

LA

CUISINIÈRE CANADIENNE,

CONTENANT TOUT CE QU'IL EST NÉCESSAIRE DE SAVOIR DANS
UN MÉNAGE, POUR PRÉPARER LES DIVERSES

SOUPES GRASSES ET MAIGRES,

Cuire le Bœuf, le Veau, le Mouton, le Cochon, la Volaille,
le Gibier et le Poisson : appretter les Poudings

DE TOUTE ESPÈCE, AINSI QUE LES PATISSERIES EN GÉNÉRAL,
COMPRENANT LA MANIÈRE DE

FAIRE LA PATE FEUILLETÉE,

ET UNE GRANDE VARIÉTÉ DE

PÂTES, TARTES, BISCUITS, BEIGNES ET PAINS DE SAVOIE ;

LES CONFITURES ET LES GÊLÉES DE TOUTES SORTES ;

LA PRÉPARATION DES ŒUFS ET DES CRÈMES,

ENFIN DES RECETTES POUR LES

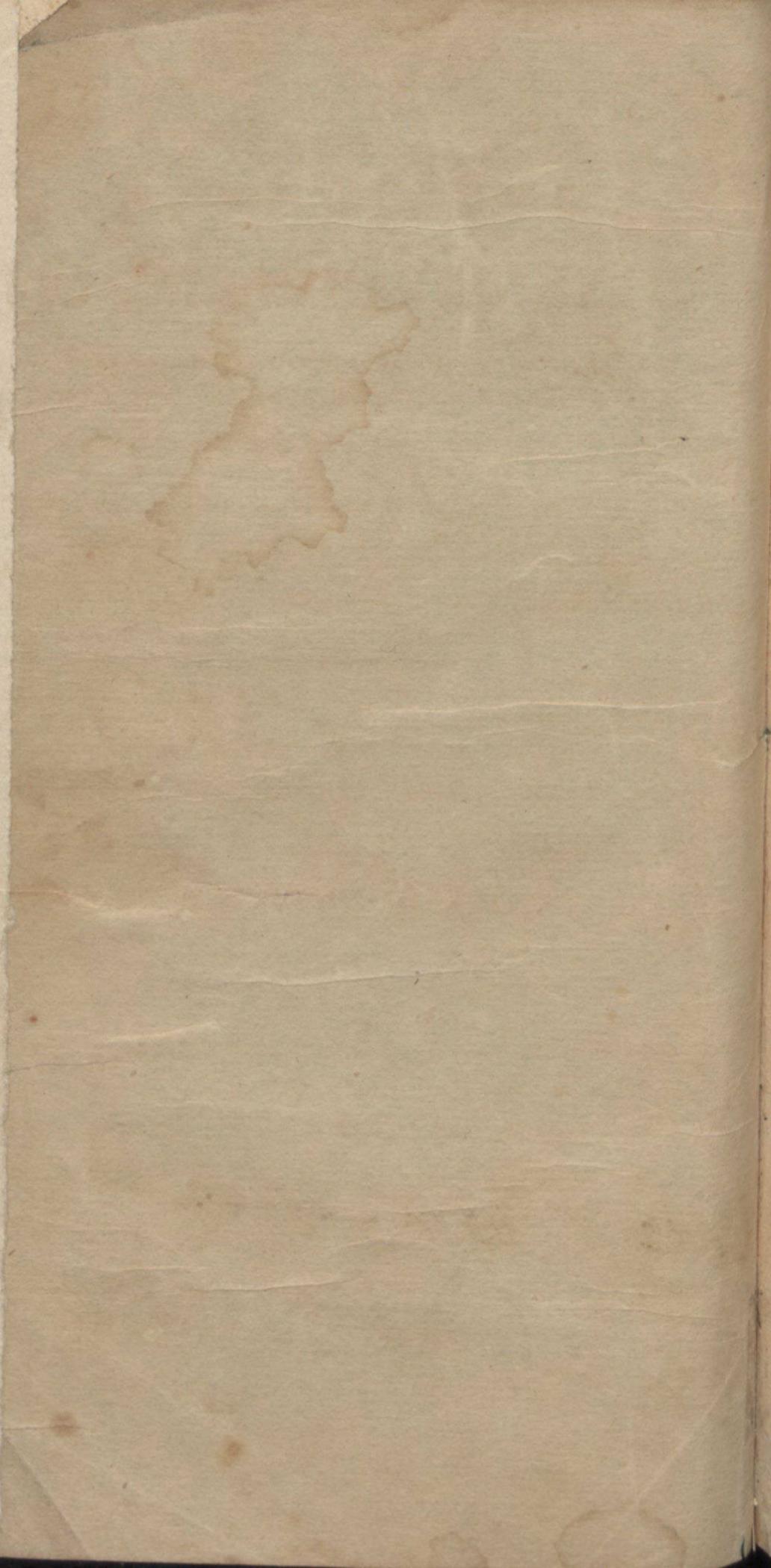
LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES.

ET DES NOTES SUR LES MARINADES, LES LÉGUMES ET SALADES.

MONTREAL:

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR LOUIS PERRAULT,
RUE STÉ. THÉRÈSE, ANCIENNE PLACE DU VINDICATOR.

PRIX UN ECU.



LA

**CUISINIÈRE
CANADIENNE,**

CONTENANT TOUT CE QU'IL EST NÉCESSAIRE DE SAVOIR DANS
UN MÉNAGE, POUR PRÉPARER LES DIVERSES

SOUPES GRASSES ET MAIGRES,

Cuire le Bœuf, le Veau, le Mouton, le Cochon, la Volaille,
le Gibier et le Poisson : appreter les Poudings

DE TOUTE ESPÈCE, AINSI QUE LES PATISSERIES EN GÉNÉRAL,
COMPRENANT LA MANIÈRE DE

FAIRE LA PATE FEUILLETÉE,

ET UNE GRANDE VARIÉTÉ DE

PATÉS, TARTES, BISCUITS, BEIGNES ET PAINS DE SAVOIE ;

LES CONFITURES ET LES GELEES DE TOUTES SORTES ;

LA PRÉPARATION DES ŒUFS ET DES CRÈMES,

ENFIN DES RECETTES POUR LES

LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES,

ET DES NOTES SUR LES MARINADES, LES LÉGUMES ET SALADES.



MONTREAL:

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR LOUIS PERRAULT,

RUE STE. THÉRÈSE, ANCIENNE PLACE DU VINDICATOR.

PRIX UN ECU.

DISTRICT DE
MONTREAL. }

BUREAU DES PROTONOTAIRES.

N^o. 38. *Vingt-septième jour de Mai 1840.*

QU'IL soit notoire que le vingt-septième jour de Mai, dans l'année mil-huit-cent-quarante, LOUIS PERRAULT, Imprimeur-Libraire de Montréal, a déposé dans ce Bureau le titre d'un livre dans les mots suivants, savoir: "*La Cuisinière Canadienne &c.*" Au sujet du quel il réclame le droit propriété.

Enregistré conformément à l'Acte Provincial, intitulé, "Acte pour protéger la propriété littéraire."

L. S. MONK ET MORROGH, P. B. R.

☞ Les dépenses encourues, pour rendre l'ouvrage plus complet; et la quantité d'articles ajoutés au plan que nous nous étions d'abord tracé, sont les raisons qui nous forcent d'augmenter le prix fixé par la première annonce:

PRÉFACE.

EN présentant au public "LE LIVRE DE LA CUISINIÈRE CANADIENNE," nous nous flattons que l'on saura reconnaître l'utilité de notre travail, et qu'on lui fera un accueil favorable.

Nous nous sommes borné à n'insérer dans ce livre, que ce que recommandait une sage économie domestique, et proportionnée aux moyens des familles Canadiennes.

Les personnes qui ne peuvent se procurer les recettes écrites dont sont nanties plusieurs familles, les trouveront la plupart reproduites dans la CUISINIÈRE CANADIENNE. Celles qui ont déjà partie de celles que nous publions, en rencontreront beaucoup de nouvelles, qui leur seront agréables.

AVIS ESSENTIELS.

IL n'est peut-être pas inutile de mentionner ici, quelques uns des devoirs d'une bonne cuisinière : d'abord elle doit apporter tous ses soins à faire tout avec la plus grande propreté ; n'employer que du bon beurre, de la belle farine et des œufs frais ; faire les fricassées avec de la crème douce, autrement elles tourneront ; porter attention au mangé lorsqu'il est sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'ognon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre ; goûter les mets avec délicatesse, ne pas y remettre la cuiller ou la fourchette sans les essuyer, et pour cela tenir de l'eau chaude à proximité pour les y tremper et laver ; avoir toujours près de soi un torchon net pour essuyer le tour des plats avant de les servir ; savonner la lavette ou le linge avec lequel on lave la vaisselle, et non pas piquer une fourchette dans un gros morceau de savon, ce qui fait un gaspillage, et ne rince pas bien ; il est même arrivé que des personnes ont été malades d'avoir pris le thé dans des tasses où il était resté du savon : enfin la cuisinière lavera bien les herbages, le riz, les pois, les fèves et généralement tout ce qu'elle apprêtera avant de mettre cuire.

CHAPITRE I.

SOUPES GRASSES.

Au Chou.

Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande. Faites bouillir votre eau avant d'y jeter la viande ; coupez un oignon en quatre, mettez dans la marmite un moyen chou que vous aurez haché, salez le tout à votre goût ; faites bouillir pendant quatre heures. On pourroit y ajouter de la sarriette, du persil, du navet et des carottes.

Au Riz.

Par trois livres de viande, un gallon d'eau que vous ferez bien bouillir avant, mettez y deux cives, des carottes et poireaux, que vous couperez, jetez une tasse de riz bien lavé dans le bouillon, une heure avant de tirer

la soupe, ou dans un petit sac attaché de manière que le riz puisse renfler.

Au Barley.

Même procédé que pour le riz, seulement qu'il faut que le barley bouille durant deux heures. On y peut mêler un peu de chou, carottes, persil, navets, &c.

Au Vermicelle.

Même procédé que pour le riz, mais le vermicelle devra bouillir une demie heure, avant de tirer la soupe. Il est préférable d'ajouter pour cette soupe de la volaille à la viande.

Préparation du Vermicelle.

Battez le jaune et le blanc d'un œuf avec de la farine pour en faire une pâte dure ; roulez le tout bien mince ; laissez la sécher un quart d'heure ; pliez et coupez la pâte bien fine.

A la Tortue.

Une tête de veau sciée en deux ; enlevez les yeux et la cervelle ; faites

bouillir la tête avec les pieds dans deux gallons d'eau ; lorsqu'ils seront presque cuits ; hachez la viande par petits morceaux ; jetez la cervelle dans le jus coulé de la tête et des pieds, ce qui l'épaissira ; ajoutez de l'ognon fris dans du saindoux, avec un peu de farine et sucre roti, pour colorer ; jetez deux verres à patte de bon vin dedans, avec tête de clous, sel, poivre, marjolaine, sarriette, persil, thym, à votre goût. On peut aussi y faire entrer quatre œufs cuits durs et coupés. Faites ensuite bouillir le tout, pendant une demie heure. On met aussi un morceau de jarret de bœuf dans le bouillon pour donner plus de substance à ce dernier.

