



CUISINIÈRE
DE LA REVERENDE MÈRE CARON.

Enregistré conformément à l'Acte du Parlement
du Canada en l'année mil huit cent quatre-vingt-quatre,
par la communauté des sœurs de Charité de la Provi-
dence, au bureau du ministre de l'agriculture.

DIRECTIONS DIVERSES

DONNÉES EN 1878

PAR LA REVERENDE MERE CARON

ALORS SUPÉRIEURE GÉNÉRALE

DES SEURS DE CHARITE DE LA PROVIDENCE

POUR AIDER SES SEURS A FORMER DE
BONNES CUISINIÈRES.



SIXIEME EDITION

Revue, corrigée et augmentée.



**MONTREAL
1903.**

TX715

C37

1903

DIRECTIONS DIVERSES
DONNÉES
PAR LA REVERENDE MERE CARON

POUR AIDER SES SCEURS A FORMER DE
BONNES CUISINIÈRES.

OBSERVATIONS PRELIMINAIRES.

DU SOIN QU'IL FAUT PRENDRE
POUR FORMER DE BONNES CUISINIÈRES.

1^o Les offices les plus bas et les plus pénibles sont d'ordinaire ceux dans lesquels Dieu répand plus de grâces et où se pratiquent les plus solides vertus : ce sont là de puissants motifs pour exciter le zèle à se bien acquitter de ces offices.

2^o Il y a pour cela de sérieuses difficultés à vaincre, tant pour enseigner que pour apprendre l'art culinaire, comme le démontre l'expérience de tous les jours. Aussi voyons-nous si peu de personnes qui se dévouent sérieusement à ce genre de vie.

3^o Cependant, il y a à gagner, en s'y consacrant généreusement, de grands mé-

rites pour l'âme et de grands avantages pour le corps.

4° Pour s'en convaincre, il suffit de considérer qu'une cuisinière vraiment chrétienne a l'occasion de s'exercer à toutes les heures du jour à la patience, qui est le moyen sûr et abrégé d'arriver à une haute perfection.

5° L'on remarque que l'action continue du feu avec lequel l'on est sans cesse en contact, dans une cuisine, est de nature à produire l'irascibilité que l'on remarque chez ceux et celles qui y travaillent habituellement.

6° Une autre cause d'impatience pour ces personnes, c'est l'impossibilité de satisfaire à toutes les demandes et de se conformer à tous les goûts. Difficultés par conséquent de souffrir toutes les plaintes et les murmures.

7° Il faut donc une vertu plus qu'ordinaire pour posséder son âme dans la patience.

8° Quant aux avantages que procure l'habileté à bien préparer les aliments, ils sont bien connus de tous. Car l'on sait

que les bonnes cuisinières sont recherchées dans toutes les maisons riches, et que de gros gages leur sont assurés.

9° Ces considérations et beaucoup d'autres qu'il serait facile d'ajouter, suffisent sans doute pour piquer le zèle des personnes capables d'enseigner l'art culinaire, et pour faire comprendre à celles qui sentent le besoin de l'apprendre, les raisons de surmonter les répugnances qui pourraient les en éloigner.

10° Sous ce rapport, comme sous tout autre, les bons exemples ne manquent pas. Un bon religieux faisait dans une ancienne communauté, l'office de cuisinier. C'était un parfait modèle de toutes les vertus de son saint état. On le voyait toujours, malgré les tracasseries ordinaires à son office, se conserver dans un parfait recueillement, des larmes abondantes coulaient sans cesse de ses yeux. Et comme on lui en demandait la raison : *Le feu de la cuisine que j'ai toujours sous les yeux, répondit-il, me fait penser aux flammes de l'enfer que j'ai si souvent méritées.*

Il est très important que les sœurs ap-


prennent à bien faire la cuisine, afin de pouvoir l'enseigner à leurs orphelines, à leurs élèves et même à leurs pauvres qui, en général, sont peu capables de s'apprêter à manger.

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

Elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté les ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telle que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais ; porter une constante attention au manger qui se trouve sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'oignon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre ; goûter les mets avec délicatesse, ayant soin de ne pas remettre la cuillère ou la fourchette sans l'essuyer, ce qui peut se faire facilement, en tenant de l'eau chaude à proximité, pour laver sur-le-champ ce dont elle s'est servi.

Il est aussi très urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie,

de ne jamais laisser coller le pâte sur le pétrin. Elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine ; car, moins elles touchent à la pâte, plus elle est légère ; pour cela, il ne faut pas que la pâte soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie. Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte. Il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire la pâte auparavant.



VOCABULAIRE**DES TERMES DE CUISINE.**

ABAISSÉ. Morceau de pâte qui forme le fond d'une pièce de pâtisserie ; on la fait en aplatissant la pâte avec un rouleau.

ABATIS. On appelle ainsi les pattes, les ailes, le cou, le foie et le gésier d'une volaille.

AIGUILLETES ou filets. Se dit de la chair de certains animaux que l'on découpe en morceaux longs et minces.

AILERON. Extrémité de l'aile d'une volaille ou d'un oiseau.

AMALGAMER. Mélanger parfaitement plusieurs substances.

AROMATES. On désigne sous ce nom les substances douées d'une odeur vive, pénétrante ou sucrée, telles que le thym, le laurier, le basilic, l'estragon, l'anis, le safran, etc.

BAIN-MARIE. Faire chauffer ou cuire au bain-marie, c'est mettre le plat ou vase contenant ce que l'on veut faire cuire ou réchauffer dans un autre vase mis sur le feu et rempli d'eau bouillante. On donne ce nom à des casseroles spécialement consacrées à cet usage.

BARDE. Tranche de lard avec laquelle on recouvre les viandes avant de les faire rôtir, et dont on garnit aussi le fond des casseroles.

BARDER. Attacher avec de la ficelle les bardes sur le ventre des volailles que l'on met à la broche.

BÉCHAMELLE. Espèce de sauce blanche.

BLANC-MANGER. Entremets sucré de couleur blanche qui a toujours pour base une gelée animale combinée à une émulsion d'amandes douces, sucrée et aromatisée.

BLANCHIR. Quand on veut faire blanchir de la viande, des légumes ou des fruits, on les met dans l'eau bouillante, on leur fait faire quelques bouillons, puis on les retire pour les passer dans l'eau fraîche.

BLEU. On met un brochet, une carpe, etc, au bleu quand on fait cuire ces poissons dans du vin blanc.

BRAISER. Faire cuire dans une marmite ou casserole hermétiquement fermée, pour qu'il n'y ait pas d'évaporation.

BRIDER. C'est maintenir les membres d'une volaille avec du gros fil ou de la ficelle. On bride également des pièces de viande pour leur conserver, après la cuisson, la forme qu'on leur a donnée.

CARAMEL. Sucre en poudre que l'on fait fondre au feu dans une casserole de cuivre, en remuant et en mouillant avec un peu d'eau. On s'en sert pour colorer avec la barbe d'une plume le dessus des viandes et donner de la couleur aux sauces.

CENDRER. Mettre de la cendre sur un fourneau

pour arrêter la force du feu.

CHAPELURE. Croûte de pain râpée.

CISELER. Faire de légères incisions sur le dos d'un poisson, afin qu'en cuisant, il ne se déchire pas.

CLARIFIER. Opération qui consiste à rendre claire une liqueur quelconque. On emploie à cet effet les blancs d'œufs battus.

COMPOTE. Espèce de confitures destinée à être mangée de suite.

CONSOMMÉ. Bouillon très chargé de sucs de viande.

COULIS. Jus de viandes qu'on emploie pour relever les sauces.

DAUBE. Préparation de viande, de volailles ou de gibier qui se mange le plus souvent froid.

DÉCANTER. Tirer à clair un liquide en le versant doucement, pour ne pas entraîner les matières qu'il a déposées.

DÉCOCTION. Extraire la substance d'une chose par l'ébullition ; l'infusion diffère de la décoction en ce qu'on se contente de verser de l'eau bouillante sur la chose à infuser.

DÉGORGER. C'est débarrasser les viandes du sang qu'elles contiennent et les rendre plus blanches, en les mettant tremper quarante ou cinquante minutes dans l'eau froide.

DÉGRAISSÉS. Graisse qu'on enlève du pot-au-feu

ou d'un ragoût.

DÉOSSER. Oter les os des viandes, volailles ou gibier, ou les arêtes de la chair des poissons.

DORER. C'est frotter le dessus des pièces de pâtisserie à l'aide d'un pinceau ou avec les barbes d'une plume trempés dans des œufs battus.

DORMANT. Décoration que l'on place au milieu d'une table, et qui y reste jusqu'à la fin du repas.

DRESSER. Disposer les pièces et les morceaux sur le plat, comme ils doivent être servis. Le dressage est un art que l'on doit s'efforcer d'acquérir, car un mets mal dressé ne dispose jamais en sa faveur.

ÉCHAUDER. Plonger dans de l'eau très chaude l'animal dont on veut enlever facilement le poil ou la plume.

ÉMINCER. C'est couper la viande ou les légumes en tranches très minces.

EMONDER. On jette les amandes dans l'eau chaude pour enlever facilement la peau, qui se trouve attendrie.

ENTRÉES. Ce sont les mets qui se servent au commencement du repas, et qui accompagnent le bœuf ou autre grosse pièce servant à remplacer le potage.

ENTREMETS. Ce qui se sert sur la table en même temps que le rôti et avant le dessert.

ESCALOPES. Petites tranches rondes et minces

de viande ou de poisson, dressées en couronne sur le plat, et posant à moitié les unes sur les autres.

ETAMINE. Morceau de laine claire servant à passer les coulis, les sauces, les sirops.

ETOUFFER. Faire cuire dans un vase bien clos, pour empêcher l'évaporation.

FARCES. Hachis de viandes dont on remplit les volailles ou autres mets.

FILET. Se dit des parties charnues qui, chez les quadrupèdes, accompagnent l'épine dorsale sous les côtes, les chairs qui se trouvent sur les ailes et l'estomac des volailles et du gibier, et sur un poisson tout ce que l'on peut enlever sans arêtes. On dit aussi couper en filet, lorsqu'on fait des morceaux longs et étroits.

FILTRE. Passer un liquide dans un papier fait en forme d'entonnoir.

FLAMBER. Passer une volaille ou un autre gibier à plumes sur la flamme après l'avoir plumé, afin d'en brûler le duvet ; il ne faut pas que la peau soit noircie et sente la fumée, le feu de braise est préférable pour éviter cet inconvénient.

FONCER. Mettre au fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon, du veau en tranches.

FRÉMIR. Se dit de l'eau qui est sur le feu, ou de toute autre chose qui est près de bouillir.

GALANTINE. Espèce de daube qui n'en diffère que parce que les viandes qui le composent sont

toujours désossées, qu'elles ont une forme plus régulière, et sont plus ornées de gelées moulées, de carottes, cornichons, citrons, etc., découpés à l'emporte-pièce.

GLACE. Jus de viandes ou coulis réduit en gelée par le refroidissement.

GLACER. C'est étendre la glace avec une plume ou un pinceau sur les viandes, volailles et ragoûts tout chauds au moment de les servir. En pâtisserie, c'est saupoudrer les pièces de sucre et les remettre au four pour que la glace se forme. On saupoudre avec du sucre en poudre renfermé dans une boîte de ferblanc percée de petits trous et nommée glaçoire.

GRILLADES. Nom que l'on donne aux viandes que l'on met cuire sur le gril.

HORS-D'ŒUVRE. Ce sont des mets qui excitent l'appétit, tels que radis, beurre, huîtres, anchois ; on les place sur la table, et on les fait passer aussitôt après le potage.

INFUSION. (Voyez Décoction.)

LARDER. (Voyez Piquer.)

LARDONS. Nom donné aux filets de lard dont on se sert pour piquer ; ils doivent être toujours carrés, et on en fait de différentes grosseurs.

LIAISON. On appelle ainsi tout ce qui sert à donner de la consistance à une sauce, tels que féculé, farine ou jaunes d'œufs.

LIMONER. C'est enlever le limon avec un couteau, aux poissons que l'on aura plongés dans de l'eau presque bouillante.

LIT. Couche d'une substance coupée en tranches minces, et sur laquelle on en met une autre avec assaisonnement, et ainsi de suite.

MACÉRER. Séjour d'une substance dans un liquide pour en extraire les principes.

MARQUER. C'est placer et arranger avec ordre les substances à cuire dans le vase qui leur convient.

MASQUER. Couvrir de sauce un mets dressé.

MENU. Liste sur laquelle on écrit la composition d'un repas.

MIJOTER. Cuire lentement et à petit feu. La cendre rouge est ce qui convient le mieux pour cela.

MITONNER. Faire tremper et bouillir doucement et longtemps.

MORTIFIER. Viande que l'on attendrit en la conservant quelques jours dans un endroit frais, et en la battant fortement au moment de la faire cuire.

MOUILLER. Mettre, pendant la cuisson d'un mets, de l'eau, du bouillon ou autres liquides, pour en augmenter la sauce.

PANER. Saupoudrer de mie de pain ou de chapelure, selon le cas, les viandes, poissons, etc., que l'on veut faire cuire au four, sur le gril ou en friture.

PANNE. Graisse de porc avec laquelle on fait le saindoux.

PARER. Parer la viande, c'est en ôter les peaux et les graisses superflues, et donner au morceau une forme régulière et plus agréable.

PASSER. En cuisine, synonyme de *faire revenir*, faire faire quelques tours à une viande ou à des légumes dans une casserole avec du beurre, du lard ou de l'huile, avant de les accommoder.

PIQUER. La viande étant parée, on prend de menus filets de lard, et on la pique avec une lardoire (petite brochette à larder.) On pique les grosses viandes, autant que possible, dans le sens du fil de la viande ; le gibier et la volaille, en travers.

POCHER. On poche les œufs en les cassant dans de l'eau bouillante ; on poche aussi les quenelles dans de l'eau ou du bouillon pour les faire cuire.

POINTE. On exprime ainsi une très petite quantité d'un assaisonnement. Une pointe d'ail, une pointe de vinaigre.

QUENELLE. Espèce de farce ou de garniture en forme de boulettes, faites avec les chairs ou filets de viande de boucherie, de volaille, de gibier ou de poisson.

REFAIRE. Retourner une volaille, du gibier, de la viande dans une casserole sur le feu, jusqu'à ce que la chair renfle.

RELEVÉ. Pièce que l'on met sur la table pour

remplacer le potage lorsqu'il est servi.

REVENIR. (Voir Passer.)

RETROUSSER. Ficeler une pièce de gibier ou une volaille, de manière à fixer les pattes en dessus.

RISSOLER. Donner aux viandes, par la cuisson, une belle couleur rousse, et en rendre la surface croquante.

ROUX. Mélange de beurre et de farine que l'on met sur le feu et qu'on tourne jusqu'à ce qu'il devienne blond. Il sert à lier les sauces.

SAUTER. Faire cuire vivement dans une casserole ou une poêle, en sautant de temps en temps.

TAMIS. Instrument pour passer les sauces et le bouillon, afin de les débarrasser de l'écume et des os.

TIMBALE. Nom du moule dans lequel on fait cuire quelque chose qui en conserve la forme.

TORRÉFIER. Action de brûler les grains de café ; se fait dans un appareil particulier.

TOURNER. Se dit des légumes, lorsqu'on leur donne avec le couteau une forme soit ronde, ovale, etc. Se dit d'une sauce, lorsqu'avec une cuiller on en opère le mélange sans qu'elle devienne grumeleuse.

TRAVAILLER une sauce. C'est la remuer pour mélanger la composition et la réduire à son point.

TROUSSER une volaille. Assujettir les cuisses et les ailes contre le corps avec de la ficelle, avant de

la mettre à la broche.

ZESTE. Pellicule mince et extérieure de l'écorce du citron et de l'orange.



CHAPITRE PREMIER

DU CHOIX DES VIANDES.

DU BŒUF. — Si le bœuf est jeune, sa viande sera d'un beau rouge, et très tendre au toucher. Le gras devra être plutôt blanc que jaune ; quand il se trouve d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle, quand ce dernier a été nourri du pain de lin.

DU LARD. — Si la couenne est dure et épaisse, l'on reconnaît par là que le cochon est vieux. La couenne mince est toujours préférable. L'on peut voir que le lard est frais quand la chair est douce et luisante : si au contraire, elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

DU MOUTON. — Voyez si la chair est d'un beau grain, d'une bonne couleur, et que le gras soit blanc.

DE L'AGNEAU. — Si la chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.

DU VEAU. — Celui qui a la chair blanche est toujours préférable et en même temps plus sain.

LARD SEC. — Si la couenne est mince, le gras rouge et ferme, le maigre qui se trouve près de l'os, de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

DU JAMBON. — Enfoncez un couteau bien aiguisé le long de l'os du jambon, et si en le retirant, le couteau est net et sent bon, le jambon est de bonne qualité ; si, au contraire le couteau sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

DU CHOIX DES VOLAILLES.

DINDE. — Si elle est jeune, ses pattes seront noires, souples, ses yeux brillants. Si, au contraire, elle est vieille, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

OIE. — Si elle est jeune, son bec sera jaune et ses pattes très souples. Si, au contraire, elle est vieille, son bec et ses pattes seront rouges.

POULES. — Si sa crête et ses pattes sont

rudes et dures, elle est vieille ; si, au contraire, elles sont douces et souples, elle est jeune.

CANARDS SAUVAGES ET APPRIVOISÉS.— S'ils sont jeunes, leurs pattes seront douces et souples ; si au contraire, ils sont vieux, ils ont la partie basse du corps très dure. Un canard sauvage a les pattes rouges et plus petites que celui qui est apprivoisé.

PERDRIX. — Si elles sont jeunes, elles ont le bec noir et les pattes jaunes ; si elles sont vieilles, leur bec est blanc et leurs pattes bleues. L'on peut reconnaître, par la dureté et la rudesse de leurs pattes, toutes volailles apprivoisées ou sauvages.

LAPINS ET LIÈVRES. — S'ils sont jeunes, ils seront blancs, leur chair sera ferme, leurs oreilles se déchireront comme du papier gris. S'ils sont vieux, leur chair sera noire et molle. Un lapin, s'il est vieux, sera noir, sa chair molle, et ses oreilles raides. S'il est jeune, il sera blanc et sa chair ferme.

DU CHOIX DES POISSONS.

MORUE. — Les ouïes doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est pas bonne.

SAUMON. — S'il est frais, la chair est d'un beau rouge (les ouïes particulièrement), les écailles brillantes et le tout ensemble très ferme.

ALOSE. — Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans les mois de mai et juin.

MAQUEREAU. — Sa saison est dans les mois de mai, de juin et juillet ; comme ce poisson est très tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

TRUITES. — Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous l'achetez, faites attention à ce que les ouïes soient rouges et difficiles à ouvrir ; les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans les mois

de juillet, août et septembre.

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.

ECREVISSES. — Celles qui sont de grosseur moyenne sont considérées comme les meilleures. Elles sont bonnes tant que leur corps a bonne odeur, et que leurs pattes sont raides. Leurs yeux sont sans brillants quand elles sont vieilles.

Le plus grand soin possible doit être apporté dans la cuisson du poisson, car rien n'est plus mauvais quand il est mal nettoyé et mal cuit.



CHAPITRE DEUXIEME

DES BOUILLONS ET SOUPES.

BOUILLON. — Le bœuf 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 d'un 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 feuille 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 abatis de volailles, un morceau de poitrine de mouton, joints au bœuf, 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 très 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.

CONSOMMÉ. — Le consommé se fait en augmentant la quantité de viande. Aussi se réduit-il en gelée quand il est froid.

Ce que l'on appelle consommé, n'est autre chose que du bouillon très fort que l'on fait réduire au besoin.

CONSOMMÉ POUR SOUPE.

Prenez trois ou quatre livres de jarret de bœuf, 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. Lorsque'il sera froid, le gras s'enlèvera facilement. Ne laissez pas un seul petit morceaux 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.

SOUPE AUX HUITRES.

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 émietté fin, ou si vous le préférez, des crackers sans sucre. Quand ce tout bout, jetez-y les huitres, et dès qu'elles commencent à

plisser, retirez du feu.

SOUPE AUX HUITRES AVEC LIÈVRE.

On fait consommer le lièvre avec oignons, sel et poivre à son goût. Quand le consommé est fait, vous le coulez, ayant soin de bien écraser la viande en le coulant. Faites rôtir du pain, écrasez-le aussi fin que possible avec un rouleau ; vous le jetez dans le bouillon et faites bouillir un quart d'heure, après quoi vous ajoutez les huitres, et les laissez bouillir cinq minutes.

SOUPE AUX CHOUX.

Il faut, pour les différentes soupes aux légumes, mettre la viande quand l'eau bout, et les légumes, un quart d'heure environ après cela. On laisse mitonner la soupe lentement, pour n'avoir pas d'eau à y ajouter ; l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût. L'on y met des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout autant qu'il faut.

SOUPE AU RIZ.

On ne met la viande que lorsque l'eau bout, il est à remarquer que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On peut y mettre des oignons et des herbes, mais le riz ne doit être mis que lorsque le bouillon de la soupe est bon, c'est-à-dire, lorsque la viande est à peu près cuite.

SOUPE AU VERMICELLE.

Elle se fait comme la soupe au riz, observant qu'il faut plus de temps pour cuire le vermicelle.

Le vermicelle qu'on fait soi-même est préférable. On mêle un œuf avec de la farine, on l'étend très mince avec un rouleau, on le coupe bien fin, ensuite on le fait cuire dans le bouillon préparé.

SOUPE AU BARLEY.

On la fait de la même manière, excepté qu'il faut plus de temps pour cuire le barley que le riz et le vermicelle. Quand

on fait tremper le barley une demi-heure avant de le mettre dans le bouillon, la soupe a meilleure apparence.

SOUPE AU PAIN.

Quand le bouillon est fait et qu'il bout, on y met du pain tranché bien fin, et on le laisse cuire lentement.

SOUPE A L'OIGNON.

On fait frire des oignons dans du beurre ou de la graisse, puis on met 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. On laisse bouillir lentement.

SOUPE AUX NAVETS.

Le bouillon doit être fait avec de la viande fraîche. 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 mettre du riz ou du blé-d'Inde.

On peut la faire d'une autre manière, en taillant le navet par petits morceaux, au lieu de le mettre en purée.

SOUPE AU LAIT.

On fait bouillir du lait frais et on le jette sur le pain préparé.

SOUPE MAIGRE AU VERMICELLE.

On fait frire un oignon, coupé bien fin, dans du beurre, et on le jette dans l'eau qui bout avec poivre, sel et un peu de persil, on ajoute le vermicelle par petite poignée, en brassant le tout, qu'on laisse sur le feu l'espace d'une demi-heure.

SOUPE AU SAGOU.

On fait crever le sagou et on le met

dans un bon bouillon, on peut y joindre quelques tranches de pain bien minces.

Cette soupe est excellente pour les malades.

SOUPE A LA CARPE.

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, &c. On laisse mitonner 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 TOMATES.

Pour deux pintes de bouillon, prenez une pinte de tomates pilées et hachées dont on aura eu le soin d'ôter la graine ; une tasse de carotte râpée ; sel, poivre. Laissez bouillir un quart d'heure, puis

ajoutez trois cuillérées à soupe de tapioca ou de sagou. Laissez cuire une heure.

AUTRE.

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

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

SOUPE A LA PATATE.

Faites frire trois oignons, hachés bien fin, dans du beurre, ajoutez-y du sel, du poivre et une dizaine de patates, que vous avez eu soin de peler et de couper par

morceaux, poudrez 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, passez-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'œufs avec un peu de crème.

SOUPE AUX CHOUX MAIGRE

Les choux étant hachés, on les met à l'eau bouillante, avec poivre, 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 POIS.

Il faut, en général, mettre 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

mitonne. Le lard et les pois se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la 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 du lard vous mettez du beurre.

SOUPE A LA PURÉE.

On fait cuire les pois comme pour la soupe ordinaire ; quand ils sont cuits, on les passe dans la passoire. On ajoute un oignon haché bien fin, persil, ciboulette ou herbes salées. On fait bouillir un quart d'heure puis on y met du pain haché bien mince, ou du riz. Assaisonnez au goût. Laissez cuire une demi-heure.

SOUPE A LA CANTATRICE.

Trois onces de sagou, une demi-chopine de crème douce, le jaune de trois œufs, un morceau de sucre blanc, deux pintes

de bon bouillon. Après avoir lavé le sagou dans l'eau chaude (bouillante), mettez-le graduellement dans le bouillon, écumez de temps à autre, laissez cuire une demi-heure, battez le jaune de trois œufs, ajoutez-y la crème bouillante, jetez dans la soupe en brassant et servez immédiatement. Ne laissez pas bouillir, ou la crème et les œufs feront tourner la soupe. :

SOUPE BLANCHE.

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.



CHAPITRE TROISIEME

DE LA
CUISSON DES DIFFÉRENTES VIANDES.

ROGNON DE BŒUF.

Séparez-le en deux sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon : mettez le tout dans un demiard d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures, à petit feu, le remuant de temps à autre.

BŒUF A LA MODE.

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 clou de girofle, du thym et de la marjolaine, au goût ; il faut une chopine d'eau.

BŒUF ROTI. (ROAST-BEEF.)

Le morceau où se trouve le filet est plus recommandable. Après avoir mis un morceau de beurre sur le bœuf, placez-le dans une lèchefrite, au fond de laquelle vous aurez déposé du sel et du poivre. Faites cuire le temps voulu, dans un fourneau bien chaud, ayant le soin de l'arroser souvent.

GRILLADE DE BŒUF. (*Steak.*)

Préparez un plat dans lequel vous déposerez beurre, poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou au-dessus de l'eau bouillante ; quand la grillade aura été bien battue, mettez-la dans une poêle ayant une bonne braise dessous et faites cuire sur les deux côtés, retirez-la pour la presser dans un plat, puis remettez-la au feu jusqu'à ce qu'elle soit assez cuite. Mettez-la dans un plat et faites jaunir un morceau de beurre, dans une poêle ; ajoutez-y très peu d'eau bouillante, et versez sur la grillade.

La grillade de bœuf surlonge (Surloin) ne doit jamais être battue, prenez-la d'une épaisseur moyenne, mettez-la sur le gril, au-dessus d'une bonne braise, retournez-la afin qu'elle ne brûle pas. Travaillez-la dans un plat comme il a été dit plus haut. Si vous aimez une plus grande quantité de sauce, ajoutez quelques cuillerées de bon bouillon.

AUTRE.

Faites rougir une poêle, mettez-y la grillade et la retournez pour la faire jaunir. Retirez ensuite du feu, battez-la ; puis ayant fait jaunir un peu de beurre, remettez la grillade au feu après l'avoir salée et poivrée, jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Déposez-la dans un plat et faites la sauce en y ajoutant un peu de fleur grillée dans le beurre.

STEAK AUX HUITRES.

Quand le steak est cuit, ôtez la sauce et mettez des huitres et un morceau de

beurre dans la poêle ; faites-les rôtir un peu ; ajoutez le reste de la sauce, et mettez sur le steak.

BOULETTES DE BŒUF.

Hachez un morceau de bœuf bien tendre (entrelardé), ainsi qu'un oignon et un peu de persil ; ajoutez de la mie de pain écrasée, assaisonnez avec sel, poivre, muscade rapée et zeste d'un citron. Mélangez le tout, mouillez avec un œuf bien battu, roulez en boulettes, saupoudrez de farine et faites frire dans de bonne graisse bien bouillante.

BŒUF SALÉ.

Mettez à l'eau froide et faites bouillir lentement.

RONDE DE BŒUF SALÉE.

Faites cuire sans bouillir durant quatre heures, avec un chou coupé en quatre ; le chou ne devra cuire que deux heures.

DUMPLINGS DE BŒUF SALÉ.

Hachez du suif bien fin, environ une livre ; mettez un demiard de lait dans une livre de farine, battez le tout comme de la pâte à pain, faites-en des boulettes plus grosses qu'un œuf ; ajoutez-les au bœuf avec un peu de poivre, et faites cuire le tout une heure et demie.

LANGUE DE BŒUF SALÉE.

Faites-la 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 BŒUF.

Coupez le bœuf en pièces de trois doigts, mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y deux oignons, de la

ciboule, un peu de têtes de clou, avec poivre, sel, persil et sarriette. Après avoir bouilli une heure, ajoutez-y un peu de farine rôtie et laissez cuire encore une heure.

RONDE DE BŒUF ÉPICÉE.

Prenez une livre de sel, un quart d'once de salpêtre, une demi-once de poivre, trois onces de cassonade, une once de clou de girofle, un quarteron de têtes de clou 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.

