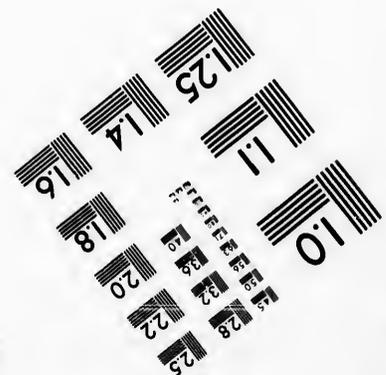
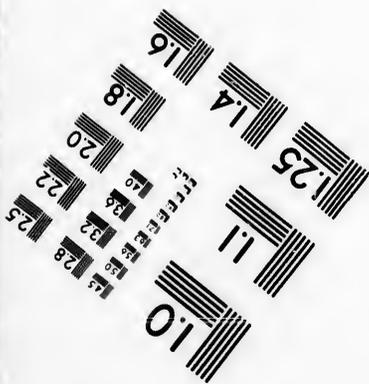
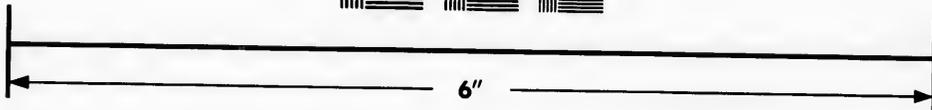
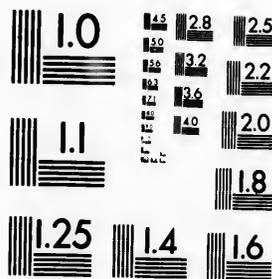


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1993

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

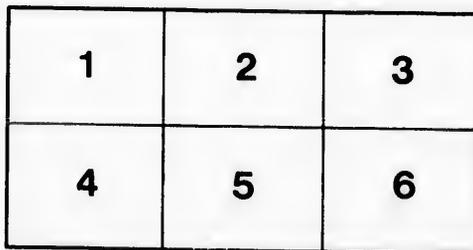
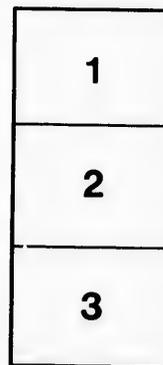
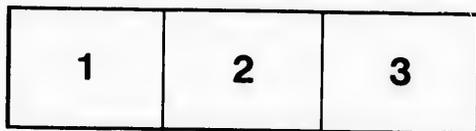
National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



I
cui

CA

M

Imp

COLLECTION

— DE —

❖ RECETTES EPROUVEES, ❖

Les plus en usage dans les meilleures
cuisines du

CANADA et des ETATS-UNIS

— : 0 : —

RECUEILLIES PAR

Mme. CHARLES FOULLARD,

St. JOHNSBURY, Vt.

— : 0 : —

Imprimé aux ateliers du PIONNIER DE SHERBROOKE.

1884.

TK15
R675
1884

AUX DAMES.

L'art de bien faire la cuisine, mes Dames, est si difficile que j'ai pensé vous être utile en vous présentant ce petit recueil de recettes compilées aux prix de beaucoup de temps et de travail. Elles ont toutes été éprouvées et je n'ai nul doute qu'en les lisant avec soin et en suivant les directions y contenues, vous réussirez à faire tous les plats qui y sont décrits avec succès. Vous aurez alors une table que vous envirait plus d'un riche, tout en restant dans les bornes d'une saine économie.

MADAME CHS. ROUILLARD.

SOUPE ET POISSON

—:0:—

SOUPE AUX TOMATES.—Mettez 3 chopines de bouillon de bœuf très fort dans votre chaudron à soupe, assaisonnez bien avec un peu de poivre rouge, clou de girofle et fleur de muscade. et laissez bouillir ensemble. Mettez ensuite une chopine de conserve de tomates dans une casserole, émiettez dans ces conserves, trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sécher et rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillante. Lorsqu'elle aura bouilli quelques instants, retirez-la et servez dans un plat chaud.

SOUPE AUX TOMATES SANS VIANDE.—Faites bouillir une chopine de tomates dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, assaisonnez-les de beurre, poivre et sel. Au moment de les servir, mettez-y une $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et laissez la bien mitonner. Ensuite ajoutez une chopine de lait que vous aurez soin de chauffer au préalable. Des tomates en canistre peuvent aussi être employées en y ajoutant la quantité nécessaire d'eau pour tenir les proportions égales.

SOUPE AUX TOMATES.—Dans une pinte de lait frais, mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huitres.

SOUPE AUX POIS.—Prenez une pinte de pois concassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. A 9 hrs. du matin placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau froide. Une heure avant de la retirer ajoutez un oignon haché très fin. La soupe aux fèves peut être faite de la même manière en substituant les fèves aux pois.

SOUPE AUX BLÉ-D'INDE. Prenez une pinte de blé-d'inde sortant de l'épi avec trois chopines d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le blé d'inde soit tendre. Ajoutez ensuite une chopine de lait frais avec sel, poivre et 1 ou 2 œufs battus. Continuez à faire encore bouillir quelques minutes et épaissez avec un peu de farine.

SOUPE BLANCHE A LA SUISSE.—Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon pour 6 personnes. Battez bien ensemble 3 œufs, 2 cuillerées à soupe de farine et une tasse de lait, versez ce mélange graduellement à travers un tamis dans la soupe bouillante, avec sel et poivre.

SOUPE AUX OGNONS.—Laissez rôtir un petit morceau de beurre dans un chaudron, ensuite coupez des oignons en petits morceaux et mettez-les cuire. Ceci fait, mettez la quantité d'eau froide ordinairement employée pour la famille avec sel. Laissez le tout bouillir quelques minutes, ensuite mettez dans une souplère où il y a du pain tranché mince et en petits morceaux et brassez un peu avant de servir.

SOUPE AUX PATATES.—Faites bouillir des patates, coulez-les ensuite à travers une passoire ainsi que l'eau où elles ont bouilli et salez-les au goût.

Hachez du cerfeuil ou céleri que vous mettrez dans une casserole et vous verserez ensuite la soupe bouillante dessus. Jetez-y ensuite des morceaux carrés de pain rôti dans le beurre.

SOUPE AUX PATATES.—Faites bouillir quatre grosses patates avec 2 oignons dans 2 pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coulez-les à travers une passoire et remettez-les au feu, ajoutant poivre, sel et 2 onces de beurre. Lorsque la soupe bouillera, vous y verserez une tasse à thé de tapioca. Laissez-la mijoter 15 minutes en la brassant, ajoutez-y 1½ chopine de lait et laissez chauffer le tout.

ETUVÉE IRLANDAISE.—Prenez les restes d'un rôti de viande de porc, viande et os, ôtant presque tout le gras, placez-les dans un chaudron en les couvrant d'eau chaude ou d'assez d'eau pour faire un bon bouillon. Ajoutez y des patates pelées et tranchées et, 15 minutes avant le temps de servir, mettez y cuire vos *domplains* faits d'après l'une ou l'autre des recettes suivantes. Avant d'ajouter vos *domplains*, assaisonnez bien avec poivre et sel et mettez un peu de beurre si ce n'est pas assez riche.

DOMPLAINS.—Prenez une tasse et demie de farine, une petite cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de poudre à pâte et assez de lait pour humecter comme dans une pâte à biscuit ; ou bien une tasse de lait sur, une demi cuillerée à thé de soda et assez de farine pour faire une pâte à biscuit. Roulez cette pâte et coupez-la par morceaux avec la tranche à biscuit.

ETUVÉE AUX HUITRES.—Mettez une pinte d'huitres dans une passoire et lavez-les parfaite-

ment sous un robinet, ayant soin d'enlever les petits morceaux d'écaïlle. Mettez-les dans votre chaudron avec un morceau de beurre gros comme un œuf et faites jeter un bouillon. Apprêtez une pinte de lait frais chauffé que vous y ajoutez ; au moment de bouillir, otez-les du feu et salez en dernier lieu avant de servir.

HUITRES ETUVÉES.—Mettez un lit d'huitres dans un plat oval et saupoudrez de sel, poivre et beurre et ensuite un lit de biscuits roulés et un autre lit d'huitres ; saupoudrez ces dernières comme auparavant et recouvrez-les de biscuits. Sur les biscuits, râpez de la muscade et mettez-y un petit morceau de beurre. Faites cuire 20 minutes dans un fourneau chaud. Les proportions sont : 4 biscuits, 2 cuillerées à soupe de beurre et une cuillerée à thé de poivre dans une pinte d'huitres. Vous pouvez remplir le plat jusqu'à un pouce du bord.

AUTRES HUITRES ETUVÉES.—Ouvrez une chopine d'huitres et mettez-les avec leur propre liquide dans un chaudron et chauffez durant 5 minutes ; alors retirez-les du chaudron et filtrez le liquide ; ajoutez-y 3 onces de beurre roulé dans de la farine et mettez-y les huitres encore cinq minutes. Mettez un lit de miettes de biscuit et un lit d'huitres jusqu'à ce que votre lèche-croûte soit pleine à un doigt du bord. Couvrez de biscuits émiettés et de minces tranches de beurre et versez le liquide dessus. Faites cuire doucement dans le fourneau et servez. On peut assaisonner si on le préfère, mais plusieurs amateurs préfèrent le goût naturel des huitres.

HUITRES FRITES.—Lavez les huitres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très fins ; tenez prête une lèchefrite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait chaude, ce qui empêche les huitres de coller au fond.

Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

POISSON AU BISCUIT.—Prenez une demi-livre de lard salé, 3 livres de poisson frais, (morue fraîche préférée) 8 patates de bonne grosseur, pelées et tranchées, un ognon, pelé et tranché, 2 à 3 chopines de lait selon la quantité que vous voulez avoir, 6 ou 8 biscuits rôtis, faites frire le lard ; coupez le poisson en morceaux d'environ 2 pouces carrés, ôtant toutes les arrêtes que vous pouvez. Enlevez les morceaux de lard et placez dans la lèchefrite alternativement un lit de poisson, de patates et d'ognons mêlés, assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir le dernier lit, couvrez la lèchefrite comme il faut et faites cuire. Mettez ensuite le lait, chauffez et servez, versant le contenu dans un plat où se trouvent les biscuits rôtis. On peut employer la morue salée pour le plat ci-dessus et quelques-uns la préfèrent.

POISSON ROTI.—Un poisson pesant de 4 à 6 livre est d'une bonne grosseur pour rôtir. On doit le faire cuire en entier pour qu'il ait bonne mine. Faites un mélange de miettes de pain, beurre, sel et un peu de lard salé haché bien fin, mêlez-y un œuf, remplissez-en le corps du poisson, cousez-le et mettez-le dans une grande lèchefrite ; mettez des-

sus et en travers quelques bandes de lard salé pour lui donner le goût, versez une chopine d'eau et un peu de sel dans la lèche-frite, faites cuire une heure et demie et arrosez fréquemment. Après que vous avez retiré le poisson, faites épaissir la sauce et versez-la dessus.

POISSON ETUVÉ.—Ecorchez et coupez en petits morceaux une morue que vous mettez dans un vaisseau en terre profond, saupoudrez-la d'environ une demi tassée de farine, une cuillerée à thé de sel et une de poivre ; coupez environ deux cuillerées de beurre en petits morceaux et jetez parmi ; couvrez le tout de lait frais et faites cuire durant 30 minutes.

PUDDING AU POISSON.—Prenez deux livres d'étrurgeon bouilli et froid ou de la morue fraîchement prise, mais non coupée par morceaux, faites bouillir une chopine de lait que vous mettez en pâte avec de la farine, ôtez-le du feu et ajoutez en brassant une demi livre de beurre, la moitié d'une muscade râpée, du poivre noir et rouge et du sel, battez et jetez-y 4 jaunes d'œuf, un par un ; mettez un lit de ceci dans un plat à pudding beurré, ensuite un lit de poisson et ainsi de suite alternativement jusqu'à ce que le plat soit rempli et que le dernier lit soit de poisson, mettez des miettes de pain sur le dessus et faites cuire doucement durant une heure.

MAQUEREAU ROTI.—Faites une préparation avec des miettes de pain, un morceau d'ognon s'il est gros, du poivre, du sel et du sauge. Apprêtez 2 maquereaux bien lavés, mettez-y votre préparation et cousez-les ; mettez des bandes très minces de lard

salé dans le fond de votre lèche-frite sur lesquelles reposeront vos poissons. Faites cuire environ une demi-heure, arrosez souvent et faites les jaunir légèrement avant de les mettre sur la table. Une touffe de feuilles de persil dans le bec de chacun, les fait bien paraître. Les tomates sont les légumes qui vont le mieux avec ce plat.

lo
me
do
se
ei
vi
re
co
qu
en
pa
re

Pl
la
av
pu
qu
la
au
m
da
pu
en
fr

ce

quelles
n une
nir jo-
e touf-
n, les
gumes

VIANDES.

—:0:—

BŒUF ROTI.—Employez l'aloyau du bœuf (sirloin) en enlevant la plupart des os. Piquez votre morceau de bœuf de petites chevilles afin de lui donner une forme ronde ; versez dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permet à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure sèche. S'il y a beaucoup de gras sur le dessus, couvrez-le d'une pâte de farine et d'eau jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps si vous préférez l'avoir bien cuite.

BŒUF ROTI AVEC PUDDING A LA YORKSHIRE.—Placez le bœuf à rôtir sur des baguettes à travers la lèche-frite de la manière ordinaire. Une heure avant que la viande ne soit cuite, mélangez votre *pudding* et versez-la dans la lèche-frite de manière que le jus du rôti tombe sur ce mélange. Quand la cuisson est finie, coupez la *pudding* et placez-la autour de la viande que vous aurez au préalable mise dans un plat. S'il y a beaucoup de gras dans la lèche-frite avant que vous y ayez versé la *pudding*, ôtez-le, n'en laissant que juste assez pour empêcher votre pâte de coller au fond de la lèche-frite.

PUDDING YORKSHIRE.—Une chopine de lait, 4 œufs battus séparément, 2 tassées de farine, une

euillerée à thé de sel. Ayez soin de ne pas faire la pâte trop dure.

COCHON DE LAIT ROTI.—Prenez un petit cochon de 3 semaines, tué le matin, si vous voulez l'apprêter pour le dîner. Lavez-le dans l'eau froide, enlevez les argots, laissant la peau assez longue pour envelopper le bout des pattes. Prenez 6 biscuits, plongez-les dans l'eau froide, ajoutez beurre, poivre, sauge et sel, mettez le tout dans le corps du cochon et cousez-le. Mettez-le rôtir dans un peu d'eau salée. Quand il commence à rôtir, saupoudrez-y de la farine et arrosez avec le jus. Continuez la même chose jusqu'à ce qu'il soit rôti. On doit prendre beaucoup de soin pour que ce plat soit bien réussi. Un petit cochon doit rôtir en trois heures. Avant de le servir, mettez-le sur un plateau, ayant soin de le garnir de tranches de citron et d'œuf cuit dur et de lui mettre un citron entier dans la gueule.

SAUCE.—Prenez le foie et le cœur bouillis, hachez-les bien fins et assaisonnez bien. On peut substituer la sauce ordinaire faite de miettes de pain à celle faite de biscuits, si on le préfère.

POUR FAIRE ROTIR UN DINDE.—Quand le dinde est bien lavé et asséché, remplissez-lui la poitrine et le corps d'une farce faite comme suit : A un quarteron de lard salé haché très fin, ajoutez une pinte de miettes de pain. Assaisonnez avec sel, poivre et sauge et versez-y une roquille de lait. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très tendre. N'employez que la moitié de cette farce, gardant l'autre pour faire la sauce. Ajoutez assez d'eau dans le vaisseau où a bouilli votre farce

pour que la sauce soit assez claire. Cousez la poitrine et le corps et attachez les ailes et les pattes au corps. Graissez-le avec du beurre et du sel. Faites cuire un dinde d'une grosseur ordinaire pendant environ quatre heures dans un fourneau d'une chaleur douce. Arrosez-le avec le jus fréquemment.

FAIRE ROTIR UN DINDE AVEC DES HUITRES.—

Rincez votre dinde avec du soda et de l'eau et ensuite avec de l'eau claire. Préparez une farce de miettes de pain mêlées de beurre, poivre, sel et sauge, arrosées d'eau chaude ou de lait, ajoutez le jaune de deux œufs, coupez en menus morceaux une douzaine d'huitres et mêlez-les à cette farce. Remplissez votre dinde de cette farce et cousez-le avec du fil fort. Saupoudrez-le de farine avant de le faire rôtir et arrosez-le souvent, d'abord avec du beurre et de l'eau et ensuite avec la sauce de la lèche-frite. Servez-le avec de la sauce à la canneberge ou des huitres frites que vous disposez dans le plat autour du dinde. Ou encore, servez-le avec de la sauce aux huitres, faite en ajoutant une tassée de liqueur dans la sauce où aura rôti le dinde, la même quantité de lait et une douzaine d'huitres bien assaisonnées avec du persil haché fin ; épaississez avec de la farine et une cuillerée à soupe de beurre.

FARCE AUX CHATAIGNES POUR DINDE.—Préparez la farce de la même manière que nous avons déjà dit, seulement omettez les huitres et mettez en plus une chopine de châtaignes pelées, hachées bien fines.

POUR FAIRE CUIRE À LA VAPEUR UN DINDE OU UN POULET.—Préparez la volaille comme pour rôtir. Exposez-la à la vapeur jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans la chair, enlevez-la alors de la vapeur et enduisez-la de beurre et faite-la jaunir dans un fourneau chaud. Si vous n'avez pas une bouilloire à vapeur suffisamment grande pour une volaille, une bouilloire ordinaire à laver peut servir. Dans le fond de la bouilloire, vous mettez une terrine en ferblanc profonde remplie d'eau; vous y placez votre lèche-frite contenant la volaille ou dinde préparé pour le fourneau. Vous remplissez d'eau la bouilloire jusqu'au bord de la terrine.

RÉCHAUFFÉ AU POULET.—Hachez menu du poulet froid, du veau ou du dinde, une tranche de jambon et un petit ognon si l'on veut. Mettez la viande dans la poêle à frire avec une tassée de miettes de pain, une tasse de lait, un peu de beurre, deux œufs bien battus, du poivre et du sel au goût. Faites revenir délicatement.

BŒUF ÉPICÉ.—Prenez un morceau de bœuf du quartier de devant d'environ 10 lbs. Ceux qui aiment le gras, devront choisir un morceau gras, ceux qui préfèrent le maigre peuvent prendre le morceau de l'épaule ou la partie supérieure de la patte de devant.

Prenez une chopine de sel, une tasse à thé de mélasse ou de sucre brun, une cuillerée à soupe de clou moulu, piment et poivre et deux cuillerées à soupe de salpêtre en poudre. Placez votre bœuf dans une lèche-frite profonde et frictionnez-le avec votre mélange. Tournez-le et frictionnez chaque

côté deux fois par jour pendant une semaine. Ensuite lavez jusqu'à ce que les épices soient disparues; mettez-y un pot d'eau bouillante et aussi souvent qu'elle bouille fort, jetez-y une tasse à thé d'eau froide. Votre viande doit cuire lentement durant cinq heures sur le derrière de votre poël. Aussitôt qu'elle est froide, pressez-là sous un lourd poids et vous ne désirerez plus jamais acheter de bœuf salé sur le marché. Votre mélange peut servir pour un autre dix livres de bœuf en y jetant d'abord une poignée de sel. On peut renouveler cette opération de manière à avoir un morceau de cette viande tous les jours.

POUR DÉOSSER UN DINDE OU UN POULET.—

Enlevez d'abord la peau de la volaille, coupez-la et faites-la bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que la chair laisse les os. Assaisonnez de poivre, sel, sauge ou sarriette. Enlevez toute la viande des os et placez-la dans un moule en lits de viande foncée et claire, humectez-la avec le reste du liquide de la lèche-frite et mettez dessus un plat et une pesée et laissez-la reposer jusqu'au lendemain. Le matin elle sortira du moule tout d'un morceau et vous pouvez la couper en tranches avec un couteau bien tranchant.

POT-AU-FEU.—Placez dans votre bouilloire 3 ou 4 livres de bœuf avec assez d'eau pour couvrir la viande et une cuillerée à thé de sel. Quand l'eau commence à bouillir, enlevez l'écume soigneusement et ajoutez alors 4 ou 5 carottes et un navet coupés en 4 ou 5 morceaux, ainsi qu'un ognon et un peu de persil et 3 clous de girofle. Laissez bouillir pendant 4 heures. Faites rôtir 2 tranches

de pain et ensuite coupez-le en morceaux dans un plat et versez-y alors votre bouillon ; ceci est la soupe. La viande est servie avec les légumes.