SOUPES MAIGRES.

Au Vermicelle.

Voyez la préparation du vermicelle telle qu'indiquée page 8. Faites bien bouillir deux pintes d'eau, frire dans

du beurre, un oignon coupé bien fin ; jetez le dans l'eau qui bouille avec poivre, sel et un peu de persil ; ajoutez y votre vermicelle par petite poignée en brassant le tout qui restera sur le feu l'espace d'une demie heure.

Au Chou.

Coupez le chou bien fin, le faites bien bouillir, tranchez quatre oignons que vous ferez frire avec du beurre dans la poêle, taillez une assiette creuse de pain que vous ferez aussi frire dans le beurre ; mettez le tout avec le chou y jettant poivre et sel ; une heure pour bouillir le tout ensemble, on peut y mettre une carotte hachée fine, et du persil.

Aux Fèves.

Mettez une pinte de fèves dans un gallon d'eau froide ; laissez les jeter un bouillon ; otez la première eau ; remettez même quantité d'eau tiède, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent ; faites frire dans du beurre de

l'ognon que vous aurez haché bien fin ; ajoutez y poivre et sel, melez le tout, et au moment de tirer votre soupe bien cuite, jetez dedans en brassant un demi-setier* de lait ou de crème.

Au Poisson.

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

Purée aux Pois.

Une pinte de pois dans un gallon d'eau froide. Faites bien bouillir le tout, que vous jetterez ensuite dans la passoire ; écrasant les pois avec une cuiller, pour les réduire en purée ; remettez cette dernière dans la marmite, y ajoutant de l'ognon tranché fin et fris dans le beurre ; des herbes salées ha-

* Demi-setier veut dire demiarre.

chées bien fines, et une pincée de sarriette. Faites bouillir le tout encore une demie heure; on la mange avec des tranches de pain grillé, qu'on émiette ou casse.

Aux Lentilles.

Faites les bouillir dans l'eau, quand elles seront cuites, mettez y de l'ognon que vous aurez fait frire dans le beurre, et laissez encore bouillir, ajoutant une chopine de lait, avec poivre et sel.

Aux Huitres.

Jetez vos huitres avec leur jus coulé dans un poêlon; y mettant un morceau de beurre, poivre et du pain emietté fin, ou si vous le préférez du pain roti ou des crackers. Faites la bouillir une demie heure.



CHAPITRE II.

DU BŒUF.

Recette pour saler Bœuf, Langues, &c.

Pour un galon d'eau, une livre de sel, $\frac{1}{4}$ d'once de sal-pêtre, une demie livre de sucre, le tout infuser pendant quelques heures avant d'y mettre la viande—la laisser tremper pendant quinze jours. Battre la langue avant de la saler, mettre un poids sur le couvercle.

Rognon de Bœuf.

Séparez le en deux, sur l'épaisseur du flanc ; piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'ognon ; poudrez de farine, poivre, sel et persil, ajoutez un peu de sain-doux ; mettez le tout dans un demi-sétier d'eau, et

laissez le bouillir pendant trois heures, à petit feu, le remuant de tems à autre.

Bœuf à 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, tête de clous, clous de girofle, du thym, et de la marjolaine à votre goût; il faut une chopine d'eau.

Bœuf roti, ou Roast Beef.

Le morceau où se trouve le filet est le plus recommandable. Placez le à la cuisinière avec poivre et sel, arrosez le du jus, qui en découle, pendant une heure; ajoutez alors une chopine d'eau, dans la cuisinière; et continuez de l'arroser avec cette eau jusqu'au moment de le tirer. Si c'est un gros morceau, prenez au moins trois à quatre heures pour le cuire.

Grillade, ou Beef Steak.

Préparez un plat dans lequel vous déposerez poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou audessus de l'eau bouillante; quand la grillade aura été bien battue, mettez la sur un gril ayant une bonne braise dessous; retirez la tous les cinq minutes pour la presser dans votre plat, où vous placerez aussi du beurre, si le bœuf n'est pas bien gras; quand il est tiré, jetez un verre à patte d'eau bouillante dans la sauce.

Ragoût de Bœuf.

Coupez les morceaux de la grosseur des patates, mettez de l'eau bouillante, pour couvrir le bœuf, ajoutez y un peu de farine rotie, deux oignons, de la ciboule, un peu de tête de clous, avec poivre, sel, persil, et sarriette, deux heures sur le feu.

Ronde de Bœuf salé.

Faites la cuire sans bouillir avec un chou coupé en quatre durant quatre

heures ; le chou ne devra cuire que deux heures.

Dumplings au Bœuf salé.

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

Langue de Bœuf salé.

Faites la cuire sans bouillir jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau ; laissez la refroidir, et la tranchez mince avant de la servir.

Fricassée de Langue de Bœuf.

Faites bouillir votre langue tendre, pelez-la, et coupez en tranches fines, faites frire ces tranches, otez la graisse, et mettez autant de bouillon que vous en voulez pour faire une sauce, un paquet de fines herbes, un oignon, du poi-

vre et du sel, un morceau de macis,* un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout une demie heure, ôtez les tranches, coulez votre sauce, remettez le tout au feu, battez le jaune de deux œufs, un peu de muscade, un morceau de beurre roulé dans la farine ; faites prendre et servez.

Langue fraîche bouillie.

Prenez-en deux, mettez-les dans une marmite, couvrez les d'eau, laissez-les deux heures, pelez-les et remettez au feu avec une chopine de bouillon, un demi-setier de vin blanc, un paquêt de fines herbes, un peu de poivre et sel, macis, clous, des navets et carottes coupées en tranches, un morceau de beurre roulée dans la farine ; laissez bouillir deux heures doucement ensemble, retirez les épices et herbes et servez. Vous pouvez omettre les carottes et navets ou les faire bouillir à part.

* Macis, est l'écorce intérieure de la muscade.

CHAPITRE III.

DU VEAU.

Poitrine de Veau farci.

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ; sciez les cotes 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 fine, la faisant revenir dans la poêle avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, tête de clous, de l'ognon, quelques clous de giroffe pilés ; brassez le tout ensemble, retirez le peu après, du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain ; deux jaunes d'œufs et 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 cuisinière avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

Côtes de Veau, à la mode.

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

Tranches de Veau aux Œufs.

Coupez vos tranches, battez les beaucoup ; battez six œufs, jetez vos tranches dedans avec poivre et sel ; mettez le tout dans du saindoux bouillant, et faites cuire lentement.

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, y ajoutant des grillades de lard salé.

Fesse de Veau à la Daube.

Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes, et une dizaine de clous de girofles, poudrez un peu avec le *fari-nier*, 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 les cotés, jusqu'à ce qu'elle soit rotie; ajoutez un demi-setier d'eau, aussi sarriette et persil; au moment de la retirer du feu, mettez dans le chaudron un verre à patte de madère; cuisez lentement.

Tête de Veau, bouillie.

Sciez la tête en deux, otez la cervelle, aussi les yeux avec une fourchette; arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines; mettez

la cervelle bouillir dans un linge, en même temps que la tête, les pieds et la fraise. La cervelle cuite, delayez la comme l'on fait des crêpes, avec trois œufs, lait et farine: ajoutez y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans de la graisse bouillante; ce qui vous fournira de quoi orner avec des beignets le tour du plat, où vous aurez déposé la tête bouillie.

Epaule de Veau.

Mettez-la dans un marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine, thym et de l'ognon, piquez-la de cloux, des tranches de patates et un peu d'eau, faites la bouillir doucement et servez la chaude.



CHAPITRE IV.

DE L'AGNEAU OU DU MOUTON.

Jambe bouillie de Mouton.

Faites la bouillir avec un chou coupé en quatre. Mettez y trois navets que vous pilerez desqu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à patates, votre navet aussi à part. Faites une sauce au beurre, en employant de l'eau et de la farine; brassant cette sauce tout le temps qu'elle est sur le feu, et jusqu'à ce qu'elle bouille.

Agneau aux Pois verts.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts; mettez une pinte de pois verts avec un peu de farine rotie brune, ajou-

tez y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande; faites cuire une heure.

Cotes de Mouton en Papillottes.

Coupez des petites cotes, 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.

Selle d'Agneau.

Coupez l'agneau par le milieu du corps, conservant les deux quartiers de derrière ensemble, pour en faire une selle; poivrez, salez et ajoutez gros comme un œuf de beurre, faites rotir à la broche dans la cuisinière, où vous placerez une pinte d'eau, pour arroser souvent la pièce, qui devra cuire deux heures.

Haricot de Mouton.

Sciez les cotes sur le travers, ensuite séparez les de deux en deux cotes, mettez les dans l'eau bouillante, qui excédera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et autant de tranches de navets que de cotes de mouton; deux oignons coupés en quatre; quatre cuillerées de farine rotie dans du saindoux; ajoutez y quelques têtes de clous pilées du persil, et faites bouillir le tout une heure et demie.

Cotes de Mouton toutes simples.

Mettez vos cotes poudrées de farine rotir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel; une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.



CHAPITRE V.

DU COCHON.

De la Cotelette.

Mettez dessus, poivre et sel, sciez les cotes avant de la mettre au feu; ajoutez trois gousses d'ail, dans le gras, si vous l'aimez et faites rotir.

Filets à la Sauce Robert.

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

sur les filets que vous avez dû tenir dans un plat à part.

Fressure de Cochon.

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

Boulettes au Porc frais.

Hachez bien fines deux livres de porc frais, avec de l'ognon, 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 rotir, les tournant pour faire cuire tous les cotés. Ensuite ajoutez un peu d'eau à la moitié des boulettes, avec poivre, sel, six clous, six têtes de clous; laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu. Un verre de vin dedans si vous l'aimez.

Ragout de pattes de Cochon.

Prenez deux pattes que vous ferez scier en quatre, otez les argots, mettez

dans le chaudron trois pintes d'eau, trois ognons, persil, poivre, sel, cinq cuillerées de farine rotie, laissez bouillir pendant quatre heures, en brassant de tems à autre.

Tête de Cochon en Fromage.

Coupez une tête en quatre, nettoyez la, comme il faut, jetez de coté le muffle, 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 moyen, ajoutez y poivre, sel, clous, têtes de clous, un demi-setier de vin blanc, coulez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits os, et remettez le tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou dans des plats creux.

Pour rotir Cochon de Lait.

Préparez de la farce comme suit :— Hachez la fressure bien fine avec un peu de lard et de bœuf, aussi de l'ognon

bien fin. Faites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sarriette, clous de girofle et marjolaine; quand vous retirez ce qui précède du feu, battez un jaune d'œuf dans de 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 à la broche dans la cuisinière, où vous jetez 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. Pour le servir on sépare d'abord la tête du corps, puis on fend le reste du corps de la tête à la queue.



CHAPITRE VI.