DU VEAU.

POITRINE DE VEAU FARCIE.

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 clou, de l'oignon, quelques clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaune d'œufs, 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 lèchefrite avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

COTES DE VEAU A LA MODE.

Coupez dix à douze morceaux de côtes, poudrez-les 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 têtes de clou, trois chopines d'eau et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

GRILLADES DE VEAU.

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.

FESSE DE VEAU A LA DAUBE.

Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes et une dizaine de clous de girofle, poudrez un peu de farine, faites chauffer du saindoux au fond du chaudron, placez-y la pièce avec des oignons, ajoutez-y poivre et sel ; tournez la pièce de tous côtés, jusqu'à ce qu'elle soit rôtie ; ajoutez un demiard d'eau, sarriette et persil, faites cuire lentement ; au moment de la retirer du feu, mettez dans le chaudron un verre de madère.

TÊTE DE VEAU BOUILLIE.

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 crêpe, avec trois œufs, 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.

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

EPAULE DE VEAU.

Mettez-la dans une marmite avec un

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

DENTELURE DE VEAU.

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 DES HUITRES.

Prenez deux livres de veau, coupez-le en petits morceaux, roulez-les dans la farine et faites rôtir avec un peu de graisse ; quand il est presque cuit, versez trois demiards d'huîtres ; épaissez avec un peu de farine et assaisonnez au goût. Servez chaud.

RIS DE VEAU AUX TOMATES.

Coupez en morceaux un quart de boisseau de belles 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 de cayenne, ajoutez deux ou trois cuillérées à bouche de beurre roulé dans la farine. Faites cuire les ris à l'étouffée, et quelques minutes avant de servir, ajoutez en tournant quelques jaunes d'œufs bien battus, servez les ris dans un plat creux et servez dessus la sauce aux tomates.

PAIN DE VEAU.

Prenez trois livres de veau ou toute viande blanche, une livre de porc, hachez les deux finement ; six gros crackers broyés, trois œufs bien battus ; deux cuillérées à soupe de crème douce, poivre, sel et épi-

ces au goût. Mélangez bien le tout et faites-en un pain. Arrosez de beurre et d'eau pendant qu'il cuit. Laissez au four pendant une heure et demie.

DE L'AGNEAU ET DU MOUTON.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE.

Faites-la cuire avec un chou coupé en quatre, mettez-y trois navets, que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à légumes, le navet à part, et faites une sauce au beurre que vous verserez sur le mouton.

Le navet pourrait aussi être disposé en boulettes autour d'un plat, et garni avec du persil.

*Observation générale pour les légumes
qu'on ajoute à la viande.*

Ayez soin de toujours les faire cuire un peu dans l'eau avant de les ajouter à la viande.

AGNEAU AUX POIS VERTS.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts, ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande ; faites cuire durant une demi-heure, puis ajoutez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie et laissez encore une demi-heure au feu.

COTES DE MOUTON EN PAPILOTTE.

Coupez des petites côtes, frappez avec un rouleau sur les os, les ayant poivrées et salées, enveloppez-les, une à une, dans du papier beurré, et placez-les sur le gril ; retournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur ; en les retirant, passez du beurre dessus avec un peu d'eau bouillante, ce qui fera une sauce.

AUTRE.

Prenez une feuille de papier carré, pliez

par la moitié, faites une petite ouverture au milieu et enfitez le bout de la côtelette. Mettez une petite grillade de lard en dedans du papier, une poignée de mie de pain préparée avec autant d'oignon, poivre, sel ; appliquez-y la côtelette ; faites-en autant au-dessus, pliez le papier tout autour à la manière d'un sac ; faites cuire au petit feu dans un fourneau l'espace de deux heures, et servez dans le papier.

COTELETTES DE MOUTON.

Mettez les côtes, saupoudrées de farine, rôtir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel : une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.

Les côtelettes de mouton peuvent aussi être cuites sur le gril, en observant ce qui a été dit pour la grillade de bœuf, page 38.

EPAULE DE MOUTON FARCIE.

Ouvrez l'épaule, c'est-à-dire enlevez la viande de dessus les côtes, en ayant le

soin d'ôter quelques grillades à l'entrée de cette ouverture. Faites une farce avec patates écrasées, beurre, lait, crème, oignons, persil, poivre, sel ; remplissez l'épaule de cette farce ; cousez et faites cuire. Ce plat doit être servi chaud.

MOUTON ROTI.

Après avoir préparé la longe ou quartier, mettez un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, poivre et sel. Ajoutez l'eau nécessaire pour le cuire lentement. Enlevez le suif et ne gardez que le jus de la viande pour la sauce.

COTES DE MOUTON A LA MANIÈRE FRANÇAISE.

Après les avoir coupées, on les met par rangs dans un plat, sur chacun desquels on saupoudre de la moutarde ; on ajoute du vinaigre en petite quantité, puis le tout ainsi préparé est laissé jusqu'au lendemain. Le sel et le poivre se mettent en le faisant rôtir avec graisse ou beurre.

MANIÈRE DE PRÉPARER 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 patates préparées au goût, mettez-la dans le corps du mouton que vous cousez. Faites rôtir dans un four ou fourneau, 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.

RAGOUT DE MOUTON.

Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux ; ajoutez-y un peu d'eau et mettez de l'ail dans une partie qui ne touche pas à la viande, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne doivent être mis dans le chaudron que

lorsque la viande a bouilli quelques temps. Lorsqu'elle est cuite, faites la sauce avec de la farine blanche. Les oignons peuvent être cuits à part et mis en servant, ils se défont moins.

AUTRE.

Faites cuire le mouton par petits morceaux ; quand la viande est cuite, faites des petites boulettes de pâte avec soda et crème de tartre, ajoutez-les à la viande et faites cuire.

PALERON FARCI. (VEAU OU MOUTON.)

Otez l'os du paleron, pilez de la viande, et faites-la revenir dans la graisse, ajoutez-y sel, poivre, sarriette, persil, oignons. Remplissez le paleron, cousez-le et faites rôtir de la manière ordinaire.

GRILLADES DE VEAU OU DE MOUTON.

Coupez les tranches mince, battez-les, trempez-les dans un ou deux œufs battus ;

roulez-les dans des crackers pilés et mettez-les dans le beurre bouillant. Laissez bouillir au besoin.

Les grillades de fressure de veau et de mouton doivent être rôties avec des grillades de lard, afin de profiter de la graisse de ces dernières, que l'on a soin de faire cuire auparavant. Quant aux grillades de fressure de cochon, il est bon de les échauder, afin qu'elles soient plus tendres.

AUTRE.

On tranche des grillades de fressure mince, on les fait rôtir dans un peu de beurre, puis on les met dans un plat chaud ; on fait une sauce au beurre, pas trop riche ; on jette une cuillerée d'essence de citron sur les grillades.

DOS DE MOUTON.

Pour apprêter cette jolie entrée, enlevez avec soin tous les os pour ne pas gâter la peau de dessus. Remplissez cette cavité de farce et roulez le tout dans un linge

où vous avez mis du beurre, attachez avec une ficelle. Faites cuire une demi-heure dans du bouillon blanc avec la quantité ordinaire de légumes au bouillon puis pressez-le entre deux assiettes jusqu'à ce qu'il soit froid. Avant de servir, réchauffez-le, mais ne laissez pas bouillir, dans une petite quantité de bouillon, mettez sur un petit plat, décorez de champignons, de truffes et de tranches de citron. Versez dessus une sauce allemande ou n'importe quelle autre bonne sauce froide.

COTELETTES D'AGNEAU.

Une pyramide de pomme de terre pilées et dorées, entourée de côtelettes d'agneau, fait une jolie entrée. Eulevez le gras superflu avant de faire cuire, ne laissant qu'une petite bordure de gras. Faites frire d'une bonne couleur dans du lard bouilli, et arrangez ceci autour des pommes de terre qui forment le centre.

MANIÈRE DE RÉCHAUFFER LE MOUTON.

Hachez le mouton par petits morceaux carrés : poudrez la viande avec de la farine, mettez dans la poêle avec beurre, sel et 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.

DU COCHON.MANIÈRE DE FAIRE CUIRE DIVERS
MORCEAUX DE PORC-FRAIS.

Pour que le porc-frais soit bon, il faut qu'il soit bien cuit. Pour cela, après l'avoir lavé et avoir ôté la saignée, s'il y a lieu, mettez-le dans un chaudron, convrez-le d'eau, avec poivre et sel, et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. Retirez-le alors et mettez-le au fourneau pour rôtir.

Laissez diminuer le bouillon et servez.

vous-en au besoin, pour arroser la pièce.

Si vous avez soin de mettre consommer de la couenne, ou des pieds de cochon dans ce bouillon, vous aurez une gelée préférable à la gélatine dont on se sert quelquefois ; mettez ce consommé dans la lèchefrite, après en avoir retiré le porc-frais, brassez, coulez et mettez refroidir dans des tasses.

EPAULE, PALERON DE COCHON
EN GELÉE.

Mettez le paleron et les pieds dans un chaudron ; faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez extraire les os ; placez la viande dans un moule, coulez le jus, qui a dû être bien épicé, jetez-le sur la viande et laissez refroidir.

AUTRE PROCÉDÉ.

Bardez-le d'ail, sel, poivre, et mettez dans un chaudron ; faites cuire jusqu'à ce qu'on puisse ôter les os ; laissez bouillir dans le jus, qui sera assez fort pour

faire prendre le tout dans un moule, ayant soin de bien épicer auparavant.

FILETS DE COCHON.

Laissez-les en entier, 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.

GRILLADES DE LARD.

Faites rôtir des grillades de lard minces et petites ; retirez-les et mettez dans la graisse des tranches de patates avec eau et assaisonnement. Servez ces patates avec les grillades.

DE LA COTELETTE.

Sciez les côtes au milieu ; mettez au feu avec un peu d'eau, poivre, sel et un peu

d'ail si vous l'aimez ; couvrez et faites bouillir trois quarts d'heure, puis mettez au fourneau et faites rôtir.

FILETS A LA SAUCE ROBERT.

Coupez les filets en quatre morceaux, de l'épaisseur d'un doigt, ou laissez en entier, jetez dessus poivre et sel ; faites fondre du saindoux dans la poêle, cuisez les filets doucement ; retirez et placez dans un plat. Tranchez des oignons que vous ferez frire avec poivre et sel, dans un peu de saindoux, avec une poignée de miettes de pain ; faites revenir cette sauce, et y ayant mis un peu d'eau, versez-la sur les filets.

FRESSURE DE COCHON.

Coupez-la par tranches épaisses d'un pouce, et faites-la rôtir comme les filets, si vous aimez la sauce Robert, ou seulement avec poivre et sel.

BOULETTES AU PORC-FRAIS.

Hachez bien fin du porc-frais, avec de l'oignon, y mêlant poivre, sel et persil ; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poêle, et quand il sera chaud, placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite, ajoutez de l'eau à la moitié des boulettes, avec poivre, sel, &c, laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu ; mettez un verre de vin si vous l'aimez.

RAGOUT DE PIEDS DE COCHON.

Prenez deux pieds de cochon, coupés en quatre ; ôtez les ergots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre et sel ; laissez bouillir jusqu'à parfaite cuisson ; ajoutez un peu de farine grillée, une demi-heure avant de le retirer du feu.

TÊTE EN FROMAGE.

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 poivre, sel, clou, têtes de clou, un demiard de vin blanc, coulez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits os, et remettez tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou des plats creux.

MANIÈRE DE ROTIR LE COCHON DE LAIT.

Plongez le cochon de lait dans une chaudière d'eau bien chaude ; frottez avec la main, si les soies s'en vont, retirez-le de l'eau ; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le ; faites-lui quatre incisions sur le dos pour lui trousser la queue ; trousssez-lui les pattes de devant et de derrière à l'aide de deux broches

que vous lui passerez, l'une dans les cuisses et l'autre à travers la poitrine ; ensuite faites-le dégorger dans l'eau fraîche ; asséchez-le et farcissez-le de la manière suivante : Hachez la fressure avec un peu de lard, du bœuf et de l'oignon bien fin ; faites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sarriette et marjolaine ; quand vous retirerez du feu ce qui précède, battez un jaune d'œuf dans la crème avec de la mie de pain, puis brassez cela avec le reste ; ayant mêlé le tout ensemble, insérez-le dans le corps du cochon, ayant soin de coudre l'ouverture. Placez ensuite le cochon frotté avec de la graisse, dans la lèche-frite, où vous mettez une chopine d'eau avec poivre et sel, pour arroser la pièce, de dix minutes en dix minutes. Un gros cochon de lait devra cuire trois heures et lentement. Après l'avoir débrosché, vous inciserez la peau autour du cou.

(voir remarque page 45.)

PIEDS DE COCHON ROTIS.

Coupez les pieds en trois, sans couper entièrement la couenne. Faites bouillir, ôtez l'écume et mettez un chou. Quand le chou est cuit, ôtez-le et laissez diminuer le jus. Faites refroidir sur la glace et ajoutez cette gelée aux pieds et au chou que vous servez dans le même plat.

PIEDS DE COCHON AU NATUREL.

Après les avoir bien nettoyés, échaudés et en avoir enlevé tous les poils, on les entoure chacun séparément, en serrant fort, avec un ruban de fil grossier, ce qui les force à se tenir droits, puis on les met cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau avec sel et poivre. Lorsqu'ils sont cuits, on les retire du chaudron, et lorsqu'ils sont à moitié froids, on enlève le ruban qui, lavé, sert une autre fois ; puis on les fend en deux, laissant un des gros os dans chaque partie et on les garnit de mie de pain parfaitement émiettée et assaisonnée. Alors, on les fait rôtir dans le

saindoux et on sert chaud pour déjeuner.

SAUCISSE.

Hachez le porc-frais bien fin ; assaisonnez au goût, ajoutez un peu de vin blanc. Après avoir nettoyé les tripes avec grand soin, introduisez-y cette préparation. Faites rôtir dans la graisse.

AUTRE.

Prenez vingt-cinq livres de bœuf, cinquante livres de porc-frais, hachez bien fin, il faut passer cette viande trois fois au moulin afin qu'elle soit assez fine pour ne pas percer les tripes. Mettez une pinte d'eau afin d'amollir la viande, ajoutez du sel, du poivre blanc, du persil sec, un peu de sarriette, le tout à votre goût. Mélangez bien le tout ensemble, puis entonnez dans les tripes à l'aide d'une petite presse.

Pour faire cette saucisse, il n'est pas nécessaire de se servir de la première qualité de viande ; le cou du bœuf fait bien.

Il est préférable de se servir des tripes de mouton pour cette saucisse, elles se grattent facilement avec un couteau en bois, il n'est pas nécessaire de les retourner ; elle peuvent se gratter fraîches ou salées de quelques jours, on peut aussi gratter des tripes d'avance, elles se conservent bien deux ou trois mois dans une saumure ou en les roulant par paquets dans du sel sec.

SAUCISSE DE BOLOGNE.

Prenez quarante livres de bœuf et quarante livres de porc-frais, coupez par petits morceaux, ajoutez quatre onces de salpêtre écrasé bien fin, mettez ensuite les épices : trois livres de sel, une livre de poivre, du persil, de la sarriette, du thym, etc ; mélangez le tout ensemble et passez cette viande au moulin afin qu'elle soit hachée bien fin (Voir la petite note ci-dessous.) Avant de la passer au moulin, mettez douze livres de farine de blé. Entonnez dans les tripes à l'aide d'une petite

presse, après quoi vous ferez fumer pendant douze heures à une fumée modérée, puis faites cuire trois heures dans de l'eau bien chaude, sans toutefois laisser bouillir.

NOTE. Après que la viande a été passée au moulin, on ajoute huit livres de blanc de lard salé, que l'on a eu soin de couper par petits morceaux carrés.

BOUDIN.

En recevant le sang, ayez le 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.

FRICATELLE.

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 œufs ; mélangez bien ensemble, faites-en des petits pâtés et faites cuire comme des huîtres. Bon plat pour le déjeuner.

CRETONS.

Prenez cinq livres de panne, trois de filets, deux de rognons. Faites cuire le filet et les rognons avec poivre et sel. Une fois la viande cuite, hachez-la bien fine ; ajoutez des oignons hachés fin, poivre, sel, épices au goût.

MANIÈRE DE FAIRE CUIRE LE JAMBON.

Versez dessus de l'eau bouillante, laissez refroidir et lavez bien net, placez-le dans un vaisseau avec assez d'eau froide pour le couvrir ; faites cuire sans le laiss-

ser bouillir pendant six ou sept heures jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, faisant attention que l'eau soit toujours bouillante, retournez-le une ou deux fois pendant qu'il cuit. Quand il est bien cuit, ôtez la peau, placez-le dans une lèche-frite dans un fourneau pendant une heure, ayant soin de le saupoudrer avec des crackers écrasés, ou bien couvrez-le avec du blanc d'œuf et saupoudrez du sucre, des miettes de pain bien fines, faites prendre une bonne couleur dans le fourneau.

MANIÈRE DE SALER LES JAMBONS.

Il faut qu'ils soient bien dégelés et piqués avec un couteau pointu autour de l'os, afin qu'ils prennent le sel. Vous les salez comme le lard, à savoir un rang de sel et un rang de jambon, laissez une journée sans mettre la saumure, après quoi vous mettez la saumure, préparée comme suit : pour cinquante jambons, mettez deux gallons de melasse, quinze livres de cassonade, une livre et demie de salpêtre écrasé bien fin, assez d'eau et de

sel pour faire une saumure assez forte pour porter une patate, mélangez le tout ensemble et mettez sur les jambons, ayant soin que la saumure passe en dessus des jambons, puis ajoutez un rang de sel dessus pour couvrir le vaisseau. On laisse les jambons six semaines dans cette saumure, on les fait ensuite sécher dans un appartement chaud ou dans le boucan, puis on les fait fumer deux jours.

MANIÈRE DE SALER LE LARD.

Préparation du saloir. — Mettez au fond 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 pénétre. Couvrez et conservez au frais.

S'il arrivait que la saumure rougît ou devînt crèmeuse, 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 ci-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 sens dessus dessous sur une élévation quelconque, qui permette à l'air d'y pé-

nétrer tant soit peu. Il va sans dire que le couvercle est enlevé.

CROQUETTES.

Ce mets se fait avec diverses viandes cuites.

Après avoir haché la viande bien fin, on l'assaisonne au goût ; on y ajoute de la crème et un peu de beurre ; on mêle le tout pour en former de petites boulettes 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.

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.

PLATS ÉCONOMIQUES AVEC DIVERSES
VIANDES CUITES.

Hachez du veau bien fin, avec des patates froides, mettez poivre, sel, ajoutez un peu de bouillon, un peu de farine blanche et un bon morceau de beurre. Faites cuire une demi-heure. Faites une *toast*, coupez-la en pointe et mettez autour du plat.

AUTRE.

Prenez deux livres de veau, une livre de porc-frais, trois quarts de livres de *crakers* pilés, poivre, sel, persil, deux jaunes d'œufs battus, hachez la viande, assaisonnez-la au goût. Mêlez les *crakers* et les œufs, faites cuire dans un plat ; quand il est froid, ôtez-le et mettez dessus des *crakers* pilés.

AUTRE.

Hachez les restes de *steak* bien fin, assaisonnez à votre goût. Faites une grande

toast bien beurrée, trempez-la dans l'eau bouillante (ceci doit être fait promptement), faites revenir la viande dans la poêle avec un morceau de beurre, puis jetez sur la *toast*.

AUTRE.

Coupez la viande par petits morceaux, faites dissoudre de la gélatine, que vous mettez dans du bouillon en quantité suffisante pour faire prendre le tout en gelée. Coupez par morceaux des œufs cuits durs, mettez-les au fond du moule. Vous pouvez mettre des cornichons ou du persil frisé entre chaque morceau d'œuf, puis mettez la viande au fur et à mesure. Quand le moule est rempli, versez le bouillon préparé et laissez refroidir. Pour le servir, on tourne le moule sur un plat.


AUTRE.

Après avoir taillé les grillades bien mince, on les assaisonne et on les laisse

les unes sur les autres quelques instants, puis on les met dans la graisse bouillante. On délaie ensuite environ une chopine de farine avec du lait, trois œufs, deux cuillerées de poudre allemande et quelques cuillerées de crème. On fait une pâte plus épaisse que pour des crêpes, ayant soin d'y mettre du sel, on jette une cuillerée de cette pâte sur chaque grillade.

AUTRE.

Coupez des tranches de volaille et de petites tranches de jambon, prenez quatre œufs durs tranchés mince ; mettez dans le moule un rang de volaille, un rang de jambon et un rang d'œufs, et remplissez le moule de gelée clarifiée.



CONSERVATION des VIANDES

PENDANT LES CHALEURS DE L'ÉTÉ.

La viande étant fraîche, la volaille ou le gibier étant vidés, il faut les placer dans un endroit sombre ayant peu ou point d'ouverture et les envelopper d'un linge.

Si le temps est à l'orage, si vous craignez que la viande ne s'avance, faites-la sauter et cuire à moitié dans le beurre, sans saler. Mettez-la au frais dans un vase bien clos, vous pourrez ainsi la garder encore quelques heures et même peut-être un jour.

Quand le bouillon s'aigrit, quand les viandes sont gâtées, quand le poisson se corrompt, le meilleur parti à prendre, c'est d'en faire le sacrifice et de consentir à leur perte. Si cependant on veut les utiliser et les rendre mangeables, un charbon enflammé, qu'on jette dans le bouillon, mis sur le feu et en ébullition, lui ôte son aigreur; un sachet de charbon mis parmi l'assaisonnement des viandes ou

des poissons, sans les rendre excellents, permet au moins de les manger.

De la VOLAILLE et du GIBIER.

GALANTINE.

Prenez une dinde, fendez-la sur le dos et retirez-en tous les os ; faites la même chose d'un poulet que vous y ajoutez ainsi qu'une langue de bœuf que vous aurez fait cuire et dont vous aurez enlevé la peau. Prenez ensuite la dinde, étendez-la sur un plat mettez une couche de porc-frais que vous aurez haché bien fin, salé, poivré et auquel vous aurez ajouté de l'eau pour le rendre un peu liquide. Étendez le poulet sur cette couche de porc-frais, salez, poivrez, puis ajoutez une nouvelle couche de porc-frais l'épaisseur du petit doigt ; mettez une langue de bœuf que vous couvrirez avec un peu de porc-frais. Refermez ensuite la dinde et lui donnez sa forme naturelle en faisant une couture sur le dos, et enveloppez-la

dans un linge attaché bien serré. Prenez les os de la dinde et du poulet, mettez-les dans le chaudron où vous aurez fait cuire la langue, ajoutez une patte de cochon, un jarret de bœuf, trois clous de girofle, un petit bâton de cannelle, deux oignons, une gousse d'ail ; mettez-y la dinde avec de l'eau à l'égalité, sel et poivre au goût, et laissez cuire le tout jusqu'à ce que la fourchette entre bien dans la dinde. Prenez-la ensuite, mettez-la dans un moule ou plat approprié, coulez le bouillon dans lequel elle a cuit, dans un linge, et remplissez-en le plat. Si vous croyez que la gelée n'est pas assez forte, ajoutez un peu de gélatine.

PROCÉDÉ POUR LA GELÉE.

Prenez les os de la dinde ou du poulet, ajoutez une patte de cochon, un jarret de bœuf avec pattes de dinde et de poule ; faites un bon bouillon ; épicez avec sel, poivre et têtes de clou, au goût. Mettez-y la dinde jusqu'à cuisson. Retirez et laissez refroidir une heure environ. Si la

gelée n'est pas forte, faites-la bouillir encore et diminuer au besoin.

SCOLLOPED.

Enlevez la peau d'un poulet, hachez la viande bien fin, ajoutez un peu de bouillon, du poivre et du sel, mettez dans des moules, saupoudrez de crackers pilés. Faites cuire.

DINDE A LA DAUBE.

La dinde se prépare et se cuit comme la fesse de veau indiquée à page 44.

DINDE BOUILLIE.

Emiettez du pain bien fin, mettez deux jaunes d'œufs, 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 ROTIE.

Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau ; insérez une farce de patates, comme dit plus loin ; 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 EN BÉATILLES.

Si la dinde est maigre, il est mieux de la mettre en bêtillies. Vous la coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, 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.

N. B. — Il faut toujours faire bouillir les débris de volailles, gésier, cœur et fressure, à part, et à grande eau ; quand ils sont cuits, jetez-les dans les bêtillies ; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre mets.

OIE ROTIE.

Hachez quatre oignons bien fin que vous ferez frire avec poivre, sel, persil, pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez dans une lèche-frite, 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 compote de pommes, d'atocats ; ou mieux encore avec gelée de pommes.

POULETS EN BÉATILLES.

Même procédé que pour la dinde, page 79.

BLANQUETTE DE VOLAILLE.

Coupez les poulets par morceaux que vous saupoudrez de farine ; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oi-

gnons 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.

CANARDS GRAS.

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.

CROQUETTES A LA VOLAILLE.

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 AU CHAMPIGNON.

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 des champignons ; assaisonnez au goût. Laissez bouillir cinq ou six minutes.

CIVET AU LIÈVRE.

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, on retire et on assèche cette viande entre deux linges, on roule dans la farine et on fait rôtir un peu ; on pique deux bardes de lard dans chaque morceau, on les place dans le 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 Porte, et on jette

cele
qua

C
vin
bar
Pre
sau

I
ave
ajo
da
far
ba
rôt
la
pet
sel
nie
on
tot

cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

AUTRE.

Quand le lièvre est préparé, mettez du vinaigre dessus, la veille, lavez-le bien, bardez-le, couvrez-le d'eau et faites cuire. Prenez de la farine grillée et faites une sauce avec le jus du lièvre.

PERDRIX AUX CHOUX.

Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de pain émietté ; on ajoute poivre, sel, persil, sarriette et thym dans un peu de saindoux ; on insère cette farce dans le corps de la perdrix que l'on barde et saupoudre de farine ; on la fait rôtir lentement dans du saindoux, et on la retire de dessus le feu ; on hache un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sarriette, on fait rôtir ces derniers dans la sauce ; quand ils sont cuits, on ajoute un demiard d'eau ; on laisse le tout encore une heure sur le feu, le re-

muant de temps en temps avec précaution. On place deux morceaux de pain grillé ou rôti dans le fond du plat avant de le servir.

PERDRIX ROTIES.

Préparez les perdrix en leur laissant les pattes et la tête. Mettez la tête sous l'aile, troussez les pattes ; farcissez-les et faites rôtir avec des tranches de lard, comme des poulets. Servez sur le pain rôti.

CANARD MAIGRE AUX ÉPICES.

Ouvrez les canards et lavez-les dans plusieurs eaux, insérez-y une farce à l'oignon haché avec mie de pain, sel et poivre ; laissez-les bouillir deux heures dans l'eau, les ayant retirés, gardez le jus ; faites-les rôtir avec beurre, farine et épices, sur tous les côtés ; remettez-les de nouveau avec le jus, ajoutez quelques tranches d'oignons ou échalotes et un verre de bon vin, &c.

P.
ded:
mie
met
dou
deu
gno
mu
lez
rées
que

C
les
dan
cea
gnc
à p
c'es
de

VIEILLE TOURTE A LA DAUBE.

Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans une farce d'oignon haché avec mie de pain assaisonnée ; cousez-les et mettez-les dans un chaudron avec saindoux et trois chopines d'eau : laissez cuire deux heures, et ajoutez sel, poivre, oignons ou autres herbages au goût ; remuez-les de temps à autre. Si vous voulez épaissir la sauce, ajoutez deux cuillerées de farine grillée, et laissez cuire quelques minutes.

JEUNE TOURTE A LA CRAPAUDINE.

Ouvrez six tourtes sur le dos, frappez-les avec un rouleau sur l'estomac ; placez dans le fond du chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, ciboule, oignons et un demiard d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rôtie, si c'est votre goût. Les poulets se cuisent de la même façon.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

Après les avoir vidées, bardez-les, ou mettez sous les ailes des tranches de lard, placez-les à la broche ; jetez au fond de la lèche-frite du pain rôti, sur lequel tombera le jus, puis reportez les rôties de pain dans le plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

DES PLUVIERS.

Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

DES PIGEONS.

Il faut les barder, ou mettre sous les ailes des tranches de lard, leur faire jeter généralement un bouillon et les retirer ; les faire alors rôtir couleur d'or, dans du saindoux avec poivre et sel, puis les remettre dans le jus avec épices, herbes fines, et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

PIGEONS SOUFLÉS.