COTELETTES DE VEAU.—Arrangez vos tranches de veau, salez-les et plongez-les dans un œuf battu et ensuite roulez-les dans des miettes de biscuit ou de pain, pilées bien fines. Mettez dans votre lèche-frite une cuillerée à soupe de graisse très-chaude, mettez-y vos côtelettes et laissez-les cuire lentement sur le derrière de votre poêle, les retournant fréquemment de manière que le tout soit d'un jaune or quand il est cuit. On peut faire cuire de la même manière le *steak* à l'éturgeon.

PAIN-AU-VEAU.—Prenez trois livres de veau cru et un quarteron de lard salé, hachez-les fins et ajoutez une tassée de miettes de biscuit, 2 œufs bien battus, 2 cuillerées à thé de poivre, autant de sel, sauge et muscade au goût. Faites cuire durant deux heures dans une casserole profonde.

GELÉE AU POULET.—Prenez deux poulets comme pour une fricassée, laissant les débris ; enlevez la peau, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir jusqu'à ce que tous les os puissent être facilement enlevés. Retirez alors le liquide qui doit être d'une pinte ; assaisonnez avec sel, poivre et un petit morceau de beurre. Ajoutez à ce liquide bouillant une boîte de gélatine dissoute dans une chopine d'eau froide ; mettez-y vos poulets et après que le tout a bouilli, versez dans un moule et laissez refroidir. Le céleri bouilli avec les poulets est excellent.

BŒUF FROID AVEC PURÉE DE PATATES.—Pelez, faites bouillir et pétrissez 12 grosses pata-

tes, ajoutez sel et poivre et 2 cuillerées à soupe de beurre; ajoutez ensuite graduellement une chopine de lait bouillant en brassant. Versez cette préparation dans un plat chaud et mettez dessus des belles tranches de bœuf froid rôti. Mettez sur chaque tranche de bœuf une cuillerée à soupe de votre sauce et placez votre plat sur le fourneau pendant quelques minutes. Garnissez le bord de votre plat de feuilles vertes de n'importe quelle sorte.

VIANDE REVENUE.—Hachez bien fine n'importe quelle sorte de viande maigre cuite, assaisonnez avec poivre et sel. Mettez un lit de cette viande dans un plat beurré, ensuite un lit de miettes de pain, quelques cuillerées de sauce et répétez le procédé, ayant soin d'avoir un bon lit de miettes de pain sur le dessus, sur lesquelles vous mettez des petits morceaux de beurre; faites cuire jusqu'à ce qu'il atteigne un beau jaune. C'est un excellent plat pour le déjeuner.

STEAK FARCI.—Coupez une tranche épaisse de bœuf à *steak*, environ 2 livres; prenez 1 chopine de miettes de pain, assaisonnez bien avec poivre, sel et sauge, humectez avec du beurre, versez cette préparation sur votre bœuf, roulez-le bien serré et attachez-le soigneusement, enveloppé dans un linge beurré, faites cuire alors à la vapeur durant deux heures. C'est excellent, froid et tranché.

BOULETTES DE VIANDES.—**METS ÉCONOMIQUÉ.**—Prenez n'importe quels morceaux de viande froide, hachez-la bien fine avec un oignon; mélangez avec un œuf, un peu de miettes de pain et une cuillerée de farine; assaisonnez avec poivre

et sel, humectez avec un peu d'eau ou de la sauce froide, mêlez le tout ensemble et faites-en de petites boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire à un beau jaune.

SAUCISSE À LA VAPEUR POUR LA COLLATION.—Placez un bout de saucisse dans un plat profond que vous mettez dans la bouilloire ; laissez à la vapeur durant trois heures ; enlevez-la alors du plat qui sera rempli de gras. Quand elle est froide, tranchez mince.

BEEF STEAK SAUTÉ.—Faites couper votre bœuf en tranches de moins d'un pouce d'épaisseur et battez-le comme il faut jusqu'à ce que les fibres soient bien divisées. Saupoudrez-le de poivre et de sel, couvrez-le d'une couche épaisse de farine des deux cotés. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à frire profonde, assez pour couvrir le fond de la poêle ; quand la poêle est très chaude, mettez-y votre *steak*, tournez-le rapidement pendant une ou deux minutes ; versez-y alors de temps en temps un peu de sauce ou d'eau froide avec de la sauce au champignon. Couvrez soigneusement. Le *steak* prendra de 20 à 30 minutes à cuire ; il ne doit pas cuire trop vite.

PATÉ AUX PATATES.—Prenez une tasse à thé de viande hachée, une autre de patates écrasées, 2 œufs et un peu de lait pour amollir ; salez, poivrez et faites cuire une demi-heure.

PATÉ A LA VIANDE.—Faites une croute comme pour les biscuits, mettant un peu plus de beurre ; divisez cette pâte en deux ; roulez-en une moitié à une épaisseur d'environ un demi pouce ; mettez-la dans une casserole à biscuits que vous

avez beurrée; roulez l'autre moitié et mettez-la dessus la première et faites cuire dans un fourneau chaud.

Hachez des morceaux de viande froide, gros; mettez-les dans la lèche-frite avec de la sauce froide si vous en avez, sinon employez de l'eau, assaisonnez avec beurre et sel et épaissez avec un peu de farine. Faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elle soit prête à servir.

Fendez en deux la pâte que vous avez fait cuire et versez sur une moitié votre viande chaude et votre sauce et placez l'autre moitié dessus; servez immédiatement.

On emploie avec grand avantage pour ce plat, le dinde froid ou le poulet.

LARD FRIT.—Saucez vos tranches de lard dans de la farine de blé-d'inde et faites-les cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles aient atteint une couleur jaune qui plait à l'œil et au goût.

Mélez alors une partie de la graisse à du lait et épaissez pour en faire une sauce. Ce plat peut être appelé du nom plus recherché de "Sauce au collège Vassar." L'omelette cuite dans une partie de cette graisse est excellente. La famille aime beaucoup un petit morceau d'omelette entrelardé de petits morceaux de lard croquant et servi avec de la sauce blanche.

CROQUETTES DE MORUE.—Prenez de la morue bouillie, hachez-la en petits morceaux, ajoutez-y une égale quantité de patates pelées, miettes de pain; poivrez bien et si c'est trop doux, mettez du sel; passez-vous les mains dans la farine et roulez ce mélange en forme de petites galettes plates,

jetez-les dans la graisse très chaude et laissez cuire.

BEURRE FONDU.—Deux cuillerées à thé de farine, $1\frac{1}{2}$ once de beurre, une cuillerée à thé d'eau ou de lait et un peu de sel. Mettez la farine et le sel dans un bol et mélangez-les avec du lait ou de l'eau, en mettant peu à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit molle. Mettez dans un vaisseau d'eau bouillante. Quand l'eau a bouilli une minute, ajoutez-y le beurre en brassant tout le temps jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Laissez bouillir une autre minute.

SAUCE AUX HUITRES.—Prenez une chopine d'huitres, la moitié d'un citron, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de farine, une tasse à thé de lait ou de crème, poivrez au goût. Faites bouillir les huitres dans leur propre jus pendant cinq minutes et ajoutez alors le lait. Quand ceci bouille de nouveau, coulez et remettez dans le vaisseau, épaissez avec de la farine, ajoutez du beurre et l'autre moitié du citron.

LEGUMES

—:0:—

DINER BOUILLI.—Mettez bouillir du bœuf salé (corn beef) dans de l'eau froide à huit heures du matin. Mettez-y un petit morceau de lard à dix heures. Ajoutez des navets, betteraves, carottes, choux, une heure et demie avant de retirer du feu. Si un des articles ci-dessus était cuit avant les autres, enlevez-le dans un plat et tenez-le chaud et quand tous sont cuits, mettez-les dans un grand plat. Séparez les feuilles d'un chou et mettez-les dans une tulle pour les faire bouillir.

“ Et ce qui est encore plus cher,
C'est le plat de fèves frites.”

Choisissez des fèves de la dernière récolte si c'est possible. Elles s'éventent comme tout autre chose en les gardant trop longtemps. Elles conserveront leur forme parfaitement en les faisant tremper dans l'eau bouillante au lieu de l'eau froide. Pour une famille de 12 membres, il faut ordinairement une pinte de fèves et environ quatre onces de lard et, les ayant laissé tremper durant la nuit, couvrez-les d'eau et faites-les bouillir avec le lard pendant quelques minutes. Mettez-les alors dans une jarre et placez-les dans le fourneau, salez et mettez un peu de melasse, couvrez-les du bouillon du chaudron et ajoutez de l'eau, s'il n'y a pas assez de bouillon. Il est guère possible de les faire cuire trop longtemps, mais d'un autre côté,

il n'est pas facile de les tenir sur le feu jusqu'à neuf jours, date où elles auraient atteint leur perfection.

POIS VERT.—Faites tremper vos pois fraîchement écosés dans l'eau à la glace pendant une heure. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda ; faites bouillir fort pendant 20 minutes ou une demi-heure selon la dureté des pois, sans les couvrir. Ajoutez du beurre au goût et servez chaud.

FÈVES À ÉFILER.—Écossez sur le sens de la longueur de la cosse afin qu'elles soient bien éfilées. Faites tremper dans l'eau à la glace pendant une heure. Faites-les bouillir ensuite dans un chaudron ouvert, comme pour les pois, mais plus longtemps, mettez une demi-cuillerée à thé de soda dans l'eau ; quand elles sont bien tendres, assaisonnez au goût.

POTAGE AU BLÉ-D'INDE ET AUX FÈVES.—Dé-
tachez les grains de blé-d'inde de l'épi, faites bouillir les épis seuls pendant une demi-heure. Mettez les grains dans l'eau où ont bouilli les épis et faites bouillir votre blé-d'inde pendant une heure. Faites bouillir vos fèves séparément pendant 20 minutes, jetez l'eau noire où elles ont bouilli et mettez les fèves dans le blé-d'inde bouillant, faites bouillir encore et servez après avoir ajouté du beurre et du sel au goût.

CHOU-FLEUR.—Faites tremper les têtes de vos choux-fleur dans l'eau à la glace pendant deux heures. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à thé de soda. Tenez le chou-fleur découvert en faisant bouillir, mettez

une cuillerée à soupe de sel après qu'ils auront bouilli pendant 20 minutes. Faites-les bouillir encore 10 minutes de plus, retirez-les du feu et faites-les essorer dans une passoire. Mettez dessus des miettes de pain et des petits morceaux de beurre partout, mettez-les alors dans un fourneau chaud et laissez-les revenir pendant 15 minutes.

SALSIFIS OU HUITRES VÉGÉTALES.—Faites bouillir la plante, enlevez l'écorce et tranchez fin ; mettez-en un lit dans un plat, assaisonnez de beurre, poivre et sel. Mettez ensuite un lit de biscuit pilé ; répétez la même chose jusqu'à ce que le plat soit plein. Versez dessus un peu du liquide où a bouilli la plante. Remplissez de lait et faites cuire pendant une demi-heure.

PLAT AUX TOMATES—Pelez et coupez en tranches minces vos tomates. Rangez vos tranches dans un plat à *pudding*, mettant un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire une demi-heure.

PLAT COMPOSÉ DE DIVERS LÉGUMES POUR MANGER AVEC DE LA VIANDE FROIDE.—Faites bouillir plusieurs sortes de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, hachez-les séparément et mettez-en un lit de chaque dans un plat, assaisonnez de poivre, sel et beurre ; couvrez le tout d'une bonne préparation de miettes de pain &c., humectez avec le bouillon ou de la sauce et faites cuire une demi-heure.

PLAT AU BLÉ-D'INDE.—Pelez et tranchez quelques patates, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir ; faites ensuite frire quelques

petites tranches de lard dans lesquelles vous mettez du blé-d'inde vert venant de l'épis, ensuite les patates et l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Poivrez, salez et mettez un peu de biscuit pilé, faites bouillir durant 15 minutes et couvrez le tout de lait, faites encore bouillir doucement deux minutes et vous aurez un bon mets.

TOMATES CUITES.—Enlevez la pelure et tranchez minces, saupoudrez un peu de sel, poivre, de petits morceaux de beurre et très peu de sucre. Divisez en deux des biscuits appelés " Boston Crackers " et saucez-les rapidement dans l'eau froide : couvrez ensuite vos tomates avec ces biscuits, mettant sur chaque moitié de biscuit un bon morceau de beurre. Faites cuire dans le fourneau durant 20 minutes ou une demi-heure.

MACARONI À LA CRÈME.—Faites cuire le macaroni pendant 10 minutes dans l'eau bouillante. Retirez-le et ajoutez une tassée de lait avec un peu de sel et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Dans un autre plat, faites chauffer une tassée de lait jusqu'à ce qu'il bouille. Épaississez avec une cuillerée à thé de farine. Brassez-y une cuillerée à soupe de beurre et finalement un œuf battu. Quand le tout commence à épaissir, versez-le sur le macaroni que vous aurez au préalable mis dans un plat. Ce mets peut se manger avec du beurre et du sucre ou être servi avec de la viande.

MACARONI ET FROMAGE.—Faites bouillir autant de macaroni qu'il en faut pour remplir le vaisseau que vous voulez mettre au feu avec du lait et de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez et salez. Beurré votre plat et mettez-y un lit

de macaroni et ensuite un lit de fromage râpé avec des petits morceaux de beurre répandus partout. Continuez ces lits alternativement jusqu'à ce que votre plat soit plein, finissant par le fromage râpé. Mettez quelques cuillerées de lait et faites cuire activement dans un fourneau chaud pendant environ 30 minutes.

POTAGE AUX PATATES.—Prenez deux tassées de patates pilées, 2 cuillerées de lait chauffé, 1 cuillerée de beurre fondu, du sel et du poivre. Faites cuire dans un fourneau chaud pendant 10 minutes, ayant soin que le dessus soit d'un jaune riche. Servez chaud.

POTAGE AUX PATATES No. 2.—Pilez des patates, entremêlez-les avec des miettes de biscuits comme pour les huitres et faites cuire; c'est un plat très-présentable.

HUITRES AU BLÉ-D'INDE.—Prenez une tassée de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu, 3 cuillerées de lait, 2 cuillerées à thé de sel, le quart d'une cuillère à thé de poivre, une copine de blé-d'inde râpé; versez le blé-d'inde sur la farine et brassez bien, ajoutez ensuite les autres ingrédients et brassez rapidement pendant trois minutes. Mettez environ deux doigts de graisse dans la poêle à frire et faites chauffer. Quand la fumée commence à s'échapper de la poêle, versez-y votre mélange par cuillerée, tenant la cuillère près de la graisse, laissez frire environ 5 minutes.

CROQUETTES AU RIZ.—Prenez une tassée de riz, deux tassées d'eau et du sel; faites mitonner lentement jusqu'à ce que le riz soit tendre. Met-

tez-y du beurre de la grosseur d'un œuf et deux œufs battus et faites-en une pâte que vous mettez en boulettes ou en rouleaux de formes oblongues ; roulez-les dans des miettes de biscuits et faites cuire dans la graisse. Ils conservent mieux leur forme et cuisent plus aisément s'ils sont préparés quelques heures à l'avance.

œuf et
e que
formes
biscuits
mieux
t pré-

SALADES ET ŒUFS

—:o:—

PRÉPARATION POUR SALADE.—Battez 6 œufs dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez deux tassées de crème douce avec une cuillerée à thé de sel et battez le tout comme il faut. Ajoutez ensuite une tassée de vinaigre fort, une cuillerée à soupe de moutarde et une demi tassée de beurre fondu, et battez de nouveau. Mêlez la moutarde dans une tasse avec un peu de vinaigre et délayez parfaitement. Mettez le bol dans un canard d'eau et faites bouillir jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Elle se conservera pendant des semaines.

AUTRE PRÉPARATION POUR SALADE.—Pilez fin le jaune d'un œuf cuit très-dur avec une cuillère ; ajoutez le jaune d'un œuf cru, les deux tiers d'une cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de moutarde sèche et un petit peu de poivre de cayenne. Brassez bien toujours dans le même sens et ajoutez quelques gouttes d'huile douce de temps en temps jusqu'à ce que vous en ayiez employé 3 grandes cuillerées. Ajoutez ensuite graduellement une cuillerée à soupe ou plus de vinaigre et mélangez très-bien. Mettez cette préparation dans une place fraîche.

AUTRE PRÉPARATION POUR SALADE.—Prenez 4 œufs bien battus, une cuillerée à soupe de moutarde, 5 cuillerées à soupe de vinaigre et une

demi-cuillerée à thé de sel et un peu de poivre de cayenne. Mettez ce mélange dans un vaisseau d'eau bouillante, quand il est bien chaud ajoutez une cuillerée à soupe de beurre, faites cuire jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que du flan, ayant soin de brasser tout le temps. Eclaircissez si vous le voulez avec du lait ou de la crème.

SALADE AU POULET.—Faites bouillir bien tendres 4 poulets d'une bonne grosseur, quand ils seront froids, enlevez la chair blanche et hachez la quelque peu grosse. Coupez le blanc du céleri et hachez-le aussi de la même manière. Dans 2 pintes et une chopine de poulet, mettez une pinte et une chopine de céleri et une cuillerée à soupe de sel. Mélangez bien ensemble et versez-y une partie d'une des préparations ci-dessus. Donnez la forme que vous désirez à votre salade dans un vaisseau plat et versez l'autre partie de votre préparation. Garnissez avec des œufs bouillis durs et coupés en roulettes, des betteraves et les feuilles du céleri.

SALADE AU CHOU.—Prenez deux œufs, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, deux cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à thé de moutarde, une cuillerée à thé de poivre noir, une tasse à café de vinaigre. Faites cuire dans un chaudron d'eau à l'épaisseur d'un flan. Hachez un petit chou et versez dessus votre préparation après qu'elle a commencé à refroidir.

SALADE AUX HUITRES.—Prenez une canistre d'huitres d'une chopine, hachées fines, 10 biscuits roulés fins, 3 œufs, une demi-tasse à thé de lait frais, les deux tiers d'une tasse à thé du liquide des

huitres et une demi-tasse de beurre. Mettez le tout au feu ensemble et faites-le commencer à bouillir, brassant bien tout le temps. Enlevez-le du feu et ajoutez une tasse à thé de vinaigre et une cuillerée à thé de poudre de céleri et une cuillerée à soupe de moutarde, brassez bien le tout, poivrez et salez au goût, servez froid.

SALADE AUX LÉGUMES.—Prenez en égale quantité des betteraves, des navets, des patates et autres légumes cuits si vous en avez. Coupez-les en petits carrés de la grosseur d'un dé. Mettez-les dans un plat et ajoutez du céleri coupé fin, environ un tiers de céleri pour deux tiers de légumes. Mélangez avec votre préparation à salade. Ce plat paraît très-bien sur une table.

ŒUFS FARCIS.—Faites bouillir des œufs durs, quand ils sont refroidis, enlevez les coquilles avec grand soin et coupez-les en deux. Pilez les jaunes fins et humectez-les avec du vinaigre ; assaisonnez avec un peu de beurre, poivre, sel et moutarde. Remplissez les blancs de ce mélange. C'est excellent pour la collation, ou encore pour un dîner à la viande froide.

POUR FAIRE CUIRE LES ŒUFS.—Mettez du beurre, du sel et du poivre dans le fond de votre bouilloire et cassez-y alors vos œufs. Faites cuire jusqu'à ce que les blancs paraissent fermes. C'est excellent.

OMELETTES.—Prenez 6 œufs, battez les jaunes et les blancs séparément ; mêlez doucement une cuillerée à soupe de farine dans un peu de lait et de sel, et ensuite une petite tasse à thé de lait.

Battez le tout ensemble comme il faut en ajoutant les blancs à la fin.

OMELETTE AU PAIN.—Faites tremper une tasse à thé de miettes de pain dans une tasse de lait doux pendant une nuit; battez trois œufs, jaunes et blancs séparément, les jaunes avec le pain et le lait et versez-y les blancs et faites frire dans le beurre. Saupoudrez dessus le sel et le poivre, juste au moment de les ôter du feu. Ce plat est suffisant pour 6 personnes.

l'u
de
co
co
ta
les
vo
ce
ce
ve
qu
da
bo
jus
ajo
Vo
cor
dev
lain
des
me

CORNICHONS.