DE LA VOLAILLE.

Sauce au Céleri, pour Poulets, Perdrix, Dindes rotis, etc.

Faites bouillir votre céleri jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajoutez de la muscade, du poivre, du sel, un morceau de beurre roulé dans la farine, un verre de vin rouge, une cuillerée de jus de champignon et demi-setier (demiard) de bon bouillon, faites bouillir le tout ensemble; au lieu de vin vous pouvez mettre un demi-setier de crème.

Sauce à l'Echalotte.

Prenez des échalotes, hachez les bien fines, mettez les dans une saspane avec un misérable de bouillon; lorsqu'elles sont cuites, mettez une cuillerée de vinaigre, poivre et sel, un petit

morceau de beurre roulé dans la farine, deux cuillerées de jus de champignon. et faites bouillir deux minutes. Votre sauce est faite.

Farce de débris de Volailles.

Hachez le cœur et le foie des volailles, très fins, avec de l'ognon. Faites frire dans du saindoux avec du pain émietté, poivre, sel, persil, tête de clous, &c.

Farce de Patates.

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

Autre.

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

Dinde à la Daube.

Ce dinde se prépare et se cuit comme la fesse de veau, indiquée page 20.

Dinde bouilli.

Emiettez du pain avec deux jaunes d'œufs, sarriette, persil, poivre, sel, le tout bien fin; cousez cela dans la poitrine du dinde et mettez le dans la soupe.

Dinde roti.

Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau; insérez une farce de patates, comme dit plus-haut; frottez le dinde avec du beurre et poudrez de farine, poivre et sel; jetez trois demi-sétiers d'eau dans la cuisinière, et arrosez la pièce de tems à autre.

Hachis de Dinde.

Coupez les morceaux bien menus, mettez quelques cuillerées de bouillon de l'ognon 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.

Dinde en Bêatilles.

Si le Dinde est maigre il est mieux de le mettre en bêatilles. Vous le

coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, et faites rotir avec de la farine dans du sain-doux ; quand ils sont rotis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sarriette.

N. B.—Il faut toujours faire bouillir des rognons de volailles à part, et à grand'eau, et quand ils sont cuits, les jeter dans les béatilles ; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre mets.

Oie Rotie.

Hachez quatre oignons bien fins, que vous ferez frire avec poivre, sel, persil du pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez à la broche de la cuisinière avec une chopine d'eau, pour arroser souvent, ayant soin de le tourner.

Si vous le préférez vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour le dinde. On mange gé-

néralement l'oie avec compotes de pommes ou d'Atocas.

Poulets Rotis.

Choisissez celle des trois farces indiquées ci-dessus, qui vous plaira le mieux, et l'ayant mise dans le poulet, liez des bardes avec du fil à l'entour de ce dernier, et mettez le dans la cuisinière avec un peu d'eau au fonds de celle-ci, pour arroser.

Poulets en Bêatilles.

Même procédé que pour le dinde page 31.

Fricassée de Poulets à la Sauce blanche.

Coupez les poulets par morceaux que vous poudrerez de farine. Faites les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignon et persil; une fois rotis ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure, battez deux jaunes d'œuf et un dessus de crème, jetez

cela dedans, au moment de retirer du feu toujours en brassant.

Canards gras.

Les canards se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même manière et se mangent avec les mêmes compotes.



CHAPITRE VII.

DU GIBIER.

Civet au Lièvre.

Suspendez le lièvre par les pattes de derrière, pour lui enlever toute la peau, tant du corps que des pattes, comme l'on fait de la peau à une Anguille, jusqu'à la tête : otez l'intérieur et gardez le foie ; coupez la pièce en huit morceaux, et mettez les tremper dans un verre de vinaigre, et un demi-sétier d'eau, durant quatre heures, tirez et asséchez cette viande entre deux linges. Piquez deux bardes dans chaque morceau, placez les dans le chaudron avec de l'eau par dessus la viande, ajoutez poivre, sel, persil, tête de clous pilés, avec quatre cuillères de farine rotie ; faites cuire deux

heures. Ecrasez le foie dans un verre et demi de vin de Porte, et jetez cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

Perdrix aux Choux.

Faites frire quatre oignons hachés fins, avec une poignée de miettes de pain; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et thym, dans un peu de saindoux. Inserez cette farce dans le corps de la perdrix que vous barderez, et poudrez de farine. Mettez la rotir lentement, dans du saindoux. Otez la, de dessus le feu, et hachez un petit chou avec quatre oignons, poivre sel, persil, sarriette, faites rotir ces derniers dans votre sauce; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demi-setier d'eau; laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de tems en tems le tout avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou roti, dans le fonds du plat, avant de servir.

Perdrix aux Lentilles.

Suivez la direction qui précède pour les perdrix aux choux, mais au lieu de ces derniers, prenez un demi-sétier de lentilles, bien lavées, que vous jetterez dans un demi-sétier d'eau avec sel, poivre, persil, thym, tête de clous. Faites cuire le tout en brassant une heure; et un verre de vin blanc avant de tirer.

Canards maigres aux Epices.

Ouvrez vos canards, et lavez les dans plusieurs eaux, insérez y une farce à l'ognon haché avec miette de pain, sel et poivre; laissez les bouillir deux heures dans de l'eau; les ayant retiré, gardez votre jus; faites les rotir avec beurre, farine et épices, sur tous les cotés; remettez les de nouveau avec le jus et quelques tranches d'ognons, où échalottes, persil, un verre de bon vin &c.

Vieille Tourte à la Daube.

Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans farce d'ognon haché avec mie de pain et assaisonnée; cousez les et mettez les dans une marmite avec quatre cuillerées de farine rotie brune, dans du saindoux, avec trois chopines d'eau; laissez cuire deux heures, et ajoutez sel, poivre, oignon ou autres herbages à votre goût; remuez les de tems à autre.

Jeune Tourte à la Crapaudine.

Ouvrez six tourtes sur le dos; frappez les avec un rouleau sur l'estomac. Placez les dans le fond de votre chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, persil, ciboule, oignon, et un demi-sétier d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rotie, si c'est votre goût.

Bécasses et Bécassines.

Après les avoir vidées, bardez les, placez les à la broche; jetez du pain

roti au fonds de la cuisinière, sur lequel tombera le jus ; puis reportez vos roties de pain dans votre plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

Des Grives.

Faites rotir tout simplement avec poivre et sel, une rotie de pain dessous ; on les vuide si c'est le goût.

Des Pluviers.

Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

Des Pigeons.

Il faut les barder, leur faire jeter généralement un bouillon et les retirer, les faire alors rotir couleur d'or, dans du saindoux avec poivre et sel, puis les remettre dans le jus avec épices, herbes fines et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Oiseaux Blancs.

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

CHAPITRE VIII.

DU POISSON.

Doré roti.

L'ayant écalé, faites le égouter, puis sécher le entre deux linges ; poudrez le de farine avec poivre et sel ; mettez le dans le beurre chaud pour rotir. On en fait un plat excellent en gras, en le fesant cuire dans le saindoux avec 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. Orner votre plat de persil vert. Faites sauce au beurre.

Éturgeon en ragoût.

On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roule

dans la farine avec poivre, sel et clous : on les fait rotir dans le beurre, couleur d'or ; puis on ajoute de l'eau au moins un pouce audessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Pretez y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

Éturgeon en boulettes.

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

Escargot.

Mêmes procédés que pour l'ésturgeon ; voir plus haut.

Morue fraîche rotie.

Il faut extraire l'intérieur par les Oüies ; faire une farce d'ognon avec mie de pain, persil, sel, poivre et clous que l'on met dans la morue. On poudre 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, avec vin de porte et un peu de sucre.

Morue fraîche 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, dans de l'eau bouillante, avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir vingt cinq minutes.

Morue sèche.

Elle se mange rotie sur le gril avec beurre et poivre ; l'ayant d'abord battue, et trempée une nuit.

Morue sèche en fricassée.

La bien battre ; faites tremper une nuit ; mettez la dans l'eau froide pour cuire ; ensuite vous la coupez en petits morceaux, et faites frire oignon et beurre ; jetez le tout ensemble y ajoutant patates tranchées, poivre et un peu de crème.

Morue salée bouillie.

L'ayant fait désaler ; ployez la dans sa première nature ; faites la bouillir à grand 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 de la mine.

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, jus de champignon, poivre rouge et moutarde, on coupe des

œufs durcis, pour orner le plat, et on y place aussi du persil vert.

Le même mariné.

Si vous avez fait cuire un gros saumon, il vous en restera dans le plat servi ; prenez ces morceaux, jetez les dans du vinaigre chaud avec poivre, sel, clous, tête de clous, 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 séchés, et poudrés de farine, poivre et sel, faites les rotir dans du beurre fondu bien chaud, par 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, sans contredit les deux meilleurs du Fleuve

St. Laurent se cuisent comme le saumon frais, et se mangent avec les mêmes épices.

*Doré ou Achigan vert à l'huile
d'Olive.*

Placez votre poisson bien net dans la poêle avec beurre, poivre, sel, échalottes ou ciboule, persil, un demi-verre à patte de vinaigre, un verre d'huile d'olive, un peu de poivre rouge; remuez le souvent, et retirez le avec précaution, le glissant dans le plat; ajoutez y un verre d'eau pour augmenter la sauce. On peut aussi faire frire ces mêmes poissons dans du saindoux avec grillades de lard, poivre et sel, pour les jours gras.

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 une heure à petit feu; au moment de tirer, ajoutez un verre de vin de Porte.

Éperlans.

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

Poissons blancs.

Les ayant écalés et séchés, on les place sur le gril rotir à petit feu, jetant dessus poivre et sel; on mettra du beurre dans le plat au moment de les tirer pour faire de la sauce.

Du Hareng.

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

CHAPITRE IX.

DES POUNDINGS.

Sauce pour les Poudings.

Vous brassez cette sauce avec du beurre, du vin, du sucre et un peu de farine, le tout devra bouillir quinze minutes. Elle servira pour toutes les poudings dont nous allons parler.

Plum Pouding.

Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de fleur, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle, un peu d'écorse d'orange bien pilée, un peu de suif de mouton, ébouillantez votre sac, et faites bouillir trois heures, au bout d'une demie heure que votre pouding aura bouilli, tournez le, et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

Autre.

Prenez cinq œufs, ôtez un jaune, prenez cinq cuillerées de fleur, du sucre, au goût, de la muscade rapée un peu fort, du gingembre si vous voulez, deux cuillerées de bon beurre fondu liquide, battez le tout un peu longtemps, ajoutez ensuite une chopine de crème, ou du bon lait froid une chopine ; battez de nouveau pour mêler le tout, graissez un plat, qu'il soit assez grand pour n'être pas absolument plein, qu'il s'en manque environ un bon doigt ; alors versez le tout et faites cuire dans un four ou poêle un peu chaud.

Bouilli.