Après avoir désossé les pigeons sans endommager la peau, faites une farce avec toutes sortes de viandes, le lard est indispensable. Assaisonnez de poivre, sel, clou moulu, un blanc d'œuf fouetté ; emplissez le corps des pigeons avec cette farce, cousez les ouvertures, faites rôtir avec des tranches de lard.

OISEAUX BLANCS.

Ils se cuisent enveloppés dans du papier blanc beurré, avec poivre et sel seulement et à petit feu.



CHAPITRE QUATRIEME**Recettes diverses.**

SALADE ITALIENNE.

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

AUTRE.

Prenez deux poulets rôtis, hachés avec le couteau, du céleri et de la betterave,

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

SALADE PARISIENNE.

Hachez le poulet ; faites fondre un quarteron de beurre, un quarteron de fleur que vous mêlez au beurre, une chopine de lait, deux jaunes d'œufs, ajoutez moutarde, vinaigre, poivre, sel.

SALADE AU POULET.

Faites bouillir le poulet jusqu'au tendre, dressez-le et hachez-le. Hachez une bonne tête de céleri et mêlez avec le pou-

let, du poivre et du sel au goût. Battez un jaune d'œuf jusqu'à ce qu'il soit clair, ajoutez une demi-cuillerée à thé de moutarde, une demi-cuillerée à thé de sucre et une pincée de sel, mêlez bien ensemble, puis mettez deux cuillerées à soupe de vinaigre, battez jusqu'à ce que le tout soit clair et mêlez avec le poulet.

SALADE AU CÉLERI.

Battez deux jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient très clair ; ajoutez deux cuillerées à soupe d'huile à salade, 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 le céleri bien fin ; mettez dans le saladier des rangs de céleri et des rangs de tranches d'œufs durs ; mettez la première préparation et garnissez avec les feuilles tendre du céleri. Servez immédiatement.

AUTRE.

Prenez quatre têtes de céleri, faites

cuire une demi-heure, coulez ; prenez le liquide et mettez-le dans une chopine de sauce de veau ou autre viande, avec quatre cuillerées à soupe de crème douce. Mettez le céleri dans la sauce et faites cuire pendant une heure. Servez chaud.

AUTRE.

Pilez choux et céleri, parties égales, ensuite des oignons à peu près le tiers ; quand le tout est préparé, ajoutez clou moulu, moutarde, poivre rouge, sel et poivre au goût ; ajoutez le vinaigre adouci par un peu d'eau, mettez un peu de sucre et faites chauffer le tout pour amollir le chou et le céleri.

SALADE DE PATATES.

Six patates froides, bouillies, tranchées mince, trois petits oignons aussi tranchés mince. Mettez dans un saladier un rang de patates et un rang d'oignons, sel et poivre, procédez de même jusqu'à la fin. Sauce, quatre cuillerées de crème douce,

faites fondre une demi-tasse de beurre, ajoutez un demiard de vinaigre et mettez chaud sur la salade avant de servir.

AUTRE.

Faites bouillir les pommes de terre tendres, et une fois froides, tranchez-les. Mettez-les sur l'assiette d'où on doit les servir. Hachez un peu d'oignons bien fin, et éparpillez-les sur les pommes de terre, versez une bonne sauce à salade par-dessus.

SALADE AUX CHOUX.

Hachez un chou bien fin, mettez de la graisse de jambon dans un chaudron avec poivre et sel ; quand c'est bien chaud, mettez le chou dedans pour le faire faner, mettez un peu de vinaigre et servez chaud.

AUTRE.

Deux jaunes d'œufs bien battus, une

cuillerée à thé de sel, une de poivre, deux de sucre blanc, deux de moutarde délayée, une cuillerée à table de beurre ; brassez la mixture avec quatre cuillerées à table de bon vinaigre, mettez-la dans un vaisseau et faites cuire sur l'eau bouillante, en brassant jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, versez-la sur une pinte de choux haché bien fin, et servez froid.

SALADE AUX POMMES.

Préparez une douzaine de pommes, ôtez la pelure et coupez en quatre : mettez dans une casserole une chopine de vinaigre avec du clou de girofle, de la cannelle non moulue, une livre de cassonade. Quand le tout bout, mettez les pommes, faites cuire jusqu'au tendre. Servez froid.

SALADE AU RIZ.

Faites rôtir le poulet et faites cuire ; faites une bonne sauce assaisonnée de sel, poivre et un peu de kari ; faites cuire du riz. Mettez le poulet dans un plat plat

avec sauce, et mettez le riz en rond autour du plat.

SALADE DE HOMARDS.

Après avoir ôté l'écaille du homard, lavez-le et coupez la chair par petits morceaux que vous ferez cuire dans l'eau bouillante. Prenez quatre ou six œufs durcis, coupez-les par tranches et mêlez au homard, ajoutez l'huile, le vinaigre et autres épices au goût.

SALADE PRÉPARÉE.

Une tasse de lait, une de vinaigre, trois œufs, une cuillerée à soupe de sucre, et une d'huile d'olive ou de beurre, une demi-cuillerée à soupe de sel, une mince 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 œufs bien battus, brassez tout ensemble comme il faut et ajoutez le vinaigre, puis enfin le lait. Mettez dans une marmite à farine et lais-

sez bouillir à l'épaisseur d'une custard.

MOUTARDE FRANÇAISE.

Prenez une livre de moutarde, quatre cuillerées à table de cassonade, deux de cannelle, deux de clou, une de sel fin, une demie de poivre blanc ; délayez le tout avec du vinaigre et laissez reposer deux jours avant d'en faire usage.

AUTRE.

Pilez un oignon et faites-le tremper dans le vinaigre, au bout d'une heure, ôtez le vinaigre, et mettez un peu de poivre de cayenne et de sel avec une cuillerée de sucre, et assez de moutarde pour épaissir, puis mélangez bien et mettez au feu en brassant jusqu'à ce que cela bouille.

FARCES ET HACHIS.

Quand on veut faire du hachis avec des viandes qui restent, viande de bou-

cherie, viande de volaille ou gibier, on enlève les os, les nerfs et la peau ; et on hache le tout avec de la chair à saucisse ; puis, après avoir mis le tout dans une casserole avec beurre, on assaisonne avec ciboule et persil hachés, mie de pain et pincée de farine. On mouille de bouillon et on laisse cuire et mijoter une demi-heure sur un feu doux.

FARCE DE DÉBRIS DE VOLAILLES.

Hachez le cœur, 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.

Pour un poulet, prenez deux douzaines ou plus d'huitres, 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 DE PATATES.

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.

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

HACHIS.

Prenez les restes de viandes déjà cuites, hachez-les bien fin, faites-les revenir dans la poêle avec de la graisse et un peu d'eau, poivre, sel. Prenez aussi un peu de lait, beurre, graisse, sel ; faites fondre le tout,

ajoutez deux œufs battus, épaissez avec de la farine et couvrez le hachis de cette pâte. Faites cuire dans un fourneau.

HACHIS DE DINDE.

Coupez les morceaux bien petits, mettez quelques cuillerées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre et sel, dans une roquille d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crème, avec un jaune d'œuf battu.

HACHIS AVEC DES HUITRES.

Hachez les restes de viandes ; faites-les revenir dans du saindoux ou du beurre. Faites cuire un peu les huitres ; prenez-les avec l'écumoir et jetez-les dans le hachis. Salez et poivrez au goût. Si ce hachis est trop sec, versez dessus le jus des huitres. Servez, ornez le plat avec des toasts ou de petits morceaux de pâte feuilletée et coupés en pointe.

AUTRE.

Hachez bien fin les restes de viande, assaisonnez au goût ; asséchez des huîtres dans un linge et ajoutez-les à la viande. Faites-en de petits rouleaux que vous saucerez dans des blancs d'œufs battus, roulez dans la croûte de pain grillée et rapée bien fin. Faites rôtir dans la graisse.

HUITRES ROTIES.

Asséchez de belles huîtres dans un linge, roulez-les dans la mie de pain rapée. Faites-les rôtir avec poivre et sel.

HUITRES DANS L'ÉCAILLE.

Lavez les écailles, mettez-les sur la braise, ou sur un poêle très chaud, faites cuire dans le four. Ouvrez les écailles avec un couteau aux huîtres, ayant soin de ne pas perdre la liqueur, et servez vite dans les assiettes chaudes avec des rôties, on peut cuire les huîtres, à la vapeur,

dans l'écaille, et elles sont excellentes comme cela.

SAUCES.

Rien n'est important comme de savoir bien faire les sauces ; une bonne sauce relève le goût des mets et leur donne une saveur inappréciable. Une mauvaise sauce gâte les mets les plus friands.

Quand une sauce paraît trop grasse, pour la dégraisser, on retire la casserole jusqu'au bord du fourneau et on jette dedans quelques gouttes d'eau froide ; alors la graisse se détache, surnage, et il est très facile de l'enlever.

SAUCE AUX TOMATES.

Pour un gallon de jus de tomates, mettez quatre grandes cuillerées de gros sel, et quelques grains de moutarde, quatre grains de gingembre, deux grains de cayenne, deux grains de poivre, deux grains de macis, deux grains de clou, une chopine de vinaigre, faites bouillir jusqu'à

ce que le tout soit diminué, à peu près.

AUTRE.

Prenez une pinte de tomates, un peu de poivre rouge et d'eau que vous mettez au feu, jusqu'à ce que les tomates soient cuites, ayant soin d'y ajouter de temps en temps l'eau nécessaire pour que la quantité ne soit pas diminuée. En les retirant du feu, pressez-les dans un couloir, puis remettez au feu avec sel au goût, gros comme un œuf de beurre dissous dans à peu près une cuillerée à soupe de fleur et un peu d'eau. Laissez bouillir jusqu'à ce que la fleur soit cuite et ajoutez du sucre pour ôter l'acidité des tomates. On peut aussi y ajouter des crackers pilés, si on le préfère.

SAUCE A TOUTES VIANDES.

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 ROBERT.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre. Joignez une cuillerée de farine et faites roussir ; quand le roux est d'une belle couleur, hachez des oignons et mettez-les dans la casserole avec sel et poivre. Mouillez avec une ou deux cuillerées de bouillon. Laissez cuire un quart d'heure. Ajoutez alors une cuillerée de vinaigre et de moutarde ; délayez et servez.

MANIÈRE DE FAIRE LES ROUX.

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

BÉCHAMELLE.

Faites fondre un morceau de beurre

dans lequel vous délayez une cuillerée de farine. Quand la farine est délayée, versez doucement et en tournant du lait chaud ; remuez toujours, faites bouillir. Mettez dans une autre casserole oignons, bouquet de persil, carottes, champignons, muscade, poivre, sel ; faites bouillir à petit feu, et, quand le lait est réduit, vous mêlez le tout doucement et le joignez aux mets que vous voulez servir.

TOMATES FARCIES.

Pour douze grosses tomates bien mûres, prenez une cuillerée à thé de sel, une pincée de poivre, une cuillerée à thé de beurre, une grande cuillerée de sucre, une demi-asse de pain, une petite cuillerée de jus d'oignon, une tasse de porc-frais haché fin, mettez dans une lèchefrite émailée, coupez une légère tranche de la partie tendre de la tomate, enlevez avec une petite cuiller la plus grande partie possible de la tomate sans briser la pelure, mêlez la partie enlevée aux autres ingrédients, faites bouillir dix minutes et rem-

plissez la tomate de ce mélange. Remplacez la partie enlevée et faites cuire lentement pendant trois quarts d'heure. Détachez-les avec précaution, et placez sur un plat, garnissez de persil, et servez.

ENTRÉE AU CÉLERI.

Lavez deux pieds de céleri, coupez-les par petits bâtons et faites-les cuire bien tendre dans l'eau, après quoi vous ajouterez des huîtres avec un peu de jus, assaisonnez au goût. Faites bouillir cinq ou six minutes.

PANADE AUX HUITRES.

Faites cuire les huîtres, ôtez-en le jus dans lequel vous mettez du beurre frais de la grosseur d'un œuf, une mie de pain, deux jaunes d'œufs battus avec de la crème. Mêlez le tout avec les huîtres ; assaisonnez au goût. Il faut que ce mélange soit épais. Couvrez avec de la mie de pain et quelques petits morceaux de beurre, ou de la croûte de pain râpée.

Faites prendre dans le fourneau.

PANADE AU PAIN.

Prenez de la mie de pain émietée, mettez-la dans une casserole où vous aurez mis de l'eau, sel, poivre et beurre frais autant que possible. Lorsque la panade est un peu réduite, vous la retirez du feu et y mettez deux jaunes d'œufs, avec un peu de crème ou de lait.

PLAT DE FROMAGE.

Une tasse de pain émietté, que vous mettez tremper un quart d'heure, dans une quantité suffisante de lait frais. Prenez trois œufs et battez tout cela ensemble, ajoutez une cuillerée de beurre fondu, une demi-livre de fromage râpé, mettez dans le plat et saupoudrez de pain émietté. Faites cuire.

MACARONI ET FROMAGE.

Faites bouillir le macaroni dans l'eau ;

lorsqu'il sera bien cuit, retirez du feu et laissez-le refroidir. Prenez un plat que vous aurez soin de beurrer, mettez tour à tour un rang de fromage haché bien fin ou râpé, un rang de macaroni, sel, poivre et quelques petits morceaux de beurre, recouvrez avec fromage et pain râpé, un peu de lait ou de crème au goût, et mettez jaunir dans un fourneau.

FROMAGE D'ITALIE.

Pour lunch ou déjeuner. Prenez un poulet rôti froid ; enlevez la viande ; pour chaque livre de viande, mettez un quart de livre de beurre, du sel et du poivre rouge selon le goût, une cuillerée à thé de macis pelé ; la moitié d'une petite muscade. Coupez la viande en petits morceaux, pilez-la bien avec le beurre, jetez les épices par-dessus graduellement, et continuez à piler jusqu'à ce que ce soit réduit en pâte bien unie. Mettez ce i dans de petits boccoux et couvrez-le de beurre clarifié, épais à peu près d'un quart de pouce. C'est encore meilleur si on ajoute

deux ou trois tranches de jambon haché et pilé avec le reste. Tenez dans un endroit sec.

MACARONI ITALIEN.

Faites cuire le macaroni, mettez-le dans une lèchefrite avec un gros morceau de saindoux et de l'ail. Faites cuire.

PAIN ROTI POUR LE SOUPER.

Faites rôtir le pain, mettez dans un plat. Prenez une tasse de fromage râpé, faites fondre dans une poêle avec une chopine de lait et un peu de moutarde. Une fois fondu, mettez sur le pain rôti.

PATATES ROTIES.

Faites rôtir les patates. Quand elles sont cuites, faites une petite ouverture ; retirez l'intérieur sans briser la pelure ; assaisonnez de beurre, crème, lait, sel et poivre. Quand le tout est préparé, rem-

plissez la pelure. Faites rôtir de nouveau et servez chaud.

COMMENT RÉCHAUFFER LES PATATES
FROIDES.

Hachez les patates froides bien fin, et pour deux tasses de patates, mettez les deux tiers d'une tasse de lait dans lequel vous aurez fait dissoudre une demi-cuillerée de sel ; une pleine cuillerée à thé de beurre et un œuf bien battu. Brassez bien le tout. Faites chauffer un vaisseau haut, beurrez-le bien et mettez-y le mélange, puis saupoudrez de la farine et mettez dans le fourneau pour bien jaunir. Elles sont en crème et excellentes quand elles sont cuites, elles lèvent bien et sont légères comme des galettes. C'est une excellente méthode de réchauffer les patates, quand on ne sait qu'en faire. On peut ajouter ou mélanger une demi-tasse de morue salée hachée bien fin, que l'on fait commencer à bouillir en l'asséchant ensuite. C'est un excellent plat de déjeuner

et
po

de
rà
au
et

bc

et plusieurs le préfèrent aux boulettes de poisson.

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.

RECETTE POUR EMPECHER LE LAIT DE TOURNER EN LE FAISANT BOUILLIR.

Pour une pinte de lait, mettez une bonne pincée de soda.



CHAPITRE CINQUIEME.**DU POISSON.**

DORÉ ROTI. — 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.

DORÉ BOUILLI.

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 plat ou dans la sauce.

ESTURGEON EN RAGOUT.

On l'échaude, on enlève la peau, on le

coupe par morceaux, les roulant dans la farine avec poivre, sel et clou ; 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.

ESTURGEON EN BOULETTES.

Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair, jetez dessus poivre, sel, persil, clou, oignons, 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 moitié des boulettes, laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

ESCARGOT.

Même procédé que pour l'esturgeon.
(Voir plus haut.)

MORUE FRAICHE, ROTIE.

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

MORUE FRAICHE, BOUILLIE.

L'ayant fait dégeler, on la met, pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché, sur un égouttoir ou dans un plat, et dans l'eau bouillante, avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes. Servez avec oignons bouillis et sauce au beurre.

MORUE SÈCHE.

Elle se mange rôtie sur le gril avec beurre et poivre, l'ayant d'abord battue

et fait tremper une nuit.

MORUE SÈCHE EN FRICASSÉE.

Battez-la bien, faites-la tremper une nuit et mettez-la dans l'eau froide pour cuire ; ensuite vous la coupez en petits morceaux, faites frire des oignons avec beurre, jetez le tout ensemble, y ajoutant patates tranchées, poivre et crème.

MORUE SALÉE, BOUILLIE.

L'ayant fait dessaler, pliez-la dans sa première nature ; faites-la bouillir à grande eau, sur un égouttoir ou dans un plat, ayant eu soin de l'attacher dans un linge, afin de la retirer entière et lui conserver sa forme.

SAUMON FRAIS.

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 MARINÉ.

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 à déjeuner.

ACHIGAN VERT ET AUTRES POISSONS.

Après les avoir bien asséchés et saupoudrés 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.

BARRE ET MASKINONGÉ.

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

GROSSE TRUITE AU COURT-BOUILLON.

Coupez-la 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.

POISSONS BLANCS.

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

HARENG.

Faites-le bien dessaler, et après en avoir ôté l'écaille, mettez-le rôtir sur le gril avec un peu de beurre ; ou bien on le fait cuire à l'eau chaude quelques minutes. Pour ceux qui sont fumés, on les fait revenir sur le gril avec beurre.

HOMARDS A LA REMOULADE.

Les homards se cuisent comme les écrevisses, ils se vendent cuits, mais il faut avoir le soin de les choisir frais ; fendez-leur le dos depuis la tête jusqu'à la queue, enlevez tout ce qu'ils ont dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalote et persil haché fin, sel, gros poivre et les œufs du homard, s'il en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout, mettez-le dans une saucière, et servez-le avec le homard.

CHAPITRE SIXIEME

DES PUDDINGS.

PLUMPUDDING. — Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de farine, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, une tasse de snif de bœuf, une pinte de mie de pain ; ébouillantez un sac, et faites bouillir pendant trois heures ; au bout d'une demi-heure que le pudding aura bouilli, tournez-le et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

PUDDING AU RAISIN.

Une pleine tasse à thé de farine, six œufs (ôtez deux blancs), gros comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de fraîche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin au goût, du lait assez pour former de tout cela une pâte bien épaisse, ensuite mettez le tout dans un linge trempé

dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine ; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites-le bouillir une heure et demie.

AUTRE.

Prenez une tasse de suif, une tasse de pain émiété, une tasse de raisin, une tasse de corinthe, une tasse de sucre, six œufs, écorce de citron au goût, muscade, un verre de bière. Mêlez le tout et faites cuire durant deux heures.

PUDDING AU SUIF ET AU RAISIN.

Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demi-livre de suif de bœuf, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi-livre de farine, une demi-livre de gros raisin, autant de petit, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle

et de muscade, trois grandes cuillerées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie; échaudez le linge et saupoudrez-le de farine; que le pudding soit plus épais que de la pâte à crêpes, attachez-le bien serré, et laissez-le bouillir constamment et à grande eau, deux heures et demie.

PUDDING AUX POMMES.

Prenez une demi-terrinée de pommes, pelez-les et hachez-les bien fin; prenez une demi-terrinée de farine, mettez dedans un quarteron de beurre par morceaux, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue que large, étendez un lit de pommes poudrées de muscade, sucre et cannelle pilée, jusqu'à ce que les pommes soient employées, roulez ensuite la pâte et fermez-la à chaque bout, mettez-la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres puddings, mettez-le à l'eau bouillante, et laissez bouillir trois heures,

s'il est gros ; s'il est petit, deux heures et demie ; une sauce ordinaire.

AUTRE.

Prenez quatre œufs, une tasse de farine, battez le tout ensemble, ensuite faites bouillir du lait, et versez-le dessus jusqu'à ce que la pâte devienne claire comme pour les crêpes. Pelez et hachez trois pommes ; mêlez le tout et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Vin, sucre, beurre et muscade pour la sauce.

AUTRE.

Une tasse de lait sur, une demi-cuillerée à thé de soda, un peu de sucre, des pommes tranchées, deux œufs ; mêlez le tout ensemble et faites cuire à la vapeur.

PUDDING AU PAIN.

Prenez deux grosses tranches de pain, assez de lait bouilli pour couvrir le pain et laissez tremper une demi-heure, mettez

une tasse de raisin et deux œufs battus avec du sucre, ajoutez cela au pain, faites bouillir ou mettez à la vapeur, deux heures et demie.

AUTRE.

Faites des tranches de pain pour remplir un plat, ensuite vous ferez bouillir une chopine de lait. Battez six œufs avec du sucre, ajoutez le lait bouilli, jetez le tout sur les tranches de pain.

AUTRE.

Une livre de raisin, une de corinthe, une de sucre, un quarteron de fleur, deux onces de pain, un verre de brandy, cannelle, muscade au goût, écorces de citron. Laissez bouillir quatre ou cinq heures.

AUTRE.

Vous battez huit œufs avec du sucre, de la cannelle et de la muscade, vous y

mettez du lait froid, assez pour emplir le plat dans lequel vous faites le pudding, ce plat doit être de faïence ; coupez des tranches de pain bien mince, sur lesquelles vous étendez du beurre, et par-dessus une cuillerée de confitures, un lit de pain au fond, un lit de lait alternativement ; observez que le lit doit être de pain sur le dessus comme il l'est au fond ; si le feu est ardent, il ne lui faut qu'un quart d'heure, et vous ne le faites cuire qu'à l'heure du dîner si vous voulez qu'il soit soulevé.

AUTRE.

Trois œufs, trois cuillerées de sucre, une demi-tasse de suif, une tasse de raisin, deux tasses de mie de pain, un peu de soda, une tasse de lait doux et de la farine ; graissez le linge et faites cuire pendant trois heures.

AUTRE.

Une tasse de miettes de pain, une cho-

pine de lait, une demi-tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre, deux œufs, un peu de sel et de l'essence de citron. Mettez de côté un blanc d'œuf, battez-le, sucez-le, mettez sur le pudding quand il est cuit, et faites jaunir dans un fourneau bien chaud.

PUDDING AUX CONFITURES.

Tel que ci-dessus pour les pommes, ayant soin que le linge soit bien attaché pour que l'eau n'y puisse pénétrer. On peut préparer la pâte avec suif et un peu de lait, et employer telles confitures que l'on voudra.

PUDDING A LA MARMELADE.

Une demi-livre de suif, une demi-livre de mie de pain, une demi-livre de sucre, trois onces de marmelade d'oranges, mêlez le tout avec quatre œufs bien battus, faites bouillir durant quatre heures, et mettez quelques raisins au fond du moule.

PUDDING ÉCONOMIQUE.

Une tasse de melasse, une tasse de lait, une demi-tasse de beurre fondu, deux cuillerées de crème de tartre, une petite cuillerée de soda, une tasse de raisin, de la muscade, cannelle, gingembre au goût, de la farine pour faire une pâte comme le pain de Savoie ; mêlez la crème de tartre avec la farine ; beurrez un bol ou un moule, mettez dedans et faites cuire à la vapeur durant trois heures. Ce pudding peut se conserver huit jours et plus, en faisant réchauffer avant de le servir.

AUTRE.

Six onces de suif haché fin, six onces de raisin épuré, huit onces de corinthe, trois onces de mie de pain, trois onces de fleur, trois œufs, un peu de muscade et macis avec cannelle, une demi-cuillerée à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre et un peu de citron ; mêlez le tout ensemble, et fai-

tes bouillir dans un linge beurré, l'espace de deux heures.

PUDDING AU COCOA.

Faites tremper trois cuillerées à soupe de tapioca dans l'eau, toute une nuit ; mettez le tapioca dans une pinte de lait, faites bouillir pendant une demi-heure ; battez quatre jaunes d'œufs avec une tasse de sucre ; ajoutez trois cuillerées à soupe de cocoa râpé et faites bouillir encore dix minutes ; mettez dans un plat à pudding et battez quatre blancs d'œufs en neige, avec trois cuillerées à soupe de sucre ; jetez un peu de cocoa sur le tout, puis faites brunir au feu pendant cinq minutes.

AUTRE.

Faites bouillir deux pintes de lait frais avec un morceau de beurre, de la grosseur d'un œuf ; laissez refroidir ; battez six œufs avec du sucre et une tasse de cocoa et faites cuire dans un fourneau.

PUDDING AUX AMANDES AMÈRES.

Faites bouillir une chopine de lait, jetez-le sur quelques tranches de pain blanc, avec gros comme un œuf de beurre, de la cannelle, de la muscade, une cuillerée d'amandes amères pilées, écorce de citron, un demi-verre d'eau-de-vie, huit œufs battus, ôtant trois blancs, mêlez-y de la farine, et battez le tout ensemble une demi-heure avec un peu de sucre, (plus épais que des crêpes), trempez un linge dans l'eau chaude, et saupoudrez-le de farine : faites bouillir pendant deux heures. Sauce ordinaire, ou sirop d'érable.

PUDDING BOUILLI.

Faites bouillir du lait et versez sur du pain blanc. Quand il aura bien trempé, battez deux ou trois œufs avec du sucre et du raisin ; enveloppez le tout dans un linge, faites bouillir.

CHAUMIÈRE PUDDING.

Une demi-tasse de beurre, une tasse de farine, une tasse de sucre, une tasse de crème douce, une demi-cuillerée de soda, et une cuillerée de crème de tartre. Faites cuire.

PUDDING AUX BLUETS.

Une pinte de farine, deux cuillerées de crème de tartre, deux grandes cuillerées de sucre battu avec deux œufs ; ajoutez à la farine une tasse de lait, une demi-tasse de beurre fondu, une petite cuillerée de soda dissous dans l'eau chaude, une pinte de bluets ; mettez le tout dans un plat et faites cuire dans un fourneau.

PUDDING AUX ŒUFS.

Faites chauffer, dans un demiard de lait, une demi-livre de beurre (ne le laissez pas fondre), huit œufs bien battus et huit cuillerées à table de sucre que vous ajoutez graduellement. Faites cuire pen-

dant un quart d'heure, dans des tasses à moitié remplies. Pour être servi avec sirop d'érable.

PUDDING ROTI.

Prenez cinq cuillerées de farine, cinq blancs d'œufs et quatre jaunes, du sucre, une demi-muscade, du gingembre ; battez cela ensemble, puis, ajoutez une chopine de crème douce, deux onces de beurre fondu, battez de nouveau, graissez un plat, ne le remplissez qu'à moitié, faites cuire dans un fourneau un peu chaud.

AUTRE PUDDING.

Deux œufs battus séparément, une tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre, une demi-tasse de bon lait, une cuillerée à thé de crème de tartre, une demi-cuillerée à thé de soda, deux tasses de fleur, des épices au goût ; ne mettez pas la pâte trop épaisse. Faites cuire dans un plat.

PUDDING AU SAGOU.

Faites bouillir une demi-tasse de sagou dans les trois quarts d'une tasse d'eau ; quand le sagou commence à se dissoudre, ajoutez une tasse de cassonade, quatre pommes tranchées, ou un citron, une cuillerée à thé d'essence de citron, quatre cuillerées à soupe de sucre brûlé. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Ce plat doit être mangé avec de la crème. Des confitures peuvent remplacer les pommes.

AUTRE.

Un rang de pommes, un rang de pain, jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. Faites tremper du sagou et ajoutez un peu d'eau bouillante, du sucre et de la muscade ; jetez sur les pommes et faites cuire.

AUTRE.

Pelez de grosses pommes et faites-les cuire dans une sauce au sagou.

PUDDING AU RIZ.

Prenez quatre onces de riz que vous laissez tremper une demi-heure dans l'eau chaude, jetez l'eau, et mettez bouillir le riz dans un demiard de lait, avec un peu de cannelle, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre ; lorsqu'il sera froid, ajoutez quatre œufs bien battus, une tasse de crème, trois onces de sucre blanc, muscade, écorce de citron au goût. Beurrez un plat, versez-y cette préparation. Ajoutez dessus quelques petits morceaux de beurre, et faites jaunir dans le fourneau.