—:0:—

—“Cuisinière, voyez à ce que toutes vos sauces soient piquantes et flattent le palais, afin qu’elles soient pour vous une recommandation.”

CONCOMBRES MARINÉS.—Prenez deux jarres, l’une vide et l’autre contenant une forte saumure de sel et de vinaigre ; surveillez votre champ de concombres tous les jours et cueillez les petits concombres aussitôt qu’ils ont la grosseur voulue, autant que possible lorsqu’ils ont trois pouces ; jetez-les dans votre saumure au fur et à mesure que vous les avez cueillis, ayant soin d’ôter d’abord ceux que vous y avez mis le jour précédent. Sur ceux qui ont passé 24 heures dans la saumure, versez de l’eau bouillante et laissez-les reposer jusqu’à ce qu’ils soient froids. Mettez-les ensuite dans l’autre jarre et versez-y assez de vinaigre bouillant pour les couvrir. Continuez ce procédé jusqu’à ce que cette dernière jarre soit pleine et ajoutez ensuite autant d’épices que vous voudrez. Voyez à ce que le vinaigre couvre toujours vos cornichons. En les finissant pour la table vous devez toujours vous servir d’un vaisseau en porcelaine. Vous pouvez aussi mettre dans la saumure des petites cosses de fèves vertes et les traiter comme les petits concombres.

CONCOMBRES.—Une autre manière de faire des cornichons aux concombres, qui entraîne, il est vrai, plus d'ouvrage, mais qui est très-sûre, c'est de les couvrir avec de la saumure chaude, (pas trop forte,) la faisant bouillir tous les jours pendant huit jours successifs et la versant sur vos concombres. Nettoyez et essuyez ensuite vos concombres comme il faut et mettez-les dans un bon vinaigre épicé. Au besoin ils peuvent se conserver pendant un siècle. La personne qui m'a confié cette recette me dit avoir souvent béni la vieille dame qui la lui a donnée, surtout quand elle pensait qu'elle avait commis l'erreur de se marier avant de savoir préparer les cornichons.

CONCOMBRES MARINÉS SANS LES FAIRE BOUILLIR.—Lavez vos concombres et mettez-les dans la saumure pendant 24 heures. Lavez-les encore, faites-les essorer et mettez-les ensuite dans 2 gallons de vinaigre froid dans lequel vous aurez mis un sac contenant les épices suivantes : $\frac{1}{2}$ livre de graine de moutarde noire concassée, 4 onces de gingembre, 3 onces de piment, 3 onces de poivre noir, 1 once de clou de girofle, 1 paquet d'ail si vous le désirez, 2 gallons de vinaigre et un oignon. Prenez vos épices dans une bonne pharmacie. Cette recette peut se faire avec si peu de trouble que vous pouvez préparer vos cornichons par petites quantités, chaque fois que vous pouvez cueillir assez de concombres. Les petits sont les meilleurs.

SAUCE AU TOMATES.—Tranchez un quart de minot de tomates et 3 oignons de bonne grosseur. Couvrez-les d'eau froide et saupoudrez dessus 2 tassées de sel. Laissez-les tremper durant 12

heures. Retirez-les ensuite et rincez-les plusieurs fois dans de l'eau froide. Hachez-les bien fines et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un vinaigre faible. Otez alors le vinaigre et durant qu'elles sont encore chaudes, ajoutez 2 cuillerées à soupe de chaque sorte d'épices, une petite boîte de moutarde mouluë, 2 tassées de racines de raifort râpées, 6 têtes de poivre vert hachées fines ou 2 cuillerées à soupe de poivre moulu. Mélangez bien et couvrez avec le vinaigre froid.

TOMATES MARINÉES.—Prenez un gallon de tomates vertes tranchées, 2 cuillerées à soupe de sel, 1 cuillerée à soupe de moutarde mouluë, 1 cuillerée à soupe de clou de girofle, autant de canelle, autant de poivre noir et autant de poivre rouge ou 4 têtes de poivre vert hachées, $\frac{1}{2}$ chopine de graine de moutarde et 2 pintes de vinaigre. Faites bouillir tout ensemble pendant 15 minutes, versez ensuite dans une jarre et couvrez bien. On peut commencer à les manger après trois jours.

TOMATES RONDES MARINÉES.—Faites bouillir à la vapeur vos tomates jusqu'à ce qu'elles soient molles, piquez-les avec une fourchette pour en faire sortir l'eau. Faites bouillir du vinaigre pas trop fort avec un peu de sucre, un petit morceau d'alun^e et un sac d'épices de toutes sortes. Versez le tout sur vos tomates.

CONCOMBRES MARINÉS AU SUCRE.—Pelez vos concombres. Otez les graines et faites-les bouillir aussi tendres qu'il vous plaira et laissez-les passer la nuit dans une saumure faible. Le matin faites ressorer et mettez-les dans assez de vinaigre pour

les couvrir dans lequel vous les laisserez jusqu'au lendemain. De nouveau le matin faites ressorer. Faites chauffer une chopine de vinaigre, 3 lbs de sucre et un once de boutons de casse et versez sur vos concombres.

MARINADES SUCRÉES.—Prenez huit livres de concombres murs, des tomates vertes ou du melon d'eau, 3 livres de sucre brun, du clou, de la cannelle et du piment, 2 cuillerées à tables de chaque sorte, et 1 cuillerée à thé de poivre.

Versez sur vos fruits un peu de sel et laissez-les passer la nuit. Le matin retirez le liquide et faites-les bouillir dans une pinte de vinaigre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Otez ce vinaigre et faites-les bouillir de nouveau dans le vinaigre où vous aurez mis le sucre et les autres épices.

AUTRES MARINADES SUCRÉES.—Pelez des concombres murs et enlevez les graines. Coupez-les par morceaux à votre goût. Faites-les bouillir dans de l'alun et de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites ressorer et mettez-les dans une jarre. Faites un sirop avec une pinte de vinaigre, 3 lbs. de sucre et une cuillerée à thé de chacune des épices suivantes : racine de gingembre râpée, piment, clou et cannelle. Mettez vos épices dans un sac, faites-les bouillir dans le sirop et versez ce sirop chaud sur vos concombres. Laissez reposer 3 ou 4 jours. Retirez le sirop, faites-le bouillir de nouveau et versez-le chaud sur les mêmes concombres. Ce sirop est suffisant pour mariner 7 lbs de concombres.

MARINADES AUX TOMATES (SUCRÉES).—Tranchez 7 lbs de tomates vertes, saupoudrez de sel et

laissez-les passer la nuit. Le matin otez le jus, lavez-les dans l'eau et laissez ressorer jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Faites-les bouillir ensuite dans du vinaigre faible jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettez-les dans une jarre et versez dessus un sirop fait comme pour les marinades aux concombres ci-dessus.

MARINADES AUX CHOUX ROUGES.—Prenez un bon chou rouge ferme, coupez-le en quatre et enlevez les cotons durs et coupez-le ensuite en tranches fines que vous mettez dans un bol en terre ou en bois avec assez de sel fin (environ la moitié d'une tasse pour un chou). Mettez votre bol dans une place froide pendant 24 heures, remuant le chou de temps à autre; rincez ensuite dans de l'eau froide et faites ressorer au moyen d'une passoire.

Dans une pinte de vinaigre fort, mettez 2 cuillerées à soupe de poivre noir rond, autant de piment et une cuillerée à thé de clous attachés dans un morceau de mousseline; faites commencer à bouillir et jetez-y ensuite le chou. Laissez bouillir pendant 10 ou 12 minutes, retirez ensuite et laissez refroidir tranquillement en couvrant le vaisseau. Dans 2 ou 3 jours votre marinade sera prête à être servie.

MARINADE AUX RAISINS.—Prenez des petites grappes de raisins murs de n'importe quelle espèce, ayant soin d'oter tous les grains broyés ou qui ne sont pas tout à fait parfaits. Garnissez une jarre des feuilles de la vigne et remplissez-la de raisins, les couvrant de feuilles.

Dans 2 pintes de vinaigre mettez 1½ chopine de

sucré blanc, 1 cuillerée à soupe de cannelle, 1½ cuillerée à soupe de clou et très peu de piment. Faites bouillir le vinaigre et les épices pendant 5 à 10 minutes, ajoutez ensuite le sucre et faites encore bouillir un moment. Quand ce liquide est parfaitement froid, versez-le sur les raisins de manière à les couvrir. Si vous y versiez ce liquide étant chaud, cela ferait rider vos raisins, peut-être les ferait-il ouvrir et cela détruirait l'apparence de votre marinade.

SAUCE AUX TOMATES (*Ketchup*).—Prenez un quart de minot de tomates mûres et coupez-les ou broyez-les dans un grand vaisseau étamé en porcelaine et mettez-les au feu. Quand elles ont bouilli jusqu'à ce qu'elles soient tendres, versez-les dans une passoire en fil de fer très fine et remuez votre passoire jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les graines et les pétaux. Mettez dans le liquide 2 pintes de vinaigre, 6 cuillerées à soupe de sel, 2 de poivre noir, 2 de moutarde, une petite cuillerée à thé de poivre rouge et quelques morceaux de racine de raifort. Mettez ce mélange sur un feu doux et faites bouillir lentement pendant environ trois heures. Otez ensuite le raifort et mettez votre sauce ou *Ketchup* en bouteille pendant qu'elle est chaude. Vous en avez assez pour remplir 12 bouteilles de la capacité de celles généralement employées pour cette sauce.

SAUCE À LA MODE DU CHILI.—Prenez douze grosses tomates mûres, 4 têtes de poivre rouge, 2 gros oignons hachés fins, ajoutez 4 tassées de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de sel et 2 cuillerées à

soupe de sucre. Faites bouillir pendant 2 heures. Mettez en bouteilles et bouchez.

RAISIN DE CORINTHE ÉPICÉ.—Prenez 5 lbs. de raisin de corinthe, $3\frac{1}{2}$ lbs de sucre et une chopine de vinaigre. Faites bouillir pendant 15 minutes. Ecumez et ajoutez au vinaigre une cuillerée à soupe de clou, autant de cannelle et autant de piment et faites cuire pendant 45 minutes, mêlez ensuite avec votre raisin et la préparation est prête.

RAISIN ÉPICÉ.—Enlevez les graines du raisin comme pour les confitures. Dans 5 lbs. de fruit mettez 4 lbs. de sucre, une chopine de vinaigre, (s'il est très fort, étendez-le d'eau) 2 cuillerées à soupe de cannelle moulue et autant de clou. Faites bouillir très lentement.

GROSEILLES ÉPICÉES.—Prenez 5 lbs de groseilles, 4 lbs de sucre brun, $\frac{1}{2}$ chopine de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de cannelle, autant de clou et 1 cuillerée à thé de farine de muscade. Faites bouillir pendant 2 heures. Les prunes peuvent s'épicier de la même manière.

MARINADE AUX PÊCHES, No 1.—Prenez 7 lbs de pêches, $3\frac{1}{2}$ lbs de sucre brun, 1 chopine de vinaigre. Mettez les épices dans le vinaigre (cannelle, piment, clou &c.) et faites bouillir pendant 7 minutes. Mettez-y alors vos fruits et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

MARINADE SUCRÉE AUX PÊCHES, No 2.—Dans 7 lbs de pêches, mettez $3\frac{3}{4}$ lbs de sucre, 1 pinte de vinaigre, 2 onces de clou, 2 onces de cannelle en branche ou des boutons de casse. Pelez vos pêches et plantez dans chacune un ou 2 clous de gi-

rosé. Faites bouillir le sucre et le vinaigre avec plusieurs écorces de cannelle pendant 5 minutes et mettez-y ensuite vos pêches. Quand elles sont bien cuites et claires, otez-les du chaudron. Faites bouillir le sirop, le réduisant à près de moitié et versez-le sur vos pêches. Les poires et les pommes peuvent se préparer de la même manière.

avec
es et
sont
Fai-
noitié
pom-

Pain et Gâteaux pour le déjeuner et la collation.

—:0:—

LEVURE (*Yeast*).—Mettez une pleine tasse à café de houblon dans un chaudron, versez-y deux pintes d'eau bouillante. Pétrissez 2 patates bouillies avec la pelure dans le houblon bouillant et laissez le tout bouillir pendant 5 minutes. Coulez ensuite le tout sur une pinte de farine, ajoutant une tassée de sucre, 2 pleines cuillerées de sel et une cuillerée à thé de gingembre. Quand elle est à peu près de la chaleur du lait, ajoutez-y une chopine de bonne levure, et mettez le plat dans une place chaude jusqu'à ce que le tout ait bien travaillé. Mettez-la ensuite dans une jarre et conservez-la dans un endroit frais pendant l'été et évitez qu'elle gèle pendant l'hiver. Quand vous faites usage de cette levure vous n'avez pas besoin de saler le pain. Cette recette a été éprouvée depuis 16 ans et jamais la jarre n'est demeurée vide ni le contenu manqué de faire du bon pain. La quantité indiquée ci-dessus peut facilement durer un mois.

LEVURE.—Râpez 5 patates crues, faites bouillir une cuillerée à soupe de *malt*, une demi-tassée de houblon; faites bouillir vos patates avec de l'eau, ajoutez ensuite une tassée de sucre et une cuillerée de sel; mettez sur le poêle et ne faites que faire commencer à bouillir, retirez ensuite et quand elle est froide ajoutez alors la levure et laissez

sez fermenter. Cette recette fait de l'excellente levure qui se gardera longtemps. Il n'est pas besoin d'y mettre du *malt* chaque fois.

PAIN À LA FARINE DE BLÉ.—Pour trois pains, prenez 3 chopines de lait, faites-le bouillir un instant et laissez refroidir. Quand il est tiède, ajoutez une tassée de levure, 2 cuillerées de sucre et de beurre et mélangez le tout le soir. Le matin pétrissez et laissez fermenter de nouveau, ensuite écumez, pétrissez et divisez votre pâte en pains que vous laissez lever encore. La farine brevetée et la levure aux patates rapées sans sucre, s'emploie aussi pour le pain ci-dessus.

PAIN BLANC.—Versez une chopine d'eau bouillante dans votre pétrin et un morceau de beurre ou de graisse de la grosseur d'une noix, mélangez-y ensuite votre farine et faites une pâte épaisse. Laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide, ajoutez ensuite une autre chopine d'eau de la chaleur du lait à peu près et une tassée de levure, mêlez-y encore de la farine pour en faire une bonne pâte. Mettez-la sur la planche, pétrissez bien et remettez-la dans le pétrin pour la laisser fermenter, placez-la dans une place chaude jusqu'à ce qu'elle commence à lever, et mettez-la alors dans une place plus fraîche. Quand votre pâte est levée à la hauteur des bords de votre pétrin, rabattez-la et vous vous apercevrez qu'elle remontera encore très rapidement, tournez-la ensuite en forme de pain et laissez-la lever encore. Faites cuire.

BISCUITS FERMENTÉS.—Prenez une pinte de lait, les $\frac{3}{4}$ d'une tassée de graisse ou de beurre, moitié par moitié est la meilleure règle, les $\frac{3}{4}$ d'u-

ne tasse de levure, deux pleines cuillerées à soupe de sucre blanc, une cuillerée à thé de sel et assez de farine pour faire une pâte molle. Mélangez avant la nuit, réchauffant le lait légèrement et y faisant fondre le beurre ou la graisse. Le matin brassez bien et laissez reposer pendant une heure; roulez alors votre pâte en feuillets de $\frac{3}{4}$ de pouces d'épaisseur; coupez en biscuits ronds, mettez-les dans une poêle à frire très près les uns des autres, laissez-les lever pendant 20 minutes et finalement faites cuire pendant 20 minutes.

PETITS PAINS À LA *Parker House*.—Prenez une pinte de lait bouilli et froid, 2 pintes de farine et une pleine cuillerée à soupe de graisse roulée dans la farine; faites une place dans le milieu de la farine, mettez-y une tassée de levure et une demi-tassée de sucre. Ajoutez ensuite le lait avec un peu de sel, mélangez et laissez reposer jusqu'au matin. Pétrissez-la alors dure et laissez-la lever à froid, pétrissez encore à midi et de nouveau vers 4 heures, la mettant en petits pains pour la collation ou le souper. Si on désire les avoir un peu plus vite, versez du beurre dessus la pâte et bouillangez de nouveau avant de la couper en petits pains pour la collation.

ROULEAUX POUR LE DÉJEUNER OU LE DINER.
—Mettez un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf dans un pot et versez-y une chopine d'eau bouillante, brassez jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ajoutez ensuite une chopine de lait froid; versez cela dans le pétrin, ajoutez 3 chopines de farine, brassez-la et mettez alors un morceau de levure de Fleischman, 2 cuillerées à soupe de sucre

blanc, une cuillerée de sel et pétrissez rapidement. Ajoutez constamment de la farine et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit d'une bonne consistance, molle et légère à la main, couvrez-la d'un morceau de linge et laissez reposer. Le matin mettez votre pâte sur la planche, pétrissez-la bien avec les deux mains et roulez-la en feuillets d'un pouce d'épaisseur, coupez-les en morceaux égaux, aussi gros que vous désirez avoir vos petits pains ; prenez ces morceaux entre vos mains et faites-en des rouleaux de 6 pouces de long et de 2 de large ; beurrez votre lèche-frite, mettez-y vos rouleaux et laissez-les lever pendant une heure et faites cuire alors pendant 20 minutes. Quand ils sont retirés et encore chauds, passez un peu de beurre dessus. Les rouleaux longs conviennent pour le déjeuner ; pour le dîner, coupez-les avec un coupe-biscuits d'une moyenne grandeur.

PAIN GRAHAM LEVÉ.—Dans 5 tassées de pâte levée durant la nuit comme pour le pain blanc, mettez 1 tassée de melasse, un peu de sel, une demi-cuillerée à thé de soda et $3\frac{1}{2}$ tassées de farine de Graham, ou assez pour mettre la pâte dure comme dans le pain bis. Faites lever jusqu'à ce que la pâte soit légère comme pour le pain blanc.

PAIN GRAHAM.—Prenez deux tassées et demie de lait sûr, une tassée de melasse, $2\frac{1}{2}$ cuillerées à thé de soda, un peu de sel et assez de farine de Graham pour faire la pâte un peu plus épaisse que pour des biscuits.

GAUFRES.—Prenez une chopine de lait doux, un peu de sel, un morceau de beurre fondu de la grosseur d'une noix, 2 œufs bien battus, et 2 cuil-

lerées à soupe de levure. Mélangez dans assez de farine pour en faire une pâte dure. Laissez lever jusqu'au matin. La même recette fait d'excellents gateaux cuits en anneaux.

GATEAUX LEVÉS.—Prenez une chopine et demie de lait frais chaud, 1 œuf, 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu et la moitié d'une tasse de levure. Mélangez, avec assez de farine pour en faire une pâte molle et mettez lever pendant la nuit. Le matin prenez cette pâte spongieuse sans la pétrir et faites vos anneaux pour gateaux. Faites cuire pendant une demi-heure dans un fourneau chaud.

GATEAUX FAVORIS DE *Sweeties*.—Prenez trois œufs, une cuillerée à thé de sucre, une tasse à café de lait doux et une tassée d'eau chaude, 4 cuillerées à soupe de levure et assez de farine pour faire une pâte dure. Battez bien vos jaunes d'œufs et le sucre ensemble, versez-les dans le lait, l'eau et la levure, brassez bien et mettez lever dans une place chaude. Quand cette pâte est levée, battez vos blancs d'œuf en gelée et versez-les dans la pâte avec une pincée de sel ; faites cuire dans un moule à gateaux. Ces gateaux sont excellents pour le déjeuner, si on les prépare la veille.

BUNS.—Prenez une demi-tassée de chaque, levure, sucre et beurre, $1\frac{1}{2}$ tassée de lait, un peu de muscade et de sel. Mélangez ensemble le soir et le matin ajoutez une demi-tassée de sucre et un peu de raisin de corinthe.

ROULEAUX GRAHAM.—Prenez une pinte de grosse farine de Graham, le $\frac{1}{2}$ d'une tasse de melle, du sel au goût, 1 cuillerée à thé de soda et

assez de lait sûr pour faire une pâte suffisamment épaisse. L'expérience d'un chacun suffira pour reconnaître la bonne épaisseur, je crois. Plusieurs emploient un œuf et du beurre et de la graisse, mais je crois qu'en les mettant dans un fourneau chaud cela est inutile. Afin d'être certain qu'ils lèvent bien et vite, je commencerais à les faire cuire sur le poêle.