Huit œufs, un quarteron de sucre, battez votre sucre avec les œufs et mettez la farine miette à miette jusqu'à ce que la pâte soit un peu épaisse ; faites bouillir une chopine de lait avec de la cannelle et la jetez dessus pour rendre votre pâte comme pour des crêpes très épaisse, muscade et sucre à votre goût ; laissez lever le tout une demie heure ;

lorsque l'eau bouille mettez cette pâte dans un linge bien serré que vous aurez eu le soin de tremper dans l'eau bouillante, vous aurez aussi pris la précaution de le beurrer assez épais et de le poudrer d'un petit doigt de farine afin d'empêcher l'eau de pénétrer et vous mettez votre pouding dans cette eau bouillir, bien attaché une heure et demie.

N.B.—Mettez-y du raisin si vous voulez.

Au Raisin.

Une pleine tasse à déjeuner de farine, six œufs, otez deux blancs, comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de franche eau de vie, sucre, cannelle, muscade, raisin à votre 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 et jetez le dans l'eau bouillante, et faites le bouillir une heure et demie.

Aux Pommés.

Prenez une demie terrinée de pommes, les éplucher et hacher bien menues ; prenez une demie terrinée de farine, cassez un quarteron de beurre par petits morceaux dedans, 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 soupoudré de muscade, sucre et cannelle pilés, jusqu'à ce que vos pommes soient employées, roulez ensuite votre pâte et fermez la à chaque bout ; mettez la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres poudings. Une sauce à l'ordinaire ; votre eau bouillante en la mettant, et laissez la bouillir si elle est grosse trois heures et si elle est petite deux heures et demie.

Aux Confitures.

Tel que l'on lit ci-dessus pour les pommes ; ayant bien soin que le linge soit si bien attaché que l'eau n'y puisse pénétrer. On peut préparer la pâte

avec suif et un peu de lait ; et employer telle confiture que l'on voudra.

Au Pain.

Vous battez huit œufs, avec du sucre, de la cannelle et de la muscade, vous y mettez du lait froid, assez pour employer le plat dans lequel vous faites votre pouding qui doit être de fayence, coupez des tranches de pain bien minces sur lesquels vous étendez du beurre et par dessus une cuillerée de confiture, un lit de pain au fond, un lit de lait alternativement ; observez que le dernier lit, doit être de pain sur le dessus comme il est au fond ; si le feu est ardent il ne lui faut qu'un quart d'heure et vous ne la faites cuire qu'à l'heure du diner si vous voulez qu'elle soit soulevée.

Autre au Pain.

Beurrez des tranches de pain bien minces, mettez un rang de ce pain, (le beurre en dessous) au fond d'un plat un rang de tranches couvertes de

confitures, alors vous battez bien huit œufs blancs et jaunes, du sucre au goût, gros comme un œuf de beurre ; faites bouillir un peu de lait avec de la cannelle, un peu d'écorce de citron ; versez sur vos œufs, battez ensemble et mettez sur votre pain dans votre plat en poudrant, un peu de muscade ; faites usage des confitures qui vous plaisent, cela est indifférent.

Au Suif et aux Raisins.

Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir oté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demie livre de suif de bœuf ou de mouton haché fin ; un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et delayez cela avec plus d'une demie livre de farine, une demie livre de gros raisins et autant de petits, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et muscade, trois grandes cuillers de sucre fin, un verre de brandy, échaudez votre linge, et

poudrez le de farine ; que le pouding soit plus épais que des crêpes ; attachez le bien serré, et quittez le bouillir constamment et à grand eau deux heures et demie.

Aux Grillades de Bœuf.

Faites de la pâte, avec du suif haché fin ou du beurre, ajoutez un peu de lait, étendez la pâte, puis placez la dans une bole graissée, et ajoutez y vos grillades de bœuf que vous aurez fait rotir avec assaisonnemens, attachez la bole dans un linge, bien serrée, faites bouillir deux heures à grand eau ; et tirez le avec précaution sur un plat.

Au Riz roti.

Faites crever une demie livre de riz dans une pinte d'eau, brassez jusqu'à ce que ce soit bien cuit, ajoutez y une chopine de lait ; retirez du feu y jetant un morceau de beurre et quittez refroidir. Prenez six œufs, un peu de muscade, cannelle, écorce de citron et du sucre à votre goût, battez tout cela

ensemble et mettez le cuire sur un trépied dans le fourneau trois quarts d'heure.

A la Farine de Blé d'Inde.

Echaudez avec une chopine de lait, une demie livre de farine de blé d'Inde, ajoutant un morceau de beurre, un peu de cannelle, quelques écorces de citron hachées fines. Brassez le tout, et poudrez de farine de froment, battez quatre œufs avec deux cuillerées de sucre; brassez le tout; beurrez un plat creux et y ayant placé votre pouding, mettez le sur un trépied pour qu'elle cuise lentement pendant trois heures. La meilleure sauce est du sucre d'érable, pour ces sortes de pouding.

De la Custard, ou Cossetarde.

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

Aux Amandes Amères.

Faites bouillir une chopine de lait, que vous jetterez 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 à patte de brandy, huit œufs battus otant trois blancs, melez y de la farine et battez le tout ensemble une demie heure avec un peu de sucre, plus épais que des crêpes; trempez un linge dans l'eau chaude, et poudrez le de farine. Faites bouillir 2 heures consécutives. Sauce ordinaire ou au sirop d'érable.

Economique.

Six onces de suif haché fin, six onces de raisins épurés, 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 demie cuiller à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre, et un peu de citron; melez le tout ensemble, et faites bouillir dans un linge beurré pour l'espace de 2 heures.

CHAPITRE X.

PÂTISSERIES EN GÉNÉRAL.

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

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

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

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

Pâte Brisée.

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

Pâte feuilletée.

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

Pâte feuilletée à la manière de Fournier, Cuisinier.

Une demie livre de beurre, pour une livre de farine; délayez votre farine avec de l'eau froide, ensuite amollissez votre beurre, faites-en une galette, mettez le dans votre pâte, remployez la pâte par dessus, puis laissez la reposer, roulez la une couple de fois, et laissez la encore reposer, après cela

vous roulerez trois fois, toujours la ployant en deux chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre, lorsque vous l'avez travaillé cinq fois de cette manière vous l'employez.

Façon de P. Marcelais.

Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez le dans une livre et demie de farine, ajoutez y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si votre 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 ensuite autant sur le travers, puis roulez la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une ligne à deux lignes.

Façon de Mme. Tulloch.

Une livre de farine dans un vaisseau avec une chopine d'eau glacée, délayez et étendez cela, de l'épaisseur d'un demi doigt; ayant préparé en palettes minces, trois quarterons de beurre pres-

sé, couvrez de petits morceaux ça et là la pâte étendue, que vous plierez alors comme l'on fait d'un mouchoir que l'on répanse; renouvelez ce procédé par trois fois, et battez la pâte. L'ayant laissée reposer quelque temps, vous la coupez en deux ou en quatre, plaçant les morceaux, l'un sur l'autre, aussi égaux que possible; puis vous étendez le tout de l'épaisseur d'un demi doigt, à votre besoin.

Si vous préférez ne pas la couper, vous pouvez l'étendre deux autres fois, sans y ajouter plus de beurre de manière qu'elle ne soit pas dure.

Des Tartes.

Étendez la pâte mince dans le fonds d'une assiette, et placez y telles confitures que vous voudrez, vous mettez une bordure de pâte et faites cuire. On peut couvrir de pâte, les tartes aux compotes.

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 râpé, sucre, sel, une mie de pain, un dessus de crème et trois œufs blancs et jaunes ; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux. Vous pouvez en faire également avec des rognons de mouton.

Tarte Beurrée.

Prenez grosses pommes, qui cuisent bien, quant elles sont cuites otez les cœurs et la peau, écrasez la chaire, mettez dedans le jaune de six œufs, et le blanc de quatre bien fouetté ; pressez dedans le jus d'un citron ; hachez le reste aussi fin que possible, avec du sucre et de la muscade à votre goût, faites fondre du bon beurre, et mettez en la quantité nécessaire pour mettre le tout à crème épaisse, alors brassez le tout ensemble, faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat assez grand

pour tout tenir ; jetez-y vos ingrédients, ne le couvrez point ; un quart d'heure suffit pour la cuire ; placez sur un plat, et poudrez du sucre fin dessus.

Des Pâtés 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 n'en met généralement qu'environ 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.

Au Mouton.

Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel et tête de clous ; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiarre d'eau ; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites le tout bouillir un moment ; et jet-

tez 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 leverez avec soin, quand le pâté sera cuit pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé; ce qui empêchera votre pâté d'être sec.

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 tranche ou on le hache, au goût.

Aux Patates.

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

Aux Poulets.

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

Au Porc frais.

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

Aux Oiseaux blancs.

Après avoir plumé, éventré et lavé dix huit oiseaux, hachez du filet de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre, sel, thym, sarriette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poêle avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillers d'eau, et faites bouillir tout cela; ensuite placez les dans un plat entourré de pâte; cuisez au four ou fourneau.

Aux Grillades de Bœuf.

Après avoir bien battu des petites tranches de bœuf, faites leur jeter un bouillon avec poivre et sel environ une demie heure dans l'eau; les ayant retirées, poudrez les de farine, vous leur faites prendre couleur avec du sain-

doux dans la poêle; et les remettant dans le jus avec tête de clous, persil, thym, et marjolaine, placez les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

Pâtés de Noël.

Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler; hachez la avec une demie livre de suif bien fin; ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisins, dont vous extrairez les graines, et couperez, avec autant de raisins de corinthe que vous prendrez garde de bien laver, éplucher, et secher sur un linge, en les frottant avec la main, pour oter les petites saletés; pelez 18 pommes fameuses, que vous hachez fines, pilez une muscade, un baton de cannelle, du macis, du clous, de la tête de clous, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpée, une chopine de brandy, et une de vin blanc; brassez le tout comme il faut; ça se conservera couvert et au froid, durant plusieurs mois, et vous vous en servirez au be-

soin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On y ajoute sucre et épices au goût. On les fait cuire au four ou fourneau, et on les mange toujours chauds.

Pâté gras aux Huitres.

Vous coupez un poulet par morceaux; poudrez les de farine, passez les dans la poêle avec saindoux; mettez y poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clous, à votre goût; retirez du feu ayant coulé l'eau des huitres, vous la mettez dans la poêle avec mie de pain et les huitres; placez cette préparation de poulet et d'huitres dans un plat creux avec pâte à l'entour, et non au fonds; couvrez de pâte et faites cuire comme les autres indiqués ci-dessus.

Pâté maigre aux Huitres.

Ayant coulé l'eau des huitres; faites frire un oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaune d'œufs battus, et brassez le tout ensemble.

Placez dans le plat comme dit plus haut, &c.

Pâté de Pieds de Veau.

Faites bouillir des pieds veau bien tendre ; hachez-les avec un peu de suif de bœuf, et quelques pommes épluchées et hachées, assaisonnées avec de la cannelle et muscade ; du raisin de corinthe bien nettoyé, un peu de sucre, un verre ou deux de vin blanc, mettez tout ensemble, faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat, mettez-y votre viande, recouvrez-la, et faire cuire, lorsque la croûte est cuite il faut le retirer.