AUTRE.

Prenez une tasse de riz bouilli, deux tasses de lait, ajoutez trois jaunes d'œufs et faites cuire. Prenez ensuite trois blancs d'œufs bien battus avec une tasse de sucre blanc, un peu d'essence de citron, étendez ce blanc sur le pudding que vous remettez dans le fourneau l'espace de cinq minutes.

AUTRE.

Sur dix œufs, ôtez le blanc de quatre, battez-les et ajoutez du sucre, puis battez encore ; prenez ensuite deux pots de lait bouilli, mêlez-les avec les œufs et le sucre, mettez dix à douze gouttes d'essence de citron, faites prendre un peu dans le fourneau.

PUDDING AU RIZ MERINGUÉ.

Prenez une tasse de riz pour une pinte d'eau ; quand le riz est bouilli à sec, ajoutez une pinte de lait, gros comme un œuf de beurre, et cinq œufs. Battez les jaunes, râpez l'écorce d'un citron et mêlez avec le riz. Beurrez un plat et faites cuire légèrement. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, ajoutez une tasse de sucre et le jus d'un citron. Quand le pudding est presque cuit, versez dessus le blanc d'œuf en neige, et faites cuire au four lentement jusqu'à ce que le dessus soit bien clair.

PUDDING AU GINGEMBRE.

Mêlez ensemble une tasse de melasse, une cuillerée et demie de poudre allemande mêlée à deux tasses de fleur, une tasse de suif émietté bien fin, une cuillerée à soupe de gingembre, un peu de sel, deux écorces de citron coupées fin, deux œufs battus, sucrez au goût. Mettez dans un plat et faites cuire.

PUDDING AU VERMICELLE.

Prenez une certaine quantité de vermicelle que vous faites bouillir dans du lait : lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu et mettez-le dans un plat ; battez quatre œufs dans du sucre, versez dans le plat en brassant, ajoutez un peu de muscade, faites cuire ; battez trois blancs d'œufs en neige que vous jetez par cuillerée sur le pudding lorsqu'il est cuit ; saupoudrez-le de sucre blanc et remettez un instant au fourneau pour faire prendre les œufs. Ce pudding est excellent.

AUTRE.

Une tasse de lait, une de melasse, les trois quarts d'une tasse de suif haché fin, une cuillerée à dessert de soda dissous dans l'eau tiède, quelques morceaux de pomme ou du raisin, trois tasses de farine.

PUDDING AUX FRUITS.

Après avoir pelé des pommes et les avoir coupées par petits morceaux, mettez-les dans un plat ; prenez du pain que vous beurrerez et mettez sur les pommes, puis mettez un rang de confitures, un rang de pommes, un rang de pain jusqu'à ce que le plat soit plein ; ensuite battez trois œufs avec du sucre, de la muscade, un peu de lait froid, jetez dessus et faites rôtir. Pour manger avec de la crème ou une sauce au goût.

PUDDING AU CHOCOLAT.

Prenez trois onces de chocolat râpé que vous délayez dans une pinte de bon lait

bouilli. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes ; battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau et mangez froid.

AUTRE.

Prenez quatre œufs, la pesanteur de trois œufs de farine et de trois œufs de sucre, un quarteron de beurre lavé et mêlé au sucre au moyen des mains, puis ajoutez les œufs, quatre cuillerées de confitures de fraises ou de framboises, un peu de sucre brûlé pour le rendre noir. Avant de mettre dans le moule, ajoutez un verre de vin blanc, une cuillerée à table de soda dissous dans un peu d'eau. Faites cuire durant deux heures.

PUDDING A LA NEIGE.

Faites tremper une once de gélatine dans un demiard d'eau froide pendant dix minutes, mettez sur le feu, brassez,

et enlevez aussitôt que dissous, et, lorsque presque froid, battez avec un batteur d'œufs jusqu'à consistance d'une mousse ferme. Battez le blanc de trois œufs de la même manière et ajoutez à la mousse de la gélatine avec le jus de trois citrons et du sucre pulvérisé au goût ; mêlez le tout ensemble, versez ensuite dans des moules et mettez de côté pour refroidir. Servez sur un plat avec un flan de jaunes d'œufs. Ceci est un beau et excellent plat pour dessert.

AUTRE.

Prenez douze feuilles de gélatine, une tasse d'eau froide, laissez tremper une demi-heure, ajoutez ensuite une tasse d'eau chaude, deux tasses de sucre blanc, quatre blancs d'œufs, le jus d'un citron ; battez le tout en neige puis mettez dans les moules, ayant soin de les mouiller avant de s'en servir ; faites la sauce avec les quatre jaunes d'œufs et un peu de lait bouilli.

PUDDING A L'ORANGE.

Pelez et hachez une orange fin ; puis jetez dessus les deux tiers d'une tasse de sucre. Faites une custard bouillie épais en brassant une cuillerée de cornstarch avec du lait froid dans une tasse de lait bouillant, puis faites cuire quelques minutes et ajoutez deux jaunes d'œufs ; mettez sur les oranges, faites une meringue avec les blancs d'œufs, étendez-la sur le tout et faites jaunir légèrement dans le fourneau.

PUDDING COTTAGE.

Une demi-tasse de sucre, une cuillerée à soupe de beurre, un œuf, un quart de tasse de lait doux, une tasse de farine, une cuillerée à thé de poudre à pâtisserie. Mettez dans un vaisseau rond, beurré, et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

PUDDING A LA CRÈME.

Brassez trois cuillerées à soupe de fari-

ne dans une chopine de lait, ajoutez une pincée de sel et trois jaunes d'œufs bien battus en neige ; mettez le mélange dans un vaisseau beurré et faites cuire de vingt-cinq à trente minutes. Servez avec la sauce suivante : Mélangez une demi-tasse de sucre avec une cuillerée à soupe de beurre, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à soupe de crème et une cuillerée à soupe de gelée de raisin de corinthe. Mettez le mélange dans un bol et placez le bol dans l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit dissous. Servez chaud ou froid.

PUDDING AU SUIF.

Une tasse de suif haché fin, une tasse de melasse, une tasse de lait ou d'eau, un bol de raisin haché, une cuillerée à thé de soda, trois tasses de farine, un quart de cuillerée de clou, autant de cannelle et de muscade. Ce pudding doit être bien mélangé et cuit à la vapeur pendant plusieurs heures ; on peut le préparer un jour à l'avance, vu qu'une nouvelle cuisson ne

saurait lui nuire. La sauce suivante est délicieuse : Battez en crème un jaune d'œuf avec une demi-tasse de sucre, ajoutez-y le blanc d'œuf battu en neige, puis mettez du vin Sherry au goût.

CUSTARD.

Battez deux œufs dans une chopine de lait, mettez-y sucre et muscade au goût, déposez ce mélange dans de petites tasses en faïence ; mettez-les ensuite dans un grand vase d'eau bouillante, de manière qu'elles soient presque toutes enfoncées dans l'eau, au moins les deux tiers des tasses ; laissez-les sur le feu, jusqu'à ce que le lait et les œufs soient pris.

AUTRE.

Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs ; battez les œufs avec du sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant doucement, mettez un peu de cannelle et muscade ; faites prendre dans un plat, à petit feu, sans bouillir.

CUSTARD AUX POMMES.

Prenez des pommes, pelez et ôtez le cœur, faites-les cuire dans de l'eau sucrée ; garnissez le fond d'un plat, battez six jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre ; faites bouillir une chopine de lait, mettez sur les œufs, ajoutez quelques gouttes de vanille, ajoutez le tout aux pommes et faites prendre au fourneau. Battez les blancs en neige, et recouvrez-en le dessus du plat.

CUSTARD AUX BANANES.

Tranchez des bananes, ajoutez beurre, sucré, vinaigre et épices au goût. A la place du vinaigre, on peut mettre du cidre bouilli ou gelée diluée ; faites cuire entre deux croûtes.

RIZ GLACÉ.

Faites bouillir une tasse de riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le. Battez les jaunes de

trois œufs dans un plat profond ; battez aussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace et servez froid. Ce plat peut être fait de tapioca.

MOULE DE TAPIOCA.

Faites bouillir une tasse de tapioca, sucrez et ajoutez le jus de l'écorce d'un citron, un peu de sel, mettez dans un moule. Quand il est refroidi, versez sur un plat. Mettez dessus de la crème assaisonnée de vanille.



CHAPITRE SEPTIEME

PATISSERIES.

REMARQUES GÉNÉRALES.

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

On ne doit se servir que de farine fine pour les pâtisseries.

Le poêle et le four ne doivent pas être d'une chaleur égale pour toutes les pâtisseries. Tantôt il faut qu'ils soient chauds comme pour le pain, tantôt modérés ou doux pour les biscuits et petits gâteaux. L'usage et le bon sens guideront.

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

Pour dorer les pâtés, tartes, &c. battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait,

un peu de sucre et mettez sur la croûte avec une plume.

La chose importante, quand on veut faire de la pâtisserie, c'est d'avoir de bon beurre. Quand il est mal fait, il faut le manier, le laver, faire sortir le lait, bien le presser. Il faut aussi que la température ne soit ni trop chaude ni trop froide.

FEUILLETAGE.

C'est une des opérations difficiles de la pâtisserie. Les cuisinières, même habiles, ne sont pas toujours certaines de réussir. Il faut que la pâte soit confectionnée dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid ; avec du beurre qui ne soit ni durci par le froid, ni presque fondu par la chaleur. On doit donc avoir aussi égard à la température, et ne mettre la pâte au four que quand elle est réellement faite.

Prenez la farine, versez-la sur la table en un petit monceau, faites un creux au milieu et mettez dans le creux, beurre, sel, jaunes d'œufs, un verre d'eau. Pétrissez, mêlez, délayez. Quand elle est ainsi

bien pétrie, ni trop molle, ni trop dure, mettez-la en boule. Couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer vingt minutes.

Après ces vingt minutes, jetez une pincée de farine sur la planche ou table, et étendez dessus, avec un rouleau, la pâte. Aplatissez également une demi-livre ou une livre de beurre, selon la quantité de feuilletage, et mettez ce beurre, aplati, sur la pâte. Repliez la pâte sur elle-même et renfermez ainsi le beurre ; le beurre et la pâte, ayant la même consistance, s'étendront ensemble et se mêleront en les maniant. Aplatissez et étendez de nouveau cette pâte avec le rouleau. Ployez-la en trois comme une serviette, donnez-lui le premier tour en passant dessus le rouleau pour l'aplatir ; recommencez cette opération cinq ou six fois, en saupoudrant de farine la table ou la pâte. Faites-le à un quart d'heure de distance, en laissant pendant ce temps reposer la pâte. Après le sixième tour, le feuilletage est terminé.

Quand, l'hiver, le beurre est trop dur, on le rend mou en le pétrissant d'avance

dans un endroit où la chaleur est tempérée ; et on emploie la farine avec de l'eau un peu tiède. Quand, l'été, le beurre est presque fondant, on lui donne de la consistance en le mettant se raffermir dans un seau d'eau froide.

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

PÂTE FEUILLETÉE A LA MANIÈRE
DE FOURNIER.

Une demi-livre de beurre pour une livre de farine que vous délayez à l'eau froide, ensuite amollissez le beurre, faites-en une galette, que vous mettez dans la pâte, remployez cette pâte par-dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer ; après cela, roulez-la trois fois, toujours la pliant en deux, chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre ; lorsque vous l'avez travaillée cinq fois de cette manière, vous l'employez.

A LA MANIÈRE DE P. MARCELAIS.

Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si le beurre n'est pas trop salé ; étendez cela mince, faites-en un rouleau, ramenant les deux extrémités ensemble, battez la pâte et laissez-la reposer ; faites-en ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une à deux lignes.

AUTRE.

Prenez une livre de beurre salé que vous partagez en cinq morceaux, un demiard d'eau bien froide ou à la glace ; délayez, en y touchant le moins possible, étendez aussi mince que vous le pourrez ; à chaque couche, vous mettez un des morceaux de beurre que vous émiettez de la grandeur de la pâte, et vous saupoudrez très peu de farine chaque fois. Re-

commencez cette opération cinq fois, jusqu'à ce que le beurre soit dépensé. Repliez une sixième fois, mais sans mettre ni beurre ni farine.

TARTE AU ROGNON DE VEAU.

Prenez un rognon de veau gras, hachez-le bien fin ; étant haché, vous le mettez dans une assiette creuse ; mettez-y des amandes amères pilées avec muscade, cannelle, écorce de citron râpée, sucre, sel, une mie de pain, un dessus de crème et trois œufs ; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux ; vous pourrez en faire également avec des rognons de mouton.

DES PATÉS OU TOURTIÈRES.

Il n'y a que ceux au porc-frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure de quatre doigts tout autour du plat, puis on y place la

viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure. Il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

PATÉ AU MOUTON.

Faites revenir les morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant saupoudrés de farine, avec poivre, sel, têtes de clou ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiard d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un instant et jetez-le dans un plat creux garni de quatre doigts de pâte, autour ; couvrez de pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous lèverez avec soin, quand le pâté sera cuit, pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé, ce qui empêchera le pâté d'être sec.

PATÉ AU VEAU.

Même procédé que pour le pâté au

mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranches, ou on le hache bien fin.

PATÉ AUX POULETS.

Coupez le poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

PATÉ CHAUD AUX POULETS.

Coupez deux poulets par morceaux que vous saupoudrez de farine et faites rôtir dans la graisse ; mettez-les dans le chaudron avec de l'eau bouillante à l'égalité, faites revenir deux oignons dans du beurre, ajoutez-les à la sauce avec sel, poivre et clou rond. Si la sauce n'est pas assez épaisse, ajoutez-y de la farine rôtie dans la graisse, afin de lui donner une belle couleur. On peut aussi mettre du bœuf ou du mouton dans ce pâté.

PATÉ AU PORC-FRAIS.

On hache le porc-frais bien fin, avec oignon et assaisonnement, on le fait revenir dans la poêle, ensuite on le met dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

PATÉ AUX PATATES.

Pilez des patates bien cuites, en marmelade, avec poivre, sel, beurre ou crème. Mettez-les dans la pâte, et faites cuire. Si on aime l'oignon, on en peut mettre avec persil.

PATÉ AUX PETITS OISEAUX BLANCS.

Après avoir préparé les oiseaux comme les autres gibiers, placez-les dans un plat de ferblanc, mettez un rang de mie de pain à chaque rang d'oiseau, couvrez-les de beurre, faites jaunir. Ajoutez un peu d'eau, et couvrez de pâte.

AUTRE.

Après avoir préparé les oiseaux, hachez des filets de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre, sel, thym, sarriette, et faites revenir les oiseaux dans la poêle, avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela ; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte. Cuisez au four ou au fourneau.

PATÉ AUX GRILLADES DE BŒUF.

Après avoir battu des petites tranches de bœuf, faites-leur prendre couleur dans la poêle avec saindoux, poivre, sel et farine. Retirez et faites bouillir dans un chaudron, avec de l'eau à l'égalité et des épices au goût. Placez-les dans un plat, comme ci-dessus.

PATÉ GRAS AUX HUITRES.

Vous coupez un poulet par morceaux ; (on peut y ajouter du porc-frais haché),

saupoudrez-le de farine, passez-le dans la poêle avec saindoux. Quand il a pris couleur, ajoutez un peu d'eau et laissez cuire un quart d'heure avec poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clou au goût ; ajoutez deux jaunes d'œufs, quatre cuillerées de crème et retirez du feu. Ayant coulé l'eau des huîtres, mettez-les dans la poêle avec mie de pain ; placez cette préparation dans un plat creux avec pâte à l'entour et non au fond : couvrez la pâte, faites cuire tel qu'indiqué ci-dessus.

AUTRE.

Après avoir fait cuire les huîtres, trois minutes, enlevez-les et coulez le jus. Faites une bonne sauce au beurre avec du *cornstarch* auquel vous ajoutez le jus et les huîtres, assaisonnez au goût. Faites une pâte, étendez-la bien mince ; mettez dans des petits moules et ajoutez la préparation d'huîtres. Que vos moules ne soient pas tout à fait pleins. Une pinte d'huîtres vous donnera douze à quinze petits pâtés.

PATÉS MAIGRES AUX HUITRES.

Ayant coulé l'eau des huitres, faites frire un oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaunes d'œufs battus, et brassez le tout ensemble. Placez dans le plat comme ci-haut, &c.

AUTRE.

La pâte et les huitres doivent cuire séparément. 1° On met la pâte dans le moule ou plat destiné pour cela, ayant soin de mettre un morceau de pain entre les deux croûtes, pour le temps de la cuisson, et qu'on devra ôter en le retirant du feu. 2° on sépare les huitres d'avec le jus ; le jus étant coulé, on y ajoute un morceau de beurre, des *crakers* de soda pilés bien fin, du sel et du poivre rouge. On fait bouillir quelques instants, après lesquels on ajoute les huitres et trois jaunes d'œufs battus dans une tasse de crème. Mettez le tout dans les croûtes.

PATÉS DE NOËL.

Prenez deux livres de raisin dont vous ôtez les graines, trois livres de corinthe bien lavé et séché, une langue de bœuf bien cuite, trois livres de suif de bœuf, deux livres de sucre blanc, deux onces de citron confit, deux onces d'écorce de citron confite, deux onces d'écorce d'orange confite, deux douzaines de pommes fameuses ; hachez le tout bien fin, ajoutez une muscade râpée, une cuillerée de cannelle moulue, une cuillerée de têtes de clou moulues, une chopine de *brandy* et une de vin blanc. Mêlez le tout parfaitement. Cette préparation peut se conserver plusieurs mois en la pressant dans un pot et la reconvrant de papier mouillé avec du *brandy* ; tenez au froid, pour servir au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On les fait cuire au four ou au fourneau et on les sert toujours chauds. On peut faire de bons *pâtés de Noël* maigres en omettant la langue et le suif. On peut aussi les faire moins dispendieux en remplaçant

le sucre blanc par du sucre brut, les écorces d'oranges et de citron confites, par d'autres qui ne le sont pas, le vin blanc par du vinaigre ou du cidre (ce dernier est meilleur), le *brandy* par du *whisky*, et la langue de bœuf par du maigre de bœuf.

PATÉ D'ESCARGOT.

Préparez l'escargot comme pour le ragoût, coupez-le par morceaux d'un pouce carré, mettez dans le chaudron avec un bon morceau de beurre, oignon, persil, sarriette, une toute petite gousse d'ail, sel et poivre au goût ; laissez cuire à petit feu l'espace d'un quart d'heure, ajoutez un jaune d'œuf, quatre cuillerées de crème, quelques gouttes de vinaigre. Mettez cette préparation dans un plat et recouvrez d'une pâte.

PATÉ DE CUSTARD.

Deux tasses de lait, trois œufs bien battus, deux cuillerées à soupe de sucre.

Mettez la croûte de dessus dans une assiette, mettez-y le mélange, râpez une petite muscade dessus et faites cuire dans un fourneau bien chaud jusqu'à ce que la custard soit prise.

PATÉ DE CUSTARD AUX FRAISES.

Une tasse et demie de lait doux, deux cuillerées à soupe de sucre, deux œufs, une douzaine de grosses fraises. Battez les œufs et le sucre clair, ajoutez-y le lait et les fraises tranchées mince. Faites cuire sans croûte de dessus. Servez froid.

PATÉ DE CUSTARD AUX POMMES.

Battez un jaune d'œuf et une demi-tasse de sucre jusqu'à écume, puis battez-y une tasse de jus de pommes cuites bien coulées et ajoutez de l'essence de citron au goût. Faites cuire avec croûte de dessous dans un fourneau bien chaud. Faites une meringue avec le blanc d'œuf, étendez-la aussitôt sur le pâté et faites jaunir légèrement.

PATÉ AU CITRON.

Le jus et l'écorce d'un citron, un quart de cuillerée à soupe de cornstarch, une tasse et demie d'eau bouillante, une tasse de sucre, deux œufs. Battez les jaunes clair, ajoutez-y le sucre, le cornstarch, le citron et l'eau chaude et battez-les bien ensemble. Faites cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe, puis videz-le dans une assiette avec croûte de dessous et faites cuire. Faites une meringue avec les deux blancs d'œufs et deux cuillerées à soupe de sucre.

de
tas
far
pe
tôl

]
suc
fai
tou
de
cui
sez
troj

CHAPITRE HUITIEME**DES DIFFERENTS BISCUITS.**

BISCUITS COMMUNS.

Pour trois jaunes d'œufs, un quarteron de beurre, trois cuillerées de crème, une tasse de sucre, gros comme un dé de soda, farine au besoin, on laisse lever la pâte pendant une heure. Faites cuire sur une tôle.

AUTRES.

Prenez trois œufs battus, une tasse de sucre, un demi-quarteron de beurre défait, une tasse de crème douce ; battez le tout ; ajoutez une poignée d'anis, un peu de sel, une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées à thé de crème de tartre et assez de farine pour faire une pâte pas trop molle.

AUTRES.

Trois œufs, une tasse de sucre, une tasse de beurre, une tasse d'eau, une tasse de farine, une cuillerée de poudre allemande et d'anis.

AUTRES.

Prenez une tasse de lait, une tasse de melasse, trois œufs, une once de beurre, deux cuillerées à thé de poudre allemande, de la farine pour faire une bonne pâte.

AUTRES.

Huit livres de farine, deux de beurre, deux de sucre, quatre cuillerées à soupe d'ammoniaque et deux pintes de lait.

BISCUITS JAUNES.

Prenez une tasse de sucre, cinq jaunes d'œufs battus, une tasse de crème, une tasse de beurre défait, deux cuillerées à thé de poudre allemande mêlées à la fa-

rine ; mettez de l'anis au goût ; étendez la pâte un peu épaisse, et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

BISCUITS ÉCONOMIQUES.

Prenez deux œufs, une tasse de sucre, une tasse de lait, une cuillerée à table de beurre ou de graisse fondu, le tout bien battu ensemble ; ajoutez-y une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées de crème de tartre et deux tasses de farine.

BISCUITS A DÉJEUNER.

Prenez trois livres et demie de sucre blanc, trois livres et un quarteron de beurre, une poignée d'anis, trois cuillerées à soupe de poudre allemande. Faites fondre le beurre dans une pinte d'eau chaude, faites dissoudre le soda dans une chopine de lait, brassez le tout ensemble, faites-en une pâte bien ferme, étendez-la bien mince, coupez les biscuits de la grandeur que vous voudrez, puis faites-les cuire promptement.

AUTRES.

Prenez trois œufs bien battus, une tasse de sucre, une tasse de beurre défait, mêlez le tout ensemble, et ajoutez-y une cuillerée à table de poudre allemande, puis, mettez de la farine pour que la pâte devienne assez dure pour être coupée.

BISCUITS A LA MELASSE.

Prenez une chopine de melasse, une cuillerée à soupe de soda et une demi-cuillerée à soupe d'alun que vous faites dissoudre dans une roquille d'eau tiède, mettez ensuite gros comme un œuf de beurre ou de graisse, et assez de farine pour faire une pâte un peu plus épaisse que pour le pain de Savoie. Faites-les cuire dans des moules bien graissés.

AUTRES.

Faites chauffer une pinte de melasse, ajoutez un demiard de crème — on peut aussi se servir d'eau ou de lait, — une

chopine de graisse, neuf onces de cassonade, une cuillerée à table de soda — dissous dans la melasse, — six cuillerées à thé de vinaigre, deux cuillerées à thé de sel, une petite cuillerée à table de gingembre.

AUTRES.

Une chopine de melasse, deux cuillerées à soupe de soda, une demi-livre de sucre, une demi-livre de graisse, une cuillerée à thé d'ammoniaque, et du gingembre au goût, farine au besoin.

JANOISES.

Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, même quantité de beurre ; délayez le tout ensemble, ajoutez deux cuillerées à thé de poudre allemande et une cuillerée de crème de tartre mêlée à la farine pour assécher la pâte, étendez ensuite, coupez, et faites cuire.

AUTRES.

Cinq livres de farine, deux de beurre, deux de sucre, une douzaine d'œufs, six cuillerées à table d'ammoniaque, trois demiards de lait. Faites cuire dans les moules. On peut les faire moins riches en mettant quatre cuillerées à table d'ammoniaque et une livre de beurre.

BISCUITS AU SUCRE.

On prépare la pâte comme celle du pain de Savoie, et on la met dans les moules ; au moment de les mettre au feu, on les couvre d'un glacis fait avec un peu plus de farine que de sucre blanc, qui aura été passé dans un sac ; on les fait cuire par un feu modéré, on ne les retire du feu que lorsqu'ils sont bien jaunes et commencent à baisser.

AUTRES.

Une chopine de crème douce, une tasse à thé de sucre, un quarteron de beurre

fondu, deux cuillerées à table d'ammoniac que vous faites dissoudre dans un peu d'eau bouillante ; mêlez le tout et faites-en une pâte un peu molle ; étendez-la un peu mince. Il faut que le fourneau ne soit pas bien chaud.

AUTRES.

Deux œufs, une demi-livre de sucre, une livre de farine, un quarteron de beurre fondu, une demi-tasse de lait, une demi-tasse de crème, une cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre, mêlez à la farine. Faites cuire dans des moules.

BISCUITS BLANCS.

Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre blanc, une tasse à thé de beurre, deux cuillerées à thé de crème de tartre, une petite cuillerée de soda, farine au besoin.

BISCUITS RICHES.

Deux livres de farine, une douzaine d'œufs, une livre de beurre, deux cuillerées à soupe d'ammoniaque, une livre de sucre, une chopine de lait ; battez les blancs d'œufs séparément.

WASHINGTON.

Dix livres de farine, deux de beurre, quatre de sucre, une douzaine et demie d'œufs, huit cuillerées à soupe d'ammoniaque, trois demiards de lait.

AUTRES.

Trois livres de farine, une de beurre, une de sucre, une douzaine d'œufs, deux cuillerées d'ammoniaque.

AUTRES.

Une demi-livre de sucre, un quarteron de beurre, quatre œufs, une cuillerée à dessert d'ammoniaque, une cuillerée à

dessert de soda, une pinte de lait, deux livres et demie de farine.

BISCUITS AUX AMANDES.

Une demi-livre de sucre, trois quaterons d'amandes pilées, cinq œufs, une livre de farine.

AUTRES.

Prenez une demi-livre de sucre, une demi-livre de beurre, une demi-livre de farine, un quarteron d'amandes amères, huit œufs, blancs et jaunes battus séparément.

BISCUITS A THÉ.

Un quarteron de graisse, trois livres et demie de farine, trois tasses de lait sur, une cuillerée à thé de soda, une d'ammoniaque, un peu de sucre ; mouillez le dessus avec du jaune d'œuf.

BISCUITS AU COCOA.

Prenez le cocoa, mettez moitié de sucre et d'œufs. Les œufs doivent être battus avec le sucre, ajoutez ensuite le cocoa, épaissez avec de la farine, en y ajoutant trois cuillerées à table de beurre fondu, une demi-cuillerée à thé de soda et une de crème de tartre. Etendez et coupez.

AUTRES.

Quatre œufs, une tasse de sucre, un peu de muscade, une cuillerée de soda, une tasse de beurre, ajoutez la farine pour que la pâte puisse s'étendre facilement, coupez rond, faites un trou au milieu et faites cuire.

BISCUITS A LA FORTUGALE.

Prenez une livre de farine, une livre de beurre défait en crème, une demi-livre de corinthe, une livre de sucre, dix œufs, deux cuillerées de vin blanc, deux d'eau

de rose ; brassez le tout ensemble, graissez les moules, emplissez à moitié, faites cuire à un feu modéré. On peut aussi y mettre des amandes blanches pilées.

BISCUITS TROUÉS.

Six livres de farine, une de beurre, une livre et demie de sucre, deux cuillerées à table d'ammoniaque, une pinte de lait. Roulez et coupez troués.

AUTRES.

Deux œufs, une tasse et demie de sucre, une tasse de beurre, autant de graisse, une tasse de lait doux, quatre cuillerées à thé de poudre allemande. Roulez et coupez.

BISCUITS A LA MADELEINE.

Battez six œufs avec trois quarterons de sucre, trois quarterons de beurre défait en crème, ajoutez un verre à vin d'anis bien lavé, un demiard de lait, trois

cuillerées à table de poudre allemande, brassez le tout ensemble avec une livre et demie de farine. Prenez la pâte par morceaux, roulez-la et mettez sur une tôle dans le fourneau. On peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

BISCUITS AU GINGEMBRE.

