Technical Notes / Notes techniques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming Physical features of this copy which may alter any of the images in the reproduction are checked below

- [ ] Coloured covers/ Couvertures de couleur
- [ ] Coloured maps/ Cartes géographiques en couleur
- [x] Pages discoloured stained or foxed/ Pages décolorées tachetées ou piquées
- [ ] Tight binding (may cause shadows or distortion along interior margin)/ Reliure serré (peut causer de l ombre ou de la distortion le long de la marge intérieure)
- [ ] Additional comments/ Commentaires supplémentaires

L Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu il lui a été possible de se procurer Certains défauts susceptibles de nuire à la qualité de la reproduction sont notés ci dessous

- [ ] Coloured pages/ Pages de couleur
- [ ] Coloured plates/ Planches en couleur
- [x] Show through/ Transparence
- [x] Pages damaged/ Pages endommagées

Bibliographic Notes / Notes bibliographiques

- [ ] Only edition available/ Seule édition disponible
- [ ] Bound with other material Relié avec d autres documents
- [ ] Cover title missing Le titre de couverture manque
- [ ] Plates missing/ Des planches manquent
- [ ] Additional comments/ Commentaires supplémentaires
- [ ] Pagination incorrect/ Erreurs de pagination
- [ ] Pages missing/ Des pages manquent
- [ ] Maps missing Des cartes géographiques manquent

DIRECTIONS DIVERSES

DIRECTIONS DIVERSES

DONNÉES PAR

La Rev. MERE CARON Sup. Gen.

DES

Sœurs de la Providence

POUR AIDER SES SŒURS

A former de bonnes Cuisinieres.

MONTRÉAL,
1878.

PAAP
TX
715
C37D5

DIRECTIONS DIVERSES

CHAPITRE PREMIER

Du soin qu'il faut prendre pour former De Bonnes Cuisinières.

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

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

3° Cependant, il y a à gagner, en s'y consacrant généreusement, de grands mérites pour l'âme et de grands avantages pour le corps.

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

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

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

7° Il faut donc une vertu plus que commune pour posséder son âme dans la patience.

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

toutes les maisons riches ; et que de gros gages leur sont assurés.

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

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

Il est très-important que les sœurs apprennent à bien faire la cuisine, pour ensei-

gner à la faire à leurs orphelines, dans la Communauté, à leurs élèves dans les Couvents et même à leurs pauvres qui ne sont pas en général capables de se faire à manger.

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

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

Il est aussi très-urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller sa pâte sur son pétrin,—elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine ; car, moins

elles touchent à la pâte, plus elle est légère,—pour cela, il ne faut pas qu'elle soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie.

Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte,—il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte avant.

CHAPITRE DEUXIÈME.

Du choix des viandes.

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

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

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

De l'Agneau.—Si sa chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.

Du Veau.—Celui qui a la chair blanche est toujours le préférable et en même temps le plus sain.

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

Du Jambon.—Enfoncez un couteau bien affilé le long de l'os du jambon, et si en le retirant votre couteau est net et sent bon, il est de bonne qualité. Si, au contraire, votre couteau sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

DU CHOIX DES VOLAILLES

Dindes.—S'il est jeune, ses pattes seront noires et souples, et ses yeux seront brillants. Si au contraire il est vieux, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

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

Poules. — Si sa crête et ses pattes sont

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

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

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

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

DU CHOIX DES POISSONS.

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

SAUMON.—S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouies particulièrement, les écales brillantes et le tout ensemble très-ferme.

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

MAQUEREAU.—Sa saison est dans le mois de Mai, Juin et Juillet, comme ce poisson est très-tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

TRUITE.—Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous les achetez, faites attention à ce que les ouies soient rouges et difficiles à

ouvrir ; les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans le mois de Juillet, Août et Septembre.

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

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

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

CHAPITRE TROISIÈME

Des bouillons et soupes

Bouillon.—Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Prenez jarret de veau, de bœuf, vieilles volailles ou gibier, os de rosbeef, faites cuire le tout doucement dans de l'eau jusqu'à ce que ces viandes soient très-cuites ; on ajoute des épices à son goût.

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

SOUPE AUX HUITRES

Il est nécessaire de couler le jus des huîtres avant de l'ajouter au bouillon ou au lait. On y met un petit morceau de beurre, du poivre et du pain émietté fin, ou si vous le préférez des crakers sans sucre. Quand ce

tout bout, jetez-y les huîtres, puis laissez bouillir quelques minutes.

SOUPE AUX HUITRES avec LIÈVRE

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

SOUPE AUX CHOUX

Il faut, pour les différentes sortes de soupes dont il est ici question, mettre la viande quand l'eau bout et ne mettre les choux qu'après cela. On laisse mitonner la soupe lentement, pour n'avoir pas d'eau à y ajouter; l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût. L'on y met des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout

autant qu'il faut.

SOUPE AU RIZ

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

SOUPE AU VERMICELLE

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

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

SOUPE AU BARLEY

On la fait de la même manière, excepté

qu'il faut plus de temps pour cuire le barley que le riz et le vermicelle.

SOUPE AU PAIN.