Mouton en Pâte.

Prenez une langue ou un col de mouton, coupez le par morceaux, assaisonnez avec poivre et sel, graissez un plat, mettez y vos grillades, prenez six œufs, quatre cuillerées de fleur, battez les longtemps ensemble, ajoutez-y une pinte de lait, du gingembre, un peu de sel, vuidez sur vos grillades ; faites cuire le tout une heure et demie.

Les pigeons sont très bons de cette manière, il faut les laisser entiers et les bien assaisonner, et leur mettre un petit morceau de beurre dans le ventre.

A l'Escargot.

Prenez un escargot, lavez le, puis otez l'intérieur, après l'avoir échaudé pour en enlever l'écale : hachez la chère avec un oignon, poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites revenir cela avec du beurre, et quand ce sera rôti, ajoutez un demiarre d'eau, avec persil, marjolaine, thym, et tête de clous : après l'avoir fait bouillir un quart d'heure, retirez du feu. On peut aussi y mettre deux jaunes d'œuf, battus avec de la crème, ayant arrangé la pâte dans un plat creux, placez y tout ce que dessus.

DES BISCUITS.

Janoises.

Prenez trois œufs, et leur pesanteur de sucre blanc, autant de beurre, délayez le tout ensemble, mettez y de la

farine pour sécher cette pâte, ensuite l'ayant étendue coupez avec un verre et faites cuire sur une tole.

B. de composition.

Une livre de fleur, une livre de sucre, sept œufs, et un verre à patte de bonne eau de vie: battez le tout et mettez dans des petits moules.

B. au fromage.

Trois jaunes d'œuf; battez les avec sucre fin, des amandes amères pilées bien fines, un peu de muscade, et cannelle; préparez une tarte de pâte, et placez ce qui précède dedans.

B. à l'Anglaise.

Trois tasses de sucre, trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de lait, un peu de perlasse; ne la faites pas aussi épaisse que la pâte au pain de savoie, et mettez dans des moules.

A la Madelaine.

Battez six œufs avec trois quarterons de sucre, trois quarterons de beur-

re défait en crème, ajoutez un verre à patte d'anis bien lavé, un demi-sétier de lait, gros comme un dé de perlasse, brassez le tout ensemble, avec une livre et demie de farine, laissez lever deux heures, près du feu : prenez la pâte par morceaux, roulez la, et mettez sur une tole dans le fourneau : on peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

Au sucre.

Prenez douze œufs, séparez les blancs des jaunes et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, écrasez une livre de sucre blanc et le mettez dans vos jaunes et battez-les bien, ensuite vous les joignez aux blancs, et vous ajoutez trois quarterons de farine miette à miette en brassant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé, alors videz à moitié dans vos moules, et faites cuire.

Aux raisins.

Défaites une livre de beurre, une douzaine d'œufs, une demie livre de

sucré, battez votre beurre, sucre et œufs ensemble pendant une heure, une demie livre de raisin de Corinthe; jetez la farine et le raisin par petite quantité jusqu'à ce que votre pâte soit suffisamment séchée, ensuite vous la roulez sur une table comme pour de la pâtisserie, coupez vos biscuits et les faites cuire.

Autre.

Prenez une demie livre de beurre, séché le dans de la farine jusqu'à ce qu'elle devienne comme pour du ris de pâte; prenez trois jaunes d'œufs, trois cuillerées de crème, un peu d'anis et le sucre à votre goût, battez ces quatre choses, ensuite prenez votre pâte, et miette à miette, mettez la dans ce que vous venez de battre, laissez le tout lever une heure, et faites cuire vos biscuits.

A la Crème.

Pour une chopine de crème mettez quatre œufs, du sucre à votre goût;

faites votre pâte légère et bien maniable; vous y mettez aussi la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, alors coupez vos biscuits et faites cuire.

Autre.

Prenez une livre de beurre, défaites le, une livre de sucre bien écrasé, une douzaine d'œufs frais, battez le avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, ensuite vous y ajoutez les blancs en neige, un peu d'anis et vous mettez assez de farine pour former une pâte que vous travaillez; alors vous coupez vos biscuits de la grandeur qu'il vous plait, point trop épais, et faites cuire.

Du Palais Royal.

Prenez six œufs frais, mettez les dans une balance et pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre bien sec, prenez ensuite du poids de trois œufs de la belle fleur de froment, alors vous séparez le blanc du jaune de vos œufs, et le mettez en neige, vous aurez aussi le soin de bien battre vos jaunes,

jetez votre sucre dans les blancs en les battant de nouveau ; ensuite vous y ajoutez les jaunes et la fine fleur miette à miette, toujours en battant afin de bien mêler le tout, vous ajoutez une cuillerée de jus de citron et quatre goûtes seulement d'essence de fleur d'orange, mettez dans vos moules, et faites cuire.

Manière de faire des Bretons.

Prenez un peu moins d'une demie terrinée de farine, délayez la avec de l'eau froide, faites en une pâte un peu épaisse, et faites la prendre dans une poêle en forme de crêpe épaisse, observez qu'elle ne cuise point ; ensuite vous la pétrisez avec les mains, vous avez eu le soin de battre cinq œufs, jaunes et blancs, alors vous les mêlez petit à petit dans votre pâte pour l'éclaircir et vous y joignez aussi un demi verre à patte ou un peu plus d'eau de vie ; lorsque la pâte est suffisamment claire, vous emplissez votre poêle de graisse ou de beurre, et sitôt qu'elle est bouil-

lante, vous prenez des petits morceaux de pommes bien épluchées que vous tranchez bien minces et les couvrez de cette pâte que vous jetez du bout du couteau dans la graisse bouillante, et les laissez cuire.

N.B.—Mettez un peu de sel en délayant votre farine.

A la bonne femme.

Une tasse à déjeuner de beurre, deux de sucre fin, trois de fleur, six œufs, une petite cuiller à thé de perlasse et jus de citron au goût ; quand les œufs sont bien battus, on y ajoute le sucre et le beurre, après l'avoir défait, en les brassant, on jette la fleur au fur et à mesure.

De mesure.

Deux tasses de crème, deux tasses de sucre, trois œufs, et quatre tasses de fleur.

Aux amandes amères.

Battez dix œufs, le blanc et le jaune séparé, une livre de sucre pilé fin, une

livre de beurre défait en crème, une de farine, environ deux grandes cuillers d'amandes amères pilées, fines, après les avoir échaudées et séchées; battez le tout une heure; mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire à feu modéré.

DES BEIGNES.

Deux douzaines d'œufs, deux livres de beurre, trois livres de sucre: battez bien les œufs, ajoutez y le sucre; faites fondre le beurre, et battez bien le tout ensemble: mettez aussi un verre de brandy, et un peu plus gros qu'un jaune d'œuf de salaratus, avec de la fleur pour en faire une pâte et laissez lever deux heures; on y ajoute une tasse de lait, si on veut.

Autre manière.

Douze œufs, une livre de beurre, une livre et demie de sucre fondus ensemble dans deux petits verres d'eau chaude; battre les œufs et les mêler

avec le sucre et le beurre ; ajouter un verre de brandy, et un verre de vin blanc, deux écorces de citron, un bâton de cannelle, de la muscade, et gros comme un jaune d'œuf de perlasse, avec de la fleur pour en faire une pâte et laissez lever.

Beignets.

Prenez six œufs, et battez les avec quelques cuillerées de sucre, tranchez des pommes bien minces, brassez le tout ensemble avec un demi-sétier de lait, un peu de farine, pour que la pâte soit comme pour des crêpes ; ajoutez un peu de sel, un demi verre de brandy, un peu de cannelle, gros comme un marbre de perlasse, et laissez lever une heure près du feu : ensuite vous en jetez par cuillerée dans de la graisse qui bouille.

PAIN DE SAVOIE.

Commun.

Une livre de sucre blanc rapé, une livre de fine fleur, trois quarterons de

beurre défait en crème, une douzaine d'œuf, le blanc battu en neige, et le jaune aussi battu à part ; mettez le tout ensemble et battez plus d'une heure y ajoutant un verre de brandy. Ensuite beurrez le dedans du moule, placez un morceau de papier blanc et beurré au fonds, jetez y de la préparation ci-dessus à la moitié du moule, et faites cuire deux heures par un feu modéré.

Si on désire glacer, on prend du blanc d'œuf battu, avec sucre pilé, et un peu de jus de citron que l'on met un quart d'heure avant de retirer du feu, ce qui fait un ornement, et on en fait autant aux macarons, si c'est le goût ; on suivra cette direction pour les suivants.

Autre manière.

Une demie livre de farine, autant de sucre écrasé, six œufs, une demie livre de beurre, battez les blancs et les jaunes séparément, melez-les ; ensuite ajoutez-y le sucre et le beurre défait, joignez-y la farine miette à miette sur-

tout qu'elle soit sèche et bien fine, un verre de franche eau de vie, laissez le tout une heure dans le poële et il sera cuit.

A la fleur de patates.

Un quarteron de sucre pilé, trois onces de fleur de patates, six blancs et quatre jaunes d'œufs.

Manière de Fournier le Cuisinier.

Quatorze œufs frais, les blancs à part, battez les jaunes avec une livre de sucre blanc écrasé bien fin, fouettez les blancs à part ; mettez les jaunes avec, ensuite cinq quarterons de fleur, miette à miette, battez bien ce mélange, beurrez votre moule et le mettez à moitié, feu modéré, le laisser deux heures cuire sans le découvrir.

MACARONS.

Prenez une demie livre d'amandes amères et autant de douces, que vous échauderez, éplucherez et pilerez une fois sèches, si fines qu'elles passent

dans la passoire, sept blancs d'œuf, trois livres de sucre blanc ; battez le tout une heure, et faites cuire à petit feu sur papier blanc, et de distance en distance.

A la façon de Mdlle.

THIBEAUDEAU.

Un quarteron d'amandes amères bien pilées et mêlées dans un quarteron de sucre pilé, quatre blancs d'œufs battus en neige ; faire la pâte bien dure en la séchant avec du sucre.

En Cannellon.

On les fait en pilant demie livre d'amandes douces que vous arrosez avec un blanc d'œuf en mettant peu à la fois, vous les fouetterez après avec demie livre de sucre fin en poudre, deux onces de farine de riz et quatre blancs d'œufs fouettez, et les dressez sur du papier comme un bâton court de cire, et les glacez, d'une glace blanche, que vous remettez un moment au four pour la faire sécher.

Autre.

Un blanc d'œuf, deux onces amandes et 6 onces de sucre.

Meringues.

Fouettez en neige dans une terrine cinq blancs d'œuf, quand ils sont bien battus ajoutez y de l'écorce de citron rapé, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œuf, mêlés avec le sucre et l'écorce, plus épais que des crêpes: dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc par petits morceaux moitié d'un œuf, et séparés: placez les pour cuire dans un chaudron avec un couvercle, ayant de la braise dessus.