Un bon cuisinier mesure et bat bien, mais en premier lieu, il doit savoir comment son fourneau cuit.

ROULEAUX A LA FARINE FRANKLIN.—Prenez une pinte de farine, deux tasses à café de lait sûr, 3 cuillerées à soupe de crème sûre, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire comme il faut.

GATEAU A LA FARINE D'AVOINE.—Prenez une tassée de crème, 2 tassées de lait sûr, 2 cuillerées à thé de soda et assez de farine d'avoine pour faire une pâte épaisse. Faites cuire dans un moule à gateaux.

BISCUITS AU SODA.—Prenez une pinte de farine, une cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, une cuillerée à thé de sel et une cuillerée à soupe de sucre blanc. Mélangez complètement et tamiser, ajoutez alors 2 cuillerées de graisse ou de beurre. Humectez ensuite avec un peu plus d'une demi-chopine de lait. Faites cuire dans un fourneau très-chaud.

EXCELLENTE GALETTE A LA FARINE DE SARRASIN.—Prenez deux œufs, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tassée de lait caillé, une demi-cuillerée à thé de soda, dé-

trempez votre farine de sarrasin avec ces ingrédients en une pâte claire.

GATEAUX No 1.—Prenez un œuf, une cuillerée à soupe de sucre, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, une de soda à pâte, 2 tasses de lait doux, 4 tasses de farine et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu. Vous pouvez omettre le sucre si vous voulez.

GATEAUX No 2.—Prenez un œuf, une tasse de lait, deux pleines tasses de sucre, du beurre de la grosseur d'un œuf, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, une cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Vous en avez assez pour en faire douze.

GATEAUX AU RIZ.—Dans une chopine de farine, mettez une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à thé de crème de tarte, une demi-cuillerée à thé de soda, faites passer à travers un tamis; ajoutez 1 œuf bien battu, une tasse de lait et une tasse de riz bouilli. Battez bien le tout et faites cuire dans un moule à biscuits.

POUFFES.—Prenez deux œufs, 2 tasses de farine, 2 tasses de lait, 1 cuillerée à thé de beurre et une pincée de sel. Battez bien et faites cuire dans des moules dans un fourneau très chaud.

GATEAUX À LA COURSE POUR LE DÉJEUNER.—Prenez une chopine et demie de farine, un œuf, 2 cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, une cuillerée à thé de crème de tarte, une demi-cuillerée à thé de soda et un peu plus d'une demi-chopine de lait.

GATEAUX MINCES FRITS.—Prenez une tassée

de lait doux, une tassée de crème sûre et assez de soda pour adoucir la crème, un œuf et assez de farine pour faire la pâte. Roulez aussi fin qu'une lame de couteau. Faites bouillir de la graisse, jetez-y vos gâteaux, tournez-les et retirez-les immédiatement.

GATEAUX No 1 POUR LE DÉJEUNER.—Prenez une tasse de lait, une tasse de farine, un œuf et un peu de sel. Cette quantité est suffisante pour faire 8 gateaux, faites cuire dans des moules.

GATEAUX No 2 POUR LE DÉJEUNER.—Prenez deux tassées de grosse farine de seigle, 2 tassées de farine, la moitié d'une tasse de sucre, une cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, une cuillerée à thé de soda, un œuf et deux tassées de lait. Ces gateaux peuvent se faire tout aussi bien avec du lait sûr en omettant la crème de tarte.

POUFFES AU GINGEMBRE.—Prenez une tasse de melasse, une tasse d'eau chaude, une tasse de beurre et de graisse, une cuillerée à thé de gingembre, une cuillerée à thé de soda ; ajoutez assez de farine pour faire une pâte claire. Faites cuire comme il faut dans des moules chauffés avant d'y mettre la pâte. Chauds, ces gateaux sont excellents pour la collation.

GATEAUX AUX BLUETS POUR LE DÉJEUNER OU LA COLLATION.—Prenez une tasse de lait, une tasse de sucre, une pleine cuillère de beurre, une tasse de bluets, une demi-cuillerée de soda, une cuillerée de crème de tarte et 3 tasses de farine. Ces gâteaux sont très légers.

GATEAUX FERMENTÉS CUITS AU LARD.—Prenez 2 tasses de lait, 1 tasse de sucre, la moitié d'une tasse de beurre, le tiers d'une tasse de levure et assez de farine pour épaissir; laissez fermenter durant la nuit. Le matin coupez par morceaux et laissez lever une seconde fois avant de les faire frire.

GATEAUX AU LAIT SÛR.—Prenez une tassée de sucre brun, 1 œuf, 1 tasse de lait sûr, 2 grandes cuillerées de crème épaisse ou $2\frac{1}{2}$ de beurre, les $\frac{3}{4}$ d'une cuillerée à thé de soda et de sel. Ne les pétrissez pas durs et maniez-les légèrement.

GATEAUX.—Prenez une chopine de farine, une cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ de soda, 1 œuf, un peu de sel et un peu de cannelle, 1 cuillerée à soupe de graisse fondue, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre et les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de lait doux.

AUTRES GATEAUX.—Prenez une tasse de sucre, les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de lait doux, 1 œuf, 1 cuillerée de beurre, $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda. Mettez assez de farine pour les rouler assez mous. Tournez-les fréquemment en les faisant frire, vous tenant près de la lèche-frite durant chaque fournée jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

AUTRES GATEAUX.—Prenez un œuf, 1 cuillerée à soupe de lait doux, deux pleines cuillers de sucre et assez de farine pour faire une pâte molle. Ne roulez pas trop mince et faites frire dans la graisse.

CROQUETTES AU RIZ.—Prenez une tasse à thé de riz bien bouilli et bien écrasé dans l'eau, 1 œuf,

1 cuillerée à soupe de sucre, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf et un peu de sel, donnez de la saveur avec de l'essence de vanille. Moulez-les à la main, roulez-les dans des miettes de biscuits et laissez-les glisser tranquillement dans la graisse bouillante. Faites cuire comme les gâteaux ordinaires.

ROSETTES.—Prenez deux œufs, 4 cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, 3 cuillerées à soupe de lait, une demi-cuillerée à thé de sel et un quart de cuillerée à thé de soda. Assaisonnez avec muscade, citron ou vanille. Mélangez avec de la farine et faites une pâte dure, roulez très-fin, coupez par bandes de $\frac{3}{4}$ de pouce de largeur et découpez un côté en dents de scie de $\frac{1}{4}$ de pouce de profondeur et faites-en des rosettes. Faites frire dans la graisse très-chaude.

VANITÉ.—Prenez 1 œuf, un peu de sel et de la farine pour faire une pâte dure. Roulez très-mince, coupez en dentelle ou toute autre forme et faites frire dans la graisse très-chaude.

GATEAUX AU GRILLE.—Sassez une demi-chopine de farine, ajoutez une fois et demi autant de lait sûr. Battez bien avec la farine. Ajoutez-y une petite cuillerée à thé de soda et laissez fermenter durant 5 minutes. Ajoutez une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre et juste au moment de les faire frire mettez deux œufs.

GATEAUX GRILLÉS DÉLICATS.—Prenez du lait de beurre ou du lait sûr avec $\frac{1}{3}$ de lait doux, 1 œuf, un peu de sel et une moyenne cuillerée à thé de soda. Faites une pâte claire avec de la farine.

BISCUITS AU PAIN RASSIS.—Faites tremper le pain durant la nuit dans l'eau froide, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte dure, 3 ou 4 œufs bien battus, un peu de sel et du soda si on emploie du pain de boulanger, si c'est du pain de ménage, mettez 1 cuillerée à thé de poudre à pâte au lieu du soda. Faites cuire sur un grille très-chaud.

GATEAUX AU RIZ GRILLÉS.—Prenez une pinte de lait, une tassée de riz bouilli, du beurre de la grosseur d'un œuf, du sel, 1 cuillerée à thé de soda, 4 œufs et de la farine pour faire une pâte claire.

GATEAUX GRILLÉS.—Prenez 2 tasses de lait sûr, 3 pleines cuillerées de beurre fondu, 1 œuf, 1 cuillerée à thé de soda, autant de sel et de la farine assez pour faire une pâte claire; battez le tout complètement.

GATEAUX À LA FARINE D'AVOINE GRILLÉS.—Prenez environ une chopine de gruau froid et battez-le avec un œuf. Ajoutez 1 tasse de lait sûr et une cuillerée à thé de soda, brassiez bien et ajoutez autant de farine de blé qu'il en faut pour faire une pâte épaisse. Faites cuire jaune.

GATEAUX GRILLÉS AU PAIN.—Versez de l'eau froide sur vos morceaux de pain sec, laissez tremper pendant une demi-heure, faites sécher autant que vous le pouvez; écrasez le pain fin, versez dessus autant de lait sûr qu'il en faut pour le couvrir, laissez reposer jusqu'au matin. Si c'est trop épais, ajoutez plus de lait, un peu de sel avec assez de soda pour neutraliser l'acidité et de la farine pour faire une pâte claire. Ajoutez 1 œuf bien

battu et faites rôtir sur un grille modérément chaud. Il est prudent d'en essayer un petit avant de les faire frire tous.

CROUTES DORÉES.—Coupez en tranches un pain de boulanger, battez bien 3 œufs, ajoutez une pinte de lait, un peu de sel, saucez ensuite vos tranches de pain dans ce mélange et faites rôtir dans une lèche-frite chaude bien beurrée, jusqu'à ce qu'elles soient d'un jaune clair des deux côtés; mangez-les chaudes avec du beurre et du sucre.

PAIN A LA FARINE DE BLÉ-D'INDE.

PAIN BIS DE MME BOLES.—Prenez trois tasses de farine de blé-d'inde, une de farine de blé, une de mélasse, 3 de lait sûr, du soda et une tasse de raisin; mélangez tout avec la farine. Faites cuire à la vapeur dans un bassin de 3 pintes, pendant 3 heures.

PAIN BIS No 1.—Prenez $2\frac{1}{2}$ tasses des farine de blé-d'inde, $1\frac{1}{2}$ de farine de seigle, $\frac{1}{2}$ de farine de blé, 1 tasse de mélasse, 1 d'eau chaude, 2 de lait doux, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire à la vapeur 3 heures et au fourneau 1 heure.

PAIN BIS No. 2.—Prenez 4 tassées de farine de blé-d'inde, 2 de farine de seigle, 1 de mélasse, 1 pinte d'eau chaude avec une demi-tasse de bonne levure ou employez à la place 1 pinte de lait sûr sans levure, et une grosse demi-cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire au fourneau ou à la vapeur pendant 3 heures.

PAIN BIS No. 3.—Prenez 2 tasses de lait doux, $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse, 1 œuf, du sel, 1 cuillerée à thé

de soda, 2 tasses de farine de seigle, 1 tasse de farine de blé-d'inde. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures. On peut mettre du lait sûr à la place du lait doux et un peu de crème sûre le rendra plus léger, un grain de raisin ou deux donne une bonne saveur.

GATEAUX À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE POUR LE DÉJEUNER.—Dans une chopine de farine de blé-d'inde sassée, mettez assez de lait doux pour faire une pâte dure, 2 cuillerées à soupe de levure et un peu de sel; laissez reposer durant la nuit. Avant de la boulangier le matin, ajoutez une tasse de lait sûr, assez de soda pour adoucir le lait, 1 œuf, 2 cuillerées à soupe de sucre, un peu de farine de blé, du beurre la grosseur de la moitié d'un œuf. Faites cuire dans un fourneau très-chaud et vous aurez un délicieux gâteau pour le déjeuner.

GATEAUX À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE.—Prenez une tasse de farine de blé-d'inde, 1 tasse de farine de blé, 2 cuillerées à soupe de sucre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda. Mélangez le tout avec du lait doux à la consistance d'une pâte claire; finalement ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre et de graissè.

ROULEAUX À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE.—Prenez une petite tassée de sucre, 2 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $2\frac{1}{2}$ tasses à café de lait doux, $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de crème de tarte, les $\frac{3}{4}$ d'une cuillerée à thé de soda, $\frac{1}{2}$ tasse de farine de blé, avec assez de farine de blé-d'inde pour faire une bonne pâte, pas très-épaisse. Faites cuire par rouleaux dans une

lèche-frite. Mettez-les en premier lieu au fourneau chaud.

GATEAUX GRILLÉS À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE. — Prenez la moitié d'une chopine de farine de blé-d'inde, autant de farine de blé, $1\frac{1}{2}$ chopine de lait sûr, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et une cuillerée à soupe de sucre. Sassez la farine de blé-d'inde et de blé et mélangez-les bien dans le lait sûr. Mettez le soda et brasses encore. Au bout de 5 minutes, ajoutez le sel et le sucre. Quand vous êtes prêt à faire cuire, mettez les œufs. La farine de Graham peut s'employer à la place de la farine de blé-d'inde si on le préfère.

TARTES ET PUDDINGS

—:0:—

“Ses gentils doigts saupoudraient la farine et roulaient les croûtes des tartes, j'ai passé l'heure la plus agréable au milieu du sucre, du beurre et de la melasse.”

VIANDE HACHÉE NO. 1.—Prenez 3 lbs. de viande bouillie hachée fine, 5 lbs. de pommes hachées fines, 5 lbs. de sucre d'érable et autant de sucre brun, 1 lb. de graisse ou de beurre, 3 lbs. de raisin, ôtez-en les grains et pilez-en la moitié, 2 lbs. de raisin de corinthe, 1 canistre de coings, 1 chopine de melasse, 1 quarteron de cannelle, autant de piment, de clou, de muscade et de sel. Humectez avec du cidre. Faites cuire dans une croûte riche.

VIANDE HACHÉE NO. 2.—Prenez 4 tassées de pommes hachées fines, 3 tasses de viande, 2 tasses de sucre, 1 tasse de melasse, 1 tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre, raisin, épices et sel pour convenir au goût.

TARTES À LA RHUBARBE.—Prenez une tassée de rhubarbe hachée bien fine, 1 œuf et une tasse de sucre. Faites cuire entre deux croûtes.

TARTES AU CITRON.—Faites cuire de la pâte en forme de pâté. Râpez la partie jaune d'un citron dans un bol, exprimez le jus dans le bol, ajoutez une tasse de sucre et le jaune d'un œuf. Bras-

sez bien le tout ensemble. Versez sur cela une grande tassée d'eau dans laquelle a été délayée une cuillerée à dessert d'empois de blé-d'inde (*corn starch.*) Mettez le tout dans un chaudron que vous mettez au feu et brassez jusqu'à ce qu'il soit cuit en une gelée riche, claire et couleur jaune paille. Remplissez vos croûtes de tartes de cette gelée. Versez sur le dessus le blanc bien battu de votre œuf avec du sucre. Mettez dans le fourneau une minute et servez froid. Le mélange ci-dessus fera deux petits pâtés ou une douzaine de tartines.

AUTRES TARTES AU CITRON.—Roulez un citron jusqu'à ce qu'il soit mou, râpez la partie extérieure dans un bol, exprimez le jus dans le même bol, ajoutez 1 tassée de sucre, 1 biscuit en poudre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse d'eau froide et battez tout ensemble; servez-vous de deux croûtes et de deux œufs dont vous battrez les blancs pour glacer.

TARTE AUX ORANGES.—Faites bouillir deux pommes, mettez-les dans une croûte; pelez et tranchez ensuite une orange de bonne grosseur de laquelle vous enlèverez les graines; ajoutez-la aux pommes et saupoudrez du sucre et la moitié d'un biscuit pilé, couvrez.

TARTE AUX POMMES ET CITRON.—Faites bouillir 4 grosses pommes dans le moins d'eau possible jusqu'à ce qu'elles s'écrasent bien fines, ajoutez le jaune de deux œufs, du sucre et une petite pincée de sel, mettez alors une cuillerée à thé d'extrait de citron, battez tout ensemble avec les pommes et mettez dans vos tartes; quand ces dernières sont cuites, glacez avec vos blancs d'œuf et faites jaunir dans le fourneau.

TARTES À LA CRÈME.—Prenez une tassée de crème douce, 1 petite tassée de sucre, 1 cuillerée à table de farine, les blancs de deux œufs battus en gelée, brassez tout ensemble légèrement ; préparez une croûte comme pour un flan, remplissez-la et faites cuire. Ne la servez pas sur la table avant qu'elle soit bien froide, le jour suivant si possible.

TARTE AUX PÊCHES.—Mettez votre croûte dans un plat. Pelez et otez les graines d'assez de pêches pour remplir ce plat. Couvrez avec une tassée de sucre et faites cuire. Quand elle est froide, garez-la avec le blanc de deux œufs complètement battus et une cuillerée à soupe de sucre.

TARTES ÉMINCÉES POUR L'ÉTÉ.—Prenez deux biscuits pilés, 2 tasses de sucre, 2 œufs battus, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre, $\frac{1}{2}$ tasse de melasse, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau, des épices, 1 cuillerée à thé de clou et autant de muscade. Cette recette est suffisante pour faire trois tartes.

TARTES TROMPEUSES.—Prenez une tasse (ou plus) de mie de pain, 1 tasse de raisin duquel vous avez oté les grains, 1 tasse de melasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau et assez de vinaigre pour rendre suffisamment acide, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de casse et autant de piment et de muscade.

TARTE AU RAISIN.—Faites bouillir une tassée de raisin jusqu'à ce qu'il soit tendre et plein de jus et mettez dans vos croûtes.

TARTES AUX CITROUILLES.—Prenez 2 tassées de citrouille et faites-les bouillir, ajoutez 2 tassées de lait chaud, passez au tamis et ajoutez alors une

tassée de lait froid, 2 œufs, du sucre et un peu de cannelle.

TARTES TRANSPARENTES.—Prenez les jaunes de 3 œufs, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre, 1 tassée de lait, 1 cuillerée à table de farine et 1 de beurre, mettez une essence à votre goût et faites deux tartes. Glacez le dessus avec les blancs de vos 2 œufs battus dans du sucre après qu'elles sont cuites. Remettez au feu et faites jaunir.

TARTES AUX DATTES.—Prenez une $\frac{1}{2}$ livre de dattes, faites-les bouillir une heure dans un peu d'eau ; faites chauffer une pinte de lait, le versant sur vos dattes à travers un tamis, prenez 2 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre et des épices comme pour les tartes aux citrouilles. Faites votre croûte pour deux tartes et mettez cuire.

PÂTÉS AUX POMMES.—Sucrez comme il faut 3 tassées de pommes bouillies et laissez refroidir. Battez légèrement les jaunes de 3 œufs et ajoutez-les à vos pommes ; assaisonnez avec de la muscade et versez-y graduellement 1 pinte de lait en brassant tout le temps. Finalement ajoutez les blancs de vos œufs bien battus. Faites cuire sans couvert. Cela est suffisant pour faire 2 pâtés.

PUDDING AUX PRUNES À LA MME. JAMES HAMILTON.—Prenez 1 livre de sucre, 1 livre de suif en branche, haché bien fin, 1 lb. de raisin pilé, 8 œufs, $\frac{1}{2}$ lb. de farine, le jus et les écorces râpées de 4 citrons, $1\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, le $\frac{1}{3}$ d'un pain émietté fin, la croûte ayant été enlevé, des épices au goût et du sel. Faites bouillir dans un moule à *pudding* pendant 5 ou 6 heures. Elle ne peut

bouillir trop longtemps. Si on le désire on peut en mettre de côté et la faire bouillir de nouveau.

PUDDING AU SUIF BOUILLI.—Prenez une tasse de melasse, 1 tasse de lait doux, 1 tasse de suif en branche haché fin, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de soda, 1 tasse de raisin. Faites bouillir à la vapeur pendant 3 heures.

SAUCE POUR PUDDING AU SUIF.—Prenez une grande tassée de sucre, près d'une tasse de beurre, mêlez le beurre et la crème et ajoutez 1 œuf fouetté légèrement. Battez le tout fortement, ajoutez 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, n'en mettant qu'une cuillerée à la fois. Mettez le plat dans un autre plat d'eau bouillante et faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir. Ajoutez le jus d'un citron, un peu de l'écorce si vous l'aimez. Pour moi je n'en mets pas.