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

SOUPE A L'OIGNON.

On fait frire des oignons dans du beurre ou de la graisse, puis on met le pain tranché bien fin dans les oignons, afin qu'il sèche un peu et en prenne le goût avant de le jeter dans l'eau bouillante. On la laisse bouillir lentement.

SOUPE AUX NAVETS

Le bouillon doit être fait avec de la viande fraîche. Pour une soupe ordinaire, on prend deux navets que l'on fait bouillir dans l'eau pour leur ôter de la force, puis on les coupe par morceaux et on les fait bouillir dans le bouillon, jusqu'à ce qu'ils soient bien

cuits, après quoi on les écrase en purée ; on y ajoute du sel et du poivre à son goût ; on peut aussi y mettre du riz ou du blé d'Inde

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

SOUPE AU LAIT.

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

SOUPE MAIGRE AU VERMICELLE

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

SOUPE AU SAGOU

On fait crever le sagou et on le met dans un bon bouillon, on peut y joindre quelques tranches de pain bien minces.

Cette soupe est excellente pour les malades.

SOUPE A LA CARPE.

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

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

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

SOUPE AUX TOMATES

Prenez deux tomates pour à peu près deux pintes de bouillon bien fort, une tasse et demie de carotes râpées, des tomates bien pilées, deux oignons, des têtes de clou, du chou-fleur, sel, poivre ; on laisse cuire une heure et demie.

SOUPE A LA PATATE.

On fait frire trois oignons, hachés bien fin,

dans du beurre, ajoutez-y du sel, du poivre et une dizaine de patates, que vous avez eu soin de peler et de couper par morceaux, poudrez un peu de farine en brassant; mettez de l'eau bouillante à l'égalité, continuez de brasser jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Quand les patates sont cuites, écrasez-les, passez- les dans une passoire, remettez-les dans le chaudron en y ajoutant un pot de lait frais. Quand la soupe sera cuite, mettez trois jaunes d'œufs avec un peu de crême.

La soupe à la citrouille se fait de la même manière.

SOUPE A LA QUEUE DE BŒUF.

Coupez la queue par morceaux, faites-la revenir dans le chaudron avec des épices à votre goût, un demiard d'eau, trois oignons, carottes, quelques têtes de poivre rond. Brassez jusqu'à ce que le tout devienne un peu brun ; ajoutez un quarteron de farine blanche, brassez encore, puis ajoutez trois pintes d'eau et plus au besoin.

SOUPE AUX CHOUX MAIGRE

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

DE LA SOUPE AUX POIS

Si les pois cuisent, on les met à l'eau chaude. Mais il faut en général les mettre à l'eau froide ; et même il est nécessaire de de les faire tremper dès la veille. L'on met dans le chaudron, qui sert à faire la soupe, assez d'eau pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle mitonne. Le lard et les pois se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la laisse bouillir doucement, en prenant garde que rien ne colle au fond du chaudron ; ce qui lui donnerait un mauvais goût.

La soupe maigre se fait comme la grasse, excepté que vous n'y mettez ni lard, ni l œuf.

SOUPE A LA PURÉE

On fait cuire les pois en observant ce qui a été dit plus haut pour l'eau chaude ou froide. Si on veut en faire de la grasse, on y met de la viande que l'on aura soin d'ôter avant de passer les pois dans la passoire. Si elle est maigre, on fait frire un oignon ou deux dans du beurre ou de la graisse, on peut y joindre un peu d'herbes salées. On fait bouillir le tout environ un quart d'heure. Si on veut en faire de la purée plus épaisse pour servir dans un plat, on la laisse diminuer, puis on fait rôtir du pain que l'on met sur le dessus du plat.

CHAPITRE QUATRIÈME.

De la cuisson des différentes viandes.

Rognon de bœuf.

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

Bœuf à la mode.

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

la marjolaine, à votre goût ; il faut une chopine d'eau.

Bœuf roti. (Roast-Beef.)

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

Biftec. (*Steak.*)

Préparez un plat dans lequel vous déposerez poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poële, ou au-dessus de l'eau bouillante ; quand la grillade aura été bien battue, mettez-la dans une poële ayant une bonne braise dessous et faites cuire sur les deux côtés ; retirez-la pour la presser dans votre plat, où vous placerez aussi du beurre ; quand il est tiré, jetez un verre à vin d'eau bouillante dans la sauce ; mettez du beurre

et les épices nécessaires, faites fondre le tout et versez sur le bœuf.

Ronde de bœuf salée.

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

Dumplings de bœuf salé.

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

Langue de bœuf salée.

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

Ragout de bœuf.

Coupez le bœuf de la grosseur des patates ; mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez y un peu de farine rôtie, deux oignons, de la ciboule, un peu de tête de clou, avec poivre, sel, persil et sariette,— deux heures sur le feu.

Ronde de Bœuf Épicée.

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

Plat Économique

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

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

Bœuf salé.

Mettez à l'eau froide et faites bouillir lentement.

Tête de Bœuf.

Prenez une tête de bœuf, enlevez la cervelle et les yeux, couvrez-la d'eau et laissez bouillir doucement avec poivre et sel, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de jus. Otez les os et remettez au feu. Ensuite, mettez dans des moules et ajoutez un poids dessus.

