

BEIGNETS DE RIS DE VEAU

COMPOSITION :—

Ris de veau, poivre, sel, muscade, persil, jus de citron, saindoux, sauce tomate ou tartare.

PREPARATION :—

Après avoir fait dégorger les ris de veau dans de l'eau fraîche vinaigrée, mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide, amenez à l'ébullition et faites bouillir pendant vingt minutes. Faites égoutter et remettez-les à nouveau dans de l'eau froide. Quand ils sont refroidis, enlevez les fibres et les membranes, que vous pouvez extraire sans briser les ris de veau. Coupez-les en tranches, saupoudrez-les de poivre, de sel, d'une pointe de muscade râpée, d'un peu de persil finement haché, exprimez du jus de citron. Tournez les tranches dans la pâte à frire. Plongez-les dans une friture bouillante de saindoux pendant deux ou trois minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. La friture doit les recouvrir. Retirez, faites égoutter, dressez en couronne sur une serviette pliée, servez avec une sauce tartare ou une sauce tomate, présentée dans une saucière.

PATE DE FOIE DE VEAU

COMPOSITION :—

Foie de veau, lard frais, jambon, pain, lait, oeufs, sel, poivre, épices et eau-de-vie.

PREPARATION :—

Hachez très menu une livre de foie de veau, une demi-livre de lard frais et trois quarts de livre de jambon cuit bien maigre. Mettez le hachis dans un bol, ajoutez-y une tranche de pain trempée dans du lait, trois oeufs dont les blancs seront battus en neige. Assaisonnez fortement de sel, de poivre et d'une grosse pincée d'épices ; versez sur le mélange un demi-verre à vin d'eau-de-vie. Vous pouvez à volonté y ajouter le contenu d'une petite boîte de pelures de truffes. Travaillez bien le tout, puis remplissez-en une terrine supportant l'action du feu. Vous aurez foncé et garni les côtés de la terrine au moyen de lard. Recouvrez le hachis de tranches de lard et placez le couvercle sur la terrine. Fermez hermétiquement au moyen d'un peu de pâte faite de farine et d'eau. Mettez au feu pendant deux heures et laissez refroidir jusqu'au lendemain sans enlever le couvercle. Ayez soin de prendre une terrine un peu trop grande, car la pâte lève à la cuisson.



AGNEAU ET MOUTON

La viande de mouton ou d'agneau de même que celle de veau est bonne dans toutes les parties ; mais elle n'a pas la même qualité dans tous les endroits. Cela dépend des pâturages, et là où ils sont abondants et variés, la viande est meilleure.

QUARTIER D'AGNEAU ROTI

PREPARATION :—

Il faut pour faire cuire un fort quartier d'agneau, sur un bon feu à la broche, une heure et trente minutes ; avec la cuisinière et le feu de cheminée, une heure dix minutes ; avec la cuisinière et à la coquille, une heure. Un gigot, quarante-cinq minutes, trente-cinq minutes ou trente minutes.

Mettez-le rôtir sur un très bon feu, versez deux cuillerées d'eau dans la rôtissoire. Dès que la graisse commence à fondre, saupoudrez peu à peu le rôti avec de la mie de pain bien émiettée mêlée de persil haché. Ce rôti doit avoir une belle couleur et être croustillant. Arrosez-le souvent avec son jus.

QUARTIER D'AGNEAU FARCI

COMPOSITION :—

Jambon, mie de pain, fines herbes, poivre, sel, oeuf, purée ou ragoût de légumes.

PREPARATION :—

Mettez sous l'épaule avec précaution, pour ne pas briser la peau, une farce composée de jambon, mie de pain, fines herbes, le tout haché menu, bien assaisonné et lié avec un oeuf cru. Cousez l'ouverture et faites cuire à la broche. Servez avec une purée ou un ragoût de légumes.

COTELETTES D'AGNEAU A LA SOUBISE

COMPOSITION :—

Lard, jus ou bouillon, oeufs, côtelettes, saindoux et purée Soubise.

PREPARATION :—

Faites-les cuire à feu doux dans une braisière avec du lard et un peu de jus ou de bouillon. Laissez refroidir. Battez deux oeufs dans un plat creux, trem-

pez-y les côtelettes, recommencez cette opération une seconde fois. Faites frire dans du saindoux très chaud jusqu'à ce que vous obteniez une belle couleur, dressez en couronne et versez une purée Soubise.

COTELETTES PANEES

PREPARATION :—

Parez en enlevant la peau et les os, sauf celui de la côte ; salez, poivrez, passez au beurre tiède, prenez et faites cuire sur le gril à feu doux ; servez nature ou avec une sauce maître-d'hôtel

COTELETTES A LA BRUXELLOISE

PREPARATION :—

Hachez fin un peu de truffes que vous mêlez à de la chair à saucisses, garnissez avec cette farce, des côtelettes de filet parées comme ci-dessus ; enveloppez le tout avec de la toilette de porc. Mettez sur le gril à feu pas trop vif et faites peu cuire.

COTELETTES DE MOUTON AUX CORNICHONS

COMPOSITION :—

Côtelettes, beurre, sel, bouillon, échalote, fines herbes, cornichons, poivre et vinaigre.

PREPARATION :—

Faites cuire à feu doux vos côtelettes dans la poêle avec du beurre et du sel ; ensuite, dégraissez, mouillez un peu avec du bouillon ou de l'eau pour former un fond de jus ; jetez un brin d'échalote et de fines herbes hachées ensemble, des cornichons coupés en rondelles ou filets, poivrez ; dressez sur un plat vos côtelettes, versez la sauce pardessus ; passez dans la poêle un filet de vinaigre et arrosez encore le tout.

COTELETTES AUX POINTES D'ASPERGES

PREPARATION :—

Parez comme il est dit plus haut et faites cuire à la poêle, avec un morceau de beurre, dressez ensuite sur des légumes dans lesquels entrent selon votre volonté ou la saison, des pointes d'asperges.

POITRINE DE MOUTON PANEE ET GRILLEE

COMPOSITION :—

Poitrine de mouton, sel, poivre, bouquet garni, beurre et saucé.

PREPARATION :—

Faites cuire des morceaux de poitrine de mouton dans un peu d'eau, avec du sel, du poivre et un bouquet garni ; lorsqu'ils sont à peu près cuits, trempez-les dans du beurre tiède ou de l'huile, mettez sur le gril et servez avec une sauce piquante quelconque.

GIGOT BRAISE

COMPOSITION :—

Lard, ail, sel, poivre, épices, carottes, oignons, bouquet garni, clou de girofle, couennes de lard, pied de veau, vin blanc.

PREPARATION :—

Désossez, coupez et repliez le manche ; piquez de lardons et d'ail, avec sel, poivre et épices dans les trous ; ficchez, mettez dans la casserole ; ajoutez du sel, du poivre, des carottes, des oignons, un bouquet garni, du clou de girofle, des couennes de lard, un pied de veau ; mouillez de bouillon ou d'eau, d'un verre de vin blanc, laissez cuire cinq à six heures, à petit feu et à l'étouffée. Servez avec le jus dégraissé et tamisé, ou avec une sauce aux tomates.

GIGOT A LA RUSSE

PREPARATION :—

Faites-le cuire et retirez-le saignant ; placez-le seul, dans un plat allant au feu ou à défaut, dans une marmite, arrosez avec une demi-pinte d'eau-de-vie ; mettez sur un feu doux, enflammez l'alcool ; pendant qu'il brûle, retournez le gigot et arrosez-le partout. Ajoutez ensuite un peu de glace de viande et du jus bien dégraissé de votre gigot, laissez mijoter quelques minutes, dressez sur un plat.

ROGNONS A LA BROCHETTE

COMPOSITION :—

Rognons, sel, poivre et sauce maître-d'hôtel.

PREPARATION :—

Enlevez la pellicule de vos rognons, ouvrez-les, piquez-les sur une petite brochette ; salez, poivrez, faites cuire sur le gril à feu moyen ; quand ils sont cuits,—ils sont meilleurs saignants—enlevez les brochettes, dressez sur un plat avec une sauce maître-d'hôtel. Pour retirer plus facilement la pellicule dont il est parlé plus haut, on peut faire tremper les rognons quelques minutes dans de l'eau froide. Vous pouvez encore les passer dans de l'huile ou du beurre tiède et les paner avant de les faire griller.

LANGUES DE MOUTON

PREPARATION :—

Faites dégorger deux heures dans l'eau froide ; puis, passez à l'eau bouillante, afin de pouvoir enlever la peau qui les recouvre ; coupez le cornet et faites cuire à l'étuvée ou à la braise comme la langue de boeuf. On les met aussi, sans couper le cornet, dans le pot-au-feu.

GIGOT DE MOUTON A L'EAU

COMPOSITION :—

Gigot, lard, beurre, cognac, sel, poivre, oignons, carottes, laurier, thym.

PREPARATION :—

Désossez un gigot, piquez-le de gros lardons, roulez-le et ficélez-le. Faites-le revenir dans du beurre, mouillez-le pour qu'il trempe à moitié avec de l'eau et un petit verre de cognac, salez et poivrez, rangez autour de la casserole les os du gigot et d'autres débris de viande, si vous en avez. Mettez sur le feu pendant deux heures. Ajoutez alors des oignons entiers, quelques tranches de carottes, du laurier et du thym. Il faut en tout cinq heures de cuisson. Vous pouvez retirer le gigot, laissez réduire le jus et liez-le avec de la féoule. Ce mets peut être servi froid ; dans ce cas, on ajoute un pied ou un jarret de veau, et le jus se prend en gelée.

GIGOT DE MOUTON A LA PERIGUEUX

COMPOSITION :—

Gigot, lard, truffes, ail, persil, sel, poivre, couennes de lard, débris de veau, os de jambon et sauce.

PREPARATION :—

Désossez le gigot. Coupez en petits dés du lard et des truffes. Hachez de l'ail et du persil que vous assaisonnerez un peu fortement, mélangez-les avec le lard et les truffes, et lardez-en le gigot de toutes parts. Enveloppez-le et laissez-le attendre vingt-quatre heures. Mettez-le alors dans une braisière sur des couennes de lard entourées de débris de veau et d'os de jambon. Laissez cuire et servez avec une sauce à la Périgieux.

GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE

PREPARATION :—

Saupoudrez de farine une serviette mouillée, placez-y le gigot et ficelez-le. Faites cuire dans un chaudron d'eau bouillante et salée. Il faut compter un quart d'heure de cuisson par livre de viande. On sert ce gigot sur une purée ou accompagné d'une sauce relevée.

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE

PREPARATION :—

Enlevez la peau à des rognons de mouton, fendez-les à l'opposé du nerf, de façon qu'ils soient tout ouverts sans se séparer. Salez-les. Servez-les sur un plat chaud en mettant sur chacun d'eux un morceau de beurre. Saupoudrez de persil haché.

ROGNONS DE MOUTON AU CHAMPAGNE

COMPOSITION :—

Eminces de rognons, beurre, champignons, sel, poivre, farine, vin de Champagne et jus de citron.

PREPARATION :—

Emincez des rognons et mettez-les dans la casserole avec un morceau de beurre, des champignons, du sel et du poivre. Sautez-les vivement. Mettez un peu de farine, remuez et mouillez avec du vin de Champagne. Ne laissez que quelques minutes sur le feu, car l'ébullition durcit vite les rognons. Servez en ajoutant un jus de citron et un morceau de beurre.

CERVELLES DE MOUTON

PREPARATION :—

Elles s'accrochent comme celles de veau.

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE

COMPOSITION :—

Beurre, farine, oignons, persil, muscade, sel, poivre, liaison, vinaigre ou jus de citron.

PREPARATION :—

Faites flamber les pieds de mouton, grattez-les et retirez une petite touffe de poil qui se trouve à l'enfourchure des pieds. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; ajoutez des petits oignons, persil haché, muscade, sel et poivre. Laissez mijoter une demi-heure. Au moment de servir, ajoutez une liaison, un filet de vinaigre ou du jus de citron.

AGNEAU AUX POIS VERTS

PREPARATION :—

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts ; mettez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie brune ; ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande ; faites cuire une heure.

QUARTIER D'AGNEAU A LA CANADIENNE

COMPOSITION :—

Lard, papier beurré, sauce maître-d'hôtel et jus.

PREPARATION :—

Prenez le quartier de devant parce qu'il est plus délicat que celui de derrière ; couvrez-le de tranches de lard depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine : couchez-le sur la broche, attachez-le par les deux bouts et enveloppez-le de papier beurré ; quand il sera cuit, insinuez adroitement de la sauce maître-d'hôtel froide entre les côtes et l'épaule. Servez avec un jus clair, pour entrée.

On en fait aussi des entrées à l'anglaise en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton ; et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche. Quand il est froid, vous en faites une blanquette, et vous mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche ; on peut aussi le servir farci en dedans, cuit à la braise, et avec un ragoût d'épinards ; froid, on lève dessus des filets qu'on peut mettre en blanquette ou de quelqu'autre façon.

COTELETTES DE MOUTON AUX LEGUMES

COMPOSITION :—

Beurre, ail, clous de girofle, bouillon, vin blanc, jambon, légumes.

PREPARATION :—

Parez-les et faites-les revenir dans du beurre, de l'ail et du clou de girofle ; mouillez de bouillon et vin blanc ; ajoutez un filet de jambon, et quand elles seront cuites, retirez-les ; dégraissez et faites réduire votre sauce, que vous verserez sur les légumes qu'il vous plaira et que vous aurez arrangés à part ; servez en couronne, les légumes au milieu.

COTELETTES DE MOUTON A LA CANADIENNE

PREPARATION :—

Mettez vos côtes poudrées de farine, poivre et sel ; une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude pour augmenter la sauce.

EMINCES DE MOUTON

COMPOSITION :—

Gigot de mouton, roux, beurre, sel, poivre, et cornichons.

PRÉPARATION :—

Coupez par tranches minces et peu larges les restes d'un gigot rôti à la broche. Faites un roux ; mouillez de bouillon salé, poivré , et faites réduire ; ajoutez un morceau de beurre à votre mouton ; laissez prendre goût quelques instants et servez avec cornichons coupés en tranches.

HARICOT DE MOUTON

COMPOSITION :—

Épaule de mouton, beurre, navets, roux, bouillon, sel, poivre, oignons, clou de girofle, laurier.

PRÉPARATION :—

Coupez une épaule de mouton ; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif ; lorsqu'il aura pris une belle couleur dorée, retirez et égouttez ; tournez des navets en petits bâtons, passez-les dans la graisse de votre mouton, et faites-leur prendre une belle couleur ; retirez et égouttez-les ; faites un roux dans lequel vous repassez votre mouton, mouillez avec du bouillon ; mettez-y du sel, du poivre, des oignons, du clou de girofle, du laurier et jetez vos navets dedans. Votre mouton aux trois quarts cuit, dégraissez-le et faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson ; si la sauce est trop longue, faites-en réduire une partie au degré convenable ; après cette opération, dressez votre haricot, masquez-le avec vos navets et servez. On fait aussi le haricot avec des carottes ou des patates en place de navets, ou même avec ces trois légumes réunis.

MOUTON AU RIZ

PRÉPARATION :—

Comme le haricot de mouton, en remplaçant les légumes par du riz qu'on a fait crever dans du bouil-

lon ; forcez en poivre ou piment. épices, safran ; le céleri donne le meilleur goût.

POITRINE DE MOUTON BRAISÉE

COMPOSITION :—

Poitrine de mouton, lard, jambon, carottes, laurier, oignons, thym, bouillon, épinards, oseille ou chicorée.

PRÉPARATION :—

Coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales ; mettez dans une casserole des tranches de lard, ajoutez-y des tranches de jambon ; jetez-y deux carottes coupées en tranches, trois ou quatre oignons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuillère à pot de bouillon, et vous les faites mijoter pendant trois heures avec feu dessus et dessous ; égouttez et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

ROGNONS DE MOUTON A LA CANADIENNE

COMPOSITION :—

Sel, poivre, beurre, fines herbes et jus de citron.

PRÉPARATION :—

Il faut ouvrir les rognons par le milieu, à l'opposé du nerf ; vous en ôtez la pellicule et passerez au travers une brochette ; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-les sur le gril ; quand ils seront cuits, mettez dans chacun un petit morceau de beurre frais pétri avec de fines herbes, et arrosez-les de jus de citron.

SELLE D'AGNEAU

COMPOSITION :—

Agneau, poivre, sel, beurre.

PREPARATION :—

Coupez l'agneau par le milieu du corps, conservant les deux quartiers de derrière ensembles, pour en faire une selle ; poivrez, salez et ajoutez gros comme un oeuf de beurre, faites rôtir à la broche dans la casserole, où vous placerez une pinte d'eau, pour arroser souvent la pièce, qui devra cuire pendant deux heures.

CERVELLES DE MOUTON OU D'AGNEAU FRITES

COMPOSITION :—

Cervelles, sel, vinaigre, oignons, persil, lard, vin blanc, bouillon, ciboule, citron, pâte.

PREPARATION :—

Les cervelles doivent dégorger dans l'eau froide. Retirez-en les petites membranes et faites blanchir avec du sel, du vinaigre, des oignons et du persil. Laissez refroidir dans l'eau de la cuisson pour les raffermir. Faites-les cuire dans une casserole foncée de lard avec du vin blanc sec, du bouillon, du persil, de la ciboule et des tranches de citron sans écorce ni pepins. Coupez les cervelles en deux parties, trempez-les dans la pâte à frire, jetez-les dans la friture bouillante, et lorsqu'elles auront pris belle couleur, faites-les égoutter et dressez-les en pyramide sur une serviette pliée. Garnissez de persil frit. Cette recette convient également pour préparer les céleris de veau.

EPAULE DE MOUTON A LA JULIENNE

COMPOSITION :—

Epaule de mouton, sel, poivre, persil, champignons, gousse d'ail, jambon, mie de pain, oignon, beurre, oeufs, carotte, vin blanc, consommé, sucre, navets, patates.

PREPARATION :—

Prenez une belle épaule de mouton désossée. Entendez-la sur la table, le côté désossé dessus, assaisonnez de sel et de poivre. Prenez une cuillerée à bouche de persil, six champignons crus, une demi-gousse d'ail, et une demi-livre de jambon cru : hachez le tout très finement et ajoutez-y une demi-livre de mie de pain, un oignon haché séparément, et passé au beurre ; poivrez et salez le mélange, liez-le avec deux oeufs entiers et remplissez-en l'épaule ; roulez-la en long ou "en balottine" et cousez-la fermée. Mettez-la dans une casserole avec un oignon, une carotte et un bouquet garni ; arrosez-la d'une bouteille de vin blanc léger ou d'une chopine de consommé ; au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du fourneau, couvrez-la et laissez mijoter pendant deux heures. Une demi-heure avant de servir, ôtez le couvercle et mettez la casserole au four, faites glacer l'épaule d'une belle couleur en l'arrosant souvent avec son jus de cuisson ; retirez-la du four, débridez-la et posez-la sur un plat très chaud. Passez le fond de la cuisson au tamis dans une autre casserole, dégraissez et faites un peu réduire ; ajoutez un quart de livre de glace de viande. Dressez autour de l'épaule, que l'on découpe en tranches transversales, de petits oignons cuits avec un peu de sucre, de petits quartiers de navets cuits au beurre, de petites carottes rondes, et de petites patates rôties au beurre ; versez une partie de la sauce sur l'épaule et le reste dans une saucière. Faites donner des assiettes très chaudes.

LANGUES DE MOUTON AU BLANC

COMPOSITION :—

Langues de mouton, sel, poivre, légumes, champignons, jaune d'oeuf.

PREPARATION :—

Après avoir fait dégorger les langues de mouton, faites-les bouillir dans de l'eau salée et poivrée avec les légumes du pot-au-feu. Pelez-les chaudes. Faites une bonne sauce blanche avec le bouillon de la cuisson des langues. Mettez-y de beaux champignons moyens, très frais et très blancs, que vous avez fait cuire dans le même bouillon. Ajoutez un jaune d'oeuf. Coupez les langues en deux dans le sens de la longueur et arrangez-les joliment sur un plat rond bien chauffé. Versez la sauce sur les langues et servez brûlant.

TRANCHES D'AGNEAU DE FERME

COMPOSITION :—

Filet d'agneau, poivre, sel, beurre, farine, bouillon, saumure de noix et persil.

PREPARATION :—

Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les ; puis vous les ferez frire ; quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus ; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon et d'un peu de saumure de noix ; faites bouillir le tout, et remuez continuellement ; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond ; garnissez avec du persil frit et servez.

MANIERE DE PREPARER UN PETIT AGNEAU

Il se prépare à peu près comme un cochon de lait, quant à la manière de lui ôter les entrailles. La peau doit être enlevée de la queue à la tête. Il ne doit pas avoir les pieds coupés, non plus que la tête et la queue. Faites une farce de pommes de terre préparées au goût, mettez-la dans le corps du mouton que vous cousez. Faites rôtir dans un four ou fourneau, en ayant soin de lui donner sa forme naturelle. Avant

de le porter sur la table, garnissez le cou de l'agneau avec du persil bien vert.

MANIERE DE RECHAUFFER LE MOUTON

Hachez le mouton par petits morceaux carrés ; poudrez la viande avec de la farine, mettez dans la poêle avec du beurre, du sel et du poivre ; ensuite mettez de l'eau à égalité et faites cuire doucement. Servez chaud dans un plat. Préparez des tranches de pain rôti que vous disposez autour du plat.



PORC

Le porc doit toujours être servi avec une sauce aux pommes. On peut servir les tranches de porc avec des pommes tranchées et frites dans la sauce quand le lard est cuit. Le porc se mange rôti ou bouilli.

Les tranches de lard salé cuites d'un beau brun, dans du saindoux bouillant, sont aussi un mets excellent.

FILETS DE PORC

PREPARATION :—

Laissez-les entiers, ayant soin de les aplatir avec le rouleau et faites rôtir avec assaisonnement au goût. Dès qu'ils ont pris une bonne couleur, ajoutez un peu d'eau et couvrez pour qu'ils cuisent lentement. Des oignons hachés bien fin qu'on fait frire, peuvent être servis avec les filets.

COCHON DE LAIT ROTI

PREPARATION :—

Plongez un cochon de lait dans une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède, après lui avoir cassé les défenses ; frottez-le avec la main ; si la soie s'en va, retirez-le de l'eau, retrempez-le à plusieurs reprises, et toujours pour enlever les soies ; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le sans toutefois ôter les rognons ; ciselez-lui le chignon du cou ; faites-lui quatre incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et trousssez-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine ; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche ; pendez-le et faites sécher ; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir débrosché, vous inciserez la peau autour du cou.

COCHON DE LAIT EN GELEE

COMPOSITION :—

Cochon de lait, sel, oignons, poivre, pieds et jarret de veau, carotte, céleri, laurier, vinaigre de vin, clous de girofle, blancs d'oeufs et citron.

PREPARATION :—

Videz et nettoyez un cochon de lait, court et gros. Mettez-le cuire dans la poissonnière avec de l'eau, du sel, des oignons en tranches et du poivre en grains. Laissez-le bouillir doucement pendant deux heures et demie à trois heures. Lorsque la chair est bien tendre, coupez-la en morceaux nets et égaux. D'autre part, faites une gelée en mettant dans de l'eau froide quelques pieds de veau et un jarret de veau.

On les fait bouillir dans de l'eau de cuisson du cochon de lait avec des oignons, une carotte, un céleri et du laurier. Ecumez bien, ajoutez du bon vinaigre de vin, un citron coupé en tranches, du poivre en grains, du sel, des clous de girofle. Quand la viande est suffisamment cuite, retirez-la, passez le bouillon au tamis de soie ou dans un linge, et clarifiez aux blancs d'œufs. Après quelques bouillons, repassez dans un linge fin. Dressez les morceaux de cochon de lait dans un moule avec des tranches de citron, versez la gelée tiède par-dessus et faites prendre consistance dans un endroit frais, si possible sur de la glace pilée ou sur de la neige. Ce plat doit être préparé la veille du jour où l'on veut le présenter. Démoulez sur un plat rond.

RAGOUT DE PIEDS DE PORC

PREPARATION :—

Prenez deux pieds de porc, coupés en quatre ; ôtez les ergots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, du persil, avec du poivre et du sel ; laissez bouillir jusqu'à parfaite cuisson ; ajoutez un peu de farine grillée, une demi-heure avant de les retirer du feu.

TETE EN FROMAGE

COMPOSITION :—

Tête de porc, poivre, sel, clou de girofle et vin.

PREPARATION :—

Coupez la tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le museau, faites bouillir le reste de la tête avec trois doigts d'eau par dessus ; quand elle sera à peu près cuite, retirez-la du feu ; coupez-la alors par petits morceaux de la grosseur d'un dé ; ajoutez-y du poivre, du sel, du clou, un demiard de vin blanc, coulez le bouillon pour enlever plus faci-

lement les petits os, et remettez tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou des plats creux.

RILLONS

PREPARATION :—

Coupez du porc frais, bien entrelardé, par morceaux carrés ; mettez-les sur un feu vif, dans un chaudron ou une marmite, ou même à la poêle suivant la quantité, avec un peu d'eau salée. Remuez continuellement, comprimez de temps en temps vos lardons pour en exprimer la graisse ; peu à peu, l'eau s'évapore entièrement et il ne reste que la graisse fondue, dans laquelle vous laisserez les rillons bien cuire et bien brunir. Egouttez-les avant de servir. On les mange chauds ou froids.

COTELETTES DE PORC FRAIS EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Côtelettes, sel, poivre, champignons, beurre, farine, bouillon, vin blanc, jus, persil, ciboule, ail, clous de girofle et cornichons.

PREPARATION :—

Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les précédentes ; faites-les cuire avec un peu de bouillon, du sel, du poivre ; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec des champignons et un peu de beurre ; passez-les sur le feu ; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus ; mettez du sel, du gros poivre, un bouquet de persil, de la ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle ; laissez cuire et réduire ; dressez vos côtelettes ; jetez dans votre sauce des cornichons coupés en tranches minces ; ôtez le persil, l'ail, les ciboules, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

PIEDS DE PORC FARCIS

COMPOSITION :—

4 pieds de porc, 1 cuillerée à table de farine, 1 oeuf, croûtes de pain, 2 cuillerées d'oignons hachés, 1 cuillerée à thé de beurre fondu, ½ cuillerée à thé de moutarde, ½ cuillerée à thé de sel et autant de poivre.

PREPARATION :—

Mettez les pieds de porc dans une lèche-frite avec une cuillerée à thé de sel, couvrez avec de l'eau froide, et laissez bouillir tranquillement pendant trois heures. Quand ils sont cuits, fendez-les, enlevez les os et introduisez votre farce à leur place. Refermez la cavité et laissez refroidir entre deux plats. Avant de servir, coupez en tranches d'à peu près un pouce d'épaisseur, roulez dans de la farine, arrosez avec des oeufs et des croûtes de pain, faites brunir dans de la graisse bouillante ou du beurre bien chaud. Garnissez de persil frit.

TETE DE PORC BOUILLIE

COMPOSITION :—

1 tête de porc, 1 livre de sel, 1 once de salpêtre, pouding aux pois.

PREPARATION :—

Nettoyez la tête soigneusement en enlevant les soies, les yeux, le grouin et la cervelle. Faites tremper dans une saumure pour vingt-quatre heures, en la changeant deux ou trois fois, égouttez et asséchez. Mélangez le sel et le salpêtre, frottez bien toutes les parties de la tête et répétez ce procédé pendant cinq à six jours. Alors, égouttez bien la tête, mettez-la dans une casserole contenant assez d'eau bouillante pour la recouvrir, et faites bouillir en brassant. Laissez mijoter pendant trois heures et demie et servez avec une pouding aux pois.

ROGNONS DE PORC GRILLES

COMPOSITION :—

Rognons de porc, sel, poivre, huile à salade, sauce maître-d'hôtel, ou persil au beurre.

PRÉPARATION :—

Fendez les rognons sur la longueur, enlevez la peau, et embrochez-les pour qu'ils se tiennent étendus. Arrosez avec de l'huile à salade, du sel, du poivre, et faites griller sur un feu clair, en faisant cuire le côté tranché le premier. Mettez un peu de sauce maître-d'hôtel et un petit morceau de beurre au centre de chaque rognon, servez chaud.

LANGUES DE PORC

COMPOSITION :—

8 ou 9 langues de porc. Pour la marinade : 4 onces de sel, 1 once de sucre brun, ½ once de salpêtre.

PRÉPARATION :—

Frottez les langues avec du sel et laissez-les tremper pour vingt-quatre heures. Préparez la marinade et plongez-y les langues. Répétez le même procédé pour neuf à dix jours. Alors, lavez bien les langues et faites cuire comme les langues de mouton.

PORC ROTI

COMPOSITION :—

Cuisse de porc, 2 oignons, 2 carottes, 1 petit navet, 2 branches de céleri, petits oignons, 1 cuillerée à thé de fines herbes, 1 once de beurre, 1 chopine de sauce, sauce aux pommes, sel et poivre.

PRÉPARATION :—

Coupez le porc en tranches étroites et minces. Tranchez les légumes, excepté les oignons, mettez-les dans une terrine, saupoudrez de sel et de poivre, ajou-

tez les fines herbes. Mettez la viande dessus, et faites cuire dans le fourneau. Une demi-heure avant de servir, pelez les oignons et faites-les frire dans du beurre chaud. Servez la viande sur un plat chaud, garni avec les oignons. Servez la sauce dans une saucière.

BAJOUES DE PORC

COMPOSITION :—

Bajoues de porc, croûtes de pain brunies.

PREPARATION :—

Si les bajoues sont sèches, faites-les tremper pour cinq ou six heures ; si elles ont été marinées, lavez-les seulement dans deux ou trois eaux. Couvrez-les d'eau bouillante, et laissez bouillir pour deux heures et demies. Enlevez la peau, couvrez de croûtes de pain brunies, et faites cuire pendant une demi-heure dans un fourneau. Servez chaud ou froid.

PORC EN FROMAGE

COMPOSITION :—

1 livre de porc rôti froid, 1 cuillerée à dessert de persil haché, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de fines herbes, autant d'écorce de citron râpée, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de muscade râpée, sel, poivre et 1 chopine de sauce.

PREPARATION :—

Coupez la viande en dés, avec plus ou moins de gras, selon le goût. Ajoutez le persil, les fines herbes, l'écorce de citron, la muscade et l'assaisonnement de sel et poivre, mélangez bien ensemble. Mettez dans un moule, emplissez de sauce, et faites cuire environ une heure et quart sur un feu modéré. Avant de servir, sortez du moule et garnissez de persil.

COTELETTES DE PORC GRILLEES

COMPOSITION :—

7 ou 8 côtelettes maigres, 2½ onces de beurre, 1 once de farine, 1 chopine de sauce, 2 cuillerées à table de cornichons hachés, 1 cuillerée à table de vinaigre, sel et poivre.

PREPARATION :—

Enlevez le gras et donnez une belle apparence aux côtelettes. Saupoudrez les deux côtés de sel et de poivre, trempez dans du beurre chaud, et revêtez de croûtes de pain. Faites griller sur un feu clair pendant vingt minutes en les retournant trois ou quatre fois. Mettez le reste du beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine que vous aurez fait griller trois minutes, et que vous jetez dans la sauce en même temps que le vinaigre bouillant. Assaisonnez au goût, et ajoutez les cornichons. Arrangez les côtelettes sur un plat chaud, versez-y la sauce et servez.

COTELETTES DE PORC EN HACHIS

COMPOSITION :—

6 ou 7 côtelettes, 1 oignon moyen haché, 1 once de beurre, 1 cuillerée à dessert de farine, 1 cuillerée à thé de moutarde, sauce, sel et poivre.

PREPARATION :—

Séparez les côtelettes et enlevez la plus grande partie du gras. Mettez le beurre dans une lèche-frite, jetez-y les côtelettes et faites-les frire jusqu'à ce que les deux côtés soient bruns. Tenez-les chaudes, ajoutez les oignons au beurre, faites brunir, mettez la farine, assaisonnez avec du sel et du poivre et faites cuire quelques minutes. Ajoutez la sauce, le vinaigre, la moutarde, faites bouillir et versez sur les côtelettes, que vous aurez placées sur un plat chaud.

GRILLADES DE PORC

COMPOSITION :—

6 ou 7 petites grillades maigres, 1½ once de beurre, 1 gros oignon tranché, 2 feuilles de gélatine, quelques gouttes de caramel liquide, sel, poivre, sauce aux pommes ou aux tomates.

PREPARATION :—

Donnez une belle forme aux grillades et enlevez la plus forte partie du gras. Mettez-les dans une casserole avec les oignons et suffisamment d'eau pour les couvrir, et laissez mijoter au moins une heure. Faites chauffer le beurre dans une autre casserole, et jetez-y vos grillades que vous faites cuire complètement. Enlevez la graisse de la sauce, ajoutez la gélatine avec de l'oignon et assaisonnez au goût. Arrangez les grillades sur un plat, entourez d'une bordure de patates, et versez-y la sauce, qui doit être assez épaisse pour adhérer aux grillades. Servez la sauce aux tomates ou aux pommes sur un plat à part.

HACHIS DE PORC

COMPOSITION :—

1 livre de porc rôti ou bouilli froid, 1½ once de beurre, 1 cuillerée à dessert de sauce, 1 cuillerée à dessert de catsup, 1 petite cuillerée à thé de moutarde, ½ cuillerée à thé de jus de citron, poivre et sel.

PREPARATION :—

Coupez la viande en petites tranches et saupoudrez-la de poivre et de sel, mettez le jus de citron, le beurre, la sauce, le catsup et la moutarde dans une casserole, faites chauffer, mettez les tranches de viande, et laissez cuire pendant quinze à vingt minutes, afin que votre viande s'imprègne de la sauce. Brassez, mais ne laissez pas bouillir, cela gâterait votre mets.

LONGE DE PORC ROTIE

COMPOSITION :—

3 ou 4 livres de longe de porc, 18 patates, 8 pommes, 6 oignons, huile à salade, sauce.

PREPARATION :—

Fendillez la viande en lignes étroites et arrosez-la d'huile à salade. Faites cuire quarante minutes dans un fourneau modéré ; mettez les patates, les pommes et les oignons pelés, continuez à faire cuire pendant une heure et quart à une heure et demie. Préparez les légumes et les pommes dans un plat chaud, mettez la viande au centre, et servez la sauce séparément.

EMINCES DE PORC

COMPOSITION :—

1 livre de porc rôti froid, 2 oignons hachés, 2 pommes hachées, 2 onces de beurre, 1 cuillerée à dessert de farine, 1 cuillerée à thé de jus de citron, moutarde, sel et poivre.

PREPARATION :—

Coupez la viande en dés et, si vous n'avez pas un bon bouillon sous la main, faites bouillir les os et les déchets de votre viande au moins une heure. Faites fondre le beurre dans une lèchefrite, faites-y brunir les oignons, et ajoutez les pommes que vous faites frire. Saupoudrez la farine, ajoutez une pincée de moutarde, et faites bouillir trois ou quatre minutes. Assaisonnez au goût, faites bouillir de nouveau cinq minutes, et ajoutez la viande, et le jus de citron ; laissez mijoter pendant une demi-heure. Servez avec un entourage de riz ou de patates pilées.

LARD SALE BOUILLI

PREPARATION :—

Si le lard est très salé, faites-le tremper deux heures. Mettez-le dans une casserole avec suffisamment d'eau pour le couvrir, faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Faites cuire votre viande à point, car il n'y a rien de plus mauvais que du lard à moitié cuit. Si vous le faites cuire trop vite, il sera dur. Le lard salé bouilli peut fort bien se servir avec de la volaille ou du veau bouilli.

FILET DE PORC FRAIS AUX OIGNONS

PREPARATION :—

Mettez un morceau de filet dans une casserole et faites-le revenir dans du beurre, salez-le et laissez-le bien roussir. Entourez-le d'oignons coupés en tranches minces, couvrez parfaitement et laissez cuire à très petit feu. Si les oignons étaient trop secs et menaçaient de se brûler, vous ajouteriez très peu de bouillon. Il faut au moins trois heures de cuisson.

PATES AU LARD

COMPOSITION :—

2 livres de lard maigre, 1 livre de farine, 8 onces de saindoux, poivre, sel, 1 roquille d'eau, 1 petit oignon.

PREPARATION :—

Hachez la viande, et préparez la pâte. Divisez-la de la grandeur nécessaire à vos pâtés et mettez-y votre lard. Arrosez de jus et couvrez. Faites cuire à une température modérée environ une heure. Servez chauds ou froids.

SAUCISSES GRILLEES

PREPARATION :—

Mettez les saucisses dans une casserole avec un peu de graisse bouillante, retournez-les deux ou trois fois afin qu'elles brunissent également. Servez sur des patates pilées ou du pain rôti.

SAUCISSES A LA VAPEUR

PREPARATION :—

Dans un plat profond que vous mettez dans une bouilloire, placez un bout de saucisse ; laissez à la vapeur durant trois heures, enlevez-la alors du plat, qui sera rempli de gras ; quand elle sera froide, tranchez mince.

MANIERE DE FAIRE LES SAUCISSES

COMPOSITION :—

1 livre de porc, gras et maigre, 1 livre de veau maigre, 1 livre de suif de boeuf, $\frac{1}{2}$ livre de croûtes de pain, la moitié d'une écorce de citron, quelques muscades, 6 feuilles de sauge, 1 cuillerée à thé de fines herbes, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de marjolaine.

PREPARATION :—

Hachez le porc, le veau et le suif, ajoutez les croûtes de pain, l'écorce de citron et la muscade. Lavez et hachez les feuilles de sauge que vous ajoutez à la viande de saucisse avec les autres ingrédients. Quand le tout est bien mélangé, mettez dans les tripes ou en petits gateaux que vous roulez dans la farine et faites frire.

JAMBON BRAISE

COMPOSITION :—

Jambon, oignons, carottes, persil, ciboules, thym,

laurier, clou de girofle, eau-de-vie, vin de Champagne, vin de Madère et sucre en poudre.

PREPARATION :—

Parez votre jambon, préparez-le, faites-le dessaler, et emballez-le comme un jambon au naturel ; mettez-le dans une braisière sur des parures de viande de boucherie avec des tranches d'oignons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, clou de girofle, etc. ; mouillez-le avec de l'eau, et, quand il sera à moitié cuit, avec un demiard de bonne eau-de-vie et une bouteille de vin de Champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec une bouteille de vin de Madère sec sans eau-de-vie. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec du sucre en poudre, sur lequel vous passerez la pelle rouge, ou si vous le préférez mettez votre jambon au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous porrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

SOUFFLE AU JAMBON

COMPOSITION :—

Jambon, fromage de Gruyère, jaunes d'oeufs, sauce, pelures de truffes, beurre et sauce aux champignons.

PREPARATION :—

Coupez finement une livre de jambon, et rapez une demi-livre de fromage de Gruyère. Mettez le jambon et le fromage dans une bonne sauce additionnée de trois jaunes d'oeufs, battez les blancs en neige, ajoutez-les au mélange avec quelques pelures de truffes. Mettez le tout dans un moule beurré que vous aurez garni, fond et côtés, de fines languettes de jambon. Faites cuire au bain-marie pendant une heure et servez avec une sauce aux champignons. Choisissez

sez ceux-ci bien frais, très blancs et assez petits pour les garder entiers.

PATE AU JAMBON

COMPOSITION :—

Veau, chair à saucisses, jambon, champignons, beurre, pain blanc, lait, oeufs, laurier, thym, poivre, sel et lard frais.

PREPARATION :—

Prenez une livre et demie de viande de veau hachée, trois quarts de livre de chair à saucisses, une demi-livre de jambon cuit finement haché, une demi-livre de champignons passés au beurre, un petit pain blanc trempé dans du lait, deux oeufs entiers, une feuille de laurier et une branche de thym pilés, du poivre et du sel.

Pétrissez le tout et remplissez-en une terrine garnie préalablement de tranches de lard frais. Recouvrez également le pâté de tranches de lard et faites cuire au four modéré pendant une heure et demie.

JAMBON FRAIS A LA BROCHE

PREPARATION :—

Enlevez la couenne et procédez comme pour le gigot de mouton. Il sera meilleur si vous le marinez quarante-huit heures dans l'huile avec sel, poivre, sauge et un demiard de vin blanc. En le faisant cuire, arrosez-le de sa marinade. Servez tel, ou avec son jus mélangé de moitié de sa marinade.

JAMBON SALE CUIT A L'EAN

COMPOSITION :—

Vin blanc, oignons, carottes, clous de girofle, persil, thym, laurier et ail.

PRÉPARATION :—

Avant tout, il est nécessaire de vous rendre compte du degré de salure pour le mettre, au besoin, à dessaler un peu.

Si le jambon est resté trois mois au sel, faites-le tremper vingt-quatre heures dans l'eau froide; puis, nouez-le dans un linge et placez-le dans une marmite avec eau, une chopine de vin blanc, une douzaine d'oignons, autant de carottes, six à huit clous de girofle, persil, thym, laurier et un peu d'ail. Le salpêtre fait rougir la chair.

Le jambon doit baigner constamment et cuire sur un feu bien réglé; lorsque la lame d'un couteau pointue entre dedans facilement, il est cuit. Vous pourrez utiliser le bouillon, si vous n'y avez pas mis de salpêtre.

JAMBONNEAU

PRÉPARATION :—

Procédez comme pour le jambon, ou mettez-le simplement dans le pot-au-feu ou dans une soupe aux choux.

JAMBON A LA POELE

PRÉPARATION :—

Coupez des tranches de jambon cru assez minces, passez-les à la poêle avec du beurre jusqu'à ce quelles soient colorées des deux côtés. Retirez le jambon, mettez un peu de vin dans la poêle, faites faire deux ou trois bouillons et servez sur le jambon.

On peut supprimer le vin et servir le jambon sur une sauce tomate.

JAMBON ROTI AU MADÈRE

COMPOSITION :—

Jambon, pâte, vin de madère, sauce madère ou épinards au jus.

PREPARATION :—

Faites dessaler le jambon, parez-le en enlevant la plus grande partie de la couenne qui le recouvre. Mettez-le à la broche. Faites une pâte composée d'eau et de farine. Entourez le jambon de feuilles de papier graissé et masquez-les avec cette pâte. Quand il a cuit pendant trois heures, introduisez un petit verre de madère par un trou que vous pratiquez à cet effet, fermez ce trou avec de la pâte. Recommencez cette opération deux ou trois fois à quelques minutes d'intervalle. Retirez alors les papiers, laissez le jambon prendre couleur et servez avec une sauce au madère ou des épinards au jus.

JAMBON AU POT

COMPOSITION :—

Pour 2 livres de jambon maigre, $\frac{1}{2}$ livre de gras, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de macis moulu, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade, autant de poivre, beurre clarifié.

PREPARATION :—

Passez le jambon deux ou trois fois dans une machine à émincer, pilez-le dans un mortier avec l'assaisonnement et passez au tamis. Mettez dans un plat à pâté, couvrez avec un papier beurré et faites cuire trois quarts d'heure à une température modérée. Après refroidissement couvrez avec du beurre clarifié.

COMMENT CONSERVER LE JAMBON

PREPARATION :—

Coupez le jambon par tranches, et faites-le frire un peu ; placez-le dans une jarre en grès ou en pierre et couvrez-le avec du lard fondu pour empêcher l'air de pénétrer dans la jarre. Quand vous voulez vous en servir, prenez ce dont vous aurez besoin et faites cuire de la manière ordinaire. Vous pouvez de cette manière

re conserver votre jambon durant les grandes chaleurs de l'été.

BOUDIN

COMPOSITION :—

Sang, sel, gras de porc frais, panne, oignons, épices, lait, couenne de lard, tripes, graisse ou grillades de lard.

PREPARATION :—

En recevant le sang, ayez soin de le couler et d'y mettre un peu de sel afin qu'il ne caille pas. Vous hachez du gras de porc frais bien fin, de la panne et des oignons, vous y ajoutez des épices au goût et du lait. Pour une pinte de sang, un demiard de lait. Ceci préparé, entonnez dans les tripes en brassant, afin que le tout soit bien mélangé. Mettez dans l'eau bouillante et faites cuire sans bouillir. Retirez-le et frottez-le avec une couenne de lard. Faites rôtir avec graisse ou grillades de lard.

BOUDIN NOIR

COMPOSITION :—

Tripes, oignons, saindoux, sang, panne, sel, poivre, épices, persil, crème ou lait et vinaigre.

PREPARATION :—

Il faut que les boyaux dont on veut se servir soient retournés, lavés à plusieurs eaux tièdes et bien nettoyés.

N'attendez pas que le sang soit refroidi pour l'employer; à cet effet, faites fondre d'avance, dans une casserole, des oignons hachés avec du saindoux et mettez aussitôt dans le sang du porc avec de la panne coupée en dés; sel, poivre, épices, persil haché fin, un sixième de bonne crème ou de bon lait, une pointe de vinaigre, celui-ci, versé dans le sang tout chaud; re-

muez jusqu'au moment de l'employer, pour bien mêler le tout.

Attachez votre boyau par un bout, soufflez dedans pour vous assurer qu'il n'est pas troué, remplissez au moyen d'un entonnoir et liez l'autre bout; ayez de l'eau prête à bouillir dans un chaudron ou une grande marmite, placez-y vos boudins en les piquant de quelques trous avec une épingle, pour éviter qu'ils ne crèvent; quelques minutes suffisent pour cette première cuisson.

Retirez, laissez refroidir; lorsque vous voulez les utiliser définitivement, coupez-les en bouts de quatre à cinq pouces de long, piquez-les de nouveau pour qu'ils ne crèvent pas et mettez-les sur le gril ou à la poêle avec du saindoux.

Dans la graisse bouillante où on euit les boudins, on fait frire souvent des pommes coupées en rondelles ou des patates.

Si vous ajoutez, au mélange indiqué plus haut, de la marmelade de pommes sans sucre, vous aurez le boudin dit de Nancy, qui ne manque pas de charme.

On prépare de même des boudins au sang de sanglier, de volaille et de gibier.

FEVES AU LARD

COMPOSITION :—

Fèves, oignons, lard salé, sel, moutarde, melasse, beurre, boeuf salé.

PREPARATION :—

Faites tremper une pinte de fèves blanches dans de l'eau froide pendant une nuit. Au matin, mettez-les dans de l'eau fraîche, et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient assez molles pour les traverser avec une épingle, en faisant bien attention de ne pas les laisser cuire assez pour qu'elles se brisent. Vous pouvez les faire bouillir avec un oignon. Retirez-les et passez dans l'eau froide. Mettez dans le chau-

dron avec de l'oignon. Ebouillantez un quart de livre de lard salé, grattez bien la couenne, que vous taillez la largeur d'un pouce. Mettez le lard dans les fèves ; ajoutez une cuillerée à thé de sel—plus si le lard n'est pas salé—une cuillerée à thé de moutarde et un quart de tasse de melasse, remplissez la tasse avec de l'eau bouillante et versez sur les fèves ; ajoutez assez d'eau pour les couvrir complètement. Faites cuire huit heures à une température modérée. Si vous n'aimez pas le lard, vous pourrez le remplacer par un tiers de tasse de beurre, ou une demi-livre de bœuf salé, gras et maigre. La moutarde donne un goût exquis aux fèves. Plusieurs personnes emploient une cuillerée à thé de soda, qu'elles ajoutent à l'eau dans laquelle elles font bouillir les fèves, cela enlève l'acidité de l'écoree.

CRETONS

COMPOSITION :—

Panne, filets, rognons, poivre, sel et épices.

PREPARATION :—

Prenez cinq livres de panne, trois livres de filets, deux livres de rognons. Faites cuire le filet et les rognons avec du poivre et du sel. Une fois la viande cuite, hachez-la bien fin ; ajoutez des oignons hachés fin, du poivre, du sel, des épices au goût.

FRICASSETTE

COMPOSITION :—

Lard, sel, poivre, oignons, pain, oeufs.

PREPARATION :—

Hachez du lard bien fin, ajoutez un peu de sel et beaucoup de poivre avec deux oignons hachés bien fin. Pour deux livres de lard, mettez une livre de pain bien trempé, deux oeufs ; mélangez bien ensem-

ble, faites-en des petits pâtés et faites cuire comme des huîtres. Bon plat pour le déjeuner.

CROQUETTES

PREPARATION :—

Ce mets se prépare avec diverses viandes cuites.

Après avoir haché la viande bien fin, on y ajoute de la crème et un peu de beurre : on mêle le tout pour en former de petites boules que l'on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans la mie de pain, et on les fait cuire dans la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

VIANDES PERDUES

PREPARATION :—

Hachez la viande bien fin, assaisonnez-la au goût, et joignez les restes de sauce : mettez ce hachis dans un plat de ferblanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.

MANIERE DE SALER LE LARD

Mettez au fond de votre saloir environ dix livres de chaux en pierre que vous faites s'éteindre, puis ajoutez un seau d'eau froide. Laissez cette préparation quatre ou cinq jours, ayant soin d'en frotter tous les jours avec un balai la paroi intérieure du saloir. Au bout de ce temps, videz le saloir, remplacez par du framboisier que vous échaudez et laissez tremper deux ou trois heures. Videz de nouveau, rincez à l'eau froide, puis frottez le saloir avec un oignon. Il est alors prêt à recevoir le lard.

Après avoir coupé le lard par morceaux d'à peu près deux livres, roulez-le dans le sel, placez-le dans le saloir, ayant soin de mettre un rang de sel entre chaque rang de lard. Que le tout soit bien pressé.

Il faut éviter de prendre les morceaux de la saignée.

Laissez en cet état durant trois jours : alors mettez une saumure forte, additionnée d'une cuillerée à soupe de salpêtre dissous dans l'eau bouillante par dix gallons d'eau.

Quand le saloir est plein, mettez une couche de sel d'environ deux pouces d'épaisseur, pour empêcher que l'air ne pénètre. Couvrez et conservez au frais.

S'il arrivait que la saumure rougit ou devint crémeuse, il faudrait enlever cette écume ainsi que tout le sel possible sans toutefois remuer le saloir, puis remettre sel et saumure comme il a été dit plus haut.

Quand un saloir est vide, le meilleur procédé pour empêcher qu'il ne se détériore, c'est, après l'avoir rincé, de le tourner sans dessus dessous sur une élévation quelconque, qui permette à l'air d'y pénétrer tant soit peu. Il va sans dire que le couvercle est enlevé.

CONSERVATION DES VIANDES

Pendant les chaleurs de l'été si vous voulez conserver vos viandes, il faut les acheter bien fraîches ; si ce sont des volailles ou du gibier il faut les vider. Ensuite placez dans un endroit sombre ayant peu ou point d'ouvertures, et enveloppez dans un linge.

Si le temps est à l'orage, si vous craignez que la viande s'évante, faites-la sauter et cuire à moitié dans du beurre, sans la saler. Mettez-la au frais dans un vase bien clos, vous pourrez ainsi la garder encore quelques heures et même peut-être un jour.