Deux tasses de sucre, deux tasses de mélasse, les trois quarts d'une tasse de poudre de gingembre, une tasse de beurre défait, une tasse de crème, cinq cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre, huit œufs battus, les blancs et les jaunes séparément. Roulez, coupez et faites cuire.

AUTRES.

Un demi-gallon de mélasse, une tasse de caramel, une livre de graisse, deux cuillerées à soupe de soda, deux cuillerées à soupe de vinaigre, deux cuillerées de gingembre, deux tasses de sucre. Faites bouillir la graisse avec la mélasse, ajoutez une cuillerée à thé d'alun. Saupoudrez

du sucre blanc sur la pâte, étendez-la.

BISCUITS A L'AMMONIAQUE

(*Blancs.*)

Deux onces d'ammoniaque dissoutes dans une chopine de lait — mettre dissoudre la veille, — deux tasses de sucre blanc, deux œufs, trois quarts d'une tasse de graisse et autant de beurre fondus ensemble. Etendez mince.

BISCUITS A L'AMMONIAQUE

(*Jaunes.*)

Deux livres de beurre, quatre livres de sucre, dix œufs bien battus ensemble, une chopine de lait, de la farine délayée comme pour gâteau épais. Ajoutez une once et trois quarts d'ammoniaque. Mettez la pâte bien dure.

BISCUITS A LA FARINE D'AVOINE.

Deux œufs, une tasse et demie de sucre

blanc, une tasse de crème, une de beurre, une cuillerée à thé de soda dans la crème. Mettez de la farine d'avoine pour faire la pâte un peu épaisse, puis durcissez avec de la farine de blé.

BISCUITS A LA JEANNETTE.

Deux tasses de beurre, quatre tasses de sucre, deux cuillerées à thé de soda, quatre cuillerées à thé de crème de tartre ; brassez le beurre et le sucre, cinq œufs battus, les blancs et les jaunes séparément ; ajoutez deux tasses de lait, dix tasses de farine ; mettez dans des moules.

BISCUITS A L'ANIS.

Trois œufs battus avec une tasse de sucre, gros comme un œuf de beurre mêlé dans la farine, une cuillerée à thé de soda et deux de crème de tartre, une poignée d'anis ; faites la pâte pas trop dure ; coupez et faites cuire.

BISCUITS SUCRÉS.

Huit œufs, quatre tasses de sucre, une tasse de beurre défait en crème, deux tasses de lait, trois cuillerées à thé de soda, quatre cuillerées à thé de crème de tartre mêlée dans huit tasses de farine, essence au goût ; faites cuire dans les moules.

BISCUITS A LA CRÈME.

Une douzaine d'œufs, trois tasses de sucre, trois tasses de crème (la crème sure est préférable), deux tasses de beurre défait en crème, anis ou corinthe, si on le veut.

AUTRES.

Trois œufs, une tasse de crème, une de beurre, une tasse et demie de sucre, de la farine pour une pâte molle, deux cuillerées à thé de poudre allemande. Si la crème est sure, une cuillerée à thé de soda dans la crème remplace la poudre allemande.

AUTRES.

Quatre tasses de beurre défait, cinq tasses de sucre, deux tasses de lait aigre, trois cuillerées de soda, six cuillerées de crème de tartre, six œufs, assez de farine pour rouler cette pâte. Coupez l'épaisseur que vous voudrez et faites cuire.

AUTRES.

Une douzaine d'œufs, trois tasses de sucre, dix cuillerées à soupe de beurre défait en crème, une cuillerée à thé de soda et trois de poudre allemande. Faites la pâte dure, coupez, mettez du sucre dessus et faites cuire.

AUTRES.

Douze tasses de farine, cinq tasses de sucre, quatre tasses de lait, deux tasses de beurre défait, quatre cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre. Si l'on veut, on peut y ajouter du petit raisin.

BISCUITS DE MESURE.

Une douzaine d'œufs, trois tasses de sucre, trois tasses de crème, une tasse de beurre défait en crème, une tasse de beurre fondu, une tasse de lait et du petit raisin au goût, trois cuillerées de poudre allemande. Faites cuire dans les moules.

BISCUITS CHAUDS.

Un œuf, trois cuillerées à table de crème, du beurre la grosseur de deux œufs, une tasse de lait, quatre tasses de farine, huit cuillerées à thé de poudre allemande ; on graisse une tôle et on les met par cuillerée.

AUTRES.

Deux livres de farine, six cuillerées à thé de poudre allemande, la grosseur d'un œuf de beurre ; délayez avec du lait sur.

AUTRES.

Une tasse de crème sure, une tasse de lait sur, la grosseur d'un jaune d'œuf de graisse, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre, farine au besoin.

AUTRES.

Une pinte de farine, cinq cuillerées à thé de poudre allemande, la grosseur de deux œufs de beurre ; délayez avec du lait doux, faites une pâte aussi molle que possible.

MUFFINS.

Un gallou de melasse, trois quarterons de graisse fondue, une demi-livre d'alun dissous dans une chopine d'eau bouillante, un quarteron de soda dissous dans la même quantité d'eau, deux cuillerées à table de gingembre. Faites une pâte pas trop dure, roulez, coupez et faites cuire.

NOUVELLE MÉTHODE POUR FAIRE
DU PAIN SANS LEVAIN.

Pelez dix à douze patates et mettez-les cuire dans une pinte d'eau ; quand elles seront cuites, mettez l'eau et les patates dans un bassin ; mettez une pinte de farine et écrasez-les bien pour que la farine soit bien ébouillantée avec les patates. Ajoutez de l'eau froide pour tempérer. Faites dissoudre deux galettes de yeast dans de l'eau tiède, mettez-les dedans et laissez fermenter vingt-quatre heures avant de l'employer. Quand elle sera baissée, mettez-la dans une place fraîche.

DIRECTION POUR FAIRE SIX PAINS.

Mettez trois pintes de yeast et trois pintes d'eau chaude, une demi-tasse de graisse, une demi-tasse de sucre et faites une bonne pâte solide ; quand elle sera bien levée, mettez-la dans les tôles, laissez lever encore, et mettez dans un fourneau bien conditionné.

PAIN AU LAIT.

Faites cuire quinze patates, pilez, ajoutez quatre tasses de farine, mélangez, mettez eau froide, une chopine de yeast. Faites cette préparation le soir, et laissez fermenter jusqu'au lendemain matin. Passez au tamis, ajoutez un gallon d'eau tiède, faites une pâte épaisse comme pour gâteau; laissez lever cette pâte jusqu'à ce qu'elle commence à retomber; ajoutez deux gallons de lait bouilli, une tasse de sucre, trois quarterons de graisse, quatre poignées de sel. Préparez comme une pâte à pain ordinaire, ayant soin de battre la pâte en la faisant. Laissez lever selon la température de l'appartement, faites retomber, travaillez pour faire lever de nouveau, puis mettez en petits pains, après quoi laissez lever encore une heure. Mettez au four.

YEAST.

Cinq onces de houblon bouilli dans quatre gallons d'eau, durant quarante mi

notes, deux livres et demie de malt, deux livres de farine forte, échaudez avec l'eau de houblon, laissez refroidir. Le lendemain, coulez, ajoutez le reste de l'eau de houblon, un demi-gallon de yeast (de la veille) ou trois onces de yeast compressée, laissez fermenter quarante-huit heures.

Quand on veut renouveler la yeast, il faut la faire fermenter avec l'orge quarante-huit heures. Mettez dans une cruche de grés, ayant soin de ne pas la remplir.

BUNS.

Le jour qu'on boulangé, on garde de la pâte la grosseur d'un petit pain ; prenez une grande cuillerée à table de beurre, une de sucre et un œuf, mêlez tout cela à la pâte, laissez lever, et ensuite roulez-la dans vos mains la grosseur d'un œuf et placez ces biscuits dans une lèche-frite bien graissée ; mettez-les l'un près de l'autre, ayant soin de les graisser afin qu'ils se séparent facilement ; passez du beurre fondu avec un pinceau sur les

biscuits ; laissez-les bien lever, et faites cuire.

AUTRES.

Préparez le froment comme pour le pain au lait, observant de mettre trois onces de compresse ou un pot de yeast, c'est-à-dire plus que pour le pain. Préparez le soir pour boulanger le lendemain matin. Pour les buns, un gallon d'eau tiède, trois livres de sucre, trois livres de graisse, une demi-douzaine d'œufs, petit raisin au goût, trois onces de sel. Faites une pâte comme pour le pain, laissez lever ; mettez par petits pains, laissez lever de nouveau, et faites cuire à un four ou fourneau modéré, l'espace de vingt minutes.

AUTRES.

Mettez une pinte de yeast, une pinte d'eau chaude, deux tasses de sucre, une tasse de graisse, et faites une pâte pas trop dure ; laissez-les bien lever.

Mettez de l'anis ou du petit raisin au goût.

BUNS AU LAIT BOUILLI.

Prenez quatre pintes de fleur, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre, une pinte de froment, une pinte de lait bouilli, refroidi. Même procédé pour laisser lever la pâte. Avant de mettre les buns sur les tôles, étendez la pâte de l'épaisseur du petit doigt, beurrez bien mince la moitié de cette pâte, repliez-la sur l'autre moitié, coupez les buns, mettez-les sur des tôles et laissez lever environ une heure. Vernissez avec du beurre ou des œufs et faites cuire.

GROS BISCUITS.

Prenez une douzaine d'œufs, trois quarterons de beurre, une chopine d'eau, une livre de sucre, de la graisse la grosseur d'un œuf; mettez fondre le tout ensemble. Faites une pâte avec la farine préparée.

AUTRES.

Prenez une livre de farine, une de sucre, une de beurre, quatre œufs, cannelé, raisin et amandes au goût ; avant de mettre les biscuits sur la tôle, roulez-les dans le sucre blanc.

BISCUITS LÉGERS.

Cinq tasses de lait, quatre cuillerées à café de beurre et de graisse fondus, une de saleratus dissous dans un peu de crème, un peu de sel. Ajoutez assez de farine pour former une pâte juste assez épaisse pour être maniée.

BISCUITS POUR LE DÉJEUNER.

Deux cuillerées à table de sucre, deux de beurre, deux œufs, une tasse de lait, une pinte de fleur, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre, faites cuire dans un fourneau bien chaud pendant vingt minutes.

AUTRES.

Six œufs, six tasses de sucre, trois tasses de beurre et graisse, deux tasses de lait, deux cuillerées à soupe d'anis. Faites la pâte pour rouler, saupoudrez de sucre blanc avant de l'étendre.

Même recette pour les biscuits à la cuillère, avec un grain de raisin dessus.

BISCUITS D'ÉRABLE.

Douze jaunes d'œufs bien battus, une demi-livre de sucre en poudre ou granulé, une demi-tasse de lait doux ; mettez une cuillerée à thé de poudre allemande avec une demi-livre de farine que vous sassez légèrement dans le mélange, ajoutez un peu d'essence de citron ou autre au goût ; mettez la pâte dans un plat, l'épaisseur de deux pouces, faites cuire dans un fourneau pas trop chaud ; quand il sera refroidi, coupez-le en morceaux de trois pouces de long et un de large que vous colorerez en blanc, en rose et en chocolat, mettez dans le fourneau durant

quelques minutes pour faire sécher un peu.

Pour colorer, prenez du sucre en poudre pour blanchir les gâteaux ; pour chaque livre de sucre, une cuillerée de crème de tartre ; mettez assez d'eau froide pour délayer une pâte épaisse ; pour la mettre rose, ajoutez quelques gouttes de teinture " cochenille. " Pour une couleur crème, mettez un peu de safran ; pour la couleur lavande, on ajoute au rose un peu de pierre bleue ; étendez cette préparation sur les biscuits, et faites sécher dans le fourneau.

BISCUITS POUR MOULES.

Prenez six œufs, deux tasses de sucre, une tasse de crème, une tasse de beurre défait, trois cuillerées d'eau froide, trois cuillerées à thé de poudre allemande ; de la farine à volonté ; battez les œufs, les blancs et les jaunes séparément. On peut faire des beignes avec cette recette.

BISCUITS A LA CUILLÈRE

(*Doigts de dame.*)

Prenez dix œufs, une livre de sucre blanc, une livre de farine ; séparez les blancs d'œufs d'avec les jaunes, fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes ; battez ensuite les jaunes avec le sucre, après qu'ils seront bien battus, mettez les jaunes dans les blancs, brassés encore quelques minutes puis ôtez le batteur et ajoutez légèrement la farine ; coulez ensuite les biscuits sur un papier et tournez la feuille ayant biscuits dessus dans de la fleur de sucre, qui aura été préparée d'avance sur une feuille de papier de même grandeur que l'autre, la fleur de sucre doit être à l'épaisseur d'un pouce, alors faites cuire dans un four gai ; aussitôt que ces biscuits commencent à jaunir, ils sont cuits.

N. B. Pour ôter les biscuits sans les briser, on mouille légèrement le dessous de la feuille de papier au fur et à mesure qu'on en a besoin. Ces biscuits se conservent frais dans une boîte de ferblanc.

BISCUITS MARBRÉS (*Le blanc.*)

Une tasse de sucre blanc, une demi-tasse de fleur, le blanc de quatre œufs, un quart d'une tasse de lait doux, une demi-tasse de beurre défait, une petite cuillerée à thé de crème de tartre.

Battez les blancs d'œufs avec le sucre, ensuite le beurre, le lait et en dernier lieu la fleur, le soda, la crème de tartre.

Le noir.

Une tasse de beurre, une tasse de sucre brun, deux tasses et demie de fleur, une demi-tasse de lait, une cuillerée à table de poivre blanc, une cuillerée à table de cannelle, une cuillerée à table de clou de girofle, une cuillerée à thé de soda, quatre jaunes d'œufs.

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez le beurre, le lait, les épices, la melasse et en dernier lieu la fleur ; graissez ensuite des moules et mettez une cuillerée de blanc et une cuillerée de noir, faites cuire dans un fourneau médiocrement chaud.

GALETTES AU BEURRE.

Mettez une pinte de yeast, une pinte de lait doux, deux tasses de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de graisse et faites une pâte pas trop dure ; laissez-les bien lever.

GALETTES AUX PATATES.

Faites cuire quatre patates, écrasez-les et passez-les dans une passoire, ajoutez trois œufs, une tasse de crème ou de lait, une tasse de sucre blanc, ajoutez de la farine préparée avec de la poudre allemande, faites une pâte dure, faites cuire dans la graisse, ou dans le fourneau.

PAIN DE SAVOIE.

Pour une livre de sucre blanc, on prend seize œufs que l'on bat pendant une heure. Il est mieux de battre en neige quelques blancs d'œufs à part et les ajouter ensuite aux autres ; après avoir battu les

œufs, on ajoute deux cuillerées de crème de tartre, et une de soda. On met ensuite dans les œufs battus une livre de farine, poignée par poignée qu'on brasse avec une palette de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Après avoir beurré les moules, on fait cuire par un feu modéré.

PAIN DE SAVOIE AU BEURRE.

On suit les mêmes directions que pour le précédent, seulement on ajoute aux œufs battus, une demi-livre de beurre qui aura été défait ; on bat le tout encore jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, on met dans les moules, et on fait cuire par un feu modéré.

PAIN DE SAVOIE A LA REINE.

Une livre de beurre défait en crème, une livre de sucre mêlé au beurre, dix œufs brassés avec le beurre et le sucre, une livre de farine mise par cuillerée.

AUTRE.

Trois quarterons de beurre défait en crème, une douzaine d'œufs, dont vous battez les blancs en neige, et les jaunes avec une livre et demie de sucre blanc, un petit verre de brandy ou de vin blanc, et ajoutez la farine par petite quantité, comme dans les recettes précédentes.

PAIN DE SAVOIE (*Rimouski.*)

Prenez huit œufs, la pesanteur de huit œufs de sucre blanc, la pesanteur de quatre œufs de fleur, on bat les jaunes d'œufs avec le sucre durant l'espace de trois quarts d'heure, ajoutez ensuite la fleur et la poudre allemande, on met une cuillerée à thé de poudre allemande, par mesure, on bat encore une demi-heure après avoir ajouté la fleur, ensuite on graisse un papier et on le met en dedans du moule ; faites cuire dans un four pas trop chaud.

PAIN D'ÉPICES.

Six onces de beurre, douze de sucre, deux livres et trois quarts de farine, quatre œufs, une chopine de lait, une once de soda, une chopine de melasse.

PAIN D'ÉPONGE.

Six œufs 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.

AUTRE.

Neuf œufs, la même pesanteur de sucre, la pesanteur de cinq œufs de farine. Battez les blancs en neige et les jaunes avec le sucre. Mélez le tout, et ajoutez la farine par cuillerée.

Le même gâteau peut se préparer en réservant quatre blancs d'œufs battus en

neige, qu'on ajoute à la pâte, après qu'elle est faite.

AUTRE.

Prenez six œufs, battez les blancs en neige, et les jaunes avec deux tasses de sucre blanc, mêlez ensemble. Mettez deux tasses de farine auxquelles vous mêlerez deux cuillerées à thé de crème de tartre, un verre à vin de *brandy* ou de vin blanc, essence au goût. Au moment de faire cuire, mettez une demi-cuillerée de soda échaudé.

AUTRE.

Prenez douze œufs, deux tasses de sucre blanc, deux cuillerées à thé de poudre allemande dans deux tasses de fleur. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant une heure, ajoutez ensuite la fleur puis les blancs d'œufs, graissez un papier et mettez-le autour du moule, faites cuire dans un fourneau pas trop chaud, ajoutant une demi-livre de beurre

défait en crème qu'on mêle aux jaunes d'œufs après qu'ils sont bien battus.

PAIN D'ÉPONGE AUX FRAISES OU AUX
PÊCHES.

Trois œufs battus séparément, une tasse et demie de sucre en poudre, deux de farine bien sassée 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.

PAIN PERDU.

Battéz des œufs avec fleur d'oranger, sucre, sel, coupez des tranches de pain, mettez-les tremper lestement dans du lait

chaud ; égouttez-les ; passez-les dans les œufs ; faites cuire les unes après les autres, et successivement, les tranches de pain, en remettant abondamment du beurre. Au fur et à mesure que vous les retirez, saupoudrez-les de sucre, servez chaud.

PAINS MOLLETS DE BLÉ-D'INDE.

Deux œufs, deux tasses de farine de blé-d'Inde, deux tasses de lait, deux tasses de farine blanche, deux tiers de tasse de beurre, deux tiers de tasse de sucre, une cuillerée à thé de soda, deux cuillerées à thé de crème de tartre.

PAINS CHAUDS DE TANTE EMILIE.

Une tasse de crème, ou une demi-tasse de lait gras et une demi-tasse de crème, une tasse de sucre, un œuf. Assez de soda pour adoucir la crème. Assez de farine pour rouler. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

PÂTE EXCELLENTE POUR TARTE.

Mélez ensemble deux livres de farine, une demi-livre de beurre, une cuillerée à table d'ammoniaque, une chopine de lait. Mettez cette pâte au froid, étendez-la bien mince. Cette préparation peut faire quatre tartes.

CROUTE DE PATÉ AUX PATATES.

Une tasse de farine, une cuillerée à table de poudre allemande, la grosseur d'un œuf de beurre ; délayez avec du lait doux, ajoutez deux œufs et mettez sur les pâtés. — *Pour l'intérieur* : Des patates bien écrasées, trois œufs battus, deux cuillerées à table de farine.

CROUTE DE PATÉ AUX POMMES.

Un peu plus d'une chopine de farine, de la graisse, la grosseur d'un œuf, un peu plus de beurre, une demi-cuillerée à table de poudre allemande ; délayez avec de l'eau ou du lait.

TARTE AU CITRON.

Deux citrons, deux tasses de sucre, quatre œufs, la grosseur d'un œuf de beurre ; râpez l'écorce et tranchez le citron, battez les jaunes d'œufs, mêlez-les avec le sucre et le citron ; brassez le tout ensemble et mettez-le dans les tartes. Quand elles seront cuites, vous battrez les blancs d'œufs avec du sucre et vous les jetterez dessus ; puis faites brunir.

TARTE A LA FAYETTE.

Quatre œufs bien battus, deux tasses de sucre, les trois quarts d'une tasse de beurre fondu, deux tasses de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre mêlée à la farine.

AUTRE.

Trois œufs bien battus avec une tasse de sucre, une tasse de farine, deux cuille-

rées à thé de poudre allemande, la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre fondu.

AUTRE.

Prenez une douzaine d'œufs frais, trois tasses de sucre, deux tasses de beurre, trois tasses de lait, trois cuillerées à table de poudre allemande. Mettez de la farine à volonté pour faire une pâte pas trop dure, faites cuire dans un four pas trop chaud.

TARTE A LA FAYETTE (ÉCONOMIQUE.)

Une douzaine d'œufs, huit tasses de sucre, trois tasses de beurre, mélangé avec de la graisse, six tasses d'eau froide. Battez les œufs séparément de l'épaisseur de la pâte pour les beignets, une cuillerée de poudre allemande par pinte de fleur. Lorsque la pâte sera faite, ajoutez-y deux cuillerées à thé de soda.

GATEAU D'ÉPONGE.

Une douzaine d'œufs, une livre de sucre, une livre de farine ; battez les blancs en neige et les jaunes avec le sucre, et ajoutez les blancs. On peut aussi le faire autrement, en ajoutant une livre de beurre battu avec le sucre.

AUTRE.

Trois œufs, une petite tasse de sucre, deux cuillerées à soupe d'eau, une tasse et une cuillerée à soupe de farine, une petite cuillerée de crème de tartre, une pincée de sel, une demi-cuillerée à thé de soda, ajouté juste avant de mettre au feu. De l'essence au goût.

GATEAU D'ÉPONGE A LA CRÈME DOUCE.

Deux œufs cassés dans une tasse à thé. Remplissez la tasse avec de la crème douce et battez jusqu'à ce que ce soit clair, une tasse de sucre, une demi-tasse de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâ-

tisserie. Essence et une pincée de sel.

GATEAU A LA CRÈME DE COCO.

Une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses et demie de fleur, six blancs d'œufs, une cuillerée à thé de poudre allemande, une demi-tasse de lait. Crème pour l'intérieur. Une demi-tasse de sucre, une demi-tasse de fleur, deux blancs d'œufs ; battez les œufs, mêlez-les avec le sucre et la fleur, une tasse de lait bouilli, une tasse de coco. Couvrez avec du blanc d'œufs et saupoudrez de coco.

GATEAU ROULÉ.

Six jaunes d'œufs battus avec deux tasses de sucre ; battez les blancs en neige, trois cuillerées de poudre allemande mêlée à la farine.

GATEAU AU CAFÉ.

Trois œufs, une tasse de sucre, une de beurre fondu, une de melasse, une de

café, une de raisin, deux de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande.

GATEAU AUX FRUITS.

Deux œufs, une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait, une demi-tasse de melasse, une demi-livre de raisin, une tasse de corinthe, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande, cannelle, clou, gingembre et muscade au goût.

AUTRE.

Deux tasses de sucre, une tasse et demie de beurre, une tasse de melasse, une tasse de lait doux, cinq œufs, une cuillerée à thé de soda, une cuillerée à soupe de clou, de macis, de cannelle et de piment, une muscade, quatre tasses de farine, une livre de raisin de corinthe, une demi-livre de citron. Mettez dans deux vaisseaux beurrés, puis faites cuire tranquillement.

AUTRE.

Prenez trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de melasse, raisin au goût, une tasse de corinthe, un peu de gingembre, cannelle, clou, citron confit, écorce d'orange, un verre de *brandy*, deux cuillerées à thé de crème de tartre mêlée à une pinte de farine, une cuillerée à thé de soda échaudé que vous ajoutez à la pâte quand elle est faite.

GATEAU AU GINGEMBRE.

Une tasse de melasse, une de beurre, deux de sucre, une de lait sur, quatre œufs, trois tasses de farine, deux cuillerées de gingembre, une cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre.

GATEAU D'OR.

Huit jaunes d'œufs, une tasses et demie de sucre, les trois quarts d'une tasse de beurre, deux tasses de farine, une demi-

tasse de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre.

GATEAU D'ARGENT.

Huit blancs d'œufs, une demi-tasse de beurre, les trois quarts d'une tasse de lait, deux tasses et demie de farine, une cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre, essence au goût.

AUTRE.

Un œuf battu, le blanc et le jaune séparément, deux cuillerées de beurre fondu, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, une de sucre, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre.

AUTRE.

Un œuf, une tasse de sucre, deux onces de beurre, une tasse de lait, quatre cuillerées à thé de poudre allemande, deux tasses de farine.

GATEAU DES ROIS.

Prenez une demi-livre de farine, une demi-livre de sucre, battez cela avec une demi-livre de beurre frais, jusqu'à ce que ce mélange devienne comme du pain émietté, ajoutez une cuillerée de vin blanc, cinq œufs battus séparément, quatre onces de corinthe, mêlez bien le tout ensemble. On peut aussi mettre des amandes pilées, et une cuillerée à thé d'ammoniaque. Graissez les moules et faites cuire.

GATEAU DE MESURE.

Prenez deux tasses de beurre, quatre de sucre, une cuillerée à thé de soda dans deux tasses de lait frais, deux cuillerées à thé de crème de tartre. Brassez le beurre et le sucre ensemble pour en faire une crème ; ajoutez à cette crème les jaunes de cinq œufs ; battez les blancs en neige, et ajoutez-les aussi, puis le lait qui contient le soda, et en dernier lieu, la crème de tartre et dix tasses de farine. Mettez

le tout dans un grand vase, ou partagez dans de petits. Faites cuire.

AUTRE.

Une livre et un quarteron de farine, une livre de sucre, trois quarterons de corinthe, une petite tasse de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, épices brunes. Une cuillerée fait un gâteau. Faites cuire dans un fourneau très chaud.

AUTRE.

Une livre de beurre et une livre de sucre battus en crème, dix œufs bien battus, un demi-verre à pied de *brandy*, une demi-muscade râpée, un peu d'essence de citron ou de vanille, une livre et demie de farine. Mettez dans un moule, et faites cuire durant une heure.

GATEAU POUR LE THÉ.

Une chopine de lait caillé, une cuillerée de soda, un morceau de beurre de la

grosueur d'un œuf, assez de farine pour en faire une pâte.

GATEAU MARBRÉ BRUN.

Pâte brune.

Une tasse de melasse, une cuillerée à thé de soda, une demi-tasse de beurre, une de cassonade, une de lait doux, une cuillerée à table de canelle, une de clou de girofle, une cuillerée à dessert de gingembre, un peu de muscade. La pâte doit être épaisse comme celle du pain de sa-voie, et le feu modéré.

Pâte blanche.

Quatre blancs d'œufs, une demi-tasse de beurre, une de sucre blanc, une demi-tasse de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre.

Pâte jaune.

Quatre jaunes d'œufs, le quart d'une tasse de beurre, une demi-tasse de casso-

nade, une demi-tasse de lait, trois cuillerées de crème, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre, essence de citron.

Les pâtes étant préparées, vous les mettez dans les moules par cuillerée, ayant soin de les disposer de manière à faire une pâte marbrée.

AUTRE GATEAU MARBRÉ.

Pâte blanche.

Cinq blancs d'œufs battus avec deux tasses de sucre blanc, une tasse de lait, une de beurre défait, une cuillerée à thé de soda dissous dans le lait, un peu de vinaigre, quatre cuillerées de poudre allemande mêlée à quatre tasses de farine.

Pâte brune.

Cinq jaunes d'œufs battus avec une tasse de sucre brun, une tasse de lait, une de melasse, une cuillerée à thé de soda dissous dans le lait, un peu de vinaigre, quatre cuillerée de poudre allemande

mêlée à quatre tasses de farine. Même procédé que le précédent.

GATEAU MARBRÉ DE FANNY.

Partie blanche.

Une demi-tasse de beurre, trois quarts de tasse de sucre, un quart d'une tasse de lait doux, une tasse de farine, deux blancs d'œufs, une cuillerée à thé de poudre à pâtisserie.

Partie foncée.

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 un quart de farine, deux jaunes d'œufs, une grande cuillerée à thé de poudre à pâtisserie, un quart de cuillerée à thé de clou de girofle, autant de cannelle, autant de muscade et autant 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 BRILLANT.

Deux œufs, 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 saupoudrer du sucre rose dessus. On doit garnir ce plat avec des fleurs.

AUTRE.

Prenez un petit gâteau d'éponge, ôtez le milieu, mettez-le dans le moule, et remplissez-le de custard, ou de crème à la gélatine.

AUTRE.

Une livre de sucre, une de beurre, une

de farine, dix œufs. Faites cuire dans une lèchefrite, coupez en deux et mettez de la gelée.