PUDDING BRUNE.—Prenez 2 tassées de pain haché, $\frac{1}{2}$ tasse de suif en branche haché, 1 œuf, 1 tasse de raisin, 1 tasse de lait doux avec une demi cuillerée à thé de soda que vous y faites dissoudre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou, 1 cuillerée à thé de cannelle et une pincée de farine de muscade et du sel. Faites bouillir pendant deux heures dans un plat de fer blanc que vous placez dans une bouilloire. Servez avec de la sauce.

PUDDING GRAHAM.—Mêlez bien ensemble une demi-tasse à café de melasse, $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, $1\frac{1}{2}$ tasse de bonne farine de Graham, 1 petite tasse à thé de raisin et des épices au goût. Faites bouillir à la vapeur pendant 4 heures. Servez avec de la sauce.

PUDDING À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE NO. 1.—

Faites bouillir une demi-tasse de farine de blé-d'inde dans une chopine de lait, brassant bien d'abord la farine dans un peu de lait froid pour éviter les mottions. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de suif en branche haché ou du beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse et $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Quand ce mélange a refroidi, ajoutez 3 ou 4 œufs bien battus, un peu de gingembre, de la cannelle, de la muscade et une tasse de raisin. Faites cuire dans un fourneau lent pendant 3 ou 4 heures, ajoutant en différents temps durant la première heure une autre chopine de lait froid. Le succès de cette *pudding* dépend de la longueur du temps qu'elle reste dans le fourneau et de l'addition de la dernière chopine de lait pour la tenir humide. Servez avec de la crème ou sans sauce.

PUDDING À LA FARINE DE BLÉ-D'INDE NO. 2.—

Mélez sept pleines cuillers à table de farine de blé-d'inde avec $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse et versez dessus une pinte de lait bouillant. Ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre brun, un peu de sel et un petit morceau de beurre. Quand vous êtes prêt à mettre au feu, ajoutez une tasse d'eau froide. Faites cuir pendant 3 heures.

PUDDING EXCELLENTE.—Prenez une chopine de blé-d'inde rond fendu au feu, 3 biscuits pilés, 1 pinte de lait, du sucre et du sel au goût. Faites tremper le blé-d'inde dans le lait pendant 3 heures. Faites cuire 3 quarts d'heure.

PUDDING AUX BLUETS.—Une pleine tasse de farine, 1 œuf, une tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, 1

tasse de bluets. Faites bouillir à la vapeur pendant 2 heures.

PUDDING À LA PAYSANNE.—Prenez 1 œuf, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et du sel. Faites bouillir à la vapeur pendant $\frac{1}{2}$ heure. Mangez-la avec de la sauce sure ou du sirop d'érable.

PUDDING AUX ORANGES.—Prenez 2 ou 3 citrons selon la grosseur et la fraîcheur, otez les pelures et coupez-les en petits morceaux, enlevez les graines et mettez-les dans une chopine ou deux d'eau. Faites-les bouillir et ajoutez une grande tasse à thé de sucre (plus si vous le voulez.) Quand ils ont bien bouilli ajoutez de l'empois de blé-d'inde dissoute jusqu'à ce que le tout soit assez épais. Laissez encore bouillir un peu et faites refroidir à la chaleur du lait chaud. Dans votre plat à pudding, coupez en tranches 4 oranges de bonne grosseur, pelées et les graines ôtées; saupoudrez dessus $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Sur ces oranges versez la préparation ci-dessus bien assaisonnée avec du citron ou de l'essence de citron. Quand elles sont refroidies, versez dessus les blancs de deux œufs bien battus; sucrez et assaisonnez un peu. Quelques-uns mettent à la place des oranges, des pommes, des pêches, des poires ou tout autre fruit.

PUDDING ROULÉE.—Dans une chopine de farine, mettez 2 cuillerées à table de suif en branche haché très-fin, 1 petite demi-cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de crème de tarte et une pincée de sel. Brassez bien ensemble. Prenez

autant de lait doux qu'il en faut pour en faire une pâte molle. Roulez cette pâte de l'épaisseur d'un demi-pouce et étendez bien dessus vos confitures aux fruits,—les gadelles noires sont très-bonnes.— Roulez ensuite, amenant les bouts ensemble et mettez dans un plat rond, faites cuire à la vapeur une heure.

PUDDING AUX POMMES HOLLANDAISE.—Dans une chopine de farine, mêlez $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, 2 pleines cuillerées à thé de poudre à pâte et du beurre de la grosseur d'un œuf. Ajoutez à cela $\frac{2}{3}$ de tasse de lait et un œuf bien battu. Faites-en une pâte molle que vous étendez dans un plat à cuire. Apprêtez 4 ou 6 pommes (selon la grosseur) pelées auxquelles vous otez les cœurs et coupez-les en huit. Mettez-les par rangs dans la pâte le cœur en bas et saupoudrez du sucre dessus. Faites cuire dans un fourneau chaud.

SAUCE.—Prenez une tasse de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, épaissez avec une pleine cuillerée à table d'empois de blé-d'inde. Avant de servir, ajoutez une cuillerée à table de beurre et le jus d'une moitié de citron avec l'écorce râpée de cette moitié de citron.

PUDDING AU RIZ SANS ŒUF.—Prenez deux pintes de lait, $\frac{1}{2}$ chopine de riz, du sucre, du sel et de la muscade. Un peu de raisin rend la chose meilleure, mais on peut s'en dispenser sans nuire au goût. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau lent. C'est excellent avec du sucre et de la crème.

PUDDING ÉCONOMIQUE.—Prenez une $\frac{1}{2}$ tasse de riz, 1 pinte de lait doux. Faites mitonner pen-

dant $1\frac{1}{2}$ heure en brassant de temps à autre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre et un petit morceau de beurre. Faites cuire lentement pendant 1 heure. On doit la manger avec de la crème et du sucre, chaud ou froid.

PUDDING AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 2 pleines tasses de farine, 1 cuillerées à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tarte. Faites cuire à la vapeur pendant 3 heures. Mangez-la avec la sauce liquide.

LA REINE DES PUDDINGS.—Prenez une chopine de miettes de pain très-fines, 1 pinte de lait, 1 tasse de sucre, les jaunes de 4 œufs très-bien battus, râpez l'écorce d'un citron et mettez du beurre, la grosseur d'un œuf. Mêlez et faites cuire. Fouettez bien vos 4 blancs d'œuf avec une tasse de sucre et le jus d'un citron. Répandez sur votre *pudding* après quelle est cuite une couche de gelée ou viande fraîche, versez vos blancs d'œuf et votre sucre dessus cette gelée. Remettez au feu pendant une minute. Servi froid, c'est excellent.

UN DESSERT.—Coupez un biscuit spongieux fraîchement cuit en carrés et placez ces derniers dans un plat de verre. Versez sur chaque carré des confitures au raisin de corinthe ou aux framboises ou en été des fraises fraîchement cueillies. Remplissez le plat avec de la crème fouettée. Les gateaux roulés à la gelée sont servis de la même manière sans confiture et sont aussi excellents.

UNE PUDDING ÉCONOMIQUE.—Pelez et râpez 3 patates de moyenne grosseur, assèchez-les au moyen d'un morceau de linge jusqu'à ce quelles soient

sans eau. Faites bouillir 1 chopine de lait et brassez-le dans vos patates. Quand elles seront froides, mélangez-les dans une pinte de lait frais, 2 œufs, de la cannelle et du sel; suerez au goût et mettez des fruits si vous le voulez. Faites cuire doucement pendant 2 heures.

PUDDING À LA NEIGE NO. 1.—Prenez une chopine d'eau bouillante, 3 cuillerées à table d'empois de blé-d'inde, les blancs de 3 œufs, 1 pleine cuillerée de sucre et une pincée de sel. Humectez l'empois avec du lait et brassez-la dans vos blancs d'œuf bien battus. Mettez votre eau dans un plat que vous placez dans un chaudron d'eau bouillante et versez-y vos œufs et votre empois en brassant toujours. Laissez cuire comme il faut, ajoutant 2 pleines cuillerées de sucre et des essences au goût. Mettez dans un moule et quand elle est parfaitement froide, versez dessus une pâte faite de vos jaunes d'œuf, d'une chopine de lait et de trois pleines cuillers de sucre. Servez avec de la gelée.

PUDDING À LA NEIGE NO. 2.—Versez sur trois pleines cuillers d'empois de blé-d'inde dissoute dans un peu d'eau froide, 1 chopine d'eau bouillante: ajoutez les blancs de 4 œufs battus en écume. Versez cela dans un plat en terre que vous mettez sur une bouilloire et laissez cuire à la vapeur durant 10 minutes.

SAUCE.—Battez les jaunes de 4 œufs, ajoutez 1 tasse de sucre (ou moins,) 1 tasse de lait et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix. Faites bouillir un peu. Mettez la *pudding* dans un moule et versez cette sauce autour quand elle est froide.

PUDDING À LA NEIGE NO. 3.—Faites tremper pendant 1 heure les $\frac{3}{4}$ d'un papier de gélatine de Cox dans juste assez d'eau pour le couvrir. Prenez alors 1 pinte d'eau, 2 tasses de sucre, le jus et l'écorce de 2 citrons et les blancs de 8 œufs. Faites chauffer l'eau et la gélatine, versez-y et brassez le sucre et le citron râpé et faites ensuite ressuyer et refroidir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Battez les blancs des œufs en gelée épaisse, ajoutant la gélatine par petites quantités et battant le tout en écume. Versez ceci dans un plat en verre, mettez-le dans une place fraîche ou sur la glace. Prenez un autre plat en verre rempli de crème fouettée pour servir en même temps que cette *pudding* qui fait un joli dessert pour le dîner.

PUDDING AUX POMMES ET AU SAGOU.—Faites bouillir une tassée de sagou avec ass. z d'eau pour en faire une bouillie pas trop claire. Pelez et coupez environ 8 pommes et mettez-y du sucre et de la muscade au goût. Versez dessus le sagou et faites cuire une heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.

PUDDING À L'EMPOIS DE BLÉ-D'INDE (*Corn Starch*)—Faites bouillir une pinte de lait, brassez-y 3 pleines cuillers à table d'empois humectée d'un peu de lait froid; faites bouillir pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Prenez ensuite 5 œufs, séparez les blancs des jaunes; battez les jaunes avec 6 pleines cuillerées à table de sucre, mettez-y de l'essence de vanille et ajoutez l'empois et le lait. Versez le tout dans un plat et faites cuire suffisamment pour qu'elle puisse supporter la gelée. Battez vos blancs d'œuf en gelée,

ajoutez 3 pleines cuillerées de sucre et ajoutez des essences, mettez ce mélange sur le dessus de votre *pudding* et faites cuire d'un beau jaune. Servez froid.

GATEAUX AUX ORANGES.—Prenez une pinte de farine, 2 pleines cuillers de beurre et autant de poudre à pâte. Faites cuire et ouvrez ensuite vos croûtes, remplissez-les de tranches d'oranges sur lesquelles vous saupoudrez du sucre, servez avec du sucre et de la crème.

CROUTES POUR TARTES.—Prenez une tassée de graisse fondue, 3 cuillerées à soupe d'eau froide, 1 pleine cuiller à soupe de sucre blanc, le blanc d'un œuf, 1 moyenne cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Mélangez à la consistance d'une bonne pâte pour croûte à pâté.

PUDDING AUX PÊCHES.—Remplissez un plat à cuire au $\frac{3}{4}$ de pêches; battez légèrement les jaunes de 3 œufs, 4 pleines cuillerées à soupe de sucre, 3 de lait ou de crème et 3 de farine tassée. Ajoutez les blancs et battez bien, mettez ensuite 3 pleines cuillerées de sucre moulu sur vos fruits et versez le tout sur votre pâte. Mélangez bien ensemble et faites cuire pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Servez chaud avec de la sauce ou avec du sucre et de la crème.

PUDDING AUX BISCUITS.—Prenez trois biscuits roulés, 1 chopine de lait, 2 jaunes d'œuf, $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre, un peu de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de raisin; faites cuire pendant 40 minutes. Pour la dorer, prenez vos blancs d'œuf et les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre.

SAUCE SURE AU VINAIGRE.—Prenez une tasse d'eau bouillante, autant de sucre, 1 pleine cuiller à soupe de farine, 2 de vinaigre et un peu de muscade. Mélangez la farine avec un peu d'eau froide et versez en brassant dans votre eau bouillante et votre sucre. Versez ensuite en brassant le vinaigre et la muscade et faites bouillir pendant 20 minutes.

SAUCE À PUDDING.—Prenez les jaunes de 3 œufs, 1 tasse de sucre blanc et mélangez bien ensemble dans une tasse de lait riche ou de crème. Battez vos blancs d'œuf séparément et versez dans votre sauce. Aromatisez avec de l'essence de citron.

SAUCE À PUDDING À LA *Mary Howard*.—Prenez les blancs de 2 œufs battus en gelée, 1 tasse de sucre blanc, 6 cuillerées de lait doux, 1 de vinaigre ou de cidre bouilli, ou tout autre chose pour la rendre aigre à votre choix. Aromatisez avec une essence à votre goût.

SAUCE AUX FRAISES.—Prenez 2 tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre et une pinte de fraises. Mélangez le beurre et le sucre, écrasez vos fraises avec une cuiller et brassez bien le tout ensemble. Servez avec du riz bouilli dans du lait. C'est un excellent plat pour le dessert.

SAUCE.—Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse de sucre en poudre, une demi-tasse de lait, une pleine cuiller à thé de vanille ou d'extrait de citron. Battez le beurre en crème et ajoutez-y lentement votre sauce, ensuite le lait ; placez votre

bol sur un bassin d'eau chaude et brassez jusqu'à ce que la sauce soit bien mélangée.

SAUCE.—Prenez une demi-tasse de beurre, $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre, le jus d'un citron, 3 pleines cuillers à table d'eau bouillante. Mélangez bien le beurre et le sucre ensemble, ajoutez le jus du citron et juste au moment de servir versez-y l'eau bouillante.

SAUCE FOUETTÉE.—Prenez une tasse de sucre en poudre, $\frac{1}{3}$ de tasse de beurre battu en crème, 1 œuf battu en gelée, 1 tasse d'eau bouillante et le jus d'un citron.

SAUCE AUX ŒUFS.—Prenez 2 œufs, et deux tasses de sucre, battez-les ensemble pendant 15 minutes ou plus; ajoutez 1 tasse de crème fouettée et mettez-y une essence au goût. Cette sauce peut se faire avec du lait si vous n'avez pas de crème.

PLATS SUCRÉS.

—:0:—

ARLEQUINES AUX FRUITS.—Prenez et pelez une ananas et tranchez-la mince, 1 boîte de fraise, 4 oranges tranchées et une demi-douzaine de bananes tranchées.

Mettez le tout dans un plat à sauce, mettant un lit d'ananas, ensuite un lit de fraises, un d'oranges, un de bananes et un de fraises. Saupoudrez sur chaque lit du sucre et sur le dernier lit, répandez le jus d'un citron. Préparez ce plat le matin et il sera prêt pour la collation.

CRÈME BAVARIENNE.—Prenez une demi-boîte de gélatine, faites tremper dans une demi-tasse d'eau pendant une heure, 1 pinte de crème douce, 1 tasse de sucre, 4 jaunes d'œufs et une cuillerée à thé de vanille. Faites chauffer la moitié de la crème, versez-la en brassant dans votre gélatine ainsi que les 4 jaunes d'œufs et le sucre ensemble; faites chauffer, faisant bien attention de ne pas laisser bouillir ce mélange. Battez l'autre moitié de la crème en gelée et y ajoutant tout en continuant de battre, votre crème chauffée, une cuillerée à la fois. Plongez un moule dans l'eau froide, versez-y votre crème et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit raffermie. Quand elle est froide, mettez-la dans des plats en verre et servez-la dans des soucoupes avec ou sans crème.

CHARLOTTE RUSSE.—Prenez $1\frac{1}{2}$ pinte de cré-

me douce (pas trop épaisse), $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 2 cuillerées à thé de vanille, 1 boîte de gélatine de Cox. Une heure avant de servir, versez sur votre gélatine de l'eau froide juste assez pour la couvrir, tenez prêts des plats garnis de tranches minces et fraîches de gâteaux spongieux. Battez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le tout soit parfaitement léger et fouetté. Faites dissoudre la gélatine en la plaçant au-dessus d'un plat d'eau chaude. Battez-la en crème et quand elle est un peu revenue, remplissez vos plats garnis de tranches de gâteaux. Mettez-les dans un réfrigérateur ou sur la glace. La crème se fouette plus aisément si elle est complètement froide.

GÉLATINE.—Prenez un demi-paquet de gélatine et couvrez-la d'eau froide. Quand elle est trempée, versez dessus une demi-chopine d'eau bouillante. Lorsqu'elle est refroidie, cassez-y les blancs de trois œufs et ajoutez-y une tasse de sucre. Battez bien le tout, et mettez refroidir.

CRÈME VELOUTÉE.—Mettez une demi-boîte de gélatine dans une pinte de lait avec les jaunes de 3 œufs; brassez jusqu'à ce qu'ils soient en flanc mou. Quand ils sont refroidis, battez les blancs des 3 œufs en gelée, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre blanc et une d'essence et versez en brassant dans votre mélange. Mettez durcir dans un moule.

CRÈME AU TAPIOCA.—Mettez 3 cuillerées à soupe de tapioca, trempé pendant une nuit dans une chopine d'eau, ajoutez les jaunes de 3 œufs et du sucre au goût. Versez le tout dans une pinte de lait bouillant et brassez jusqu'à ce qu'il s'épais-

sisse, mais ne laissez pas bouillir. Enlevez du feu et versez-y les blancs battus de vos œufs et mettez de l'essence au goût. Mangez froid.

GELÉE AUX ORANGES.—Prenez une demi-boîte de gélatine pétillante de Cox, le jus de quatre oranges, le jus de 2 citrons, 2 tasses de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, 1 tasse d'eau froide. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pendant une heure ou plus, ajoutez l'eau bouillante et le jus d'orange et de citron. Filtrez et ajoutez le sucre, versez ensuite dans des moules et faites refroidir sur la glace ou dans une place fraîche.

ORANGES AU CITRON.—Prenez la moitié autant d'orange que vous avez de personnes à servir. Enlevez la partie intérieure en pratiquant un trou aussi petit que possible et en exprimant le jus et ensuite la substance molle. Remplissez ensuite ces oranges de la gélatine d'un citron à laquelle vous ajouterez le jus des oranges. Quand elles sont parfaitement froides, coupez en quatre et servez. Il est préférable de les préparer la veille.

On fait un joli plat en coupant les oranges dessus en formes de paniers et en les remplissant de gelée ou de sucrerie (candy.)

GELÉE AUX ORANGES No. 2.—Prenez une boîte de gélatine et couvrez-la d'eau froide, d'un peu de muscade, $\frac{1}{2}$ douzaine de clous de girofle entiers, 2 ou 3 écorces de cannelle et 2 tranches de citron. Faites tremper le tout ensemble pendant une heure ou deux. Ajoutez alors les blancs de 2 œufs battus en gelée, $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre et près d'une pinte d'eau bouillante. Faites bouillir jusqu'à ce que le liquide paraisse clair, faites pas-

ser à travers une flanelle et versez dessus une orange bien tranchée de laquelle vous aurez enlevé les graines.

BLANC MANGE IRLANDAIS A LA MOUSSE.— Mettez une demi-tassée de mousse, parfaitement lavée, dans une chopine de lait, mettez dans un vaisseau que vous placez dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la mousse soit dissoute; salez et assaisonnez ensuite et filtrez dans un moule.

BLANC MANGE AUX FRUITS.—Prenez les fruits, de n'importe quelle sorte, gadelles noires, framboises, fraises, prunes, faites-les bouillir et coulez à travers un tamis. Prenez le jus et ajoutez un tiers d'eau et dans chaque pinte de ce liquide, mettez 4 pleines cuillers d'empois de blé-d'inde, (Corn Starch.) Gardez un peu de jus pour détrempier l'empois; mettez bouillir le reste, versez ensuite les deux ensemble et brassez jusqu'à ce qu'ils bouillent de nouveau. Salez au goût. Mangez froid avec de la crème.

NOTHING, (DESSERT EXPÉDITIF.)—Prenez 2 cuillerées à soupe de sucre blanc, autant de gelée, le blanc d'un œuf et battez le tout ensemble parfaitement. Versez du lait dans votre plat à sauce et jetez-y votre mélange.