Volailles et Gibiers

MANIERE DE DRESSER UNE VOLAILLE

Flambez-la, coupez le cou à sa naissance ou plutôt désarticulez-le, en laissant un morceau de peau suffisant pour le replier sur le dos de l'animal et le fixer avec une ficelle.

Désarticulez les pattes du canard et de l'oie en laissant la peau plus longue pour qu'après la cuisson l'os ne reste pas à nu.

Pour les poulets, vous pouvez laisser les pattes, les passer au feu pour en enlever la peau et couper les ergots à la deuxième phalange.

On vide les volailles en fendant la peau du ventre le long de la cuisse droite ; on saisit le gésier et le foie en les prenant par derrière pour éviter de crever le fiel. Le jabot vient avec. On enlève l'anus en le coupant après l'avoir retourné.

On coupe les deux premières phalanges de l'aile aux dindons, aux oies et aux canards. On laisse les ailes des poulets et poulardes intactes, seulement on les retousse en passant le bout sous l'aileron pour le fixer au dos de l'animal.

POULET ROTI

COMPOSITION :—

Poulet, lard, sel fin, cresson, vinaigre.

PREPARATION :—

Après l'avoir vidé, flambé, bridé et salé à l'intérieur, couvrez-le de tranches de lard et mettez-le à la broche. Un peu avant la complète cuisson du poulet, saupoudrez-le de sel fin ; quand il est d'une belle couleur et cuit à point, débroschez-le et servez-le sur du cresson que vous avez salé et légèrement vinaigré.

POULET ROTI A LA CANADIENNE

PREPARATION :—

Choisissez une farce qui vous plaira le mieux, et l'ayant mise dans le poulet, liez des petits morceaux de lard à l'entour du poulet, et mettez-le dans une casserole avec un peu d'eau et de céleri au fond, pour arroser durant la cuisson.

POULET A LA SAUCE BLANCHE

COMPOSITION :—

Poulet, farine, poivre, sel, oignons, persil, jaunes d'oeufs, crème.

PREPARATION :—

Coupez les poulets par morceaux que vous poudrez de farine ; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignon et persil ; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure ; battez deux jaunes d'oeufs et un dessus de crème, jetez cela dedans, au moment de retirer du feu, toujours en brassant.

FRICASSEE DE POULET

COMPOSITION :—

Poulet, beurre, persil, oignons, champignons, sel, poivre, bouillon, jaunes d'œufs et jus de citron.

PREPARATION :—

Coupez deux poulets gras par morceaux ; faites-les blanchir trois minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les, et mettez-les dans une casserole, avec beurre, bouquet de persil, petits oignons, champignons ; faites revenir le tout ; ajoutez une cuillerée de farine mouillée de bouillon ; salez, poivrez ; faites cuire, puis retirez vos morceaux ; faites réduire la sauce que vous passerez au tamis de soie ; liez-la avec des jaunes d'œufs, sans faire bouillir, et versez-la sur vos morceaux de poulet avec jus de citron.

POULET JARDINIÈRE

COMPOSITION :—

Poulet, lard, beurre, sel, poivre, chou-fleur, haricots verts, petits pois, fèves et pointes d'asperges.

PREPARATION :—

Videz et flambez un poulet, couvrez-le de lard et de petits morceaux de beurre manié de sel et de poivre. Faites chauffer du beurre dans une casserole et mettez-y le poulet, faites-le cuire à feu vif ; quand il sera de belle couleur, retirez-le sur le coin du fourneau, et laissez-le mitonner.

Coupez en petits morceaux un jeune chou-fleur, une ou deux grosses poignées de haricots verts, autant de petits pois, de jeunes fèves et de pointes d'asperges. Faites blanchir, puis égoutter tous ces légumes. Faites-les revenir dans une casserole, où vous aurez fait chauffer du beurre, et laissez mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Dressez le poulet sur un plat et

entourez-le des légumes disposés par petits tas ou mélanges. On peut employer une volaille qui n'est pas toute jeune.

POULET A LA PAYSANNE

COMPOSITION :—

Poulet, beurre, poivre, sel, oignons, huile d'olives, lard, thym, laurier, persil, tomates, bouillon, champignons.

PREPARATION :—

Faites rôtir avec beurre, poivre et sel, un beau poulet jeune et tendre.

D'autre part, émincez trois gros oignons et faites-les roussir dans une casserole où vous faites chauffer deux cuillerées de pure huile d'olives. Lorsqu'ils seront bien bruns, ajoutez du lard gras coupé en dés, du sel, du poivre, du thym, du laurier et un bouquet de persil. Laissez revenir un instant, puis ajoutez trois grosses tomates bien mûres, coupées en tranches, mouillez avec un peu de bouillon. Laissez réduire doucement jusqu'à complète cuisson et passez alors à la fine passoire cette sauce qui devra être assez épaisse. Laissez mitonner sur le côté du fourneau, et faites fondre du beurre dans une seconde casserole. Mettez du lard maigre, coupé en lardons, des champignons et une trentaine de petits oignons, et laissez cuire jusqu'à ce que tout cela soit bien tendre. Mêlez alors le contenu des deux casseroles au jus du poulet rôti, que vous avez arrosé fréquemment. Si la sauce n'avait pas assez de consistance, ajoutez-y une pincée de fécule. Découpez le poulet, que vous dresserez au milieu du plat, entourez-le de sauce et garnissez-le de croûtons de pain frits au beurre et découpez en losanges.

POULET COCOTTE

COMPOSITION :—

Poulet, beurre, farine, lard, champignons, oignons et patates.

PREPARATION :—

Faites fondre un gros morceau de beurre manié de farine, ajoutez sept onces de lard maigre coupé en dés. Faites revenir en même temps que cinq onces de champignons coupés en morceaux et une vingtaine de petits oignons.

D'autre part, mettez dans une casserole en terre, pouvant être présentée à table, et sur une légère couche de beurre frais, un grand poulet de grains bien en chair. Versez dessus les oignons, les champignons et le lard. Fermez hermétiquement la casserole et faites cuire doucement à l'étouffée pendant quarante ou quarante-cinq minutes. Découpez des patates en petites boules, faites-les rissoler au beurre, mettez-les avec le poulet quelques minutes avant de servir. Présentez dans la casserole.

POULET BRAISE

COMPOSITION :—

Poulet, lard, beurre, veau cru, vin de Saunterne, échalotes, thym, laurier, sel, poivre, jaune d'œuf et jus de citron.

PREPARATION :—

Lardez de fins lardons la poitrine d'un poulet vidé, troussé et flambé. Faites-le revenir au beurre légèrement roussi dans la casserole, ajoutez quelques débris de veau cru. Mettez une demi-bouteille de vin de Saunterne, ajoutez une ou deux échalotes finement hachées, du thym et du laurier, du sel et du poivre. Couvrez la casserole, faites cuire doucement pendant une heure. Passez au tamis dans une autre casse-

role le fond de la cuisson dégraissé, liez avec une jaune d'œuf, ajoutez un morceau de beurre et du jus de citron. Faites donner un bouillon et passez la sauce à la fine passoire sur le poulet découpé et dressé sur un plat chaud.

POULET AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Poulets, beurre, tomates, poivre, olives et champignons.

PREPARATION :—

Choisissez deux ou trois beaux poulets et faites-les brunir avec un bon morceau de beurre; faites-les cuire à feu modéré dans la casserole.

Dans une autre casserole, vous faites cuire des tomates bien fraîches et bien mûres et vous les réduisez en purée en les passant à travers un tamis; assaisonnez fortement cette purée et ajoutez-y une petite pointe de poivre.

Quand les poulets seront à moitié cuits, c'est-à-dire après une demi-heure de cuisson environ, versez la purée de tomates dans la casserole qui les contient et laissez encore mitonner le tout ensemble pendant le même temps. Si la purée est trop épaisse, allongez-la avec un peu de bouillon; dans le cas contraire, laissez-la bien réduire jusqu'à consistance convenable. Ajoutez des olives ainsi que des champignons sautés au beurre et bien blancs, laissez cuire avec les poulets.

Faites découper à la cuisine et joliment arranger les morceaux. Cette même recette s'applique aux pigeons; la cuisson, évidemment, doit être réduite de moitié si les pigeons sont bien jeunes. On peut se servir également de conserves de purée de tomates.

POULET BERGERE

COMPOSITION :—

Poulets, champignons, persil, jambon et lard.

PREPARATION :—

Désossez et trousssez de petits poulets de grains. Introduisez dans l'intérieur une farce composé de champignons, de persil et d'un peu de jambon, le tout très finement haché. Ficelez les poulets, enveloppez-les d'une tranche de lard, faites-les revenir avec du lard de poitrine très maigre et mouillez avec un bon jus. Laissez braiser pendant une heure environ. Dégraissez et servez sans le lard avec une garniture.

POULET AU KARI

PREPARATION :—

Coupez soigneusement un poulet en morceaux. Faites-le revenir, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez; mettez sel, poivre, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une pincée de poudre de kari, petits oignons, et laissez cuire environ une heure. Servez avec du riz cuit à la vapeur ou simplement à l'eau.

POULET A LA MARENGO

COMPOSITION :—

Poulet, huile d'olives, sel, champignons, beurre, sauce et croûtons de pain.

PREPARATION :—

Coupez un poulet gras comme pour la fricassée; mettez-le dans une casserole avec environ une demi-livre de bonne huile d'olives et du sel fin. Faites cuire de belle couleur; ajoutez un instant avant son entière cuisson des champignons sautés dans le beurre; quand le tout sera cuit, dressez vos morceaux de poulet et garnissez de vos champignons. Faites dans

une casserole une sauce; versez-y, peu à peu et en remuant, l'huile dans laquelle a cuit le poulet, et quand cette sauce sera faite et de bon goût, vous la verserez sur votre poulet que vous aurez eu soin de tenir chaud et que vous garnirez de croûtons passés au beurre.

CROQUETTES DE VOLAILLES

PREPARATION :—

Prenez des morceaux de poulet ou de dinde, de la largeur de trois doigts. Faites une bonne pâte feuilletée dans laquelle vous enveloppez les morceaux de viande; faites-les rôtir dans du saindoux, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune.

POULET AUX CHAMPIGNONS

PREPARATION :—

Prenez des morceaux de poulet cuit, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de saindoux, un demiard d'eau; ajoutez un peu de cornstarch et faites bouillir cinq ou six minutes.

BLANQUETTE DE VOLAILLE

PREPARATION :—

Coupez les poulets par morceaux que vous saupoudrez de farine; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignons et persil; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets et faites bouillir durant trois quarts d'heure; battez deux jaunes d'œufs et un dessus de crème, que vous ajoutez, en brassant, au moment de le retirer du feu.

PAIN DE POULET

COMPOSITION :—

Poulet, œufs, lait, sel, poivre, muscade, beurre, bouillon et jus de citron.

PRÉPARATION :—

Désossez un poulet, hachez-le finement, ajoutez-y deux jaunes d'œufs durs et deux œufs crus entiers, deux tranches de pain trempées dans du lait, un peu de sel, de poivre, de muscade râpée et un bon morceau de beurre. Mélangez bien, mettez dans un plat à gratiner, arrosez de bouillon et de jus de citron. Faites cuire à four doux.

POULE AU RIZ

COMPOSITION :—

Poule, poivre, clous de girofle, sel, riz, huile d'olives, oignons, beurre et œufs.

PRÉPARATION :—

Prenez une jeune poule bien grasse et faites-la cuire dans de l'eau avec du poivre en grains, deux clous de girofle et une poignée de sel. Lorsqu'elle est bien tendre, retirez-la du bouillon et mettez-y une livre de riz bien lavé à plusieurs eaux. Ne laissez pas coller le riz. D'autre part, mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olives, faites-y dorer la poule et ensuite le riz qui ne doit pas brunir. Vous avez coupé des tranches d'oignon qui ont longtemps rissolé dans du beurre, où vous faites brunir en même temps des quartiers d'œufs durs. Servez le tout sur un plat très chaud.

CHAPON ROTI

PRÉPARATION :—

Le meilleur est celui qui n'a que sept à huit mois. Il se prépare et se sert comme le poulet. Lorsqu'il est un peu vieux, on le fait cuire comme la dinde.

MAYONNAISE DE VOLAILLE

PREPARATION :—

Elle se fait généralement avec des restes de volailles rôties. Coupez-les en morceaux réguliers et dressez-les autour d'une salade de laitue. Couvrez d'une mayonnaise et décidez le plat avec des filets d'anchois, des oeufs durs et des cornichons.

DINDE ROTI

COMPOSITION :—

Dinde, beurre, farine, poivre et sel.

PREPARATION :—

Cassez l'os de l'estomac, insérez une farce de patates, frottez la dinde avec du beurre et saupoudrez-la de farine, poivre et sel ; jetez trois demiards d'eau dans la lèche-frite, et arrosez la pièce de temps à autre.

DINDE BOUILLIE

COMPOSITION :—

Dinde, pain, jaunes d'oeufs, sarriette, persil, poivre, sel et oignons blancs.

PREPARATION :—

Emiettez du pain bien fin, mettez deux jaunes d'oeufs, sarriette, persil, poivre, sel ; enfermez cela dans la poitrine de la dinde et mettez-la dans la soupe. Servez avec oignons blancs bouillis, disposés autour du plat. Sauce au beurre avec céleri.

DINDE A LA FINANCIERE

COMPOSITION :—

Dinde, lard, carotte, oignon, sel, poivre, bouillon, beurre, farine, vin de madère, glace de viande, champignons.

PREPARATION :—

Couvrez de lard une jeune dinde vidée, troussée et flambée. Mettez-la dans une casserole avec une carotte, un oignon ; salez, poivrez et mouillez avec une chopine et demie de bouillon léger, amenez à ébullition, puis faites mitonner doucement pendant deux heures sur le côté du fourneau.

Préparez la financière. Faites d'abord un roux avec un très gros morceau de beurre manié de la moitié de son poids de fine farine. Mouillez avec un verre de vin de madère et avec du bouillon de la cuisson de la dinde. Laissez cuire pendant un quart d'heure. Dégraissez avec soin, ajoutez un gros morceau de glace de viande ou de très bon jus. Faites réduire et liez sur le feu pendant quelques minutes, en tournant constamment avec une cuillère. Passez la sauce à la fine passoire et mettez-la au bain-marie. Une demi-heure avant de servir, mettez au four la dinde dans sa casserole et arrosez très fréquemment avec le bouillon de la cuisson. Retirez le couvercle, faites glacer la dinde. Quand elle est bien dorée, débridez-la et posez-la entière en ne découpant que les tranches de poitrine sur un plat ovale chaud. Dressez autour des champignons cuits et bien chauds. Couvrez le tout d'une partie de la sauce, présentez le reste dans la saucière.

DINDE TRUFFEE

COMPOSITION :—

Dinde, jambon, vinaigre, truffes, muscade, poivre blanc, laurier et farine.

PREPARATION :—

Choisissez une dinde jeune et fraîche. Flambez et videz. Coupez en dés une livre de jambon maigre que vous mettez sur le feu dans une casserole ; quand il est chaud, ajoutez deux livres de truffes fraîches de

bonne qualité bien brossées, ou à défaut une bonne farce truffée, de la noix de muscade, une grosse pincée de poivre blanc et une feuille de laurier, laissez sur le feu en remuant constamment pendant quinze minutes ; laissez refroidir. Quand les truffes sont refroidies, garnissez de ce mélange l'intérieur de la dinde. Recousez et trousssez l'animal. Pendez-le dans une place fraîche et sèche pendant cinq jours, si le temps n'est pas froid, deux jours seulement. Faites-le rôtir dans un four modéré, après l'avoir frotté de farine, environ dix minutes par livre. Servez avec une sauce mère, dans laquelle vous aurez écrasé le foie bouilli, et ajoutez une partie du bouillon des abatis.

GELATINE DE DINDE

COMPOSITION :—

Dinde, veau, lard, porc, filets et jambon.

PREPARATION :—

Enlevez le cou, les pattes, les ailerons, et désossez-la. Pour cela vous faites une fente tout le long du dos, vous détachez adroitement tout ce qui adhère à la carcasse. Quant aux membres, désarticulez-les par le dedans de leur jointure et ne les détachez pas de la chair et de la peau auxquelles ils sont attenants. Enlevez les blancs et toute la chair jusqu'à ce que vous puissiez enlever la carcasse toute dépourillée. Vous enlevez alors les os des membres en détachant la chair à l'intérieur sans toucher à la peau, qui doit demeurer intacte.

Hachez, puis pilez ensemble du veau, du lard gras, du porc frais, mettez-en un lit dans la dinde, mettez ensuite des lardons, gras et maigres, des morceaux de veau, des filets que vous avez enlevés dans la dinde, quelques truffes, quelques morceaux de jambon ; finissez de remplir avec le hachis que vous avez

préparé au début. La dinde doit être bien remplie, et la peau doit être tendue. Donnez-lui autant que possible sa forme naturelle, ficelez-la très serrée ou cousez-la dans un linge. Vous la mettez ensuite dans une lèche-frite allongée, entourée de ses os et de ses abatis, ainsi que d'un morceau de jarret de veau. Vous y joindrez tous les assaisonnements, et vous la laisserez cuire au moins quatre heures. Passez le jus et laissez-le prendre en gelée, le lendemain vous entourerez votre dinde de cette gelée grossièrement hachée.

ABATIS DE DINDON A LA CANADIENNE

COMPOSITION :—

Dinde, lard, farine, saindoux, poivre, sel, persil et sarriette.

PRÉPARATION :—

Si la dinde est maigre, il est mieux de la mettre en abatis. Vous la coupez en une douzaine de morceaux que vous piquez de tranches de lard, et faites rôtir avec de la farine dans du saindoux ; quand ils seront rôtis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sarriette.

Il faut toujours faire bouillir des rognons de volaille à part, et à grande eau, et quand ils sont cuits, les jeter dans les abatis ; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre mets.

DINDON A LA BROCHE

PRÉPARATION :—

Videz, flambez, épluchez et troussiez votre dindon ; bardez-le s'il est trop gras, ou dans le cas contraire, piquez-le de lard fin bien assaisonné. Vous aurez soin de l'envelopper de papier beurré et de le déballer aux trois quarts de sa cuisson, pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le arrosé de son jus.

HACHIS DE DINDE

PREPARATION :—

Coupez les morceaux bien menus, mettez quelques cuillerées de bouillon, de l'oignon haché fin, du persil, du poivre et du sel, dans une roquille d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crème avec un jaune d'oeuf battu.

OIE ROTIE

COMPOSITION :—

Oignons, poivre, sel, persil, pain, sauge, compote de pommes ou atocats.

PREPARATION :—

Hachez quatre oignons bien fin que vous ferez frire avec du poivre, du sel, du persil, du pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez dans une lèchefrite, mettez une chopine d'eau, arrosez souvent, ayant soin de la tourner. Si vous le préférez, vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour la dinde, ou bien de pommes tranchées. On mange généralement l'oie avec de la compote aux pommes, des atocats, ou mieux encore avec de la gelée de pommes.

OIE A LA MOUTARDE

COMPOSITION :—

Oie, ciboule, ail, beurre, laurier, thym, persil, sel, poivre, moutarde, chapelure, oeuf et bouillon.

PREPARATION :—

Choisissez une oie tendre ; hachez-en le foie avec de la ciboule, une petite gousse d'ail, du laurier, du thym et du persil. Faites-en une farce avec du beurre, du sel et du poivre, mettez-la dans le corps de l'oie, que vous embrochez ou rôtissez dans la lèchefrite en l'arrosant de beurre. L'oie étant presque

cuite, mêlez au beurre une cuillerée de moutarde et couvrez-en abondamment la volaille. Saupoudrez-la de chapelure après avoir étendu un peu d'œuf battu à l'aide d'une de ses grandes plumes. Achevez de cuire et de colorer. Faites une sauce avec du beurre, du jus ou du bouillon, une cuillerée de moutarde, du sel et du poivre. Faites réduire, liez et couvrez-en l'oie.

PATE D'OIE

COMPOSITION :—

Oie, pied de veau, poivre, sel, clous de girofle, thym, laurier, persil, oignon, carottes, navets, œufs, poireaux, crème, beurre ou saindoux, graisse d'oie, chair à saucisses, mie de pain et lait.

PREPARATION :—

Faites cuire l'oie tout doucement, comme un simple pot-au-feu, en la mettant dans une casserole et en la recouvrant d'eau salée ; ajoutez-y un pied de veau. Après l'avoir laissé mitonner pendant une heure environ, on y ajoute du poivre en grains, quelques clous de girofle, du thym, du laurier, du persil, ainsi qu'un oignon, des carottes, des navets et des poireaux. Quand la cuisson est terminée, et que l'oie est bien tendre, désossez-la et coupez-la en morceaux de forme aussi régulière que possible.

D'autre part, préparez une pâte. Il est préférable d'y ajouter deux œufs et un peu de crème ; employez soit du beurre, soit du saindoux et un peu de la graisse d'oie enlevée au bouillon. Alternez chaque fois sur la pâte déposée au fond d'un moule beurré, une couche de chair à saucisses, maniée avec deux œufs entiers bien débattus et un peu de mie de pain trempée dans du lait, puis une couche de morceaux d'oie et ainsi de suite ; recouvrez le tout du restant de la pâte, en y ménageant une ouverture sur le dessus. Faites cuire à feu modéré pendant une heure au

moins. Pendant ce temps, dégraissez le bouillon de l'oie, clarifiez-le et réduisez-le en gelée. Vous introduisez la gelée un peu refroidie dans la pâte par l'ouverture de dessus que vous bouchez ensuite.

PATE DE FOIES D'OIES FRAIS EN TERRINE

COMPOSITION :—

Foies d'oies, sel, cognac, épices, truffes, veau, foie de veau, beurre ou chair à saucisses, lard, poivre et saindoux.

PREPARATION :—

Procurez-vous des foies d'oies absolument frais, très fermes, d'une teinte légèrement rosée avec de petites fibrilles rouges, pesant ensembles environ deux livres. Faites-les tremper dans de l'eau froide et du sel pendant dix heures. Au bout de ce temps, à l'aide d'un couteau bien affilé, enlevez les fibrilles, les veines rouges, les pellicules, les parties avoisnantes de la poche à fiel. Ce travail méticuleux doit se faire dans un endroit frais en plongeant parfois les mains dans de l'eau froide pour que le foie reste bien ferme. Mettez-le dans une terrine avec une cuillerée à bouche de bon cognac. Pesez-le sel qui doit servir à l'assaisonnement, ajoutez le dixième de son poids d'épices, mêlez bien et saupoudrez-en le foie. Couvrez la terrine, retournez-en quelquefois le contenu. D'autre part, faites tremper pendant une heure dans de l'eau froide que vous changez une ou deux fois, deux ou trois truffes fraîches moyennes. Brossez-les avec soin, mais ne les épilchez pas. Brisez-les sans les couper, en morceaux de la grandeur d'une petite noix, assaisonnez-les et mettez-les avec les foies.

Faites une farce avec une quantité égale de veau cru débarrassé des nerfs et de la peau, et de foie de veau sauté une minute dans le beurre, ou de chair à saucisses. Faites un hachis très fin en y adjoignant le double de lard gras et frais. Assaisonnez de sel

et de poivre. Travaillez bien en mouillant avec un peu du liquide de la terrine.

Garnissez le fond et les parois de tranches de lard, puis d'une couche de farce. Mettez les foies, qui sont divisés en gros morceaux, en y intercalant les morceaux de truffes et un peu de farce. Pressez fortement afin qu'il n'y ait pas de vide entre les morceaux. Couvrez d'une couche de hachis un peu plus épaisse, mettez au-dessus une fine et large tranche de lard. Placez le couvercle. Mettez la terrine sur une tourtière à hauts rebords contenant de l'eau bien bouillante, que vous posez au centre d'un feu modéré. Si la terrine contient deux ou trois foies d'oies, une heure et demie de cuisson suffira, car ils doivent rester rosés. Faites refroidir pendant quelques heures et, le lendemain, recouvrez la pâte de saindoux frais.

ABATIS D'OIE AUX NAVETS

COMPOSITION :—

Petit salé, beurre, oignons, sel, poivre, vin blanc, farine, bouillon, sucre et navets.

PREPARATION :—

Jetez de l'eau bouillante sur les pattes, les ailerons, le cou et le gésier d'une oie. Faites-les égoutter et revenir dans une casserole avec du petit salé, du beurre, des petits oignons, du sel, du poivre. Faites sauter quelques instants, puis mouillez d'un grand verre de vin blanc sec que vous laissez réduire, saupoudrez de farine, ajoutez un peu de bouillon et amenez à ébullition. Glacez et colorez au sucre et au beurre, ajoutez des petits oignons et des navets à la sauce. Laissez cuire un moment et dressez avec les abatis sur un plat bien chaud.

CUISES D'OIE A LA LYONNAISE

COMPOSITION :—

Oignons, beurre, jus ou sauce piquante.

PREPARATION :—

Coupez des oignons en tranches et faites-les cuire dans du beurre, remuez souvent. Ajoutez des cuis-ses d'oie confites et servez avec un bon jus ou une sauce piquante.

On peut apprêter l'oie en daube, en salmis et de toutes les manières usitées pour les canards.

OIE A LA BROCHE

PREPARATION :—

Prenez-la jeune et qu'elle ait la graisse bien blanche ; épluchez et flambez-la bien ; ôtez les ailes, bridez-la en laissant les pattes en long ; embrochez-la ensuite et faites-la cuire. Il faut que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.

OIE FARCIE ET ROTIE A L'ANGLAISE

PREPARATION :—

Préparez-la comme la précédente, et remplissez-lui le corps avec une farce de son foie haché, plus des oignons coupés en dés, et une pincée de petite sauge verte hachée ; le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la en broche et faites-la cuire au même point. Vous pourrez la servir avec une réduction de blond de veau ou de jus de boeuf.

GATEAU DE FOIE D'OIE

COMPOSITION :—

Foies d'oies, sel, poivre, épices, persil, ciboules, ail, mie de pain, lait, jaunes d'oeufs et beurre.

PREPARATION :—

Pilez deux ou trois foies d'oies avec sel, poivre, épices, persil, ciboules, une gousse d'ail ; mêlez cette préparation à de la mie de pain trempée dans un peu de lait ; ajoutez deux jaunes d'oeufs ; le tout doit garder une certaine consistance ; placez dans un moule ou une terrine très bien beurrés et faites cuire une heure ; dressez. Si le fond du moule est mal beurré, le renversement s'opérera avec difficulté.

Ce gâteau peu coûteux est exquis et se présente très bien. On peut y faire entrer n'importe quel foie de volaille.

CANARDS GRAS

PREPARATION :—

Les canards gras se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même manière, et se mangent avec les mêmes compotes.

CANARD FARCI

COMPOSITION :—

Moelle de boeuf, mie de pain, persil, thym, échalote, écorce de citron, oeuf, lait, sel, poivre et beurre.

PREPARATION :—

Faites une farce avec une demi-livre de moelle de boeuf découpée en très petits morceaux, une demi-livre de mie de pain légèrement grillé, une cuillerée de persil, un brin de thym, un peu d'échalote hachée et de citron râpé. Hachez le tout très finement, travaillez avec un oeuf entier, une ou deux cuillerées de lait, assaisonnez de sel et de poivre blanc. Mêlez bien, broyez toutes ces substances et amalgamez-les dans un mortier jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et très épaisse. Troussez le canard, remplissez-en l'intérieur de cette farce pilée et faites rôtir dans une lèchefrite en l'arrosant souvent de beurre et du

jus de cuisson. Ayez soin de coudre et de ficeler le canard afin que la farce ne s'échappe pas.

CANARD SAUVAGE A LA MARINADE

COMPOSITION :—

Canard sauvage, marinade, carotte, oignon, ail, échalote, beurre, vin blanc, poivre, clous de girofle, sel, laurier, thym, persil, basilic, glace de viande et gelée de groseilles.

PREPARATION :—

Lavez avec de l'eau froide l'intérieur d'un canard sauvage que vous avez vidé et flambé ; essuyez-le, bridez-le et mettez-le dans une terrine à pâte. Versez sur le canard une marinade chaude ainsi préparée :

Coupez en tranches une carotte, un oignon et une petite gousse d'ail ou une échalote ; faites revenir pendant vingt minutes avec un bon morceau de beurre, mouillez avec un grand verre de vin blanc sec. Assaisonnez de quatre grains de poivre, deux clous de girofle, du sel ; ajoutez un peu de laurier, de thym, une branchette de persil et trois ou quatre feuilles de basilic. Couvrez la casserole et faites cuire doucement pendant dix minutes. Laissez mariner le canard dans cette marinade chaude pendant deux heures, en couvrant la terrine. Mettez-le ensuite dans la lèchefrite avec un gros morceau de beurre posé sur la poitrine et toute la marinade. Mettez sur un feu modéré et arrosez très fréquemment. Ne laissez pas brunir les tranches d'oignon ou de carotte. Mettez le canard sur un plat chaud. Liez la cuisson avec un morceau de glace de viande et une cuillerée de gelée de groseilles. Tournez sans cesse pendant que vous laissez donner un bouillon, versez la sauce bien liée sur le canard, en la passant à travers la fine passoire.

CANARD CHIPOLATA

COMPOSITION :—

Canard, beurre, oignons, poivre, sel, bouillon, sauce, champignons, jaunes d'oeufs, jus de citron, cognac et persil.

PREPARATION :—

Découpez le canard encore cru sur une planche, et essuyez soigneusement les divers morceaux afin qu'ils soient bien secs. Prenez une casserole dans laquelle vous mettez un bon morceau de beurre, une demi-douzaine de petits oignons entiers, du poivre et du sel. Jetez-y les morceaux de canard et laissez-les prendre couleur ; dès qu'ils ont roussi et qu'ils sont bien bruns, ajoutez du bouillon, en quantité suffisante pour qu'il recouvre les morceaux. Laissez cuire le tout pendant une heure ou une heure et demie, si le canard n'est pas très jeune. Ajoutez, environ une demi-heure avant la fin de la cuisson, des champignons frais ou en conserves.

Au moment de servir, liez un peu la sauce, ajoutez-y deux jaunes d'oeufs, du jus de citron, un verre de cognac et un peu de persil haché.

CANETONS A L'ESTRAGON

COMPOSITION :—

Caneton, lard, carotte, thym, laurier, poivre, sel, persil, estragon, bouillon, farine, beurre, jaunes d'oeufs, jus de citron et croûtons.

PREPARATION :—

Videz, troussiez et fiambez un caneton, que vous entourerez de tranches de lard ; faites-le revenir dans une casserole avec une carotte coupée en tranches, un peu de thym, de laurier, du poivre, du sel, du persil, de l'estragon, le tout arrosé d'un demiard de bouillon. Après cinq minutes de cuisson en plein feu,

laissez-le mitonner pendant trente à trente-cinq minutes en couvrant la casserole. Retirez le caneton et tenez-le au chaud. Pendant ce temps, passez la sauce à la fine passoire et dégraissez-la ; ajoutez-y une cuillerée de farine, un petit morceau de beurre ; liez-la avec un ou deux jaunes d'oeufs et exprimez-y le jus d'un demi-citron ; ayez soin de ne plus laisser bouillir. Ajoutez à cette sauce une bonne pincée d'estragon haché et versez le tout sur le caneton découpé et bien arrosé sur un plat. Garnissez de croûtons en triangles, ou découpés à l'emporte-pièce.

CANARD A LA BORDELAISE

COMPOSITION :—

Foie de canard, lard frais, fines herbes, oeuf, poivre, sel, beurre, échalotes, vin rouge, ail, moelle de boeuf et farine.

PREPARATION :—

Râpez finement avec du lard frais le foie d'un canard. Faites-en une farce en ajoutant un biscuit pilé, une petite cuillerée de fines herbes hachées, un oeuf entier, du poivre et du sel. Emplissez l'intérieur du canard de cette farce, entourez-le de fines tranches de lard et mettez-le au feu dans la lèchefrite avec un gros morceau de beurre, du poivre et du sel. Arrosez-le fréquemment. Hachez finement quelques échalotes ; une demi-heure avant de servir, mettez-les dans une petite casserole avec un verre de vin rouge, une pointe d'ail. Faites réduire de moitié, puis passez à la fine passoire. Remettez sur le feu en ajoutant le jus de cuisson du canard bien dégraisé, quelques petits morceaux de moelle de boeuf et un morceau de beurre manié de farine. Servez sur le canard découpé ou dans une saucière.

CANARD A LA PORTUGAISE

COMPOSITION :—

Canard, orange, beurre, farine, bouillon, sel, poivre, jus de citron, vin rouge et croûtons.

PREPARATION :—

Coupez un orange avec un couteau bien tranchant, de manière à n'enlever que l'écorce. Coupez le reste en tranches, aussi fines que possible. Faites rôtir un jeune canard. D'autre part, faites roussir du beurre dans une casserole, liez avec un peu de farine, ajoutez un peu de bouillon délayé dans l'eau. Salez et poivrez fortement. Ajoutez le jus d'un demi-citron, un verre de vin rouge et les tranches d'orange. Laissez donner un bouillon. Découpez le canard dans la lèchefrite et mettez le tout dans la sauce. Laissez sur le côté du fourneau pendant une demi-heure. Disposez sur un plat fortement chauffé à l'avance des croûtons frits dans le beurre. Arrangez-y les morceaux de canard et recouvrez de la sauce sans la passer.

CANARD A L'ITALIENNE

PREPARATION :—

Faites cuire un canard avec un verre de vin blanc sec et un verre de bouillon, du sel et du poivre. Laissez réduire pour former une sauce en ajoutant deux cuillerées d'huile, du persil, de la ciboule, une gousse d'ail, des champignons hachés, une pincée de farine.

CANARD AUX PETITS POIS

PREPARATION :—

Lorsque votre canard sera cuit, vous le dresserez et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits oignons.

CANARD EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Canard, carottes, oignons, navets, choux, lard, sel, poivre, ail, clous de girofle, vin blanc et cognac.

PREPARATION :—

Videz, flambez ; faites partir dans une marmite ; ajoutez carottes, petits oignons, navets, choux, sel, poivre, ail, clous de girofle ; mouillez de bouillon ou eau, un verre de vin blanc ou deux doigts de cognac ; mettez vos légumes successivement, suivant le temps qui leur est nécessaire pour parfaite cuisson. Dégraissez, dressez le canard sur un plat, entourez de légumes. On fait un bon ragoût en remplaçant les choux par des marrons, soit grillés, soit pelés au couteau.

CANARD, CANETON AUX CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Canard ou caneton, beurre, lard, roux, sel, poivre, champignons et madère.

PREPARATION :—

Faites revenir le canard ou le caneton dans une casserole avec du beurre et du lard découpé ; lorsqu'il a une belle couleur, retirez-le, avec un peu de farine, faites un roux léger, mouillez de bouillon ou d'eau, sel et poivre. A moitié cuisson, mettez vos champignons ; relevez, si vous le voulez, d'une pointe de madère, pas trop pour que la note dominante demeure aux champignons. Servez le canard sur le plat, la sauce et les champignons dans une saucière.

PATE AUX PIGEONS

COMPOSITION :—

Pigeons, ail, échalotes, laurier, thym, vinaigre de

bière, chair à saucisses, langue fumée, vinaigre de vin, lard et farine.

PREPARATION :—

Laissez macérer pendant un jour entier sur le côté du fourneau, ou trois jours à la cave, deux beaux pigeons coupés en deux, une gousse d'ail, deux échalotes, deux feuilles de laurier, trois branchettes de thym que vous couvrez de vinaigre de bière.

D'autre part, hachez ensemble et aussi finement que possible, trois quarts de livre de chair à saucisses, un quart de livre de langue fumée, l'ail et les échalotes qui ont macéré avec les pigeons. Travaillez ce hachis avec le vinaigre, ajoutez-y une cuillerée de vinaigre de vin.

Prenez une terrine à pâté, garnissez-en le fond et les parois de fines tranches de lard, puis d'une couche de hachis, posez les pigeons et de la farce pour remplir les interstices. Il est préférable de lever la chair des pigeons et de n'y point mettre les os, la carcasse, ni le foie ni les intérieurs. Recouvrez de hachis et de très fines tranches de lard. Fermez hermétiquement la terrine en collant les bords à l'aide d'une simple pâte de farine et d'eau. Mettez au feu modéré, laissez cuire pendant une heure et demie.

Les pâtés de lièvre et de lapin peuvent se préparer de la même manière.

PIGEONS A LA NORMANDE

COMPOSITION :—

Pigeons, beurre, bouillon, vin blanc, sel, poivre, laurier, thym, champignons, oignons, jaunes d'oeufs et lait.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole garnie d'un bon morceau de beurre deux beaux pigeons bien jeunes et bien en chair ; faites-les revenir pendant quelques

instants sur un feu doux ; mouillez-les avec un demiard de bouillon et un peu de vin blanc ; ajoutez du sel, du poivre, une feuille de laurier, une branche de thym, et laissez mitonner pendant un quart d'heure environ.

D'autre part, faites blanchir une livre de champignons et une dizaine de petits oignons. Ajoutez-les aux pigeons et faites cuire le tout ensemble pendant une heure. Retirez les pigeons ; si la sauce est trop longue, faites-la réduire ; liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés préalablement dans un peu de lait et recouvrez-en les pigeons découpés et dressés sur un plat bien chaud.

PIGEONS ROTIS

PRÉPARATION :—

Les pigeons sont dressés comme les poulets, mais on leur laisse la tête, on les couvre d'une tranche de lard et on les fait cuire à la broche pendant vingt minutes. Servez-les avec du citron ou sur du cresson. Les pigeons ne se découpent pas comme les poulets, on les coupe en quatre.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE

COMPOSITION :—

Pigeons, mie de pain, fines herbes, champignons, sel, poivre, beurre et sauce.

PRÉPARATION :—

Les pigeons à la crapaudine sont fendus par le dos et aplatis sans que pour cela les moitiés soient séparées. Faites une petite farce de mie de pain émietée, fines herbes et champignons hachés, sel et poivre, le tout passé dans du beurre. Étendez-la sur les pigeons et faites-les cuire sur le gril. Servez-les avec une sauce relevée.

PIGEONS EN COMPOTE

COMPOSITION :—

Pigeons, oignons, beurre, roux, sel et poivre.

PREPARATION :—

Faites roussir de petits oignons dans du beurre, ajoutez-y vos pigeons coupés en quatre et laissez-les prendre couleur. Retirez les pigeons, faites un roux, salez, poivrez, remettez les pigeons, couvrez et laissez cuire une heure au moins.

PIGEONS A L'ETUVEE

PREPARATION :—

Même préparation que pour les précédents. Mouillez seulement avec moitié eau et moitié vin. Entourez le plat de croûtons frits au beurre, ou bien servez les pigeons sur des tranches de pain grillé.

PERDRIX AUX CHOUX A LA CANADIENNE

COMPOSITION :—

Perdrix, oignons, pain, poivre, sel, persil, sarriette, thym, saindoux, farine et choux.

PREPARATION :—

Faites cuire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de miettes de pain ; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et thym, dans un peu de saindoux ; insérez cette farce dans le corps de la perdrix que vous barderez et poudrez de farine ; mettez-la rôtir lentement dans du saindoux, et ôtez-la de dessus le feu ; hachez un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sarriette, faites rôtir ces derniers dans votre sauce ; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demiard d'eau ; laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de temps en temps avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou rôti dans le fond du plat, avant de servir.

AUTRE PERDRIX AUX CHOUX

COMPOSITION :—

Perdrix, beurre, farine, bouillon, lard maigre, choux, graisse, carotte et cervelas.

PREPARATION :—

Plumez, videz, flambez, tressez deux perdrix ; faites-les revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine ; mouillez de trois verres de bouillon ; ajoutez un quart de lard maigre coupé en dés ; laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou avec trois quarts de livre de petit salé et deux cuillerées de graisse ; emplissez-la d'eau et faites cuire aux trois quarts. Prenez une carotte très rouge, coupez-la en rondelles ; une autre carotte plus pâle que vous coupez de même, et un petit cervelas coupé également en rondelles. Beurrez une casserole, et placez vos carottes au fond, en cercles, en mélangant les couleurs, ainsi que les ronds de cervelas. Coupez le petit salé, qui a cuit avec le chou, en bandes de la largeur de deux doigts ; faites-en six morceaux, que vous placez debout et régulièrement autour de la casserole. Faites égoutter les choux en les pressant fortement et placez-en un lit sur les carottes ; dressez-en aussi autour de la casserole dans les intervalles du petit salé ; mettez les deux perdrix au milieu et recouvrez de choux. Délayez avec du jus ou du bouillon le fond de la casserole où les perdrix ont cuit ; passez au tamis et versez sur les choux et les perdrix. Il faut qu'il y en ait juste assez pour que le tout cuise une demi-heure sans attacher. Lorsque vous voulez servir, vous posez l'intérieur du plat sur la casserole que vous renversez d'un seul coup. Si le ragoût n'est pas également coloré, vous le dorerez avec un peu de jus ou de caramel délayé de bouillon.

PERDREAUX A L'ANGLAISE

COMPOSITION :—

Perdreaux, truffes, beurre, sel, poivre, mie de pain, vin, jus ou extrait de viande et jus de citron.

PREPARATION :—

Plumez, videz, flambez des perdreaux dont vous avez retiré les foies. De ces foies, composez une farce en les hachant très finement avec des truffes fraîches ou conservées, ajoutez du fin beurre frais, du sel et du poivre. Emplissez de cette farce bien travaillée l'intérieur des perdreaux et rôtissez-les à la broche ou dans la lèche-frite en les arrosant de beurre jusqu'à moitié de leur cuisson. Retirez les perdreaux, soulevez les membres sans les détacher du corps ; mettez dans cet intervalle une farce composée de mie de pain et de truffes hachées, assaisonnée de sel et de poivre. Placez-les dans une casserole avec du vin et quelques cuillerées de bon jus ou une cuillerée d'extrait de viande délayé dans un peu d'eau froide. Laissez cuire à feu doux. La cuisson terminée, dressez les perdreaux entiers ou découpés sur un plat très chaud, réduisez un peu la sauce, ajoutez-y du jus de citron, versez sur les perdreaux et servez.

PERDRIX GRILLEES

COMPOSITION :—

Perdrix, beurre, pain rassis, sel, poivre et salade.

PREPARATION :—

Plumez et videz, fendez-les en deux et essuyez l'intérieur des perdrix avec un linge propre humide, mais ne lavez point la chair si vous pouvez l'éviter. Maintenez-les couvertes, comme pour le poulet de grains à l'aide d'une brochette qui traverse les ailes et le corps. Ayez un feu haut et très clair. Chauffez le gril à l'avance et beurrez-le bien. Posez l'oiseau

sur le gril, le côté intérieur vers les charbons ardents. Si vous possédez un four de campagne, il est préférable de griller la perdrix au-dessous du feu plutôt qu'au-dessus, car, de cette manière, vous pouvez poser une casserole sous le gril pour recueillir le jus qui s'échappe pendant la cuisson, ainsi que le beurre dont vous avez eu soin de bien enduire l'oiseau. Mais cette installation n'est pas toujours possible. En tout cas, retournez la perdrix de temps en temps, le côté intérieur devant demeurer au moins le double de minutes vers la flamme. Chaque fois que vous la retournez, arrosez la perdrix de beurre fondu ou étendez-le avec une plume d'oie ou de dindon. La cuisson totale exige environ vingt-cinq minutes. Les perdrix étant du gibier à chair blanche doivent être fort cuites, et comme leur seul défaut est d'être trop sèches, on doit constamment les beurrer, et veiller attentivement à ce qu'elles ne brûlent pas.

Préparez des tranches de pain rassis, enlevez les croûtes, et humectez-les avec le beurre de la cuisson. Posez chaque moitié de perdrix sur un croûton, mettez un morceau de beurre fin sur la poitrine, saupoudrez de sel et de poivre. Servez avec une salade.

BÉCASSES CHASSEUR

COMPOSITION :—

Bécasses, lard, beurre, sel, poivre, jus de citron, champagne ou bourgogne.

PRÉPARATION :—

Faites rôtir à moitié dans la lèchefrite les bécasses bardées de lard frais. Découpez de beurre fin, fortement assaisonné de sel et de poivre, puis arrosé de jus de citron et d'un verre de champagne ou de bourgogne, faites une sauce ; sautez quelques minutes dans cette sauce les morceaux de bécasses et servez brûlant.

BECASSES TRUFFEES

COMPOSITION :—

Bécasses, truffes, sel, poivre, fines herbes, beurre et cognac.

PREPARATION :—

Hachez du lard très fin et très frais; ajoutez des truffes en morceaux, du sel, du poivre et des fines herbes. Bourrez les bécasses au moyen de cette farce et faites-les cuire doucement à la casserole avec un bon morceau de beurre. Mettez simplement, au moment de servir, un verre à liqueur de cognac dans la sauce et servez très chaud.

BECASSES A LA BROCHE

COMPOSITION :—

Bécasses, pain rôti, jus de citron et huile verte.

PREPARATION :—

Après avoir convenablement préparé vos bécasses, fixez-les sur une broche au moyen d'un attelet. Placez au-dessous de vos bécasses, pendant le temps de leur cuisson, autant de rôties de pain que vous aurez de ces oiseaux, lesquelles rôties sont destinées à recevoir la graisse qui s'échappera de leur corps. Vous arroserez souvent, et ne laisserez pas votre rôti plus d'une demi-heure à la broche avec feu de cheminée, ou vingt-cinq minutes avec la cuisinière et la coquille. Quand vous servirez, vous dresserez chacun de vos oiseaux sur une rôtie, et vous assaisonnerez avec du jus de citron et un peu d'huile verte.

SALMIS DE BECASSES

PREPARATION :—

Faites rôtir deux bécasses, détachez les membres et réservez-les. Pilez tout le reste, mettez-le dans une casserole, mouillez de bouillon et de vin blanc, faites

cuire une demi-heure et passez au tamis, pressez avec le pilon à purée, ajoutez du jus et mettez-y chauffer les morceaux de bécasses. Il faut éviter l'ébullition. Servez sur des tranches de pain grillé ou entourez le plat de croûtons frits au beurre.

BECASSINES

On les retrousse comme la bécasse, on les accommode de même et on ne les vide pas.

GRIVES A LA ROYALE

COMPOSITION :—

Grives, jambon, beurre, baies de genévrier, sel, poivre, vin, cognac et chapelure.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole à feu vif une douzaine de grives bien troussées, avec deux onces de jambon coupé en petits dés et un bon morceau de beurre frais. Ajoutez une vingtaine de baies de genévrier concassées, du sel, du poivre. Mouillez d'un verre de vin et d'un petit verre de cognac. Mettez-les dans un plat à gratiner peu profond l'une à côté de l'autre; saupoudrez-les de fine chapelure.

GRIVES A LA CANADIENNE

Faites rôtir tout simplement avec poivre et sel, une rôtie de pain dessous; on les vide, si c'est le goût.

GRIVES ROTIES

PREPARATION :—

Salez à l'intérieur, bardez, mettez à la broche en plaçant au-dessous des petits rôties de pain, ou faites cuire à la casserole avec des tranches de lard et du beurre; arrosez à la cuillère, mouillez un peu pour former le jus et dégraissez s'il est besoin.

CAILLES AU LAURIER

COMPOSITION :—

Cailles, foie de volaille, lard, laurier, ciboule, poivre, sel, jambon maigre, beurre, vin blanc, bouillon, ail et jus de citron.

PREPARATION :—

Prenez de belles cailles grasses, enlevez-en les foies que vous hachez très finement avec autant de foies de volailles, du lard frais, une feuille de laurier écotée, très peu de ciboule, du poivre concassé, ajoutez un peu de sel, farcissez-en les cailles, bridez-les et tranchez-les, faites-les rôtir dans le four au vif. Arrosez-les fréquemment. D'autre part, coupez en gros dés trois onces de jambon maigre cru, passez-les au beurre et mouillez d'un verre de vin blanc sec; faites tomber à glace en couvrant le casserole, ajoutez un demiard de bouillon, une pointe d'ail, deux feuilles de laurier, laissez réduire de moitié, passez le jus à la fine passoire, dégraissez, ajoutez la cuisson des cailles, le jus d'un demi-citron. Versez la sauce sur les cailles dressées sur un plat très chaud.

CAILLES AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Cailles, beurre, ciboule, persil, sel, lard, oignons, tomates, bouillon, poivre et croûtons.

PREPARATION :—

Maniez du beurre très frais avec un peu de ciboule et de persil hachés, assaisonnez-le de sel et mettez-en un morceau gros comme une noix à l'intérieur de chaque caille. Vous avez plumé, vidé et flambé les oiseaux qui doivent toujours être servis très frais. Entourez-les de fines tranches de lard et faites-les revenir vivement à la casserole avec un bon morceau de beurre pendant un quart d'heure. D'autre part,

faites blondir dans du beurre deux oignons émincés, ajoutez-y quatre ou cinq tomates fraîches coupées en morceaux, ou, à défaut, de la purée de tomates; mouillez avec un peu de bouillon, poivrez et salez, faites une sauce, ajoutez le jus de cuisson des cailles bien dégraissé, versez sur les oiseaux dressés sur des croûtons frits au beurre.

CAILLES A LA MILANNAISE

COMPOSITION :—

Cailles, beurre, sel, poivre, jus de citron, sauce, œufs, croûtons et sauce tomate.

PREPARATION :—

Maniez un peu de beurre frais avec du sel, du poivre et du jus de citron, remplissez-en l'intérieur de cailles bien fraîches, flambées et vidées. Troussez-les serrées, passez-les dans une sauce, puis dans les œufs battus. Renouvelez l'opération, et faites-les cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre ayant déjà un peu roussi. Quand elles ont pris une belle couleur désirée, dressez-les sur des croûtons. Servez très chaudes avec une sauce tomate.

CAILLES SUR CANAPES

COMPOSITION :—

Cailles, beurre, ciboule, persil, sel, lard, oignons, tomates, bouillon, poivre et croûtons.

PREPARATION :—

Les cailles étant vidées, glissez à l'intérieur de chacune d'elles un petit morceau de beurre frais manié avec un peu de ciboule et de persil hachés très finement et assaisonnés d'une petite pincée de sel. Bardez-les de fines tranches de lard et faites rôtir vivement pendant un quart d'heure. Faites roussir légèrement dans du beurre deux oignons hachés, ajoutez quatre ou cinq tomates coupées en morceaux,

un peu de bouillon, du poivre et du sel. Laissez cuire doucement, sans couvercle, pendant trois quarts d'heure, passez au tamis et ajoutez-y le jus de cuisson des caïlles bien dégraissés. Versez cette sauce sur les caïlles dressées sur des croûtons ou canapés, passés au beurre.

FAISAN ROTI

COMPOSITION :—

Faisan, lard et feuilles de vigne.