GATEAU LÉGER (*de Rimouski.*)

Prenez une tasse de sucre blanc, une tasse de farine, une demi-tasse de cornstarch, une demi-tasse de lait, une demi-tasse de beurre, deux cuillerées de poudre allemande, les blancs de quatre œufs.

Battez le sucre avec le beurre, ajoutez ensuite le lait, battez une heure, ajoutez ensuite la fleur, le cornstarch et la poudre allemande ; les blancs d'œufs battus en neige ne se mettent que lorsque le gâteau est prêt à être mis au four.

GATEAU DE NOCES.

Prenez une douzaine d'œufs, une muscade râpée, trois quarts d'un petit bol de beurre défait, trois quarts d'un petit bol de cassonade jaune, une livre de raisin, deux livres de raisin de Corinthe, une cuillerée à soupe de poudre de gingem-

bre, un quart de citron confit, une cuillerée à thé de poudre allemande, trois tasses de farine, assez de sucre brûlé pour donner de la couleur.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant trois quarts d'heure, ajoutez ensuite le beurre, brassez encore un peu et ajoutez la muscade, le raisin, le gingembre, le citron, enfin la poudre et la farine ; quand ils seront prêts à mettre dans les moules, battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les au reste ; graissez ensuite du papier, mettez-le autour du moule et faites cuire dans un fourneau pas trop chaud.

GATEAU (*pain des anges*).

Prenez les blancs de onze œufs que vous battez en neige, un tumbleur et demi de sucre granulé bien sassingé, un tumbleur de farine sassingée, une cuillerée à thé d'essence de vanille, une cuillerée à thé de crème de tarte, la farine doit être sassingée quatre fois. Mettez la crème de tartre et sassingez encore une fois, le sucre

doit être sassé avant que d'être mesuré, également la farine ; ajoutez le sucre avec les blancs d'œufs en battant légèrement, ensuite la farine et la vanille, et faites cuire dans un plat non graissé, durant quarante minutes, dans un fourneau pas trop chaud ; n'ouvrez pas le fourneau avant quinze minutes. Quand le gâteau sera refroidi, blanchissez avec la prescription suivante :

Le blanc de deux œufs battus en neige, deux tasses de sucre granulé ; mettez assez d'eau pour mouiller le sucre et faites bouillir jusqu'à ce que ce soit bien clair ; prenez le sirop bouillant, jetez-le sur les œufs.

Faites dissoudre une demi-cuillerée à thé d'acide citrique dans une cuillerée à table d'eau, mettez-en assez pour donner un bon goût, et ajoutez un peu de citron.

GATEAU AUX FIGUES.

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, deux œufs, deux tiers de tasse de lait doux, deux cuillerées à thé de

poudre à pâtisserie, deux et demie de farine. Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez-y les œufs battus, le lait puis la farine avec la poudre à pâtisserie. Prenez le tiers du mélange et jetez-y huit figues hachées fin. Arrangez en trois rangs, un rang de figues et deux rangs de blanc. Les figues peuvent être remplacées par le raisin de corinthe ou l'anis.

GATEAU AUX BANANES.

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, un œuf, une tasse de lait doux, trois tasses de farine, deux grandes cuillères à thé de poudre à pâtisserie. Faites cuire dans des pots à gelée. Prenez de la glace bouillie (voir page 211) 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 LONGUES.

Une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux, deux œufs, deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, 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 A PLUMES.

Une tasse de sucre, une cuillerée à soupe de beurre, un œuf, une demi-tasse de lait doux, deux tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre à pâtisserie. Faites cuire en trois rangs et mettez-les ensemble avec la glace suivante :

Une tasse de sucre, une tasse d'eau, une cuillerée à soupe de cornstarch, deux jaunes d'œufs, le jus et l'écorce de deux citrons. Faites cuire tout ensemble jusqu'à ce que cela épaisse. Une fois refroidi, étendez sur les rangs du gâteau.

GLACE A GATEAU.

Une tasse de sucre en poudre, le jus d'un citron. Battez comme il faut et étendez sur le gâteau ; il peut devenir nécessaire d'ajouter un peu d'eau pour éclaircir, de manière à pouvoir étendre sur le gâteau.

GLACE BOUILLIE.

Une tasse de sucre humecté de six cuillerées à thé d'eau, et bouilli jusqu'à ce qu'il file en tombant de la cuiller. Versez tranquillement dans un blanc d'œuf battu, en fouettant rapidement. Battez jusqu'à refroidissement, et étendez sur le gâteau.

PRÉSIDENT.

Prenez un morceau de pâte feuilletée, étendez mince, beurrez-en la moitié de confitures et repliez la pâte ; coupez par petits carrés et donnez deux coups de coupe-pâte au milieu, mouillez avec

une plume, saupoudrez de sucre blanc et faites cuire.

MACARONS.

Battez en neige six blancs d'œufs, prenez trois livres et demie de farine de sucre blanc, une demi-livre faible d'amandes douces, avec essence de ratafia au goût. Quand le tout est bien mêlé, mettez par boulettes plus petites qu'un jaune d'œuf. Faites cuire dans le four et déposez sur des tôles que vous aurez recouvertes de papier.

CACHETTE AUX FRAMBOISES.

Faites une bonne pâte ; employez un vaisseau beurré, puis faites cuire dans un fourneau bien chaud. Tandis que c'est chaud, étendez bien épais des framboises, puis par-dessus mettez une meringue faite de deux blancs d'œufs bien battus avec deux cuillerées de sucre. Mêlez un peu des fruits dans la meringue, faites jaunir légèrement et servez froid.

MÉRINGUES.

Prenez six blancs d'œufs, battez-les en neige, ajoutez dix-huit cuillerées de sucre blanc, mettez le tout à la fois, brassez légèrement quelques secondes ; empressez-vous de les couler sur un papier et faites cuire dans un fourneau pas trop chaud. Laissez-les refroidir avant de les ôter sur le papier. Ces meringues peuvent se conserver plusieurs mois.

PÂTE DE SUCRE BLANC POUR GARNIR
PAINS DE SAVOIE ET BISCUITS.

Une livre de sucre blanc granulé, mettez dans une poêle avec un demiard d'eau, faites bouillir pour faire un sirop épais, laissez refroidir, brassez jusqu'à ce qu'il soit bien blanc ; si la pâte n'est pas assez épaisse, on peut ajouter de la fleur de sucre blanc.

MANIÈRE DE BLANCHIR LES GÂTEAUX.

Prenez de la farine de sucre blanc, bat-

tez avec des blancs d'œufs, jusqu'à ce que le tout soit en pâte. Pour trois blancs d'œufs, mettez une demi-cuillerée à thé de crème de tartre, ou bien la grosseur d'une fève d'acide tartarique.

BEIGNES.

Une douzaine d'œufs battus séparément, une livre et demie de sucre, une livre et un quarteron de beurre défait en crème ; outre cela un demiard de crème, trois cuillerées à thé de soda et quatre de crème de tartre mêlée dans la farine.

AUTRES.

Prenez quatre œufs, un demiard de lait, une demi-livre de beurre, (faites chauffer le beurre et le lait un peu plus que tiède) une chopine de crème, un verre de *whisky* ou *brandy*. Lorsque la pâte sera un peu plus épaisse que pour des crêpes, vous échauderez une bonne cuillerée de soda que vous mettrez dans la pâte. Laissez lever environ une demi-

heure, pétrissez-la de nouveau, roulez et faites cuire dans la graisse.

AUTRES.

Prenez une cuillerée de soda dissous dans une tasse de lait, une livre de beurre, une de sucre, quatre œufs 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.

AUTRES.

Prenez une douzaine d'œufs, une livre de beurre, une livre et demie de sucre, une pinte de lait ; ajoutez à cela, une cuillerée à thé de soda, et deux de crème de tartre mêlée à la farine.

BEIGNES ÉCONOMIQUES.

Prenez une tasse de sucre, deux œufs bien battus, une tasse de lait doux, une cuillerée à thé de soda ébouillanté, un

peu de beurre dans la farine, muscade et sel au goût.

BEIGNES A LA PORTUGAISE.

Six œufs 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 tartre mêlée à la farine.

AUTRES.

Quatre œufs, trois tasses de sucre, une tasse de lait, une demi-tasse de beurre, une demi-cuillerée de soda, une de crème de tartre mêlée à la farine.

AUTRES.

Une douzaine d'œufs, huit cuillerées à soupe de beurre, quatre tasses de crème, quatre de sucre blanc, six cuillerées à thé de poudre allemande, un petit verre de *brandy*.

BEIGNES ORDINAIRES.

Prenez neuf cuillerées de crème, neuf cuillerées de sucre, trois œufs, une muscade râpée, une cuillerée de poudre allemande, du sel, un peu de suif dans la graisse pour les faire cuire.

Le suif donne une belle couleur aux beignes.

BEIGNES AUX PATATES.

Prenez huit ou dix patates bien cuites, écrasez-les en farine, délayez-les avec du lait, et ajoutez quatre œufs ; mettez ensuite un peu de farine pour lier la pâte, poivre, sel au goût. Faites cuire dans du beurre bien chaud ; quand ils seront retirés du feu, saupoudrez avec du sucre et servez-les bien chauds.

BEIGNES A LA CRÈME.

Battez bien ensemble une tasse de crème sure, une tasse de sucre blanc, deux

œufs, 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 la graisse bouillante.

BEIGNETS.

Une tasse de sucre, deux œufs, une tasse de lait sur, une cuillerée à thé de soda, une pincée de sel, trois cuillerées à soupe de beurre fondu. Battez les œufs, 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 le saindoux.

AUTRES.

Une tasse de sucre, une tasse de lait sur, un œuf, 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 le saindoux.

CRÊPES.

Pour une pinte de farine, une pinte de lait sur ; battez séparément trois œufs, 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 œufs et faites cuire par cuillerée sur une poêle ou dans une lèchefrite basse, graissée. On peut retrancher les œufs.

CRÊPES COMMUNES.

Faites une pâte légère, composée d'œufs, farine, lait et sel, vous ferez cuire dans une petite poêle avec graisse ou beurre chaud. Si les œufs sont rares, vous pouvez les remplacer par de la neige ou bière d'épinette, et un peu de lait.


CRÊPES AU LARD.

Prenez trois cuillerées de farine que vous délayez avec du lait, trois œufs. Faites rôtir deux grillades de lard que

vous coupez ensuite par petits morceaux. Versez dans la poêle, quand la graisse est bien bouillante. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

CRÊPES AU RIZ.

Faites bouillir une tasse et demie de riz ; quand il est refroidi, ajoutez une pinte de lait doux avec le jaune de quatre œufs, la fleur suffisante pour faire une pâte épaisse, une cuillerée de soda avec deux de crème de tartre, un peu de sel, en dernier lieu ; mettez les blancs d'œufs qui doivent être battus en neige, en brassant légèrement. Un bon moyen de les servir est de mettre un peu de beurre et un peu de confiture ou de gelée ; roulez-les, saupoudrez-les de sucre blanc et servez chaud.



CHAPITRE NEUVIEME

CONFITURES, GELÉES, CRÊMES, &c.

Avis. — Les confitures, gelées ou autres, et les sirops, doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. Il faut éviter toutefois de les laisser refroidir dedans, de peur qu'ils ne prennent le goût du métal. Observez ce procédé pour la préparation des liqueurs et des marinades.

CONFITURES AUX POMMES GRISES.

Après avoir pelé les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes ; couvrez les pommes d'eau et faites-les bouillir environ vingt minutes ; les ayant retirées, jetez le sucre dans le jus, et faites bouillir en sirop, en écumant, ensuite mettez les pommes avec le sirop sur un feu modéré, remuez les avec précaution pendant la cuisson ; ajoutez quelques clous de girofle, ou de l'écorce d'orange, si vous l'aimez.

CONFITURES AUX POIRES.

Pelez les poires et jetez-les à mesure dans l'eau acidulée. Préparez un sirop avec la même pesanteur de sucre que de fruits. Pendant qu'il bout, mettez-y les poires ; laissez bouillir et écumez. Quand elles sont cuites, retirez-les avec précaution, et laissez bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais, versez-le ensuite sur les poires, laissez refroidir, et couvrez comme il est dit plus loin.

CONFITURES AUX PÊCHES.

Prenez-les pas trop mûres, échaudez-les avant de les peler, enlevez les noyaux.

CONFITURES AUX FRAISES ET AUX
FRAMBOISES.

Pilez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, saupoudrez le sucre sur les fraises par lits, laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en remuant la

casserole, écumez avec précaution, retirez-les quand vous jugerez que le sirop est assez épais.

CONFITURES AUX POMMES SÈCHES.

Les pommes séchées ne s'emploient pas ordinairement pour les confitures. On les fait cuire avec sucre au goût, après les avoir mises dans l'eau pendant une nuit.

CONFITURES AUX ATOCATS.

Livre pour livre avec un peu d'eau, faites cuire pendant une heure.

CONFITURES AUX GROSEILLES.

Livre pour livre ; mettez de l'eau pour faire fondre le sucre, et jetez les groseilles dans le sirop ; faites cuire en remuant la casserole pendant plus d'une heure.

CONFITURES AUX PRUNES ROUGES.

Comme les groseilles.

CONFITURES AUX CITROUILLES.

Il y en a qui cuisent en marmelade, d'autres, telles que les croches, coupées par gros morceaux, que l'on fait sécher une nuit. On fait avec du sucre blanc un sirop épais, dans lequel on jette la citrouille coupée par morceaux carrés. On ajoute un citron tranché, ou de l'écorce de citron. Si l'on se sert de melasse, on mettra livre de citrouille par chopine de melasse. Faites cuire doucement.

CONFITURES AUX MELONS FRANÇAIS.

Prenez un melon pas trop mûr ; coupez par morceaux ; faites un sirop, jetez-y livre de melon pour livre de sucre, ajoutez un citron. Faites cuire en remuant la casserole.

CONFITURES AUX GROSSES PRUNES
BLANCHES OU BLEUES.

Echaudez-les pour ôter la pelure ; faites cuire comme les pêches.

CONFITURES AUX COTONS DE
RHUBARRE.

Pelez, coupez par morceaux, échaudez, laissez égoutter dans une passoire, mettez au feu avec sucre, et faites cuire sans eau.

Remarques. — Toute confiture qu'on veut conserver doit se faire avec une livre de sucre par livre de fruits, observant d'y ajouter, citron, orange, etc, au goût. Environ dix jours après que les confitures sont mises en pots, il faut les couvrir. On taille des rondelles de papier fin, en ayant soin de laisser, sur un des points de la circonférence, une petite languette nécessaire pour retirer le papier, lorsqu'on veut servir la confiture. On met de l'eau-de-vie dans une assiette, et on y trempe chaque rondelle, avant de la placer à la surface des confitures qu'on veut couvrir. Il ne faut pas que le papier dépasse la confiture et s'étende sur le bord du pot. On couvre le pot entier avec un second papier, sur lequel on inscrit l'espèce de confiture, et l'année où elle a été faite. Il faut remplir entièrement les pots, parce

que l'évaporation fait toujours perdre à la confiture une partie de son volume.

CONSERVES DE FRUITS.

POIRES, PÊCHES.

Pour quatre livres de fruits, prenez une livre de sucre blanc. Faites le sirop, après quoi vous ajoutez les fruits, qui ont dû être pelés et déposés dans l'eau froide, afin qu'ils ne perdent pas leur couleur. Faites bouillir dix minutes, couvrez le vaisseau, laissez vingt minutes, et mettez dans les cannes, qui devront avoir été mises dans l'eau chaude pour qu'elles ne se brisent pas. Mettez les fruits et le sirop bien chauds dans les cannes, de manière à les remplir complètement; fermez-les aussitôt bien juste, après quelques instants, resserrez encore. Tournez les cannes sens dessus dessous l'espace d'une nuit, après quoi retournez et laissez sécher deux jours avant de les laver.

Que l'appartement soit bien clos, que

le bord des cannes n'ait aucune éclaboussure, et que le caoutchouc, tout en étant bien ferme, soit assez malléable pour qu'il ne se brise pas en l'employant.

Les conserves doivent être gardées dans un lieu sec, plutôt obscur, et à une température égale.

FRAISES, FRAMBOISES.

Pour les fraises, il faut observer de mettre le quart de sucre, c'est-à-dire que pour dix livres de fruits, il faudra deux livres et demie de sucre. On dispose les fraises et le sucre rang par rang dans les cannes, puis on les laisse ainsi toute une nuit. Si, le lendemain matin, les cannes ne sont plus aussi pleines, on les remplit avec des fraises qu'on a dû préparer tel que mentionné ci-haut. On ferme les cannes hermétiquement, puis on les dépose pour les faire bouillir, dans un vaisseau rempli d'eau froide, au fond et autour duquel on aura soin de mettre deux ou trois doubles de vieille toile, de même qu'entre les cannes (cela pour empêcher

qu'elles ne se cassent). On laisse bouillir vingt minutes, puis on procède absolument comme pour les autres conserves.

Même procédé pour les prunes, excepté que le sucre, converti en sirop, doit être tenu bouillant et n'être ajouté aux fruits que quand ceux-ci auront bouilli vingt minutes, comme les fraises.

CROQUETTES DE POMMES.

Faites une pâte feuilletée, étendez la bien mince et découpez-la en petits cercles ; sur une moitié de cercle, mettez un peu de marmelade de pommes ; repliez l'autre moitié par-dessus, et pressez les bords de la pâte avec les doigts ; faites frire ces croquettes, couvrez-les de sucre pulvérisé et servez.

POMMES MÉRINGUÉES.

Foncez un plat avec de la marmelade de pommes ; on peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre et les disposer en rocher ; battez

ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et le zeste d'un citron râpé ; enduisez-en la marmelade pour la mettre au four ; quand elle est bien colorée, saupoudrez-la de sucre grossièrement pulvérisé, et servez.

GRAPPES DE RAISIN OU DE
GADELLES.

Prenez de belles grappes de gadelles ou de raisin vert ; ayant préparé un sirop que vous ferez presque cuire sur le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, retirez-la et mettez-la dans du sucre pilé, recommencez ce procédé plusieurs fois, jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

GELÉE.

Prenez deux onces de gélatine, une chopine de whisky, un pot de vin blanc, gros comme un dé d'acide citrique, trois tasses de sucre blanc, dix-huit blancs d'œufs battus en neige, vous faites chauff-

fer le tout ensemble, même les écailles d'œufs jusqu'à ce que ce soit sur le point de bouillir, ensuite vous coulez trente fois ce contenu dans une flanelle et vous mettez dans des moules, vous aurez alors une gelée bien claire et bien brillante.

GÉLATINE.

Prenez deux onces de gélatine que vous faites tremper dans l'eau froide, un peu moins d'une pinte d'eau ou de lait bouillant ; faites chauffer jusqu'à solution complète ; retirez du feu, ajoutez du sucre, des essences au goût et faites refroidir dans des moules.

On peut faire de très beaux plats de gelée de différentes couleurs et de différents goûts, en mettant dans un plat un lit de gélatine à l'eau, un second de gélatine au lait, dans laquelle on ajoute quelques jaunes d'œufs quand on la retire du feu, puis un troisième de gélatine au lait sans œufs. Il faut laisser prendre chaque lit de gelée avant d'ajouter le suivant, puis celui-ci doit être froid sans être gelé,

pour ne pas se mêler avec l'autre lit, ainsi de suite jusqu'à la fin. Pour varier le goût avec la couleur, on met des essences différentes dans chaque lit.

L'on peut faire des gélatines avec fraises, framboises, groseilles, gadelles, rhubarbe, cerises de France, en procédant exactement comme pour la première, mettant les fruits dans l'eau bouillante et les faisant bouillir un quart d'heure; puis les couler dans un linge, sans mettre d'essences; les fruits portent leur essence.

GÉLATINE COMMUNE.

Faites refroidir du blanc-manger dans des coquetiers, prenez une demi-boîte de gélatine, faites-la dissoudre et mettez un peu moins qu'une chopine d'eau bouillante; sucrez et mettez un peu d'eau de safran, faites refroidir dans un plat, coupez-la la grosseur d'une paille et entourez les œufs. On la sert avec une sauce à la crème.

GELÉE DE CERISES.

Prenez six livres de belles cerises, bien saines et bien mûres, écrasez et pressez-les dans un sac de crin. Recueillez le jus dans une bassine, en y mêlant autant de livres de sucre que vous aurez extrait de demi-bouteilles de jus. Placez sur le feu et faites bouillir, écumez ; observez si, en refroidissant, la liqueur se change en gelée ; dans ce cas, retirez du feu, versez dans des pots que vous couvrirez ensuite.

GELÉE AU VIN.

Prenez une once de gélatine, trois demiards d'eau, deux blancs d'œufs, un citron coupé en quatre, six clous de girofle, un bout de cannelle, trois quarterons de sucre blanc, placez le tout dans un vaisseau, sur un feu doux, et remuez continuellement, avec une cuiller, jusqu'à ébullition ; alors retirez et versez dans un sac en flanelle (fait en tuque), suspendez-le à la chaleur, et laissez couler sans presser. Ajoutez un demiard de

sherry, et videz dans les moules que vous aurez eu soin de mouiller.

On peut aussi, et même avec plus d'avantage, faire la gelée au vin en prenant une chopine de jus de pied de veau ou de pattes de poules (*préparée tel que dit plus loin, à Blanc-Manger*), un demiard de vin, faites jeter un bouillon, sucrez, et ajoutez des essences au goût.

AUTRE.

Faites tremper deux onces de gélatine dans un demiard de vin (ou du vin et de l'eau) au lieu d'eau froide, et procédez comme pour gelée de table. Aucun assaisonnement n'est nécessaire, si ce n'est du sucre et du citron.

GELÉE DE POMMES.

Prenez des pommes fameuses, ou des reinettes, ôtez la pelure, couvrez-les d'eau et faites-les cuire en marmelade ; coulez dans un linge. Pour une pinte de jus,

mettez une livre de sucre et faites bouillir promptement jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite (ce que l'on reconnoît en faisant refroidir ou lorsque la surface plisse). Il ne faut pas oublier d'enlever l'écume pendant l'ébullition.

AUTRE.

Après avoir coupé les pommes par petits morceaux, vous les lavez et les mettez cuire dans une casserole ou chaudron étamé, mettez de l'eau à l'égalité des pommes. Après qu'elles sont cuites, vous les coulez dans un sac ; ensuite vous prenez une chopine de jus, ajoutez une livre de sucre blanc ; on fait bouillir vingt minutes, on l'écume et on la met dans les verres ayant soin de les mettre dans l'eau chaude avant de s'en servir. Après que cette gelée est refroidie, on met dessus un papier blanc trempé dans du brandy. Mettez ensuite le couvercle afin d'éviter le contact de l'air.

GELÉE DE GADELLES, FRAMBOISES ET
GROSEILLES.

Pressez les fruits, mettez une livre de sucre pour une pinte de jus, et faites bouillir comme la gelée de pommes.

GELÉE DE GADELLES OU GROSEILLES
A FROID.

Exprimez le jus de quatre livres de groseilles, mêlez-y cinq livres de sucre en poudre, remuez et exposez au soleil dans des pots évasés; le jour même la gelée est faite.

GELÉE DE CORNE DE CHEVREUIL.

Prenez deux onces de corne de chevreuil, cinq gallons d'eau, et faites réduire à une chopine; coulez, sucrez et mettez du vin ou des essences au goût; remettez sur le feu, et ajoutez une demi-once de gélatine ou de mousse d'Irlande; faites chauffer jusqu'à solution complète, coulez et mettez dans des moules.

GELÉE DE PAIN.

Faites rôtir des tranches de pain, ôtez la croûte, couvrez-les d'eau tiède, faites bouillir jusqu'à ce que le jus, en versant un peu sur une assiette, devienne en gelée par le refroidissement ; sucez, coulez et ajoutez des écorces de citron ou des essences au goût. On emploie généralement cette gelée chaude.

GELÉE DE PIED DE BŒUF.

Faites bouillir un pied de bœuf, jusqu'à ce que ce soit assez fort pour faire une gelée très forte, coulez. Pour une chopine de jus, mettez un demiard de vin, sucre, jus de citron, ou essences au goût ; un ou deux blancs d'œufs fouettés, faites jeter un bouillon, écumez, coulez dans un linge épais, et faites refroidir dans des moules.

GELÉE DE POULET.

Coupez le poulet en petits morceaux et

broyez les os, opérez comme pour le thé de bœuf ; faites bouillir trois heures ; coulez, pressez et assaisonnez au goût, ou selon le désir du malade ; au lieu de sel et poivre, mettez sucre, essences, vin, etc.

GELÉE DE BISCUITS.

Faites bouillir quatre onces de biscuits au sucre blanc commun, dans deux pintes d'eau, réduisez à une pinte, coulez et faites réduire à une chopine sur un feu doux ; ajoutez une livre de sucre blanc, une roquille de vin rouge, de la cannelle et de la muscade au goût.

GELÉE DE RIZ.

Prenez un quarteron de riz, une demi-livre de sucre blanc, quatre ou cinq pommes fameuses ou sucrées et une pinte d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce que le jus forme une gelée par le refroidissement ; coulez et ajoutez du vin ou des essences au goût.

GELÉE DE TABLE.

Pour faire deux pintes de gelée de table, prenez deux paquets de dix *cents* de gélatine cristallisée, une livre et demie de sucre, le jus de quatre ou cinq citrons, de l'écorce d'orange, de la cannelle en morceaux ou autre assaisonnement, laissez le tout tremper pendant dix minutes dans un demiard d'eau froide (la gélatine en morceaux doit tremper jusqu'à complète saturation, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'on puisse la déchirer aisément avec les doigts, que ce soit spécifié dans la recette ou non). Après que la gélatine est bien trempée, ajoutez trois demiards d'eau bouillante, et brassez jusqu'à ce que la gélatine et le sucre soient bien fondus, et puis filtrez à travers un sac à gelée ou une grosse toile, remettant de suite dans le sac ce qui y a déjà passé et jusqu'à ce que le tout coule parfaitement clair. Ayez soin de rincer le sac dans de l'eau bouillante et de le suspendre près du feu. Versez ensuite dans des moules et mettez refroidir. Les moules devront être d'abord

humectés d'un peu de blanc d'œuf et d'eau, afin d'empêcher la gelée de s'y adhérer quand vous l'ôterez des moules.

Afin de donner plus de temps à la gelée de se durcir, il vaut mieux la faire la veille qu'on est pour s'en servir. En temps chaud, pour neutraliser l'effet qu'une température élevée a sur les substances gélatineuses, servez-vous d'un peu plus de gélatine ou de moins d'eau.

Vous donnerez une belle couleur à la gelée en y ajoutant une petite quantité de sucre brûlé.

GELÉE DE MOUSSE D'IRLANDE.

Faites bouillir jusqu'à parfaite solution, une once de mousse d'Irlande dans une chopine d'eau, de lait ou de chocolat (ces deux derniers liquides font une gelée très agréable), sucrez au goût, et pour la rendre meilleure, vous pouvez ajouter soit des écorces d'orange ou de citron, des essences, du vin ou des pommes. Quand on met des pommes, on les fait bouillir en même temps que la mousse.

Pour avoir une gelée assez claire pour servir de breuvage, on ne met qu'une demi-once de mousse pour une chopine de liquide. Il faut observer de mettre tremper la mousse, une heure ou deux avant de la faire bouillir.

GELÉE D'AMANDES.

Prenez une once d'amandes douces, dix à douze amandes amères, deux onces de sucre blanc, un demiard d'eau. Broyez les amandes et le sucre dans un mortier jusqu'à ce que le tout forme une pâte ; ajoutez l'eau graduellement en brassant, coulez. Faites ensuite fondre une once de gélatine dans un demiard d'eau, mêlez le tout, ajoutez du sucre si besoin est, et des essences au goût.

MOULE DE GELÉE.

Pommes pelées ; plantez dans chaque pomme des clous de girofle, faites-les cuire dans un sirop clair ; quand elles sont cuites et retirées du sirop, mettez

dans ce sirop une demi-tasse de sagou ; quand il sera cuit, laissez refroidir, et le versez sur les pommes ; lorsque la gelée sera prise, couvrez-la de crème fouettée.

MOUSSE D'ORANGE.

Mettez les trois quarts d'un paquet de gélatine dans les trois quarts d'un verre d'eau, le jus de deux oranges et d'un citron (ce qui donnera à peu près les trois quarts d'un verre). Faites bouillir le reste du citron dans un verre d'eau, puis retirez-le et ajoutez une demi-livre de sucre blanc, la gélatine, le jus d'orange et de citron ; mêlez, coulez dans un sac de flanelle, battez pendant une heure et mettez dans un moule sur la glace.