Gâteau de Portugal.

Mettez une livre de farine avec une livre de sucre écrasé, battez-les avec une livre de beurre frais jusqu'à ce qu'il soit aussi fin que du pain émiétté, mettez deux cuillerées d'eau de rose ou autre, deux de vin blanc, dix œufs bien battus avec des verges, mettez de

dans huit onces de corinthe, mettez le tout ensemble, graissez vos moules, ne les emplissez qu'à moitié et faites cuire. Si vous voulez, on peut y mettre des amandes blanches pilées.

Gros biscuits à l'Anis.

Quatorze œufs, trois livres cassonade, trois onces d'anis, trois chopines d'eau; ce qu'il en faut aussi pour fondre le sucre. Vous avez eu le soin de faire la veille un petit levin d'une chopine d'eau.

Biscuit de gingembre.

Quatre œufs, une tasse de sucre, une de melasse, une demie de beurre, une demie de crème, une demie de gingembre, un morceau de perlasse.

Gaufres blanches.

Battez le jaune de quatre œufs dans un misérable d'eau claire, et mettez une demie livre de belle fleur, ajoutez-y quelques cuillerées d'eau de rose ou de vin blanc pour l'éclaircir, sucrez avec

du sucre pilé; que le tout soit clair comme pour des crêpes.

Gaufres brunes.

Prenez une pinte de crème fraîche, le jaune de trois ou quatre œufs, autant de fleur qu'il en faut pour faire une pâte de crêpes, $\frac{3}{4}$ de livre de sucre pilé, une once de cannelle pilée; mélez tout ensemble, graissez vos moules, et faites les bien chauffer avant de cuire.



CHAPITRE XI.

DES CONFITURES.

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 épluché les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes; couvrez vos pommes d'eau et faites les bouillir environ vingt minutes: les ayant retirées jetez votre sucre cassé dans le jus, et faites bouillir en sirop, en écumant; ensuite mettez vos pommes avec le sirop par un feu modéré, remuez les avec pre-

caution quand elles cuisent; ajoutez quelques clous de girofle, ou de l'écorce d'orange si vous l'aimez.

Aux Poires et Pêches.

Se cuisent de la même manière que les pommes, on peut laisser les pelures aux pêches.

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 brassant, écumez avec précaution, retirez les après trente-cinq minutes; jugez si le sirop est pris et les fraises ont bonne couleur.

Aux pommes sèches.

Comme pour autres confitures, livre pour livre, avec un peu d'eau et écorce d'orange ou citron.

Grappes de raisins ou de gadelles.

Prenez de belles grappes de gadelles ou de raisins verts; ayant préparé un

sirop que vous ferez presque cuire sur le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, une minute, retirez la, et roulez la dans du sucre pilé, recommencez ce procédé plusieurs fois jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

Aux Atocas.

Livre pour livre avec peu d'eau ; faites cuire une heure.

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.

Aux prunes rouges ordinaires.

Comme les groseilles, mais plus longtemps au feu.

Aux citrouilles.

Il y en a qui se cuisent en marmelade, d'autres qui se cuisent par morceaux, qui ont bien bonne mine ; telles

que les *croches*, coupées, que l'on fait sécher une nuit. On fait du sirop avec un peu d'eau, y jettant deux œufs pour clarifier, on le coule, et on y met de la citrouille, livre pour livre : si l'on se sert de melasse, on met livre de citrouilles par chopine de melasse : on ajoute écorce d'orange ou de citron, et on laisse trois heures sur un moyen feu.

Aux melons français ou minorques.

Prenez un ou des melons pas trop murs, coupez par morceaux, faites sirop et coulez le, jetez y livre de melon pour livre de sucre, faites cuire en remuant la casserole.

Aux grosses prunes blanches ou bleues.

Comme les pommes grises, sans les peler, si c'est votre goût, pour oter la pelure on les échaude. D'autres font le sirop, le jettent sur le fruit, recommencent ce procédé le lendemain et font cuire ensuite.

Aux cotons de Rhubarbes.

Epluchez les, coupez les par morceaux, saupoudrez de sucre, rapez de l'écorce d'orange, laissez reposer une heure, et faites les cuire sans eau. Elles font d'excellentes tartes.

DES GELÉES.

De Gadelles.

Prenez des gadelles, lavez les, faites les égoutter dans la passoire, ensuite écrasez les; coulez les dans un linge de toile, ou une chausse, prenez une chopine de jus pour une livre de sucre blanc, et cassez le sucre, mettez cela au feu à bouillir vingt-cinq à trente minutes : elles se conservent bien.

De gadelles à la cassonade.

Egrenez des gadelles, que vous laverez et presserez; mettez autant de livres de cassonade que de chopines de jus dans votre casserole, ajoutez deux

œufs, que vous cassez aussi dedans, pour clarifier : trente minutes au feu et en retirant, coulez.

De framboises.

On en mêle avec des gadelles et on adopte les procédés ci-dessus, si on emploie de la cassonade on fait du sirop avec un peu d'eau, et on le clarifie.

De pommes de Sibérie ou fameuses.

Otez les queues et les bouquets, et lavez vos pommes, que vous ferez bouillir dans de l'eau à leur égalité : une fois cuites, coulez les dans une chausse, sans les presser ; prenez une chopine de jus pour une livre de sucre, faites bouillir plus d'une demie heure.

De gadelles noires.

Mettez de l'eau à l'égalité du fruit, que vous ferez cuire en bouillie ; retirez le, coulez le, et mettez une livre de sucre par chopine de jus ; que cela bouille trente minutes.

On fait de cette manière du sirop de mures, qui cuites ainsi, font un excel-

lent breuvage pour les enfans ou les personnes qui ont mal à la gorge ou la fièvre.

De Pommes.

Mettez sur le feu des pommes coupées par morceaux recouvertes d'eau, faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, passez cette décoction à travers un tamis; ensuite vous mettez une livre de sucre pour une pinte de jus de pommes, alors vous mettez le tout sur le feu et le laissez bouillir jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite assez que la superficie plisse un peu. Vous observerez aussi qu'il ne faut point couvrir vos pommes en les fesant cuire; cela ternirait votre gelée et vous avez eu le soin de les éplucher.

On peut faire une gelée de poires de la même manière.

Gelée de Vin de Madère.

Prenez une chopine de jus de pieds de veau, mettez un demiarre de vin de Madère, du sucre à votre goût,

mettez le sur le feu, quand il est prêt à bouillir mettez y trois blancs d'œufs avec les écales, une cuillerée de jus de citron; laissez y alors jeter un bouillon, retirez le dix minutes et passez le tout à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair; en le remettant dans la flanelle si de la première fois il n'était pas suffisamment net; vous le mettez ensuite refroidir dans le moule.

Quand vous ne voulez ne faire que de la gelée de vin de Madère, vous retranchez deux pieds de veau et mettez à la place un pied de bœuf, et vous faites le tout réduire à une chopine; elle est plus forte.



CHAPITRE XII.

DES ŒUFS.

Omelette au miroir.

Mettez des grillades de lard ou jambon dans la poêle avec un peu de saindoux, quand elles sont rôties des deux côtés, retirez les ; jetez chaque œuf dans cette graisse bouillante, ajoutez un peu de poivre sur la surface des œufs, remuez les sur le feu avec précaution, une fois pris, séparez les pour les placer dans le plat, un œuf sur chaque grillade.

Omelette battue.

Battez le blanc et le jaune des œufs, avec poivre et sel ; hachez de la ciboulette bien fine ; 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 à la trippe.

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

Œufs en salade.

Ayant fait durcir des œufs, otez l'écale, coupez les en quatre, jetez dessus poivre et sel, faites une sauce au beurre avec farine, quelque goutte de vinaigre en brassant.

Œufs au Lait.

Battez six œufs, jaunes et blancs, avec du sucre à votre goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-la sur vos œufs doucement, en les brassant, mettez ensuite votre plat à petit feu ou que votre plat ou vos tasses pleines soient

mis dans l'eau chaude et sitôt qu'ils sont pris retirez-les.

Œufs à la Neige.

Prenez les blancs de douze œufs, battez-les avec des verges jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous faites bouillir une pinte et demie de lait avec de la cannelle, des amandes amères et un peu de muscade, lorsque votre lait en a pris suffisamment le goût; vous les retirez et le coulez; ensuite vous le remettez sur le feu et quand il est bouillant vous prenez par cuillerées à soupe vos blancs d'œufs battus; et les mettez à distance les uns des autres, dans votre poêle, cuits d'un côté, vous les retournez sur l'autre; ainsi de suite jusqu'à la fin de votre neige; alors, vous faites votre sauce, brassant vos jaunes bien battus, dans de la crème douce avec du sucre, vous videz du lait bouilli dessus pour la quantité de sauce que vous voulez faire en les brassant doucement; puis vous les mettez sur le feu jusqu'à ce que

votre sauce soit prise, la brassant alors vous la jetez sur vos blancs d'œufs cuits, et les faites refroidir ou les servez chauds à votre goût.

Quand vous avez vidé le tout dans le plat, vous pouvez jeter de la gelée, ou des confitures de fraises sur les blancs, ce qui fait un bel ornement.

Gelée d'orange.

Otez les écorces et les graines des oranges, mettez une livre de sucre et une d'orange par petits morceaux, faites jeter un bouillon, coulez dans un linge clair, y ajoutant un demi-sétier d'eau, faites boullir encore cinq minutes ce que vous aurez coulé, vous en ferez une marmelade qui fera gelée et marmelade ensemble.

Gelée de citron.

Même procédé que pour la gelée d'orange.

CHAPITRE XIII.

DES CRÊMES.

Crème à la glace, ou Ice Cream.

Faites bouillir un demi gallon de lait avec un quarteron de sucre blanc dans une casserole ; versez cela ensuite avec des gouttes d'essence de citron dans un vaisseau allongé, étroit, et ayant une ouverture sur le dessus fermée par un couvercle, avec des poignées, ou une anse. Vous placerez ce dernier dans un autre vase, de plomb ou de bois, contenant du sel au fonds, de la glace et du sel sur les côtés, pour l'entourrer ; et vous aurez soin de remuer continuellement celui renfermant le lait jusqu'à ce que le tout soit formé en crème.

Il y en a qui jettent des blancs d'œuf battus dans le lait, pour que la crème prenne plus vite.

Crème fouettée.

Prenez une chopine de crème, sucrez-la à votre goût, observez que votre sucre soit écrasé bien menu, ajoutez un verre à patte de vin blanc, et un blanc d'œuf, un peu de muscade, battez le tout avec des verges jusqu'à ce que votre crème soit en neige ; ensuite vous mettez dans chacun de vos verres à pattes une cuillerée à thé de confitures ou de gelée, et vous les remplissez de votre crème fouettée. Pour l'empêcher de baisser, placez la à la cave, jusqu'au temps ou vous la voulez servir à table.

Crème à la Portugaise.