PREPARATION :—

Gardez-le plusieurs jours, surtout s'il n'est pas très jeune. Piquez-le avec du lard fin ou bardez-le en recouvrant le lard de feuilles de vigne. Ne plumez pas la tête, enlevez-la et remplacez-la quand l'animal est cuit, à l'aide d'une petite brochette. Laissez les pattes allongées et retournez les ailerons sur le dos. Faites cuire à petit feu pendant cinquante minutes environ. Toutes les manières d'apprêter indiquées pour les perdrix conviennent aussi au faisan.

ALOUETTES ROTIES

PREPARATION :—

Les alouettes rôties ne se vident pas, on les barde de lard et on les met avec du beurre dans la lèche-frite après les avoir embrochées sur un hatelet. On met dans la lèche-frite des rôties de pain qui s'imprègnent du jus de cuisson.

ALOUETTES AUX FINES HERBES

COMPOSITION :—

Alouettes, beurre, persil, champignons, échalotes, estragon, vin blanc, bouillon, sel et poivre.

PREPARATION :—

Plumez, flambez et videz des alouettes, faites-les sauter au beurre dans une casserole. Ajoutez-y du

persil, des champignons, des échalotes et de l'estragon très finement hachés. Mouillez d'un verre de vin blanc sec et d'une quantité égale de bouillon, assaisonnez de sel et de poivre et amenez à ébullition. Au premier bouillon, retirez les oiseaux, dressez-les sur un plat chaud, liez la sauce avec un peu de fine féculé, versez-la sur les alouettes ; servez brûlantes.

ALOUETTES A LA MINUTE

COMPOSITION :—

Alouettes, beurre, sel, champignons, persil, farine, vin blanc, bouillon et croûtons.

PREPARATION :—

Plumez, videz et troussiez les alouettes, puis mettez-les dans une casserole à sauter avec du beurre et du sel. Quand elles ont pris une couleur bien dorée, ajoutez-y des champignons, du persil haché, une pincée de farine, mouillez d'un peu de vin blanc et de bouillon ; lorsque la sauce commence à cuire, retirez les alouettes, servez-les sur des croûtons arrosés de la sauce un peu réduite.

ALOUETTES A LA ROMAINE

COMPOSITION :—

Alouettes, petit salé, beurre, feuilles de romarin et chapelure.

PREPARATION :—

Plumez et flambez des alouettes dont vous ne retirez que le gésier. Formez des brochettes en alternant trois alouettes avec trois carrés de petit salé coupé très mince. Mettez du beurre roussir dans le plat à gratiner, posez-y les brochettes d'alouettes que vous retournez à moitié de la cuisson. Faites revenir vivement. Hachez des feuilles de romarin, mélangez-les à de la chapelure, saupoudrez-en les alouettes. Faites cuire à feu modéré pendant dix minutes en arrosant

très fréquemment. Posez du pain rôti sur un plat très chaud, dressez les brochettes sur ce pain rôti. Versez sur les oiseaux le jus de la cuisson. On peut remplacer le romarin par des feuilles de sauge et des baies de genévrier très finement hachées.

CIVET DE CHEVREUIL

COMPOSITION :—

Chevreuril, beurre, farine, épices, sel, poivre, vin rouge, jus de citron et lard maigre.

PREPARATION :—

Maniez une once de beurre avec une demi-once de farine, mettez dans une casserole avec des épices, du sel et du poivre, faites roussir, ajoutez une demi-pinte de vin rouge, quelques cuillerées d'eau. Mettez-y cuire du chevreuil coupé en morceaux carrés, ajoutez le jus d'un demi-citron. Couvrez la casserole et faites mitonner pendant deux ou trois heures en même temps qu'une demi-livre de lard maigre coupé en gros dés. Quand la viande est bien cuite, dressez les morceaux en pyramide, passez la sauce au fin tamis sur le chevreuil.

Le civet de chevreuil est meilleur préparé au vin de Porto. C'est une excellente recette pour utiliser les restes de chevreuil ou les bas morceaux.

CHEVREUIL A L'ARDENNAISE

COMPOSITION :—

Chevreuril, carotte, oignon, vin rouge, poivre, clous de girofle, thym, laurier, persil, sel, beurre, chapelure, sucre et crème douce.

PREPARATION :—

Préparez une marinade en faisant revenir une carotte et un oignon finement émincés. Mouillez-les d'une bouteille de vin rouge, ajoutez du poivre en grains, des clous de girofle, du thym, du laurier, du

persil. Laissez refroidir, et versez sur la gigue de l'épaule de chevreuil. Faites mariner pendant vingt-quatre heures, pas davantage. Le lendemain, retirez le chevreuil, essuyez-le, lardez-le, saupoudrez de sel et de poivre. Faites-le rôtir à feu chaud dans une lèche-frite avec un très gros morceau de beurre. Ajoutez dans la lèche-frite des oignons hachés et de la chapelure qu'on laisse brunir. Arrosez avec une partie de la marinade passée au tamis. Donnez une heure et demie de cuisson en arrosant souvent. Au dernier moment on ajoute un peu de sucre et un peu de crème douce pour lier la sauce. Le gigot de mouton ainsi préparé est également délicieux. Excellente recette pour accommoder les restes de chevreuil.

TRANCHES DE CHEVREUIL GRILLÉES

COMPOSITION :—

Chevreuil, gelée de groseilles, beurre, vin de Porto ou Madère et poivre.

PREPARATION :—

Coupez des tranches de chevreuil. Faites-en des carrés. Préparez sur le côté du fourneau une sauce à la gelée de groseilles pour laquelle vous prenez, par quantités égales, du beurre, de la gelée de groseilles et du vin de Porto ou de Madère. Quand le beurre est fondu sans brunir, faites-y fondre la gelée, et seulement alors, ajoutez le vin lentement, presque goutte à goutte, et en tournant toujours. Si la sauce n'était pas assez crémeuse, liez avec une pincée de fécule délayée dans une cuillerée d'eau froide. Ajoutez une pointe de poivre. Chauffez le gril sur un feu de braises clair et haut. Mettez-y les petites tranches. Tournez souvent pendant la cuisson dont la durée ne doit pas dépasser huit minutes. Mettez-les dans la sauce où elles doivent baigner. Couvrez la casserole, laissez-les pendant cinq ou dix minutes fortement chauffer, mais sans arriver à ébullition. Dressez-

les échelonnées en couronne sur un plat rond très chaud. Versez la sauce brûlante au milieu.

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE

COMPOSITION :—

Chevreuil, lard, marinades et sauce.

PREPARATION :—

Levez la peau de dessus, piquez-le de lard fin, et mettez-le pendant une huitaine de jours dans une marinade. Quand vous le voudrez, mettez à la broche, mais vous aurez soin de bien l'égoutter et de l'envelopper de papier beurré. On le sert sur une sauce poivrade ou autre.

COTELETTES DE CHEVREUIL

PREPARATION :—

Levez et parez les côtelettes comme celles du mouton ; faites-les mariner ensuite et cuire ; vous les servirez aussi avec la même sauce.

EPAULE DE CHEVREUIL

PREPARATION :—

Levez-en les chairs par filets, que vous piquerez de petit lard après les avoir épluchés ; faites-les mariner comme le quartier, mais un jour seulement ; égouttez-les bien, et faites-les revenir dans une casserole avec une bonne huile ; diminuez le feu, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Vous les servirez avec une sauce poivrade, ou avec toute autre d'un goût relevé.

CIVET DE LIEVRE

COMPOSITION :—

Lièvre, vinaigre, farine, lard, poivre, sel, persil, têtes de clou, vin de Porto.

PREPARATION :—

On suspend le lièvre par les pattes de derrière pour lui enlever toute la peau, tant du corps que des pattes, jusqu'à la tête, comme l'on fait de l'anguille ; on ôte le cœur et on garde le foie ; on coupe la pièce en huit morceaux et on verse dessus un verre de vinaigre et un demiard d'eau, on laisse tremper quatre heures et on assèche cette viande entre deux linges, on roule dans la farine et on fait rôtir un peu ; on pique deux tranches de lard dans chaque morceau, on les place dans un chaudron avec de l'eau par-dessus la viande ; on ajoute poivre, sel, persil, têtes de clou pilées, avec quatre cuillerées de farine rôtie ; on fait cuire deux heures. On écrase le foie dans un verre et demi de vin de Porto, et on jette cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

CIVET DE LIEVRE A LA PUREE DE FOIE

COMPOSITION :—

Lièvre, beurre, farine, sel, poivre, échalote, ail, vin rouge, bouillon et croûtons.

PREPARATION :—

Découpez un lièvre en morceaux, faites-les revenir pendant quelques minutes dans du beurre manié de farine et assaisonné de sel et de poivre. Ajoutez une échalote, une petite gousse d'ail, un grand verre de vin rouge et autant de bouillon. Faites cuire pendant une heure. Retirez les morceaux. Ecrasez le foie du lièvre, ajoutez un gros morceau de beurre frais et une pointe de poivre.

Dressez en pyramide les morceaux de lièvre sur un plat fortement chauffé. Versez tout autour la purée de foie et garnissez de croûtons découpés en losanges et frits au beurre.

LIEVRE ROTI

COMPOSITION :—

Lièvre, lard, sauce, poivre et sel.

PREPARATION :—

Après qu'il a été dépouillé, vidé et paré, piquez-le de fins lardons bien assaisonnés depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses ; mettez-le à la broche et laissez-le cuire une heure et demie ; servez-le avec une sauce dans laquelle vous aurez fait entrer la cervelle et le foie de l'animal. Quelques personnes accompagnent ce mets d'une gelée de groseilles.

Si le lièvre est gros, il faut pour le faire rôtir à la broche, devant la cheminée, une heure et dix minutes ; dans la cuisinière et la coquille, une heure.

LEVRAUT SAUTE

COMPOSITION :—

Lard, beurre, farine, vin blanc, échalotes, persil, champignons et citron.

PREPARATION :—

Hachez du lard que vous mettez dans la poêle avec du beurre. Quand il est chaud, faites revenir vivement le levraut coupé en morceaux. Assaisonnez-le. Saupoudrez de farine et remuez en laissant prendre couleur. Mouillez avec du vin blanc et très peu d'eau. Couvrez et laissez cuire un moment. Ajoutez des échalotes, du persil et des champignons hachés menus. Liez avec un bon morceau de beurre frais et pressez sur le tout un citron.

GATEAU DE LIEVRE

COMPOSITION :—

Lièvre, foie de veau, jambon, lard, assaisonnement, fines herbes, oeufs, eau-de-vie, truffes et amandes de pistaches.

PREPARATION :—

Levez les chairs d'un lièvre, prenez le même poids de foie de veau, le même de jambon et le même aussi de lard râpé ; hachez d'abord vos trois sortes de viande, en les nettoyant de toutes peaux et nerfs. Pilez le jambon ; lorsqu'il sera en pâte, jetez dessus votre chair de lièvre et son foie, ainsi que le foie de veau ; mêlez le tout en pilant de nouveau, ajoutez le lard râpé, mêlez et pilez encore. Lorsque toutes vos chairs seront bien réduites en pâte, vous les assaisonnerez de bon goût, y mettrez des herbes fines, et les délayerez avec une demi-douzaine d'oeufs que vous casserez dessus un à un, un bon demiard d'eau-de-vie et le sang du lièvre, si vous avez pu le recueillir, ce à quoi il ne faut pas manquer. Cela fait, foncez une casserole de tranches de lard, étendez dessus une couche épaisse d'un pouce de votre pâte, puis des lardons de distance en distance sur cette couche, et entre les lardons des morceaux de truffes et des amandes de pistaches. Recouvrez cela d'une autre couche sur laquelle vous arrangerez de même des lardons, des pistaches et des truffes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez employé la totalité de votre pâte. Vous couvrirez la dernière couche de lard, puis de papier beurré, et enfin la casserole avec son couvercle ; vous la mettrez au feu. Il faut trois heures pour la cuisson du gâteau. Quand vous voudrez le servir, vous ôterez les tranches de dessus ; vous le renverserez sur un plat et ôterez de même les tranches de dessous. Ayez soin de marquer le sens dont il faut l'entamer, pour que l'on coupe les lardons en travers.

LIEVRE A LA CREME

COMPOSITION :—

Lièvre, beurre et crème.

PREPARATION :—

Faites rôtir un râble de lièvre dans la lèchefrite avec

un bon morceau de beurre. Au moment de servir retirez-le, tenez-le au chaud, et mêlez à la cuisson un grand verre de crème double. Posez le lièvre sur un plat long et versez la sauce bien chaude par-dessus. Evitez de laisser bouillir.

LAPIN SAUTE MARINIÈRE

COMPOSITION :—

Lapin, lard, beurre, farine, eau-de-vie, bouillon, champignons, persil et jus de citron.

PRÉPARATION :—

Coupez le lapin en morceaux et mettez-les dans une casserole avec un quart de lard coupé en gros dés et un morceau de beurre. Laissez prendre belle couleur. Saupoudrez de farine comme pour la gibelotte. Mouillez de cinq ou six cuillerées de bonne eau-de-vie. Enflammez-la et pendant qu'elle brûle, remuez constamment avec la cuillère. Lorsque la flamme est éteinte, mouillez avec du bouillon, ajoutez des champignons et laissez cuire pendant vingt minutes. La cuisson terminée, dressez les morceaux de lapin sur un plat chaud, finissez la sauce avec une cuillerée de persil haché, un morceau de beurre frais et le jus d'un citron, tournez sans laisser bouillir et versez sur le lapin.

LAPIN A LA MARENGO

COMPOSITION :—

Lapin, huile d'olives, sel, poivre, ail, jus de viande, tomates, champignons et oeufs.

PRÉPARATION :—

Coupez le lapin en morceaux. Faites-les revenir à feu vif dans une casserole avec trois ou quatre cuillerées de fine huile d'olives, du sel, du poivre, une petite gousse d'ail ; faites sauter jusqu'à moitié de la cuisson. Ajoutez alors deux cuillerées de bon jus de viande, la pulpe de deux ou trois tomates hachées, ou

de la purée de tomates, et quelques champignons émincés ; laissez cuire à très petit feu. Retirez l'ail, et dressez les morceaux sur un plat très chaud. Garnissez avec des oeufs frits à l'huile.

LAPIN EN FRICASSEE DE POULET

COMPOSITION :—

Lapin, thym, persil, oignon, beurre, farine, champignons, artichauts, jaunes d'oeufs ou crème et jus de citron.

PREPARATION :—

Après avoir vidé et dépouillé votre lapin, et l'avoir bien nettoyé, coupez-le par les membres, et le corps par morceaux ; faites-les dégorger longtemps dans l'eau bouillante avec thym, persil en branches et quelques tranches d'oignon ; mettez-le ensuite dans une autre casserole avec du beurre et une pincée de farine ; faites-le revenir ; mouillez-le avec l'eau dans laquelle il a blanchi ; ajoutez des champignons et des artichauts. Quand le tout sera cuit, liez la sauce avec des jaunes d'oeufs ou de la crème, et ajoutez du jus de citron.

LAPIN EN GIBELLOTTE

COMPOSITION :—

Lapin, beurre, lard, farine et roux.

PREPARATION :—

Votre lapin dépouillé, vidé et nettoyé, coupez-le en morceaux ; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais dans lequel vous passerez des gros dés de lard, retirez-les ensuite ; mettez deux cuillerées à bouche de farine dans votre beurre ; faites un roux.





LÉGUMES

FAITES toujours bouillir les jeunes légumes frais dans une eau salée, cela leur donnera de la consistance.

Pour les légumes secs il suffit de les faire bouillir dans de l'eau dans laquelle on met un peu de soda. On peut se servir d'une eau semblable pour les légumes verts ou pas tout-à-fait frais. Un peu de sucre amélore le goût des betteraves, des navets et des courges.

Les choux, les navets, les carottes, les panais et les betteraves font un mets très présentable bouillis avec de la viande fraîche. Quand on sert les légumes avec de la viande salée, il faut les faire bouillir dans l'eau dont on s'est servi pour faire cuire cette viande : retirez la viande quand elle est cuite et remplacez-la par les légumes.

Des légumes à moitié cuits sont dégoûtants.

Faites cuire les vieilles patates dans de l'eau froide, et les nouvelles dans de l'eau bouillante.

On peut faire revenir les légumes qui ont été entrelés en les faisant tremper dans de l'eau froide.

PATATES A LA MAITRESSE DE MAISON

PREPARATION :—

Lavez bien vos patates ; mettez-les cuire dans le pot-au-feu lorsque le bouillon est fait, et retirez-les bien à temps, de peur qu'elles ne crèvent ; servez-les bien chaudes avec du beurre frais dans une assiette ; chacun en met dessus à mesure en les mangeant.

PATATES AUX OIGNONS

PREPARATION :—

Faites roussir de l'oignon dans du beurre, coupez des patates à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet oignon roussi ; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre ; ne les faites que mijoter.

PATATES AU LARD

COMPOSITION :—

Patates, beurre, farine, poivre, persil, lard gras et maigre.

PREPARATION :—

Faites roussir du beurre, délayez de la farine, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni ; ajoutez du lard gras et maigre coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux ; vous y jetterez alors vos patates crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

PATATES FRITES

PREPARATION :—

Pelez des patates crues, coupez-les par tranches minces ou par quartiers longs, trempez-les dans une pâte et faites-les frire de belle couleur ; avant de les servir, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploie-

rez de préférence pour votre pâte de la farine de patates.

PATATES A LA CREME

PREPARATION :—

Faites cuire des patates. Après cuisson, écrasez bien et ajoutez une tasse de crème douce et un quart de livre de beurre, du sel et du poivre. Faites des petites boules que vous faites frire dans du beurre. Dressez en pyramide dans un plat garni de persil.

PATATES A LA LYONNAISE

COMPOSITION :—

Patates, sel, oignons, beurre, farine, poivre, vinaigre et bouillon.

PREPARATION :—

Après avoir fait cuire des patates dans de l'eau et du sel, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole, versez dessus une purée d'oignons très claire ; ensuite coupez des oignons en tranches, faites-les revenir dans du beurre, ajoutez un peu de farine, du sel, du poivre, un filet de vinaigre, mouillez avec du bouillon et faites cuire à petit feu. Sautez les patates dans cette sauce et servez.

PATATES AU BLANC

PREPARATION :—

Mettez les patates dans une casserole avec du persil et des ciboules hachés ; quand elles seront cuites et coupées, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de les bien tourner et servez-les avant qu'elles bouillent.

PATATES A LA HOLLANDAISE

COMPOSITION :—

Patates, sel, poivre, fines herbes, jus de boeuf, oeufs et persil.

PREPARATION :—

Lorsque vous aurez mis vos patates en pâte, passez cette pâte ; assaisonnez de sel, poivre et fines herbes hachées ; mouillez-la avec un peu de jus de boeuf ; formez-en des boulettes ; trempez-les une à une dans des oeufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

PATATES A L'ETUVEE

COMPOSITION :—

Patates, bouillon, persil et civette.

PREPARATION :—

Faites un roux que vous mouillez avec de l'eau de bouillon, ajoutez-y du persil et de la civette hachée, laissez cuire un quart d'heure environ. Mettez des patates coupées en cubes ; elles doivent être cuites au bout d'une heure. Si on a des patates bouillies de la veille, on peut les utiliser en les mettant dans cette sauce ; il faut alors couper en tranches minces.

BOULETTES DE PATATES

COMPOSITION :—

Patates, oeufs, beurre, sel, muscade, persil et ail.

PREPARATION :—

Ecrasez toutes chaudes des patates bouillies, passez-les à la passoire ; ajoutez-y quatre jaunes d'oeufs et un bon morceau de beurre, du sel, de la muscade, du persil haché et une pointe d'ail ; ajoutez au dernier moment les quatre blancs d'oeufs battus en neige. Prenez-en la valeur d'une grosse noix que vous

glissez dans la friture bien chaude. Servez avec du persil frit.

PATATES SAUTEES AU BEURRE

PREPARATION :—

Prenez une large casserole, mettez-y du beurre, puis des patates nouvelles de façon qu'elles ne soient pas, autant que possible, les unes au-dessus des autres. Laissez cuire trois quarts d'heure et servez quand elles sont bien dorées. Il ne faut jamais les remuer avec une cuillère, on se contente de les faire sauter. Ne couvrez pas la casserole, si vous voulez que les patates restent entières.

PATATES A LA VAPEUR

PREPARATION :—

Il faut une marmite spéciale, composée d'un récipient de ferblanc ordinaire, auquel s'adapte une bassine intérieure percée de trous. On met peu d'eau dans le fond et les patates dans la bassine. En général, tous les légumes seront préférablement cuits de cette manière. Ils seront meilleurs et demanderont moitié moins de temps.

PATATES A L'EAU

PREPARATION :—

Mettez les patates dans une marmite ordinaire avec de l'eau et du sel. Il faut mettre le moins d'eau possible, à peu près pour couvrir les patates. Faites bouillir jusqu'à cuisson.

PATATES AU BEURRE

PREPARATION :—

Prenez des patates nouvelles, pelez-les ; si elles sont petites, la peau s'enlève en les frottant avec un torchon ; mettez-les, coupées en quartiers si elles sont

trop grosses, dans la poêle avec un bon morceau de beurre ; sautez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur ; égouttez-les dans une passoire et dressez-les sur un plat, saupoudrées de sel fin.

PATATES A LA PROVENCALE

COMPOSITION :—

Patates, beurre, huile, sel, poivre, muscade, ciboules, ail, persil et citron.

PREPARATION :—

Pelez des patates, coupez-les en quartiers si elles sont grosses ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, quatre cuillerées à bouche d'huile, du sel, du poivre, de la muscade, des ciboules, de l'ail et du persil hachés ; la moitié d'une écorce de citron ; faites cuire ; au moment de servir ajoutez le jus d'un citron.

PATATES SOUFFLEES

PREPARATION :—

Choisissez des patates longues. Coupez-les en tranches assez grosses. Mettez-les dans le plat à friture, que vous plongez dans une friture tiède ; quand elles sont cuites, sans être toutefois colorées, retirez-les et laissez-les égoutter et complètement refroidir.

Au moment de servir, remettez-les à la friture très bouillante ; ayez soin de ne pas les mettre toutes ensemble, mais une dizaine à la fois, remuez-les jusqu'à ce qu'elles prennent couleur et se boursoufflent par le milieu. Retirez vivement à l'aide de l'écumoire celles qui montent gonflées à la surface de la friture. Tenez au chaud pendant que les autres cuisent. Il faut employer pour cette friture de la graisse de bœuf pure ou la mélanger avec un peu de graisse de rognon de veau, mais pas de saindoux.

PATATES BRETONNES

COMPOSITION :—

Patates, oignons, beurre, farine et bouillon.

PREPARATION :—

Hachez deux gros oignons et faites-les frire d'une couleur blonde, avec du beurre, dans une casserole. Ajoutez deux cuillerées de farine pour faire un roux que vous laissez cuire pendant quelques minutes sans cesser de remuer avec la cuillère. Ajoutez alors un demiard de bouillon.

On obtient aussi une bonne sauce brune que l'on réduit un peu et à laquelle on ajoute une ou deux douzaines de petites patates préalablement cuites à l'eau salée et coupées en tranches. Faites donner quelques bouillons et servez.

PATATES A LA POULETTE

COMPOSITION :—

Patates, beurre, farine, lait, sel, muscade et persil.

PREPARATION :—

Avec un petit morceau de beurre et une cuillerée de farine, préparez un roux blond, mouillez-le de lait, ajoutez-y du sel, une pointe de muscade râpée, un peu de persil haché, laissez cuire le tout pendant dix minutes. D'autre part, vous avez fait cuire de petites patates dans leur pelure, épluchez-les pour les mettre dans la sauce et servez dans un plat creux.

PATATES SUR LE GRIL

PREPARATION :—

Faites cuire dans de l'eau et du sel de grosses patates ; pelez-les et coupez-les en deux ou trois tranches. Mettez-les sur le gril à feu doux, retirez-les croquantes, dressez sur un plat, arrosez légèrement d'huile fine et saupoudrez de sel fin, servez chaud.

CELERI FRIT

COMPOSITION :—

Céleri, bouillon, graisse, carotte, oignons, sel, poivre et sauce au jus.

PREPARATION :—

Le céleri se prépare le plus souvent au jus. Il faut avoir soin de le bien laver et de le faire blanchir pendant dix minutes, nettoyez ensuite les branches intérieures, et faites-le mijoter dans une casserole couverte avec du bouillon, deux cuillerées de graisse, une carotte et deux oignons coupés en tranches, du sel et du poivre. La durée de cuisson est de deux heures environ. Servez-le sur un plat après l'avoir fait égoutter et masquez-le avec une sauce au jus.

Utilisez la desserte en débarrassant le céleri refroidi de la sauce qui l'entoure. Trempez-le dans une pâte à frire, et faites-lui prendre une belle couleur dorée dans une bonne friture bien bouillante. Laissez-le égoutter pour le dresser sur un plat garni d'une serviette pliée. Servez chaud.

CELERI, SAUCE A L'ESPAGNOLE

COMPOSITION :—

Céleri, beurre, farine, bouillon, sel et poivre.

PREPARATION :—

Le céleri étant épluché, coupez les tiges en deux ou en quatre morceaux suivant leur grosseur. Faites-les bouillir à l'eau salée jusqu'à cuisson. Laissez-les égoutter. Faites fondre un gros morceau de beurre, mettez une cuillerée à bouche de farine. Allongez avec un peu de bouillon. Laissez-y mitonner le céleri pendant un quart d'heure. Assaisonnez largement de sel et de poivre.

CELERI AU VELOUTE

COMPOSITION :—

Céleri, beurre, sel, poivre, muscade, velouté ou bouillon, croûtons.

PREPARATION :—

Après avoir épluché, lavé et coupé du céleri par petits morceaux, vous le ferez blanchir, puis vous le hacherez et le mettez dans une casserole, avec du beurre, un peu de sel, du poivre et de la muscade râpée. Ajoutez du velouté ou du bouillon ; faites réduire, et servez-le avec des croûtons autour.

CELERI A LA BOURGEOISE

COMPOSITION :—

Céleri, sel, beurre, farine et bouillon.

PREPARATION :—

Epluchez-le sans le friser ; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver ; mettez-le cuire une demi-heure dans l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans de l'eau fraîche, pressez-le bien, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec du bon bouillon ; assaisonnez-le au goût ; vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

CELERI EN RAGOUT

PREPARATION :—

Tachez, en épluchant vos pieds de céleri, de les tailler de grosseur et de longueur égales. Vous les laverez avec d'autant plus d'attention qu'ils seront entiers. Faites-les blanchir dans une eau légèrement salée, rafraîchissez et égouttez-les bien ; faites un roux léger, mouillez-le avec du bouillon et tournez-le continuellement. Quand il bouillera, vous mettez

votre céleri dedans, sans le rompre, et le ferez cuire à grand feu environ une demi-heure ; dressez-le et arrosez-le avec la sauce.

LEGUMES SECS

PREPARATION :—

Dès la veille, mettez tremper dans de l'eau vos légumes secs. La meilleure eau pour la cuisson est l'eau de pluie, ensuite l'eau de rivière, l'eau de source et enfin l'eau de puits qui est généralement dure. On peut encore faire bouillir l'eau à l'avance et la laisser reposer afin qu'elle se dépouille des sels de chaux qui empêchent la cuisson. Mettez cuire les légumes secs dans de l'eau froide et ne salez qu'à moitié cuisson.

LENTILLES

C'est en salade qu'il convient le mieux de les accommoder. Faites-les cuire trois ou quatre heures et assaisonnez-les comme à l'ordinaire.

LENTILLES A LA POITEVINE

PREPARATION :—

Coupez des oignons en tranches, faites-les roussir dans du beurre. Ajoutez les lentilles cuites à l'eau, salez, poivrez et laissez mijoter une demi-heure.

LENTILLES A LA MAITRE-D'HOTEL

COMPOSITION :—

Lentilles, sel, beurre, persil et croûtons de pain.

PRÉPARATION :—

Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel ; égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, du sel et du poivre ; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre et les servirez chaudes.

LENTILLES AU LARD

PRÉPARATION :—

Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans un marmite pleine d'eau ; faites cuire le tout ensemble ; quand il le sera, fricassez vos lentilles comme les précédentes, et masquez-en votre petit lard, que vous aurez dressé sur le plat.

CHOU-FLEUR AUX CREVETTES

PRÉPARATION :—

Faites bouillir un beau chou-fleur assaisonné de sel et d'un peu de poivre. Laissez égoutter et refroidir. Recouvrez-le ensuite d'une bonne et épaisse mayonnaise largement assaisonnée. Parsemez-la de crevettes de la plus grande fraîcheur.

CHOU-FLEUR AU GRATIN

COMPOSITION :—

Chou-fleur, sauce blanche, fromage, poivre, sel, chapelure et beurre.

PRÉPARATION :—

Faites cuire un chou-fleur, laissez égoutter, faites une bonne sauce blanche en employant l'eau de cuisson de légumes. Mettez dans la sauce du fromage râpé, du poivre et du sel. Prenez un plat profond supportant l'action du feu, versez-y une partie de

la sauce qui doit être épaisse. Placez ensuite le chou, puis mettez le reste de la sauce par-dessus. Recouvrez de fine chapelure et de petits morceaux de beurre. Laissez cuire pendant un quart d'heure, et faites prendre une belle couleur dorée.

CHOU-FLEUR A LA SAUCE

PREPARATION :—

Epluchez et lavez bien vos choux-fleurs ; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et du beurre ; quand ils seront cuits dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur ; arrosez-les avec une sauce blanche ou une sauce brune, et servez ; autrement, jetez-les dans la casserole où vous aurez fait votre sauce, sautez-les dedans et servez-les de la sorte ils auront moins bonne mine, mais bien meilleur goût.

CHOU-FLEUR AU PARMESAN

COMPOSITION :—

Chou-fleur, sauce, parmesan, mie de pain, fromage et beurre.

PREPARATION :—

Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents ; arrosez-les d'une sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du parmesan râpé ; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également ; dorez ce lit avec du beurre tiède ; mettez-en un second par-dessus ; environ un quart d'heure avant de servir vos choux-fleurs, vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

CHOU-FLEUR EN SALADE

PREPARATION :—

Laissez refroidir des choux préparés et cuits comme il a été dit précédemment ; coupez-les alors en morceaux, s'ils ne le sont pas déjà, et assaisonnez.

CHOU-FLEUR, SAUCE TOMATE

PREPARATION :—

Cuits complètement et égouttez comme il est dit plus haut, dressez-les sur un plat chaud et versez dessus une sauce tomate.

CHOU-FLEUR AU BEURRE

PREPARATION :—

Cuits et égouttez comme il est dit ci dessus, passez-les à la casserole avec un bon morceau de beurre frais, sel, poivre, épices ; sautez-les de temps en temps et dressez sur un plat chauffé.

CHOU-FLEUR AU JUS

PREPARATION :—

Comme ci-dessus, en mêlant, à votre beurre, ce que vous aurez de bon jus de viande. On peut remplacer le beurre par la graisse.

CHOU-FLEUR FRIT

COMPOSITION :—

Chou-fleur, sel, poivre, lard maigre, farine, oeufs, huile, eau-de-vie et lait.

PREPARATION :—

Cuits et égouttés comme il est dit plus haut, placez-les dans une terrine avec sel, poivre, un peu de vinaigre ; sautez-les un peu pour qu'ils prennent bien l'assaisonnement.

D'autre part, mettez de la farine dans une terrine, faites un trou au milieu dans lequel vous versez deux œufs battus, une cuillerée d'huile et deux d'eau-de-vie ; salez, remuez pour faire votre pâte et ajoutez du lait ou de l'eau, peu à peu autant qu'il faut pour délayer. Il est bon de préparer cette pâte à frire d'avance. Trempez-y maintenant vos quartiers de choux-fleurs et jetez-les dans la friture.

PETITS POIS A LA BOURGEOISE

COMPOSITION :—

Petits pois, beurre, persil, ciboules, sucre, sel et farine.

PREPARATION :—

Prenez une ou deux pintes de petits pois, lavez-les et maniez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; ajoutez-y un bouquet de persil et des ciboules, un petit morceau de sucre ; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de sel claire et légère ; quand cette eau est réduite et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet ; retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très petite pincée de farine.

PETITS POIS A L'ANGLAISE

PREPARATION :—

Jetez des petits pois dans de l'eau bouillante, assaisonnez-les de sel et de poivre ; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les dresserez sur un plat avec un gros morceau de beurre, ou plusieurs petits par-dessus.

PETITS POIS A LA PARISIENNE

COMPOSITION :—

Petits pois, beurre, sel, sucre, persil, oignons et farine.

PREPARATION :—

Prenez des petits pois écossés, bien fins et bien frais ; lavez-les et mettez-les dans une casserole avec un fort morceau de bon beurre, un peu d'eau, un peu de sel, du sucre, un bouquet de persil et quelques petits oignons nouveaux. Faites cuire à feu modéré pendant une demi-heure ; la cuisson opérée, retirez le persil et les petits oignons, prenez un morceau d'excellent beurre, maniez-le de farine et liez avec ce beurre vos petits pois.

PETITS POIS AU LARD

PREPARATION :—

Faites revenir dans du beurre du lard coupé en dés, mélangez-y de la farine, tournez et mouillez avec du bouillon. Mettez alors vos petits pois et quelques petits oignons. Sautez-les plusieurs fois et laissez achever la cuisson sur un feu doux.

PETITS POIS VERTS

PREPARATION :—

On les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, on ôte l'eau, et on ajoute un morceau de beurre avec du poivre et du sel. On peut aussi les mettre dans une sauce blanche, ou avec du vinaigre au goût.

PETITS POIS GOULUS VERTS

PREPARATION :—

On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la gousse lorsqu'ils sont tendres. Préparez-les comme les précédents.

PETITS POIS AU BEURRE

COMPOSITION :—

Petits pois, beurre, sel et sucre.

PREPARATION :—

Lorsqu'ils seront véritablement fins, sautez-les tout simplement dans la casserole avec un bon morceau de beurre frais et très peu de sel. Ajoutez du sucre, s'il est nécessaire ; mais le sucre n'a été adjoint à la cuisson des petits pois que pour remplacer, tant bien que mal, celui qu'ils possèdent naturellement, quand ils sont poussés dans les conditions voulues. Servez dans un légumier.

PUREE DE POIS VERTS, SECS, CASSES

COMPOSITION :—

Pois, sel, persil, ciboules, etc.

PREPARATION :—

Si les pois sont verts, mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel, du persil et des ciboules ; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils s'écrasent bien et passez ; employez au potage ou pour accompagner le beef-steak, les côtelettes, etc. On peut utiliser les cosses de pois verts à grossir la purée, en les cuisant à l'eau bouillante et en les pressant dans la passoire.

 LAITUES FARCIES

COMPOSITION :—

Laitues, sel, veau, porc, mie de pain, lait, oeuf, poivre, graisse, muscade, oignon, etc.

PREPARATION :—

Prenez des laitues pommées et bien serrées dont vous enlèverez les premières feuilles. Faites-les blan-

chir à l'eau bouillante salée et, après quelques minutes d'ébullition, retirez-les et faites-les bien égoutter. Rafraîchissez-les à l'eau froide et pressez-les de façon à faire sortir toute l'eau. Ouvrez un peu les feuilles et introduisez-y une farce composée de quantités égales de viande de veau et de porc finement hachées, de mie de pain trempée dans du lait et pressée, d'un œuf entier bien battu, de sel et de poivre. Travaillez ce hachis, garnissez-en les laitues que vous ficellez et mettez dans une casserole foncée avec du lard de poitrine et de bonne graisse de rôti. Ajoutez du poivre, une pointe de muscade et un petit oignon coupé. Arrosez de bouillon, couvrez d'un papier beurré et du couvercle, faites cuire à feu très modéré tout doucement pendant deux heures. Un moment avant de servir, faites réduire la cuisson à glace en découvrant la casserole. Déficellez les laitues et servez.

LAITUE POMMEE EN SALADE

PREPARATION :—

Epluchez et lavez bien votre laitue, mettez-la dans un saladier, et parez-la le plus artistiquement que vous pourrez avec ses coeurs coupés en quartiers, de fourniture hachée bien menu, et, si c'est la saison, des fleurs de capucines, pieds-d'alouettes et autres.

LAITUE EN MIROTON

COMPOSITION :—

Laitue, sel, poivre, lard, légumes, bouillon, croûtons et sauce.

PREPARATION :—

Ayez soin de débarrasser vos laitues des premières feuilles et lavez-les, faites-les blanchir dans une eau légèrement salée ; égouttez-les ; mettez un peu de sel et de poivre sur le coeur de chacune ; ficellez-les et faites-les cuire dans une casserole foncée de tranches

de lard, avec légumes, un bon assaisonnement et un peu de bouillon ; couvrez-les de bardes ; qu'elles ne fassent que mijoter. Au moment de servir, vous les égoutterez, les déficelerez, les presserez dans un torchon, et les dresserez en miroton sur un plat ; mettez entre chaque laitue un croûton de grandeur égale ; glacez le tout, et servez avec une sauce.

LAITUE HACHEE AU JUS

PREPARATION :—

Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus grandes feuilles ; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraîchissez-les, égouttez, pressez-les bien et hachez-les menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour les laitues en miroton.

LAITUE HACHEE AU LAIT

PREPARATION :—

Préparez votre salade, faites-la blanchir, hachez-la comme les précédentes ; ensuite, vous la ferez cuire et la lierez comme l'oseille au lait. On ne met rien dessus le plus ordinairement.

RAGOUT DE LAITUE

COMPOSITION :—

Laitue, sel, poivre, muscade ou cannelle, lard, oignons, carottes, bouillon, jus de viande, farine ou fécule.

PREPARATION :—

Prenez votre laitue ferme, pommée, ôtez les feuilles vertes, lavez et égouttez ; muscade ou cannelle à volonté ; liez avec du fil. Mettez la laitue dans une casserole, sur un fond de tranches de lard ; ajoutez des oignons et des carottes ; mouillez de bouillon et

de jus de viande ; laissez mijoter à feu doux une bonne heure ; dressez, après avoir dégraissé s'il y a lieu ; ajoutez une liaison de farine ou de fécule à volonté.

CHOU AU LARD

COMPOSITION :—

Chou, petit salé, lard gras, épices, sel, beurre et farine.

PREPARATION :—

Parez un gros chou, faites-le blanchir. Coupez-le en quatre et mettez-le dans une marmite avec un morceau de petit salé et du lard gras coupé en dés. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire pour qu'il baigne tout juste. Ajoutez quelques épices, un peu de sel si le lard est très salé. Faites bouillir une heure avant de servir. Dressez sur un plat chaud le lard et le chou, faites réduire la cuisson avec du beurre manié de farine et versez sur le chou.

CHOU FARCI

COMPOSITION :—

Chou, chair à saucisses, persil, ail, sel, poivre, oignons, oeufs, couennes de lard, carottes, roux ou jus de la cuisson.

PREPARATION :—

Faites blanchir un chou, égouttez-le et ouvrez-en bien les feuilles tandis qu'il est encore chaud. Préparez une farce soit avec de la chair à saucisses, soit avec les viandes qui vous restent, le bœuf bouilli par exemple, que vous mélangez avec du lard gras. Mettez dans cette farce du persil haché, une pointe d'ail, du sel, du poivre, un ou deux oeufs entiers. Introduisez alors une cuillerée de farce entre chaque feuille de chou. Redonnez-lui sa forme primitive, fice-

lez-le et mettez-le dans une casserole baignant aux trois quarts dans du bon bouillon et reposant sur des couennes de lard. Entourez-le d'oignons et de carottes et faites-le cuire à feu doux dessus et dessous pendant quatre heures. Au moment de servir, mélangez un roux au jus de la cuisson.

CHOUX HACHES EN CHICOREE

COMPOSITION :—

Choux, beurre, farine, bouillon ou lait, sel, poivre et muscade.

PREPARATION :—

Lorsque les choux sont cuits et égouttés, hachez-les très menu. Passez-les au beurre, ajoutez une cuillerée de farine ; tournez, mouillez avec de l'eau, du bouillon ou du lait, mettez du sel, du poivre et de la muscade. Laissez mijoter et servez soit comme légumes, soit sous la viande pour remplacer la chicorée.

CHOU PIQUE

COMPOSITION :—

Chou, sel, lard, beurre, graisse ou jus de viande et poivre.

PREPARATION :—

Choisissez un chou dur ; les rouges conviennent très bien : faites-le cuire un peu à l'eau de sel, enlevez le trognon et piquez de gros lard ; remplissez la place du trognon avec du beurre, de la graisse ou du jus de viande, ce que vous aurez ; salez et poivrez ; mettez dans la casserole, le chou renversé et procédez comme ci-dessus pour la cuisson. Le chou rouge doit mijoter plus longtemps.

CHOU A LA CREME

COMPOSITION :—

Chou, sel, beurre, farine, poivre, crème ou lait.

PREPARATION :—

Prenez un chou bien blanc et faites-le cuire presque entièrement à l'eau de sel ; retirez, égouttez, coupez en morceaux ; mettez du beurre dans la casserole, et de la farine pour faire un roux blanc ; salez et poivrez ; mouillez avec de la crème ou du lait ; joignez votre chou pour qu'il finisse de cuire.

CHOUX ROUGES MARINES

COMPOSITION :—

Choux, sel, poivre, vinaigre, beurre ou jus de viande.

PREPARATION :—

Prenez des beaux choux, coupez-les en quatre morceaux, enlevez les feuilles douteuses ; puis, émincez finement, coupez et ôtez les parties de côtes du bas ; mettez à blanchir quelques minutes dans de l'eau de sel bouillante ; retirez, égouttez, placez dans une terrine avec du sel, du poivre, un verre d'eau, un verre de vinaigre ; laissez mariner deux ou trois heures ; ensuite, pressez-les pour bien en exprimer cette marinade ; faites cuire à la casserole avec beurre ou jus de viande.

On mange aussi les choux rouges marinés, comme hors-d'œuvre ; en ce cas, on les laisse au vinaigre mélangé d'eau, plus ou moins longtemps selon le goût.

CHOUCROUTE

COMPOSITION :—

Choucroute, graisse, lard, saucisses et saucissons.

PREPARATION :—

Vous la faites dessaler pendant une heure, ensuite vous la lavez à plusieurs eaux ; mettez dans une casserole avec de la graisse, un morceau de lard de poitrine, des saucisses et des saucissons crus ; laissez cuire pendant cinq à six heures, servez votre choucroute avec le lard, les saucisses et les saucissons.

CHOUX A LA BRUXELLOISE

PREPARATION :—

Otez les feuilles jaunes, et faites cuire vos petits choux dans l'eau salée ; rafraîchissez-les, faites égoutter, et servez sur un morceau de beurre avec du sel et du poivre.

CHOU ROUGE AUX POMMES

COMPOSITION :—

Chou, pommes, beurre, graisse, sel, poivre, clou de girofle, fécule, gelée de groseilles et vinaigre.

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole un chou rouge épluché et lavé, ajoutez de l'eau en quantité suffisante pour le couvrir. Mettez en même temps quatre ou cinq pommes pelées, dont vous avez enlevé les coeurs, et ajoutez du beurre ou de la graisse, du sel, du poivre, du clou de girofle, faites cuire pendant cinq heures à très petit feu. Au moment de servir, liez la sauce avec un peu de fécule, une cuillerée de gelée de groseilles et une cuillerée de vinaigre.

PETITS CHOUX ROUGES

COMPOSITION :—

Chou, graisse, assaisonnement, lard, bouillon et sauce au jus.

PREPARATION :—

Quand la tête du chou rouge commence à se former, on la coupe ; la plante se ramifie et forme de petits choux très fermes et délicats. Jetez-les dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, faites égoutter. Mettez les petits choux avec de la graisse dans une casserole, assaisonnez, couvrez-les de tranches de lard et mouillez de bouillon ou d'eau. Quand ils sont cuits, laissez-les égoutter, dressez en couronne sur un plat rond et versez au milieu une bonne sauce au jus.

MELSZPEYR AUX CHOUX

COMPOSITION :—

Choux, farine, oeufs, beurre, sel, poivre, lait et muscade.

PREPARATION :—

Faites une pâte épaisse avec deux poignées de farine, de l'eau, deux oeufs, un peu de beurre fondu et du sel. Laissez-la reposer. Passez à l'eau bouillante deux choux blancs dont vous avez retiré les côtes, hachez finement et faites cuire avec du poivre et du sel. Laissez refroidir et mélangez-y cinq oeufs, deux cuillerées de lait caillé, un peu de muscade. Étendez la pâte très mince et en longueur, dressez-y des petits tas de chou, repliez cette pâte, découpez autour du tas, de manière à obtenir de petites rissoles. Faites-les frire dans la poêle et servez chaud.

CHOUX A L'ALLEMANDE

COMPOSITION :—

Choux, beurre, lard, jus ou bouillon, saucisses.

PREPARATION :—

Prenez des choux frisés ou de très petits choux pommés, faites-les blanchir, hachez-les et faites-les revenir à la casserole avec du beurre et du lard fondu. Quand ils sont presque cuits, mouillez-les de jus ou

de bouillon. Servez-les avec du lard ou avec des saucisses.

CHOUX A LA VIENNOISE

COMPOSITION :—

Choux, chair à saucisses, oeufs, sel, poivre, muscade, échalote, lard, beurre et mie de pain.

PREPARATION :—

Prenez de la mie de pain imbibée de lait, une quantité égale de chair à saucisses, trois oeufs, du sel, du poivre, de la muscade, de l'échalote. Mêlez le tout ensemble. Faites fondre un quarteron de lard coupé en petits morceaux et un poids égal de beurre frais, faites-y revenir des choux finement hachés. Quand ils seront à moitié cuits, retirez-les, laissez-les refroidir et mélangez-les à la mie de pain préparée. Beurrez une casserole, saupoudrez-la de mie de pain rassis, remplissez avec les choux la casserole, ou un moule à timbale en ferblanc, et faites cuire de manière à faire prendre couleur à la mie de pain dont elle est garnie.

RAGOUT DE CHOUX

COMPOSITION :—

Choux, beurre, lard, et poivre.

PREPARATION :—

Epluchez vos choux et faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant une demi-heure environ, retirez-les et mettez-les à l'eau fraîche, pressez et hachez-les après en avoir enlevé les côtes ; mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre et du lard de poitrine coupé en morceaux ; faites revenir votre lard sur le feu, laissez-lui prendre une belle couleur dorée ; mouillez légèrement avec du bouillon, mettez vos choux et du poivre ; faites bouillir à petit feu

jusqu'à parfaite cuisson, pendant environ deux heures et demies ou trois heures ; laissez réduire à courte sauce, et servez seul ou avec tel mets que vous voudrez. Vous pouvez remplacer le beurre par de très bonne graisse de rôti, et ajouter des saucisses et un saucisson dont vous retirerez l'enveloppe avant de servir. Si vous laissez le lard d'un seul morceau, ne le passez pas au beurre.

RAGOUT DE CHOUX-FLEURS

COMPOSITION :—

Choux-fleurs, sel, bouillon, consommé ou jus, vinaigre ou jus de citron.

PREPARATION :—

Faites cuire vos choux-fleurs à l'eau bouillante salée, faites ensuite un roux à part ; mouillez avec du bouillon, du consommé ou du jus, et servez sur vos choux-fleurs, après les avoir retirés et bien égouttés. Ajoutez un filet de vinaigre ou du jus de citron, si vous le voulez. Si vous servez vos choux-fleurs comme garniture, mettez la viande dans le milieu du plat et les choux-fleurs autour, la sauce par-dessus.

SOUFFLE AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Tomates, oeufs, poivre et sel.

PREPARATION :—

Choisissez de grosses tomates, bien rouges et bien mûres. Etuvez-les, faites égoutter le jus et passez la pulpe à travers un tamis assez gros. Pour une demi-pinte de cette purée, mettez trois oeufs dont vous battez séparément les jaunes et les blancs. Mélangez les jaunes à la pulpe, assaisonnez largement

de poivre et de sel, puis, au dernier moment, ajoutez les blancs battus en neige dure. Remplissez aux trois quarts le moule à soufflé et placez au four très chaud pendant six à dix minutes, un quart d'heure si le moule est grand. Veillez avec soin et servez immédiatement comme pour l'omelette soufflée.

TOMATES A LA PROVENCALE

COMPOSITION :—

Tomates, beurre, huile d'olives, oignons, thym, laurier, ail, poivre, sel, vin blanc et chapelure.

PREPARATION :—

Mettez dans une grande poêle du beurre et un peu de fine huile d'olives, faites-y revenir quelques tranches d'oignons, mettez-y des tomates entières, de moyenne grosseur et bien rouges ; ajoutez un peu de thym, une feuille de laurier, une demi-gousse d'ail, du poivre et du sel. Laissez cuire pendant une demi-heure environ en y ajoutant un petit verre de vin blanc et en recouvrant le tout d'un couvercle. Placez ensuite les tomates dans un plat creux peu profond avec la sauce que vous aurez liée après en avoir enlevé l'ail, le laurier et le thym. Si les tomates ont donné trop de jus, faites réduire pendant quelques instants. Mettez le plat dans un four modéré pendant quelques minutes, après avoir saupoudré les tomates de fine chapelure.

TOMATES FARCIES

COMPOSITION :—

Tomates, champignons, jambon, échalote, persil, mie de pain, sel, poivre, beurre, oeufs et parmesan.

PREPARATION :—

Prenez de petites tomates bien mûres et d'égale grosseur. Coupez-les en deux par le milieu ou, si

elles sont fort petites, enlevez-en une grande calotte. Exprimez-en le jus et les pepins en les pressant légèrement. Enlevez une partie de la pulpe que vous réservez. Mettez ces tomates les unes à côté des autres dans une lèche-frite. D'autre part, faites une farce contenant des champignons bien blancs hachés, une tranche mince de jambon, un peu d'échalote et de persil, le tout finement haché, de la mie de pain rassis, la pulpe des tomates, du sel et du poivre. Mettez cette farce dans une casserole avec du beurre. Faites cuire à plein feu pendant dix minutes. Retirez du feu, et liez avec deux jaunes d'œufs crus. Garnissez-en l'intérieur des tomates. Saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé. Arrosez de beurre fondu, et faites cuire pendant dix minutes dans un four très chaud.

TOMATES A LA POELE

COMPOSITION :—

Tomates, beurre, fines herbes et chapelure.

PREPARATION :—

Coupez les tomates en deux et pressez-les comme ci-dessus, mettez-les dans la poêle avec du beurre et saupoudrez-les de fines herbes et de chapelure ; couvrez, laissez cuire à feu doux et servez seul, soit autour du boeuf ou autre viande.

TOMATES VERTES MARINEES

COMPOSITION :—

Tomates, oignons, gros sel, vinaigre, raifort, cassonade, clous de girofle, piment et poivre noir.

PREPARATION :—

Hachez quatre terrinées de tomates vertes et quatre gros oignons ; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit, puis couvrez avec du vinaigre

et ajoutez une tasse de raifort râpé, une tasse de cassonade, deux cuillerées à soupe de clous de girofle, deux de piment, une de poivre noir.