CRÈME A LA GLACE No. 1.—Prenez une cuillerée à soupe de gélatine dissoute, coulez-la dans une mesure d'une pinte et remplissez la mesure de lait; ajoutez alors une chopine de crème, une tasse à café de sucre et mettez une essence au goût. Gelez au moyen d'un geleur appelé "White Mountain."

CRÈME A LA GLACE No. 2.—Prenez 1 pinte de crème, 1 pinte de lait, 3 œufs, $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Mélangez bien. Coulez dans le geleur. Dans 15 minutes ce mélange sera gelé.

SORBET AU CITRON.—Prenez un gallon d'eau à la glace, le jus de 20 citrons et 3 chopines de sucre; coulez dans un geleur et gelez comme pour la crème à la glace.

CITRON A LA GLACE.—Prenez le jus de 6 citrons, râpez les écorces de trois, 1 grosse orange, jus et écorce, 1 chopine d'eau, 1 chopine de sucre. Exprimez le jus et laissez-y tremper les écorces d'orange et de citron pendant une demi-heure. Coulez ensuite et mélangez avec le sucre et l'eau. Brassez bien et faites geler.

ORANGES A LA GLACE.—Prenez 6 oranges, le jus de 2 citrons, 1 chopine de sucre, 1 chopine d'eau. Préparez-les comme ci-dessus et faites geler comme les citrons à la glace.

FRAMBOISES OU FRAISES A LA GLACE.—Prenez une pinte de fruit. Exprimez-en le jus et coulez. Ajoutez une chopine de sucre, 1 citron, le jus seulement, $\frac{1}{2}$ chopine d'eau. Si vous voulez en faire plus, doublez les quantités.

FROMAGE AU CITRON.—Prenez 3 gros citrons, le jus et l'écorce râpée, 1 lb. de sucre, 3 œufs, 3 onces de beurre. Faites cuire pendant 15 minutes et versez dans un moule.

SORBET A LA NEIGE.—Râpez les écorces et exprimez le jus de 2 citrons. Mettez dans un plat profond environ $1\frac{1}{2}$ pinte de neige fraîchement tombée. Brassez rapidement dans cette neige, $1\frac{1}{2}$

tasse de sucre blanc et ajoutez ensuite vos citrons, mêlez le tout parfaitement. Servez aussitôt. On peut se servir d'oranges à la place des citrons. Ce plat est simple et excellent, servi avec des gâteaux pour le dessert.

l
o
d
r

b
4
ll
c

l
si
d
el
ca
se
re
fo

se
ce
l
di
te
bi
de

trons,
On
s. Ce
teaux

GATEAUX.

—:0:—

EXCELLENTS GATEAUX AUX FRUITS.—Prenez $1\frac{1}{2}$ lb de beurre, 1 lb de sucre, 1 lb de farine, 6 œufs, 1 tasse de crème sûre, 1 lb de raisin, 1 lb de raisin de corinthe; 1 lb de citron et une cuillerée de chaque sorte d'épices.

GATEAUX AUX FRUITS.—Prenez une tasse de beurre, 1 tasse de sucre brun, 1 tasse de lait sûr, 4 lbs de farine, $1\frac{1}{2}$ lb de raisin de corinthe sec, 1 lb de raisin, $1\frac{1}{2}$ chopine de melasse, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et un quartron de citron.

GATEAUX AUX FRUITS ÉCONOMIQUES.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de raisin, $\frac{1}{2}$ tasse de raisin de corinthe, $\frac{1}{2}$ tasse de graisse fondue, $\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de soda, autant de clou, piment et canelle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade, 3 cuillerées à soupe de melasse, 1 œuf et assez de farine pour durcir jusqu'à ce que la cuiller reste debout dans la pâte. Faites cuire dans un fourneau d'une chaleur modérée.

GATEAUX FRANÇAIS.—Mettez ensemble 2 tasses de sucre et $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit bien mou; ajoutez ensuite 1 tasse de lait doux (en gardant assez pour faire dissoudre le soda). Battez bien ensemble et ajoutez alors 3 œufs parfaitement battus et mélangez bien. Mettez 2 cuillerées à thé égales de crème de tarte dans 3 tasses de farine, jetez dans votre

mélange et brassez encore jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mou ; ajoutez alors $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de citron, 1 cuillerée à thé rase de soda dissout dans le lait et brassez de nouveau parfaitement. Cette quantité est suffisante pour faire 2 pains de moyenne grosseur ou 4 gateaux qui peuvent se fendre en deux et sur lesquels vous mettez de la gelée.

GATEAUX BATTUS ET SIMPLES.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 4 tasses de farine et 5 œufs, battez bien ensemble et saupoudrez du sucre sur le sommet. Cette quantité est suffisante pour faire 2 gâteaux.

GATEAUX DÉLICATS.—Prenez 1 tasse de sucre, $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 2 tasses de farine, les blancs de 3 œufs, $\frac{2}{3}$ de cuillerée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{3}$ de cuillerée à thé de soda.

GATEAUX BLANCS.—Prenez 2 tasses de sucre pulvérisé, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 3 tasses de farine, les blancs de 6 œufs battus en gelée, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et une cuillerée à thé d'extrait de citron.

GATEAUX AUX POMMES.—Prenez 2 tasses de mélasse que vous faites bouillir 15 minutes, ajoutez-y 3 tasses de pommes tranchées et faites bouillir une heure. Quand elle est froide, ajoutez 2 œufs et brassez bien, $\frac{2}{3}$ de tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à soupe de soda, 3 tasses de farine, du clou, de la cannelle, du piment et de la muscade.

PAIN MARBRÉ.—La partie blanche se compose : d'un quart de tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ de tasse de sucre,

1 tasse de farine, $\frac{1}{4}$ de tasse de lait, les blancs de 2 œufs, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{4}$ de cuillerée de soda. La partie brunc se compose : d'un quart de tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, $\frac{1}{4}$ de tasse de melasse, $1\frac{1}{4}$ tasse de farine, $\frac{1}{4}$ tasse de lait, les jaunes de 2 œufs, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou, cannelle, muscade et fleur de muscade. Faites cuire pendant deux heures dans un fourneau à une chaleur modérée.

GATEAUX AUX NOIX.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, $\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, 2 tasses de noix concassées (celles qui ont l'écorce raboteuse sont les meilleures.) Brassez $\frac{1}{2}$ tasse de noix dans la pâte et faites cuire dans 2 lèchefrites. Couvrez les deux gâteaux et glacez bien. Saupoudrez la glace de noix concassées et mettez les 2 gâteaux ensemble comme les gâteaux à couches dont nous avons déjà parlé.

GATEAUX ÉPICÉS.—Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait sûr, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 œuf, 1 tasse de raisin haché, $2\frac{1}{2}$ tasses de farine, 1 cuillerée à thé de soda, du clou, de la cannelle, de la muscade, &c.

GATEAUX ÉPICÉS.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 œufs, 1 tasse de lait doux, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, 1 de soda, 1 pleine cuillerée à thé de clou moulu et du piment (allspice), $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade râpée, 1 tasse de raisin de corinthe si

vous le voulez, du citron et du raisin. Faites cuire pendant une heure.

GATEAUX AU PRINCE DE GALLES.—La partie brune se compose de : 1 tasse de sucre brun, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr, 2 tasses de farine, 1 tasse de raisin haché, 1 pleine cuiller à thé de soda dissous dans un peu d'eau chaude, 1 cuillerée à soupe de melasse, les jaunes de 3 œufs, 1 pleine cuiller à soupe de cannelle, 1 de muscade et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou. La partie blanche se compose de : 1 tasse de farine, $\frac{1}{2}$ tasse d'empois de blé-d'inde, autant de lait doux et de beurre, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, les blancs de 3 œufs. Faites-les cuire tous les deux comme des gâteaux à la gelée et mettez ensuite ensemble avec du glacé.

TARTE À LA CRÈME.—Prenez 1 œuf, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, du beurre de la grosseur d'une noisette, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, 1 tasse de farine, 2 pleines cuillerées à thé de crème de tarte, 1 de soda. Pour la crème : prenez 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de farine, 3 pleines cuillers à soupe de sucre et 1 tasse de lait.

UNE AUTRE CRÈME.—Dans 1 tasse de lait bouillant, mêlez en brassant 1 œuf, 2 pleines cuillers à soupe de sucre et un peu d'empois de blé d'inde. Mettez de l'essence de citron.

GATEAUX.—Battez les blancs de 3 œufs en gelée, ajoutez $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre et 1 tasse d'eau froide, le jus et l'écorce râpée d'une orange, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda ; finalement ajoutez les jaunes de 5 œufs, bien battus. Faites cuire dans 4

ou 5 assiettes en ferblanc. La glace se compose de: Les blancs de 2 œufs bien battus, le jus et l'écorce d'une orange et du sucre pour durcir. Mettez-en entre les lits et sur le sommet.

GATEAUX DORÉS.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 de sucre, 4 de farine, 1 tasse de lait doux, les jaunes de 8 œufs, 2 cuillerées à thé de crème de tarte et 1 de soda. Brassez le beurre et le sucre en crème; battez les jaunes d'œufs pendant 5 ou 6 minutes et ajoutez le beurre et le sucre. Répandez la crème de tarte dans votre farine, faites dissoudre le soda dans le lait. Mettez-y la moitié de la farine et ajoutez le lait et quand le tout est bien mélangé, versez l'autre moitié de la farine. Mettez de l'essence de citron.

GATEAUX ARGENTÉS.—Prenez une petite tassée de beurre, 2 de sucre, 4½ de farine, les blancs de 8 œufs, 1 tasse de lait doux, 2 cuillerées à thé de crème de tarte et 1 de soda. Brassez le beurre et le sucre en crème; battez les blancs parfaitement et ajoutez-les avant le lait. Aromatisez avec 2 cuillerées à thé d'extrait d'amende de Burnett.

GATEAUX AU CAFÉ.—Prenez une tassée de café fort, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse de raisin haché, 1 tasse de raisin de corinthe, ¾ de tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de soda, 4 tasses de farine et des épices de toutes sortes.

GATEAUX LÉGERS.—Prenez 3 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, ½ tasse de beurre, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, 1 cuillerée à thé de soda et 3 tasses de farine.

GATEAUX AUX NOIX.—Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, 1 tasse d'eau-froide, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, 1 tasse de noix concassées et 1 tasse de raisin haché. Conservez un peu des noix concassées que vous mettez dans la glace du gâteau quand elles sont tendres.

GATEAUX BRUNS.—Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de graisse, 2 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide, des fruits et des épices et 1 cuillerée à thé de soda.

GATEAU AUX BLUETS.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, $2\frac{1}{2}$ tasses de farine, 2 tasses de bluets, du soda et de la crème de tarte.

DOIGTS DE DAME.—Prenez deux grandes poignées de farine à pâtisserie, 1 tasse de beurre, 1 cuillerée à soupe de graisse; le beurre et la graisse doivent être divisés en 3 parties égales.

Prenez l'une de ces trois parties et mélangez-la rapidement et légèrement dans la farine; mouillez avec de l'eau à la glace, ayant soin de tenir la pâte dure; roulez cette pâte toujours du côté qui vous est opposé jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'une écu; saupoudrez un peu de farine dessus et mettez une autre partie de votre beurre et graisse; roulez ensuite de votre côté, c'est-à-dire en sens inverse, mettez-la sur le bout et roulez-la encore du côté qui vous est opposé. Quand elle est aussi mince qu'auparavant, ajoutez le reste du beurre et de la graisse et roulez comme ci-dessus. Lorsqu'elle est redevenue de l'épaisseur d'une écu, coupez-la en bandelettes que vous faites cuire dans un fourneau très chaud. Avant qu'elles ne soient

tout à fait froides, fendez-les en deux et mettez de la gelée sur chaque morceau. Servez-les en piles sur un plat.

GATEAUX AU CIDRE.—Prenez 4 œufs, 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de melasse, 1 tasse de crème, 1 tasse de cidre, 5 tasses de farine, 1 grande cuillerée à thé de soda, 2 tasses de raisin et des épices. Ces gâteaux peuvent se faire sans fruit.

GATEAUX FEUILLETÉS.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{3}$ de tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, $1\frac{1}{2}$ tasse de farine et une pleine cuiller à thé de poudre à pâte.

GATEAUX DE LA 5IÈME AVENUE.—Prenez les blancs de 10 œufs battus en gelée, ajoutez $1\frac{1}{2}$ grand verre de sucre ; battez bien ; mettez ensuite 1 grand verre de farine avec 1 cuillerée à thé de crème de tarte.

GATEAUX AUX BOULES DE NEIGE.—Prenez une tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, les blancs de 3 œufs bien battus. Faites cuire en feuillet.

La glace se compose de 3 jaunes d'œufs avec assez de sucre pour les durcir et de l'essence, que l'on met dessus quand les gâteaux sont encore dans le fourneau.

GATEAUX ANGÉLIQUES.—Prenez les blancs de 5 œufs, 1 plein verre ordinaire de farine, 1 plein verre de sucre, 1 petite cuillerée à thé de crème de tarte, un peu de sel et de l'essence de vanille. Passez la farine 4 fois, ajoutez ensuite la crème

de tarte et passez encore ; mesurez la farine après qu'elle est passée ; passez aussi le sucre et mesurez-le ; battez les œufs en écume dure, ajoutez le sucre doucement et ensuite la farine délicatement et finalement l'essence de vanille. N'arrêtez pas de brasser jusqu'à ce que vous l'avez mis dans le plat à cuire. Faites cuire pendant 45 minutes dans un fourneau de chaleur modérée. N'ouvrez pas les portes du fourneau avant que le gâteau y ait passé 15 minutes. Ne graissez pas le plat à cuire que vous tournez la gueule en bas pour le faire refroidir.

GATEAUX SPONGIEUX.—Prenez 3 œufs, $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dans 3 cuillerées à thé d'eau froide et 1 tasse de farine. Battez bien et faites cuire lentement.

ROULEAUX À LA GELÉE.—Faites la même chose que pour les gâteaux spongieux, ajoutant 1 œuf et vous faites cuire en feuilles sur lesquels vous mettez de la gelée. Roulez-les quand ils sont encore chauds.

GATEAUX SPONGIEUX.—Prenez une tasse de sucre, 1 tasse de farine, 3 œufs battus légèrement, 1 cuillerée à thé de crème de tarte dans la farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dissous dans trois cuillerées à thé d'eau chaude et finalement ajoutez 1 cuillerée à dessert de vinaigre. Battez rapidement et faites cuire dans un fourneau de chaleur modérée pendant 20 minutes.

GATEAUX SPONGIEUX AU PAIN.—Prenez une tassée de pain léger et spongieux, 1 tassée de sucre, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ tassée de beurre, 1 tassée de farine,

1 cuillerée à table de lait, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de soda, Faites cuire de suite. Mettez des épices au goût.

GATEAUX FRANÇAIS.—Prenez une demi-tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 2 tassées de sucre, 3 œufs, 3 tasses de farine, une pleine cuillerée à thé d'acide (vinaigre) et une demi-cuillerée à thé de soda.

GATEAUX À L'EMPOIS DE BLÉ-DINDE (*Corn Starch.*)—Prenez une tasse de beurre et 2 tasses de sucre et brassez-les en crème, ajoutez une demi-cuillerée à thé de soda dissous dans une tasse de lait; ajoutez ensuite deux tasses de farine mêlée à une tassée d'empois de blé-d'inde et une cuillerée à thé de crème de tarte. Finalement mettez les blancs de 5 œufs battus en écume.

GATEAUX À LA CRÈME.—Prenez une tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, les blancs de 4 œufs, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et un peu plus de deux tasses de farine. Ceci est assez pour faire 2 ou 3 gâteaux. Faites cuire dans une assiette ronde en fer blanc. Ils ne doivent pas être plus d'un pouce d'épaisseur quand ils sont cuits. Fouettez la crème; dans chaque gâteau, mettez une tasse de crème douce, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et un peu d'essence de citron ou de vanille. Mettez dans un bol et battez avec un œuf battu en écume. Coupez le gâteau en deux avec un couteau tranchant, mettez la moitié de la crème en dedans et le reste sur le dessus.

GATEAU WASHINGTON OU TARTE À LAFAYETTE.—Prenez les jaunes de 2 et le blanc d'un œuf, bien battus, 1 tasse de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de crème de tar-
te, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, de l'essence de citron
ou de la muscade râpée et 2 tasses de farine.

La pâte pour le dedans, se compose d'un blanc
d'œuf, près d'une demi-tasse de farine bien battue.
Faites bouillir une demi-tasse de lait dans laquel-
le vous mettez œuf et sucre. Ajoutez 1 cuillerée
à thé d'empois de blé-d'inde (corn starch) et aro-
matisez au goût. Faites chauffer le tout ensem-
ble au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que ce
soit assez dur pour pouvoir être mis entre les 2
gâteaux. Saupoudrez le dessus avec du sucre.

GATEAUX À LA CRÈME.—Prenez une chopine
d'eau, $\frac{1}{2}$ lb de beurre, $\frac{3}{4}$ lb. de farine et 8 œufs. Fai-
tes bouillir l'eau dans laquelle vous faites fondre le
beurre; mêlez-la en brassant encore bouillante à
la farine sèche. Quand elle est froide, ajoutez
les jaunes d'œuf et ensuite les blancs battus sépa-
rément. Versez le mélange dans vos vaisseaux et
faites cuire pendant 20 minutes. Pour faire la
partie intérieure: prenez une chopine de lait, 2
œufs, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de farine. Battez
le sucre, les œufs et la farine ensemble, et versez
en brassant dans le lait bouillant. Quand les gâ-
teaux sont froids, coupez-les en ~~xxx~~ et mettez-y
la crème.

GATEAUX AU CHOCOLAT.—Prenez 2 tassées de
sucre, 1 tasse de beurre, les jaunes de 5 œufs et
les blancs de deux, 1 tasse de lait, $3\frac{1}{2}$ tasses de
farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé

de crème de tarte mélangée dans la farine. Faites cuire dans des moules à gâteaux. Pour l'intérieur : Prenez les blancs de 3 œufs, $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 4 cuillerées à table de chocolat râpé et 1 cuillerée à thé d'essence de vanille. Battez bien ensemble, versez entre les croûtes et sur le dessus du gâteau.

ROULEAUX ALLEMANDS.—Prenez $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, 2 œufs et $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre à pâte. Roulez mince, mettez-y le beurre, le sucre, la muscade et la cannelle. Étendez la pâte comme une croûte à tarte et coupez-la en tranches minces. Faites cuire rapidement dans un fourneau.

GATEAUX AU NOIX DE COCO No 1.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, 3 cuillerées à table de beurre fondu, $1\frac{2}{3}$ tasse de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda. Faites-en 3 croûtes entre lesquelles vous mettez du glacé. Pour l'intérieur : prenez 1 tasse de sucre, assez d'eau pour le faire dissoudre, faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit épais, jetez-y pendant qu'il bout, le blanc d'un œuf battu en écume. Ajoutez ensuite les noix de coco.

GATEAUX AUX NOIX DE COCO No 2.—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, les $\frac{2}{3}$ d'une cuillerée à thé de soda et 2 pleines tasses de farine. Pour le dedans : 1 tasse de noix de coco trempée dans $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre et ajoutez le blanc d'un œuf après que les noix de coco sont trempées.

GATEAUX À LA CRÈME.—Prenez 1 tasse de crème, 1 de sucre, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel et 2 petites tasses de farine.

PRÉPARATION DÉLICIEUSE POUR REMPLIR LES GATEAUX.—1 tasse de raisin les grains ôtés et haché fin que vous versez en brassant dans la glace bouillante quand elle est en partie froide.

GELÉE AUX POMMES POUR LES GATEAUX.—Râpez une grosse pomme ou deux petites, l'écorce et le jus d'un citron et 1 tasse de sucre. Battez pendant 3 minutes.

PRÉPARATION AUX FIGES POUR REMPLIR.—Prenez 8 figes et $\frac{1}{2}$ tasse de raisin, haché très fin. Battez le blanc d'un œuf avec 3 cuillerées à soupe de sucre; brassez-y vos figes et le raisin; ajoutez ensuite environ la moitié autant de chocolat qu'il en faut pour faire un gâteau.

PRÉPARATION AU SUCRE D'ÉRABLE POUR REMPLIR.—Prenez $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre d'érable et juste assez d'eau pour empêcher le sucre de brûler. Faites-le bouiller jusqu'à ce qu'il soit cassant. Versez-y ensuite le blanc d'un œuf bien battu.