AUTRE.

Faites tremper vingt feuilles de gélatine dans un demi-verre d'eau froide, prenez le jus de quatre oranges et de deux citrons ; faites bouillir la chair des oran-

ges dans deux verres d'eau, ajoutez une livre de sucre blanc. Battez le tout ensemble une heure, mettez dans les moules, faites refroidir sur la glace.

BLANC-MANGER.

Faites consommer quatre pieds de veau avec assez d'eau pour qu'il reste deux pintes de jus, coulez, enlevez l'huile qui se forme, mettez une pinte de lait et plus même si la gelée est très forte, sucre et essence au goût.

AUTRE.

Faites tremper ensemble deux onces de gélatine, l'écorce de deux citrons, du sucre et des épices au goût, dans cinq demiards de lait ou de crème, pendant dix minutes. Placez alors le tout sur le feu, et brassez jusqu'à dissolution du sucre et de la gélatine. Filtrez ensuite, et lorsque presque froid, brassez pour mélanger la crème qui lèvera en refroidissant ; coulez dans les moules, et lorsque tout-à-fait

froid, vous pouvez mettre le blanc-manger sur des plats, tout prêt, pour la table. Les moules devront d'abord être mouillés dans de l'eau froide pour empêcher de coller.

Les sirops de toutes espèces de fruits, en conserve, peuvent être mis en gelée de la même manière, et coulés dans des moules d'ornement pour l'usage de la table.

CRÈME JAUNE.

Prenez quatre jaunes d'œufs, battez-les avec du sucre blanc, ajoutez une chopine de lait, brassez le tout ; placez le vaisseau au-dessus de l'eau bouillante pour le faire prendre, ajoutez de l'amande amère ou un peu d'essence. Brassez continuellement.

CRÈME BLANCHE.

On la fait comme la crème jaune, excepté que l'on n'emploie que le blanc des

œufs. On les bat en neige, et on y ajoute un dessus de crème.

AUTRE.

Faites bouillir des écorces de citron dans trois chopines de lait que vous laisserez réduire de moitié. Battez cinq jaunes d'œufs que vous ferez prendre avec du lait ; battez cinq blancs en neige avec un peu de sucre ; faites prendre dans le fourneau.

CRÈME DE RIZ.

Prenez trois grandes cuillerées de riz, une pinte d'eau ou de lait, dix amandes douces, cinq ou huit amandes amères, sucre, cannelle, muscade au goût. Faites réduire à une chopine, coulez et pressez. On la prend chaude.

CRÈME AU CHOCOLAT.

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre ;

mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crème, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de lait ou crème; ajoutez un grain de sel; passez cette crème dans une passoire, et faites-la prendre au bain-marie.

CRÈME FOUETTÉE AUX POMMES.

Prenez trois pommes fameuses ou autres. Faites-les cuire dans un peu d'eau, après les avoir pelées et enlevé les cœurs. Laissez refroidir et écrasez-les bien; ajoutez un blanc d'œuf et une tasse de sucre blanc. Fouettez ensuite pendant trois quarts d'heure et mettez dans des verres.

CRÈME VELOUTÉE.

Faites dissoudre un demi-paquet de gélatine, ajoutez un peu d'eau bouillante; lorsqu'elle est un peu refroidie, mettez du sucre et fouettez-la; prenez un peu plus d'une chopine de crème que vous fouetterez également; ajoutez à la gélatine; ensuite entourez un plat de gâteaux

et vous jetterez la crème dessus ; saupoudrez du sucre rose.

AUTRE.

Une chopine de crème fouettée avec sucre et un verre à pied de vin blanc, une demi-boîte de gélatine dissoute et fouettée ; mêlez le tout à la crème. On fait aussi ce moule délicieux en mettant un rang de grosses fraises et un rang de cette crème ; on garnit le plat avec des fraises et des feuilles. On peut aussi mettre le fond du moule en gelée rose.

CRÈME BRULÉE.

Faites une bouillie épaisse d'empois de blé-d'Inde ou toute autre farine, sucrez-la, mettez le sucre brûlé, essence de ratafia ou amandes amères, ajoutez ensuite de la crème douce battue avec un jaune d'œuf.

CRÈME AU TAPIOCA.

Mettez une chopine de lait et deux

cuillerées à soupe de tapioca dans une double bouilloire et faites cuire jusqu'à ce que le tapioca soit mou, puis mettez un peu de sel, une demi-tasse de sucre, un œuf entier et le jaune d'un autre œuf, brassez jusqu'à ce que cela épaisse, retirez alors du feu et mettez une cuillerée à thé d'essence de vanille. Battez un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre et mettez-le par petit ronds sur la crème.

CRÈME D'ESPAGNE.

Faites tremper le tiers d'une botte de gélatine dans une chopine de lait pendant une heure. Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il bouille puis ajoutez deux jaunes d'œufs battus avec une demi-tasse de sucre. Retirez du feu et mettez les deux blancs d'œufs bien battus. Quand le tout est refroidi, mettez une cuillerée à thé de vanille, puis mettez dans un moule.

SUCRE A LA CRÈME.

Faites bouillir deux tasses de sucre dans un peu d'eau ; lorsqu'il est en tire, on met une tasse de crème douce. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, ce qui se reconnaît facilement en le mettant dans l'eau froide. Retirez-le du feu, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit en grains.

CHOUX A LA CRÈME.

Faites fondre une demi-tasse de beurre dans la même quantité d'eau chaude, ajoutez à peu près la grosseur d'un dé d'ammoniaque, faites bouillir deux ou trois minutes. Ajoutez une tasse de farine, laissez refroidir. Mettez trois œufs l'un après l'autre, mêlez à la pâte. Déposez par cuillerée sur une tôle chaude. Laissez vingt à trente minutes dans un fourneau bien chaud.

Après avoir retiré du feu, faites une ouverture au centre *du chou* et remplissez de crème fouettée.

ROCHER CRÊMEUX.

C'est un plat aussi joli à voir que bon à manger. Faites bouillir une tasse à thé du meilleur riz dans du lait sucré, jusqu'à le rendre tendre ; étendez-le sur le plat ; mettez sur différents endroits de la gelée de groseilles coupée en petits carrés, ou d'autres confitures ; battez cinq blancs d'œufs à la neige épaisse, étendez cette mousse dessus, saupoudrez de sucre fin, arrosez avec de l'eau d'orange ou de vanille. Si la mousse est trop épaisse, égouttez une cuillerée à thé de bonne crème par-dessus, donnez-lui la forme d'un rocher neigeux ; servez.

CHARLOTTE RUSSE.

Prenez six œufs, battez les jaunes avec une tasse de sucre blanc pilé ; faites bouillir trois chopines de lait ; lorsque le lait aura bouilli, versez-le sur les œufs en brassant. Faites prendre comme une crème jaune, versez-la dans un plat creux, et laissez-la refroidir, ayant soin de la

brasser de temps en temps pour qu'elle n'épaississe pas trop. Faites dissoudre une once et demie de gélatine dans un peu d'eau, et ajoutez-la à la crème jaune, lorsqu'elle est à peu près froide, en la brassant pour l'empêcher de tourner. Battez ensuite les blancs d'œufs avec une tasse de sucre, et trois demiards de crème. Les blancs d'œufs et la crème battus séparément, ne doivent être réunis que quand les deux sont en neige.

Quand elle sera bien fouettée, mêlez à la crème jaune, en les brassant bien ensemble, et mettez de la vanille au goût. Vous aurez eu soin de foncer et garnir le dedans d'un moule, avec des doigts de dames, avant d'y verser la crème. Laissez-la prendre, et quand elle sera prise, si vous avez de la difficulté à la retirer, appliquez un linge chaud autour du moule, quelques minutes. Pour réussir à garnir le moule, préparez les biscuits de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entr'eux. Vous pourrez vous servir avantageusement des miettes de biscuits pour remplir les vides. Prenez un moule uni.

AUTRE.

Faites tremper une once de gélatine dans un demiard de lait, pendant dix minutes; placez-la au-dessus du feu, et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit toute dissoute, enlevez et lorsque froide, battez-la au moyen d'un batteur d'œufs. Assaisonnez un demiard de crème, d'une grande cuillerée à thé d'essence de vanille, d'un verre à pied de vin ou de brandy et de sucre fin au goût. Versez ensemble les deux mélanges et fouettez-les bien; versez alors dans des moules garnis de doigts de dames ou de biscuits spongieux coupés à demande, et placez les moules sur de la glace ou dans un endroit froid jusqu'au moment où l'on s'en servira.

CHARLOTTE RUSSE (*canadienne*).

Prenez douze œufs; battez les jaunes avec quatre cuillerées à table de sucre blanc, ajoutez du lait pour faire une bonne custard, faites cuire, ensuite prenez du

gâteau ou biscuit, mettez des confitures dessus, et placez-les sur la custard ; on bat les blancs d'œufs en neige et on ajoute autant de cuillerées de sucre blanc comme on a de blancs d'œufs, brassez légèrement et ajoutez par cuillerée sur la custard, mettez dans le fourneau pour faire jaunir ; ce mets porte sa sauce.

BAGATELLE.

Prenez des morceaux de pain de Savoie, trempez-les dans le *brandy* ; mettez dans un plat ou vase en cristal, un rang de ces morceaux de pain de Savoie, un rang de confitures. Faites une crème jaune dans laquelle vous aurez mis la moitié d'un paquet de gélatine et mettez un rang de cette crème, ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat ou vase soit plein. Couvrez avec de la crème fouettée et saupoudrez du sucre de couleur, ou de la gelée découpée, de distance en distance.

BAGATELLE COMMUNE.

Prenez des morceaux de biscuits ou de pain de Savoie, mettez-les dans un plat, couvrez-les de confitures, puis faites une bouillie de *cornstarch* dans laquelle vous mettez du sucre et des essences au goût ; versez dans le plat préparé, couvrez avec des blancs d'œufs en neige, mettez au feu quelques instants et servez froid.

ILES FLOTTANTES (*sorte d'œufs à la neige.*)

Passez à l'eau chaude des pommes qui n'ont pas encore atteint leur maturité ; réduisez en purée dans une passoire ; fouettez les blancs de deux œufs avec du sucre et mettez ce mélange graduellement dans les pommes. Servez sur de la crème à la framboise, ou colorez avec de la gelée de groseilles. Si vous voulez, servez sur de la crème blanche parfumée au citron et au vin. On peut également servir sur des œufs au lait.

PYRAMIDE DE COCO.

Battez six blancs d'œufs en neige, ajoutez en battant les œufs, une livre de sucre en poudre, puis une tasse de coco, montez en pyramide sur un plat.

DESSERT PROMPT AU COCO.

Placez une rangée de tranches d'oranges au fond d'un plateau de cristal ; couvrez avec du sucre en poudre, puis mettez une épaisse couche de coco, ainsi de suite jusqu'à ce que le plateau soit rempli.

MANIÈRE DE FAIRE LE LAIT D'AMANDES POUR LES MALADES.

Echaudez un quarteron d'amandes ; pilez-les dans un mortier ; jetez dessus un demiard d'eau bouillante. Laissez quelques instants sur le poêle. Coulez, et ajoutez du sucre au goût.

ARROWROOT.

Délayez en consistance de pâte à pain de Savoie une grande cuillerée d'arrowroot dans de l'eau froide. Après un quart d'heure de repos, ajoutez une chopine d'eau ou de lait bouillant, ayant soin de verser doucement et de brasser continuellement ; faites bouillir cinq à six minutes, ajoutez du sucre et des essences au goût. Lorsque, pour donner un bon goût, on aime à mettre de la cannelle, des écorces d'orange, des amandes amères, des pommes ou autre chose de ce genre, on fait bouillir ces substances avec l'eau ou le lait, et on coule avant de le verser sur l'arrowroot délayée.

Ainsi préparée, l'arrowroot a la consistance de la bouillie ordinaire ; pour la faire en gelée, on met trois grandes cuillerées pour une chopine d'eau ou de lait.

SAGOU.

Prenez deux grandes cuillerées de sagou ; après l'avoir lavé, faites-le bouillir

dans une pinte d'eau ou de lait jusqu'à ce qu'il soit fondu ou que les graines deviennent brillantes ; sucez au goût. On peut mettre du vin, de la cannelle et des essences.

La gelée de sagou est préparée de la même manière, excepté qu'il faut mettre assez de sagou pour donner la consistance d'une gelée, le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu et le couler dans un linge.

TAPIOCA. *

Prenez deux grandes cuillerées de tapioca, laissez tremper six à huit heures dans un peu d'eau froide, faites bouillir dans une chopine d'eau ou de lait, jusqu'à parfaite solution, sucez et ajoutez cannelle, muscade, vin ou *brandy* au goût. Quand on le fait au lait, on ne doit pas mettre de vin.

GEUAU.

Délayez deux cuillerées à table de farine d'avoine dans une demi-tasse d'eau

froide ; versez ensuite dessus trois demiards d'eau bouillante, en brassant, coulez dans un linge fin, puis faites bouillir un quart-d'heure en brassant de temps en temps, et sucez au goût.

On peut le faire au lait et y ajouter des pommes selon le goût des malades.

GRUAU AU VIN.

Battez un œuf avec un verre à vin de *sherry*, et versez sur un demiard de gruau chaud ; ajoutez sucre et muscade au goût.

ESSENCE OU THÉ DE BŒUF.

Prenez du bœuf de bonne qualité, ôtez la graisse, coupez-le par petits morceaux comme pour la fricassée et remplissez-en une grosse bouteille, moins deux ou trois doigts, bouchez-la bien, placez-la dans un chaudron d'eau froide, puis faites bouillir deux ou trois heures ou jusqu'à ce que la viande devienne blanchâtre ;

retirez du feu, coulez, pressez et assaisonnez au goût.

Un vase quelconque fermant hermétiquement peut remplacer la bouteille.

EAU PANÉE.

Prenez deux ou trois tranches de pain ou des croûtes, faites-les rôtir sans les brûler ; versez dessus une ou deux pintes d'eau bouillante ; coulez et sucrez au goût.

EAU DE RIZ.

Prenez deux onces de riz, deux pintes d'eau ; faites bouillir une heure et demie avec de la cannelle et de la muscade ; coulez et sucrez au goût.

EAU OU THÉ DE SON.

Prenez une chopine de son, trois pintes d'eau ; faites réduire à une pinte, coulez et sucrez avec du sucre, du miel ou de la melasse.

CHOCOLAT.

Délayez dans un peu de lait ou d'eau froide, une grande cuillerée de chocolat, puis versez dessus en brassant, une chopine ou plus ou moins de lait selon la force que vous voulez avoir, faites bouillir cinq ou huit minutes. On peut remplacer le lait par l'eau, pour ceux qui le préfèrent.

PRÉPARATION AU CHOCOLAT.

Une demi-tasse de lait doux, une demi-tasse de sucre, une demi-cuillerée à thé de vanille, deux pleines cuillerées à soupe de chocolat haché fin, un jaune d'œuf. Brassez le jaune d'œuf, le sucre et le chocolat ensemble avec une partie du lait, faites bouillir le reste du lait et versez dans le mélange ; faites cuire jusqu'à ce que ce soit épais, ajoutez la vanille et étendez sur le gâteau.

AUTRE.

Trois cuillerées à soupe de sucre, cinq cuillerées à soupe de chocolat haché fin. Humectez avec de l'eau. Mettez au-dessus de la bouilloire jusqu'à ce que ce soit dissous, puis mettez sur le poêle jusqu'à ce que ce cela commence à entrer en ébullition.

CAFÉ AU LAIT.

Prenez une grande cuillerée de bon café, une chopine de lait ; faites bouillir quinze ou vingt minutes. Pour n'avoir pas à le clarifier, on enveloppe le café dans un sac ou on le clarifie avec des écailles d'œufs.

La meilleure manière de faire du bon café est d'employer la cafetière à filtrer, en versant de l'eau bouillante sur la poudre et laissant filtrer ; il doit être servi bien chaud.

CHAPITRE DIXIEME**DES ŒUFS.**

Les œufs fournissent à la cuisine une de ses plus grandes ressources. Cet excellent aliment, qui convient à tous les estomacs, à toutes les fortunes, entre dans la préparation de presque toutes les pâtisseries et dans une infinité d'autres mets. Les œufs ont, en outre, le très grand mérite d'être à peu près partout et en tout temps abondants et d'un prix modéré. Après la viande, c'est l'aliment le plus nutritif ; de plus, il faut très peu de temps pour cuire les œufs, et ils se prêtent à une foule d'assaisonnements.

Pour s'assurer si un œuf est frais, on l'entoure de chaque côté avec les mains et on présente devant une lumière la partie qui n'est pas couverte, s'il est bien transparent, on est certain qu'il est frais ; s'il paraît piqueté, c'est qu'il est pondu depuis un certain temps ; s'il présente

une tache qui tient à la coquille, ou qu'il soit terne, c'est qu'il est gâté.

OMELETTE BATTUE.

Battez le blanc et le jaune des œufs avec poivre, sel ; hachez de la ciboule bien fin, mettez-y un peu de lait, jetez le tout dans du saindoux ou beurre chaud, soulevez de temps à autre avec un couteau, pour ne pas laisser coller au fond de la poêle.

ŒUFS A LA COQUE.

Mettez de l'eau dans une casserole, et exposez les œufs au feu lorsque l'eau sera en pleine ébullition ; plongez-les bien frais ; laissez-les deux minutes, retirez le vase du feu et laissez les œufs encore une minute ; retirez-les de l'eau, et ils seront cuits à point pour manger à la coque. Servez-les recouverts d'une serviette.

ŒUFS MOLLETS.

Plongez les œufs dans l'eau bouillante ; laissez cinq minutes ; retirez-les et passez-les vivement dans l'eau fraîche ; enlevez délicatement la coquille, le blanc sera cuit, la flexibilité du blanc sous vos doigts vous fera connaître que le jaune est liquide. Servez-les entiers sur toutes espèces de sauces.

ŒUFS AU MIROIR.

Garnissez de beurre un plat qui aille au feu ; posez-le sur un feu doux ; lorsque le beurre commence à fondre, cassez adroitement les œufs que vous versez sur le beurre. Salez, poivrez et servez avant que le blanc soit entièrement pris.

OMELETTE SOUFFLÉE.

(*Entremets sucré.*)

Pour six personnes, cinq œufs que vous cassez en mettant les blancs dans un plat. les jaunes dans un autre. Mêlez les jau-

nes avec cinq cuillerées de sucre en poudre, une petite bande longue comme le doigt de zeste de citron haché fin ou un peu de vanille en poudre, mêlez et battez bien. Battez les blancs en neige très dure. Mêlez promptement blancs et jaunes ; versez dans un plat mince allant au feu, dans lequel vous aurez fait fondre gros comme une noisette de beurre, mettez au fourneau bien chaud, huit à dix minutes. Servez saupoudrée de sucre en poudre.

Cet entremets est l'un des plus délicats et des moins coûteux de la cuisine bourgeoise ; seulement il faut qu'il soit fait avec beaucoup de soin, et doit être servi avec célérité, car il ne peut attendre, il retombe.....

On peut mettre plus de blancs d'œufs que de jaunes, sans que l'omelette perde de sa délicatesse ; cela permet de faire cuire l'omelette dans un plat complètement plat, les blancs se soutenant davantage que les jaunes.

ŒUFS A LA TRIPE.

Faites durcir les œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, mettez-les dans du lait chaud, avec poivre, sel et beurre; délayez un peu de *cornstarch* que vous ajoutez quand le lait bout; jetez-y, en les retirant, deux jaunes d'œufs battus avec de la crème.

ŒUFS EN SALADE.

Ayant fait durcir les œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, jetez dessus poivre et sel. Faites une sauce au beurre avec farine, y ajoutant quelques gouttes de vinaigre, en brassant.

ŒUFS AU LAIT.

Battez six œufs avec du sucre au goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-le doucement sur les œufs, en brassant; mettez ensuite le plat à petit feu, ou que les tasses plei-

nes ou le plat soient mis dans l'eau chaude, et aussitôt qu'ils seront pris, retirez-les.

ŒUFS A LA NEIGE.

Mettez dans une casserole peu profonde une pinte de lait, vous ajouterez un morceau de cannelle ; faites bouillir. Cassez six œufs, séparez les blancs, battez-les en neige très ferme, et ajoutez-y deux cuillerées de sucre en poudre ; mêlez. Prenez avec une cuiller un morceau de cette neige que vous placez sur le lait bouillant ; en y introduisant la cuiller, la neige s'en détache aussitôt. Procédez de même, jusqu'à ce que la surface du lait soit garnie de gros flocons. Alors, tournez le premier sens dessus dessous, pour qu'il cuise également des deux côtés ; faites de même, successivement, pour les autres. Ne laissez cuire qu'un instant, retirez de la casserole, avec une écumoire, les œufs en neige cuits, rangez-les dans un plat, délayez alors les jaunes, peu à peu, avec quelques cuillerées de même lait, et ver-

sez le tout dans la casserole; tournez pour faire prendre, sans laisser bouillir. Lorsque le liquide est pris, enlevez la cannelle; versez, avec adresse, la crème sous les blancs d'œufs; ils se soulèvent et surnagent. C'est un plat d'un aspect très agréable, peu coûteux et excellent.

On peut mettre de la gelée ou des confitures sur les blancs.



CHAPITRE ONZIEME**LÉGUMES.**

FÈVES AU BEURRE.

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.

BETTERAVES.

Lavez-les avec précaution afin de n'en rien couper, faites-les cuire dans l'eau; ôtez la pelure, tranchez-les, mettez-les dans du bon vinaigre, vous pouvez y mettre un peu de sucre au goût.

NAVETS.

On les écrase après les avoir fait bouillir, y ajoutant, poivre, sel, beurre et un

peu de vinaigre. Mettez dans un plat à légumes, et servez, ordinairement, avec du mouton.

PANAIS.

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.

Les carottes, les navets, les poireaux et panais se cuisent dans les différentes soupes.

CÉLERI.

Il se mange ordinairement en salade, avec épices et vinaigre.

CHOUX-FLEURS.

Ils se cuisent avec lard que l'on sert comme bouilli, avec carottes, navets et sauce au beurre.

On peut aussi servir le chou-fleur dans

un plat à légumes en le couvrant d'une sauce au beurre.

AUTRES.

Faites bouillir un chou-fleur, coupez-le gros comme un dé; mettez dans un plat qui aille au feu, un rang de chou-fleur, un rang de fromage râpé, et ainsi de suite. Une fois le plat rempli, mettez du lait, faites cuire.

EPINARDS AU LAIT.

Après les avoir lavés, faites cuire dans l'eau bouillante; mettez-les égoutter dans une passoire, hachez-les et mettez dans une casserole avec poivre, sel et morceau de beurre, passez-les dans un fourneau vif. Entourez le plat de croûtons au beurre.

PETITS POIS VERTS.

On les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, on ôte l'eau, et on ajoute un

morceau de beurre avec poivre et sel. On peut aussi les mettre dans une sauce blanche, ou avec du vinaigre au goût.

POIS GOULUS VERTS.

On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la gousse, lorsqu'ils sont tendres. Préparez-les comme les précédents.

POMMES DE TERRE.

On les prépare de différentes manières. On peut les mettre en sauce blanche, brune, rôties avec graisse ou beurre, en grillades, écrasées avec de la crème, rôties avec la pelure. On s'en sert encore pour garnir tels plats auxquels elles puissent convenir, pour cela on a soin de les prendre petites et bien rondes ; après les avoir pelées, on les fait cuire dans du jus maigre ou gras, et on les place autour du plat.

SALSIFIS.

Ces deux sortes de racines, qui sont, l'une blanche et l'autre noire, se préparent et se servent absolument comme suit :

SALSIFIS A LA SAUCE.

Grattez-les et jetez-les dans de l'eau froide mêlée d'un peu de vinaigre, pour les empêcher de rougir, coupez-les à longueur convenable ; faites-les cuire à grande eau bouillante et salée. Préparez une sauce blanche à l'eau, ou ce qui vaut mieux, au lait, ou une sauce de tomates ; versez-la dessus. Le bouillon des salsifis, allongé d'eau, fait de bonne soupe maigre.

SALSIFIS FRITS.

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 aussi les bai-

gner dans une pâte avant de les mettre dans la friture.

Les scorsonères s'apprêtent de la même façon.

Les salsifis et les scorsonères s'emploient dans divers ragoûts.

TOPINAMBOURS DANS LA POËLE.

Après les avoir pelés, on les coupe en tranches minces et on les met dans la poêle, avec du beurre, du sel, du poivre ; on les laisse cuire en les sautant jusqu'à ce qu'ils rissolent.

TOPINAMBOURS SOUS LA CENDRE.

Les topinambours cuits sous la cendre et mangés avec du beurre ont un goût très agréable. On peut aussi les faire cuire à l'eau bouillante et salée, les laisser refroidir et les manger à l'huile et au vinaigre, ou encore les manger crus en salade, après les avoir coupés en tranches minces.

CHAPITRE DOUZIEME**MARINADES ET VINAIGRE.**

HERBES SALÉES.

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 vertes et les cornichons.

CORNICHONS.

Pour les conserver, choisissez les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez-les dans l'eau froide, brassez-les afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures ; faites bouillir du bon vinaigre, tirez les cornichons de l'eau et jetez-les dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.

TOMATES ET OIGNONS.

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 moutarde, cannelle, clou rond, faites bouillir du vinaigre et mettez dessus après qu'il est refroidi ; couvrez bien le vaisseau.

CATSUP OU KETCHUP.

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 mêlée de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais ; ajoutez un piment.

AUTRE.

Pelez un demi-minot de tomates mûres, coupez-les sur le travers, pressez-les dans la main pour faire sortir les graines ; mettez deux poignées de gros sel et laissez le tout reposer une nuit, puis ajoutez des épices et un demi-gallon de vinaigre, une demi-livre de beurre. Faites bouillir une demi-heure et mettez chaud en bouteilles. Que les épices soient non moulues et dans de petits sacs de mousseline, afin de conserver la couleur du catsup.

CATSUP (*tomates rouges.*)

Prenez un gallon de tomates que vous aurez eu soin de trancher et de laver, puis mettez une chopine de vinaigre par gallon et laissez cuire ; quand les tomates seront cuites, vous les coulerez et les mesurerez de nouveau, vous mettrez par gallon de tomates une cuillerée à table de sucre, quatre cuillerées à table de sel fin, quatre cuillerées à table de poivre, une cuillerée à thé de poivre rouge, qua-

tre cuillerées à table de clou de girofle, quatre cuillerées à table de cannelle, vous délayez tous les épices avec du jus de tomates et vous faites bouillir le tout ensemble durant l'espace de vingt minutes, alors vous mettez ce catsup en bouteilles, ayant soin de les placer dans l'eau chaude, bouchez-les bien juste et cirez le bouchon.

N. B. Quand on désire avoir un catsup jaune, on met le clou de girofle rond, et si on veut qu'il soit un peu foncé, on met le clou moulu dans un sac en toile.

CATSUP (*tomates vertes.*)

Prenez un demi-gallon de tomates vertes, trois pieds de céleri haché fin, une cuillerée à soupe de cannelle, une de clou de girofle, une cuillerée à dessert de moutarde, poivre et sel au goût. Ajoutez une tasse de sucre blanc, deux gousses d'ail hachées, un piment ou poivre rouge. Mettez dans une casserole avec vinaigre à l'égalité, et faites bouillir jusqu'à ce que le vinaigre soit à peu près tout diminué.

Si on veut que le catsup ait plus belle

couleur, il n'y a qu'à mettre les épices dans de petits sacs de mousseline, après qu'on les a délayées dans le vinaigre.

TOMATES VERTES MARINÉES.

Hachez quatre terrinées de tomates vertes et quatre gros oignons ; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit, puis couvrez avec vinaigre et ajoutez une tasse de raifort râpé, une tasse de cassonade, deux cuillerées à soupe de clou, deux de piment, une de poivre noir.

CONSERVES DE TOMATES.

Prenez les tomates, lavez et faites cuire environ cinq minutes, sans mettre d'eau ; passez dans un tamis, remettez au feu et faites bouillir un instant. Mettez dans des vaisseaux bien fermés.

CONSERVES D'OIGNONS.

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.

MANIÈRE DE CHAULER LES ŒUFS.

Prenez vingt livres de chaux en pierre. Mesurez vingt-cinq gallons d'eau. Servez-vous de la quantité nécessaire pour éteindre la chaux, puis ajoutez le reste. Laissez une journée, ayant soin de brasser de temps à autre.