NAVETS AUX PATATES

PREPARATION :—

Blanchissez ensemble de petits navets et des petites patates longues. Dressez-les dans un plat chaud. Faites fondre du beurre dans une casserole, salez, mettez une cuillerée à bouche de moutarde, tournez et versez sur vos légumes.

NAVETS AU SUCRE

COMPOSITION :—

Navets, beurre, sel, sucre, bouillon ou jus de viande.

PREPARATION :—

Pelez de petits navets, faites-les revenir au beurre, dans la casserole, salez peu ; lorsqu'ils ont pris belle couleur, saupoudrez-les de sucre, couvrez et achevez de cuire doucement ; s'il est besoin, on mouille d'une cuillerée d'eau ou de bouillon, ou mieux encore, de jus de viande.

NAVETS A LA POULETTE

PREPARATION :—

Pelez et blanchissez ; faites un roux blanc que vous mouillez avec du bouillon ; mettez-y à cuire vos navets et laissez réduire à point ; peu de sel, ajoutez quelques pincées de sucre en poudre ; liez à volonté avec des jaunes d'œufs.

NAVETS AU JUS

PREPARATION :—

Pelez les navets, s'ils sont gros, coupez-les en quar-

tiers ; faites-les roussir dans du beurre ; mouillez avec du bon jus de viande, du sel, du poivre ; laissez cuire à petit feu et bien mijoter.

NAVETS AU BLANC

COMPOSITION :—

Navets, beurre, bouillon, sauce blanche et moutarde.

PREPARATION :—

Epluchez vos navets, tournez-les soit en bâtonnets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons ; faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucez-les légèrement et faites-les cuire à petit feu ; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

NAVETS AU ROUX

COMPOSITION :—

Navets, farine, bouillon et sucre.

PREPARATION :—

Préparez vos navets comme les précédents. Vous les ferez revenir de même ; saupoudrez-les de farine ; quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits, vous les dresserez. Faites réduire la sauce si elle est trop longue, arrosez-en vos navets.

NAVETS POUR GARNITURE

PREPARATION :—

Tournez les navets après les avoir épluchés et faites-les cuire soit avec du consommé, soit dans un roux que vous ne mouillerez point.

NAVETS GLACES

COMPOSITION :—

Navets, sucre en poudre ou cassonade blonde, beurre.

PREPARATION :—

Epluchez et taillez à la forme ou au couteau des navets en boules ou en morceaux réguliers. Saupoudrez-les de sucre en poudre ou de cassonade blonde. Faites chauffer du beurre légèrement roussi dans une poêle, salez légèrement et faites sauter les navets pour leur donner une belle couleur.

RAGOUT DE NAVETS

PREPARATION :—

Coupez du lard de poitrine par petits morceaux ; passez-le dans du beurre ; retirez-le lorsqu'il aura belle couleur ; mettez vos navets dans votre casserole, sautez-les ; pour le reste, procédez comme pour le ragoût d'artichauts et servez.

RAGOUT DE NAVETS AU ROUX

COMPOSITION :—

Navets, sel, roux, bouillon et poivre.

PREPARATION :—

Epluchez et coupez vos navets comme ceux au sucre ; blanchissez-les un instant à l'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis un peu de sel ; retirez-les ; faites un roux, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez ; laissez cuire jusqu'à ce que vos navets soient moelleux, et servez avec tel mets qu'il vous plaira. Vous pouvez vous dispenser de blanchir vos navets ; il faut aussi mouiller très peu, parce qu'ils rendent beaucoup d'eau en cuisant. Le plus ordinairement, lorsque les navets doivent être servis avec des viandes, on procède ainsi : lorsque la viande est

à moitié cuite, on ajoute les navets, puis on fait cuire le tout ensemble ; on dégraisse s'il est besoin, et on sert.

RAGOUT DE NAVETS AU JUS

PREPARATION :—

On procède comme pour les navets au roux, excepté qu'on mouille avec du jus au lieu de bouillon.

CHAMPIGNONS GRILLES

COMPOSITION :—

Champignons, beurre, farine, fines herbes, assaisonnement.

PREPARATION :—

Choisissez de beaux champignons à grosse tête. Enlevez-en les queues que vous réservez comme garniture du plat ou que vous hachez très finement pour les ajouter à un peu de beurre manié de farine et de fines herbes également hachées. Epluchez les champignons soigneusement et mettez-les un moment sur le gril. Au moment de servir, remplissez le côté creux du mélange fortement assaisonné.

CHAMPIGNONS A LA PROVENCALE

COMPOSITION :—

Champignons, huile d'olives, sel, poivre, ail, persil, croûtons et jus de citron.

PREPARATION :—

Epluchez, lavez, laissez égoutter des champignons. Faites-les mariner pendant une heure ou deux avec de la fine huile d'olives, du sel, du poivre, un peu d'ail. Sautez-les à grand feu dans de l'huile fine, avec du persil haché ; dressez-les entourés de croûtons frits.

Exprimez sur les champignons le jus d'un citron et servez très chaud.

CHAMPIGNONS SAUTES AU JUS

PREPARATION :—

Préparés comme ci-dessus, mettez-les dans la casserole avec un morceau de bon beurre frais, sel, poivre ; sautez-les de temps en temps, pendant douze à quinze minutes, servez. On ajoute à volonté : jus de viande, persil, ciboules, ail ou échalotes hachés.

RAGOUT DE CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Champignons, lard, beurre, farine, sel, poivre et persil.

PREPARATION :—

Faites revenir de très petits morceaux de lard, coupés en dés, avec un bon morceau de beurre ; jetez quelques pincées de farine pour obtenir un roux léger ; ajoutez vos champignons ; mouillez le moins possible avec bouillon ou eau, les champignons rendant de l'eau par eux-mêmes ; ajoutez du sel, du poivre et un bouquet de persil. A volonté, liez avec des jaunes d'œufs.

CHAMPIGNONS AUX TOMATES

COMPOSITION :—

Champignons, tomates, huile d'olives, sel, poivre, persil, ciboules, ail, échalotes.

PREPARATION :—

Coupez des tomates en quartiers et mettez-les à la casserole avec des champignons préparés comme il est dit précédemment ; ajoutez quelques cuillerées de bonne huile d'olives, du sel, du poivre, du persil, des ciboules, de l'ail et des échalotes hachés ; faites cuire à grand feu, dégraissez et servez.

HARICOTS VERTS AU NATUREL

COMPOSITION :—

Haricots, beurre, poivre, farine et bouillon.

PREPARATION :—

Faites-les cuire dans beaucoup d'eau très salée pour qu'ils conservent leur couleur verte. Faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du poivre et une cuillerée de farine, tournez. Mouillez avec du bouillon gras et laissez mijoter une demi-heure.

HARICOTS VERTS EN SALADE

PREPARATION :—

On les cuit de la même manière que les haricots verts au naturel, avec cette différence qu'il faut les rafraîchir aussitôt qu'on les retire de la casserole.

HARICOTS VERTS A LA BRETONNE

COMPOSITION :—

Haricots, sel, beurre, oignon et vinaigre.

PREPARATION :—

Les haricots cuits à l'eau de sel comme il a été dit précédemment, mettez-les dans une poêle à frire avec du beurre et un oignon haché finement ; sautez-les ainsi deux ou trois minutes, et au moment de servir ajoutez un filet de vinaigre. On peut les apprêter à la poulette, au beurre noir, etc.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE-D'HOTEL

COMPOSITION :—

Haricots, beurre, persil, sel, poivre et verjus.

PREPARATION :—

Les haricots blancs frais doivent être cuits à l'eau bouillante, mais il ne faut les saler qu'à moitié de la

cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les promptement, sautez-les avec du beurre frais, ajoutez du persil haché, du sel, du poivre et un filet de verjus; servez sur un plat chaud.

HARICOTS BLANCS A LA LANGUEDOCIENNE

PREPARATION :—

Faites sauter des haricots blancs avec de la bonne huile d'olives, des anchois, du persil et de l'ail hachés, de la civette coupée très menu, du sel et du poivre. En servant vous ajouterez un filet de vinaigre.

HARICOTS A LA CREME

PREPARATION :—

Lorsqu'ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec du beurre, une pincée de farine, du sel et du poivre, faites sauter; mouillez avec du lait, laissez mijoter et servez.

HARICOTS AU JUS

PREPARATION :—

Opérez comme pour les haricots au beurre en diminuant la quantité de ce dernier pour ajouter quelques cuillerées de bon jus de viande.

HARICOTS VERTS FRICASSES

COMPOSITION :—

Haricots, oignons, beurre, sel, poivre,.

PREPARATION :—

Cuits comme il est dit plus haut, retirez vos haricots, égouttez-les; faites revenir dans une poêle à feu vif, des oignons coupés menu avec un bon morceau de beurre; ajoutez les haricots, du sel, du poivre, sautez de temps en temps, laissez bien frire et servez chaud.

HARICOTS AU BEURRE NOIR

PRÉPARATION :—

On les assaisonne de sel et de poivre, on les dresse chauds sur un plat ; on fait ensuite un beurre noir qu'on verse par-dessus ; puis on ajoute un filet de vinaigre passé à la poêle comme pour la raie au beurre noir.

HARICOTS BLANCS SAUTES

PRÉPARATION :—

Vos haricots étant cuits comme il est dit plus haut et égouttés, procédez comme pour les haricots verts au beurre et à la maître-d'hôtel.

HARICOTS BLANCS EN SAUCE BLANCHE

PRÉPARATION :—

Cuits comme il est dit plus haut et égouttés, faites-les mijoter un quart d'heure dans une sauce blanche ou à la crème réduite à point. Il est bon d'ajouter des ciboules et du persil hachés fin, et de lier avec quelques jaunes d'œufs.

HARICOTS BLANCS AU GRAS

COMPOSITION :—

Haricots, saindoux ou beurre, oignons, sel, poivre, ciboules, persil, ail et farine.

PRÉPARATION :—

Faites-les cuire comme il est dit plus haut ; mettez dans une casserole avec du saindoux ou du beurre, des oignons hachés ; faites roussir ; ajoutez vos haricots, du sel, du poivre, des ciboules et du persil hachés, de l'ail à volonté ; mouillez avec le bouillon des haricots, laissez mijoter vingt minutes, prendre consistance et réduire à point : au besoin, ajoutez une pincée de farine pour lier.

HARICOTS BLANCS AU LARD

PREPARATION :—

Comme ci-dessus en ajoutant du lard maigre découpé, ou encore du petit salé, un ou deux pieds de cochon, etc.

HARICOTS ROUGES A L'ETUVEE

COMPOSITION :—

Haricots, lard, oignons, beurre, farine, fines herbes et vin rouge.

PREPARATION :—

Mettez ensemble, dans une marmite d'eau froide des haricots rouges, un bon morceau de lard et quelques oignons. Laissez bien cuire, puis retirez les haricots et faites-les égoutter dans la passoire. Faites fondre d'autre part du beurre auquel vous ajoutez une petite quantité de farine et des fines herbes, mélangez-y les haricots, laissez prendre couleur, puis mouillez avec un verre de vin rouge. Après vingt minutes de cuisson, servez ensemble les haricots et le lard.

HARICOTS FLAGEOLETS

PREPARATION :—

Prenez des haricots flageolets bien frais et venant d'être écossés, faites-les cuire à l'eau bouillante légèrement salée. Faites égoutter, mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais, faites sauter à feu très doux, ajoutez une cuillerée de persil finement haché et servez très chaud.

HARICOTS SECS A LA PROVENCALE

COMPOSITION :—

Haricots, bouillon, huile d'olives, beurre, oignon, persil, cuisse d'oie ou petit salé, poivre, sel, muscade, jaunes d'oeufs et vinaigre.

PRÉPARATION :—

Faites tremper les haricots pendant vingt-quatre heures dans l'eau de pluie et versez-les dans une casserole de terre avec du bouillon ou de l'eau, cinq ou six cuillerées d'huile d'olives, du beurre, un oignon coupé en fines tranches, du persil haché, une cuisse d'oie ou du petit salé, du poivre, du sel, de la muscade. Quand ils seront cuits, ajoutez deux jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, une cuillerée d'huile.

Les lentilles se préparent de la même manière.

RAGOUT DE HARICOTS VERTS

COMPOSITION :—

Haricots, beurre, farine, persil, jaunes d'œufs, vinaigre ou jus de citron.

PRÉPARATION :—

Faites cuire vos haricots à l'eau bouillante comme ci-dessus ; égouttez-les ; faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez une cuillerée de farine, remuez, ne laissez pas roussir, mouillez avec de l'eau chaude de préférence ; mettez vos haricots avec du persil haché, salez, liez d'un ou deux jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre ou jus de citron ; servez.

HARICOTS AU BEURRE

PRÉPARATION :—

Faites cuire vos haricots à l'eau bouillante comme ci-dessus ; retirez et égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel et du persil haché, sautez-les un instant et servez seul ou avec un gigot rôti.

TRUFFES AU NATUREL

COMPOSITION :—

Truffes, sel, poivre, lard et beurre.

PREPARATION :—

Prenez de belles truffes. Lavez et brossez-les avec soin. Saupoudrez chacune d'elles de sel et de gros poivre. Enveloppez-les dans plusieurs doubles de papier blanc, garni de fines tranches de lard. Mouillez légèrement ces caisses, puis placez-les sous la cendre rouge. Faites cuire pendant une bonne heure. Débarrassez les truffes du papier qui les entoure, essuyez-les avec soin, et servez-les toutes chaudes dans une serviette en les présentant avec du beurre frais.

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE

COMPOSITION :—

Truffes, veau, jambon, champignons, sel, poivre, lard fondu, vin blanc.

PREPARATION :—

Foncez une casserole avec des tranches de veau et de jambon ; placez dessus vos truffes pelées ; ajoutez quelques champignons, du sel, du poivre, du lard fondu ; couvrez le tout de tranches de lard ; mouillez avec du bon vin blanc ; faites cuire à petit feu, puis servez vos truffes sur le fond de cuisson passé, dégraissé et réduit.

RAGOUT DE TRUFFES

COMPOSITION :—

Truffes, huile ou beurre, farine, bouillon ou jus, sel, poivre, échalottes, jus de citron et croûtons.

PREPARATION :—

Lavez et brossez vos truffes, pelez-les proprement coupez-les en rouelles ; passez-les dans une casserole avec un peu d'huile fine et d'excellent beurre ; mettez un peu de farine, remuez un instant, mouillez avec du bon bouillon ou avec du jus de préférence, salez et poivrez, ajoutez des échalotes hachées ; laissez cuire

pendant vingt-cinq à trente minutes; dégraissez et servez avec du jus de citron et garnissez de croûtons frits, si vous voulez.

Vous pouvez mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc ou rouge.

EPINARDS AU LAIT

PREPARATION :—

Epluchez les épinards et enlevez la grosse côte de la feuille, lavez-les, jetez-les dans une marmite d'eau bouillante et salée; rafraîchissez-les, faites-les égoutter, pressez-les même pour qu'ils ne conservent plus d'eau. Hachez-les, faites-les revenir et dessécher un peu sur le feu avec du beurre. Mettez du sel et de la muscade râpée, une cuillerée de farine. Mouillez avec du lait, laissez mijoter longtemps.

EPINARDS AU JUS

PREPARATION :—

Ils ne diffèrent des précédents que par le mouillement, au lieu du lait, vous emploierez du jus de bœuf et du velouté, ou à défaut de l'un et de l'autre, de bon bouillon; faites en sorte que vos épinards ne soient point clairs. On y met du coulis ou du jus de viande de veau; apprêtés de cette façon on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

RADIS A LA BECHAMEL

PREPARATION :—

Prenez des radis roses bien formés et ronds. Lavez-les, enlevez la queue et les feuilles. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau et un peu de sel.

Amenez à l'ébullition et laissez bouillir pendant un quart d'heure. Retirez les radis, faites-les égoutter et laissez chauffer pendant quelques instants dans une sauce béchamel, mais sans plus laisser bouillir. Servez très chaud.

BETTERAVES

PREPARATION :—

Lavez-les avec précaution afin de ne rien couper, faites-les cuire. Vous les mangez chaude avec du beurre, ou vous les marinez avec du vinaigre.

PANAIS

PREPARATION :—

On les fait bouillir, puis on les tranche pour les faire rôtir dans la poêle avec saindoux ou beurre, sel et poivre.

On peut aussi les écraser comme les navets.

SALSIFIS FRITS

PREPARATION :—

Après les avoir fait cuire à l'eau bouillante et salée, laissez-les refroidir, faites-les frire. Servez bien chaud après les avoir saupoudrés de sel. On peut les baigner dans une pâte avant de les mettre dans la friture.

Les scorconères s'apprêtent de la même façon.

Les salsifis et les scorconères s'emploient dans divers ragoûts.

SALSIFIS A LA SAUCE BLANCHE

COMPOSITION :—

Salsifis, vinaigre blanc, beurre, sel, poivre, jus de citron et sauce blanche.

PREPARATION :—

Epluchez-les, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

RAGOUT DE SALSIFIS AU JUS

COMPOSITION :—

Salsifis, vinaigre, sel, beurre, graisse de rôti, farine, bouillon, consommé ou jus.

PREPARATION :—

Grattez vos salsifis et mettez-les à mesure dans de l'eau avec du vinaigre; faites-les ensuite cuire à l'eau bouillante, avec du sel. Lorsqu'ils seront cuits, égouttez-les. Mettez dans une casserole du beurre ou de bonne graisse de rôti, avec une pincée de farine à laquelle vous ferez prendre une belle couleur, mouillez ensuite avec du bouillon, du consommé ou du jus de préférence, salez et poivrez ensuite vos salsifis; laissez cuire pendant un quart d'heure environ; et servez seul ou avec tel mets qu'ils vous plaira.

CONCOMBRES FARCIS

COMPOSITION :—

Concombres, veau, échalotes, persil, champignons, estragon, bouillon, jaunes d'œufs, chapelure et beurre.

PREPARATION :—

Pelez et coupez en deux des concombres, dont vous enlevez les semences, farcissez-les de viande de veau cuite, avec des échalotes, du persil, des champignons et de l'estragon, le tout finement haché, passé au feu avec un peu de bouillon et lié avec deux jaunes d'œufs. Saupoudrez de chapelure, mettez dans la lèche-frite avec un gros morceau de beurre, quelques cuillerées de bouillon. Faites cuire pendant une heure à feu modéré.

CONCOMBES FRITS

PREPARATION :—

Les concombres frits se préparent exactement comme les aubergines frites. On les mange aussi bouillis avec une maître-d'hôtel, une béchamel ou à la poulette.

TARTINES DE CONCOMBRES

COMPOSITION :—

Concombres, pain blanc, huile et vinaigre.

PREPARATION :—

Beurrez du pain blanc coupé très fin, et à l'aide d'un verre à vin renversé, découpez-en des rondelles un peu plus grandes que les tranches de concombres. Coupez le concombre en tranches minces, que vous trempez dans un mélange d'huile et de vinaigre pendant quelques minutes.

Posez les rondelles de pain beurrées: c'est frais, croquant et joli d'aspect.

CAROTTES A LA MENAGERE

PREPARATION :—

Coupez en rouelles ou autrement vos carottes; faites-les cuire dans du bouillon avec addition de vin

blanc, gros poivre, muscade, bouquet garni, et quand elles sont cuites, liez la sauce avec du jus, ou, à son défaut, avec du beurre manié de farine.

CAROTTES A LA MAITRE-D'HOTEL

PREPARATION :—

Faites-les cuire, après les avoir tournées en filets très minces, dans de l'eau, du bouillon, du beurre et un peu de sel ; puis, après qu'elles sont égouttées, sautez-les avec du beurre, du persil haché, du sel et du gros poivre.

FEVES AU BEURRE

PREPARATION :—

Prenez-les bien jeunes, ôtez-en les fils. Faites-les cuire dans l'eau avec sel et poivre ; quand elles seront bien cuites, cassez-les si elles ne l'ont pas été auparavant ; ôtez l'eau et assaisonnez en y ajoutant un morceau de beurre.

FEVES A LA POULETTE

PREPARATION :—

Quand les fèves sont blanchies, sautez-les au beurre, mettez un peu de farine, mouillez avec du bouillon, et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre frais et une pincée de sarriette hachée.

FEVES AU LAIT

PREPARATION :—

Faites un roux, mouillez avec du lait ; mettez les fèves, ajoutez sel et poivre, donnez un bouillon et servez.

FEVES A LA BOURGEOISE

COMPOSITION :—

Fèves, beurre, sel, poivre, sarriette, jaunes d'oeufs et sucre.

PREPARATION :—

Otez les têtes et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure pour en ôter l'âcreté, égouttez-les, et faites-les revenir avec un morceau de beurre dans une casserole ; ajoutez du sel, du poivre, de la sarriette hachée. Quelques moments après, vous les lierez avec des jaunes d'oeufs ; ajoutez-y un petit morceau de sucre ; remuez-les vivement et servez.

FEVES DEROBES

PREPARATION :—

Faites-les cuire dans une eau de sel, et jetez-les dans l'eau fraîche pour les tenir vertes ; ensuite, vous les égoutterez et les accommoderez de la même manière que les précédentes.

FEVES VERTES ET TENDRES

PREPARATION :—

On ôte les filandres, on les sale dans une tinette ; on les dessale pour les manger bouillies, en hiver, avec une sauce au beurre, du vinaigre, de l'huile, du poivre, etc.

ASPERGES AU NATUREL

COMPOSITION :—

Asperges, sel, huile, vinaigre ou sauce blanche.

PREPARATION :—

Raclez les asperges à l'aide d'un couteau, coupez l'extrémité du blanc et donnez-leur à peu près la mê-

me longueur. Attachez-les en petites bottes et mettez-les à l'eau bouillante assez salée. Dix minutes suffisent pour la cuisson. En tout cas, surveillez-les, car elles doivent être très fermes. On les mange à l'huile et au vinaigre ou bien accompagnées d'une sauce blanche.

ASPERGES A L'HUILE

PREPARATION :—

Otez les feuilles et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et après les avoir liées par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante ; ajoutez un peu de sel ; rafraîchissez-les avec de l'eau froide avant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat, en un seul paquet, et les servirez froides avec un huilier.

ASPERGES A LA SAUCE BLANCHE

PREPARATION :—

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes ; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très chaudes, avec votre sauce blanche, sans câpres, dans une saucière.

ASPERGES AUX PETITS POIS

COMPOSITION :—

Asperges, beurre, sel, poivre, sucre, farine, œufs ou croûtons.

PREPARATION :—

Prenez de petites asperges ; coupez-les de la grosseur d'un pois ; faites-les cuire comme des asperges entières ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les de l'eau bouillante pour les jeter ensuite dans l'eau froide ;

puis égouttez-les dans une passoire et ensuite sur un torchon blanc; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, un peu de sucre; passez-les sur le feu ardent, en les remuant sans discontinuer; saupoudrez-les légèrement avec de la farine, mouillez-les avec de l'eau, du bouillon ou du velouté; un instant après, vous les retirerez et les lierez, bien chaudes, avec des jaunes d'œufs; servez-les entourées d'œufs pochés ou mollets, ou encore de croûtons au beurre.

ASPERGES, COTONNIERS, EPINARDS, ETC.

PREPARATION :—

On fait bouillir chacun des herbages dans l'eau avec un peu de sel; ensuite, les ayant égouttés, on y ajoute beurre, poivre et sel, et ils font des plats excellents de légumes.

ASPERGES A LA PARMESANE

COMPOSITION :—

Pointes d'asperges, sel, fromage et beurre.

PREPARATION :—

Prenez seulement les pointes, c'est-à-dire la partie tendre des asperges, que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel. Prenez un plat à gratiner et disposez-y un lit de fromage râpé et de petits morceaux de beurre et un lit d'asperges, alternez et terminez par une couche de fromage et de beurre. Faites dorer à feu modéré.

RAGOUT D'ASPERGES EN PETITS POIS

COMPOSITION :—

Asperges, beurre, farine, bouillon ou consommé et jaunes d'œufs.

PREPARATION :—

Coupez ou cassez des asperges en petits pois, faites-les cuire à moitié dans de l'eau, avec un peu de sel; égouttez-les et mettez-les à l'eau fraîche, si vous voulez; passez-les au beurre dans une casserole, ajoutez un peu de farine, montez avec du bouillon ou du consommé, liez avec deux jaunes d'œufs et servez pour entremets, ou avec telle viande ou poisson qu'il vous plaira.

Les asperges doivent cuire à feu vif, si on veut qu'elles restent vertes.

RAGOUT D'ASPERGES A LA CREME

PREPARATION :—

Préparez vos asperges comme ci-dessus; liez avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème ou du lait à défaut de crème; salez peu, mettez un peu de sucre, et servez.

ARTICHAUTS A LA SAUCE BLANCHE

PREPARATION :—

Parez, faites cuire et rafraîchissez vos artichauts comme les précédents. Faites-les réchauffer au moment de les servir, en les replongeant dans l'eau bouillante, après avoir ôté le foin; dressez-les sur le plat, mettez de la sauce blanche dans chaque artichaut à la place qu'occupait le foin, et replacez le clocher sans qu'il y paraisse. On peut aussi servir la sauce tout simplement dans une saucière.

ARTICHAUTS FRITS

COMPOSITION :—

Artichauts, farine, œufs, vinaigre, huile, sel, poivre et persil.

PREPARATION :—

Vos artichauts, choisis bien tendres, étant coupés par morceaux, parés, lavés et égouttés comme ceux à la barigoule, faites-les tremper quelque temps dans une pâte faite avec une poignée de farine, deux œufs, blancs et jaunes, un filet de vinaigre, autant d'huile fine, sel et poivre; vous les arroserez pour les faire frire, et servez-les en belle couleur, avec du persil frit.

ARTICHAUTS AU GRAS

PREPARATION :—

Préparés comme ci-dessus, mettez-les dans une préparation semblable à celle indiquée pour le veau aux carottes, auquel du reste, ils peuvent servir d'accompagnement.

ARTICHAUTS A LA POIVRADE

PREPARATION :—

On les prend petits; fendez-les en quatre; ôtez les premières feuilles; coupez le haut des autres; ôtez le foin; parez le porte-feuilles et servez-les dans de l'eau fraîche avec un huilier, sel et poivre.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE

COMPOSITION :—

Artichauts, lard gras, persil, échalotes, champignons, poivre, huile d'olives et roux.

PREPARATION :—

Parez des artichauts et coupez droit, les feuilles par-dessus; faites-les cuire à moitié, retirez-les, rafraîchissez-les à froid; évidez-les à l'intérieur en enlevant tout le foin; remplacez ce dernier par une farce composée de lard gras, persil, échalotes et champignons hachés fin; poivrez.

Mettez ensuite vos artichauts ficelés en croix, dans une poêle avec de l'huile d'olives; faites-les bien rissoler.

ler dessus et dessous; ensuite, achevez de les cuire dans un roux léger; servez avec le cuisson.

La farce se fait aussi avec la viande de desserte et des fines herbes; on sale autant qu'il faut; on fait encore rissoler dans le beurre ou la graisse, si on ne les préfère à l'huile.

ARTICHAUTS A LA PROVENCALE

PREPARATION :—

Préparés comme pour la barigoule et le foin enlevé, mettez-les dans une tourtière avec huile, sel, poivre, gousses d'ail en nombre; faites cuire au four ou sous le four de campagne; servez avec ou sans les gousses d'ail et un jus de citron.

RAGOUT D'ARTICHAUTS

COMPOSITION :—

Artichauts, roux, bouillon, consommé ou jus, vinaigre, légumes, etc.

PREPARATION :—

Otez les feuilles et le foin de vos artichauts, pour ne conserver que les fonds; mettez ces fonds à l'eau fraîche, au fur et à mesure, afin de les empêcher de noircir; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites un roux, mouillez avec du bouillon, du consommé ou du jus; mettez cuire vos artichauts et servez avec filet de vinaigre, si vous voulez.

Vous pouvez ajouter à votre ragoût un ou plusieurs des légumes suivants: oignons, champignons, morilles, mousserons, truffes, cornichons, etc., ou encore des marrons grillés ou des crêtes et rognons de coqs.

Les oignons, champignons, morilles, mousserons, truffes et marrons se mettent une demi-heure avant de servir, les crêtes et les rognons un quart d'heure, et les cornichons au moment de servir même.

On sert le plus ordinairement les artichauts à la sauce blanche ou brune, à la sauce faite de beurre, ou à l'huile et au vinaigre, la sauce à part dans une saucière. On les fait cuire dans de l'eau et du sel, avec fines herbes, et suivant qu'ils sont tendres ou durs, il faut de une à deux heures de cuisson.

OSEILLE

PREPARATION :—

Comme les épinards. Si vous l'apprêtez au maître, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs.

CHICOREE

PREPARATION :—

On la prépare de la même manière que les épinards et l'oseille.

TOPINAMBOUR

PREPARATION :—

C'est un tubercule trop délaissé; il peut remplacer les fonds d'artichauts dans certains ragoûts et même être servi seul. On le mange bouilli à la vinaigrette, à la maître d'hôtel et à peu près de toutes les manières usitées pour les pommes de terre.

CHICOREE, SCAROLE

PREPARATION :—

Toutes les espèces de chicorée: sauvage, amère, blanche, frisée, s'utilisent comme fournitures de sa-

lade, dans les soupes aux herbes et mélangées aux épinards.

Il en est de même pour la scarole. Enlevez les parties épaisses des côtes.

CARDONS

PREPARATION :—

Ce légume a une réputation bien méritée en cuisine ; mais il importe de le bien choisir et de le préparer dans les règles.

Préférez le cardon de Tours à celui d'Espagne ; coupez en petits bâtons les racines et les tiges tendres (rejetez les parties creuses) ; enlevez les filandres et la peau qui les recouvre ; mettez les bonnes côtes à mesure dans l'eau fraîche mêlée d'un peu de vinaigre, ce qui les empêchera de rougir.

Ensuite, égouttez et faites-les cuire à l'eau bouillante bien salée ; retirez-les encore croquantes et accommodez de l'une des manières suivantes : cardons au beurre, au jus, au fromage, au gratin, à la sauce blanche, à la crème.

CARDONS AU BEURRE, ETC.

PREPARATION :—

Pour les cardons au beurre, au jus, au fromage, au gratin, à la sauce blanche ou à la crème vous les préparez comme les choux-fleurs, mais laissez bien mijoter les cardons.

Pour les cardons à la béchamel et à la sauce tomate, faites cuire complètement les cardons à l'eau bouillante et servez avec une sauce béchamel ou tomate.

GRATIN DAUPHINOIS DE CARDON

COMPOSITION :—

Cardon, œuf, sel, poivre, fromage, lait, beurre et chapelure.

PREPARATION :—

Faites blanchir les tiges de cardon pendant une demi-heure environ à l'eau bouillante salée. Coupez-les en morceaux d'un pouce. Battez un œuf dans le plat à gratiner, ajoutez sel, poivre, fromage et remuez bien. Ajoutez-y le cardon en remuant toujours, puis le lait et le beurre en morceaux. Saupoudrez de chapelure et de fromage, recouvrez de beurre en petits morceaux et faites cuire pendant une heure.

OIGNONS

Ce légume, dont la saveur est extrêmement relevée, entre dans la composition d'un grand nombre de sauces, ragoûts, potages, etc. On peut aussi servir les petits oignons blancs, seuls, en les préparant comme ci-après :

RAGOUT D'OIGNONS

PREPARATION :—

Faites cuire, dix minutes vos oignons dans de l'eau, avec persil, ciboule, clous de girofle, thym, laurier; achevez la cuisson dans un beau roux doré, que vous mouillez moitié bouillon, moitié vin rouge; à volonté; lard découpé, anchois hachés, cornichons en rondelles ou câpres, croûtons passés au beurre, etc.; servez-les tels ou, égouttés et refroidis, avec l'huilier.

CONSERVES D'OIGNONS

PREPARATION :—

Pelez et faites bouillir les oignons pendant quelques minutes dans du lait et de l'eau; faites chauffer dans une bassine de cuivre du bon vinaigre avec clous

de girofle, aromates divers, poivre, sel ; versez bouillant sur les oignons, bouchez hermétiquement.

OIGNONS FARCIS

COMPOSITION :—

Oignons, mie de pain, lait, jaunes d'œufs, fromage, amandes, clous de girofle, sel, épices, sauce, coulis, jus de viande et écorce de citron.

PREPARATION :—

Epluchez de gros oignons et faites-les blanchir, mettez-les à l'eau fraîche, laissez-les égoutter et creusez-les largement. Emplissez-les d'une farce faite avec de la mie de pain trempée dans du lait et pressée, mélangée à deux jaunes d'œufs durs, deux onces de fromage râpé, cinq amandes émondées, deux clous de girofle, deux jaunes d'œufs battus, sel, et épices ; hachez et mêlez le tout. Farinez les oignons remplis de cette farce, dorez-les de jaunes d'œufs et faites-les frire. Servez-les promptement sur une sauce que vous avez tenue prête et que vous avez faite avec un coulis blond, du jus de viande et de citron, ou bien sur une sauce piquante, tartare ou tomate.





A PROPRIÉTÉ est la chose la plus essentielle dans l'art culinaire. Soyez propre dans votre personne, et donnez une attention toute particulière à vos mains, qui toujours doivent être d'une propreté sans reproches.

Ayez soin de vous procurer un bon nombre de tabliers, afin d'en avoir toujours de prêts au besoin, vous assurant en même temps que ces tabliers soient assez grands pour bien protéger vos robes.

Un bon moyen de simplifier votre travail est de ne pas laisser s'accumuler une grande quantité de vaisselle sur la table lorsque vous êtes à préparer les aliments.

Il est facile, et cela empêche la confusion, de voir à ce que chaque ustensile soit remis à sa place aussitôt que vous avez fini de vous en servir.

Il est d'une importance première que vous mettiez ordre à vos armoires au moins une fois par semaine, et que vous regularisiez votre travail par un système de chaque jour.





L'art d'apprêter les restes de viande.

N très grand nombre de cuisinières ou femmes de ménage ne connaissent pas la manière d'apprêter les restes de viande et, de ce fait, se privent d'une foule de mets très succulents et des plus présentables.

D'un autre côté, une personne vraiment économe doit toujours être désireuse de faire rapporter le plus de profits possibles aux aliments mis à sa disposition.

Bien souvent les restes de viande ou de volaille sont les parties les plus nourrissantes, celles qui donnent le plus de rendement à l'alimentation, et, cependant un très grand nombre ne savent comment les apprêter pour leur donner une apparence appétissante en même temps qu'une saveur toute exquise.

C'est pourquoi, ce volume nous aurait paru incomplet, si nous n'y avions inséré quelques recettes concernant la manière d'employer ces viandes.

RESTES DE LAPEREAU ROTI

PREPARATION :—

Coupez votre lapereau par morceaux et servez-le avec une sauce mayonnaise dans une saucière à part.

RESTES DE LAPEREAU AUX PETITS POIS

PREPARATION :—

La préparation est la même que ci-dessus, seulement au lieu de hacher la viande, on la coupe par petits morceaux, et on ajoute à la sauce, lorsqu'elle est faite, des petits pois sautés dans du beurre. On peut aussi y ajouter des truffes, qu'il faut laisser cuire un instant avant de mettre chauffer le lapereau.

RESTES DE POULET EN SALMIS

COMPOSITION :—

Poulet, beurre, farine, bouillon, vin blanc, persil, ciboules, champignons, truffes, sel, poivre, jus de citron ou vinaigre.

PREPARATION :—

Mettez du beurre et de la farine dans une casserole, remuez jusqu'à ce que votre farine ait belle couleur, mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; ajoutez du persil, des ciboules, des champignons et des truffes, si vous en avez, le tout haché ; salez et poivrez ; mettez vos morceaux de volaille, faites bouillir une demi-heure, laissez réduire à courte sauce. Au moment de servir, ajoutez, si vous voulez, un anchois haché. Dégraissez et servez avec du jus de citron ou un filet de vinaigre.

RESTES DE POULET AUX CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Poulet rôti, beurre, persil, ciboule, champignons, farine, bouillon ou jus, jaunes d'oeufs, crème, jus de citron et croûtons.

PREPARATION :—

Hachez vos restes, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec persil, ciboule et champignons hachés très fin, passez ensemble dans du beur-

re, ajoutez de la farine, mouillez avec du bouillon ou du jus, si vous en avez, laissez cuire pendant dix minutes ; mettez ensuite chauffer votre sauce sans laisser bouillir, liez avec des jaunes d'oeufs et de la crème, et servez avec jus de citron et croûtons frits.

RESTES DE POULET ROTI FRITS

PREPARATION :—

Coupez votre poulet en morceaux, trempez-les dans de l'oeuf battu, faites-les frire de belle couleur et servez-les avec du persil frit en branches.

RESTES DE POULET EN CROUSTADES

COMPOSITION :—

Poulet, pain, friture ou beurre.

PREPARATION :—

Préparez votre hachis, comme pour des croquettes, taillez un morceau de pain en rond et sept ou huit autres en pointe à l'une des extrémités et un peu arrondis de l'autre, de manière que ces derniers soient tous disposés sur un plat, la pointe vers le centre, le morceau rond au milieu, et sur la pointe des autres, le tout comme une fleur de marguerite ; évidez ces tranches de pain, de manière à former au milieu de chacune d'elles une petite fossette ou cavité ; conservez la partie que vous enlèverez et qui vous servira de couvercle ; faites frire vos tranches de pain et vos couvercles dans une bonne friture neuve ou du beurre clarifié de préférence ; remplissez ensuite les cavités de vos tranches avec votre hachis, recouvrez avec votre couvercle ; faites chauffer au four ou sous le four de campagne et servez.

Vos tranches de pain doivent avoir environ deux pouces d'épaisseur.

Vous pouvez faire vos croustades avec de la pâte et faire cuire au four ou sous un four de campagne ;

mettez le hachis dans la pâte, que vous redresserez tout autour pour former un bord.

RESTES DE POULET ROTI EN CAISSES

PREPARATION :—

Préparez votre poulet en hachis comme ci-dessus, et au lieu de le mettre dans des coquilles, mettez-le dans des caisses de papier beurré ou huilé ; placez ensuite sur une tourtière, faites prendre couleur au four ou sous un four de campagne et servez chaud.

RESTES DE POULET ROTI AUX ANCHOIS

COMPOSITION :—

Poulet, chapelure ou mie de pain, oeuf.

PREPARATION :—

Faites un roux, mouillez avec du bouillon, lavez quelques anchois, mettez-les dans votre sauce avec un morceau de beurre ; salez modérément à cause des anchois et poivrez ; laissez cuire un moment, mettez ensuite chauffer votre desserte coupée en morceaux et servez avec du jus de citron.

RESTES DE VOLAILLE AUX PISTACHES

PREPARATION :—

Mettez de la glace de viande dans du bon consommé, faites réduire pendant une demi-heure environ. Coupez votre volaille en morceaux, mettez-la chauffer dans votre sauce, au moment de servir ajoutez des pistaches ; ne laissez pas bouillir.

RESTES DE PERDREAUX ROTIS EN SALMIS

COMPOSITION :—

Perdreux, beurre, farine, bouillon, jus ou consommé, vin blanc, sel, poivre, échalotes, laurier, ail, jus de citron et croûtons.

PRÉPARATION :—

Découpez convenablement vos perdreaux par membres, retirez-en la peau, écrasez ou cassez les os, mettez-les dans une casserole avec les parures et les foies un instant ; ajoutez une ou deux cuillerées de farine, remuez et mouillez avec moitié bouillon, jus ou consommé, et moitié vin blanc ; salez et poivrez ; ajoutez une ou deux échalotes, une demi-feuille de laurier et une gousse d'ail si vous l'aimez ; laissez bien cuire pendant trois quarts d'heure ; dégraissez, passez à l'étamine ; mettez ensuite chauffer vos perdreaux sans les laisser bouillir, et servez avec du jus de citron et des croûtons frits, si vous le voulez.

Au lieu de dépecer vos perdreaux par membres, vous pouvez les couper en filets. Vous pouvez ajouter des marrons grillés, que vous mettrez chauffer en même temps que votre viande.

RESTES DE PERDREAUX A LA PARISIENNE

COMPOSITION :—

Perdreaux, bouillon ou consommé, sel, poivre, croûtons et œufs.

PRÉPARATION :—

Lavez les chairs de vos perdreaux et autre gibier, si vous en avez, hachez-les très fin, concassez les os, pilez-les avec les débris, mettez-les dans une casserole, mouillez avec du bouillon ou du consommé de préférence, salez et poivrez, faites cuire et réduire pendant environ une demi-heure, passez à la passoire fine ou à l'étamine, mettez chauffer votre hachis et servez avec des croûtons frits et des œufs pochés par-dessus, si vous le désirez. Vous pouvez mettre de la langue à l'écarlate entre chaque œuf.

RESTES DE PERDREAUX A LA NORMANDE.

COMPOSITION :—

Perdreaux, beurre, échalotes, persil, champignons, farine, bouillon et vin blanc.

PREPARATION :—

Hachez vos viandes comme ci-dessus, mettez sur le feu dans une casserole un morceau de beurre avec des échalotes, du persil, des champignons hachés ; laissez fondre votre beurre, ajoutez un peu de farine, mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, faites réduire, dégraissez, mettez chauffer votre hachis sans bouillir et servez avec ce que vous voudrez.

RAGOUT DE CRETES DE COQS

PREPARATION :—

Lavez bien vos crêtes, rognez-en les petites pointes, mettez-les dégorger dans de l'eau tiède, et remuez-les souvent ; tirez-les au bout d'environ trois quarts d'heure, mettez-les dans un torchon avec un peu de sel, plongez et replongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'épiderme s'enlève en les frottant avec la main ; enlevez cet épiderme avec les doigts, et jetez à mesure les crêtes dans l'eau fraîche ; cela fait, vous les mettez cuire dans un blanc.

VIANDES PERDUES

PREPARATION :—

Hachez la viande bien fin, assaisonnez-la au goût, et joignez les restes de sauce ; mettez ce hachis dans un plat de ferblanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.

RESTES DE LANGUE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Langue de boeuf, beurre, farine, persil, champignons, échalotes, bouillon ou consommé, sel, poivre et vinaigre.

PREPARATION :—

Coupez vos restes en tranches minces, passez au beurre avec un peu de farine, des champignons, du persil, des échalotes hachés menu, mouillez avec du bouillon ou du consommé, salez et poivrez, laissez cuire et servez à courte sauce avec un filet de vinaigre, et si vous le voulez, ajoutez quelques câpres.

Au lieu de champignons, vous pouvez mettre du persil, de l'estragon et des petits oignons hachés, en procédant comme ci-dessus. Vous pouvez également mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc.

RESTES DE BOEUF EMINCES

PREPARATION :—

Coupez votre boeuf en tranches minces, passez-les dans du beurre, mouillez moitié vin et moitié bouillon, ajoutez une échalote hachée et un oignon ; salez et poivrez ; faites mijoter à petit feu pendant une heure environ et servez.

RESTES DE FRAISE DE VEAU AU GRATIN

COMPOSITION :—

Fraise de veau, beurre, farine, bouillon, vin blanc, sel, poivre, persil, jaunes d'oeufs, mie de pain, fromage et parmesan.

PREPARATION :—

Coupez votre fraise de veau en petits morceaux, passez-la au beurre avec une pincée de farine, mouillez avec moitié bouillon moitié vin blanc, salez et poivrez, ajoutez un peu de persil haché, faites mijoter

et réduire à courte sauce, liez avec des jaunes d'oeufs, laissez refroidir, mettez sur le plat sur lequel vous devez servir votre fraise, du beurre, de la mie de pain, de la râpure de fromage et un peu de parmesan, si vous en avez ; dressez sur ce fond votre fraise en dôme ; passez et beurrez la surface, faites prendre couleur sous un four de campagne, feu dessus feu dessous, et servez.

RESTES DE GIGOT DE MOUTON EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Gigot de mouton, carottes, oignons et farine.

PREPARATION :—

Coupez les os de votre gigot, passez-les au beurre, retirez-les de votre casserole, faites revenir quelques carottes et oignons coupés en morceaux, mettez de la farine, mouillez en tournant avec du bouillon ou de l'eau chaude, ajoutez vos tranches de gigot et laissez cuire doucement, feu dessus feu dessous, pendant trois heures et servez. Le lard étant salé ne mettez du sel que s'il en est besoin.

RESTES DE GIGOT EN GRILLADES

PREPARATION :—

Coupez votre gigot par tranches, mettez chauffer sur le gril avec du sel et du poivre ; servez avec du beurre manié de persil haché, et, si vous le voulez, avec un filet de vinaigre ou du jus de citron.

RESTES DE PORC AUX OIGNONS

PREPARATION :—

Faites une purée d'oignons ou pois, haricots, lentilles, marrons, etc. ; coupez votre porc en morceaux, mettez chauffer doucement dans un peu de bouillon ou de beurre frais, et servez sur votre purée.

RESTES DE PORC EN RAGOUT

COMPOSITION :—

Porc, bouillon, patates et oignons.

PREPARATION :—

Passez au beurre du lard de poitrine coupé en dés ; lorsque votre lard aura une belle couleur, mouillez avec du bouillon, mettez des patates coupées en morceaux à peu près d'égale grosseur, ajoutez des petits oignons, laissez cuire ; après parfaite cuisson, mettez chauffer dans votre ragoût votre porc coupé en tranches et servez.

RESTES DE PORC A LA SAUCE TOMATE

PREPARATION :—

Faites une sauce tomate, coupez votre porc en tranches, mettez-le chauffer dans votre sauce ou à part, dans un peu de bouillon, si vous le préférez.

RESTES DE FOIE DE VEAU AU BEURRE NOIR

COMPOSITION :—

Foie de veau, beurre, persil, vinaigre et sel.

PREPARATION :—

Prenez un plat qui va sur le feu, mettez dedans votre foie coupé en tranches, faites noircir du beurre dans une poêle ; lorsqu'il sera noir, jetez dedans quelques branches de persil, versez le tout sur votre foie ; mettez ensuite chauffer du vinaigre et du sel dans votre poêle, faites jeter un bouillon et versez sur vos tranches ; mettez chauffer votre plat un instant et servez.

RESTES DE FOIE DE VEAU A LA MODE

PREPARATION :—

Passez du lard de poitrine dans du beurre, mouillez avec du bouillon, ajoutez bouquet garni, carottes et

oignons coupés en morceaux, mettez un peu de poivre, pas de sel à cause du lard qui est salé. Laissez cuire, et, un instant avant de servir, mettez votre foie coupé en tranches et servez.

RESTES DE CERVELLES DE VEAU FRITES

PREPARATION :—

On les fait réchauffer sur le gril, à feu doux, et on les sert aussitôt.

RESTES DE RIS DE VEAU FRITS

PREPARATION :—

S'il vous reste du ris de veau en fricassée de poulet, coupez-le en morceaux, enveloppez ces morceaux dans leur sauce, trempez-les dans une pâte à frire, faites frire de belle couleur et servez avec persil frit.

RESTES DE RIS DE VEAU EN RAGOUT

PREPARATION :—

Vous pouvez mettre un reste de riz de veau en ragout en procédant ainsi: faites un roux, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez, ajoutez des champignons et des truffes, si vous voulez; laissez cuire, mettez ensuite chauffer votre ris de veau entier ou coupé par morceaux et servez.

RESTES DE VEAU EN BLANQUETTE

COMPOSITION :—

Veau, beurre, échalotes, persil, farine, vin blanc, jaunes d'œufs, vinaigre ou jus de citron.

PREPARATION :—

Mettez dans une poêle ou une casserole, un morceau de beurre, des échalotes et du persil hachés, coupez votre veau par morceaux, sautez-le dans votre beurre, ajoutez ensuite une cuillerée de farine, mêlez-la bien

avec votre viande, mouillez avec moitié eau et moitié vin blanc. Veillez à ce que votre sauce ne soit pas trop longue, lorsqu'elle aura fait un bouillon, liez-la avec des jaunes d'œufs et servez avec filet de vinaigre ou jus de citron de préférence.

RESTES DE VEAU EN PAPILOTES

COMPOSITION :—

Veau, rognon, chair à saucisses, beurre ou huile, vinaigre ou jus de citron.

PREPARATION :—

Coupez votre veau en tranches; s'il vous reste du rognon, hachez et mêlez-le avec de la chair à saucisses, beurrez ou huilez une feuille de papier blanc un peu fort, mettez dessus une couche de hachis, ajoutez un morceau de veau, recouvrez de hachis dessus comme dessous, enveloppez avec soin, de manière que le jus ne sorte pas, faites griller à feu doux et servez avec filet de vinaigre ou jus de citron.

RESTES DE VEAU AUX EPINARDS

PREPARATION :—

Coupez votre veau en tranches, faites-le réchauffer dans son jus s'il vous en reste, sinon dans du bouillon et servez sur un plat d'épinards garni de croûtons frits.

RESTES DE VEAU EN RAGOUT DE CHOUX

COMPOSITION :—

Veau, chou, beurre, farine, bouillon, sel et poivre.

PREPARATION :—

Faites blanchir un chou à l'eau bouillante, retirez-le ensuite et mettez-le rafraîchir à l'eau fraîche, pressez-le, ôtez-en le trognon et les grosses côtes, hachez-le et passez-le au beurre dans une casserole, ajoutez

de la farine, remuez un instant pour faire prendre couleur, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez, placez sur un feu doux pendant une heure environ; après parfaite cuisson, mettez chauffer votre veau dans votre ragout, laissez réduire à courte sauce et servez.

Vous pouvez ajouter selon votre goût, persil, ciboules, oignons, laurier, thym, truffes ou champignons, etc.

Ce ragoût peut être servi avec telle autre viande qu'il vous plaira.

RESTES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

COMPOSITION :—

Veau, roux, bouillon, sel, poivre, champignons et oignons.

PREPARATION :—

Faites un roux, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez, ajoutez vos champignons et quelques petits oignons; lorsque vos champignons et oignons seront cuits, mettez votre veau coupé par tranches et servez.

Vous pouvez ajouter à ce ragoût du poulet rôti coupé convenablement et quelques quenelles, crêtes et rognons de coqs, ainsi que des écrevisses, etc.

RAGOUT AU RESTES DE BOUILLI

PREPARATION :—

Restes de bouilli, six petits oignons, deux carottes, une petite cuillerée de farine, une pointe de couteau de graisse, gros comme un noix de beurre, eau chaude ou bouillon de la veille. Temps nécessaire: trois-quarts d'heure.

HACHIS FARCI

PREPARATION :—

Prenez des patates bouillies froides, des restes de bœuf rôti ou d'agneau, une ou deux carottes bouillies, quelques cuillerées de pois, deux cuillerées à table de beurre, une cuillerée à table de farine, du sel, du poivre et de l'eau bouillante. Beurrez une casserole et remplissez-la aux trois quarts avec un rang de patates tranchées et un rang de viande hachée alternativement ; saupoudrez chaque rang avec les carottes et les pois coupés en dés, un peu de farine, de poivre et de sel. Mettez des petits morceaux de beurre, couvrez avec de l'eau bouillante. Faites une pâte à biscuits avec une tasse de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-cuillerée à thé de sel, une cuillerée à table de saindoux et une demi-tasse de lait. Roulez cette pâte un quart de ponce d'épais et étendez-la sur votre hachis. Faites brunir dans le fourneau. Pour ce hachis on peut se servir de n'importe quels restes de viande ou de légumes.