GLACE AU CHOCOLAT.—Prenez 2 morceaux carrés de chocolat ordinaire, $\frac{3}{4}$ d'une tasse de sucre, $1\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe de lait. Mettez le tout dans un chaudron et faites bouillir à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit mou; brassez bien après qu'il est devenu mou. Quand il chauffe encore, battez un œuf et versez-le dedans. Faites refroidir un peu avant de glacer vos gâteaux.

GLACE.—Prenez 3 œufs, 1 chopine de sucre blanc avec assez d'eau pour le faire dissoudre.

Mettez ceci dans un chaudron d'eau bouillante, brassant jusqu'à ce qu'il soit cuit. Glacez pendant qu'il est chaud.

GLACE SANS ŒUF.—Prenez une grande cuillerée à thé de gélatine et $\frac{1}{3}$ de tasse d'eau bouillante. Laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute; versez ensuite en brassant du sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour vous en servir. Cette glace peut être marquée sur le gâteau en tranches avant qu'elle soit trop froide.

GLACE BLANCHE BOUILLIE.—Prenez 1 tasse de sucre bouilli dans très peu d'eau. Faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que de la gelée quand vous le mettez dans l'eau froide, mais pas trop dur. Battez le blanc d'un œuf très léger et après avoir enlevé le sucre et l'eau du fourneau pendant un moment, versez-y rapidement votre blanc d'œuf et continuez à brasser le mélange jusqu'à ce qu'il soit tout à fait léger et blanc. Quand il est prêt à être mis sur le gâteau, il se ridera sur le dessus. On doit prendre soin de faire bouillir le sucre et l'eau assez longtemps et aussi de bien brasser après qu'on y a ajouté l'œuf. Cette préparation peut glacer 2 gâteaux minces.

GATEAUX DE MME. JOHN C. CROSMAN.—Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine, 1 œuf, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dissous dans 1 cuillerée à soupe de lait. Mettez assez de farine pour que la pâte se roule bien.

GAUFRES À LA VANILLE.—Prenez 1 tasse de sucre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de beurre, 1 œuf, 4 cuillerées à table de lait, 2 cuillerées à thé de crème de tarte, 1 cuillerée à thé de soda et 2 cuillerées à

thé de vanille. Mettez de la farine pour rouler, et roulez bien mince.

PÊLE-MÊLE.—Prenez 2 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de graisse, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux et 2 cuillerées à thé de soda.

PETITES GALETTES AU SUCRE.—Prenez $2\frac{1}{2}$ tasses de farine, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dissous dans du lait. Mêlez le beurre et une cuillerée à thé de crème de tarte dans la farine.

PETITS PAINS D'ÉPICES (*Gingersnaps*).—Prenez 1 tasse de melasse, 1 de sucre, 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 de gingembre, et du sel. Mettez de la farine pour rouler et ne roulez pas trop mince.

ERMITES (5 douzaines).—Prenez $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 tasse de beurre, 2 œufs, 1 tasse de raisin de corinthe ou du raisin haché, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans un quart de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de clou, autant de cannelle, de la muscade ou de tous les épices au goût. Mettez de la farine comme pour les petites galettes au sucre et roulez mince. Saupoudrez du sucre dessus.

BISCUITS.—Prenez 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{4}$ de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et un œuf.

BISCUITS DURS.—Prenez 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 2 œufs, 1 chopine de farine; assaisonnez avec de la muscade. Roulez très mince.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse

de melasse, 1 cuillerée à thé de perlasse raffiné (saleratus,) 1 cuillerée à thé de gingembre, une cuillerée à soupe de beurre ou de graisse, 1 pincée de sel si vous employez de la graisse. Mêlez cela ensemble et versez-y ensuite une demi-tasse d'eau bouillante et une chopine de farine et mélangez bien. Faites cuire dans une lèchefrite à environ 1 pouce d'épais. Ces pains sont excellents si on prend le trouble d'y mettre l'eau bouillante et de bien brasser après qu'on y a ajouté la farine.

PAIN AU GINGEMBRE ET À LA MELASSE.—

Prenez une demi-tasse de sucre, 1 tasse de melasse, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de gingembre, 2 cuillerées à thé de soda, 1 tasse d'eau bouillante et 2 tasses de farine. Ajoutez 2 œufs bien battus en dernier lieu avant de mettre cuire.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez une demi-tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de melasse, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 œuf, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de crème de tarte et une demi-cuillerée à thé de soda.

PAIN DUR AU GINGEMBRE.—Prenez 2 tasses de melasse, 1 tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 1 morceau d'alun de la grosseur d'une châtaigne, du gingembre, et $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda. Faites un mélange dur.

PAIN AU GINGEMBRE SUCRÉ.—Prenez 3 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 1 tasse de crème ou de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de crème de tarte, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à soupe de gingembre et assez de farine pour bien rouler.

PETITS PAINS AU GINGEMBRE ET AU SUCRE.—

Prenez une tasse de beurre, 2 tasses de sucre brun, 1 tasse de lait sûr, 1 cuillerée à soupe de gingembre et une cuillerée à thé de soda. Mélez mollement avec de la farine et roulez, pas trop mince. Coupez en carrés et faites cuire dans un fourneau très chaud.

EXCELLENTS PETITS PAINS AU GINGEMBRE.—

Mettez une cuillerée à thé de soda dans une tasse à thé, versez-y 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, ajoutez 4 cuillerées à soupe de beurre fondu ou de graisse; remplissez la tasse de melasse, ajoutez sel et gingembre au goût. Faites un mélange aussi mou qu'il soit possible pour le rouler.

GATEAUX AU GINGEMBRE.—

Prenez 2 tasses de melasse, 1 tasse de sucre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre, Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-dessus; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuilletts de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

GATEAUX CASSANTS AU GINGEMBRE.—

Prenez 1 tasse à café de beurre et de graisse mêlés, 1 tasse à café de sucre, autant de melasse, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau, 1 cuillerée à soupe de gingembre, autant de cannelé, 1 cuillerée à thé de clou, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans l'eau chaude. Faites bouillir le tout ensemble. Quand il aura refroidi, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte assez dure.

KISSES.—Prenez 2 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de lait ou d'eau,

1 cuillerée à thé de soda, 2 de crème de tarte et 5
tasses de farine. Mélangez bien et mettez-la dans
votre lèche-frite par cuillerée et faites cuire dans
un fourneau ardent.

PRE.—
sucre
pe de
Méléz
trop
ns un

RE.—
tasse
millan-
du ou
outez
lange

es de
e de
mbre,
aites
peu
sez-y
rou-
bèle.

enez
asse
eau;
can-
é de
illir
tez
are.
i
au,

Conserves et Breuvages.

—:0:—

CONFITURES AU RAISIN.—Avec vos doigts, pressez et otez la pulpe de chaque grain de raisin. Mettez les pulpes sur le feu et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres; passez ensuite à travers un tamis de manière à pouvoir oter les grains. Ajoutez alors les peaux à la pulpe et au jus. Mettez une pleine tasse de sucre dans chaque tassée de fruit et faites bouillir tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit assez épais.

CONFITURES AU FRAMBOISES.—Mettez presque une livre de sucre pour chaque livre de fruit. Faites chauffer les framboises et faites-les ensuite ressorer. Faites bouillir le jus jusqu'à ce qu'il soit suffisamment concentré; ajoutez le sucre et lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez la pulpe du fruit et laissez bouillir que juste assez longtemps pour qu'elle soit complètement imprégnée. De cette manière, avec des framboises fraîchement cuicellies on peut faire des confitures d'une couleur brillante et d'une saveur délicieuse. Tous les autres petits fruits peuvent être mis en confitures de la même manière.

METTRE DES GADELLES NOIRES OU RAISIN DE CORINTHE FROID EN CANISTRE.—Après que vos gadelles noires ont été bien cueillies, soigneusement rincées et essorer, écrasez-les complètement et ajoutez une livre de sucre pour chaque livre de fruit. Laissez reposer jusqu'au jour suivant,

brassez alors comme il faut et mettez en canistres ou flocons.

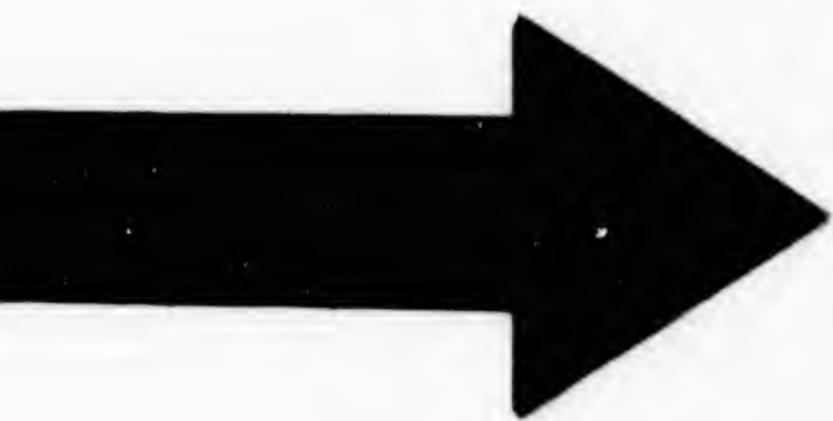
. **GELÉE AUX GADELLES OU GROSEILLES.**—Dans chaque chopine de jus, mettez 1 livre de sucre. Faites bouillir rapidement pendant 5 minutes ; ajoutez alors le sucre et faites encore bouillir une minute.

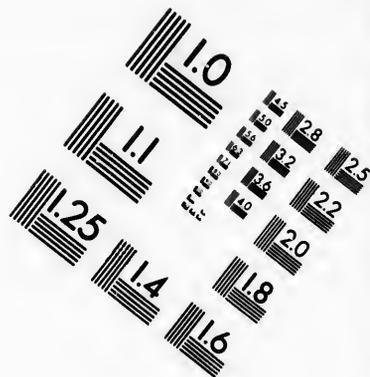
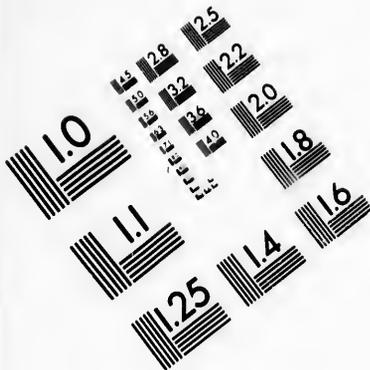
GELÉE AUX GADELLES OU AUX GROSEILLES.
—Mettez vos fruits dans une casserole étamée en faïence que vous placez au-dessus d'une bouilloire pleine d'eau bouillante. Quand ils sont suffisamment mous, faites-les passer à travers un sac de lingé. Mettez le jus dans une casserole en porcelaine et ajoutez 1 livre de sucre pour chaque chopine de jus. Pendant que vous faites bouillir le jus, versez de l'eau sur le sucre et mettez-le dans le fourneau. Faites bouillir 20 minutes ; ajoutez alors le sucre dissous. Faites bouillir le tout 5 minutes et otez-le du feu. Echaudez de la soude et versez-la dedans durant que vos confitures sont chaudes.

CONFITURES AUX FIGES.—Prenez 1 lb. de figes, lavez-les et hachez-les fines. Mettez 1 chopine d'eau froide et 2 tassées de sucre sur le feu jusqu'à ce qu'ils bouillent. Mettez les figes et laissez mijoter. C'est excellent pour les gâteaux ou pour manger avec de la crème.

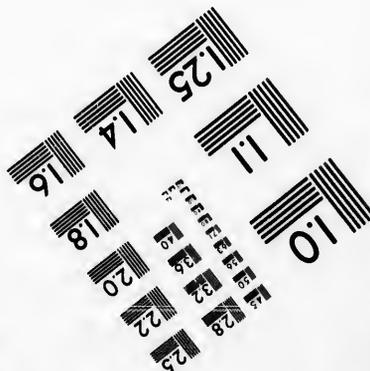
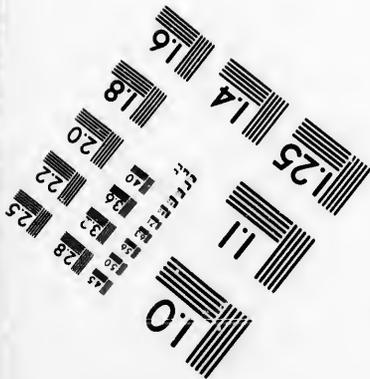
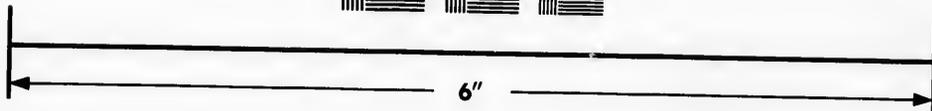
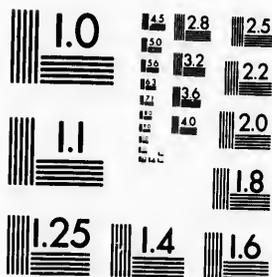
POUR FAIRE CUIRE DES CANNEBERGES.—Mettez 1 pleine cuiller à thé d'eau dans une pinte de canneberges et mettez-les au feu. Couvrez et faites cuire doucement jusqu'à ce que le fruit fende ; ajoutez alors 2 moyennes tassées de sucre et faites







**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

cuire environ 10 minutes de plus, brassant soigneusement. Versez dans un bol ou un moule et quand elles sont froides, elles peuvent être enlevées comme de la gelée. Les fruits paraîtront très secs avant d'y mettre le sucre, mais plus d'eau gênerait la gelée.

CONFITURES AU FRAMBOISES.—Dans le jus de 6 chopines de fruit, ajoutez 4 lbs de sucre. Quand le jus et le sucre bouillent, écumez et ajoutez 1 once d'acide tartrique dissoute dans un peu de jus. Mettez en bouteille et bouchez hermétiquement.

AUTRES CONFITURES AUX FRAMBOISES.—Couvrez les fruits de vinaigre et laissez reposer 2 ou 3 jours. Ecrasez-les ensuite un peu et coulez à travers un sac de linge. Dans chaque chopine de jus, ajoutez 1 lb. de sucre blanc. Faites bouillir pendant 20 minutes et mettez froid en bouteille.

CONFITURE AU RAISIN.—Mettez du raisin sûr ou sauvage dans un vaisseau en porcelaine, couvrez-le d'eau et faites-le commencer à bouillir. Coulez alors le jus et ajoutez-y la moitié autant de sucre que de jus; faites bouillir ensuite assez pour pouvoir écumer. Mettez-en un peu dans un verre et remplissez-le d'eau et vous aurez un breuvage rafraîchissant.

HYDROMEL.—A. $1\frac{1}{2}$ lb de sucre, ajoutez 1 once d'acide tartrique dissoute dans une chopine d'eau bouillante. Quand elle est froide, ajoutez le blanc d'un œuf battu en écume, mettez une essence au goût. Versez-en une petite quantité dans un gobelet, remplissez ce dernier au $\frac{2}{3}$ d'eau, ajoutez du soda en quantité suffisante pour le faire mousser.

CAFÉ DE VIENNE.—Dans une chopine de crème, ajoutez le blanc d'un œuf bien battu. Versez ceci dans la tasse avant d'y mettre le café.

SODA À LA CRÈME.—A un once d'acide tartrique dissoute dans une pinte d'eau, ajoutez $1\frac{1}{2}$ lb. de sucre et faites bouillir ; ajoutez alors tranquillement le blanc d'un œuf battu et brassez jusqu'à ce que vous ayez compté 100, mettez une essence au goût et coulez ; mettez ensuite en bouteilles et quand vous en avez besoin, mettez-en 2 cuillerées à soupe dans à moitié un verre d'eau, ajoutez le tiers d'une cuillerée à thé de soda et buvez pendant qu'il mousse.

sant soi-
moule et
tre enle-
araîtront
ais plus

e jus de
Quand
outez 1
peu de
nétiq-ue

—Cou-
r 2 ou 3
ez à tra-
bine de
bouillir
outeille.
sin sûr
e, cou-
bouillir.
tant de
ez pour
n ver-
reuva-

1 once
d'eau
e blanc
ce au
n go-
ez du
ousser.

DIVERS.

—:0:—

TIRE À LA MELASSE No 1.—Prenez 2 tasses de melasse, 1 tasse de sucre, du beurre la grosseur d'une noix, 2 cuillerées de vinaigre; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cassante dans l'eau froide. Versez-la dans un plat à beurre et quand elle est froide, étirez-la rapidement. Elle sera plus blanche et plus cassante, si on ne la tresse pas en l'étirant. Le *candy* à la crème peut se faire de la même manière, en employant 3 tasses de sucre et en ne brassant pas quand elle bouille. Mettez une essence quand vous la retirez du feu.

TIRE À LA MELASSE No. 2.—Prenez 1 tasse de melasse, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 cuillerée de vinaigre et un petit morceau de beurre; faites bouillir pendant 15 minutes, ajoutez alors une pincée de soda et versez-la dans un plat au beurre pour la faire refroidir.

CANDY FRANÇAIS.—Prenez les blancs de deux œufs, et ajoutez la même quantité d'eau froide et une moyenne cuillerée à table de vanille. Brassez bien cela ensemble et ajoutez tranquillement 2 lbs. de sucre de confiseur, roulé et tamisé, brassant doucement et complètement le tout ensemble. Tenez prêtes des amendes de noix de coco râpées, des noix anglaises bien écorcées, des dattes, des amendes, des figues &c. Otez une partie du mélange du plat, saupoudrez et brassez-y un peu de sucre,

et roulez un pouce d'épais. Coupez par petits morceaux et donnez-leur la forme de boules, mettez ces boules dans une place fraîche pour les faire durcir et en faire des boules de chocolat. Moulez-en d'autres morceaux, plaçant de chaque côté les noix. Roulez les amendes dans le mélange et ensuite dans le sucre granulé, prenez encore de votre mélange, et roulez dans autant de noix de coco qu'il en peut contenir, roulez-le et coupez-le par carrés.

Tandis que vous préparez cela, faites fondre $\frac{1}{2}$ morceau de chocolat, mais ne le faites pas bouillir, jetez-y légèrement vos boules durcies, les enlevant ensuite au moyen d'une fourchette pour les mettre sur un papier où elles durciront. Le trouble pour faire ces *candies* est petit et le succès est sûr.

CANDY AU SUCRE.—Prenez une tasse d'eau, 2 tasses de sucre blanc, 3 cuillerées à table de vinaigre. Ne brassiez pas et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cassant dans l'eau. Mettez de l'essence de vanille sur vos mains pendant que vous l'étirerez.

CRÈME AU CHOCOLAT.—Prenez 2 tasses de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante. Faites bouillir pendant 8 ou 10 minutes, versez ensuite dans un chaudron d'eau froide et brassiez jusqu'à ce que la crème soit assez froide pour la mettre en petites boules. Faites fondre $\frac{1}{2}$ pain de chocolat de Baker dans un bol, plongez-y vos boules et faites sécher sur un papier beurré. Ne mettez pas d'eau dans le chocolat.

CANDY.—Prenez 1 tasse à café de sucre blanc, du beurré de la grosseur de la moitié d'un œuf, 1

cuillerée à table de vinaigre et de l'essence à votre choix. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne dur dans l'eau, versez alors dans un vaisseau bien beurré ; quand il est presque froid, coupez en carrés.

SUCRE D'ORGE AU CHOCOLAT.—Prenez 1 tasse de melasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 morceau carré de chocolat et un morceau de beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf ou plus. Faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment dur pour se cirer.

POUR FAIRE CUIRE LA FARINE D'AVOINE (GRUAU).—Plusieurs s'objectent à ce genre de nourriture substantielle à cause de la perte et de l'ouvrage désagréable de nettoyer la poêle. J'ai pensé qu'il valait mieux ne pas employer une poêle et c'est pourquoi je me sers d'une jarre en pierre et, en la remplissant d'eau après que je m'en suis servi à cet usage (et cela veut dire tous les jours), elle ne requiert que rarement un lavage. Une chopine de farine d'avoine à gruau suffit pour faire assez de gruau pour une famille de garçons bien portants et de filles pleines de santé et il en restera encore un peu pour les "vieilles gens."

Je la mets dans ma jarre et j'y ajoute 2 pintes d'eau froide, je la couvre très bien et je la mets au feu. Il ne faut brasser que lorsqu'on veut la servir sur la table, temps où on doit la saler au goût. Il ne faut pas craindre de la faire cuire trop longtemps et si on veut l'avoir prête pour le déjeuner, on devrait la mettre bouillir la veille, quoique je pense qu'elle perd quelque peu de sa saveur de cette dernière façon.