Les œufs ayant été soigneusement *mirés* à la lumière du gaz, d'une lampe, etc., et déposés dans des vases appropriés, versez cette préparation jusqu'à ce qu'ils en soient recouverts. Endez dessus une première couverture de coton puis une seconde de grosse toile dépassant le bord du vase de quelques ponce ; placez dessus une couche de deux ponce d'épaisseur de la préparation ci-haut ; ramenez les bords pour que rien ne pénètre jusqu'aux œufs.

S'il arrivait que la saumure diminuât, il faudrait la remplacer immédiatement avec une préparation telle que la première, versant avec précaution sur les œufs et non sur le linge supportant la chaux.

VINAIGRE.

Prenez une livre d'acide acétique glacial que vous mettez dans cinq gallons d'eau, une cuillerée à table de sel de cuisine, une once de crème de tartre, faites ensuite bouillir un quarteron de pommes sèches dans une pinte d'eau, coulez et ajoutez le jus dans la préparation.

N. B. Pour les marinades, vous ajoutez deux têtes de piment.

AUTRE.

Quand on a du vin sur, on le fait bouillir dans un chaudron étamé, on ajoute un peu de soda à pâte puis on l'écume, on le met ensuite dans un quart, et par vingt-cinq gallons, on met un gallon d'acide acétique.

CHAPITRE TREIZIEME

LIQUEURS, SIROPS ET BIÈRES

LIQUEUR DE CERISE.

Prenez huit livres de cerises de France ou cerises à grappes écrasées avec leurs noyaux, huit chopines d'esprit-de-vin dilué ou *whisky*, faites tremper pendant un mois, coulez en pressant fortement, ajoutez, par chaque pinte de liqueur, cinq onces et demie de sucre et filtrez après la dissolution. On fait de même les ratafias ou liqueur de framboise et de gabelle.

LIQUEUR DE CASSIS.

Prenez six livres de cassis, dix-huit chopines d'esprit-de-vin ou *whisky* dilué, trois livres et demie de sucre, réduisez en poudre une cuillerée à thé de clou de girofle, deux de cannelle ; écrasez les cas-

sis et mettez-les dans une cruche, ajoutez-y l'esprit-de-vin, le sucre, le clou et la cannelle. Après avoir fait tremper quinze jours, on coule en pressant fortement et on filtre à la chausse.

On prépare un vin de cassis avec deux gallons de gadelles noires que l'on écrase et que l'on fait tremper dans un gallon et demi de vin de Porte. Après trois ou quatre semaines, on coule en pressant fortement, on sucre et on filtre. Cette dernière liqueur est supposée plus astringente que la précédente. Ce vin est employé comme astringent et tonique dans les diarrhées, faiblesse d'estomac, etc.

AUTRE.

Prenez un gallon de cassis, écrasez-les, ajoutez un gallon d'eau, une pinte d'alcool en esprit, on met du sucre au goût, on laisse tremper le tout ensemble durant l'espace de quatre ou cinq jours ; on le coule ensuite et on le met en bouteilles. En cas de diarrhée, cette liqueur est excellente.

CURAÇAO.

Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre de zeste de curaçao mondé, tirez à clair ; mêlez à cela une livre de sucre clarifié ; filtrez et mettez en bouteilles.

SORBET.

Un ananas rapé, une demi-once de gélatine dissoute dans une chopine d'eau sucrée au goût. Procédez comme pour la crème à la glace.

VIN DE CASSIS.

Prenez un gallon de cassis, écrasez-les, ajoutez un gallon d'eau, deux livres de sucre ; puis procédez comme les autres vins.

VIN DE GADELLE ROUGE.

Ecrasez un gallon de gadelles, ajoutez un gallon d'eau froide, quatre livres de

sucre, trois onces de raisin sec par gallon. Opérez comme pour le vin de cassis, laissez fermenter trois à quatre semaines.

VIN DE SUREAU.

Prenez une pinte de jus de sureau, trois pintes d'eau, deux livres de sucre. Après que le tout est bien mêlé, on le fait chauffer un peu pour fondre le sucre, ensuite on le met dans un plat qu'on recouvre d'une toile, puis du couvercle. Tous les deux jours, on ôte l'écume jusqu'à ce qu'il ne s'en produise plus ; on le laisse encore deux jours, on le sucre, si on le désire, et on le met en bouteilles dans un lieu frais. Il doit être à la chaleur pendant la fermentation.

VIN DE RAISIN DE CORINTHE.

Prenez six livres de raisin de corinthe, une demi-livre de cassonade, un gallon d'eau un peu chaude, mettez le tout ensemble dans un vaisseau en bois, couvrez-le avec un linge puis laissez fermenter

durant l'espace de dix-huit jours dans une place un peu chaude, ayant le soin de le brasser tous les jours, après quoi vous le coulerez dans une passoire un peu fine, mettez-le ensuite dans un baril, évitez de le boucher trop juste avant quatre ou cinq semaines, de crainte qu'il ne fasse explosion ; mettez le baril dans un endroit pas trop froid, laissez-le un an avant de vous en servir ; il est préférable que le baril ou la cruche soit bien pleins, cela empêche le vin de surir.

VIN FRANÇAIS.

Prenez cent livres de raisin, mettez les grappes de raisin par la bombe d'un quart de trente gallons ; ajoutez quatorze gallons d'eau, quarante-deux livres de cassonade blanche. Placez le quart pour ne plus le remuer du tout, dans une bonne cave, mettez sur la bombe du bouleau et un sac de sable blanc sur le bouleau. Ayez soin de mettre une chantepleuré avant de mettre le raisin. A la fin de l'année, il est bon à boire.

VIN DE RAISIN.

Prenez douze livres de raisin écrasé, mettez un gallon d'eau, une demi-livre de sucre ; laissez fermenter le tout quinze à dix-huit jours dans un vaisseau en bois ou en grès, ayant le soin de le brasser tous les jours moins le dernier jour, après quoi vous le coulerez et le mettrez dans un baril ou une cruche, vous ajoutez quelques blancs d'œufs battus en neige avec un peu de gros sel pour le clarifier (douze blancs d'œufs avec une poignée de sel peuvent suffire pour cinquante gallons de vin) ; laissez reposer pendant quatre ou cinq semaines, ayant le soin de ne pas boucher le baril trop juste, de crainte de l'explosion. Après ce temps, vous retirerez le vin du baril au moyen d'un siphon afin d'avoir le vin bien clair, lavez le baril et mettez de nouveau le vin et bouchez-le bien juste, mettez dans un endroit pas trop chaud.

N. B. Ne mettez aucun vin en bouteille avant six mois.

CLARIFICATION DU VIN.

Pour cinquante gallons de vin, prenez douze blancs d'œufs battus avec une poignée de gros sel et ajoutez-le au vin ; brassez le tout ensemble, puis laissez reposer huit ou dix jours, alors changez le vin de baril au moyen d'un siphon ou d'une chantepleure.

SIROP DE VINAIGRE.

Dans trois chopines de vinaigre, mettez huit livres de framboises ; laissez infuser quelques instants. Passez à l'étamine, et pour chaque chopine de jus, mettez deux livres de sucre. Ne faites bouillir que quelques minutes et brassez jusqu'à ce que ce sirop soit froid. Mettez en bouteilles.

SIROP DE CITRON.

Il faut d'abord faire le sirop de sucre blanc bien clarifié et à vingt-cinq degrés bouillant. Pour un gallon de ce sirop

mettez deux onces d'essence de citron, trois quarts d'once d'acide citrique, une cuillerée à dessert de teinture de curcuma et procédez comme suit : lorsque le sirop blanc est refroidi, mêlez-y l'essence et l'acide (fondus dans un peu d'eau), puis ajoutez la teinture pour donner la couleur.

Les sirops d'ananas, de vanille, de fraise, d'orange et de gingembre se préparent de la même manière en variant les essences pour chaque sirop de fraise et de vanille, on emploie la teinture de cochenille au lieu de curcuma. Pour le sirop de gingembre, on met trois onces d'essence.

BIÈRE AU GINGEMBRE.

Mettez dans dix gallons d'eau, six onces de gingembre que vous faites bouillir dans trois gallons d'eau que vous avez mesurés. Versez l'eau dans le baril et laissez le gingembre au fond du chaudron ; ajoutez cinq chopines de melasse, cinq livres de sucre, un peu de crème de

tartre et une bouteille de grosse bière sure. Si le baril a servi, mettez une tasse à thé de sucre. Laissez deux heures avant de boucher ; mettez en bouteilles le lendemain.

AUTRE.

Prenez cinq gallons d'eau, un quart de livre de gingembre en poudre, trois livres de cassonade, trois onces de crème de tartre, deux citrons, une tasse de grosse bière, laissez fermenter le tout une journée, coulez et ajoutez trois livres de cassonade puis mettez en bouteilles.

BIÈRE DE GINGEMBRE OU " POP. "

Mettez en récipient : un gallon d'eau, une livre de sucre blanc, une once de crème de tartre, ou bien, un citron tranché. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous ; laissez reposer jusqu'à la température de lait frais ; ajoutez alors une cuillerée à table de levure versée sur un mor-

ceau de pain, mettez-le à flotter à la surface du liquide, couvrez-le ensuite avec un linge et laissez-le comme cela pendant vingt-quatre heures. Alors tamisez et mettez en bouteilles, en remplissant celles-ci à peu près au trois quarts, bouchez bien et attachez les bouchons avec un fil métallique, ou bien avec un fil de chanvre bien solide ; en deux ou trois jours, ce sera bon pour la consommation.

Les quantités ci-dessus mentionnées feront dix-huit bouteilles.

BIÈRE DE GINGEMBRE FERMENTÉE.

Voici exactement la recette : six gallons d'eau, quatre livres et demie de sucre blanc, trois onces de gingembre écriu, un huitième d'une once de cosses de piment, six onces de crème de tartre, une demi-once d'essence de citron mélangé avec une once d'esprit-de-vin (whisky en esprit), six cuillerées à table de levure allemande, ou bien, douze cuillerées à table de levure commune. Broyez le gingembre et les cosses de piment ; mettez dans

un linge, sans serrer, et faites bouillir dans la moitié de l'eau, accordant un peu plus d'eau pour l'évaporation (c'est-à-dire, mettez un peu plus de trois gallons), après que ce sera bouilli, versez dans l'autre moitié de l'eau avec la crème de tartre et le sucre.

Un baril convient mieux pour cette préparation. Coupez un morceau de pain, mettez votre levure dessus, ôtez le dessus et passez ensuite à travers un sac de flanelle, mélangez avec trois blancs d'œufs dans une partie de la bière ; ensuite ajoutez le reste.

Si l'on veut la mettre en bouteilles, on aura soin de les boucher solidement.

BIÈRE D'ÉPINETTE.

Prenez trois gallons d'eau, une pinte de melasse, une cuillerée de poudre de gingembre, une demi-cuillerée à thé de soda à pâte, une cuillerée à thé d'essence d'épinette, trois cuillerées à table de yeast à bière. Brassez le tout ensemble, puis coulez, mettez en bouteilles et placez-les

sur la glace. Cette bière est bonne pour prendre de suite.

AUTRE.

Pour vingt gallons d'eau tiède, mettez dix livres de sucre ou deux gallons de melasse, un demiard de *yeast*, trois cuillères à thé d'esprit d'épinette blanche et autant d'épinette noire que vous mettez dans la melasse en brassant vingt minutes. Versez dans le baril dix gallons d'eau, et brassez bien avant d'ajouter les dix autres gallons. Laissez fermenter dans une place chaude durant deux jours ; ensuite mettez au froid et bouchez bien le baril.

GROSSE BIÈRE.

Dans cinq gallons d'eau douce, mettez un pot d'orge, un quarteron de houblon. Faites bouillir pendant une demi-heure ; coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Ajoutez un pot de melasse, une once de gingembre, une pinte de

yeast, brassez en mettant la *yeast*, versez le tout dans un baril près du poêle et laissez fermenter pendant un ou deux jours, le baril débouché. Après cela, bouchez-le, laissez reposer huit ou dix jours; si le baril était trop plein pour être bouché facilement, vous pourriez ôtez une bouteille de bière. Il est préférable de mettre cette bière en bouteilles pour la laisser vieillir; mais il faut avoir le soin de cacheter les bouteilles.

LIMONADE.

La limonade se fait en versant une pinte d'eau bouillante ou froide sur deux ou trois citrons coupés, que l'on presse pour avoir tout le jus. On laisse tremper et on sucre au goût. Faite à l'eau chaude, elle prend le nom de limonade cuite; elle est moins agréable au goût, mais moins malfaisante pour les malades.

FIN.

TABLE.

Du soin qu'il faut prendre pour former de bonnes cuisinières.....	5
Des devoirs d'une bonne cui- sière.....	8
Vocabulaire des termes de cuisine....	10
Du choix des viandes.....	20
Du choix des volailles.....	21
Du choix des poissons.....	23

BOUILLONS et SOUPES.

Bouillon.....	25
Consommé pour soupe.....	26
Soupe aux huîtres.....	27
Soupe aux huîtres avec lièvre.....	28
Soupe aux choux.....	<i>ib.</i>
Soupe au riz.....	29
Soupe au vermicelle.....	<i>ib.</i>
Soupe au barley.....	<i>ib.</i>
Soupe au pain.....	30
Soupe à l'oignon.....	<i>ib.</i>
Soupe aux navets.....	<i>ib.</i>

Soupe au lait.....	31
Soupe maigre au vermicelle	<i>ib.</i>
Soupe au sagou.....	<i>ib.</i>
Soupe à la carpe	32
Soupe aux tomates.....	32 — 33
Soupe à la patate.....	33
Soupe aux choux maigre.....	34
Soupe aux pois	<i>ib.</i>
Soupe à la purée.....	35
Soupe à la cantatrice.....	<i>ib.</i>
Soupe blanche.....	36

CUISSON des VIANDES.

Rognon de bœuf.....	37
Bœuf à la mode.....	<i>ib.</i>
Bœuf rôti (<i>roast beef</i>).....	38
Grillade de bœuf (<i>steak</i>).....	38 — 39
Steak aux huîtres.....	39
Boulettes de bœuf.....	40
Bœuf salé.....	<i>ib.</i>
Ronde de bœuf salé.....	<i>ib.</i>
Dumplings de bœuf salé.....	41
Langue de bœuf salée.....	<i>ib.</i>
Ragoût de bœuf.....	<i>ib.</i>
Ronde de bœuf épicée.....	42

VEAU.

Poitrine de veau farcie.....	42
Côtes de veau à la mode.....	43
Grillades de veau.....	44
Fesse de veau à la daube.....	<i>ib.</i>
Tête de veau bouillie.....	45
Epaule de veau.....	<i>ib.</i>
Dentelure de veau.....	46
Veau rôti avec des huîtres.....	<i>ib.</i>
Ris de veau aux tomates.....	47
Paiu de veau	<i>ib.</i>

AGNEAU et MOUTON.

Fesse de mouton bouillie.....	48
Observation pour la cuisson des légumes	<i>ib.</i>
Agneau aux pois verts.....	49
Côtes de mouton en papillote... 49—	50
Côtelettes de mouton.....	50
Epaule de mouton farcie.....	<i>ib.</i>
Mouton rôti	51
Côtes de mouton à la manière française	<i>ib.</i>
Manière de préparer un petit agneau	52

Ragoût de mouton.....	52 — 53
Paleron farci.....	53
Grillades de veau ou de mouton	53 — 54
Dos de mouton.....	54
Côtelettes d'agneau.....	55
Manière de réchauffer le mouton.....	56

COCHON.

Manière de faire cuire le porc-frais	56
Epaule, paleron en gelée.....	57
Filets de cochon	58
Grillades de lard	<i>ib.</i>
Côtelette	<i>ib.</i>
Filets à la sauce Robert... ..	59
Fressure de cochon	<i>ib.</i>
Boulettes de porc-frais	60
Ragoût de pieds de cochon.....	<i>ib.</i>
Tête en fromage	61
Cochon de lait	<i>ib.</i>
Pieds de cochon rôtis	63
Pieds de cochon au naturel.....	<i>ib.</i>
Saucisse	64
Saucisse de Bologne.....	65
Boudin	66
Fricatelle	67

Cretons	<i>ib.</i>
Manière de faire cuire le jambon.....	<i>ib.</i>
Manière de saler les jambons.....	68
Manière de saler le lard.....	69
Croquettes.....	71
Viandes perdues.....	<i>ib.</i>
Plats économiques	72—73—74
Conservation des viandes.....	75

VOLAILLE et GIBIER.

Galantine.....	76
Procédé pour la gelée.....	77
Scolloped.....	78
Dinde à la daube.....	<i>ib.</i>
Dinde bouillie.....	<i>ib.</i>
Dinde rôtie.....	79
Dinde en bêtillles.....	<i>ib.</i>
Oie rôtie	80
Poulets en bêtillles.....	<i>ib.</i>
Blanquette de volaille	<i>ib.</i>
Canards gras	81
Croquettes à la volaille.....	<i>ib.</i>
Poulet aux champignons.....	<i>ib.</i>
Civet au lièvre.....	82—83
Perdrix aux choux.....	83

Perdrix rôties	84
Canard maigre	<i>ib.</i>
Vieille tourte à la daube	85
Jeune tourte à la crapaudine	<i>ib.</i>
Bécasses et bécassines	86
Pluviers	<i>ib.</i>
Pigeons	<i>ib.</i>
Pigeons soufflés	87
Oiseaux blancs.....	<i>ib.</i>

RECETTES DIVERSES.

Salade italienne	88
Salade parisienne	89
Salade au poulet	<i>ib.</i>
Salade au céleri.....	90 — 91
Salade de patates.....	91 — 92
Salade aux choux.....	92
Salade aux pommes.....	93
Salade au riz.....	<i>ib.</i>
Salade de homards.....	94
Salade préparée.....	<i>ib.</i>
Moutarde française	95
Farces et hachis	<i>ib.</i>
Farce de débris de volailles.....	96
Farce aux huîtres.....	<i>ib.</i>

Farce de patates.....	97
Farce au porc-frais.....	<i>ib.</i>
Hachis	<i>ib.</i>
Hachis de dinde.....	98
Hachis avec des huîtres.....	98—99
Huîtres rôties.....	99
Huîtres dans l'écaille.....	<i>ib.</i>
Sauces	100
Sauce aux tomates.....	100—101
Sauce à toutes viandes.....	101
Sauce Robert.....	102
Manière de faire les roux.....	<i>ib.</i>
Béchamelle.....	<i>ib.</i>
Tomates farcies.....	103
Entrée au céleri.....	104
Panade aux huîtres.....	<i>ib.</i>
Panade au pain.....	105
Plat de fromage.....	<i>ib.</i>
Macaroni et fromage.....	<i>ib.</i>
Fromage d'Italie... ..	106
Macaroni italien.....	107
Pain rôti pour le souper.....	<i>ib.</i>
Patates rôties.....	<i>ib.</i>
Patates réchauffées.....	108
Chapelure	109
Manière de faire bouillir le lait.....	<i>ib.</i>

POISSON.

Doré rôti	110
Doré bouilli	<i>ib.</i>
Esturgeon en ragoût	<i>ib.</i>
Esturgeon en boulettes	111
Escargot	<i>ib.</i>
Morue fraîche, rôtie	112
Morue fraîche, bouillie	<i>ib.</i>
Morue sèche.	<i>ib.</i>
Morue sèche en fricassée	113
Morue salée, bouillie	<i>ib.</i>
Saumon frais	<i>ib.</i>
Saumon mariné	114
Achigan et autres poissons	<i>ib.</i>
Barre et maskinongé	115
Grosse truite	<i>ib.</i>
Poissons blancs	<i>ib.</i>
Hareng	116
Homards	<i>ib.</i>

PUDDINGS.

Plumpudding	117
Pudding au raisin	117 — 118
Pudding au suif et au raisin	118

Pudding aux pommes	119 — 120
Pudding au pain.....	120 — 121 — 122
Pudding aux confitures.....	123
Pudding à la marmelade..	<i>ib.</i>
Pudding économique	124
Pudding au cocoa	125
Pudding aux amandes amères.....	126
Pudding bouilli	<i>ib.</i>
Chaumière pudding	127
Pudding aux bluets	<i>ib.</i>
Pudding aux œufs	<i>ib.</i>
Pudding rôti	128
Pudding au sagou	129
Pudding au riz	130 — 131
Pudding au riz méringué	131
Pudding au gingembre	132
Pudding au vermicelle.....	132 — 133
Pudding aux fruits	133
Pudding au chocolat.....	133 — 134
Pudding à la neige	134 — 135
Pudding à l'orange	136
Pudding cottage	<i>ib.</i>
Pudding à la crème	<i>ib.</i>
Pudding au suif	137
Custard	138
Custard aux pommes	139

Custard aux bananes	<i>ib.</i>
Riz glacé.....	<i>ib.</i>
Moule de tapioca	140

PÂTISSERIES.

Remarques générales	141
Feuilletage	142
Pâte feuilletée	144 — 145
Tarte au rognon de veau	146
Pâtés ou tourtières	<i>ib.</i>
Pâté au mouton	147
Pâté au veau	<i>ib.</i>
Pâté aux poulets	148
Pâté chaud aux poulets	<i>ib.</i>
Pâté au porc-frais	149
Pâté aux patates	<i>ib.</i>
Pâté aux oiseaux blancs	149 — 150
Pâté aux grillades de bœuf	150
Pâté aux huîtres	150 — 151 — 152
Pâtés de Noël	153
Pâté d'escargot	154
Pâté de custard	<i>ib.</i>
Pâté de custard aux fraises	155
Pâté de custard aux pommes	<i>ib.</i>
Pâté au citron	156

DIFFERENTS BISCUITS.

Biscuits communs	157 — 158
Biscuits jaunes	158
Biscuits économiques	159
Biscuits à déjeuner	159 — 160
Biscuits à la melasse	160 — 161
Janoises	161 — 162
Biscuits au sucre	162 — 163
Biscuits blancs	163
Biscuits riches	164
Washington	<i>ib.</i>
Biscuits aux amandes	165
Biscuits à thé	<i>ib.</i>
Biscuits au cocoa	166
Biscuits à la portugale	<i>ib.</i>
Biscuits troués	167
Biscuits à la Madeleine	<i>ib.</i>
Biscuits au gingembre	168
Biscuits à l'ammoniaque	169
Biscuits à la farine d'avoine	<i>ib.</i>
Biscuits à la Jeannette	170
Biscuits à l'anis	<i>ib.</i>
Biscuits sucrés	171
Biscuits à la crème	171 — 172
Biscuits de mesure	173

Biscuits chauds.....	173 — 174
Muffins	174
Pain sans levain.....	175
Direction pour six pains	<i>ib.</i>
Pain au lait	176
Yeast	<i>ib.</i>
Buns	177 — 178
Buns au lait bouilli.....	179
Gros biscuits.....	179 — 180
Biscuits légers	180
Biscuits pour déjeuner	180 — 181
Biscuits d'érable	181
Biscuits pour moules.....	182
Doigts de dame.....	183
Biscuits marbrés.....	184
Galettes au beurre.....	185
Galettes aux patates	<i>ib.</i>
Pain de Savoie	185 — 186 — 187
Pain d'épices.....	188
Pain d'éponge	188 — 189 — 190
Pain perdu	190
Pains de blé-d'Inde.....	191
Pains chauds	<i>ib.</i>
Pâte pour tarte	192
Croûte de pâtés.....	<i>ib.</i>

Tarte au citron	193
Tarte à La Fayette	193 — 194
Gâteau d'éponge	195
Gâteau au coco	196
Gâteau roulé	<i>ib.</i>
Gâteau au café	<i>ib.</i>
Gâteau aux fruits.....	197 — 198
Gâteau au gingembre	198
Gâteau d'or	<i>ib.</i>
Gâteau d'argent	199
Gâteau des Rois	200
Gâteau de mesure.....	200 — 201
Gâteau pour le thé	201
Gâteau marbré	202 — 203 — 204
Gâteau brillant.....	205
Gâteau de Rimouski	206
Gâteau de noces	<i>ib.</i>
Pian des anges	207
Gâteau aux figues	208
Gâteau aux bananes	209
Gâteau de noix longues	210
Gâteau à plumes	<i>ib.</i>
Glace pour gâteaux	211
Glace bouillie	<i>ib.</i>
Président	<i>ib.</i>
Macarons	212

Cachette aux framboises	<i>ib.</i>
Méringues	213
Manière de garnir et blanchir les gâteaux	<i>ib.</i>
Beignes.....	214—215—216—217
Beignets	218
Crêpes	219—220

CONFITURES, GELEES, CREMES.

Confitures aux pommes	221—223
Confitures aux poires.....	222
Confitures aux pêches	<i>ib.</i>
Confitures aux fraises et framboises..	<i>ib.</i>
Confitures aux atocats.....	223
Confitures aux groseilles.....	<i>ib.</i>
Confitures aux prunes rouges	<i>ib.</i>
Confitures aux citrouilles.....	224
Confitures aux melons français.....	<i>ib.</i>
Confitures aux prunes blanches ou bleues	<i>ib.</i>
Confitures à la rhubarbe.....	225
Conserves de poires, pêches	226
Conserves de fraises, framboises...	227
Croquettes de pommes	228
Pommes méringuées	<i>ib.</i>

Grappes de raisin ou de gadelles.....	<i>ib.</i>
Gelée	<i>ib.</i>
Gélatine	230—231
Gelée de cerises.....	232
Gelée au vin	232—233
Gelée de pommes	233—234
Gelée de gadelles, groseilles, etc....	235
Gelée de corne de chevreuil.....	<i>ib.</i>
Gelée de pain	236
Gelée de pied de bœuf	<i>ib.</i>
Gelée de poulet	<i>ib.</i>
Gelée de biscuits	237
Gelée de riz.....	<i>ib.</i>
Gelée de table	238
Gelée de mousse d'Irlande.....	239
Gelée d'amandes	240
Moule de gelée	<i>ib.</i>
Mousse d'orange	241
Blanc-manger	242
Crème jaune	243
Crème blanche	243—244
Crème de riz.....	244
Crème au chocolat	<i>ib.</i>
Crème aux pommes	245
Crème veloutée	245—246
Crème brûlée.....	246

Crème au tapioca	<i>ib.</i>
Crème d'Espagne	247
Sucre à la crème	248
Choux à la crème	<i>ib.</i>
Rocher crémeux	249
Charlotte russe	249—250—251
Bagatelle	252—253
Iles flottantes	253
Pyramide de coco	254
Dessert au coco	<i>ib.</i>
Lait d'amandes	<i>ib.</i>
Arrowroot	255
Sagou	<i>ib.</i>
Tapioca	256
Gruau	<i>ib.</i>
Gruau au vin	257
Thé de bœuf	<i>ib.</i>
Eau panée	258
Eau de riz	<i>ib.</i>
Eau de son	<i>ib.</i>
Chocolat	259
Préparation au chocolat	259—260
Café au lait	260

ŒUFS.

Observation	261
Omelette battue	262
Œufs à la coque	<i>ib.</i>
Œufs mollets	263
Œufs au miroir	<i>ib.</i>
Omelette soufflée.....	<i>ib.</i>
Œufs à la tripe.....	265
Œufs en salade.....	<i>ib.</i>
Œufs au lait	<i>ib.</i>
Œufs à la neige	266

LEGUMES.

Fèves au beurre	268
Betteraves	<i>ib.</i>
Navets	<i>ib.</i>
Panais	269
Céleri.....	<i>ib.</i>
Choux-fleurs.....	269—270
Epinards au lait	270
Petits pois verts	<i>ib.</i>
Pois goulus	271
Pommes de terre.....	<i>ib.</i>
Salsifis	272

Topinambours	273
--------------------	-----

MARINADES et VINAIGRE.

Herbes salées.....	274
Cornichons	<i>ib.</i>
Tomates et oignons	275
Catsup	275—276—277
Tomates vertes marinées	278
Conserves de tomates.....	<i>ib.</i>
Conserves d'oignons	<i>ib.</i>
Manière de chauler les œufs	279
Vinaigre	280

LIQUEURS, SIROPS, BIÈRE.

Liqueur de cerise.....	281
Liqueur de cassis	281—282
Curaçao	283
Sorbet	<i>ib.</i>
Vin de cassis	<i>ib.</i>
Vin de gadelle rouge	<i>ib.</i>
Vin de sureau	284
Vin de Corinthe	<i>ib.</i>
Vin français	285

Vin de raisin	286
Clarification du vin	287
Sirop de vinaigre	<i>ib.</i>
Sirop de citron	<i>ib.</i>
Bière au gingembre	288—289
Bière au gingembre fermentée	290
Bière d'épinette	291—292
Grosse bière..	292
Limonade	293