PATE AMERICAIN

PREPARATION :—

Pour préparer le pâté américain, prenez des carottes, des oignons, du céleri, une ou deux patates bouillies froides, ou tous autres légumes. Employez n'importe quels restes de viande. Coupez la viande et les légumes en tous petits morceaux, faites bouillir doucement pendant deux heures. Environ une demi-heure avant de servir, mettez ce bouilli dans une lèchefrite, couvrez avec une pâte et mettez dans le fourneau. Vous préparerez votre pâte comme suit : une chopine de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une cuillerée à thé de sel et une tasse de lait. Servez en sortant du fourneau.

PATE NEBRASKA A LA VIANDE

PREPARATION :—

Employez n'importe quels restes de viande rôtie ou bouillie. Hachez cette viande, couvrez-la d'eau ou de jus, assaisonnez de poivre et de sel, mettez dans le fourneau. Faites une riche pâte à biscuits que vous cuisez promptement. Si on le désire, on peut entourer avec cette pâte. Ce pâté est excellent et fait les délices de la famille ou des invités.

CROQUETTES

PREPARATION :—

Prenez une tasse de patates soit pilées ou hachées, une tasse de noix, une tasse de croûtes de pain, un oeuf, un quart de tasse de sauce ou jus, un quart de cuillerée à thé de poivre, la même quantité de sel et le jus d'un oignon ou d'un citron. Mélangez bien, mettez en croquettes ; roulez-les dans l'oeuf et la croûte de pain, et faites cuire dans la graisse bouillante. Vous pouvez remplacer les noix par n'importe quelle viande froide. Le jambon bouilli ou rôti s'emploie très souvent pour ces croquettes.



Toasts et plats au fromage

TOASTS A LA CREME

Les toasts à la crème sont délicieuses, autrefois c'était le plat de résistance, le mets favori au souper, et nos modernes toasts au lait ne peuvent en aucune manière leur être comparées.

PREPARATION :—

Mettez le plat contenant votre crème dans un autre plat rempli d'eau bouillante. Quand la crème est chaude, mettez du sel et de légères tranches de toasts bien beurrées. Lorsqu'elles seront bien trempées, vous garderez le reste de la crème comme saucée. En servant ces toasts vous les arroserez d'un peu de cette sauce. Elles doivent être servies bien chaudes.

TOASTS AU BEURRE

PREPARATION :—

Coupez votre pain à peu près un pouce d'épais ; faites-le rôtir d'un beau brun sur un feu clair ; écrasez la croûte avec le manche d'un couteau, beurrez bien et servez-les bien chauds.

TOASTS FRANCAISES

PREPARATION :—

Prenez du lait, du sucre, deux oeufs, du sel, du beurre et du pain. Battez vos oeufs dans du lait avec un peu de sel ; mettez un peu de persil haché, du poivre et du sel au goût ; séparez les jaunes d'avec les blancs, battez les jaunes, faites bouillir le lait, versez-en sur la croûte du pain, alors ajoutez du poivre, du sel, du beurre fondu et les jaunes d'oeufs battus ; battez les blancs en crème. Mélangez le tout, et faites frire sur un côté dans une casserole ; pliez les toasts en deux avant de servir.

TOASTS FRANCAISES AUX POIRES

PREPARATION :—

Employez trois oeufs, une tasse de lait, du poivre, du sel, du pain, du beurre et des poires. Battez les oeufs, ajoutez le lait, le poivre et le sel. Trempez les tranches de pain, et faites rôtir dans du beurre bouillant. Prenez des poires en conserves que vous faites bouillir. Avant de servir, mettez une poire sur chaque tranche de pain.

FROMAGE A LA MARINIÈRE

PREPARATION :—

Prenez une chopine de fromage râpé, une chopine de croûtes de pain, deux oeufs battus, la moitié d'une muscade râpée et une cuillerée à thé de sel. Faites bouillir une chopine de lait avec une cuillerée de beurre ; mélangez avec les autres ingrédients. Couvrez, et faites mijoter trois ou quatre heures en brassant de temps en temps. Une demi-heure avant le repas, beurrez un plat, mettez-y votre mélange et faites brunir. Servez chaud.

FROMAGE EN TOASTS

PREPARATION :—

Battez trois oeufs, une tasse de lait et une cuillerée à thé de farine. Faites fondre un petit morceau de beurre, mettez environ deux onces de fromage coupé en tranches que vous couvrez de votre mélange ; mettez sur un feu modéré jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et forme une crème épaisse.

FROMAGE AU FOUR

PREPARATION :—

Mettez dans une casserole une cuillerée à table de beurre, un rang de tranches de pain et un rang de tranches de fromage que vous arrosez de trois oeufs battus et d'une tasse de lait. Faites brunir dans le fourneau pendant quinze minutes. Ce plat est délicieux s'il est cuit convenablement.

OMELETTE AU FROMAGE

PREPARATION :—

Prenez une tasse de chapelure, deux tasses de lait, une demi-tasse de fromage, trois oeufs, une cuillerée à table de beurre, du poivre, du sel, une pincée de soda ; battez les oeufs légèrement, faites fondre le beurre, dissoudre le soda, trempez la chapelure dans le lait, battez avec les oeufs, le beurre, l'assaisonnement et le fromage ; beurrez une lèchefrite et mettez-y votre mélange. Couvrez avec des croûtes de pain et servez chaud.

PAILLETES DE FROMAGE

PREPARATION :—

Mélangez deux cuillerées à table de beurre, quatre de farine et quatre de fromage râpé, un oeuf, une demi-cuillerée à thé de sel et une pincée de poivre. Mélangez ces ingrédients, roulez-les aussi minces que

possible, et coupez en bandes d'à peu près un quart de pouce de large et trois pouces de long. Coupez aussi des anneaux. Faites cuire dix minutes, et avant de servir mettez les anneaux dans les paillettes.

MACARONI AU FROMAGE

PREPARATION :—

Prenez une demi-livre de macaroni, sept onces de fromage, quatre onces de beurre, une chopine de lait, une pinte d'eau, des croûtes de pain, une pincée de sel pour saler l'eau et le lait que vous faites chauffer; jetez-y le macaroni. Quand il est cuit, mettez-le sur un plat, saupoudrez de fromage râpé et de petits morceaux de beurre; mettez un rang de fromage sur le dessus que vous recouvrez de croûtes de pain; versez le reste du beurre sur les croûtes de pain. Faites brunir et servez chaud.

MACARONI ITALIEN AU FROMAGE (au maigre)

COMPOSITION :—

3 livres de macaroni, 1 boîte de tomates, 4 onces de fromage italien, beurre, graisse, sel et piment.

PREPARATION :—

Mettez les tomates, le beurre, la graisse, le piment et le sel dans une poêle, laissez rôtir, et réduire jusqu'à ce que le tout soit devenu brun. Ajoutez de l'eau comme pour une sauce ordinaire, et laissez bouillir dix minutes. Dans un autre vaisseau, mettez à l'eau bouillante salée, le macaroni brisé en morceaux de deux à trois pouces, laissez bouillir trente à quarante-cinq minutes en ayant soin de tenir une forte quantité d'eau. Lorsque le macaroni est cuit, égouttez-le, et mettez sur un plat un rang de fromage râpé, un rang de macaroni alternativement, arrosez chaque rang avec votre sauce aux tomates, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez employé tout votre maca-

roni. Votre dernier rang devra être un rang de fromage. Faites cuire cinq à dix minutes.

MACARONI ITALIEN AU FROMAGE (au gras)

PREPARATION :—

Il se prépare de la même manière que le précédent, excepté qu'il faut ajouter dans sa préparation une certaine quantité de viande, soit du steak de boeuf, du lard ou même des saucisses qu'on aura soin de couper par petits morceaux, et faire rôtir à l'avance.





DE NOS jours, où tant de moyens sont à notre disposition pour rendre l'aspect de nos appartements plus gai, il n'est pas besoin de dépenser largement pour arriver à ce résultat.

Chaque saison fournit ses jolies fleurs avec lesquelles nous pouvons orner nos tables, et leur donner ainsi un cachet tout particulier.

La maîtresse de la maison peut, elle aussi, par sa bonne humeur, ses manières aimables et son gracieux sourire, ensoleiller la plus humble des demeures et lui donner un charme dont il fait bon de jouir.





Marinades et Ketsups

IL Y A certaines précautions à prendre pour la confection des marinades; nous les résumerons en quelques lignes:

1o. Toujours se servir d'un chaudron émaillé ou en granit pour la cuisson.

2o. N'employer que le meilleur vinaigre de cidre. Il doit être clair et fort.

3o. Ne se servir que de légumes ou fruits bien frais et de bonne consistance.

4o. S'assurer que les épices sont de bonne qualité.

5o. Quand les marinades sont faites, les tenir à l'obscurité.

BETTERAVES MARINEES

COMPOSITION :—

Betteraves, oignons, raifort, clou de girofle, poivre et vinaigre.

PREPARATION :—

Faites bouillir un gallon de betteraves au moins deux heures. Tranchez un oignon par betteraves, mélangez et mettez dans une jarre ; ajoutez une cuillerée à thé de raifort, six clous de girofle et une cuillerée à table de poivre pour chaque douzaine de betteraves, quand elles seront refroidies.

CHOUX-FLEURS MARINES**COMPOSITION :—**

Choux-fleurs, vinaigre, moutarde, sucre et piment.

PREPARATION :—

Prenez six choux-fleurs, un demi-gallon de vinaigre, une livre de moutarde, deux tasses de sucre, trois bons gros piments. Faites bien cuire les choux-fleurs à la vapeur quinze minutes et mettez-les dans une jarre avec les piments ; faites bien dissoudre la moutarde dans de l'eau, ajoutez le vinaigre et le sucre, faites bouillir et versez sur les choux-fleurs.

MARINADE DES INDES**COMPOSITION :—**

Tomates vertes, oignons blancs, petits concombres, choux-fleurs, sel, raifort, clou de girofle, poivre, moutarde, sucre brun et vinaigre.

PREPARATION :—

Mettez dans un vaisseau un gallon de tomates vertes tranchées, un gallon d'oignons blancs, cinquante petits concombres, deux choux-fleurs coupés en petits morceaux, saupoudrez abondamment de sel, et laissez reposer vingt-quatre heures ; asséchez bien. Mélangez une demi-tasse de raifort avec une demi-once de clou, une once de poivre, une chopine de moutarde en poudre et une chopine de sucre brun. Mettez ce mélange par rangs avec les légumes dans

un chaudron émaillé, couvrez avec du vinaigre froid et faites bouillir doucement pendant deux heures.

MARINADE ESPAGNOLE

COMPOSITION :—

Tomates vertes, oignons, sucre, moutarde blanche, poivre noir, clou de girofle, gingembre, vinaigre et sel.

PREPARATION :—

Prenez deux gallons de tomates vertes, une douzaine d'oignons, une livre de moutarde blanche, une once de poivre noir, une once de clou, une once de gingembre moulu et du vinaigre. Hachez les tomates et les oignons, saupoudrez de sel, laissez reposer toute une nuit, asséchez, mettez du vinaigre pour couvrir la marinade, ajoutez les épices, que vous enveloppez dans une mousseline, faites bouillir pendant une demi-heure, et versez sur les marinades.

MARINADE A LA MOUTARDE

COMPOSITION :—

Concombres, cornichons, oignons blancs, choux-fleurs, poivre.

PREPARATION :—

Prenez une pinte de concombres coupés en morceaux, trois pintes de cornichons, deux pintes de petits oignons blancs, deux choux-fleurs et du poivre. Mettez une grande poignée de sel dans de l'eau bouillante et servez sur les légumes ; répétez cette opération pour trois nuits consécutives, alors vos marinades sont prêtes à recevoir la sauce.

SAUCE POUR MARINADES

PREPARATION :—

Employez six cuillerées à table de moutarde, une tasse et demie de sucre, une demi-tasse de farine, deux pintes de vinaigre. Mélangez un peu de vinaigre froid avec tous ces ingrédients ; mettez le reste du vinaigre dans un chaudron, faites-le bouillir, brassez continuellement pour empêcher de brûler ; laissez refroidir quelques minutes et versez sur les marinades.

MARINADES MELANGEES

PREPARATION :—

Un gallon de tomates vertes tranchées, un gallon d'oignons tranchés, vingt-cinq petits concombres, deux choux-fleurs coupés en petits morceaux, deux paquets de céleri haché, un gros chou blanc coupé très fin, une tasse de raifort râpé, une demi-once de cannelule moulue, une demi-once de clou de girofle, une once de poivre noir, deux piments, un quart de livre d'épices, un quart d'once de poivre de cayenne, une demi-livre de moutarde en grains et une demi-livre de moutarde moulue. Prenez les légumes, saupoudrez-les abondamment de sel et laissez-les tremper vingt-quatre heures, égouttez-les, mettez-les dans un chaudron émaillé, couvrez avec du vinaigre de cidre, et faites bouillir doucement pendant deux heures avec les épices bien mélangées et deux livres de sucre brun. Après cuisson, épaissez avec la moutarde et une petite bouteille de poudre de curry. Mettez la moutarde en grains en dernier lieu.

TOMATES VERTES MARINEES

PREPARATION :—

Mettez tremper toute une nuit, un gallon de tomates vertes et dix ou douze oignons tranchés et saupou-

drés de sel, que vous mettez par rangs. Le lendemain, égouttez bien, mettez dans un chaudron et couvrez avec du vinaigre, ajoutez deux cuillerées à table d'épices mélangées, trois tasses de sucre brun, une cuillerée à thé de moutarde et autant de céleri en poudre et de poivre de cayenne. Faites bouillir une demi-heure.

TOMATES ET OIGNONS

PREPARATION :—

Prenez des tomates bien vertes, tranchez-les et mettez-les dans un peu de sel l'espace d'une nuit, ensuite prenez des oignons et mettez un rang de chaque sorte avec de la moutarde, de la cannelle, du clou de girofle ; faites bouillir du vinaigre et mettez dessus après qu'il est refroidi ; couvrez bien le vaisseau.

OIGNONS MARINES

PREPARATION :—

Prenez des petits oignons blancs et pelez-les ; faites-les bouillir dix minutes dans du vinaigre et de l'eau, moitié l'un moitié l'autre ; égouttez et mettez en bouteilles. Faites bouillir du vinaigre que vous assaisonnez avec des épices et du piment et que vous versez bouillant sur les oignons.

MARINADES FRANÇAISES

PREPARATION :—

Mélangez un gallon de tomates vertes avec six gros oignons, les deux tranchés, une tasse à thé de sel ; laissez tremper une nuit. Le lendemain, égouttez et faites bouillir quinze minutes dans une pinte de vinaigre et une pinte d'eau ; égouttez de nouveau ; Prenez une pinte de vinaigre, deux livres de sucre brun, une demi-livre de moutarde blanche en grains et deux cuillerées à table de toutes les épices ainsi que

de moutarde moulue et de gingembre. Mélangez bien ensemble, faites bouillir quinze minutes et arrosez de vinaigre.

CHOW-CHOW

PREPARATION :—

Deux pintes de tomates vertes, deux oignons blancs, du poivre, douze concombres, deux têtes de choux ; assaisonnez. Prenez une cuillerée à table de céleri moulu, une demi-cuillerée à thé de poivre de cayenne, une tasse de sucre brun, une once d'épices, une once de poivre noir, un quart d'once de clou de girofle, et couvrez de vinaigre. Coupez les légumes très fin, arrosez d'une tasse de sel et laissez tremper toute une nuit. Le lendemain matin, mettez l'assaisonnement ci-dessus mentionné et faites bouillir pendant deux heures.

CHAMPIGNONS MARINES

PREPARATION :—

Il n'y a pas de marinades plus délicieuses que celles aux champignons, si elles sont préparées convenablement. Les petits champignons sont ceux qui se prêtent le mieux à la marinade. Mettez-les dans de l'eau salée et brassez de temps à autre pendant environ deux heures. Retirez-les et essuyez-les avec une flanelle de manière à enlever toute la peau en les asséchant. Mettez sur le feu dans une casserole pour faire sortir tout le liquide qu'ils renferment et asséchez de nouveau. Remettez-les dans la casserole avec du poivre, du vinaigre et faites bouillir. Mettez les champignons dans un grand flacon, remplissez avec le vinaigre et couvrez hermétiquement.

MARINADES AUX POMMES

PREPARATION :—

Prenez sept pommes, trois livres de sucre, une chopine de bon vinaigre, la moitié d'une muscade râpée, du clou de girofle et de la cannelle. Pelez et coupez les pommes en quartiers ; faites dissoudre le sucre dans le vinaigre auquel vous ajoutez la muscade, le clou de girofle et la cannelle.

PRUNES MARINEES

PREPARATION :—

Un gallon de prunes, une pinte de vinaigre, quatre livres de sucre, une once de cannelle et une once de clou de girofle. Faites bouillir le vinaigre, le sucre et les épices ensemble et versez sur les prunes. Après refroidissement, enlevez le vinaigre, faites-le chauffer de nouveau et versez sur les prunes. Répétez cette opération deux fois.

HERBES SALEES

PREPARATION :—

On épluche et lave le persil, le cerfeuil, les cives et autres herbes ; on met dans une tinette un rang de sel et d'herbes jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. On sale de même les fèves et les cornichons.

CORNICHONS

PREPARATION :—

Pour les conserver, choisissez les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez-les dans l'eau froide, brassez afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures ; faites bouillir du bon vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.

CONCOMBRES MARINES

PREPARATION :—

On nettoie avec un linge des concombres encore verts, de grosseur moyenne, et on les laisse reposer pendant vingt-quatre heures dans un endroit chaud et sec. On prépare un petit tonneau, défoncé par un bout qui ait contenu du vin blanc, et qui soit bien échaudé. On y forme au fond un lit de concombres, puis un lit de fenouil haché, des feuilles de cerisier avec de la coriandre un peu écrasée. On verse alors de l'eau salée bouillie et refroidie, on referme le tonneau avec le plus grand soin, on le place dans un endroit frais sur deux pièces de bois, on le remplit d'eau froide ayant bouillie, si l'on s'aperçoit qu'il se vide, on le retourne tous les jours et l'on enlève le mois si'il s'en forme à l'extérieur. On l'entame au bout de deux ou trois mois et on recouvre de planches et d'un poids comme la choucroute. L'eau ne doit pas être trop salée.

CATSUP OU KETCHUP

PREPARATION :—

Prenez un gallon de tomates bien mûres ; ôtez la pelure ; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir, passez dans un sac afin d'avoir le liquide ; remettez au feu avec des épices, savoir, pour un gallon, quatre cuillerées de sel, quatre de poivre, trois de moutarde, trois de clou de girofle, une de clou mêlé de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais ; ajoutez un piment.

KETSUP AUX TOMATES

PREPARATION :—

Prenez une pinte de vinaigre, une livre de sucre brun, un quart de livre de sel, deux ou trois piments, une once de poivre noir, une once d'épices, une demi-once de clou de girofle, autant de gingembre et un quart de livre de moutarde. Faites cuire les tomates bien tendres, enlevez la peau, écrasez-les, mesurez-les et pour chaque gallon de tomates ajoutez les ingrédients ci-haut mentionnés. Laissez bouillir deux heures en brassant continuellement, et après cuisson, coulez dans une passoire. Après refroidissement, mettez en bouteilles et bouchez hermétiquement.

KETSUP MEXICAIN

PREPARATION :—

Prenez quatre boîtes de tomates, une demi-cuillerée à thé de poivre rouge, trois cuillerées à table de sel, cinq cuillerées à table de sucre, deux cuillerées à table de gingembre moulu, trois cuillerées à table de cannelle, une cuillerée à table de moutarde, quatre tasses de vinaigre. Faites cuire dix minutes, ajoutez cinq gros oignons hachés fin et faites-les bouillir jusqu'à cuisson complète.

KETSUP AU RAISIN EN GRAPPES

PREPARATION :—

Prenez onze livres de raisin en grappes, enlevez la peau et les semences ; placez la pulpe dans un chaudron émaillé avec une pinte de vinaigre, six livres de sucre brun, deux cuillerées à table de cannelle, une cuillerée à table de clou de girofle et une cuillerée à table d'épices. Faites bouillir une heure et demie et brassez continuellement pour empêcher de brûler. Vous préparerez le ketsup aux groseilles de la même manière.

KETSUP AUX CHAMPIGNONS

PRÉPARATION :—

Mettez vos champignons par rangs dans un vaisseau en terre, arrosez de sel à chaque rang. Laissez-les tremper environ deux heures et écrasez-les. Après les avoir laissés toute une journée dans cette terrine, vous ajoutez une cuillerée à thé de poivre noir et une demi-cuillerée à thé d'épices pour chaque pinte de champignons. Couvrez cette terrine et mettez-la dans une casserole remplie d'eau bouillante pour deux heures. Alors coulez à travers un linge, et faites réduire de moitié. Ayez soin de boucher ce ketsup bien hermétiquement et n'en faites qu'une petite quantité à la fois, car il est difficile à conserver, surtout durant les chaleurs de l'été.





Poudings et Sauces

PARMI les desserts les plus en vogue, nous pouvons dire que les poudings occupent une des premières places. Cependant, leur préparation ainsi que celle des sauces qui doivent les accompagner demandent beaucoup d'attention.

Quand un pouding doit être cuit à la vapeur, mettez-la toujours dans un moule bien sec.

Ne lavez jamais le raisin que vous devez employer dans un pouding. Pour le nettoyer, frottez-le dans un essuie-main bien sec.

Pour faire brumer le sucre que vous devez employer pour un pouding ou une sauce à pouding, faites-le toujours fondre dans une casserole bien sèche. Si votre casserole est humide votre sucre brûlera et vous gâterez votre dessert.

Quand vous faites bouillir des dumplings, vous les mettez dans l'eau une à une. Si vous les mettez toutes ensemble elles se mélangeront.

Quand vous faites une sauce, mettez toujours le beurre et la farine en même temps.

Quand votre sauce commence à bouillir vous êtes certain que la farine ou le corn starch est cuit à point.

PLUM-POUDING

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une tasse de suif, une tasse de croûtes de pain, une tasse de lait, deux tasses de raisin haché, deux tasses de raisin de Corinthe, quatre oeufs et de la farine pour épaissir. Mettez des épices au goût, enveloppez dans un linge enduit de farine et faites bouillir pendant quatre heures.

PLUM-POUDING A L'ANGLAISE

PREPARATION :—

Une demi-livre de raisin dont vous aurez enlevé les grains, une demi-livre de raisin de Corinthe, une demi-livre de suif haché fin, deux onces du sucre blanc et de farine, une demi-livre de croûtes de pain, une douzaine d'amandes hachées, une demi-muscade, quatre onces de citron haché. Mélangez le tout et laissez reposer pendant une nuit. Le lendemain, ajoutez six oeufs bien battus et une roquille de lait. Faites bouillir plusieurs heures.

AUTRE PLUM-POUDING

PREPARATION :—

Une tasse de suif haché fin, une tasse de melasse, une tasse de lait doux, une livre de raisin, une grande cuillerée à thé de soda, du sel au goût, une cuillerée à thé de cannelle, une cuillerée à thé de muscade, quatre tasses de farine. Mélangez le tout et faites bouillir trois ou quatre heures.

POUDING DE NOEL

PREPARATION :—

Prenez deux livres de bon raisin, lavez et asséchez une livre de raisin de Corinthe et hachez deux livres

de suif de boeuf, une demi-livre de sucre brun, six onces de pelures de fruits confites, coupez-les, ajoutez deux livres et demie de farine, six oeufs, une pinte de lait, une once d'épices mélangées et une cuillerée à table de sel. Servez avec ou sans sauce.

POUDING AUX FIGUES

PREPARATION :—

Deux petites tasses de suif, deux tasses de figues hachées, autant de croûtes de pain, deux oeufs, deux cuillerées à table de sucre brun, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse de pommes hachées. Faites bouillir à la vapeur pendant trois heures.

POUDING A LA MARMELADE

PREPARATION :—

Mélangez ensemble quatre onces de suif de boeuf haché, douze onces de pain râpé, quatre oeufs. Battez les oeufs avec huit onces de sucre, ajoutez trois cuillerées à table de marmelade d'orange, mettez dans un moule beurré et faites bouillir deux heures et demie.

Pour faire une sauce pour cette pouding : coupez une écorce de citron en paillettes, mettez-les dans une casserole avec six morceaux de sucre et une tasse à thé d'eau mêlée avec le jus d'un citron ; faites mijoter vingt minutes, versez sur la pouding, laissez les paillettes sur le dessus.

POUDING AU SUIF

COMPOSITION :—

1 tasse de suif, 1 tasse de lait sûr, 2 oeufs, 1 cuillerée à thé de soda, 1/2 cuillerée à thé de muscade râ-

pée, 1 tasse de mélasse, 3 tasses de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 tasse de raisin haché, 1 cuillerée à thé de gingembre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou.

PREPARATION :—

Battez les oeufs, ajoutez le sucre, puis le suif haché bien fin, puis la mélasse et enfin la farine. Faites dissoudre le soda dans le lait sûr et ajoutez-le au mélange ; en dernier lieu mettez les épices et le raisin. Versez dans un moule bien beurré et faites cuire à la vapeur trois heures. Servez avec une sauce.

POUDING AU CITRON

PREPARATION :—

Trois quarts de livre de farine, six onces de beurre, le jus d'un gros citron, une cuillerée à table de sucre. Mettez la farine et le beurre dans une pâte molle et roulez à peu près un pouce d'épais. Pressez le jus du citron dans une tasse, ajoutez la farine et la même quantité de sucre, versez sur la pâte, roulez-la, fermez les bouts et mettez-la dans un linge enduit de farine. Faites bouillir deux heures.

POUDING AUX FRUITS

PREPARATION :—

Un oeuf, deux cuillerées à table de sucre, une demi-tasse de lait, une cuillerée à thé de beurre, une tasse de farine, deux cuillerées à table de poudre à pâte ; couvrez le fonds du plat à pouding avec du raisin de Corinthe en conserves, des framboises ou des cerises, à votre préférence, versez votre sauce sur les fruits et faites cuire à la vapeur pendant trente-cinq minutes. Servez avec une sauce brune.

POUDING AUX DATTES

PREPARATION :—

Une tasse de sucre blanc, une tasse de beurre, une livre de dattes, une tasse de lait doux, trois oeufs, trois cuillerées à thé de poudre à pâte. Mettez l'essence à votre goût, épaissez avec de la farine pour une pâte ; faites cuire à la vapeur trois heures, et servez avec une sauce chaude.

POUDING CANADIENNE

PREPARATION :—

Quatre oeufs, une tasse de farine, une tasse de beurre, une demi-tasse de sucre. Battez le beurre et le sucre en crème, ajoutez les oeufs bien battus, la farine, quatre cuillerées à table de confitures et à peu près une cuillerée à thé de soda. Faites cuire à la vapeur une heure et trois quarts. Servez avec une sauce.

POUDING ORDINAIRE

PREPARATION :—

Deux tasses de croûtes de pain, une tasse de lait, un quart de tasse de beurre, une demi-tasse de mélasse, un oeuf, une pincée de sel, une demi-cuillerée à thé de soda, une demi-cuillerée à thé de clou de girofle, une demi-cuillerée à thé de cannelle et une petite muscade. Faites bouillir à la vapeur deux heures. Servez avec de la crème.

POUDING A LA VAPEUR

PREPARATION :—

Un oeuf, une tasse de sucre, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, une cuillerée à thé de beurre. Mettez l'essence que vous préférez, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, et faites bouillir à la vapeur une heure et demie. Servez avec une sauce.

POUDING A LA MELASSE

PREPARATION :—

Quatre tasses de farine, une tasse de suif, une tasse de lait sûr, une tasse et demie de mélasse, deux tasses de fruits, une cuillerée à table de cannelle, une cuillerée à thé de soda. Faites bouillir deux heures et demie.

POUDING AUX CERISES

PREPARATION :—

Une pinte de farine, trois tasses de cerises sèches roulées dans la fleur ; battez quatre oeufs avec deux tasses de sucre, une tasse de lait, une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées à thé de crème de tarte et une cuillerée à sel de sel. Faites bouillir deux ou trois heures. Servez avec une sauce au vin.

POUDING A LA REINE

PREPARATION :—

Une chopine de croûtes de pain, une pinte de lait, une demi-tasse de sucre, quatre jaunes d'oeufs, gros comme une noix de beurre, une écorce de citron râpée. Faites cuire pour donner de la consistance ; battez les blancs des oeufs en crème épaisse avec quatre cuillerées à table de sucre et le jus d'un citron. Arrosez le dessus de la pouding avec de la gelée au raisin de Corinthe et les blancs d'oeufs. Faites refroidir et servez avec de la crème.

POUDING LEGERE

PREPARATION :—

Une chopine de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, un peu de sel avec du lait juste assez pour délayer la farine ; beurrez une tasse, mettez-y une grande cuillerée de pâte et une cuillerée de confitures ;

couvrez avec du beurre. Faites cuire à la vapeur une demi-heure.

POUDING AU RIZ

PREPARATION :—

Pour une tasse de riz bien trempé, mettez trois tasses de lait ou crème avec une pincée de sel et l'essence que vous préférez. Faites cuire doucement trois ou quatre heures. Cette pouding est délicieuse.

POUDING AU RIZ BOUILLI

PREPARATION :—

On prépare un excellent dessert avec du riz bouilli au lait, sucré et mélangé de confitures aux poires, aux pêches ou aux pommes. Egouttez le riz, mettez-le en pyramide dans le centre d'un plat, entourez-le de confitures aux fruits, et arrosez avec le sirop dans lequel les fruits ont été cuits. Le riz bouilli est aussi délicieux quand il est servi avec des confitures aux fraises que l'on recouvre de crème fouettée.

CROQUETTES DE RIZ

PREPARATION :—

Faites bouillir une tasse de riz bien lavé dans quatre tasses d'eau bouillante pour une demi-heure. Egouttez-le, ajoutez une demi-tasse de lait, une cuillerée à table de beurre, une de sucre, une demi-cuillerée à thé de sel et une muscade râpée. Quand ce mélange aura bouilli, ajoutez-y rapidement un oeuf et faites refroidir. Alors mettez en forme, saucez dans un oeuf battu et de la croûte de pain. Faites frire trois minutes dans de la graisse chaude.

RIZ EN TASSES

PREPARATION :—

Une tasse de riz, faites-le bouillir et mettez-le refroidir dans six tasses à thé. Quand elles seront froides, videz-les dans un grand plateau à fruits ; mettez un peu de gelée sur le dessus de chaque tasse et arrosez de sauce aux oeufs bouillante. Avec trois oeufs vous ferez suffisamment de sauce pour votre riz.

MERINGUE

PREPARATION :—

Faites bouillir une pinte de lait et une tasse de riz, sucrez et additionnez de quelques gouttes de jus de citron. Après cuisson, mettez sur un plateau, faites un trou au centre que vous remplissez avec des pommes cuites ; battez les blancs de trois oeufs, que vous versez dessus avec une cuillère ; faites brunir dans le fourneau. Servez avec de la crème.

DUMPLINGS AUX POMMES

PREPARATION :—

Une pinte de farine, deux cuillerées à table de poudre à pâte, deux cuillerées à table de graisse ou beurre, mélangez avec la farine et ajoutez un peu de sel. Faites une pâte que vous roulez ; introduisez-y vos pommes, faites une seule grande ou plusieurs petites dumplings.

POUDING AU SAGOU ET AUX POMMES

PREPARATION :—

Faites tremper une tasse de sagou toute une nuit dans de l'eau. Le lendemain matin, mettez-en la moitié dans un plat à pouding en terre. Remplissez les pommes avec du sucre, râpez le quart d'une muscade et mouillez le sagou avec de l'eau. Mettez les pommes sur le sagou et faites cuire une heure. Ser-

vez cette pouding avec de la crème très riche et du sucre.

POUDING AU SAGOU, ANCIENNE RECETTE

PREPARATION :—

Pour faire une pouding au sagou à l'ancienne recette, il faut faire tremper cinq cuillerées à table de sagou dans du lait pendant cinq heures, ensuite, mettre ce sagou dans une pinte de lait bouillant et faire cuire. Battez les jaunes de six oeufs avec une tasse à thé de sucre dans un plat à pouding. Ajoutez une petite muscade. Quand le sagou est cuit, ajoutez les jaunes des oeufs graduellement, et faites cuire la pouding vingt minutes sur un feu modéré. Etendez de la gelée à tarte sur la pouding. Couvrez avec une meringue, que vous faites en battant six cuillerées à table de sucre en poudre dans les blancs des six oeufs. Servez froid.

POUDING AU TAPIOCA

PREPARATION :—

Trois cuillerées à table de tapioca, trois cuillerées à table de noix de cacao, trois cuillerées à table de sucre, une pinte de lait, quatre oeufs ; trempez le tapioca dans l'eau toute une nuit, enlevez l'eau, mettez le tapioca dans du lait bouillant avec les jaunes d'oeufs, le sucre et la noix de cacao ; faites bouillir deux ou trois minutes, mettez dans un plat à pouding, battez les blancs des oeufs en écume et couvrez le dessus avec trois cuillerées à table de sucre ; saupoudrez avec la noix de cacao et faites brunir.

POUDING AU TAPIOCA A LA CREME

PREPARATION :—

Prenez trois cuillerées à table de tapioca que vous recouvrez d'eau froide, laissez tremper pour une

nuit; ajoutez une pinte de lait, un petit morceau de beurre, un peu de sel, et faites bouillir. Battez les jaunes, de trois oeufs avec une tasse de sucre et quand le tapioca est clair, vous ajoutez les oeufs, le sucre, et faites épaissir comme une sauce aux oeufs; ajoutez de l'essence de vanille. Après refroidissement, couvrez avec les blancs des oeufs bien battus.

POUDING COTTAGE

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une tasse de lait, un oeuf, une chopine de farine, gros comme un oeuf de beurre, trois cuillerées à thé de poudre à pâte. Faites cuire dans le fourneau.

POUDING AUX ORANGES

PREPARATION :—

Versez une chopine d'eau bouillante sur deux tasses de sucre et un citron haché très fin. Mouillez trois cuillerées à table de corn starch avec un peu de lait. Faites mijoter cinq minutes, tranchez quatre oranges, et mettez-les sur un plateau en verre, saupoudrez de sucre, arrosez le corn starch et le citron refroidis, battez les blancs de deux oeufs avec un peu de sucre, ajoutez de l'essence de citron, versez dessus et laissez glacer.

POUDING DE FAMILLE AU CITRON

PREPARATION :—

Trois biscuits au soda écrasés, une tasse et demie de lait, une cuillerée à dessert de beurre, les jaunes de deux oeufs, une demi-tasse de sucre; mélangez et faites cuire une demi-heure. Préparez une sauce avec le jus et l'écorce de deux citrons, une tasse de sucre, une demi-tasse d'eau; faites bouillir. Ajoutez une cuillerée à dessert de corn starch dissout dans

de l'eau ; laissez bouillir une minute, et faites refroidir. Alors, versez sur la pouding avec les blancs des oeufs bien battus. Faites brunir légèrement dans le fourneau.

POUDING AU CITRON ET A LA CREME

PREPARATION :—

Une demi-tasse de sucre blanc, deux tasses de croûtes de pain, les jaunes de cinq oeufs, une cuillerée à thé de beurre, une pinte de lait. Mélangez le beurre et le sucre, battez avec les jaunes d'oeufs, ajoutez les croûtes de pain trempées dans le lait, faites cuire dans une casserole beurrée et arrosez avec la sauce suivante : Une tasse à thé de sucre blanc, un oeuf, le jus et l'écorce de deux citrons, une cuillerée à thé de beurre, une tasse à thé d'eau bouillante. Faites bouillir, et alors ajoutez deux cuillerées à thé de corn starch dissout dans de l'eau ; faites épaissir sur le feu. Battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre, versez dessus et faites brunir.

POUDING AMBREE

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, deux tasses d'eau, le jus et l'écorce d'un citron, deux oeufs, deux cuillerées à dessert de corn starch, un petit morceau de beurre. Faites mijoter dans une casserole le beurre avec le jus et l'écorce de citron, battez les jaunes d'oeufs, le sucre et le corn starch, ajoutez cela au citron et au beurre ; faites bouillir une minute, battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre, versez dessus et faites brunir.

POUDING TIPSY PARSON

PREPARATION :—

Coupez n'importe quel gâteau en tranches minces que vous placez dans un plat et recouvrez de confitu-

res. Faites une sauce avec une cuillerée à thé de corn starch mouillé d'une tasse et demie de lait, faites bouillir quelques minutes, ajoutez les jaunes de deux oeufs battus avec deux cuillerées à table de sucre. Enlevez du feu et ajoutez de l'essence de vanille à votre goût. Versez sur le gâteau. Faites une meringue avec les blancs des deux oeufs et un peu de sucre, arrosez le dessus de votre pouding et faites brunir. Servez avec une sauce au vin.

POUDING DELICIEUSE

PREPARATION :—

Une tasse de sucre blanc, une tasse de lait sucré, un oeuf, une cuillerée à table de beurre, une chopine de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Faites cuire quarante-cinq minutes. Servez avec une sauce.

POUDING AUX POMMES CUITES

PREPARATION :—

Tranchez une pinte de pommes, mettez l'essence que vous préférez, arrosez d'une chopine de lait ou de crème épaissit avec de la farine, ajoutez une cuillerée à thé de poudre à pâte. Servez avec de la crème et du sucre.

POUDING AUX POMMES A L'ALLEMANDE

PREPARATION :—

Une chopine de farine, un oeuf, deux cuillerées à table de beurre, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-cuillerée à thé de sel, trois ou quatre pommes. Battez les oeufs légèrement, ajoutez le lait, mettez le sel et la poudre à pâte dans la farine, mélangez avec le beurre, ajoutez le lait et l'oeuf. Étendez la pâte environ un demi-pouce d'épais dans une casserole beurrée, pelez et coupez les pommes et

mettez les morceaux dans la pâte ; arrosez avec deux cuillerées à table de sucre. Faites cuire à feu vif pour une demi-heure. Servez avec de la crème et du sucre.

POUDING A LA NOIX DE CACAO

PREPARATION :—

Une livre de noix de cacao, une chopine de lait ou de crème, une tasse de sucre granulé, six blancs d'oeufs. Ajoutez le lait d'une noix de cacao au lait ou une pinte de crème, le sucre et les blancs d'oeufs battus en écume et votre noix de cacao râpée. Faites cuire une heure au bain-marie. Quand la pouding est cuite, faites une meringue avec les blancs de deux oeufs, deux cuillerées à table de sucre en poudre et le jus d'un demi-citron. Remettez la pouding sur le feu pour faire cuire la meringue. Tenez les portes du fourneau ouvertes pour empêcher la meringue de se colorer. Vous conserverez les jaunes d'oeufs pour une sauce que vous servez comme dessert un autre jour.

POUDING AU CACAO ET AU CORN STARCH

PREPARATION :—

Une pinte de lait, quatre cuillerées à table de corn starch, six cuillerées à table de sucre, une tasse de noix de cacao, quatre oeufs. Faites bouillir le lait et mettez-y le corn starch. Remettez un peu de lait, brassez pour épaissir, ajoutez les blancs des oeufs battus, le sucre et la noix de cacao. Mettez dans un moule. Servez avec une sauce préparée avec les jaunes de quatre oeufs, quatre cuillerées à table de sucre et une chopine de lait.

POUDING AU PAIN ET AU BEURRE

PREPARATION :—

Deux oeufs, une chopine de lait, deux cuillerées à table de sucre, de la marmelade ou du raisin de Corinthe. Coupez des tranches de pain beurrées pour remplir un plat à pouding, mettez une couche de marmelade ou de raisin de Corinthe entre chaque rang de tranches de pain, battez les oeufs et le sucre, ajoutez le lait et versez sur le pain. Faites cuire quarante minutes.

POUDING AUX FRAMBOISES

PREPARATION :—

Deux tasses de framboises fraîchement cueillies, saupoudrées d'une tasse à café de sucre blanc. Faites bouillir une chopine de lait, ajoutez les jaunes de trois oeufs bien battus, une cuillerée à table de corn starch que vous délayez dans un peu de lait froid, brassez pour épaissir et versez sur les fruits. Battez les blancs des oeufs en écume, versez sur votre pouding et faites brunir.

POUDING SPONGIEUSE

PREPARATION :—

Une chopine de lait, deux onces de sucre, deux onces de farine, deux onces de beurre, cinq oeufs. Faites bouillir le sucre, le lait et la farine ensemble, enlevez du feu et ajoutez le beurre, mettez les jaunes des oeufs battus dans un plat à pouding, ajoutez les blancs battus à la pouding, mettez sur le feu dans une casserole et faites cuire quarante-cinq minutes.

BLANC-MANGE

PREPARATION :—

Une pinte de lait, une pinte de gélatine, trois-quarts de tasse de sucre blanc, deux cuillerées à thé

d'essence de vanille. Faites tremper la gélatine deux heures dans une tasse d'eau froide, faites chauffer le lait, ajoutez la gélatine et le sucre, laissez dix minutes sur le feu, coulez à travers une mousseline dans un moule mouillé d'eau froide. Ajoutez votre essence et faites refroidir. Servez avec du sucre en poudre et de la crème.

BLANC-MANGE AUX FRAISES

PREPARATION :—

Faites dissoudre une demi-once de gélatine dans une tasse d'eau, ajoutez une chopine de crème et un quart de livre de sucre, faites bouillir et refroidir, versez sur vos fraises que vous avez sucrées et placées sur un plateau en verre.

BLANC-MANGE AUX FRUITS

PREPARATION :—

Faites bouillir des fruits bien frais, les cerises ou les framboises sont préférables, enlevez le jus et sucrez à votre goût ; ajoutez du corn starch délayé avec un peu d'eau froide. Allouez deux cuillerées à thé de corn starch pour chaque chopine de jus. Faites cuire, mettez dans les moules que vous placez dans l'eau froide. Servez avec crème et sucre.

GELEE AU SAGOU

PREPARATION :—

Six cuillerées à dessert de sagon, une pinte d'eau, six cuillerées de sucre, essence de citron. Faites en gelée, en brassant continuellement environ une heure, et placez dans le moule. Servez avec crème et sauce au citron.

CHARLOTTES RUSSES

PRÉPARATION :—

Prenez une pinte de crème, sucrez et mettez l'essence, battez la crème en écume ; prenez une demi-boîte de gélatine, mettez-y un peu d'eau et faites fondre sur le poêle. Faites refroidir la gélatine avant de la mêler à la crème. Garnissez un plat de gâteaux ou de doigts de dames, versez-y la crème et faites refroidir sur la glace.

SOUFFLES A LA NEIGE

PRÉPARATION :—

Deux oeufs, une demi-once de gélatine, deux citrons, deux tasses de sucre blanc. Battez les blancs des oeufs en écume, faites dissoudre la gélatine dans une chopine d'eau bouillante, ajoutez le sucre et le jus des citrons. Battez le tout ensemble et versez dans un moule.

POUDING A LA NEIGE

PRÉPARATION :—

Un paquet de gélatine, deux tasses de sucre, une tasse d'eau bouillante, les blancs de quatre oeufs, le jus d'un citron. Versez une tasse d'eau froide sur la gélatine, ajoutez le sucre, une tasse d'eau bouillante, le jus de citron et les blancs d'oeufs bien battus. Battez le tout ensemble, mettez dans un plat et faites cuire. Servez avec une sauce aux oeufs..

POUDING AU CHOCOLAT

PRÉPARATION :—

Faites bouillir une chopine de lait, battez les blancs de quatre oeufs. Mouillez quatre cuillerées à table de corn starch avec du lait froid, versez dans le lait bouillant et faites cuire. Ajoutez une demi-tasse de sucre et quatre onces de chocolat râpé, enle-

vez du feu et ajoutez les blancs d'œufs battus. Mettez en moule et laissez durcir. Battez les jaunes d'œufs avec quatre cuillerées à table de sucre, ajoutez une chopine de lait, faites cuire quelques minutes, mettez une cuillerée à thé d'essence de vanille et faites refroidir. Servez avec la pouding.

SAUCE A POUNDING

PREPARATION :—

Une demi-tasse de beurre, une tasse de sucre brun, une cuillerée à thé de corn starch, un œuf, une chopine d'eau bouillante, essence d'orange ou de citron. Défaites le beurre avec le sucre et le corn starch, ajoutez les œufs bien battus, versez l'eau bouillante, et mettez l'essence d'orange ou de citron à votre goût. Vous faites cuire cette sauce au bain-marie.

SAUCE A LA CREME

PREPARATION :—

Prenez une demi-tasse de beurre, autant de sucre, deux cuillerées à table de crème, la même quantité d'essence de muscade, de vanille, de citron, etc., que vous délayez avec du lait ou de la crème. Servez chaud.

SAUCE ECUMANTE

PREPARATION :—

Employez deux œufs, une tasse de sucre en poudre, un citron, une tasse de lait bouillant. Battez les blancs des œufs en écume, ajoutez graduellement le sucre et l'écorce de citron râpée ; brassiez le lait en ajoutant le jus de citron et servez.

SAUCE A LA CREME FOUETTEE

PREPARATION :—

Une tasse de crème bien froide, une demi-tasse de sucre en poudre, une cuillerée à thé d'essence, un oeuf. Mélangez la crème, le sucre, l'essence et battez en écume. Épaississez avec le blanc d'un oeuf.

SAUCE DUCHESSE

PREPARATION :—

Deux onces de chocolat râpé, un demiard de lait, une demi-tasse de sucre, deux jaunes d'oeufs. Faites bouillir le chocolat et le lait, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre aussi épais que du miel ; ajoutez de l'essence de vanille.

SAUCE CAMEL

PREPARATION :—

Une tasse de sucre granulé, une tasse d'eau. Mettez le sucre dans une casserole, brassez sur un feu vif jusqu'à ce que le sucre soit fondu, ajoutez l'eau, faites bouillir deux minutes et laissez refroidir.

SAUCE AU VIN

PREPARATION :—

Une tasse d'eau, une cuillerée à table de corn starch, deux cuillerées à table de beurre, une tasse de sucre, un oeuf, une petite muscade râpée, une demi-tasse de vin. Délayez le corn starch dans de l'eau froide et versez-le dans de l'eau bouillante. Faites bouillir dix minutes. Battez le beurre et le sucre en crème, ajoutez l'oeuf bien battu et la muscade. Quand le corn starch est cuit, ajoutez le vin. Alors mettez les deux mélanges ensemble et brassez jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés.





TARTES

BEAUCOUP de personnes prétendent que les pâtisseries sont difficiles à digérer. C'est une erreur; quand la pâte est bien préparée et bien cuite elle se digère aussi facilement que n'importe quel autre aliment.

La pâte pour les tartes doit être gardée froide, roulée assez mince, et doit couvrir largement vos assiettes à tartes car la pâte rapetisse en cuisant. Mettez toujours la pâte plus grande pour la croûte de dessus que celle de dessous, et faites des perforations sur la pâte de dessus. Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau froide afin qu'ils adhèrent ensemble. Quand vous faites des tartes aux confitures, ayez soin de faire une incision au milieu de la pâte et mettez un petit morceau de papier en forme d'entonnoir au milieu, cela aura pour effet d'empêcher le jus de se répandre sur la tarte. Ne graissez jamais vos assiettes à pâte, car la pâte bien faite est généralement assez grasse pour graisser les assiettes.

CROUTE A TARTE ORDINAIRE

PREPARATION :—

Une cuillerée à thé de poudre à pâte, une cuillerée à café de farine, une pincée de sel, deux cuillerées à table de saindoux, une pinte d'eau à la glace. Mélangez la farine, la poudre, le sel et le saindoux haché avec l'eau ; mettez la pâte refroidir sur la glace.

CROUTE A DESSOUS DE TARTE

PREPARATION :—

Trois grandes cuillerées à table de farine, une cuillerée à table de beurre froid, ou moitié beurre et moitié saindoux, une pincée de sel ; mettez le beurre dans la farine, et faites une pâte que vous roulez mince.

PATISSERIE ORDINAIRE

COMPOSITION :—

4 tasses de farine tamisée, 1 tasse d'eau à la glace, trois quarts de tasse de beurre, la même quantité de saindoux et 1 cuillerée à thé de sel.

PREPARATION :—

Mélangez le sel et la farine, coupez le saindoux ou émiettez-le en le frottant avec les doigts. Ajoutez l'eau peu à peu, en remuant. Tenez tous les ingrédients et les ustensiles aussi froids que possible pendant toute la durée du procédé et travaillez vite. Roulez et pliez les extrémités vers le centre en faisant trois couches.

PATE SOUFFLEE

COMPOSITION :—

4 tasses de farine, 2 tasses de beurre, 1 tasse d'eau à la glace.

PREPARATION :—

Faites dessaler votre beurre et mettez-le avec votre farine dans un endroit froid. Tous vos ustensiles pour faire la pâte doivent être tenus bien froids, cela est très important. Mélangez à peu près un quart du beurre dans la farine, en ajoutant assez d'eau à la glace pour faire une belle pâte. Roulez-la mince, puis mettez encore du beurre avec un couteau, pliez-la comme vous feriez d'un morceau de papier, puis recommencez cette opération jusqu'à ce que tout votre beurre soit employé. Roulez la pâte complètement pendant une demi-heure, alors vous obtiendrez de meilleurs résultats. La pâte doit être mise dans une place très froide pendant plusieurs heures, toute une nuit serait mieux. Mais faites bien attention à ce que votre pâte ne gèle pas. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

TARTE AU CITRON

COMPOSITION :—

6 cuillerées à soupe d'eau, 6 cuillerées à soupe de sucre, 1½ cuillerée à soupe de corn starch, 1 cuillerée, à thé de beurre, 1½ cuillerée à soupe de jus de citron.

PREPARATION :—

Battez le jaune d'un oeuf ; ajoutez l'eau, mettez le sucre et le corn starch dans une casserole, mélangez le jaune d'oeuf, l'eau et le beurre. Faites cuire jusqu'à ce que ça devienne épais et en dernier lieu ajoutez le jus de citron. Servez-vous de pâte brisée.

AUTRE TARTE AU CITRON

PREPARATION :—

Roulez un citron jusqu'à ce qu'il soit mou, râpez l'écorce dans un bol, exprimez le jus dans le même bol, ajoutez une tasse de sucre, un biscuit au soda en poudre, les deux-tiers d'une tasse d'eau froide, les

jaunes de deux oeufs et battez le tout ensemble ; mettez cette préparation dans une bonne croûte à tarte que vous aurez préparée à l'avance et mettez au fourneau bien chaud ; lorsque votre tarte est cuite, ajoutez dessus les blancs d'oeufs que vous battez en neige et faites jaunir.

La tarte aux oranges se prépare de la même manière en remplaçant le citron par de l'orange.