OMELETTE.—Mêlez complètement 4 moyennes cuillerées à thé de farine dans $1\frac{1}{2}$ tasse de lait et ajoutez-y les jaunes de 6 œufs bien battus. Mélangez ceci légèrement avec les blancs qui doivent être battus en écume. Versez le tout dans une lèche-frite très-chaude bien graissée (avec de la graisse et non du beurre). Couvrez et faites cuire quelque peu lentement pendant 10 minutes. Coupez ensuite votre omelette par la moitié et mettez-en une moitié dans un plat chaud, prenez l'autre moitié et tournez-la sur la première. C'est trop mince pour être replié.

OMELETTE.—Séparez les jaunes de 6 œufs des blancs et battez les jaunes complètement; ajoutez-y une petite cuillerée à table de farine mêlée mollement dans 3 cuillerées à soupe de lait froid et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu dans les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de lait bouilli; mêlez ensuite avec les blancs d'œufs battus en écume et versez-en la moitié immédiatement dans votre lèche-frite chaude et laissez cuire 5 à 8 minutes. Doublez votre omelette dans la lèche-frite quand la première est en partie cuite.

CRÈME ESPAGNOLE.—Faites chauffer une chopine de lait et une demi-boîte de gélatine ensemble jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez ensuite les jaunes de 3 œufs bien battus avec 5 cuillerées à soupe de sucre granulé. Enlevez du feu aussitôt qu'elle commence à épaissir et ajoutez les blancs de 3 œufs battus en écume. Battez le tout ensemble complètement, ajoutez de l'essence de vanille et mettez refroidir sur la glace. Servez avec de la crème et du sucre.

SOUPE AUX OGNONS.—Prenez 3 oignons de moyenne grosseur et coupez-les en quatre, mettez-les bouillir au feu dans une chopine d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ une demi-heure. Mêlez une cuillerée à dessert de farine dans un peu de lait pour l'épaissir ; ajoutez ensuite un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et environ une tasse à café de bon lait, du sel et du poivre. Faites bouillir tout de suite. Prenez des tranches de pain et beurrez-les bien, coupez-les en petits carrés et mettez-les dans un bol ; versez dessus la soupe bouillante. Froid, c'est excellent.

GRUAU POUR LES MALADES.—Prenez 1 chopine de lait, 2 chopines d'eau douce, 2 cuillerées à table de farine, 2 cuillerées à thé de sucre, 2 cuillerées à thé de magnésie, 1 cuillerée à thé de soda et autant de sel. Faites bouillir pendant 5 minutes sur un feu lent. Ajoutez le soda et la magnésie qu'après qu'il sera froid.

GRUAU GRAHAM POUR LES DYSPEPTIQUES.—Prenez 2 tasses de farine de Graham, 1 tasse de lait doux, 1 tasse d'eau, 2 cuillerées à table de sucre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel. Brassez la farine et le lait ensemble et complètement, ajoutez ensuite vos ingrédients. Faites cuire dans un fourneau chaud.

THÉ AU BŒUF.—Prenez 1 lb. de bœuf frais, coupez le très-fin, faites le tremper dans le tiers d'une pinte d'eau froide pendant la nuit. Le matin, ôtez la viande, conservant l'eau dans laquelle elle a trempé. Mettez la viande dans les $\frac{2}{3}$ d'une pinte d'eau et laissez-la mijoter pendant 2 heures,

tenant l'eau toujours à la même hauteur en remplaçant celle qui s'évapore. Maintenant versez ce bouillon de bœuf, dans l'eau froide où a trempé votre bœuf, asséchant la viande autant que possible. La viande qui reste devrait être mise dans une lèche-frite pour la faire sécher lentement dans un fourneau ouvert. Quand elle est parfaitement sèche, elle se réduit en poudre dans un mortier. Méiez cette poudre de viande dans le liquide et vous aurez par ce moyen réuni tous les éléments nutritifs de la viande sous forme de liquide. Salez au goût et ajoutez 20 gouttes d'acide muriatique et 3 grains de pepsine. C'est la seule préparation de thé de bœuf qui contiennent toutes les vertus de la viande.

BOUILLON AU MOUTON.—Prenez 1 lb. de mouton frais, ôtant toutes les parties grasses ; coupez-le en tranches minces avec un couteau tranchant ; salez et versez dessus une pinte d'eau froide et laissez mitonner sur un feu lent pendant une heure, ensuite laissez bouillir une heure de plus. Passez le bouillon à travers un tamis.

TOAST AU CÉLERI POUR LE RHUMATISME.—Coupez des tiges de céleri et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; ajoutez un peu de lait. Faites bouillir encore un peu. Salez et poivrez au goût ; épaissez légèrement avec de la farine ; versez sur vos *toasts* et mangez comme les asperges.

LIMONADE À LA MOUSSE ICELANDAISE.—Lavez une poignée de mousse dans deux eaux. Tranchez 2 citrons pelés avec 4 cuillerées à table

de sucre ; mêlez à la mousse et versez dessus 2 pintes d'eau bouillante. Buvez-la aussi froide que la glace. Si elle est trop épaisse ajoutez plus d'eau.

LIMONADE À LA GRAINE DE LIN.—Mettez 4 pleines cuillers à table de graine de lin dans un pot à l'eau, versez-y 1 pinte d'eau bouillante et laissez tremper pendant trois heures dans un plat couvert. Quand elle est froide, ajoutez le jus de 2 citrons et sucrez au goût. Buvez aussi froid que la glace. Ces deux dernières recettes font des breuvages adoucissants pour les maux de gorge et de poumons.

essus 2
froide
tez plus

ettez 4
ans un
e et lais-
un plat
jus de
ssi froid
tes font
de gor-

BONS CONSEILS

—:0:—

Pour les brûlures, enveloppez avec du soda à pâte et humidifiez ; cela donnera du soulagement prompt et permanent.

Pour faire disparaître les taches de graisse de roues ou de gomme, frottez bien avec de la graisse nette ; ensuite lavez avec du savon et de l'eau chaude. L'huile appelée *Kerosene* amollit le cuir que l'eau a durci :

En faisant de la salade, si vous ajoutez le sel en dernier lieu, cela empêchera l'huile de se figer.

Les choux hachés fins et bien assaisonnés avec du sel de céleri, remplacent avantageusement le céleri dans la salade.

On peut faire une espèce de pain allemand, en épicant un pain ordinaire avec de la cannelle.

Pour conserver les canneberges ; mettez-les dans une mesure d'eau que vous placez dans la cave. Elles se conserveront tout l'hiver.

Versez de l'eau bouillante sur les raisins avant de les mettre dans vos tartes ou gâteaux et vous verrez qu'ils seront beaucoup meilleurs.

Pour nettoyer des nattes ou chapeaux en paille, lavez-les avec un linge trempé dans du sel et de l'eau claire ; asséchez-les tout de suite très bien. Cela les empêche de jaunir.

De la soupe préparée pour l'usage de la table et que l'on met en canistre pendant qu'elle est chau-

de, est excellente et très commode dans les occasions où l'on est pressé.

SAVON BLANC.—Prenez 25 pintes d'eau douce, 9 lbs de sel de soude, 5 lbs de soda à savon de Winchester, $\frac{1}{2}$ lb de borax, 1 once de corne de cerf; le soda à savon devra être tranché fin et dissous dans l'eau pendant qu'elle bout; vous ajoutez ensuite le borax et le sel de soude et quand le tout bouille très fort, ajout-z la corne de cerf et laissez encore bouillir trois minutes.

POUR POLIR LES FERBLANCS.—En premier lieu frottez vos ferblancs avec un linge humide; ensuite prenez de la farine sèche et frottez-la dessus avec vos mains, prenez alors du vieux papier à gazette et frottez en faisant partir la farine et vos ferblancs luiront très bien.

FIN.

I N D E X .

—:O:—

Titre.	PAGES
Aux Dames.	1 3
<i>SOUPE ET POISSON.</i>	
Soupe aux Tomates, Soupe aux Tomates sans viande, Soupe aux Tomates.	4
Soupe aux Pois, Soupe aux Blé-d'Inde, Soupe Blanche à la Suisse, Soupe aux Oignons, Soupe aux Patates.	5
Soupe aux Patates, Etuvée Irlandaise, Domplains, Etuvée aux Huitres.	6
Huitres Etuvées, Autres Huitres Etuvées.	7
Huitres Frites, Poisson au Biscuit, Poisson Rôti.	8
Poisson Etuvé, <i>Pudding</i> au Poisson, Maquereau Rôti.	9
<i>VIANDES.</i>	
Bœuf Rôti, Bœuf Rôti avec <i>Pudding</i> à la Yorkshire, <i>Pudding</i> Yorkshire.	11
Cochon de lait Rôti, Sauce, Pour faire rôtir un Dinde.	12
Faire rôtir un Dinde avec des Huitres, Farce aux Chataignes pour Dinde.	13
Pour faire cuire à la vapeur un Dinde ou un Poulet, Rechauffé au Poulet, Bœuf Épicé.	14
Pour désosser un Dinde ou un Poulet, Pot-au-Feu.	15
Cotelettes de Veau, Pain au Veau, Gelée au Poulet, Bœuf froid avec Purée de Patates.	16
Viande Revenue, <i>Steak</i> Farci, Boulettes de Viandes, Mets Économique.	17
Saucisse à la vapeur pour la Collation, <i>Beef Steak</i> sauté, Pâté aux Patates, Pâté à la Viande.	18
Lard Frit, Croquettes de Morue.	19
Beurre Fondu, Sauce aux Huitres.	20

LEGUMES.

Diner Bouilli.	21
Pois Vert, Fèves à Éfiler, Potage au Blé-d'Inde et aux Fèves, Chou-Fleur.	22
Salsifis ou Huitres Végétales, Plat aux Tomates, Plat composé de divers légumes pour manger avec de la viande froide, Plat au Blé-d'Inde.	23
Tomates Cuites, Macaroni à la Crème, Macaroni et Fromage.	24
Potage aux Patates, Potage aux Patates No. 2, Huitres au Blé-d'Inde, Croquettes au Riz.	25

SALADES ET ŒUFS.

Préparation pour Salade, Autre préparation pour Salade, Autre préparation pour Salade.	27
Salade au Poulet, Salade au Chou, Salade aux Huitres.	28
Salade aux Légumes, Œufs Farcis, Pour faire cuire les Œufs, Omelettes.	29
Omelette au Pain.	30

CORNICHONS.

Concombres Marinés	31
Concombres, Concombres Marinés sans les faire bouillir, Sauce au Tomates.	32
Tomates Marinées, Tomates Rondes Marinées, Concombres Marinés au Sucre.	33
Marinades Sucrées, Autres Marinades Sucrées, Marinades aux Tomates (Sucrées)	34
Marinades aux Choux Rouges, Marinade aux Raisins.	35
Sauce aux Tomates (<i>Ketchup</i>), Sauce à la mode du Chili.	36
Raisin de Corinthe Épicé, Raisin Épicé, Groseilles Épicées, Marinade aux Pêches No. 1, Marinade Sucrée aux Pêches No. 2.	37

PAIN ET GATEAUX POUR LE DEJEUNER ET LA COLLATION.

21	Levure (<i>Yeast</i>), Levure.	39
22	Pain à la Farine de Blé, Pain Blanc, Biscuits Fermentés.	40
23	Petits Pains à la <i>Parker House</i> , Rouleaux pour le Déjeuner ou le Diner.	41
24	Pain Graham levé, Pain Graham, Gaufres.	42
25	Gâteaux Levés, Gâteaux Favoris de <i>Sweeties</i> , Buns, Rouleaux Graham.	43
26	Rouleaux à la Farine Franklin, Gâteau à la Farine d'Avoine, Biscuits au Soda, Excellentes galettes à la Farine de Sarrasin.	44
27	Gâteaux No. 1, Gâteaux No. 2, Gâteaux au riz, Pouffes, Gâteaux à la course pour le Déjeuner, Gâteaux minces frits.	45
28	Gâteaux No. 1 pour le Déjeuner, Gâteaux No. 2 pour le Déjeuner, Pouffes au Gingembre, Gâteaux aux Bluets pour le Déjeuner ou la Collation.	46
29	Gâteaux Fermentés cuits au lard, Gâteaux au lait sûr, Gâteaux, Autres Gâteaux, Autres Gâteaux, Croquettes au Riz.	47
30	Rosettes, Vanité, Gâteaux au Grille, Gâteaux Grillés délicats.	48
31	Biscuits au Pain Rassis, Gâteaux au Riz Grillés, Gâteaux Grillés, Gâteaux à la Farine d'Avoine Grillés, Gâteaux Grillés au Pain.	49
32	Croutes Dorées, Pain Bis de Mme. Boles, Pain Bis No. 1, Pain Bis No. 2, Pain Bis No. 3.	50
33	Gâteaux à la Farine de Blé-d'Inde pour le Déjeuner, Gâteaux à la Farine de Blé-d'Inde, Rouleaux à la Farine de Blé-d'Inde.	51
34	Gâteaux Grillés à la Farine de Blé-d'Inde	52
35	<i>TARTES ET PUDDINGS :</i>	
36	Viande hachée No. 1, Viande hachée No. 2, Tartes à la Rhubarbe, Tartes au Citron.	53
37	Autres Tartes au Citron, Tarte aux Oranges, Tarte aux Pommes et Citron.	54

	PAGES
<i>TARTES ET PUDDINGS.—Suite.</i>	
Tartes à la Crème, Tarte aux Pêches, Tartes Emincées pour l'été, Tartes Trompeuses, Tarte au Raisin, Tartes aux Citrouilles.	55
Tartes Transparentes, Tartes aux Dattes, Pâtés aux Pommes, <i>Pudding</i> aux Prunes à la Mme. James Hamilton.	56
<i>Pudding</i> au Suif Bouilli, Sauce pour <i>Pudding</i> au Suif, <i>Pudding</i> Brune, <i>Pudding</i> Graham.	57
<i>Pudding</i> à la Farine de Blé-d'Inde No. 1, <i>Pudding</i> à la Farine de Blé-d'Inde No. 2, <i>Pudding</i> Excellente, <i>Pudding</i> aux Bluets	58
<i>Pudding</i> à la Paysanne, <i>Pudding</i> aux Oranges, <i>Pudding</i> Roulée.	59
<i>Pudding</i> aux Pommes Hollandaise, Sauce, <i>Pudding</i> au Riz sans œuf, <i>Pudding</i> Économique.	60
<i>Pudding</i> au Gingembre, La Reine des <i>Puddings</i> , Un Dessert, Une <i>Pudding</i> Économique.	61
<i>Pudding</i> à la Neige No. 1, <i>Pudding</i> à la Neige No. 2, Sauce.	62
<i>Pudding</i> à la Neige No. 3, <i>Pudding</i> aux Pommes et au Sagou, <i>Pudding</i> à l'empois de Blé-d'Inde (<i>Corn Starch</i> .)	63
Gâteaux aux Oranges, Croûtes pour Tartes, <i>Pudding</i> aux Pêches, <i>Pudding</i> aux Biscuits.	64
Sauce sure au Vinaigre, Sauce à <i>Pudding</i> , Sauce à <i>Pudding</i> à la <i>Mary Howard</i> , Sauce aux Fraises, Sauce.	65
Sauce, Sauce Fouettée, Sauce aux Œufs.	66
<i>PLATS SUCRES.</i>	
Arlequines aux Fruits, Crème Bavarienne, Charlotte Russe.	67
Gélatine, Crème Veloutée, Crème au Tapioca.	68
Gelée aux Oranges, Oranges au Citron, Gelée aux Oranges No. 2.	69
Blanc Mange Irlandais à la Mousse, Blanc Mange aux Fruits, Nothing, (Dessert Expéditif), Crème à la Glace No. 1.	70

PLATS SUCRÉS.—*Suite.*

Crème à la Glace No 2, Sorbet au Citron, Citron à la Glace, Oranges à la Glace, Framboises ou Fraises à la Glace, Fromage au Citron, Sorbet à la Neige.

71

GATEAUX.

Excellents Gâteaux aux Fruits, Gâteaux aux Fruits, Gâteaux aux Fruits Économiques, Gâteaux Français.

73

Gâteaux Battus et simples, Gâteaux Délicats, Gâteaux Blancs. Gâteaux aux Pommes, Pain Marbré.

74

Gâteaux aux Noix, Gâteaux Épicés, Gâteaux Épicés.

75

Gâteaux au Prince de Galles, Tarte à la Crème, Une autre Crème, Gâteaux.

76

Gâteaux Dorés, Gâteaux Argentés, Gâteaux au Café, Gâteaux Légers.

77

Gâteaux aux Noix, Gâteaux Bruns, Gâteau aux Bluets, Doigts de Dame.

78

Gâteaux au Cidre, Gâteaux Feuilletés, Gâteaux de la 5ième. Avenue, Gâteaux aux Boules de Neige, Gâteaux Angéliques.

79

Gâteaux Spongieux, Rouleaux à la Gelée, Gâteaux Spongieux, Gâteaux Spongieux au Pain.

80

Gâteaux Français, Gâteaux à l'Empois de Blé-d'Inde (*Corn Starch*), Gâteaux à la Crème.

81

Gâteaux Washington ou Tarte à la Fayette, Gâteaux à la Crème, Gâteaux au Chocolat.

82

Rouleaux Allemands, Gâteaux au Noix de Coco No 1, Gâteaux aux Noix de Coco No 2.

83

Gâteaux à la Crème, Préparation délicieuse pour remplir les Gâteaux, Gelée aux Pommes pour les Gâteaux, Préparation aux Figues pour remplir, Préparation au Sucre d'Érable pour remplir, Glace au Chocolat, Glace.

84

55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70

GATEAUX.—*Suite.*

Glace sans Œuf, Glace Blanche Bouillie, Gateaux de Mme. John C. Crosman, Gaufres à la Vanille.	85
Pêlé-Mêle, Petites Galettes au Sucre, Petits Pains d'Épices (<i>Gingersnaps</i>), Ermites (5 douzaines), Biscuits, Biscuits Durs, Pain Mou au Gingembre.	86
Pain au Gingembre et à la Melasse, Pain Mou au Gingembre, Pain Dur au Gingembre, Pain au Gingembre Sucré.	87
Petits Pains au Gingembre et au Sucre, Excellents petits Pains au Gingembre, Gateaux au Gingembre, Gateaux Cassants au Gingembre, Kisses.	88

CONSERVES ET BREUVAGES.

Confitures au Raisin, Confitures au Framboises, Mettre des Gadelles Noires ou Raisin de Corinthe froid en canistre.	90
Gelée aux Gadelles ou Groseilles, Gelée aux Gadelles ou aux Groseilles, Confitures aux Figues, Pour faire cuire des Canneberges.	91
Confitures aux Framboises, Autres Confitures aux Framboises, Confiture au Raisin, Hydromel.	92
Café de Vienne, Soda à la Crème.	93

DIVERS.

Tire à la Melasse No. 1, Tire à la Melasse No. 2 Candy Français.	94
Candy au Sucre, Crème au Chocolat, Candy.	95
Sucre d'Orge au Chocolat, Pour faire cuire la Farine d'Avoine (<i>Gruau</i>).	96
Omelette, Omelette, Crème Espagnole.	97
Soupe aux Oignons, Gruau pour les Malades, Gruau Graham pour les Dyspeptiques, Thé au Bœuf.	98

PAGES

—109—

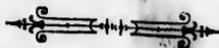
PAGES

DIVERS.—Suite.

Bouillon au Mouton, Toast au Céleri pour le Rhumatisme, Limonade à la Mousse Ice- landaise.	99
Limonade à la Graine de Lin.	100

BONS CONSEILS.

Savon Blanc, Pour polir les Ferblancs.	102
--	-----



Ga-
es à
85
tits
(5
ain
86
au
ain
87
cel-
ux
in-
88
es,
de
90
a-
i-
91
x
l. 92
93
2
94
95
96
97
98

Le Pionnier de Sherbrooke.

*Un des plus grands et des meilleurs journaux
de famille de la Puissance.*

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour le Canada et les Etats-Unis, - \$1:00

Reliure & Imprimerie.

*Toutes sortes de reliures, impressions,
livres, pamphlets faits à meilleur marché
que partout ailleurs, Sherbrooke, P. Q.*

oke.

urnaux

\$1:00

ions,
rché
P. Q.