Prenez une chopine de bon lait et une demie chopine de crème douce melez ensemble, battez ensuite le jaune de trois œufs avec du sucre à votre goût, un morceau de cannelle, autant d'écorce de citron coupée menue ; alors vous mettez le tout sur le feu en observant de le brasser toujours avec une mauvette jusqu'à ce que la

crème paraisse s'y attacher ou qu'elle soit prise, vous la retirez et la servez froide.

Crème au jus de Citron.

Battez quatre œufs, les blancs et les jaunes, ajoutez-y du sucre à votre goût et trois cuillerées de jus de citron, une chopine d'eau froide, battez de nouveau le tout ensemble et lorsqu'il sera bien mêlé ; placez le sur un feu peu ardent, et brassez jusqu'à ce que la crème soit prise, lorsqu'elle sera tiède ou froide ; vous y mettrez en la brassant un peu, une petite goutte d'essence de fleur d'orange. Servez la froide.

Crème Blanche.

Quatre blancs d'œufs battus en neige, lorsqu'ils sont bien battus, mettez deux dessus de crème de dans ; faites bouillir un peu plus d'une chopine de lait, avec de la cannelle, muscade et sucre blanc ; coulez cela, et mettez le, peu à peu, dans vos blanc d'œufs ; jusqu'à ce que le tout y soit ; vous re-

mettez ensuite le tout dans votre poêle bien nette, et le tenez sur un trépied avec peu de braise dessous, pendant quelques minutes, toujours brassant sur le même côté; quand elle est prise, videz dans votre plat.

Crème de Ratafia.

Prenez cinq grandes feuilles de laurier, faites les bouillir dans une pinte de crème épaisse; quand elles sont bouillies, otez les feuilles, battez le jaune de six œufs avec un peu de crème froide, épices et sucre à votre goût; épaissez votre crème avec vos œufs, mettez les sur le feu, sans les laisser bouillir, brassez les, tout le temps sur le même côté, et mettez la refroidir dans des tasses, elle est bonne froide.

Blanc Mangé.

Prenez quatre pieds de veau et mettez les dans dix chopines d'eau, faites les réduire à une pinte, écumez les pendant qu'ils cuisent; faites les froidir et dégraissez les bien; séparez votre jus en deux; pour une

chopine de jus mettez une chopine de lait, des amandes amères, de la cannelle, muscade et sucre à votre goût, laissez le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il ait pris suffisamment le goût des épices, ensuite vous le retirez et le passez dans une flanelle et mettez le dans votre moule refroidir.

Crème Jaune.

Faites bouillir une pinte de lait, avec cannelle et muscade, battez douze jaunes d'œuf, avec des amandes amères bien pilées, et un peu de crème douce, quand le lait bouille, retirez le, et brassez les jaunes d'œuf dans la casserole, toujours du même côté, et sur un peu de cendre rouge jusqu'à ce que ça épaisse, ensuite retirez et mettez dans des verres à crème, rapez muscade dessus.

Crème Brulée.

Même procédé, seulement quand votre crème est faite, vous brulez la quantité que vous souhaitez de sucre et le mêlez dans votre crème.

Crème au Chocolat.

Même chose ainsi que pour toute autre crème.

Crème au Café.

Six bonnes tasses de café bien fort, tirez le au clair, prenez ensuite une chopine de crème et un quarteron de sucre, faites le réduire à moitié, délayez-y six jaunes d'œuf, une cuillerée à dessert de farine, passez le tout au tamis, mettez le tout sur le feu et le brassez jusqu'à ce qu'il soit pris.

Moussa de Café.

Faites réduire six tasses de café, tiré au clair, délayez-y six jaunes d'œuf, et mettez-y une pinte de crème et une livre de sucre en poudre, liez sur le feu le tout sans bouillir, ce mélange étant froid, mettez dans des gobelets dans une cave, de la glace dessus et dessous, si elle ne monte pas assez jetez y des blancs d'œuf.

CHAPITRE XIV.

RECETTES

POUR LES LIQUEURS.

Frène piquant pour réchauffer.

Prenez une grande cuiller de frène piquant que vous laverez ; ensuite échaudez la dans une chopine d'eau bouillante ; laissez la infuser vingt-quatre heures : coulez et faites un sirop à votre goût ; ajoutez trois chopines de bon rum, passez au feu dix minutes.

Liqueur de citron recommandable.

Enlevez par petits morceaux l'écorce d'un citron, dont vous aurez détaché tout le blanc ; mettez dans une bouteille de bon rum blanc, une cuillerée de coriandre, une de fleur de safran, trois clous de girofle, bouchez bien la bouteille ; exposez-la au soleil ou à la cha-

leur quarante jours ; ce temps écoulé, ajoutez-y une autre bouteille de rum : faites fondre du sucre blanc avec un peu d'eau en sirop ; mettez cela dans la casserole sur le feu pour quelques minutes ; prenez en soin, retirez et mettez en bouteille.

Ratafia d'anis pour les vents.

Prenez une livre de sucre blanc pilé et faites bouillir dans un demiarre d'eau : lavez trois onces d'anis que vous mettez sur le feu avec un autre demiarre d'eau et retirerez avant de bouillir ; laissez infuser une demie heure dans le sirop ; ajoutez un peu de coriandre, avec trois chopines d'eau de vie ; exposez cela en cruche au soleil, trois semaines, la remuant souvent ; ensuite coulez et mettez en bouteille.

Ratafia de Noyau, ou d'amandes amères.

Echaudez et pelez une demie livre d'amandes amères, mettez les infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une

pinte d'eau, une livre de sucre pilé, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours ; vous passerez ensuite à la chausse ; que ce soit bien clair et mettez en bouteille.

Liqueurs de fraises, cerises, framboises, cassie, feuille des gadelles sauvages, etc.

Il faut que le fruit trempe assez longtemps pour que le rum ou l'eau de vie, ait le goût du fruit et la couleur ; coulez dans une chausse : faites fondre du sucre avec un peu d'eau ; faites en un sirop cuit ; sucrez le jus à votre goût ; mettez au feu, y portant attention, retirez, et laissez refroidir avant de mettre dans la bouteille que vous aurez soin de bien boucher.

Liqueur de pippermence.

Jetez de l'essence de pippermence dans du rum blanc à votre goût ; faites un sirop que vous mettez avec votre rum, et pippermence sur le feu, en remuant ; écumez et mettez en bouteille.

Liqueur de vespetre.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier ; savoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez soin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par la chausse ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Sirop de vinaigre.

Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit pendant douze heures, retirez et cou-

lez ; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par dessus, et faites bouillir une demie heure à gros bouillon ; écumez et retirez dans un vase ; ensuite vous mettez en bouteille, ayant soin de bien boucher, ce sirop se conservera bien.

Bière de gingembre.

On fera dix gallons de cette bière, avec ce qui suit : huit onces de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tarte, trois ou quatre citrons, et deux tasses d'écume de bière (*yest.*)

AUTRES BREUVAGES.

Limonade de citron.

Coupez un citron, pressez le bien, et l'ayant échaudé, ajoutez y sucre blanc, avec un peu de muscade : le citron sera moins malfaisant pour les personnes faibles.

Café.

Il faut éplucher le café vert avec précaution ; le rôti brun est meilleur que noir, n'en pas mettre trop dans la

poêle, ce qui l'empêche de rôtir également ; quand il est moulu, avec quatre cuillerées, on fait une pinte de bon café ; on y ajoute un œuf avec l'écale broyé, on délaye le tout, qu'on laisse bouillir dix minutes : quand ça gonfle on y jette quelques gouttes d'eau ; en retirant on jette une cuillerée d'eau froide, et on sert.

Gruau, Arréroutte, et Sagou,

Les personnes faibles s'en serviront avec avantage, en faisant bouillir de la farine d'avoine avec lait, sucrée avec miel : on le prépare comme on fait de la bouillie ordinaire : si on le fait à l'eau, on y ajoute du vin blanc ; même procédé pour l'arréroutte et le sagou.

Baume.

Echaudez une pincée de cette plante et vous en ferez un excellent breuvage pour la fièvre, &c.



CHAPITRE XV.

DES MARINADES.

Avis.—On conservera pour l'hyver, des gadelles, des petits pois verts, &c., en ayant soin, lors de la saison de les cueillir, de les mettre en bouteilles bien bouchées et cachetées.

Petits Ognons.

Epluchez-les, mettez les vingt-quatre heures dans une saumure douce ; et les ayant retirés, jetez-les dans du bon vinaigre, à égalités, avec poivre de cayenne, moutarde en graine, tête de clous, gingembre, et un peu d'alun ; couvrez les de feuilles de choux verts, et remuez la casserole pendant une demie heure sur le feu, et les ayant retirés, couvrez-les.

Cornichons, Capucines, etc.

Faites tremper vingt-quatre heures dans la saumure, et comme pour les ognons ; ajoutez y plus de gingembre, avec un petit morceau de perlasse, si on les aime piquants on y ajoutera des piments. Les capucines, ainsi que les choux-fleurs, choux rouges &c. se

marinent de la même manière que ci-dessus, en mettant des épices à son goût ; même chose pour les gousses de raves

DES LEGUMES ET SALADES.

De la Laitue, de la Chicorée, du Céleri, des Concombres, du Cresson, du Pissenlit, etc.

Ces herbes potagères et autres se mangent en salade, avec vinaigre, huile, poivre, sel, crème douce, &c.

Asperges, Cotonniers, Epinards, etc

On fait bouillir chacun de ces herbage dans le l'eau avec un peu de sel : ensuite les ayant égoutés, on y ajoute beurre, poivre et sel, et ils font des plats excellents de légumes.

Des Carottes, Navets, Poireaux, etc.

Ces plantes servent dans les soupes, et se mangent avec le bouilli. Les Panais bouillis sont aussi excellents avec le poisson frais.

Des Betteraves.

Lavez-les avec précaution, c'est-à-dire, ne leur otez rien, ensuite faites les

bouillir, en les retirant otez les pelures, et tranchez-les comme des piastres, jetez-les dans le vinaigre, couvrez-les: elles ne se conservent point.

Des Fèves vertes et tendres.

On ote les filandres, on les lave, puis on les sale dans une tinette; on les désale pour les manger bouillies, en hiver, avec sauce au beurre, vinaigre, huile, poivre, etc.

Des herbes salées.

On épluche le persil, le cerfeuille, et des cives que l'on lave à grand'eau, ensuite on pose un lit de sel pour un lit d'herbes, dans un grand vase de gré et ça sert pour les soupes maigres.

Du Thym, de la Marjolaine, de la Sariette, du Persil, etc.

On placera chacune de ces plantes devant le feu, ayant soin de les empêcher de perdre leur verdure, ensuite on les mettra dans des sacs, chacune séparée, pour l'hyver; elles sont toutes excellentes et contribueront beaucoup à préparer les mets de la CUISINIÈRE CANADIENNE.

TABLE

DES ARTICLES CONTENUS DANS LA CUISENIÈRE CANADIENNE.

CHAPITRE I.