TARTE A LA CREME DE CITRON

COMPOSITION :—

4 oeufs, 1 tasse de sucre, 2 petites cuillerées à soupe de farine, 1½ tasse d'eau bouillante, le jus et l'écorce râpée de deux citrons.

PREPARATION :—

Battez les jaunes et les blancs d'oeufs séparément ; aux jaunes ajoutez le sucre, la farine, le jus et l'écorce des citrons et l'eau bouillante. Faites cuire au bain-marie et quand ça commence à épaissir, ajoutez la moitié des blancs d'oeufs battus en neige. Brassez bien et laissez cuire jusqu'à l'épaisseur désirée. Servez-vous de la balance des blancs d'oeufs pour faire une meringue pour couvrir la tarte. Quand votre crème sera refroidie, emplissez votre tarte qui sera cuite, et mettez votre meringue sur le dessus ; faites cuire dans un fourneau pas trop chaud jusqu'à ce que la meringue soit jaune.

TARTE AUX POMMES

COMPOSITION :—

4 grosses pommes, 1 tasse de sucre, ½ muscade râpée, 1 cuillerée à thé de beurre, pâte à tarte.

PREPARATION :—

Mettez votre pâte dans une assiette de ferblanc assez profonde, choisissez des belles pommes. pelez-

les et coupez-les par tranches ; mettez un rang de pommes, saupoudrez de sucre et de beurre, râpez la muscade et couvrez de pâte ; pressez les bords ensemble et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant quarante minutes.

TARTE A LA CITROUILLE

COMPOSITION :—

3 oeufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de citrouille cuite et pressée, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de cannelle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou de girofle moulu, 2 tasses de lait.

PREPARATION :—

Battez les oeufs, ajoutez le sucre, la citrouille et les épices. Battez bien le tout, ajoutez le lait, mélangez bien, faites cuire dans une pâte pas cuite, dans un fourneau modérément chaud à peu près trente minutes ou plus. Cette préparation peut faire deux petites tartes ou seulement une grande.

TARTE AU RAISIN

PREPARATION :—

Une tasse de raisin, une tasse à café de sucre, trois tasses d'eau, deux cuillerées à table de sirop. Faites bouillir une heure, épaississez avec deux cuillerées à table de farine délayée avec un peu de vinaigre. La croûte pour une tarte se compose comme suit : une tasse de farine tamisée, un quart de tasse de beurre, un quart de tasse de saindoux, un quart de tasse d'eau.

TARTE AU CHOCOLAT

PREPARATION :—

Une tasse à café de lait, deux cuillerées à table de chocolat râpé. Faites chauffer le chocolat et le lait ensemble, ajoutez trois quarts de tasse de sucre et

les jaunes de trois oeufs battus en crème ; ajoutez de l'essence de vanille. Faites cuire et arrosez avec les blancs d'oeufs battus.

TARTE AUX BISCUITS

PREPARATION :—

Quatre biscuits écrasés bien fin, une tasse d'eau bouillante, une tasse de raisin haché, gros comme un oeuf de beurre, une tasse de sucre brun, un oeuf, une demi-tasse de vinaigre, une tasse et demie d'eau froide ; muscade et clou de girofle au goût.

TARTE AUX POMMES ET AUX OEUFS

PREPARATION :—

Deux oeufs, quatre ou cinq pommes hachées, une petite muscade râpée ; sucrez au goût ; une pinte de lait ou crème, versez dans la pâte.

TARTE AUX FRUITS

PREPARATION :—

Doit être cuite dans une terrine de deux pintes pour lui donner la forme et le volume voulu. Faites d'abord une bonne croûte à tarte, mettez-en un rang dans le fonds du plat, puis un rang de deux pouces d'épais de pommes hachées, un rang de raisin haché ; saupoudrez de sucre et de petits morceaux de beurre, ajoutez les épices que vous voudrez, du clou de girofle et de la muscade de préférence, un autre rang de pâte, des pommes, des fruits, etc., jusqu'à ce que votre vaisseau soit rempli ; recouvrez de pâte. Faites cuire doucement pendant deux heures et saupoudrez de sucre. Vous employez une livre de raisin, dix ou douze pommes et deux tasses de sucre.

TARTE AUX ANANAS

PREPARATION :—

Mélangez deux tasses d'ananas hachés avec deux cuillerées à table de biscuits râpés, une tasse de sucre, une demi-tasse d'eau et trois oeufs battus. Mettez les blancs de deux des oeufs sur le dessus de la tarte.

TARTE AUX FIGUES

PREPARATION :—

Trois tasses de figues hachées, deux tasses et demie de sucre, quatre tasses d'eau, un citron ; faites épais-sir sur le feu et faites quatre tartes.

UNE DELICIEUSE TARTE AUX CERISES

PREPARATION :—

Couvrez votre plat avec une pâte riche, saupoudrez avec une cuillerée à table de farine et un peu de beurre sucré, mettez des cerises dont vous aurez enlever les noyaux et les queues, et saupoudrez avec une demi-tasse de sucre granulé. Quand vos tartes seront cuites, couvrez-les d'une meringue mince et faite avec un blanc d'oeuf battu en crème avec une cuillerée de sucre en poudre. Remettez sur le feu quelques minutes.

Pour les tartes au raisin de Corinthe rouge, mélangez une cuillerée à table de farine et trois cuillerées à table de sucre avec le raisin de Corinthe.

TARTE A LA NOIX DE CACAO

PREPARATION :—

Mettez une chopine de lait dans un vaisseau sur le poêle, dans un autre bol, mettez une cuillerée de corn starch délayé avec un peu de lait ou d'eau, ajoutez une demi-tasse de sucre, un oeuf, une cuillerée à soupe de beurre et un peu d'essence au goût. Battez le

tout ensemble, et lorsque le lait bouille, versez-y votre préparation rapidement en brassant ; placez le tout dans une excellente croûte et faites cuire. Lorsque la cuisson est presque finie, couvrez votre tarte de noix de cacao et faites jaunir.

PATE AU CITRON POUR TARTES

PREPARATION :—

Une livre de sucre, un quart de livre de beurre, cinq oeufs, trois citrons. Mettez le beurre dans un plat, ajoutez les oeufs et la chair des citrons avec l'écorce râpée ; faites bouillir doucement en brassant tout le temps pour faire épaisir. Faites refroidir et mettez en jarre.

VIANDE D'EMINCES (mince meat)

PREPARATION :—

Une livre et demie de sucre brun, deux livres de suif de boeuf, deux livres de raisin, deux livres de raisin de Corinthe, huit onces de pelures de fruits, une demi-once de macis, un quart d'once de clou de girofle, une chopine de brandy, une langue. Faites bouillir la langue bien tendre, enlevez la peau et hachez-la bien fin, ajoutez tous les autres ingrédients, mélangez et mettez en jarre. Quand vous vous servirez de cette viande d'émincés, vous mettrez la même quantité de pommes que de viande. Elle se conserve une année et plus.



Beignes, Beignets, Croquignoles et Crêpes

BEIGNES

PREPARATION :—

Une tasse de sucre brun, une demi-livre de beurre, trois oeufs, trois-quarts de tasse d'eau, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-cuillerée à thé de soda, un demi-verre à vin de brandy. Faites une pâte que vous découpez en morceaux, et faites cuire dans de la graisse bouillante.

BEIGNES ORDINAIRES

PREPARATION :—

Une tasse et demie de sucre, une demi-tasse de graisse, deux oeufs, une cuillerée à thé de soda dans une tasse de lait sûr, une cuillerée à thé de poudre à pâte par tasse de farine. Faites une pâte molle que vous découpez et faites cuire dans de la graisse bouillante.

AUTRE RECETTE

PREPARATION :—

Deux oeufs, une tasse de sucre, une tasse moitié lait moitié eau, une tasse de beurre, un petit morceau de suif de mouton, trois cuillerées à thé de poudre à pâte pour trois tasses de farine. Faites une pâte que vous découpez et faites cuire dans de la graisse bouillante.

AUTRE RECETTE

PREPARATION :—

Prenez six oeufs, une livre de beurre, trois quarts de livre de sucre, une chopine de lait ; ajoutez à cela, une cuillerée à thé de soda, et deux cuillerées à thé de crème de tarte mêlée à de la farine. Faites une pâte, découpez-la et faites cuire dans de la graisse bouillante.

AUTRE RECETTE

PREPARATION :—

Prenez une cuillerée de soda dissous dans une tasse de lait, une livre de beurre, une de sucre, quatre oeufs bien battus, une livre et demie de farine ; ensuite roulez la pâte, coupez-la et faites cuire. Cette même recette fait de très bons biscuits.

BEIGNES ECONOMIQUES

PREPARATION :—

Prenez une tasse de sucre, deux oeufs bien battus, une tasse de lait doux, une cuillerée à thé de soda ébouillanté, un peu de beurre dans de la farine, muscade et sel au goût.

BEIGNES A LA PORTUGAISE

PREPARATION :—

Six oeufs battus séparément, une tasse de beurre défait, une demi-tasse d'eau, deux tasses de sucre blanc, une cuillerée à thé de soda, une et demie de crème de tarte mêlée à de la farine.

BEIGNES CANADIENS

PREPARATION :—

Prenez neuf cuillerées de crème, neuf cuillerées de sucre, trois oeufs, une muscade râpée, une cuillerée de poudre à pâte, du sel, un peu de suif dans de la graisse pour les faire cuire. Le suif donne une belle couleur aux beignes.

BEIGNES AUX PATATES

PREPARATION :—

Prenez huit ou dix patates bien cuites, écrasez-les en farine, délayez-les avec du lait et ajoutez quatre oeufs ; mettez ensuite un peu de farine pour lier la pâte, du poivre et du sel au goût. Faites cuire dans du beurre bien chaud ; quand ils seront retirés du feu, saupoudrez avec du sucre et servez-les chauds.

BEIGNES A LA CREME

PREPARATION :—

Battez bien ensemble une tasse de crème sûre, une tasse de sucre blanc, deux oeufs, ajoutez une cuillerée à thé de soda, un peu de sel et de la farine pour faire une pâte assez épaisse ; roulez la pâte, coupez-la et faites cuire dans de la graisse bouillante.

BEIGNETS

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, deux oeufs, une tasse de lait sûr, une cuillerée à thé de soda, une pincée de sel, trois cuillerées à soupe de beurre fondu. Battez les oeufs, puis ajoutez le sucre et battez très clair ; mettez ensuite le beurre et assez de farine pour faire une pâte molle. Roulez mince, coupez et faites frire dans du saindoux.

AUTRE RECETTE

Une tasse de sucre, une tasse de lait sûr, un oeuf, une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées à soupe de beurre fondu, un peu de sel. Mélangez en pâte, roulez mince, coupez et faites frire dans du saindoux.

CROQUIGNOLES

PREPARATION :—

Une chopine de lait de beurre, une tasse à thé de beurre, deux tasses de sucre et trois oeufs. Battez les oeufs et ajoutez le lait et le sucre. Faites dissoudre une demi-cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau bouillante. Râpez la moitié d'une muscade que vous ajoutez avec une cuillerée à thé de sel et une demi-cuillerée à thé de clou de girofle. Ajoutez de la farine pour faire une pâte épaisse. Roulez cette pâte, coupez-la en morceaux de différentes formes, tortillez-les et faites frire dans de la graisse bouillante.

AUTRE RECETTE

PREPARATION :—

Deux oeufs, une demi-tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux, une cuille-

rée à thé de crème de tarte, une demi-cuillerée à thé de soda, muscade et clou de girofle. Ajoutez de la farine pour faire une bonne pâte. Faites frire dans de la graisse bouillante.

CREPES

PREPARATION :—

Pour une pinte de farine, une pinte de lait sûr ; battez séparément trois oeufs, une cuillerée à table de beurre, deux cuillerées à thé de soda pulvérisé que vous mêlez à la farine avant de la délayer ; alors ajoutez les oeufs et faites cuire par cuillerées sur une poêle ou dans une lèchefrite basse graissée. On peut retrancher les oeufs.

CREPES COMMUNES

PREPARATION :—

Faites une pâte légère, composée d'oeufs, farine, lait et sel, vous ferez cuire dans une petite poêle avec graisse ou beurre chaud. Si les oeufs sont rares, vous pouvez les remplacer par de la neige ou bière d'épinette, et un peu de lait.





RES SOUVENT nous avons rencontré de très bonnes ménagères qui, malgré toute leur bonne volonté et un travail constant, ne trouvent jamais le moyen de prendre quelques minutes de repos dans le cours de la journée.

Nous croyons qu'une des principales causes de leur malheur est qu'elles s'attardent trop au lit le matin.

Tous les médecins s'accordent à dire que les personnes qui sont matinales et se couchent de bonne heure sont robustes et sages.

En effet, nous avons constaté que c'est toujours après une bonne nuit de repos et un copieux déjeuner matinal que nous nous sentons le mieux disposé à faire une bonne et fructueuse journée de travail.

Mettez ce conseil en pratique ; vous vous débarrasserez de votre ménage de bonne heure, tout sera en ordre dans votre maison, et vous trouverez certainement le loisir de vous reposer, et, en vous reposant, étudiez le contenu de ce volume. Vous ferez ainsi d'une pierre, deux coups.

GATEAUX

NE commencez jamais à faire un gâteau si vous ne pouvez y consacrer le temps nécessaire pour le faire bien. Il ne faut rien laisser au hasard, mais vous appliquer à suivre la recette de point en point.

Avant de casser les oeufs, ou de mélanger la farine et le sucre, mettez tous les autres ingrédients à votre portée, et passez toujours votre farine au tamis.

Mettez d'abord le sucre mesuré dans un bol en y ajoutant le beurre. Battez en crème légère. Battez les jaunes de vos oeufs dans un bol à part, lavez votre batteur et laissez-le refroidir avant de battre les blancs dans un troisième vaisseau. Battez toujours vos oeufs à froid, ajoutez les jaunes au beurre et au sucre et battez encore une minute ; alors ajoutez le lait, s'il y a lieu, les épices et l'essence ; mettez les blancs d'oeufs et la farine. Aussitôt que vos ingrédients seront bien mélangés ensemble, arrêtez de battre car votre gâteau serait dût.

Pour empêcher votre pâte de lever trop vite, recouvrez-la d'un papier blanc. Pour vous assurer si votre gâteau est cuit à point, traversez une paille dans la partie la plus épaisse. Si elle ressort nette, retirez du fourneau et faites refroidir avant de vider sur un linge sec ou un plat.

La partie essentielle dans la confection d'un gâteau est la cuisson. Attendez toujours que votre fourneau soit bien prêt pour mélanger vos ingrédients. Si vous mettez un plat d'eau bouillante dans le fourneau vous empêcherez votre gâteau de brûler.

GATEAU DE NOEL

PREPARATION :—

Une livre de beurre, une livre de sucre, une livre de farine, deux livres de raisin, une demi-livre de citron, deux livres de raisin de Corinthe, huit oeufs, une demi-tasse de mélasse dans laquelle vous faites dissoudre une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées à thé de muscade, autant de macis et autant de clou de girofle, une demi-tasse de brandy, une livre de figes. Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs lentement, la mélasse, le brandy, la farine et, en dernier lieu, les fruits.

GATEAU AU RAISIN DE CORINTHE

PREPARATION :—

Une livre de farine, une livre de raisin dont vous enlevez les noyaux et que vous écrasez, une livre de raisin de Corinthe, trois-quarts de livre de sucre brun, quatorze onces de beurre, une demi-livre d'écorce de citron, autant d'écorce d'orange, une livre d'amandes hachées et mélangées à une égale quantité de sucre. Mettez le sucre et les amandes dans un chaudron en fer sur le feu, avec une grande cuillerée de macis, de clou de girofle et de muscade, une roquille de brandy, une roquille de sherry et une roquille d'eau de rose ; enlevez le sel du beurre, battez-le en même temps que la moitié du sucre, battez neuf oeufs avec le reste du sucre, en ôtant trois blancs, ajoutez le beurre, les épices, le vin, la farine, les noix et les fruits. Employez les trois blancs pour glacer.

GATEAU AUX FRUITS

PREPARATION :—

Deux oeufs, une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait, une demi-tasse de mélasse, une demi-livre de raisin, une tasse de raisin de Corinthe, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, cannelle, clou de girofle, gingembre et muscade au goût.

GATEAU LEGER AUX FRUITS

PREPARATION :—

Cinq oeufs, une livre de sucre brun, un tiers de livre de beurre, une demi-livre d'écorce de citron, autant d'écorce d'orange, un quart de livre de farine, une cuillerée à thé de soda et, si vous le désirez, une livre de raisin. Mettez le raisin et l'écorce de fruits après la farine.

GATEAU AUX FRUITS SANS OEUFS

PREPARATION :—

Une demi-tasse de sucre, une demi-tasse de mélasse, une tasse de lait sûr, une tasse de raisin, quatre cuillerées à table de beurre, une cuillerée à thé de clou de girofle, une de cannelle, une de muscade et une de soda, deux tasses de farine. Mélangez la farine, les épices et le soda. Défaites le beurre, ajoutez le sucre, la mélasse, le lait sûr et le raisin. Faites en petits pains.

GATEAU DU JOUR DE L'AN

PREPARATION :—

Une livre de beurre, une livre de sucre, les deux battus en crème, une douzaine d'oeufs battus, ajoutez une demi-livre d'écorce de fruits mélangée, une demi-livre d'amandes blanchies, une livre et demie de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte.

GATEAU AU LARD

PRÉPARATION :—

Hachez bien fin une demi-livre de lard gras, arrosez d'une chopine d'eau bouillante, prenez une tasse à thé de mélasse et deux tasses de sucre, une livre de raisin de Corinthe et une livre de raisin, une cuillerée à thé de soda et une de cannelle. Épaississez avec de la farine et faites cuire.

GATEAU AUX EPICES

PRÉPARATION :—

Une tasse de beurre, une tasse et demie de sucre brun, une tasse de lait doux, trois oeufs, trois cuillerées à thé de cannelle, une cuillerée à thé de clou de girofle, une muscade, deux tasses et quart de farine, une cuillerée à thé de soda dans du lait, une tasse à thé de crème de tartre dans de la farine, une tasse de raisin haché. Faites cuire une heure.

GATEAU ORDINAIRE

PRÉPARATION :—

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait ou crème, deux tasses de farine tamisée, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-cuillerée à thé d'essence, deux oeufs battus en dernier lieu. Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez le lait et la fleur dans laquelle vous aurez mis la poudre à pâte, mettez les oeufs et faites cuire graduellement pendant environ quarante minutes. Vous pouvez vous servir de ce gâteau pour faire un gâteau-sandwich en mettant des noix ou des confitures entre deux gateaux.

GATEAU A LA GELEE

PREPARATION :—

Une petite tasse de sucre, deux oeufs, gros comme un oeuf de beurre, une demi-tasse de lait doux, une tasse et demie de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Battez le sucre et le beurre en crème, ajoutez les autres ingrédients en ayant soin de bien mélanger la poudre à pâte avec la farine. Battez pour deux ou trois minutes. Faites cuire promptement.

GATEAU ROULE A LA GELEE

PREPARATION :—

Trois oeufs, une tasse de sucre, une tasse et demie à thé de poudre à pâte, une tasse de farine. Faites cuire dans une casserole basse. Etendez la gelée tandis que votre gâteau est chaud et roulez.

GATEAU AU CHOCOLAT

PREPARATION :—

Une demi-livre de chocolat, un quart de livre d'amandes douces avec leur peau. Pilez-les très fin dans un mortier. Un quart de livre de très bon beurre frais, quatre oeufs très frais, les blancs battus en neige, une demi-livre de sucre en poudre, trois cuillerées de farine de très bonne qualité. Faites fondre le chocolat avec un peu d'eau dans une casserole sur un feu doux. Quand il est en bouillie épaisse, mettez-y tous les ingrédients ci-dessus, sauf les blancs d'oeufs ; battez cette pâte pendant dix minutes. Beurrez le fond d'un moule à charlotte et mêlez à la pâte les blancs d'oeufs battus en neige en tournant légèrement sans battre. Mettez le tout dans le moule beurré et faites cuire trois quarts d'heure à feu doux. Lorsque le gâteau a pris une couleur blonde, posez-le sur une feuille de papier blanc pour le glacer

avec une tablette et demie de chocolat, un morceau de beurre frais et un peu de sucre en poudre. Faites fondre épais dans une casserole et glacez avec un pinceau.

GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT

PREPARATION :—

Une tasse et demie de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, un oeuf, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, essence de vanille. Quand vous aurez bien mélangé ensemble, mettez dans deux vaisseaux, ajoutez un carré de chocolat fondu dans l'un des vaisseaux et versez dans vos moules en alternant une cuillerée de pâte brune et une cuillerée de blanche.

GATEAU A LA NOIX DE CACAO

PREPARATION :—

Une tasse de beurre, trois tasses de sucre, trois tasses de farine, une demi-tasse de lait doux, dix oeufs ; battez les blancs d'oeufs avec trois cuillerées de poudre à pâte. Battez le beurre et le sucre en crème, ajoutez la farine, le lait et la poudre à pâte. Faites cuire dans une casserole d'un pouce de profond sur un feu modéré. Faites trois gâteaux.

Pour glacer ce gâteau vous prenez : trois oeufs, une livre de sucre, une noix de cacao râpée. Battez les oeufs, ajoutez le sucre et du jus de citron. Versez la glace sur le gâteau chaud, saupoudrez de cacao, superposez les gâteaux en ayant soin de bien glacer celui de dessus.

GATEAU A LA CREME

PREPARATION :—

Une grande cuillerée à table de beurre, trois oeufs, une tasse et demie de farine, une tasse de sucre, trois cuillerées à table d'eau, une petite cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda.

Crème:—Une chopine de lait, un oeuf, une cuillerée et demie à table de corn starch, deux cuillerées à table de sucre. Après refroidissement, ajoutez l'essence et mettez entre les gâteaux.

GATEAU FRANCAIS A LA CREME

PREPARATION :—

Trois oeufs, une tasse de sucre blanc, une tasse et demie de farine, une cuillerée et demie à thé de poudre à pâte dans la farine, deux cuillerées à table d'eau froide. Faites cuire sur un feu vif. Ouvrez le gâteau en deux tandis qu'il est chaud et étendez la crème.

Crème:—Faites bouillir un demiard de lait doux, battez un oeuf avec une demi-tasse de sucre et une cuillerée à table de corn starch ; quand le lait sera bouillant, ajoutez un petit morceau de beurre et de l'essence à votre goût.

GATEAU AUX ORANGES

PREPARATION :—

Cinq oeufs—gardez deux blancs pour votre glace—deux tasses de sucre, le jus d'une orange et demie, une demi-tasse d'eau froide, deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte. Mélangez dans l'ordre indiqué. Cette recette vous donnera quatre rangs.

Remplissage :—Râpez l'écorce d'une orange, prenez le jus de la moitié d'une orange et deux tasses de sucre en poudre. Battez un oeuf, ajoutez le sucre et le jus d'orange graduellement.

GATEAU AU CITRON

PREPARATION :—

Deux tasses de sucre, une demi-tasse de beurre, trois quarts de tasse de lait, les blancs de six oeufs, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte.

Remplissage :—Le jus et l'écorce d'un citron râpée, les jaunes de deux oeufs, gros comme un oeuf de beurre, une tasse de sucre. Faites épaisir sur le feu et étendez entre les rangs du gâteau.

GATEAU CREME A LA GLACE

PREPARATION :—

Quatre oeufs battus séparément, une tasse de sucre, une tasse de farine et une cuillerée à thé de poudre à pâte. Cuisez par rangs et laissez refroidir. Prenez deux tasses de crème douce que vous battez, suerez et ajoutez de l'essence de vanille ; ébouillantez une livre d'amandes pour leur enlever la peau, érasez-les et mêlez-les avec la crème, étendez entre les rangs du gâteau.

GATEAU AU CAMEL

PREPARATION :—

Trois oeufs, une tasse de sucre, une demi-tasse d'eau froide, deux cuillerées à table de beurre, une bonne tasse de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte.

Remplissage :—Une demi-tasse de sucre, une cuillerée à table de beurre, une demi-tasse de lait. Faites épaisir sur le feu et ajoutez de l'essence de vanille.

GATEAU AU CORN STARCH

PREPARATION :—

Une demi-tasse de beurre, une tasse de sucre, les blancs de quatre oeufs, une tasse de corn starch, une tasse de farine, une demi-tasse de lait, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une cuillerée à thé d'essence de vanille. Faites dissoudre le corn starch dans le lait.

GATEAU A LA NEIGE

PREPARATION :—

Une tasse de sucre granulé, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux et une demi-tasse de farine avec une cuillerée et demie de poudre à pâte, les blancs de quatre oeufs bien battus. Mettez de l'essence à votre goût. Ajoutez la farine et les oeufs en dernier lieu.

GATEAU DELICAT

PREPARATION :—

Deux tasses de sucre, une tasse de lait doux, trois quarts de tasse de beurre, trois tasses de farine, les blancs de cinq oeufs, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-cuillerée à thé d'essence de citron.

GATEAU BLANC

PREPARATION :—

Une demi-tasse de beurre, deux tasses de farine, les blancs de trois oeufs, une demi-tasse de lait, une tasse de sucre, essence au goût. Battez le beurre et le sucre, ajoutez les blancs d'oeufs, le lait, la farine et deux cuillerées à thé de poudre à pâte.

GATEAU BLANC PERFECTION

PREPARATION :—

Trois tasses de sucre, une tasse de beurre, une tasse de lait, trois tasses de farine, une tasse de corn starch, les blancs de douze oeufs, deux cuillerées à thé de crème de tartre dans la farine, une cuillerée à thé de soda dans la moitié du lait. Faites dissoudre le corn starch dans l'autre moitié du lait et ajoutez le sucre et le beurre bien battus ensemble ; mettez le lait, le soda, la farine et les blancs d'oeufs.

GATEAU AU RAISIN

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux, deux tasses de farine, deux oeufs, une cuillerée à table de corn starch, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse de raisin, des épices. Mélangez le sucre, le beurre et les jaunes des oeufs. Ajoutez les blancs en dernier lieu.

GATEAU AUX DATTES

PREPARATION :—

Une tasse et quart de sucre brun, la même quantité de beurre, une tasse de lait sûr, trois oeufs battus, une livre de dattes roulées dans la farine et une cuillerée à thé de soda à pâte. Épaississez avec de la farine.

GATEAU AU CLOU DE GIROFLE

PREPARATION :—

Une livre de sucre brun, une livre de farine, une livre de raisin, une demi-livre de beurre, une tasse de lait, deux cuillerées à thé de poudre à pâte mélangée dans la farine, une cuillerée à table de clou de girofle, la même quantité de cannelle et de muscade, quatre oeufs. Hachez le raisin.

GATEAU SURPRISE

PREPARATION :—

Prenez une tasse de sucre blanc, deux oeufs battus, une tasse et demie de farine, une demi-tasse de lait ou d'eau, une cuillerée à table de beurre et un peu d'essence de citron. Faites cuire dans une casserole carrée.

GATEAU SANS OEUFS

PREPARATION :—

Une tasse et demie de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse de raisin haché, des épices au goût.

GATEAU ECONOMIQUE

PREPARATION :—

Prenez n'importe quels restes de gâteau, hachez très fin. Faites tremper dans du lait pour une nuit ; le lendemain, ajoutez du soda, des fruits, du beurre ou autres ingrédients que vous jugerez nécessaires. Faites une pâte ordinaire, couvrez-en le fond et les côtés d'une casserole à tarte, mettez-y vos ingrédients et faites cuire. Glacez le dessus.

GATEAU DES ANGES

PREPARATION :—

Les blancs de huit oeufs, une tasse de sucre, une cuillerée à thé de crème de tartre, trois quarts de tasse de farine, un quart de cuillerée à thé de sel, trois quarts de cuillerée à thé de sel, la même quantité de vanille. Battez les blancs d'oeufs, ajoutez la crème de tartre et battez de nouveau ; mettez le sucre gradu-

ellement en continuant de battre. Mélangez la farine et le sel que vous brassez avec le sucre, les oeufs et l'essence de vanille. Faites cuire de quarante à cinquante minutes graduellement.

GATEAU MARBRE, PARTIE BLANCHE

PREPARATION :—

Une demi-tasse de beurre, trois quarts de tasse de sucre, un quart de tasse de lait doux, une tasse de farine, deux blancs d'oeufs, une cuillerée à thé de poudre à pâte.

GATEAU MARBRE, PARTIE BRUNE

PREPARATION :—

Un quart de tasse de beurre, une demi-tasse de sucre, un quart de tasse de mélasse, un quart de tasse de lait doux, une tasse et quart de farine, deux jaunes d'oeufs, une grande cuillerée à thé de poudre à pâte, un quart de cuillerée à thé de clou de girofle, autant de cannelle, de muscade et de macis. Mélangez les articles des deux parties séparément, battez jusqu'à ce que ce soit très clair, puis mettez dans le vaisseau cuillerée par cuillerée, une cuillerée de blanc et une de foncé, et ainsi de suite. Ce gâteau peut se conserver longtemps.

GATEAU AU CAFE

PREPARATION :—

Trois oeufs, une tasse de sucre, une de beurre fondu, une de mélasse, une de café, une de raisin, deux de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte.

PETITS GATEAUX DELICIEUX POUR GLACES

PREPARATION :—

Prenez trois quarts de livre de sucre, une demi-livre de farine de gruau tamisée, un quart de livre

d'amandes hachées très fin, un quart de livre de beurre fondu légèrement, cinq blancs d'oeufs, le jus et l'écorce d'un citron et de deux oranges, mélangez le tout légèrement.

Cette pâte doit incliner vers le liquide ; couchez sur une plaque la valeur d'une cuillerée à bouche de cette pâte de distance en distance pour qu'elles ne se touchent pas en cuisant. Glacez-les à la glace de sucre, un peu d'amandes effilées sur le milieu, et mettez au feu modéré.

Une fois les gâteaux d'une belle couleur dorée, vous les relevez des plaques et les appuyez légèrement, pendant qu'ils sont encore chauds, sur un rouleau de pâtissier, afin qu'ils puissent prendre la forme d'une tuile. Quelques instants après, ils deviennent secs, et alors vous obtenez des petits gâteaux délicieux pour manger avec les glaces.

GATEAU DE PORTUGAL

PREPARATION :—

Mettez une livre de farine avec une livre de sucre écrasé, battez-les avec une livre de beurre frais jusqu'à ce qu'ils soient aussi fins que du pain émiété, mettez deux cuillerées d'eau de rose ou autre, deux de vin blanc, dix oeufs bien battus avec des verges, mettez dedans une demi-livre de raisin de Corinthe, graissez vos moules, ne les emplissez qu'à moitié et faites cuire. Si vous voulez, vous pouvez ajouter des amandes blanches pilées.

GATEAU GERMAIN

PREPARATION :—

Prenez cinq onces d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante pour enlever la pelure, lavez-les et essuyez-les avec un linge fin ; coupez-les dans le sens de la longueur, faites-les dorer sur le feu. Prenez deux onces et demie de farine, cinq onces de chocolat râpé, ajoutez-y les amandes et quatre blancs

d'oeufs battus en neige ; faites une pâte, mettez dans un plat beurré et faites cuire sur un feu modéré. Au moment de servir, saupoudrez de sucre vanillé.

GATEAU AUX BANANES

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, un oeuf, une tasse de lait doux, trois tasses de farine, deux grandes cuillerées à thé de poudre à pâte. Faites cuire dans des pots à gelée. Prenez de la glace bouillie avec le jus de la moitié d'un citron, étendez-en un peu sur un rang de gâteau, puis mettez des tranches de bananes sur la glace, puis un autre rang de gâteau avec glace et bananes et ainsi de suite, en ne mettant que de la glace sur le dernier rang.

GATEAU DE NOIX

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux, deux oeufs, deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse d'amandes de noix longues hachées, une demi-tasse de raisin. L'on peut employer d'autres noix si on le préfère.

GATEAU EPONGE

PREPARATION :—

Six oeufs battus séparément, deux tasses de sucre, deux tasses de farine, deux cuillerées de crème de tartre, une cuillerée de soda échaudé avec du vinaigre, un verre à pied de vin blanc, essence de citron au goût. Mettez dans des moules et faites cuire.

GATEAU EPONGE AUX FRUITS

PREPARATION :—

Trois oeufs battus séparément, une tasse et demie de sucre en poudre, deux tasses de farine bien tamisée avec deux cuillerées à thé de crème de tartre, une

demi-tasse d'eau froide, une cuillerée à thé de soda, le jus d'un citron; faites cuire dans des assiettes de ferblanc, étendez la pâte bien mince, coupez des pêches en tranches bien minces, mettez un lit de gâteau, un lit de pêches tranchées, un lit de crème fouettée sucrée et de l'essence au goût, couvrez le gâteau avec de la crème. Si on le préfère, on prend des fraises, ou autres fruits.

GATEAU DE LORIENT

PREPARATION :—

Prenez deux oeufs entiers auxquels vous mélangez une livre de farine. Ajoutez un quart d'amandes pilées, une demi-livre de sucre en poudre, un petit morceau d'angélique, deux quartiers d'écorce d'orange confite coupée en très petits morceaux et six gouttes d'essence de bergamote. Pétrissez bien le tout, étendez-le au rouleau et mettez-le au feu dans un plat à tarte enduit de beurre frais.

GATEAU DE NOCE

PREPARATION :—

Prenez quatre livres de farine, quatre livres de beurre fin, deux livres de sucre blanc en poudre, un peu de noix muscade râpée et huit oeufs par livre de farine. Lavez ensuite et triez quatre livres de raisin de Corinthe, que vous faites sécher devant le feu; faites blanchir, et enlevez la peau d'une livre d'amandes douces coupées en morceaux très fins; ajoutez une livre de citrons confits, une livre d'oranges confites, un demiard de fine eau-de-vie.

Ecrasez d'abord le beurre entre les mains, de façon à le réduire en crème, battez-le avec le sucre pendant un quart d'heure, battez les blancs des oeufs jusqu'à ce qu'ils forment une belle neige, mêlez-les avec le

beurre et le sucre, puis battez les jaunes pendant une demi-heure au moins, et à leur tour, mélangez-les au gâteau. Ajoutez ensuite la farine et la muscade, continuez à battre, versez peu-à-peu l'eau-de-vie, et joignez-y les raisins et les amandes.

Dans un très grand moule, disposez trois lits de cette pâte alternés avec les oranges et les citrons coupés en morceaux; mettez au four bien chaud. Quand la pâte a levé et pris couleur, couvrez-la d'un papier beurré pour qu'elle ne brûle pas et refermez le four jusqu'à parfaite cuisson. Démoulez et servez froid.

GATEAU D'AMANDES

PREPARATION :—

Faites un trou dans votre farine, après l'avoir mise sur la table; jetez dans ce trou du beurre, des oeufs, quelques grains de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées; pétrissez bien le tout ensemble, et façonnez-le en gâteau plus rond; mettez-le sur un papier bien beurré; au sortir du feu, vous lui donnez une belle couleur, en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

GATEAU D'ARGENT

PREPARATION :—

Prenez une tasse de beurre et deux tasses de sucre que vous mêlerez et brasserez ensemble pour en faire une crème. Vous ajouterez à cette crème six blancs d'oeufs bien battus, une tasse de lait et une cuillerée à thé de soda préalablement dissous dans ce lait, puis assez de farine pour en faire une pâte que vous mêlez en brasant à une cuillerée de crème de tartre. Vous pourrez donner à ce gâteau le goût qu'il vous plaira en y ajoutant soit du citron, de la muscade ou de l'eau de rose à votre fantaisie.

GATEAU D'OR

PREPARATION :—

Prenez une demi-tasse de beurre et deux tasses de sucre qu vous mêlez et brassez ensemble pour en faire une crème; ajoutez à cette crème les jaunes de six oeufs bien battus et, si vous le voulez, vous pouvez y mettre en plus un oeuf tout entier, puis ajoutez une demi-tasse de lait frais dans lequel vous aurez fait dissoudre une demi-cuillerée à thé de crème de tartre pour en faire une pâte. On peut aussi mélanger une cuillerée à thé de clou de girofle, de la cannelle et une demi-muscade avec, soit du raisin ou du raisin de Corinthe, ou les deux ensembles, ce qui est considéré par plusieurs comme une amélioration.

GATEAU A LA CREME DE CACAO

PREPARATION :—

Une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses et demie de farine, six blancs d'oeufs, une cuillerée à thé de poudre à pâte, une demi-tasse de sucre; battez les oeufs, mêlez-les avec le sucre et la fleur, une tasse de lait bouilli, une tasse de cacao. Couvrez avec du blanc d'oeuf, et saupoudrez de cacao.

GATEAU BRILLANT

PREPARATION :—

Deux oeufs, deux tasses de sucre, deux cuillerées à table de beurre, deux tasses de lait, quatre tasses de farine, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre. Lorsqu'il est cuit, on doit le couper, mettre des confitures entre, le couvrir de crème fouettée et le saupoudrer de sucre rose. On peut garnir ce plat avec des fleurs.

GATEAU A THE

PREPARATION :—

Une chopine de lait caillé, une cuillerée de soda, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, assez de farine pour en faire une pâte.

GATEAU AUX BOULES DE NEIGE

PREPARATION :—

Une demi-tasse de beurre, une tasse de sucre, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi cuillerée à thé de soda, quatre blancs d'œufs. Défaites complètement le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, le lait. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble trois fois et ajoutez au reste, mélangez bien le tout. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud un peu plus de trente minutes.

GATEAU AUX FRAISES

COMPOSITION :—

4 cuillerées à thé de poudre à pâte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, un quart de tasse de beurre, sept huitièmes de tasse de lait, 2 tasses de farine et 4 tasses de fraises.

PREPARATION :—

Mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre, sassez deux fois. Mettez le beurre dans ce mélange et défaites-le avec vos doigts, ajoutez le lait graduellement. Mettez ensuite sur votre planche à pétrir, divisez la pâte en deux et roulez pour la mettre dans vos assiettes de ferblanc. Pour rouler la pâte, mettez le moins de farine possible. Mettez une partie dans vos assiettes, la couvrant de beurre fondu, puis mettez l'autre partie dessus. Faites cuire vingt minutes dans un fourneau chaud. Quand

c'est cuit les parties se séparent très bien d'elles-mêmes. Ecrasez les fraises, sucrez-les, et placez-les entre vos gâteaux, puis couvrez avec de la crème fouettée. Ornez le dessus avec des fraises entières.

BISCUITS A LA MELASSE

PREPARATION :—

Une tasse de beurre, une tasse de sucre, une tasse de mélasse, une demi-tasse de lait, un oeuf, deux cuillères à thé de soda, quatre cuillerées à thé de gingembre, une tasse de farine. Brassez ensemble le beurre, le sucre, un oeuf et la mélasse, faites dissoudre le soda dans le lait, puis ajoutez la farine et le gingembre, et faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

BISCUITS DELICATS

PREPARATION :—

Une livre de farine, une livre de sucre, sept oeufs et un verre de bonne eau-de-vie: battez le tout et mettez dans des petits moules.

BISCUITS AU FROMAGE

PREPARATION :—

Trois jaunes d'oeufs, battez-les avec du sucre fin, des amandes amères pilées bien fines, un peu de muscade et de la cannelle; préparez une tarte de pâte, et placez ce qui précède dedans.

BISCUITS ECOSSAIS

PREPARATION :—

Une livre de sucre, trois quarts de livre de beurre, l'écorce d'un citron, un verre d'eau-de-vie, neuf oeufs, une livre de farine et une livre de raisin.

BISCUITS ANGLAIS

PREPARATION :—

Trois tasses de sucre, trois oeufs, une tasse de beurre, une tasse de lait, un peu de perlasse ; ne la faites pas aussi épaisse que la pâte au pain de savoie, et mettez dans des moules.

BISCUITS CUISINIERE

PREPARATION :—

Prenez une livre et un quart de sucre, trois quarts de livre de beurre, un demiard d'eau chaude, quatre cuillerées de coriandre, une cuillerée à thé de soda dissous dans trois cuillerées d'eau chaude, trois livres de sucre. Etendez la pâte très mince et faites cuire promptement dans le four.

BISCUITS AU SUCRE

PREPARATION :—

Prenez douze oeufs, séparez les blancs d'avec les jaunes et battez-les jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; écrasez une livre de sucre blanc et mettez-le dans vos jaunes ; battez-les bien, ensuite vous les joignez aux blancs, et vous ajoutez trois quarts de livre de farine en brassant jusqu'à ce que le tout soit mêlé, alors videz à moitié dans vos moules et faites cuire.

BISCUITS FRANCAIS

PREPARATION :—

Battez des blancs d'oeufs jusqu'à consistance de neige ; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par oeuf, et mêlez bien avec une once de farine par oeuf ; jetez votre neige dans cette pâte, en la tournant jusqu'à ce que le tout se soit parfaitement incorporé.

Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, ou en caisse dans du papier blanc. Si vous

avez un moule à biscuits de savoie, et que vous voulez en faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpüre d'écorce de citron, ou tout autre arôme qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

BISCUITS A LA GRAISSE

PREPARATION :—

Une petite cuillerée de perlasse dans quatre grandes cuillerées de lait, une demi-livre de farine, quatre grandes cuillerées de beurre fondu, quatre oeufs, trois cuillerées de sucre.

BISCUITS AUX RAISINS

PREPARATION :—

Défaites une livre de beurre, une douzaine d'oeufs, une demi-livre de sucre, battez votre beurre, le sucre et les oeufs ensemble pendant une heure, mettez une demi-livre de raisin de Corinthe; jetez la farine et le raisin par petites quantités jusqu'à ce que votre pâte soit suffisamment séchée, ensuite vous la roulez sur une table comme pour de la pâtisserie, coupez vos biscuits et faites-les cuire.

BISCUITS A L'ANIS

PREPARATION :—

Prenez une demi-livre de beurre, asséchez-le dans de la farine jusqu'à ce qu'elle devienne comme pour du riz de pâte; prenez trois jaunes d'oeufs, trois cuillerées de crème, un peu d'anis et du sucre à votre goût; battez ces quatre ingrédients, prenez votre pâte et, peu à peu, mettez-la dans ce que vous venez de battre; laissez le tout lever pour une heure et faites cuire vos biscuits.

BISCUITS A LA CREME

PREPARATION :—

Pour une chopine de crème, mettez quatre oeufs, du sucre à votre goût; faites votre pâte légère et bien maniable; vous y mettez aussi la grosseur d'un jaune d'oeuf de beurre, alors coupez vos biscuits et faites cuire.

BISCUITS POPULAIRES

PREPARATION :—

Prenez une livre de beurre que vous défaites, une livre de sucre bien écrasé, une douzaine d'oeufs frais, battez-les avec le sucre jusqu'à ce que ce soit bien mêlé, ensuite vous y ajouterez les blancs d'oeufs battus en neige, un peu d'anis, et vous mettez assez de farine pour former une pâte que vous travaillez; alors vous coupez vos biscuits de la grandeur qu'il vous plaît, pas trop épais, et vous faites cuire.

BISCUITS A LA POUDRE A PATE

PREPARATION :—

Deux tasses de farine, une cuillerée à thé de sel, quatre cuillerées à thé de poudre à pâte, une cuillerée à table de beurre, une cuillerée à table de saindoux, trois quarts de tasse de lait et d'eau, moitié l'un moitié l'autre. Mélangez la farine, le sel et la poudre à pâte que vous passez au tamis deux fois. Travaillez le beurre et le saindoux avec les doigts, ajoutez le lait et l'eau graduellement. Quand votre pâte sera assez épaisse roulez-la un demi-pouce d'épaisseur. Coupez de la forme désirée, et faites cuire quinze minutes sur un feu très chaud. Si votre pâte a une tendance à brûler, abaissez la flamme.

BISCUITS AU SODA ET CREME DE TARTRE

PREPARATION :—

Une pinte de farine, une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de soda pulvérisé, deux cuillerées à thé de crème de tartre, une grande cuillerée à table de beurre. Mélangez et faites cuire comme les biscuits à la poudre à pâte, en employant assez de lait pour faire une pâte de bonne consistance.

BISCUITS AU BLE-D'INDE

PREPARATION :—

Trois quarts de tasse de farine de blé-d'Inde que vous remplissez de fleur, une tasse de lait doux, une demi-tasse de lait sûr, une cuillerée à table de sucre, une demi-cuillerée à thé de sel, une demi-cuillerée à thé de soda, un oeuf et une cuillerée à thé de beurre. Mélangez la farine de blé-d'Inde, la fleur, le sel, le sucre et le soda. Battez l'oeuf, ajoutez la moitié du lait doux et tout le lait sûr. Versez dans les ingrédients secs. Faites fondre le beurre et versez-y le mélange. Versez l'autre moitié de lait doux. Faites cuire vingt minutes graduellement.

BISCUITS A THE

PREPARATION :—

Six tasses de farine, une tasse de sucre, une tasse de beurre, une tasse de saindoux, une tasse de raisin de Corinthe, un oeuf battu, une pincée de sel, trois cuillerées à thé de poudre à pâte. Mélangez le tout avec assez de lait pour en faire une pâte épaisse, mettez dans une casserole beurrée sur un feu vif. La moitié de cette recette est suffisante pour une petite famille.

BISCUITS MOUS AU GINGEMBRE

COMPOSITION :—

Trois quarts de tasse de mélasse, une tasse de cassonade, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait sûr, trois oeufs, trois tasses de farine, une cuillerée à soupe de gingembre, une cuillerée à thé de cannelle moulue, une cuillerée à thé de soda.

PREPARATION :—

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez la mélasse, puis les oeufs, un à la fois et battez entièrement. Mettez le soda dans le lait sûr, mélangez, sassez la farine et les épices, puis ajoutez aux autres ingrédients alternant avec le lait. Battez bien le tout ensemble. Faites cuire dans de petits moules ou dans une lèche-frite.

BISCUITS DES ANGES

COMPOSITION :—

Une tasse de blancs d'oeufs non battus, une tasse et quart de sucre, une pincée de sel, une tasse de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre et une cuillerée à thé d'essence.

PREPARATION :—

Mettez une pincée de sel dans les blancs d'oeuf et battez-les en neige, ajoutez le sucre et la crème de tartre et battez encore. Ajoutez l'essence et la farine bien lentement. Faites cuire dans un moule troué et non beurré, faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant vingt-cinq minutes.

BISCUITS A LA MADELEINE

PREPARATION :—

Battez six oeufs avec trois quarts de livre de sucre, la même quantité de beurre défait en crème, ajoutez un verre à vin d'anis bien lavé, un demiard de lait,

gros comme un dé de perlasse, brassez le tout ensemble avec une livre et demie de farine; laissez lever deux heures près du feu; prenez la pâte par morceaux, roulez-la, et mettez-la sur une tôle dans le fourneau. On peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

BISCUITS AUX FRUITS

COMPOSITION :—

Une tasse de sucre, une tasse de lait sûr, une demi-tasse de beurre, une tasse de raisin, une cuillerée à thé de soda, une demi-cuillerée à thé de sel, une demi-cuillerée à thé de toutes sortes d'épices, deux tasses de farine.

PREPARATION :—

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez le lait sûr avec le soda et le sel que vous ferez dissoudre dedans, puis mélangez la farine avec les épices et le raisin. Mélez bien le tout ensemble et faites cuire.

JELLY ROLLS

COMPOSITION :—

Trois quarts de tasse de sucre, trois oeufs, une tasse de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, une cuillerée à soupe d'eau chaude, une pincée de sel.

PREPARATION :—

Battez bien les oeufs, ajoutez le sucre et le sel, et brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Sassez la farine et la crème de tartre ensemble deux fois, ajoutez au reste et battez longtemps, puis ajoutez le soda dissous dans l'eau chaude. Mettez dans un moule plat et laissez cuire dix ou vingt minutes. Posez sur une serviette, étendez de la gelée et roulez.

BISCUITS AVEC UN OEUF

PREPARATION :—

Une demi-tasse de lait, une tasse de sucre, une tasse de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, deux cuillerées à soupe de beurre fondu, de l'essence au goût. Battez bien vos oeufs, ajoutez au sucre, brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis ajoutez le lait. Sassez la farine et la poudre deux fois, puis mélangez avec le reste et en dernier, ajoutez le beurre refondu, l'essence au goût et faites cuire dans un moule plat.





Pain, Pain éponge, Pain roulé et Buns

IL Y A certains procédés à suivre dans la fabrication du pain. Nous en énumérerons quelques-uns des principaux ci-après :

1. Vous devrez travailler votre pâte dans un appartement modérément chaud, car le froid empêche la fermentation comme une température élevée la rend trop vive.

2. Passez votre farine au tamis avant de l'employer, et faites-la réchauffer si la température est froide. Il est préférable de tamiser la farine deux fois, cela donnera plus d'air entre les particules.

3. Le pain doit être boulangé avec soin jusqu'à ce qu'il soit élastique comme du caoutchouc et rebondisse en le frappant au centre avec le poing.

4. Couvrez bien votre pâte afin d'empêcher l'air d'y former une croûte. Couvrez de préférence avec du papier.

5. Le pain est prêt à mettre au four quand la marque que vous faites avec votre doigt ne disparaît pas.

6. Ne chauffez pas votre four à une température trop élevée, mais du moment que vous y avez introduit votre pain, conservez-le à la même chaleur.

7. De la levure de qualité inférieure fera toujours du mauvais pain.

PAIN ORDINAIRE

PRÉPARATION :—

Une tasse de patates pilées, une cuillerée à table de saindoux ou de beurre, une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à table de sel, une chopine d'eau de patates, une chopine de farine, une tasse de levure. Mélangez les patates pilées tandis qu'elles sont chaudes avec le saindoux, le sucre, le sel et la chopine d'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir les patates, ajoutez la farine et la levure. Battez pour cinq minutes, couvrez et laissez lever. Si vous avez fait cette préparation vers trois heures de l'après-midi, en hiver, le soir ajoutez la farine graduellement en battant. Quand votre pâte sera trop épaisse pour la battre, boulez-la. Gardez-la toute une nuit à la chaleur. Le lendemain matin, mettez dans des casseroles beurrées, laissez lever et faites cuire.

PAIN DOMESTIQUE

PRÉPARATION :—

Pelez six patates bouillies, pilez-les, ajoutez une chopine d'eau bouillante que vous mêlez à une pinte de farine. Faites dissoudre un gâteau de levure dans une demi-tasse d'eau chaude, mélangez avec la farine et les patates, brassez et mettez dans un endroit chaud pour la nuit. Le lendemain matin, ajoutez une pinte d'eau tiède, une cuillerée à table de sel, faites une pâte que vous laissez lever une heure. Alors, boulez quinze minutes et faites lever encore une heure; placez dans un four bien chaud pour une autre heure. Gardez votre température au même degré. Cette recette est suffisante pour quatre pains.

PAIN FAIT PROMPTEMENT

PRÉPARATION :—

Une douzaine de grosses patates, un gâteau et demi de levure dissous dans une tasse d'eau tiède, trois

cuillerées à table de sel, trois cuillerées à table de sucre, la même quantité de farine. Mettez en jarre avec une chopine d'eau bouillante; ajoutez la levure et trois autres pintes d'eau. Laissez en jarre pour deux semaines. Deux tasses de cette préparation seront suffisantes pour un pain. Faites chauffer et boulez avec la farine, laissez lever, moulez et mettez dans les casseroles.

PAIN EN BATONS

PREPARATION :—

Ces bâtons sont faits avec de la pâte à pain levée à laquelle vous ajoutez un blanc d'oeuf battu. La proportion est : un blanc d'oeuf pour une chopine de pâte. On fait cuire ces pains dans de petites casseroles étroites.

PAIN DE GRAHAM

PREPARATION :—

Une chopine de lait froid, un peu de sel, deux tasses de farine, six tasses de fleur de blé, deux cuillerées à thé de sucre, un demi-gâteau de levure, le tout mélangé comme pour le pain ordinaire. Il n'est pas nécessaire de boulez cette pâte aussi longtemps, et ajoutez de la farine assez pour lui donner une bonne consistance.

PAIN BRUN

PREPARATION :—

Prenez à peu près la pâte pour un pain blanc ordinaire, ajoutez une cuillerée à table de mélasse et une cuillerée à table de saindoux que vous battez cinq minutes, ajoutez peu à peu de la farine brune jusqu'à ce que vous ayez une pâte épaisse, laissez lever et faites cuire sur un feu modéré.

PAIN BRUN BOSTON

PREPARATION :—

Deux tasses de farine de blé-d'Inde, une tasse et demie de farine, une demi-tasse de mélasse, une chopine de lait doux, une demi-cuillerée à thé de soda, faites cuire à la vapeur pour trois heures.

LEVURE POUR PAIN

PREPARATION :—

Une poignée de houblon bouilli dans un sac, cinq patates pilées, trois tasses de farine ; arrosez avec le liquide chaud, et ajoutez deux cuillerées à table de sel, une de gingembre moulu, et deux de sucre brun.

Vous pouvez vous servir de feuilles de pêches séchées à la place de houblon.

PAIN EPONGE A LA LEVURE

PREPARATION :—

Versez une chopine de lait chaud dans une pinte de farine, ajoutez une cuillerée à table de beurre fondu dans un peu de lait que vous réservez pour cela. Ajoutez deux oeufs battus, une demi-tasse de levure et une cuillerée à thé de sel. Battez cette pâte vigoureusement et laissez-la lever pour une nuit. Le lendemain matin, emplissez vos moules à pain d'éponge à moitié, laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'ils soient pleins, alors mettez dans le fourneau. Laissez cuire vingt-cinq minutes.

PAIN EPONGE AU BLE-D'INDE

PREPARATION :—

Prenez une tasse et demie de fleur de blé, une tasse de farine de blé-d'Inde, une demi-cuillerée à thé de

sel et deux cuillerées et demie à thé de crème de tartre; mélangez le tout. Battez en crème un tiers de tasse de beurre et une demi-tasse de sucre, ajoutez trois oeufs bien battus et une chopine de lait dans lequel vous aurez mis une cuillerée à thé de soda. Mettez les ingrédients secs dans ce mélange et brassez soigneusement. Placez dans vos moules graissés et faites cuire une demi-heure sur un feu vif.

PAIN EPONGE POUR LUNCH

PREPARATION :—

Une chopine de farine, un bon demiard de lait, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, deux cuillerées à table de beurre et deux oeufs. Mélangez les ingrédients secs. Faites fondre le beurre, battez les oeufs, ajoutez le lait et mêlez avec les ingrédients secs. Faites cuire vingt minutes.

PAIN ROULE

PREPARATION :—

Une pinte de lait doux, deux cuillerées à table de beurre fondu, deux oeufs, une tasse de sucre, un demi-gâteau de levure. Mélangez le lait, le beurre, la levure et assez de farine pour faire une pâte épaisse; ajoutez les oeufs battus et le sucre, boulez et laissez lever deux heures, roulez, coupez avec le couteau à biscuits, laissez lever encore une heure et faites cuire une demi-heure dans un fourneau bien chaud.

PAIN ROULE A LA FRANCAISE

PREPARATION :—

Une chopine de lait, deux cuillerées à table de sucre, une cuillerée à thé de sel. Faites bouillir et ajoutez de la farine pour faire une pâte et une demi-tasse

de beurre. Si vous avez fait cette opération vers midi, le soir, ajoutez un peu de farine. Le lendemain matin, boulez bien, roulez et coupez avec un verre, pliez et faites cuire.

PAIN ROULE A LA CANADIENNE

PREPARATION :—

Une chopine de lait, un tiers de tasse de beurre, une cuillerée à table de sel, assez de farine pour faire une pâte et une demi-tasse de levure. Laissez lever comme le pain ordinaire et faites cuire.

BUNS

PREPARATION :—

Les buns sont faites avec de la pâte à pain ordinaire. Quand vous mettez vos pains en casseroles, gardez la pâte qu'il vous faut pour faire vos buns. Roulez cette pâte sur une planche saupoudrée de farine, étendez une cuillerée à table de beurre et le blanc d'un oeuf, pliez et roulez de nouveau. Répétez cette opération deux ou trois fois. Avant de mettre au feu, arrosez le dessus de vos buns avec de l'eau sucrée. Faites cuire dans un fourneau très chaud.

BUNS MOLLES

PREPARATION :—

Prenez une chopine de lait bien froid, une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à table de sucre et la moitié d'un gâteau de levure. Mélangez comme pour le pain ordinaire, laissez lever pour une nuit. Le lendemain matin, ajoutez une demi-tasse de beurre fondu et une demi-tasse de sucre blanc. Boulez en pâte molle et laissez lever de nouveau, mettez dans vos moules, laissez lever encore un peu et faites cuire dans un fourneau modérément chaud.



RECETTES DIVERSES

GATEAUX SECS—COOKIES

PREPARATION :—

Pour faire de bons petits gâteaux secs, mélangez le beurre et le sucre, battez en neige, ajoutez les œufs et le lait dans lequel vous faites dissoudre le soda ; ajoutez encore deux tasses de farine auxquelles vous mélangez la crème de tartre. Battez en pâte épaisse. Roulez la moitié de cette pâte sur une planche saupoudrée de farine de l'épaisseur que vous voudrez faire votre gâteau. Si vous aimez ces gâteaux sucrés, vous les roulez dans du sucre granulé avant de les mettre dans la casserole. Vous faites cuire dans une casserole graissée sur un feu modéré.

MELI-MELO AUX FRUITS—JUMBLES

PREPARATION :—

Une tasse de beurre, deux tasses à café de sucre, trois tasses et demie de farine, une demi-tasse de lait, trois œufs, une demi-muscade, trois cuillerées à thé de poudre à pâte, une tasse de raisin de Corinthe ou Sultana. Brassez le tout avec une cuillerée de farine, ajoutez un peu plus de farine mais laissez très mou. Roulez et faites cuire sur un feu vif. Arrosez le dessus avec un peu de sucre et d'amandes hachées mouillées d'un peu d'eau.

BOUTONS DE CELIBATAIRE

PREPARATION :—

Une tasse de farine, deux grandes cuillerées à table de beurre, une tasse de sucre blanc battu avec un oeuf, une cuillerée à thé d'essence d'amandes; roulez-les avec les mains et mettez-les dans le sucre blanc. Mettez sur papier beurré et faites cuire.

BAISERS

PREPARATION :—

Un oeuf, une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait, une cuillerée à thé de crème de tartre, la même quantité de soda, assez de farine pour faire une pâte épaisse. Mettez sur les moules et saupoudrez de sucre blanc. Faites cuire sur un feu vif.

CARRÉS AUX AMANDES

PREPARATION :—

Une livre de beurre, une livre d'amandes, une livre de sucre, une livre de farine, une écorce de citron, le jus de deux citrons, un quart d'once de clou de girofle. Brassez le beurre, les amandes et le sucre. Hachez l'écorce de citron, ajoutez le jus de citron, la farine et le clou de girofle. Roulez soigneusement par morceaux, coupez en carrés d'à peu près un pouce de large sur deux pouces de long. Arrosez le dessus avec du blanc d'oeuf, du sucre et du clou de girofle. Faites cuire dans un fourneau modéré.

EAILLES D'AMANDES

PREPARATION :—

Une livre de farine, une demi-livre de beurre, dix onces de sucre en poudre, quatre onces d'amandes hachées fin, un peu de clou de girofle. Travaillez le tout ensemble. Mettez un petit morceau de cette

pâte dans vos petits moules en forme d'écaille, pressez avec le pouce et faites cuire. Après cuisson tournez-les sur un plat.

SOUFFLES A LA CREME

PREPARATION :—

Une tasse d'eau, une demi-tasse de beurre, une tasse de farine, trois oeufs. Faites bouillir l'eau et le beurre ensemble, en même temps, ajoutez la farine: enlevez du feu, faites refroidir et ajoutez graduellement les oeufs non-battus. Mettez par cuillerées dans vos moules. Faites cuire vingt-cinq minutes dans un fourneau bien chaud sans ouvrir les portes.

Pour remplir ces soufflés, vous préparez la crème suivante: cinq cuillerées à thé de farine, une tasse de lait, une demi-tasse de sucre, un oeuf. Battez les oeufs et le sucre ensemble, ajoutez la farine, versez dans le lait tandis qu'il bout. Ouvrez les soufflés avec un couteau et remplissez-les.

SOUFFLES A LA NOIX DE CACAO

PREPARATION :—

Les blancs de trois oeufs bien battus, une tasse à thé de sucre, une cuillerée à table de corn starch. Placez le bol dans un plat d'eau bouillante, brassez vingt minutes, alors ajoutez un paquet de noix de cacao et mettez sur un papier beurré. Faites cuire d'un beau brun léger.

SOUFFLES AUX DATTES

PREPARATION :—

Une tasse et demie de gruau, autant de farine, un quart de tasse de beurre, la même quantité de sain-doux, une livre de dattes, trois cuillerées à table de

sucre, une cuillerée à thé de poudre à pâte, une pincée de sel, et assez de lait pour en faire une pâte à rouler très mince. Placez vos dattes entre cette pâte.

DOIGTS DE DAMES

PREPARATION :—

Mélangez une demi-livre de beurre dans une livre de farine, ajoutez une demi-livre de sucre, le jus et l'écorce râpée d'un gros citron, trois oeufs, les blancs et les jaunes battus séparément. Mettez les blancs seulement quand tous les autres ingrédients seront mélangés ensemble. Coupez votre pâte à peu près la grosseur d'un doigt de dame et faites cuire. Si vous le désirez, vous pouvez les tremper dans une glace au chocolat après qu'ils sont cuits.

GAUFRES AU CHOCOLAT

PREPARATION :—

Deux oeufs, deux tasses de sucre, deux onces de beurre, deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de vanille, un demi-gâteau de chocolat. Roulez très mince, et faites cuire dans un fourneau modéré.

GRUAU

PREPARATION :—

Pour faire du gruau soit pour les adultes ou les enfants souffrant de diarrhée, mettez une livre de farine dans un linge que vous attachez bien serré, comme pour une pouding, mettez-le dans une casserole, dans l'eau froide, et faites bouillir quatre heures; faites refroidir, enlevez l'écorce, râpez-la et mélangez avec du lait bouilli de l'épaisseur désirée.

BOUILLIE DE GRUAU

PREPARATION :—

Faites tremper une chopine de gruau dans une pinte d'eau pour quelques heures, coulez et faites bouillir. Ajoutez de l'essence de muscade, du sucre et du sel. Mettez deux cuillerées à table de crème dans un verre, versez dans le gruau, brassez et servez.

GRUAU AU LAIT

PREPARATION :—

Faites bouillir le lait, ajoutez le sel et un peu de beurre, mettez votre gruau par poignées graduellement, suffisamment pour lui donner une bonne consistance. Faites bouillir quinze ou vingt minutes. Servez chaud. Ce gruau est excellent pour les convalescents.

BEIGNETS AUX POMMES

PREPARATION :—

Faites une pâte pas trop épaisse avec une pinte de lait, trois oeufs et la farine nécessaire. Pelez une douzaine de grosses pommes, hachez-les la grosseur de petits pois et mélangez avec la pâte. Ajoutez une cuillerée à thé de crème de tartre et une demi-cuillerée à thé de soda. Faites frire dans du saindoux et servez avec du sucre en poudre.

VANITES

PREPARATION :—

Deux oeufs, une pincée de sel, une demi-cuillerée à thé d'eau de rose. Battez les oeufs, brassez le sel et l'eau de rose, ajoutez assez de farine pour faire une pâte à rouler, coupez en petits morceaux, et faites cuire promptement dans du saindoux bouillant. Sau-

poudrez de sucre en poudre tandis qu'elles sont chaudes, et après refroidissement, mettez une cuillerée à thé de gelée dans le centre de chacune.

GLACES ET DECORATIONS POUR GATEAUX

PREPARATION :—

Avec du soin et un peu de pratique, vous pouvez glacer et décorer vos gâteaux vous-mêmes tout aussi bien que le confiseur. Pour vous acquitter convenablement de cette tâche il vous suffira d'observer quelques règles générales. N'employez que des oeufs bien frais et du sucre de bonne qualité. Il est préférable de tamiser le sucre et de placer les oeufs sur la glace une heure ou deux avant de les employer. Si vous êtes pour orner votre gâteau, vous devez le faire quand votre glace est molle.

GLACE BOUILLIE

PREPARATION :—

Faites bouillir rapidement pour environ douze minutes cinq cuillerées à table d'eau, une pincée de crème de tartre, environ une demi-tasse de sucre en poudre. Faites bouillir en sirop, ni trop épais, ni trop clair. Battez le blanc d'un oeuf en neige et versez le sirop en brassant continuellement; ajoutez une cuillerée à thé de jus de citron. Arrosez le gâteau tandis qu'il est encore chaud et faites refroidir.

GLACE AU CITRON

PREPARATION :—

Les blancs de trois oeufs, trois tasses de sucre en poudre, le jus d'un citron. Mettez les blancs d'oeufs dans un bol froid et ajoutez le sucre immédiatement en brassant. Battez jusqu'à ce que le mélange soit

blanc et épais, ajoutez le jus de citron. Étendez une couche épaisse sur le gâteau, et faites sécher au soleil ou dans une chambre chaude.

GLACE AUX AMANDES

PREPARATION :—

Trois blancs d'œufs battus, une tasse d'amandes blanchies et hachées, dix cuillerées à table de sucre en poudre; mettez de l'essence d'amandes.

GLACE AU SUCRE D'ERABLE

PREPARATION :—

Une tasse de sucre d'érable, une cuillerée à table de lait, gros comme une noix de beurre. Faites bouillir, ajoutez de l'essence de vanille. Employez chaude.

GLACE A LA CAMEL

PREPARATION :—

Une tasse de sucre brun, une cuillerée à table de crème, une cuillerée à table de beurre, une cuillerée à table d'eau. Mettez dans une lèche-frite et faites bouillir trois minutes; faites refroidir en battant, ajoutez une cuillerée à thé d'essence de vanille, et battez assez épais pour étendre sur le gâteau.

REPLISSAGE AU CITRON

PREPARATION :—

Une demi-tasse d'eau bouillante, un gros citron râpé que vous faites bouillir avec une demi-tasse de sucre; ajoutez une cuillerée à table de corn starch dissous dans un peu d'eau, faites épaissir sur le feu. Vous pourrez l'employer quand il sera refroidi.

REPLISSAGE A LA CREME FOUETTEE

PREPARATION :—

Une chopine de crème fouettée épaisse, trois cuillerées à table de sucre en poudre, une demi-livre d'amandes douces blanchies et coupées en petits morceaux. Mettez du jus de citron et de l'eau de rose comme essence. Vous mettez ce remplissage entre les rangs, sur le dessus et les côtés du gâteau. Si votre crème n'est pas assez épaisse, vous pourrez y ajouter une cuillerée à thé de gélatine dissoute.

GELEE AUX FRUITS

PREPARATION :—

Faites tremper une boîte de gélatine dans de l'eau pour une heure, ajoutez-y la chair et l'écorce d'une orange et d'un citron, une chopine de sucre; mélangez bien et mouillez avec une chopine d'eau bouillante; coulez dans un plat contenant trois oranges coupées en petits morceaux et une douzaine de bananes tranchées. Faites raffermir.

GELEE AU CITRON ET AUX ORANGES

PREPARATION :—

Un paquet de gélatine trempée dans deux tasses d'eau froide, deux tasses et demie de sucre, le jus et l'écorce râpée de quatre citrons ou oranges, trois tasses d'eau bouillante, un quart de cuillerée à thé de clou de girofle moulu. Faites tremper la gélatine deux heures, ajoutez le jus et l'écorce de citron, le sucre, les épices et laissez tremper une heure. Versez l'eau bouillante, coulez à travers une flanelle.

GELEE AU CAFE

PREPARATION :—

Un demi-paquet de gélatine que vous faites tremper une demi-heure dans une demi-tasse d'eau froide, ajoutez une pinte de bon café bouillant et sucré, brassez et coulez dans un moule bien rincé dans l'eau froide. Servez avec de la crème fouettée.

GELEE AU VIN

PREPARATION :—

Prenez deux paquets de gélatine que vous faites tremper dans une chopine d'eau froide pendant dix minutes, versez dans une pinte d'eau bouillante et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, alors ajoutez une pinte de vin Sherry et une tasse et demie de sucre blanc, le jus et l'écorce de trois citrons et les blancs de quatre oeufs battus; mettez le tout bien mélangé sur un feu doux et faites bouillir à point. Laissez reposer pour une minute et coulez.

CREME A LA GLACE

PREPARATION :—

Dix oeufs, deux pintes de bon lait, dix cuillerées à table de sucre blanc, trois chopines de bonne crème. Battez les oeufs et le sucre comme pour une custard, ajoutez le lait, mettez de l'eau bouillante dans la canistre à geler, faites refroidir dans la cave, ajoutez la crème, de l'essence au goût et faites geler.

CREME A LA GLACE A LA VANILLE

PREPARATION :—

Une pinte de crème, une tasse de sucre, les blancs de deux oeufs, une cuillerée à table d'essence de vanille. Battez les blancs d'oeufs en neige épaisse, ajoutez le sucre et l'essence de vanille, mélangez avec la crème et faites geler.

CREME A LA GLACE AVEC GELATINE

PREPARATION :—

Cette crème à la glace est particulièrement délicate. Faites dissoudre une cuillerée à table de gélatine dans le quart d'une tasse d'eau froide pour deux heures, ajoutez-y une tasse de sucre granulé, mélangez bien le tout et mettez-le dans une pinte de crème très riche. Ajoutez en dernier lieu, une cuillerée à table d'essence de vanille.

CREME A LA GLACE AUX ANANAS

PREPARATION :—

Une chopine de lait, une pinte de crème, deux tasses de sucre, un ananas râpé, un blanc d'oeuf. Faites chauffer le lait, ajoutez le sucre, et laissez refroidir; alors, ajoutez une chopine de la crème, l'ananas, et faites geler à moitié; mettez le reste de votre crème et le blanc d'oeuf bien battus, faites geler complètement.

CREME A LA GLACE AU CAFE

PREPARATION :—

Une chopine de lait, la même quantité de crème, une tasse de sucre, un quart de livre de café moulu, le blanc d'un oeuf. Versez le lait dans une bouilloire double, ajoutez le café et faites chauffer, enlevez du feu, coulez à travers une fine mousseline et faites refroidir; alors, ajoutez le sucre, la chopine de crème et le blanc d'oeuf bien battus. Faites geler.





Conserves, Confitures, Gelées et Marmalades

NE CHOISISSEZ pas vos fruits trop mûrs, car vous courez le risque de faire de mauvaises conserves. Pour les gelées, il vaut mieux presser le fruit pour en faire sortir le jus et le placer dans un endroit frais une journée à l'avance. Alors, vous faites bouillir en gelée. Le mettage en conserves doit se faire rapidement. Mettez vos fruits dans les jarres aussitôt qu'elles sont bien nettoyées, recouvrez de sirop, placez dans une bouilloire, et faites cuire le temps nécessaire.

POIRES OU PECHES EN CONSERVES

PREPARATION :—

Faites un sirop avec trois livres de sucre et une chopine d'eau que vous faites bouillir. Pelez les fruits et faites les cuire à la vapeur jusqu'à ce que vous puissiez passer facilement une fourchette à travers; mettez vos fruits dans les jarres, recouvrez-les de sirop et bouchez aussi vite que possible.

RAISINS EN CONSERVES

PREPARATION :—

Vous procédez de la même manière que précédemment, excepté pour la cuisson du raisin. Enlevez

les raisins des grappes, mettez-les en jarres et faites chauffer afin que votre sirop bouillant ne fasse pas fendre les jarres.

CONFITURES AUX RAISINS

PREPARATION :—

Prenez la chair du fruit que vous faites bouillir dans un peu d'eau. Enlevez les graines. Alors, mettez la chair, le jus et les peaux ensemble; ajoutez une livre de sucre par pinte et faites épaissir sur le feu.

RHUBARBE EN CONSERVES

PREPARATION :—

Coupez la rhubarbe par petits morceaux d'à peu près un pouce de long, lavez et égouttez-la, mettez deux mesures de rhubarbe pour une mesure de sucre brun, placez le fruit et le sucre par rangs dans les jarres que vous remplissez complètement; vissez le couvercle, mettez dans une bouilloire bien pleine d'eau froide et faites bouillir pour deux ou trois heures, jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien cuite. Les fruits étant diminués d'à peu près les deux-tiers, prenez le contenu de deux ou trois jarres pour remplir les autres. Remettez le couvercle de suite et fermez hermétiquement.

CONFITURES AUX FRAISES

PREPARATION :—

Prenez vos fruits et votre sucre livre pour livre, et mettez les deux ensemble sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Faites bouillir vingt-cinq minutes. Enlevez vos fruits avec une cuillère trouée, mettez dans les jarres, que vous emplissez aux trois-quarts. Faites bouillir le sirop cinq minutes, écumez-le et versez-le sur vos fruits pour remplir les jarres. Couvrez hermétiquement.

CONFITURES AUX PRUNES

PREPARATION :—

Pesez les fruits, pelez-les et laissez-en sortir le jus. Coulez, prenez la même pesanteur de sucre, mettez dans un chaudron par rangs de sucre et prunes. Arrosez avec le jus. Faites bouillir, enlevez les prunes, et faites épaissir votre sirop. Remettez-y vos prunes et faites bouillir de nouveau pour dix minutes. Mettez les jarres aux trois-quarts avec les fruits, remplissez avec le sirop bouillant et scellez immédiatement.

CONFITURES AUX TOMATES

PREPARATION :—

Sept livres de tomates, une pinte de vinaigre, quatre livres de sucre. Mettez ensemble pour cinq jours, et faites bouillir jusqu'à ce que les tomates soient cuites. Ecumez et faites diminuer de moitié; ajoutez une once de clou de girofle et une once des autres épices.

CONFITURES AUX POIRES ET AU GINGEMBRE

PREPARATION :—

Mettez trois-quarts de livre de sucre pour chaque livre de poires. Faites bouillir quatre onces de gingembre, ajoutez quatre livres de sucre, le jus d'un citron et son écorce tranchée. Faites bouillir le sirop dix minutes de plus. Pelez les fruits, coupez-les en deux en enlevant les noyaux, et jetez-les dans le sirop immédiatement. Si vous les laissez exposés à l'air ils noirciront. Faites cuire les poires bien tendres, et mettez en jarres. Divisez vos tranches d'écorce de citron et votre gingembre également entre toutes les jarres. Ces confitures sont riches et délicieuses, spécialement quand vous les servez avec de la crème à la glace.

GELEE AUX MURES

PREPARATION :—

Pour chaque livre de fruits, mettez un quart de livre de sucre blanc et autant de pommes pelées et hachées en petits morceaux. Faites bouillir les fruits dix minutes, ajoutez le sucre, faites bouillir de nouveau et enlevez l'écume. La confection de cette gelée prendra à peu près trois-quarts d'heure.

CONFITURES AUX CITRONS

PREPARATION :—

Enlevez l'écorce et la peau blanche des citrons, coupez-les en morceaux de fantaisie. Pesez et mettez une livre de sucre pour chaque livre de citron. Faites dissoudre un morceau d'alun dans de l'eau. Faites bouillir le citron dans cette eau pour trente minutes et coulez dans de l'eau froide. Faites ce travail le matin et laissez tremper le citron dans cette eau jusqu'au lendemain. Alors, faites bouillir dans de l'eau fraîche jusqu'à ce que le citron ait complètement changé de couleur. En même temps, faites votre sirop dans un autre chaudron, et mettez un demiard d'eau par deux livres de sucre, un citron tranché et une petite branche de gingembre pour chaque livre de fruits. Faites bouillir lentement. Quand le citron sera bien tendre, coupez-le et faites cuire dans le sirop pour dix minutes.

CONFITURES A LA RHUBARBE

PREPARATION :—

Prenez une égale quantité de rhubarbe et d'ananas, tranchez ces derniers bien fin en enlevant la pelure, ajoutez la moitié de sucre en pesanteur et faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pelez la rhubarbe, coupez-la en petits morceaux, ajoutez

une égale quantité de sucre, avec lequel vous la laissez tremper toute une nuit. Mélangez et faites bouillir vingt minutes.

CONFITURES AUX ANANAS

PREPARATION :—

Enlevez la pelure et tous les yeux et hachez par petits morceaux. Pesez les ananas et mettez la proportion de trois-quarts de livre de sucre pour une livre d'ananas. Quand votre sirop est fait, jetez-y vos fruits que vous laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents ; alors, enlevez-les et laissez bouillir votre sirop un peu plus longtemps.

CONFITURES AUX COINGS

PREPARATION :—

Pelez les fruits. Faites un sirop avec des pommes acides dont vous mettez un demiard pour chaque livre de sucre. Quand ce sirop sera prêt à bouillir, ajoutez-y les fruits que vous laissez cuire jusqu'à ce qu'ils aient pris la couleur désirée. Mettez trois-quarts de livre de sucre pour chaque livre de fruits.

GELEE AUX POMMES

PREPARATION :—

N'importe quelle espèce de pommes se prêtent à la confection de la gelée. Coupez-les en petits morceaux, n'enlevez pas la pelure, ni le coeur ; mettez-les bouillir avec suffisamment d'eau pour les couvrir. Quand elles seront bien cuites, égouttez-les et mettez une livre de sucre pour chaque chopine de jus. Faites bouillir vingt minutes sans le sucre que vous devez faire chauffer en même temps dans un autre vaisseau. Après que le jus aura cuit vingt minutes, vous mélangez les deux ensembles. Mettez dans des jarres et scellez.

GELEE AUX POMMES ET AUX RAISINS

PREPARATION :—

Prenez une égale quantité de jus de pommes et de raisins. Faites bouillir vingt minutes. Faites chauffer une livre de sucre pour chaque chopine de jus; mélangez les deux ensembles et laissez bouillir encore quelques minutes.

GELEE AUX COINGS

PREPARATION :—

Prenez les pelures et les parties dures d'un demi-peck de coings, couvrez d'eau froide et faites bouillir lentement pour plusieurs heures. Mettez dans un sac en flanelle pour toute une nuit; le lendemain matin, faites bouillir le jus vingt minutes, écumez et ajoutez trois-quarts de livre de sucre pour chaque livre de jus; faites bouillir de nouveau, écumez et mettez en jarres.

GELEE AUX FRAMBOISES ROUGES

PREPARATION :—

Pesez une égale quantité de framboises sauvages rouges et de raisins de Corinthe. Exprimez-en le jus, et mettez cuire dans un chaudron émaillé. Prenez une égale quantité de sucre et faites-le chauffer. Après que le jus du raisin aura bouilli dix minutes, ajoutez les framboises et, au bout de vingt minutes, le sucre. Faites bouillir le mélange de nouveau et laissez refroidir dans des bols.

MARMALADE D'ORANGE

Le meilleur temps pour faire la marmalade d'orange est en février. Les oranges ont alors une meilleure saveur et il est alors plus facile de faire les gelées.

PREPARATION :—

Prenez trois livres d'oranges, trois citrons, six livres de sucre, neuf chopines d'eau; pelez les fruits bien mince et coupez les écorces aussi fin que possible. Alors, coupez les fruits que vous mettez dans un chaudron avec neuf chopines d'eau. Enveloppez les écorces dans un sac en mousseline et mettez avec les fruits. Faites bouillir pendant deux heures, coulez dans un sac à gelée, mettez le sucre et les écorces dans cette liqueur et faites bouillir rapidement pour vingt minutes.

MARMALADE AUX CITRONS

PREPARATION :—

Une douzaine de citrons coupés fin; couvrez avec cinq chopines d'eau froide et laissez tremper pour vingt-quatre heures. Faites bouillir deux heures, ajoutez huit livres de sucre et faites bouillir de nouveau une demi-heure.

MARMALADE AUX ANANAS

PREPARATION :—

Coupez, pelez et pesez les fruits, râpez-les en gardant le jus séparément, ajoutez une chopine d'eau pour chaque trois livres de fruits, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, mettez trois-quarts de livre de sucre pour chaque livre de fruits, le jus d'un citron pour trois livres de fruits et l'écorce d'un ananas. Faites bouillir environ dix minutes.

MARMALADE DE RHUBARBE

PREPARATION :—

Faites bouillir cinq oranges dans suffisamment d'eau pour les couvrir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et, dans cette eau d'oranges, faites bouillir deux

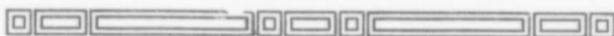
livres de rhubarbe pour une demi-heure ; alors, ajoutez les oranges hachées fin et du sucre livre pour livre. Faites bouillir vingt minutes.

MARMALADE A LA CITROUILLE

PREPARATION :—

Pour chaque livre de citrouille hachée, mettez trois quarts de livre de sucre. Mettez dans un vaisseau jusqu'à ce qu'il soit rempli, un rang de citrouille et un rang de sucre ; ajoutez une chopine d'eau, et laissez tremper pour deux ou trois jours. Alors faites bouillir jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres avec du citron tranché et du gingembre. Faites épaisir votre sirop. Pour une citrouille de moyenne grosseur, employez cinq citrons et une douzaine de branches de gingembre.





BREUVAGES ET BOISSONS

CAFE

On a répandu des flots d'encre au sujet du café, et les livres de cuisine contiennent une quantité de recettes sur les différentes manières de le préparer.

Pour obtenir un breuvage approchant la perfection il est essentiel : d'avoir du café de première qualité, en employer suffisamment, se servir d'eau bien bouillante, de sucre en morceaux, de crème et de le servir aussitôt fait.

CAFE BOUILLI

PREPARATION :—

Une cuillerée à thé de café moulu pour chaque tasse est la proportion ordinaire, mais vous pouvez l'augmenter ou la diminuer suivant la force que vous désirez obtenir. Un tiers de Moca et deux-tiers de Java est un mélange recommandable. Mélangez dans un bol avec un oeuf et une demi-tasse d'eau. Mettez dans la cafetière et arrosez avec une pinte d'eau bouillante. Faites bouillir quinze minutes. Une minute après l'avoir retiré du feu, versez dans les tasses dans lesquelles vous aurez mis du sucre en

morceaux et de la crème bien riche au goût de vos hôtes. Le café doit toujours être servi et se boire bien chaud.

COCO

PREPARATION :—

Si vous désirez faire seulement une tasse de coco en très peu de temps, mélangez deux cuillerées à thé de coco avec assez de lait froid pour faire une pâte. Mettez dans une tasse à thé et remplissez avec du lait bouillant.

CHOCOLAT

PREPARATION :—

Une cuillerée à table de chocolat râpé pour chaque personne, trois-quarts de chopine de lait bouillant mélangé d'eau, moitié l'un moitié l'autre, pour chaque cuillerée. Faites bouillir le lait et l'eau ensemble, mettez le chocolat râpé dans un bol, délayez-le avec un peu de lait ou d'eau froide. Versez le chocolat dans votre liquide bouillant, et laissez bouillir dix minutes en brassant continuellement. Ajoutez une pincée de sel et du sucre si votre chocolat n'est pas sucré. Ajoutez du lait ou de la crème au goût.

THE

PREPARATION :—

Lavez bien votre théière, mettez-y le thé, généralement une cuillerée à thé par personne; échaudez avec de l'eau bien bouillante et laissez infuser. Le temps de l'infusion est ordinairement dix minutes.

THE RUSSE

PREPARATION :—

Servez-vous d'une théière en terre ou en porcelaine. Mettez une cuillerée à thé de thé par tasse d'eau

bouillante. Mettez le thé dans une passoire et arrosez-le avec un quart de tasse d'eau bouillante pour le nettoyer. Alors, mettez-le dans la théière, échaudez-le avec de l'eau bien bouillante et mettez-le quatre ou cinq minutes à un endroit où il se tiendra chaud. Coulez et laissez refroidir. Avant de servir, mettez deux cuillerées à thé de sucre dans un verre à moitié rempli de glace cassée. Ajoutez une tranche de citron et remplissez le verre avec du thé.

NECTAR A LA CREME

PREPARATION :—

Deux onces d'acide tartarique, le jus d'un citron, trois chopines d'eau. Faites bouillir ensemble. Après refroidissement, ajoutez les blancs de trois oeufs bien battus et deux livres de sucre. Mettez en bouteilles, dans un endroit frais. Pour faire un bon verre de nectar, mettez deux cuillerées à table dans un verre d'eau avec un peu de soda.

ORANGEADE

PREPARATION :—

Pour cinq oranges, employez quatre livres de sucre blanc en morceaux : râpez l'écorce en la frottant énergiquement avec le sucre. Tous les morceaux de sucre doivent être couverts de râpures d'écorce d'orange. Cette écorce forme seule la saveur de l'orangeade, il est nécessaire d'en imprégner fortement le sucre. Ce sucre ainsi imprégné de l'écorce d'orange doit être mis dans une chopine et quart d'eau ; laissez reposer vingt-quatre heures ; ajoutez un peu d'acide citrique ; laissez reposer pendant quarante-heures. Passez au tamis. Mettez dans des bouteilles blanches, que vous bouchez soigneusement. Choisissez de belles oranges à la peau très épaisse, l'écorce sera plus abondante.

LIMONADE D'ORANGES

PREPARATION :—

Prenez deux livres de sucre et trois oranges. Frottez tous les morceaux de sucre des deux côtés sur la pelure de l'orange, puis pressez le jus que contient le fruit et versez pardessus le tout une chopine d'eau tiède. Laissez fondre pendant une journée, ajoutez un peu d'acide citrique et passez à travers une mousseline.

SIROP D'ECORCE D'ORANGES

PREPARATION :—

Prenez trois belles écorces d'oranges sur lesquelles vous versez un demiard d'eau bouillante et que vous laissez infuser pendant vingt-quatre heures. Coulez le liquide avec soin. Faites fondre au bain-marie deux livres de sucre que vous mêlez bien au liquide. Mettez en bouteilles blanches que vous boucherez seulement lors du complet refroidissement du sirop.

JUS D'ANANAS

PREPARATION :—

Ecrasez un ananas conservé, passez le jus à travers un linge fin, puis versez-le dans un demiard de lait avec le jus d'un citron, sucrez légèrement et ajoutez de la glace pilée. Si vous possédez un vase de métal à double fond contenant de la glace pilée, versez la boisson dans le récipient interne, elle se rafraîchira sans l'addition de glace fondue qui peut manquer de propreté. Cette observation s'applique à toutes les boissons rafraîchissantes que l'on désire glacer.

VIN CHAUD A L'ORANGE

PREPARATION :—

Pour une quinzaine de personnes, râpez l'écorce de cinq oranges sur deux livres de sucre blanc brisé en gros morceaux. Mettez le tout dans une terrine; versez sur le sucre un demiard d'eau bouillante et couvrez afin que l'arome de l'écorce ne s'évapore pas. Ajoutez, quelques minutes après, deux bouteilles de vin rouge tiède et la moitié d'eau en ébullition; pressez à travers une passoire ou un linge le jus de cinq à six oranges; mélangez bien et servez rapidement.

CAFÉ GLACE

PREPARATION :—

Pour une soixantaine de personnes, prenez deux livres de véritable moka moulu, deux livres de fin sucre blanc en poudre, cinq chopines de bonne crème douce en un peu de vanille.

PUNCH SIMPLE

PREPARATION :—

Pressez le jus de quatre oranges et quatre citrons dont vous enlevez soigneusement les pépins, et mêlez-le à une pinte et demie d'eau bouillante et à trois livres de sucre. Aussitôt le sucre bien fondu, ajoutez peu à peu une chopine de rhum de très bonne qualité. Passez deux fois à travers une étamine et mettez en bouteilles au moment de servir. Transvasez dans un joli flacon de cristal et versez dans les verres à punch.

SHERRY-BRANDY AUX FRAISES

PREPARATION :—

Mélangez du sherry-brandy avec du curaçao. Goûtez pour vous assurer si le mélange est à point, c'est une question de goût. D'autre part, vous aurez mêlé

dans un bol de petites fraises des bois avec de la glace pilée. Versez peu à peu le sherry-brandy et le curaçao en remuant très délicatement afin de ne pas réduire les fraises en marmalade.

PUNCH FROID AMERICAIN

PREPARATION :—

Enlevez l'écorce d'une orange et d'un citron; coupez-les en filets. Mettez-les dans un bol et exprimez-y le jus de l'orange et du citron. Ajoutez une demi-pinte de sirop de sucre. Couvrez bien le bol, et laissez macérer pendant une heure. Versez-y une demi-bouteille de rhum, et une demi-pinte d'eau froide, mêlez bien et passez à travers une étamine dans un autre bol, que vous entourerez de glace pilée ou de neige, ou mieux encore, dans la sorbetière que vous mettrez à la glace.

BOISSON CHAUDE

PREPARATION :—

Coupez en quatre parties quatre oranges amères, fendez-en légèrement l'écorce avec un couteau, faites griller ces morceaux sur un feu de braises assez doux. Jetez-les ensuite dans un pot de terre avec quatre bouteilles de fort vin blanc et laissez infuser pendant une nuit sur des cendres chaudes, le vase bien fermé. Passez le mélange à travers une serviette et ajoutez deux livres de sucre.

CHOCOLAT A LA VIENNOISE

PREPARATION :—

Prenez une casserole émaillée, mettez-y une tablette de chocolat avec une ou deux cuillerées à bouche de lait par tasse, laissez fondre à feu doux, remuez avec une cuillère et écrasez le chocolat petit à petit. Lorsqu'il est complètement fondu et qu'il n'y a plus

de grumeaux, ajoutez une ou plusieurs tasses de lait, laissez sur le feu jusqu'à ébullition. Remuez vivement avec la machine à fouetter et servez-le moussieux et brûlant, en ajoutant à chaque tasse une cuillerée de crème fouettée très épaisse.

EAU DE SELTZ

PREPARATION :—

Cette eau, dont on fait un grand usage depuis quelques années, facilite la digestion et donne aux sirops un goût très agréable. Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui ferme hermétiquement; versez dans votre eau un peu d'acide tartrique et un peu de bicarbonate de soude aussi en poudre; rebouchez promptement et ficellez. Au bout d'un quart d'heure elle est bonne à boire. On peut boire cette eau pure; mais versée sur quelques cuillerées de sirop, soit de gorseilles ou autres, elle ajoute un pétillant semblable à celui du vin de Champagne.

LIMONADE

PREPARATION :—

Faites fondre une demi-livre de sucre dans une pinte et demie d'eau et passez-y le jus de quatre citrons. Pour l'orangeade, on remplace le citron par l'orange. Quelques personnes coupent leurs citrons ou bien leurs oranges par tranches, et jettent dessus de l'eau bouillante: le procédé ne doit être employé que pour la limonade de malade.

LIMONADE DE CITRON

PREPARATION :—

Coupez un citron, pressez-le bien, et l'ayant échaudé, ajoutez-y du sucre blanc avec un peu de muscade: le citron sera moins malfaisant pour les personnes faibles.

CURACAO

PREPARATION :—

Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre d'écorce d'orange; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié; filtrez et mettez en bouteilles.

SIROP DE CERISES

PREPARATION :—

Retirez les noyaux et les queues à quatre livres de cerises bien mûres et bien saines; mettez sur le feu avec deux verres d'eau; faites jeter quelques bouillons et passez au tamis; ajoutez alors deux livres de sucre par chaque livre de liquide, mettez sur le feu, faites bouillir, écumez, terminez en faisant refroidir et mettez en bouteilles.

SIROP DE MURES

PREPARATION :—

Choisissez une quantité suffisante de belles mûres bien noires; mettez-les sur un feu doux, faites-en exprimer le jus au tamis, ajoutez deux livres de sucre réduit en poudre par livre de jus; mettez le tout dans une terrine bien couverte sur de la cendre chaude, entretenez le feu pendant deux ou trois jours; mettez refroidir, et ensuite en bouteilles.

LIQUEUR DE MENTHE

PREPARATION :—

Jetez de l'essence de menthe dans du rhum blanc à votre goût; faites un sirop que vous mettez avec votre rhum et la menthe sur le feu, en remuant; écumez et mettez en bouteilles.

LIQUEUR DE CERISES, FRAMBOISES, FRAISES,
CASSIS, GADELLES SAUVAGES, ETC.

PREPARATION :—

Il faut que le fruit trempe assez longtemps pour que le rhum ou l'eau-de-vie ait le goût et la couleur du fruit; faites fondre du sucre avec un peu d'eau, et faites-en un sirop cuit; sucrez le jus à votre goût, mettez au feu, y portant attention, retirez, et laissez refroidir avant de mettre dans la bouteille que vous aurez soin de bien boucher.

LIQUEUR D'ANISSETTE

PREPARATION :—

Vous ferez infuser dans trois pintes d'eau-de-vie un quart de livre d'anis vert, une écorce de citron et quelque peu de cannelle; laissez cette infusion pendant un mois; tirez à clair, ajoutez une pinte et demie d'eau et une livre et demie de sucre clarifié; faites filtrer et mettez en bouteilles.

LIQUEUR DE CITRON RECOMMANDABLE

PREPARATION :—

Enlevez l'écorce d'un citron par petits morceaux, dont vous aurez détaché tout le blanc; mettez dans une bouteille de bon rhum blanc, une cuillerée de coriandre, une de fleur de safran, trois clous de girofle, bouchez la bouteille; exposez-la au soleil ou à la chaleur pendant quarante jours; ce temps écoulé, ajoutez-y une autre bouteille de rhum; faites fondre du sucre blanc avec un peu d'eau en sirop, mettez cela dans une casserole sur le feu pendant quelques minutes; prenez-en soin, retirez et mettez en bouteilles.

LIQUEUR DE NOYAUX

PREPARATION :—

Mettez une livre d'amandes d'abricots dépouillées et concassées dans quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre clarifié, un peu de cannelle; faites infuser pendant un mois ou deux; passez au tamis; ajoutez une livre de sucre fondu dans une pinte d'eau de rivière; filtrez ensuite.

VIN DE GADELLES

PREPARATION :—

Les gadelles rouges sont meilleures que les gadelles blanches, elles donnent plus de jus et le vin a le goût plus fin. On procède de la même manière que pour faire du cidre. En sortant de la presse, on ajoute pour chaque gallon de ce jus trois ou quatre livres de sucre; on le laisse ensuite fermenter jusqu'à ce qu'il soit devenu parfaitement limpide. Il est ensuite transvasé dans des barils bien nets que l'on bouche hermétiquement. Il ne faut pas faire usage de ce vin avant un certain temps qu'il faut lui donner pour mûrir et raffermir.

BAUME

PREPARATION :—

Echaudez une pincée de cette plante, et vous en ferez un excellent breuvage pour ceux qui ont la fièvre, etc.

BIERE DE GINGEMBRE

PREPARATION :—

On fera dix gallons de cette bière, avec ce qui suit: une demi-livre de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tartre, trois ou quatre citrons et deux tasses d'écume de bière.

BIERE A LA MELASSE

PREPARATION :—

Prenez un gallon et demi d'eau, un demi-gallon de mélasse, un demiard de levain et deux cuillerées de crème de tartre ; brassez bien le tout, et ajoutez-y l'écorce d'un citron,—le jus d'un citron pourrait être substitué à la crème de tartre—laissez tremper le tout dix ou douze heures, et vous pouvez ensuite mettre en bouteilles avec un grain de raisin dans chacune.

CERISES A L'EAU-DE-VIE

PREPARATION :—

Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue ; ajoutez un quart de livre de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés, mêlée avec le sirop ; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid ; ajoutez quelques morceaux de cannelle et du clou de girofle ; bouchez votre vase avec un liège et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après ; ce procédé conserve beaucoup plus leur goût aux cerises.

FRENE PIQUANT POUR RECHAUFFER

PREPARATION :—

Prenez une grande cuillerée de frêne piquant que vous laverez ; ensuite échaudez-le dans une chopine d'eau bouillante ; laissez-la infuser pendant vingt-quatre heures ; coulez et faites un sirop à votre goût ; ajoutez trois chopines de bon rhum, et passez au feu dix minutes.

PETITE BIÈRE COMMUNE

PRÉPARATION :—

Prenez une poignée de houblon pour un seau d'eau, une chopine de son et une roquille de mélasse, une tasse de levain et une cuillerée de gingembre.

RATAFIA D'ANIS

PRÉPARATION :—

Prenez une livre de sucre blanc pilé, et faites bouillir dans une roquille d'eau; lavez trois onces d'anis que vous mettrez sur un feu avec une autre roquille d'eau, et retirez avant ébullition; laissez infuser une demi-heure dans le sirop; ajoutez un peu de coriandre avec trois chopines d'eau-de-vie; exposez cela en cruche au soleil pendant trois semaines, le remuant souvent; ensuite coulez et mettez en bouteilles.

RATAFIA DE NOYAUX ET D'AMANDES
AMÈRES

PRÉPARATION :—

Echaudez et pelez une demi-livre d'amandes amères, mettez-les infuser dans un peu d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre pilé, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours; vous passerez ensuite à la passoire; clarifiez complètement et mettez en bouteilles.

SIROP DE VINAIGRE

PRÉPARATION :—

Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir les fruits, pendant douze heures; retirez et coulez; pour une livre de sucre cassé, mettez une chopine de jus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons; écumez et retirez dans un vase, ensuite vous mettrez en bouteilles, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conservera bien.

SIROP D'ARGENT

PRÉPARATION :—

Prenez une livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante, et retirez-les du feu quand la peau se détachera facilement; mettez-les dans de l'eau fraîche à mesure que vous les pèlerez; faites-les ensuite égoutter, et pilez-les dans un mortier, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau et de sucre en poudre; votre pâte bien délayée, vous ajouterez une chopine d'eau; passez le tout dans un torchon; faites cuire et clarifiez une livre de sucre, versez dessus votre lait d'amandes; retirez après le premier bouillon; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, faites refroidir dans une terrine, et vous mettrez en bouteilles.

SIROP DE GROSEILLES

PRÉPARATION :—

Prenez deux livres de groseilles rouges qui ne soient pas tout-à-fait mûres, une livre de belles cerises et une demi-livre de framboises; écrasez le tout ensemble, après avoir ôté ce qu'il y a de vert et les noyaux de ces fruits; exprimez-en le jus, et laissez fermenter dans une terrine pendant une journée; ensuite passez au tamis jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; pesez le jus, ajoutez deux livres de sucre par chaque livre de fruit; faites jeter deux ou trois bouillons après que le sucre sera fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles. Il est assez utile de changer votre sirop de vase pour éviter de laisser refroidir dans la bassine.

VIN DE CHAMPAGNE DE CIDRE

PRÉPARATION :—

Prenez de bonnes pommes d'automne bien mûres, pressez-les, et faites bouillir le jus en sortant de la

presse dans une casserole de cuivre pendant dix minutes; écumez-le bien durant l'ébullition, et ensuite mettez-le en baril, en ayant soin que le baril soit bien plein. Vers la fin de l'hiver, et avant que la seconde fermentation ait lieu, procurez-vous assez de bouteilles fortes pour mettre le tout en bouteilles. Il faut faire attention de ne pas emplir les bouteilles trop pleines. Il faut laisser un espace entre le contenu et le bouchon. Les bouteilles ainsi pleines doivent être rangées sur une tablette dans une bonne cave.

VIN PUR DE POMMES

PREPARATION :—

Prenez quinze gallons de cidre de bonnes pommes mûres et saines en sortant de la presse, auxquelles vous ajoutez soixante livres de bonne cassonade que vous laissez dissoudre dedans; mettez ensuite ce mélange dans un baril net que vous remplissez moins deux gallons, puis mettez ce baril dans un endroit froid, en ayant soin de lui laisser la bonde ouverte pendant quarante-huit heures. Au bout de ce temps, appliquez la bonde, sans toutefois la fermer trop juste; il faut y laisser une petite ouverture pour l'air tant que la fermentation durera. Lorsque la fermentation aura entièrement cessé, mettez la bonde bien serrée. Ce vin n'est bon qu'au bout d'un an, et il ne faut pas qu'il soit remué.

VIN DE PISENLITS

PREPARATION :—

Pour une pinte de fleurs, prenez deux pintes d'eau bouillante que vous versez sur les fleurs; laissez tremper toute une nuit; le lendemain matin, coulez et ajoutez trois livres de sucre et deux citrons pour chaque gallon de jus. Faites chauffer jusqu'à ébul-

lition, alors mettez en baril. Ajoutez de la levure à pain. Quand le vin aura bien travaillé, bouchez hermétiquement.

VIN DE RHUBARBE

PREPARATION :—

Mettez cinq livres de rhubarbe pour chaque gallon d'eau, hachez la rhubarbe, laissez-la tremper dix jours dans l'eau, alors, coulez à travers une mousseline et ajoutez quatre livres de sucre granulé pour chaque gallon de jus, ainsi que l'écorce et le jus d'un citron. Aussitôt que le sucre est dissous, mettez en bouteilles, mais ne bouchez pas trop étanche.

VIN DE RAISINS

PREPARATION :—

Ecrasez les raisins et pour chaque livre de raisins mettez une livre d'eau; laissez tremper pour une semaine sans brasser; alors, coulez, ajoutez trois livres de sucre pour chaque gallon, quand le sucre est bien dissous, mettez en jarres que vous bouchez seulement lorsque votre vin aura fini de fermenter, opération qui prendra trois semaines ou un mois.

VIN NON FERMENTE

PREPARATION :—

Prenez six livres de sucre pour vingt livres de raisins. Lavez, écrasez et faites bouillir les raisins pour en séparer le jus. Coulez dans une passoire, ensuite dans un linge en flanelle, mettez dans un grand vaisseau avec le sucre et assez d'eau pour faire trois gallons de jus. Faites bouillir trois minutes et embouteillez chaud.