	DES SOUPES.	PAGE
Soupes grasses,	Au chou, - - - -	7
_____	Au riz, - - - -	7
_____	Au barley, - - - -	8
_____	Au vermicelle, - - - -	8
_____	A la tortue, - - - -	8
Préparation du vermicelle, - - - -		8
Soupes maigres,	Au vermicelle, - - - -	9
_____	Au chou, - - - -	10
_____	Aux fèves, - - - -	10
_____	Au poisson, - - - -	11
_____	Purée aux pois, - - - -	11
_____	Aux lentilles, - - - -	12
_____	Aux huitres, - - - -	12

CHAPITRE II.

DU BŒUF.

Recette pour saler Bœuf, Langues, &c.	- - - -	13
Rognon de bœuf,	- - - -	13
Bœuf à la mode,	- - - -	14
Bœuf rôti ou Roast Beef,	- - - -	14
Grillade ou Beef Steak,	- - - -	15
Ragoût de bœuf, - - - -		15
Bonde de bœuf salé,	- - - -	15
Dumplings au bœuf salé,	- - - -	16
Langue de bœuf salé,	- - - -	16
Fricassée de langue de bœuf,	- - - -	16
Langue fraîche bouillie, - - - -		17

CHAPITRE III.

DU VEAU.

Poitrine de veau farci - - - -	18
Côtes de veau, à la mode, - - - -	19
Tranches de veau aux œufs, - - - -	19
Grillades de veau, - - - -	20
Fesse de veau à la daube, - - - -	20
Tête de veau bouillie, - - - -	20
Epaule de veau, - - - -	21

CHAPITRE IV.

DE L'AGNEAU OU DU MOUTON.

Jambe bouillie de mouton, - - - -	22
Agneau aux pois verts, - - - -	22
Côtes de mouton en papillottes, - - - -	23
Selle d'agneau - - - -	23
Haricot de mouton, - - - -	24
Côtes de mouton toutes simples, - - - -	24

CHAPITRE V.

DU COCHON.

De la côtelette, - - - -	25
Filets à la sauce Robert, - - - -	25
Fressure de cochon, - - - -	26
Boulettes au porc frais, - - - -	26
Ragoût de pattes de cochons, - - - -	26
Tête de cochon en fromage, - - - -	27
Pour rôti cochon de lait, - - - -	27

CHAPITRE VI.

DE LA VOLAILLE.

Sauce au céleri, pour volaille, - - - -	29
Sauce à l'échalotte, - - - -	29
Farce de débris de volaille, - - - -	30
Farce de patates, et Autre Farce, - - - -	30
Dinde à la daube, - - - -	30
— bouilli, ditto rôti, ditto en hachis, - - - -	31
— en béatilles, - - - -	31
Oie rôtie, - - - -	32

Poulets rôtis, ditto en béatilles, - - -	33
— en fricassée, sauce blanche, - - -	33
Canards gras, - - - - -	34

CHAPITRE VII.

DU GIBIER.

Civet au lièvre, - - - - -	35
Perdrix aux choux, - - - - -	36
— aux lentilles, - - - - -	37
Canards maigres aux épices, - - - - -	37
Vieille Tourte à la daube, - - - - -	38
Jeune Tourte à la crapaudine, - - - - -	38
Bécasses et Bécassines, - - - - -	38
Des Grives ; Des Pluviers ; Des Pigeons,	39
Diseaux blancs, - - - - -	39

CHAPITRE VIII.

DU POISSON.

Doré rôti, ditto bouilli, - - - - -	40
Eturgeon en ragoût, - - - - -	40
— en boulettes, et de l'Escargot,	41
Morue fraîche rôtie, do. bouillie, do. sèche,	42
— sèche en fricassée, - - - - -	43
— salée bouillie, - - - - -	43
Saumon frais, - - - - -	43
— mariné, - - - - -	44
Achigan vert, et autres poissons, - - - - -	44
Barre et Maskinongé, - - - - -	44
Doré ou Achigan vert à l'huile d'olive, - - - - -	45
Grosse Truite au court bouillon, - - - - -	45
Eperlans ; Poissons blancs ; et du Hareng,	46

CHAPITRE IX.

DES POUNDINGS.

Sauce pour les Poudings, et du Plum pouding,	47
Autre Pouding, - - - - -	48
Pouding bouilli, - - - - -	48
— aux raisins, - - - - -	49
— aux pommes do. ,aux confitures,	50
— au pain, do. autre façon, - - - - -	51

	PAGE
Pouding au suif et aux raisins, - - -	52
_____ aux grillades de bœuf, do. au riz rôti,	53
_____ à la farine de blé d'inde, - - -	54
_____ de cossetarde, - - - - -	54
_____ aux amandes amères, - - - - -	55
_____ économique, - - - - -	55

CHAPITRE X.

PATISSERIES EN GÉNÉRAL.

Remarques, - - - - -	56
Pâte brisée, - - - - -	57
_____ feuilletée, - - - - -	57
_____ de Fournier, - - - - -	57
_____ de Marcelais, - - - - -	58
_____ de Mme. Tulloch, - - - - -	58
Des Tartes, - - - - -	59
_____ au rognon de veau, - - - - -	59
_____ beurrée, - - - - -	60
Des Pâtés ou Tourtières, - - - - -	61
_____ au mouton, - - - - -	61
_____ au veau, - - - - -	62
_____ aux patates, - - - - -	62
_____ aux poulets, - - - - -	62
_____ au porc frais, - - - - -	63
_____ aux oiseaux blancs, - - - - -	63
_____ aux grillades de bœuf, - - - - -	63
_____ Noël, - - - - -	64
_____ gras aux huitres, - - - - -	65
_____ maigre aux huitres, - - - - -	65
_____ de pieds de veau, - - - - -	66
_____ à l'escargot, - - - - -	67
Mouton en pâte, - - - - -	66

DES BISCUITS.

Janoises, - - - - -	67
Biscuits de composition, do. au fromage,	68
_____ à l'Anglaise, do. à la Madelaine,	68
_____ au sucre, do. aux raisins, - - - - -	69

TABLE.

113

PAGE

Biscuits autre espèce, do. à la crème, -	70
———— autre façon, do. du Palais Royal,	71
———— à la bonne femme, do. de mesure,	73
———— aux amandes amères, - - -	73
Manière de faire les Bretons, - - -	72
Des Beignes, première façon, - - -	74
———— seconde “ - - -	74
—— Beignets, - - - -	75

PAIN DE SAVOIE.

Pain de Savoie commun, - - -	75
———— autre manière, - - -	76
———— à la fleur de patates, - - -	77
———— de Fournier, cuisinier, - - -	77
Macarons, première façon, - - -	77
———— de Melle. Thibodeau, - - -	78
———— en Cannellon, - - -	78
———— autre façon, - - -	79
Meringues, et Gâteau de Portugal, - - -	79
Gros Biscuits à l'anis, et Biscuits de gingembre,	80
Gaufres blanches, - - - -	80
Gaufres brunes, - - - -	81

CHAPITRE XI.

DES CONFITURES.

Avis, - - - -	82
Confitures aux pommes grises, - - -	82
———— aux poires et pêches, - - -	83
———— aux fraises et framboises, - - -	83
———— aux pommes sèches, - - -	83
———— aux grappes de raisins ou gadelles,	83
———— aux atocas, do. aux groseilles,	84
———— aux prunes rouges ordinaires,	84
———— aux citrouilles, - - -	84
———— aux melons français ou minorques,	85
———— aux grosses prun. blanches ou bleues,	85
———— aux cotons de rhubarbes, - - -	86
Gelées de gadelles, do. à la cassonade,	86
———— de framboises, - - - -	87
———— de pommes de Sibérie ou fameuses,	87

	PAGE
Gelées de gadelles noires, - - -	87
— de pommes, do. de vin de Madère,	88
— d'orange, do. de citron, - - -	93

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS.

Omelette au miroir, do. battue, - - -	90
Œufs à la trippe, do. en salade, do. au lait,	91
— à la neige, - - - - -	92

CHAPITRE XIII.

DES CREMES.

Crème à la glace ou Ice Cream, - - -	94
— fouettée, do. à la Portugaise, - -	95
— au jus de citron, do. blanche, - -	96
— de ratafia, - - - - -	97
— jaune, do. brulée, - - - - -	98
— au chocolat, do. au café, - - -	99
Blanc mangé, - - - - -	97
Moussa de café, - - - - -	99

CHAPITRE XIV.

RECETTES POUR LES LIQUEURS.

Frêne piquant pour réchauffer, - - -	100
Liqueur de citron, recommandable, - -	100
Ratafia d'anis pour les vents, - - -	101
— de noyau, ou d'amandes amères,	101
Liqueurs de fraises, cerises et autres, -	102
Liqueur de pippemente, - - - - -	102
— de vespêtre, et Sirop de vinaigre,	103
Bière de gingembre, - - - - -	104

AUTRES BREVAGES.

Limonade de citron, - - - - -	104
Café, - - - - -	104
Gruau, Arréroute, Sagou, et Baume, - -	105

CHAPITRE XV.

Des marinades, - - - - -	106
Petits Ognons, et Cornichons, - - - -	106
Légumes et Salades, - - - - -	107 et 108

AVERTISSEMENT.

Le Soussigné remerciant bien le public pour l'encouragement qu'il en reçu par l'achat de ses publications, se propose d'exploiter cette branche d'industrie sur une grande échelle.

Il a déjà imprimé plusieurs petits ouvrages utiles, et plusieurs autres vont être mis sous presse très prochainement.

Son Imprimerie renfermant un matériel très-considérable de caractères aussi variés que nouveaux ; il peut confectionner les ouvrages suivants dans le dernier goût avec élégance et à court avis, dans l'une ou l'autre langue :

Affiches, grandes et petites, pour *Stages, Steamers, Railroads, &c.*

Livres, Pamphlets et Brochures de tout format et de toute grosseur.

Billets de Changes et Promissoires.

Lettres de Changes, Chèques et Traités.

Polices, Applications et autres Blancs pour l'Assurance.

Catalogues, Factures et Circulaires.

Cartes pour les Invitations aux Funérailles.

Étiquettes pour les Apothicaireries et Épiceries.

Il tient toujours en main, Blancs pour les Aubergistes, pour les Cours de Justice, pour les études de Notaires, pour les Arpenteurs, pour les Huissiers, etc.

Il ne se tire rien dans son Atelier, à moins que ce ne soit sur papier de bonne qualité. Il n'emploie que les meilleurs ouvriers, et il se rendra responsable pour toute défectuosité sensible dans les ouvrages sortis de sa Typographie.

L. PERRAULT.

Montréal, rue Ste. Thérèse, ancienne place du Vindicator, Bâtisses de la ci-devant Compagnie du Nord-Ouest.

N. B.—L. P. paie de l'argent comptant pour toutes sortes de guenilles de soie, toile et coton.

IMPRIMERIE DE LOUIS PERRAULT.

EN VENTE:—LA SCIENCE DU VIEUX DISEUR D'HOROSCOPES.

LE GUIDE DU CULTIVATEUR D'APRÈS L'ALMANACH ALLEMAND.