SIROP DE VINAIGRE A LA FRANÇAISE

PREPARATION :—

Mettez dans une terrine, une pinte de bon vinaigre blanc, faites infuser dedans une quantité de framboises épluchées, ayant soin qu'elles soient couvertes entièrement par le liquide; laissez pendant dix à douze jours, ensuite vous passerez au tamis. Faites clarifier trois livres de sucre, ajoutez votre vinaigre et retirez au premier bouillon; faites refroidir et mettez en bouteilles.

BIERE DE RACINES

PREPARATION :—

Prenez une chopine de son, une poignée de houblon, quelques branches d'épinette, de cèdre, un peu de laurier et des racines de plantain, de bardane et de pissenlits; faites bouillir le tout, et coulez; vous ajouterez une cuillerée de gingembre avec de la mélasse, pour suerer à votre goût, et une moyenne tasse de levain. Si vous désirez vous en servir de suite, vous pouvez en laisser une bouteille à la chaleur, le reste fermentera au froid. Cette recette est pour un gallon.

PUNCH DOUX A L'ANANAS

PREPARATION :—

Faites bouillir deux livres de sucre avec un demi-gallon d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un sirop qui s'étende en fil. Retirez-le du feu, ajoutez le jus de six citrons et deux ananas râpés. Employez des ananas de conserves. Laissez reposer pendant toute une nuit. Au moment de servir, versez dans un bol à punch, ajoutez un gros morceau de glace très propre, et délayez avec de l'eau minérale ou de l'eau naturelle.



BONBONS

BUTTER SCOTCH

PREPARATION :—

Une tasse de sucre, une demi-tasse d'eau, une cuillerée de vinaigre, gros comme une noix de beurre. Faites bouillir le sucre et l'eau, ajoutez le beurre, le vinaigre et laissez bouillir de nouveau pour vingt ou trente minutes. Alors, ajoutez l'essence que vous désirez—la vanille est la meilleure—et étendez dans une lèchefrite à peu près un quart de pouce d'épais. Après refroidissement, coupez par morceaux.

SUCRE D'ERABLE A LA CREME

PREPARATION :—

Quatre tasses de sucre brun, trois-quarts de tasse de lait, gros comme une noix de beurre, de l'essence de noix. Mettez le sucre, le lait et le beurre bouillir dans l'eau pour faire durcir un peu. Ajoutez l'essence et les noix hachées fin avant d'enlever du feu. Battez jusqu'à ce que votre mélange ait l'apparence de sucre avant de transvaser dans une lèchefrite beurrée. Coupez en carrés.

BONBONS AU SUCRE D'ERABLE

PREPARATION :—

Prenez deux livres et demie de sucre d'érable, et un quart d'once de crème de tartre. Cassez le sucre, ajoutez deux tasses d'eau; quand le sirop est en ébullition, jetez-y une cuillerée d'eau froide; enlevez du feu et écumez; continuez cette opération jusqu'à ce que vous ayez enlevé toutes les impuretés, alors faites durcir. Versez dans une casserole froide et bien beurrée.

CHOCOLAT A LA CREME

PREPARATION :—

Pour faire la crème ou le centre du bonbon, faites bouillir une demi-livre de sucre avec trois cuillerées à table de crème douce épaisse. Faites l'épreuve ordinaire dans de l'eau froide, comme pour tous les bonbons fondants, et quand votre mélange formera une boule crémeuse et molle qui n'adhère pas aux doigts, laissez refroidir. Alors, battez avec une cuillère jusqu'à ce que votre crème soit bien blanche; mettez quelques gouttes d'essence de vanille, et formez en boulettes de la grosseur d'un marble. Faites un autre fondant avec une livre de sucre et une demi-chopine d'eau. Prenez la moitié de ce fondant et mélangez-le avec deux-tiers de sa quantité de chocolat fondu; sautez vos boulettes de crème dans ce mélange et mettez-les sur un papier graissé, faites sécher. Avec les restes vous pouvez faire les bonbons au chocolat que vous voudrez.

DATTES A LA CREME

PREPARATION :—

Prenez le blanc d'un oeuf, ajoutez-y une égale quantité d'eau, et brassez dans du sucre fondu jusqu'à ce que vous puissiez donner à ce mélange la for-

me voulue en le pétrissant avec vos doigts. Mettez de l'essence de vanille. Enlevez les noyaux aux dattes et remplissez les cavités avec votre crème. Vous pourrez placer un peu de cette crème sur le dessus des dattes. Faites sécher sur un papier huilé.

Vous pourrez faire des dattes-nougats en remplaçant la crème par des amandes ou autres noix. Ensuite, roulez les dattes dans la crème de manière qu'elles soient revêtues d'une couche épaisse. Laissez refroidir douze heures avant de servir.

CARAMELS AU CHOCOLAT A LA CREME

PREPARATION :—

Mélangez dans un chaudron en granit, un demiard de sucre, autant de mélasse, la même quantité de crème épaisse, une grande cuillerée à table de beurre et quatre onces de chocolat. Placez sur le feu, et brassez jusqu'à ce que le mélange soit en ébullition et durcisse quand vous en jetez quelques gouttes dans de l'eau froide; alors, versez dans une casserole très bien beurrée à peu près trois pouces d'épais. Marquez en carrés et faites durcir dans un endroit bien froid.

BONBONS A LA NOIX DE COCO

PREPARATION :—

Prenez une égale quantité de sucre blanc et de noix de coco râpé, ajoutez assez de lait de coco pour délayer le sucre, et faites bouillir en brassant constamment. Quand le mélange commence à redevenir en sucre, mettez la noix de coco, et une minute ou deux après versez sur les plats pour faire refroidir. Marquez en carrés.

BONBONS AUX NOIX

PREPARATION :—

Faites bouillir deux livres de sucre et une tasse d'eau jusqu'à ce que cela durcisse quand vous en versez dans de l'eau froide, alors jetez sur les amandes de noix que vous placez sur un plat beurré. Vous pourrez varier ces bonbons en vous servant de différentes espèces d'amandes.

BONBONS A LA CREME

PREPARATION :—

Le sucre granulé est le meilleur à employer pour ces bonbons. Faites dissoudre une cuillerée à thé de gomme arabique dans une cuillerée d'eau, ajoutez une livre de sucre, une demi-cuillerée à thé de crème de tartre et une tasse d'eau. Faites dissoudre et durcir sur le feu. Ce mélange devra plutôt être élastique que dur. Versez une cuillerée à thé d'essence de vanille et étendez sur une casserole beurrée; étirez et coupez par morceaux. Ce bonbon est délicieux. Ayez soin de ne pas mettre votre essence quand le mélange est chaud, car, elle s'évaporerait.

BONBONS AUX FIGUES

PREPARATION :—

Faites bouillir une tasse de sucre avec trois grandes cuillerées d'eau. Avant d'enlever du feu, mettez une demi-cuillerée à thé de crème de tartre; coupez les figues en bandes minces, mettez-les sur une casserole en fer blanc et arrosez-les avec le sirop refroidi.

SUCRE DE CANDI

PREPARATION :—

Trois tasses de sucre, une tasse d'eau chaude, une demi-tasse de vinaigre, trois-quarts de cuillerée à thé de crème de tartre. Étendez mince.

NOUGATS AUX PISTACHES

PREPARATION :—

Prenez une tasse de pistaches écallées, deux tasses de sucre, mettez le sucre dans une casserole et jetez-y les pistaches aussitôt qu'il est dissous; brassez, étendez sur une casserole beurrée et pressez avec un couteau beurré. Cette opération doit se faire rapidement.

BONBONS DELICIEUX POUR LE RHUME

PREPARATION :—

Ecrasez une tasse d'écorce d'orme, laissez tremper pour deux heures dans une tasse d'eau. Prenez une demi-tasse de graine de lin que vous remplissez d'eau et laissez tremper le même temps que l'écorce. Mettez une livre et demie de sucre brun sur le feu dans une casserole émaillée. Coulez l'eau de la graine de lin et de l'écorce d'orme, et versez-les sur votre sucre. Brassez continuellement jusqu'à ce que votre mélange commence à bouillir et tourner en sucre. Faites refroidir et cassez par petits morceaux. Vous pourrez ajouter un peu de jus de citron, si vous le désirez.

TIRE—TAFFY

PREPARATION :—

Quatre tasses de sucre, une tasse d'eau, deux cuillerées à table de vinaigre, deux cuillerées à table de beurre. Essence au goût. Faites bouillir jusqu'à ce que votre mélange ait l'épaisseur voulue.

TIRE A LA CREME

PREPARATION :—

Trois tasses de sucre granulé, une demi-tasse de vinaigre, une demi-tasse d'eau, gros comme une noix

de beurre; faites bouillir sans brasser, mettez l'essence et versez sur une casserole beurrée, étirez et coupez par morceaux avec des ciseaux.

TIRE RUSSE

PREPARATION :—

Une tasse à thé de crème, une livre et trois-quarts de sucre blanc, deux cuillerées à thé d'essence de vanille. Faites bouillir d'une demi-heure à trois-quarts d'heure.

AMANDES SALEFS

PREPARATION :—

Faites blanchir les amandes, et, pour une chopine, ajoutez deux cuillerées à table de sel et autant de beurre fondu; mettez dans un bol chaud pour une heure, enlevez tout le liquide et faites brunir dans le fourneau pour dix minutes.



Cuisine pour les Malades

POUR CONVALESCENTS TRES FAIBLES

PREPARATION :—

Six oeufs frais avec leurs coquilles, couvrez avec le jus de douze citrons. Laissez tremper quatre jours, alors enlevez toute les peaux ou les morceaux de coquilles non dissous battez avec une chopine de rhum; faites fondre une livre de sucre de candi dans un peu d'eau, que vous ajoutez après que votre mets est refroidi et en bouteilles. Cette préparation est délicieuse et très nourrissante.

BREUVAGE POUR LES MALADES

PREPARATION :—

Le jus d'un citron, deux grandes cuillerées à thé de sucre granulé, un oeuf battu légèrement; versez l'oeuf et le sucre dans le jus de citron en brassant tout le temps, ajoutez une demi-tasse d'eau, tiède en hiver.

BREUVAGE POUR LES CONVALESCENTS

PREPARATION :—

Faites cuire une demi-douzaine de pommes à pâté, mettez-les dans une grande jarre, et recouvrez-les d'eau bouillante; après refroidissement, coulez et sucez au goût.

EAU DE BARLEY

PREPARATION :—

Lavez deux onces de barley très fin dans de l'eau froide, faites bouillir trois minutes, coulez, jetez l'eau, ajoutez deux pintes d'eau bouillante et faites réduire cette eau d'un quart. Coulez, ajoutez le jus d'un citron et du sucre. Vous pouvez assaisonner avec du sel, si vous le désirez.

CAFE AUX OEUFS

PREPARATION :—

Battez un oeuf dans une grande tasse à café, ajoutez une cuillerée à table de crème, un tiers de tasse de lait chaud, remplissez la tasse de café chaud et suerez au goût. Ce café est très nourrissant.

VIN AU PETIT LAIT

PREPARATION :—

Faites chauffer un demiard de lait, et versez-le dans un verre à vin de sherry-brandy; brassez, et quand le lait commence à cailler, enlevez du feu et coulez. Sucrez, si vous le désirez. Le petit lait peut tout aussi bien être séparé avec du jus de citron ou du vinaigre.

CREME AU CITRON

PREPARATION :—

Mettez une tasse et demie d'eau dans une casserole, que vous faites bouillir, ajoutez les jaunes de trois oeufs, une cuillerée à table de corn starch, le jus d'un citron et une tasse de sucre; laissez bouillir une demi-minute, brassez en ajoutant les blancs d'oeufs. Mangez froid.

THE DE BOEUF

PREPARATION :—

Prenez une livre de boeuf frais dans la ronde, enlevez les peaux et le gras, coupez par petits morceaux, et mettez dans une jarre en pierre, arrosez avec une tasse à thé d'eau froide, couvrez la jarre et mettez-la dans un chaudron d'eau; faites bouillir quatre heures, ni plus, ni moins. Ce thé de boeuf peut se prendre sans sel.

AUTRE THE DE BOEUF

PREPARATION :—

Une livre et demie de boeuf maigre, une demi-tasse de barley très fin, trois chopines d'eau froide, un peu de macis moulu, du sel et du poivre au goût. Coupez le boeuf en petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec l'eau et le barley, laissez bouillir lentement jusqu'à ce que toute la substance nutritive soit sortie de la viande, ajoutez le macis, le sel et le poivre. Pour lui donner une belle couleur, faites bruler un peu de sucre que vous ajoutez. Coulez, et laissez refroidir. Enlevez le gras avant de le faire réchauffer.

POUR INDIGESTION CHRONIQUE

PREPARATION :—

Prenez une livre et demie de steak de boeuf dans la ronde, enlevez tout le gras et les fibres. Passez trois fois dans un moulin à hacher la viande. Pressez alors un tiers de cette viande et ajoutez-y une demi-tasse d'eau froide. Mettez sur le feu, dans une casserole émaillée ou en granit, brassant continuellement, jusqu'à ce que la viande prenne une couleur grise et le jus devienne rouge. Assaisonnez au goût. Servez chaud. Vous pouvez manger ce mets avec du céleri, ou des oignons bien cuits.

PATE DE VIANDE

PREPARATION :—

Prenez un petit morceau de viande crue, boeuf, mouton ou poulet. Hachez-la plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle forme une belle pâte molle. Ce mets est excellent dans les cas de faiblesse extrême, causée par la diarrhée et pour les enfants. Vous pouvez servir entre des tranches de pain très-minces.

BOEUF GRATTE

PREPARATION :—

Prenez un morceau de beefsteak que vous grattez ou râpez en pâte et mettez en pâtés. Faites chauffer une lèchefrite avec assez de beurre pour empêcher la viande d'y adhérer. Faites brunir seulement. Quand vous aurez enlevé votre viande du feu, assaisonnez avec du poivre et du sel et servez immédiatement.

OEUF A L'ECOSSAISE

PREPARATION :—

Un oeuf, un peu de persil, du poivre et du sel. Prenez un petit moule, saupoudrez-le avec le persil et l'assaisonnement, mettez-y l'oeuf et placez-le dans une casserole remplie d'eau bouillante. Servez chaud sur un morceau de toast.

OEUF BATTU DELICATEMENT

PREPARATION :—

Cassez un oeuf dans un bol, et ajoutez deux cuillères à table de lait, un peu de sel et de poivre. Glissez-le doucement dans une lèchefrite beurrée. Ne laissez pas durcir. Servez sur une toast, si vous le désirez.

BOUILLON DE POULET

PREPARATION :—

Coupez un beau jeune poulet par morceaux. Si vous désirez faire peu de bouillon, prenez seulement la chair noire; mettez-la dans un chaudron avec une pinte d'eau, faites bouillir lentement jusqu'à ce que la viande s'émiette, coulez le liquide et remettez-le sur le feu pour le faire épaissir. Ajoutez quelques légumes si cela est permis au malade; mais vous aurez soin de les écraser avant de vous en servir. Vous pourrez préparer un autre plat avec la chair blanche de la poitrine et des ailes. Enlevez cette chair des os, et faites-la bouillir lentement dans du jus d'huîtres et du beurre. Certaines personnes ajoutent un oeuf battu.

SOUPE AU POULET

PREPARATION :—

Coupez un poulet en petits morceaux, enlevez la peau, mettez-le dans une pinte d'eau avec une tasse à thé de riz; couvrez hermétiquement et laissez mijoter pour deux heures. Ecumez soigneusement et vous aurez une soupe agréable et nourrissante.

GELEE AU TAPIOCA

PREPARATION :—

Une demi-livre de tapioca, trois chopines d'eau, laissez tremper pour une nuit. Le lendemain matin, faites bouillir pour éclaircir et donner de la consistance, mettez de l'essence au goût. Vous pouvez servir avec du lait ou des fruits cuits à la vapeur.

GELEE AU RIZ POUR CONVALESCENTS

PREPARATION :—

Lavez un quart de livre de riz, mêlez-le avec une demi-livre de sucre fin, et mettez sur le feu avec assez d'eau pour couvrir; faites bouillir quelques temps, coulez, ajoutez de l'essence, et laissez refroidir.

DESSERT POUR CONVALESCENTS

PREPARATION :—

Prenez une couple de biscuits au soda beurrés légèrement, arrosez-les de lait ou de crème bouillante. Saupoudrez de sucre et décorez avec un peu de gelée.

BISCUITS LEGERS POUR CONVALESCENTS

PREPARATION :—

Une chopine de farine, une cuillerée à table de beurre, une cuillerée à sel de sel, le blanc d'un oeuf, et assez de lait chaud pour faire une pâte épaisse. Mélangez le sel avec la farine, étendez le beurre, ajoutez le blanc d'oeuf et le lait. Battez pendant une demi-heure. Roulez votre pâte bien mince et coupez par grands ronds. Faites cuire rapidement.

SOUPE AU VIN

PREPARATION :—

Prenez deux ou trois morceaux de pain ou de toast, enlevez la croûte et toutes les parties brûlées, écrasez-les et saupoudrez-les de sucre blanc. Recouvrez-les avec une tasse de vin Clairet ou de Porte bien chaud, en y ajoutant un peu d'eau bouillante, si vous le désirez.



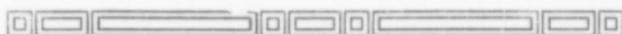


Table des matières

	Page		Page
A			
Abatis de dindon à la Canadienne	221	Artichauts frits	299
Abatis d'oie aux navets	225	Asperges, Cotonniers, Epinards, etc.	298
Achigan vert	67	Asperges à l'huile	297
Agneau et mouton.	174	Asperges au naturel	296
Agneau aux pois verts	181	Asperges aux petits pois	297
Alose à la broche	57	Asperges à la sauce blanche	297
Alouettes aux fines herbes	243	Asperges à la parme- sane	298
Alouettes à la minute	244	B	
Alouettes à la romaine	244	Baisers	402
Alouettes rôties	243	Bajoues de pore	194
Anguille à la Bruxel- loise	59	Barre et maskinongé	53
Amandes salées	440	Baume	428
Anguille en gelée	59	Bécasses à la broche	239
Anguille en pâté	59	Bécasses chasseur	238
Anguille rôtie	58	Bécasses truffées	239
Artichauts à la bari- goûle	300	Bécassines	240
Artichauts au gras	300	Beefsteak au filet de boeuf	144
Artichauts à la poivrade	300	Beefsteak à la Ham- bourg	147
Artichauts à la proven- çale	301	Beefsteak au lait	146
Artichauts à la sauce blanche	299	Beefsteak aux oignons.	144
		Beefsteak aux tomates.	146

	Page		Page
Beefsteak bouilli	146	Biscuits écossais	387
Beefsteak frit	144	Biscuits français	388
Betteraves	292	Biscuits légers pour	
Betteraves marinées ..	327	convalescents	446
Beignes	363	Biscuits mous au gin-	
Beignes à la crème	365	gembre	392
Beignes aux patates ...	365	Biscuits populaires ...	390
Beignes à la Portugaise	365	Blanc-mange	350
Beignes Canadiens ...	365	Blanc-mange aux fraises	351
Beignes économiques ..	364	Blanc-mange aux fruits	351
Beignes ordinaires	363	Blanquette de veau ...	166
Beignets	366	Blanquette de volaille.	216
Beignets aux pommes ..	405	Boeuf à la mode	143
Beignets de ris de veau	173	Boeuf à la mode cana-	
Bière à la mélasse	429	diennne	143
Bière de gingembre ...	428	Boeuf bouilli au gratin	153
Bière de racines	434	Boeuf bouilli à l'ita-	
Biscuits au blé-d'Inde.	391	lienne	150
Biscuits à la crème ...	390	Boeuf bouilli à la maî-	
Biscuits au fromage ...	387	tre-d'hôtel	151
Biscuits aux fruits	393	Boeuf bouilli aux navets	152
Biscuits à la graisse ...	389	Boeuf bouilli aux oi-	
Biscuits à l'anis	389	gnons glacés	152
Biscuits à la madeleine	392	Boeuf bouilli à la poêle	151
Biscuits à la mélasse ...	387	Boeuf bouilli en fri-	
Biscuits à la poudre à		cassée	151
pâte	390	Boeuf bouilli en hachis	149
Biscuits aux raisins ...	389	Boeuf bouilli en miroton	150
Biscuits au soda et à la		Boeuf bouilli en ragoût	151
crème de tartre	391	Boeuf bouilli réchauffé	149
Biscuits au sucre	388	Boeuf en salade	153
Biscuits à thé	391	Boeuf gratté	444
Biscuits avec un oeuf..	394	Boisson chaude	424
Biscuits anglais	388	Bonbons	435
Biscuits des anges	392	Bonbons à la crème ...	438
Biscuits cuisinière	388	Bonbons aux figues....	438
Biscuits délicats	387	Bonbons aux noix	438

Page	C	Page
Bonbons à la noix de coco		437
Bonbons au sucre d'é- rable		436
Bonbons délicieux pour le rhume		439
Boudin		204
Boudin noir		204
Bouillie de gruau		405
Bouillon blanc		27
Bouillon de famille		23
Bouillon de mouton		27
Bouillon de mou de veau		25
Bouillon de poulet		445
Bouillon de poulet pour malades		24
Bouillon de veau		25
Bouillon écossais		26
Bouillon fait en une heure		24
Bouillon maigre		24
Bouillon ordinaire		28
Bouillon vite fait		25
Boulettes au beefsteak		145
Boulettes de morue		49
Boulettes de patates		256
Boutons de célibataires		402
Breuvages et boissons		419
Breuvage pour les con- valescents		441
Breuvage pour les ma- lades		441
Brochet au chou		58
Brochet en dauphin		58
Buns		400
Buns molles		400
Butter Scotch		435
	C	
	Café	419
	Café bouilli	419
	Café aux oeufs	442
	Café glacé	423
	Cailles au laurier	241
	Cailles à la milanaise	242
	Cailles aux tomates	241
	Cailles sur canapé	242
	Canard à la bordelaise	230
	Canard, caneton aux champignons	232
	Canard à l'italienne	231
	Canard sauvage à la ma- rinade	228
	Canard à la portugaise	231
	Canard aux petits pois	231
	Canard en ragoût	232
	Canard chipolata	229
	Canard farci	227
	Canard gras	227
	Canetons à l'estragon	229
	Caramels au chocolat à la crème	437
	Cardons	303
	Cardons au beurre, etc.	303
	Carottes à la maître- d'hôtel	295
	Carottes à la ménagère	294
	Carpes au brochet grillé	57
	Carpe à l'étuvée	54
	Carpe aux fines herbes	55
	Carpe frite	55
	Carrés aux amandes	402
	Catsup ou ketchup	334
	Céleri à la bourgeoise	261

	Page		Page
Céleri au velouté	261	Chou-fleur au jus	265
Céleri en ragoût	261	Chou-fleur au parmesan	264
Céleri frit	260	Chou-fleur à la sauce	264
Céleri, sauce à l'espa- gnole	260	Chou-fleur en salade	265
Cerises à l'eau-de-vie	429	Chou-fleur frit	265
Cervelles de mouton	180	Chou-fleur mariné	328
Cervelles de mouton ou d'agneau frites	185	Chou-fleur, sauce tomate	265
Cervelles de veau en matelote	162	Choux à l'allemande	275
Cervelles de veau frites	162	Choux à la bruxelloise	274
Civet de chevreuil	245	Choux à la crème	273
Civet de lièvre	247	Choux au lard	271
Civet de lièvre à la pu- rée de foie	248	Chou rouge aux pommes	274
Champignons à la pro- vençale	283	Choux à la viennoise	276
Champignons aux to- mates	284	Chou farci	271
Champignons grillés	283	Choux hachés en chico- rée	272
Champignons marinés	332	Chou piqué	272
Champignons sautés au jus	284	Choux rouges marinés	273
Chapelure	44	Chow-Chow	332
Chapon rôti	217	Clarification du con- sommé	30
Charlottes russes	352	Cochon de lait en gelée	189
Chevreuil à l'ardennaise	245	Cochon de lait rôti	189
Chicorée	302	Concombres farcis	293
Chicorée, scarole	302	Concombres frits	294
Chocolat	420	Concombres marinés	334
Chocolat à la crème	436	Coco	420
Chocolat à la viennoise	424	Conserves, confitures, gelées et marmalades	411
Choucroute	273	Confitures aux ananas	415
Chou-fleur au beurre	265	Confitures aux citrons	414
Chou-fleur aux crevettes	263	Confitures aux coings	415
Chou-fleur au gratin	263	Confitures aux fraises	412
		Confitures aux poires et au gingembre	413
		Confitures aux prunes	413
		Confitures aux raisins	412

	Page		Page
Confitures à la rhubarbe	414	Côtelettes de veau à la	
Confitures aux tomates	413	poêle	166
Conservation des viandes	208	Court-bouillon ordinaire	46
Conserves d'oignons	304	Crème au citron	442
Consommé brun	30	Crème à la glace	409
Consommé de volaille	29	Crème à la glace aux	
Consommé pour soupe	29	ananas	410
Comment on conserve le		Crème à la glace au café	410
jambon	203	Crème à la glace avec	
Cornichons	333	gélatine	410
Côtes de veau à la mode	162	Crème à la glace à la	
Côtelettes à la Bruxelloise	176	vanille	409
Côtelettes aux pointes		Crêpes	367
d'asperges	177	Crêpes communes	367
Côtelettes d'agneau à la		Cretons	206
Soubise	175	Crevettes en hors-d'oeuvre	121
Côtelettes de chevreuil	247	Croquettes	207, 320
Côtelettes de mouton à		Croquettes aux oeufs	92
la canadienne	182	Croquettes de riz	343
Côtelettes de mouton		Croquettes de saumon	52
aux cornichons	176	Croquettes de volaille	216
Côtelettes de mouton		Croquignoles	366
aux légumes	182	Croûte à dessous de tarte	356
Côtelettes panées	176	Croûtes au pot	40
Côtelettes de porc grillées	195	Croûte à tarte ordinaire	356
Côtelettes de porc en		Cuisses d'oie à la lyonnaise	226
hachis	195	Cuisine pour les malades	441
Côtelettes de veau aux		Curaçao	426
fines herbes	163		
Côtelettes de porc frais		D	
en ragoût	191	Dattes à la crème	436
Côtelettes de veau au		Dentelure de veau	170
naturel	164	Desserts pour convalescents	446

	Page		Page
Dinde à la financière ..	218	Esturgeon en ragoût ..	51
Dinde bouillie	218	Esturgeon rôti	50
Dinde rôtie	218		
Dinde truffée	219	F	
Dindon à la broche ...	221	Faisan rôti	243
Doigts de dames	404	Farce aux huîtres ...	120
Doré bouilli	49	Farce aux patates ...	121
Doré rôti	49	Farce au porc frais ...	121
Dumplings aux pommes	344	Farce de débris de vo-	
		lailles	120
E		Fèves au beurre	295
Eau de barley	442	Fève à la bourgeoise...	296
Eau de Seltz	425	Fèves au lait	295
Ecailles d'amandes ...	40	Fèves au lard	205
Ecrevisses	73	Fèves à la poulette ...	295
Ecrevisses à la bordelaise	73	Fèves dérobées	296
Ecrevisses en buisson	74	Fèves vertes et tendres	296
Emincés de mouton ...	182	Filet de boeuf aux lé-	
Epaule de chevreuil ...	247	gumes	156
Epaule de mouton à la		Filet de boeuf piqué à	
julienne	185	la broche	156
Epaule de veau	161	Filet de carpe sauté ...	56
Epaule de veau rôtie ..	161	Filet de porc	188
Eperlans à la canadienne	66	Filet de porc frais aux	
Eperlans au gratin ...	65	oignons	198
Eperlans en papillotes .	65	Filets de sole bouillis ..	62
Epinards au jus	291	Filets de sole farcis ...	63
Epinards au lait	291	Foie de veau à la broche	164
Escalopes de homard ..	86	Foie de veau à l'italienne	164
Escalopes d'huîtres ...	82	Foie de veau sauté aux	
Escalopes d'oeufs	92	oignons	167
Escalopes de poisson ..	69	Fraise de veau	167
Escargots à la parisienne	76	Frêne piquant pour ré-	
Escargots à la poulette	76	chauffer	429
Escargots farcis	76	Fricandeau de veau ...	168
Esturgeon braisé	50	Fricassette	206
Esturgeon en boulettes	50	Fricassée de poulet ...	211

	Page		Page
Fromage au four	323	Gâteau crème à la glace	376
Fromage à la marinière	322	Gâteau d'amandes	384
Fromage en toasts	323	Gâteau des anges	379
G			
Gâteaux	369	Gâteau d'argent	384
Gâteaux aux bananes	382	Gâteau de boeuf	155
Gâteau aux boules de neige	386	Gâteau de foie d'oie	226
Gâteau au café	380	Gâteau délicat	377
Gâteau au caramel	376	Gâteau délicieux pour glaces	380
Gâteau au chocolat	373	Gâteau de lièvre	249
Gâteau au citron	376	Gâteau de l'orient	383
Gâteau au clou de girofle	378	Gâteau de noce	383
Gâteau au corn starch	377	Gâteau de Noel	370
Gâteau à la crème	375	Gâteau de noix	382
Gâteau à la crème de cacao	385	Gâteau d'or	385
Gâteau aux dattes	378	Gâteau de portugal	381
Gâteau aux épices	372	Gâteau du Jour de l'An	371
Gâteau aux fraises	386	Gâteau économique	379
Gâteau aux fruits	371	Gâteau éponge	382
Gâteau aux fruits sans oeufs	371	Gâteau éponge aux fruits	382
Gâteau à la gelée	373	Gâteau français à la crème	375
Gâteau au lard	372	Gâteau germain	381
Gâteau à la neige	377	Gâteau léger aux fruits	371
Gâteau à la noix de cacao	374	Gâteau marbré au cho- colat	374
Gâteau aux oranges	375	Gâteau marbré, partie blanche	380
Gâteau aux raisins	378	Gâteau marbré, partie brune	380
Gâteau aux raisins de Corinthe	370	Gâteau ordinaire	372
Gâteau à thé	386	Gâteau roulé à la gelée	373
Gâteau blanc	377	Gâteau sans oeufs	379
Gâteau blanc perfection	378	Gâteaux secs—Cookies	401
Gâteau brillant	385	Gâteau surprise	379
		Gaufres au chocolat	404

	Page		Page
Gélatine de dinde	220	Grives à la canadienne	240
Gelée au café	409	Grives à la royale	240
Gelée au citron et aux oranges	408	Grives rôties	240
Gelée aux coings	416	Grosse truite	53
Gelée aux fruits	408	Gruau	404
Gelée aux framboises rouges	416		
Gelée aux pommes ...	415	H	
Gelée au riz pour con- valescents	446	Hachis de dinde	222
Gelée au tapioca	445	Hachis de porc	196
Gelée au vin	409	Hachis farci	319
Gelée au sagou	351	Hareng	68
Gelée de veau	168	Hareng au beurre noir	69
Gelée aux pommes et au raisin	416	Hareng frit	69
Gigot à la russe	178	Hareng grillé	68
Gigot de mouton à l'an- glaise	180	Hareng salé	69
Gigot de mouton à l'eau	179	Haricots à la crème ...	286
Gigot de mouton à la pé- rigneux	179	Haricots au beurre ...	289
Gigot braisé	177	Haricots au beurre noir	287
Glace aux amandes ...	407	Haricots au jus	286
Glace à la caramel ...	407	Haricots blancs au gras	287
Glace au citron	406	Haricots blancs au lard	288
Glace au sucre d'érable	407	Haricots blancs à la lan- guedocienne	286
Glace bouillie	406	Haricots blancs à la maître-d'hôtel	285
Glaces et décorations pour gâteaux	406	Haricots blancs en sauce blanche	287
Gratin dauphinois de cardon	303	Haricots blancs sautés.	287
Grenouilles en fricassée	75	Haricots de mouton ...	183
Grenouilles frites	75	Haricots flageolets ...	288
Grillades de porc	196	Haricots rouges à l'é- tuvée	288
Grillades de veau	159	Haricots secs à la pro- vençale	288
		Haricots verts à la bre- tonne	285

Page		Page	
		L	
Haricots verts au naturel	285	La cuisson des oeufs	89
Haricots verts en salade	285	L'art d'apprêter les restes de viande	307
Haricots verts fricassés	286	Lait bouilli	44
Herbes salées	333	Laitue hachée au jus	270
Homard à l'américaine	85	Laitue hachée au lait	270
Homard au mardi-gras	87	Laitue en miroton	269
Homard à la Newberg.	86	Laitue pommée en salade	269
Homard bouilli	88	Laitues farcies	268
Huîtres à la crème	81	Langue de boeuf aux cornichons	155
Huîtres à la Newberg	83	Langue de boeuf au gratin	154
Huîtres à la poulette	80	Langue de boeuf braisée	153
Huîtres bouillies	81	Langue de boeuf fraîche	148
Huîtres crues	79	Langue de boeuf salée	157
Huîtres en ragoût	80	Langue de mouton au blanc	186
Huîtres frites	82	Langues de mouton	178
Huîtres soufflées	84	Langues de porc	193
J		Lapin à la Marengo	251
Jambon à la poêle	202	Lapin en fricassée de poulet	252
Jambon au pot	203	Lapin en gibelotte	252
Jambon frais à la broche	201	Lapin sauté marinière	251
Jambonneau	202	Lard salé bouilli	198
Jambon rôti au Madère	202	Légumes	253
Jambon salé cuit à l'eau	201	Légumes secs	262
Jambon braisé	199	Lentilles	262
Jelly Rolls	393	Lentilles à la maîtred'hôtel	262
Jus d'ananas	422	Lentilles à la poitevine	262
K		Lentilles au lard	263
Ketsup aux champignons	336		
Ketsup au raisin en grappes	335		
Ketsup aux tomates	335		
Ketsup mexicain	335		

	Page		Page
Levraut sauté	249	Manière de réchauffer le	
Levure pour pain	398	mouton	188
Liaison pour soupes	123	Manière de saler le lard	207
Liaison pour sauces		Marinade à la moutarde	329
blanches	123	Marinades aux pommes	333
Lièvre à la crème	250	Marinades cuites	122
Lièvre rôti	249	Marinades des Indes	328
Limonade	425	Marinades Espagnoles	329
Limonade de citron	425	Marinades et Ketsups	327
Limonade d'oranges	422	Marinades françaises	331
Liqueur d'anisette	427	Marinades mélangées	330
Liqueurs de cerises,		Marmalade à la citrouille	418
framboises, fraises,		Marmalade aux ananas	417
cassiss, gadelles sau-		Marmalade aux citrons	417
vages, etc	427	Marmalade d'orange	416
Liqueur de citron re-		Marmalade de rhubarbe	417
com-mandable	427	Maquereau au gratin	66
Liqueur de menthe	426	Marquereau farci	66
Liqueur de noyaux	428	Matelote d'anguille	60
Longe de porc rôtie	197	Mayonnaise de volaille	218
Longe de veau rôtie	166	Meli-melo aux fruits—	
		Jumbles	401
M		Melszpeyr aux choux	275
Macaroni au fromage	324	Merlans frits	64
Macaroni italien au fro-		Merlans aux fines herbes	64
mage, maigre	324	Meringue	344
Macaroni italien au fro-		Morue à la crème	48
mage, gras	325	Morue fraîche	47
Manière de découper les		Morue fraîche rôtie	47
volailles	209	Morue fumée	48
Manière de faire le roux	123	Morue salée	47
Manière de faire les sau-		Morue sèche et fricassée	48
cissés	199	Mou de veau à la poulette	165
Manière de préparer un		Mou de veau au roux	165
petit agneau	187	Mouton au riz	183
Manière de découper la			
carpe	57		

	Page		Page
N			
Navets au blanc	281	Oeufs brouillés	94
Navets au jus	280	Oeufs brouillés à la créole	101
Navets aux patates ..	280	Oeufs brouillés au jam- bon	95
Navets à la poulette ...	280	Oeufs brouillés aux lé- gumes	95
Navets au roux	281	Oeufs en cocottes	96
Navets au sucre	280	Oeufs en filets	102
Navets glacés	282	Oeufs en surprise	96
Navets pour garniture	281	Oeufs durs au curry ..	100
Nectar à la crème	421	Oeufs farcis	90
Nougats aux pistaches	439	Oeufs frits	91
O			
Oeufs à l'allemande ..	101	Oeufs gratinés aux an- chois	97
Oeufs à l'andalouse ...	103	Oeufs mollets	103
Oeuf à l'écossaise	444	Oeufs pochés	90
Oeufs aux asperges	97	Oeufs pochés au jus ...	99
Oeufs au beurre noir ..	94	Oeufs pochés sur pain grillé	90
Oeufs à la canadienne ..	98	Oeufs sur casserole ...	91
Oeufs à la crème	93	Oie à la broche	226
Oeufs à la diable	93	Oie à la moutarde	222
Oeufs à l'italienne	102	Oie farcie et rôtie à l'an- glaise	226
Oeufs au jambon	93	Oie rôtie	222
Oeufs au lait	98	Oignons	304
Oeufs à la marseillaise	103	Oignons farcis	305
Oeufs au miroir	95	Oignons marinés	331
Oeufs à la neige	99	Omelette à la célestine	106
Oeufs à la polonaise ...	100	Omelette aux champi- gnons	108
Oeufs à la provençale .	93	Omelette aux confitures	109
Oeufs aux saucisses ...	96	Omelette à l'espagnole	108
Oeufs à la vapeur	92	Omelette aux fines her- bes	105
Oeufs battus	89	Omelette au fromage ..	323
Oeuf battu délicatement	444		
Oeufs bouillis	89		
Oeufs bouillis aux as- perges	95		

	Page		Page
Omelette aux harengs.	107	Patates au lard	254
Omelette aux huîtres	107	Patates à l'eau	257
Omelette au lard	107	Patates à l'étuvée	256
Omelette aux oignons	105	Patates à la Lyonnaise	255
Omelette au pain	104	Patates à la maîtresse de maison	254
Omelette au sucre	109	Patates aux oignons	254
Omelette nature	104	Patates à la poulette	259
Omelette aux sardines	106	Patates à la provençale	258
Omelette soufflée	108	Patates à la vapeur	257
Omelette tricolore	105	Patates au beurre	257
Orangeade	421	Patates au blanc	255
Oreilles de veau frites	165	Patates bretonnes	259
Oseille	302	Patates frites	254
P			
Paillettes de fromage	323	Patates sur le gril	259
Pain brun	397	Patates sautées au beurre	257
Pain brun boston	398	Patates soufflées	258
Pain de Graham	397	Pate au citron pour tar- tes	362
Pain de poulet	216	Pâté aux huîtres	82
Pain domestique	396	Pâté au boeuf	147
Pain éponge pour lunch	399	Pâté américain	319
Pain éponge au blé- d'Inde	398	Pâté au jambon	201
Pain éponge à la levure	398	Pâté au lard	198
Pain en bâtons	397	Pâté aux oeufs	91
Pain fait promptement	396	Pâté aux pigeons	232
Pain ordinaire	396	Pâté du berger	148
Pain, pain éponge, pain rolé et buns	395	Pâté de foies d'oies en terrines	224
Pain roulé	399	Pâté de foie de veau	174
Pain roulé à la cana- dienne	400	Pâté de viande	444
Pain roulé à la française	399	Pâté Nebraska à la viande	320
Panais	292	Pâté d'oie	223
Patates à la crème	255	Pâte soufflée	356
Patates à la hollandaise	256	Pâtisserie ordinaire	356
		Perche	64

	Page		Page
Perdreux à l'anglaise	237	Poitrine de mouton pan-	
Perdrix aux choux à la		née et grillée	177
canadienne	235-236	Poitrine de veau aux pe-	
Perdrix grillées	237	tits pois	161
Petite bière commune	430	Poitrine de veau farcie	160
Petits choux rouges	274	Porc	188
Petits pois à l'anglaise	266	Porc en fromage	194
Petits pois à la bour-		Porc rôti	193
geoise	266	Potage aux asperges	37
Petits pois au beurre	268	Potage aux choux	34
Petits pois au lard	267	Potage au chou-fleur	36
Petits pois à la parisien-		Potage aux choux et au	
ne	267	lait	34
Petits pois goulus verts	267	Potage aux herbes	35
Petits pois verts	267	Potage à la julienne	35
Pieds de mouton à la		Potage à la citrouille	33
poulette	181	Potage à la chicorée	37
Pieds de porc farcis	192	Potage au macaroni	37
Pieds de veau frits	163	Potage au pain et aux	
Pigeons à la crapaudine	234	légumes	33
Pigeons à l'étuvée	235	Potage au poireau	36
Pigeons à la normande	233	Potage à la reine	38
Pigeons en compote	235	Potage au vermicelle	37
Pigeons rôtis	234	Potage crème de céleri	39
Plum-Pouding	338	Potage de printemps	39
Plum-Pouding à l'an-		Potage économique	38
glaise	338	Potage velouté	35
Poires ou pêches en con-		Pouding au beefsteak	145
serves	411	Pouding au beefsteak et	
Poissons	43	au rognon	146
Poisson blanc	54	Pouding au cacao et au	
Poisson bouilli	45	corn starch	349
Poisson déossé	46	Pouding aux cerises	342
Poisson farci	46	Pouding au citron	340
Poisson turbot	70	Pouding au citron et à la	
Poitrine de mouton		crème	347
braisé	184	Pouding au chocolat	352

	Page		Page
Pouding aux dattes ...	341	Pouding ordinaire ...	341
Pouding aux figues	339	Poudings et sauces ...	337
Pouding aux framboises	340	Pouding spongieuse ..	350
Pouding aux fruits	340	Pouding Topsy Parson	347
Pouding ambrée	347	Poulet rôti à la cana-	
Pouding à la marmelade	339	dienne	210
Pouding à la mélasse ..	342	Poulet aux champignons	216
Pouding à la neige	352	Poulet au kari	215
Pouding à la noix de		Poulet à la marengo ..	215
cacao	349	Poulet à la paysanne ..	212
Pouding aux oranges ..	346	Poule au riz	217
Pouding au pain et au		Poulet à la sauce blanche	210
beurre	350	Poulet aux tomates ...	214
Pouding aux pommes à		Poulet bergère	215
l'allemande	348	Poulet braisé	213
Pouding aux pommes		Poulet cocotte	213
cuites	348	Poulet jardinière	211
Pouding à la reine	342	Poulet rôti	210
Pouding au riz	343	Pour indigestion chro-	
Pouding au riz bouilli .	343	nique	443
Pouding au sagou, an-		Pour convalescents très	
cienne recette	345	faibles	441
Pouding au sagou et aux		Prunes marinées	333
pommes	344	Punch doux à l'ananas	434
Pouding au saumon ...	52	Punch froid américain	424
Pouding au suif	339	Punch simple	423
Pouding au tapioca ...	345	Purée de choux	41
Pouding au tapioca à la		Purée de pois verts, secs,	
crème	345	cassés	268
Pouding à la vapeur ..	341	Purée printanière	40
Pouding canadienne ..	341		
Pouding cottage	346	Q	
Pouding de famille au		Quartier d'agneau à la	
citron	346	canadienne	181
Pouding délicieuse ...	348	Quartier d'agneau farci	175
Pouding de Noel	338	Quartier d'agneau rôti	175
Pouding légère	342		

	Page		Page
		Remplissage à la crème	
1		fouettée	408
7	247	Restes de boeuf émincés	313
0	154	Restes de cervelles de	
7		veau frites	316
		Restes de foie de veau	
		au beurre noir	315
0		Restes de foie de veau à	
6		la mode	315
5		Restes de foie de veau	
15	299	au gratin	313
12		Restes de gigots en grill-	
17	298	lades	314
10		Restes de gigot de mou-	
14	318	ton en ragoût	314
15	157	Restes de langues de	
13	284	boeuf aux champignons	313
13	276	Restes de lapereau aux	
11	277	petits pois	308
10	312	Restes de lapereau rôti	307
43	289	Restes de perdreaux à la	
	270	normande	312
41	304	Restes de perdreaux à la	
333	282	parisienne	311
434	283	Restes de perdreaux rô-	
424	282	tis en salmis	310
423	190	Restes de porc aux oi-	
41	293	gnons	314
268	290	Restes de porc à la sauce	
40	68	tomate	315
	67	Restes de porc en ragoût	315
	411	Restes de poulet aux	
	430	champignons	308
	430	Restes de poulet en	
181	430	croustades	309
175	401	Restes de poulet en sal-	
175	407	mis	308

	Page		Page
Restes de poulet rôti aux anchois	310	Rognons de mouton à la canadienne	184
Restes de poulet rôti en caisses	310	Rognons de mouton au champagne	180
Restes de poulet rôti frits	309	Rognons de porc grillés	193
Restes de ris de veau frits	216	Rognons de veau en surprise	172
Restes de ris de veau en ragout	316	Ronde de boeuf épicée	157
Restes de veau aux champignons	318	Rôti de boeuf	142
Restes de veau aux champignons	318	Rôti de boeuf réchauffé	143
Restes de veau aux épinards	317	S	
Restes de veau en blanquette	316	Salade à l'américaine . .	119
Restes de veau en papillottes	317	Salade aux betteraves . .	117
Restes de veau en ragoût de chou	317	Salade canadienne	115
Restes de volaille aux pistaches	310	Salade au céleri	118
Rhubarbe en conserves	412	Salade aux choux	113
Rillons	191	Salade aux crevettes . .	120
Ris de veau aux fines herbes	169	Salade de harengs fumés	119
Ris de veau aux tomates	170	Salade française	115
Ris de veau piqués	169	Salade aux fruits	119
Riz en tasses	344	Salade au homard	117
Rognons à la brochette	178	Salade italienne	116
Rognon de boeuf	158	Salade aux patates	113
Rognon de mouton à la brochette	180	Salade au poulet	114
		Salade au poulet rôti . . .	114
		Salade au saumon	117
		Salade espagnole	116
		Salade préparée	118
		Salmis de bécasses	239
		Salsifis à la sauce blanche	293
		Salsifis frits	292
		Sardines sur canapé	122
		Sauce au beurre	125
		Sauce au beurre noir . . .	135

Page		Page
	Sauce au boeuf pour vo-	Sauce écumante 353
	lailles, etc. 126	Sauce enragée 137
	Sauce à l'anglaise 138	Sauce générale 137
	Sauce à la crème 353	Sauce indienne 131
	Sauce à la crème fouet-	Sauce italienne 134
	tée 354	Sauce mayonnaise 111
	Sauce au citron 128	Sauce mousseline 126
	Sauce aux champignons . 131	Sauce pour marinades . 330
	Sauce au chou-fleur . . . 135	Sauce pour salade bouil-
	Sauce aux échalotes . . . 127	lie 112
	Sauce au fumet de gibier 130	Sauce provençale 139
	Sauce au homard 130	Sauce Robert 128
	Sauce aux huîtres 139	Sauce sans beurre 125
	Sauce au jus d'orange . . 133	Sauce verte 130
	Sauce à la maître-d'hô-	Saucisses à la vapeur . . 199
	tel 132	Saucisses grillées 199
	Sauce à la menthe 138	Saumon frais 51
	Sauce aux oeufs 45-135	Saumon mariné 52
	Sauce aux olives 139	Selle d'agneau 184
	Sauce au pain 149	Sirop d'argent 431
	Sauce au poivre rouge . . 136	Sirop de cerises 426
	Sauce à la poivrade . . . 132	Sirop d'écorce d'oranges 422
	Sauce à pouding 353	Sirop de groseilles 431
	Sauce au raifort 127	Sirop de mûres 426
	Sauces à salades 111-112	Sirop de vinaigre 430
	Sauce à la sultane 129	Sirop de vinaigre à la
	Sauce au suprême 133	française 434
	Sauce aux tomates 125	Sherry-brandy aux frai-
	Sauce à toutes viandes 131	ses 423
	Sauce aux truffes 134	Sole aux huîtres 61
	Sauce au vin 354	Sole gratinée 62
	Sauce blançere 45-128	Sole vraie normande . . 61
	Sauce blanche très fine . 136	Soles sur le plat 63
	Sauce blonde 134	Soufflés à la crème 403
	Sauce brune 127	Soufflés aux dattes 403
	Sauce caramel 354	Soufflés à la noix de
	Sauce duchesse 354	cacao 403

	Page		Page
Soufflé au jambon	200	Soupe à la queue de	
Soufflés à la neige	352	boeuf	8
Soufflé aux tomates	277	Soupe au riz	21
Soupe aux asperges	9	Soupe aux rognons	18
Soupe au barley	4	Soupe aux tomates	6
Soupe au blé-d'Inde	19	Soupe aux tomates et au	
Soupe à la carpe	9	lait	7
Soupe au céleri	18	Soupe au vermicelle	13
Soupe aux choux maigre	10	Soupe blanche	13
Soupe à la crème de		Soupe économique	17
tomates	7	Soupe de famille	17
Soupe à la dinde	20	Soupe faite prompte-	
Soupe à la farine	16	ment	18
Soupe aux fèves	20	Soupe maigre au vermi-	
Soupe aux herbes	11	celle	4
Soupe aux huîtres	9-15-79	Soupe au poulet	445
Soupe au lait	11-14	Soupe au vin	446
Soupe au lard ou petit		Sucre de candi	438
salé	13	Sucre d'érable à la	
Soupe aux légumes	3	crème	435
Soupe à l'oignon	6		
Soupe aux navets	10	T	
Soupe aux oeufs et au		Tartes	355
lait	13	Tarte aux ananas	361
Soupe aux oignons, en		Tarte aux biscuits	360
maigre	12	Tarte au chocolat	359
Soupe au pain	4	Tarte au citron	357
Soupe aux patates	5	Tarte à la citrouille	359
Soupe au poisson	14	Tarte à la crème de	
Soupe aux pois	2	citron	358
Soupe aux pois cassés . . .	3	Tarte aux figues	361
Soupe aux pois verts	8	Tarte aux fruits	360
Soupe aux pois verts et		Tarte à la noix de cacao . .	361
à l'oseille	13	Tarte aux pommes	358
Soupe au poulet	16	Tarte aux pommes et	
Soupe à la purée	5	aux oeufs	360
		Tarte au raisin	359

	Page		Page
8	294	Truffes au vin de Cham-	
21	167	pagne	290
18	159	Truite meunière	54
6	159	Truite	53
7	190	Turbot sauce homard . .	70
4	192		
13	420	U	
17	443	Une délicieuse tarte aux	
17	420	cerises	361
18	439		
4	440	V	
445	321	Vanités	405
446	321	Veau au jambon, sauce	
438	321	à la crème	172
435	322	Veau aux petits pois . .	171
355	279, 330	Veau rôti avec huîtres .	170
361	278	Veau rôti au riz	171
360	331	Veau rôti en croquettes	171
359	278	Veau rôti	158
357	279, 330	Viandes	141
359	302	Viande d'émincés	362
358	187	Viandes perdues . 207,	312
361	246	Vin au petit lait	442
360	289	Vin de raisins	433
361		Vin de rhubarbe	433
358		Vin chaud à l'orange . .	423
360		Vin de champagne de	
359		cidre	431
		Vin de gadelles	428
		Vin de pissenlits	432
		Vin non fermenté	433
		Vin pur de pommes . . .	432