DU VEAU

Poitrine de veau farcie.

Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ;

sciez les côtes par le milieu, sans toucher à la viande ; prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fin, la faisant revenir dans la poele avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clou, de l'oignon, quelques clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'œufs et un dessus de crême, ou du lait ; brassez tout cela de nouveau ; et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épaule enlevée ; renfermez la farce en dedans, par une couture, beurrant et poudrant de farine toute la pièce ; placez-la dans la cuisinière avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

Cote de Veau a la mode.

Coupez, du quartier de devant, dix à douze morceaux des côtes, que vous poudrerez de farine, avec poivre et sel ; faites-les rôtir dans du saindoux ; cela fait, ajou-

tez y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarriette, un peu de têtes de clou, trois chopines d'eau, et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

Grillades de Veau.

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

Fesse de Veau a la Daube.

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

le chaudron un verre de madère; cuisez lentement.

Tête de Veau Bouillie.

Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle et les yeux avec une fourchette ; arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines; mettez la cervelle bouillir dans un linge, en même temps que la tête, les pieds et la fraise ; la cervelle cuite, délayez-la comme l'on fait des crêpes, avec trois œufs, lait et farine: ajoutez-y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira de quoi orner avec des beignets le tour du plat, où vous aurez déposé la tête bouillie. Pour que la tête soit blanche, il faut mettre les deux tiers de lait et avoir soin que l'eau soit toujours pardessus la tête.

Epaule de Veau.

Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine,

thym et de l'oignon, des tranches de patates et un peu d'eau ; piquez-la de clou, faites-la bouillir doucement, et servez-la chaude.

Plat économique avec des Viandes Cuites.

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

Plat économique avec veau et porc-frais.

Prenez deux livres de veau, une livre de porc-frais, trois quarts de livre de crackers pilés, poivre, sel persil, deux jaunes d'œufs battus, hachez la viande, assaisonnez-la à votre goût. Mèlez les crackers et les œufs. Faites cuire dans un plat. Quand il est froid, ôtez-le et mettez dessus des crackers pilés.

De l'agneau et du mouton.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE.

Faites-la bouillir avec un chou coupé en quatre ; mettez-y trois navets que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à patates, votre navet aussi à part et faites une sauce au beurre.

AGNEAU AUX POIS VERTS.

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

COTES DE MOUTON EN PAPILLOTES,

Coupez des petites côtes, frappez avec un

ouleau sur les os, les ayant poivrées et sa-lées, enveloppez-les une à une dans du pa-pier beurré, et placez-les sur le gril ; retour-nez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris cou-leur ; en les retirant, passez du beurre des-sus avec un peu d'eau bouillante, ce qui fe-ra une sauce.

HARICOT DE MOUTON.

Sciez les côtes sur le travers, ensuite sé-parez-les de deux en deux côtes, mettez-les dans l'eau bouillante, qui excédera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et autant de tranches de navets que de côtes de mou-ton ; deux oignons coupés en quatre ; quatre cuillérées de farine rôtie dans du saindoux ; ajoutez-y quelques têtes de clou pilées, du persil, et faites bouillir le tout une heure et demie.

COTELETTES DE MOUTON.

Mettez vos côtes, poudrées de farine, rô-ir dans la poele avec saindoux, poivre et sel ; une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.

Epaule de mouton farcie.

Ouvrez l'épaule, c'est-à-dire enlevez la viande de dessus les côtes, en ayant le soin d'ôter quelques grillades à l'entrée de cette ouverture. Faites une farce avec patates écrasées, beurre, lait, crême, oignons, persil, poivre, sel. Remplissez l'épaule de cette farce : cousez et faites cuire. Ce plat doit être servi chaud.

Mouton roti.

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

Cotes de mouton à la manière Française.

Après les avoir coupées, on les met par rangs dans un plat sur chacun desquels on poudre de la moutarde ; on ajoute du vinaigre en petite quantité. Puis le tout ainsi

préparé, est laissé jusqn'au lendemain. Le sel et le poivre se mettent en le faisant rôtir avec graisse ou beurre chaud.

Manière de préparer un petit Agneau.

Il se prépare à peu près comme un cochon de lait quant à la manière de lui ôter les entrailles. La peau doit être enlevée de la queue à la tête. Il ne doit pas avoir les pattes coupées non plus que la tête et la queue. Faites une farce de patates préparée à votre goût; mettez-la dans le corps du mouton que vous cousez. Faites rôtir dans un four ou fourneau, ayant soin de lui donner sa forme naturelle. Avant de le porter sur la table, garnissez le cou de l'agneau avec du persil bien vert.

Ragout de mouton.

Mettez dans un chaudron la viande coupée par petits morceaux; ajoutez-y un peu d'eau, quelques navets séparés en deux ou trois, des oignons ronds. Les navets et les oignons ne

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

AUTRE RAGOUT DE MOUTON.

Faites cuire le mouton par petits morceaux; quand la viande est cuite, faites des petites boulettes de pâte avec soda et crême de tarte et ajoutez à la viande à la place de farine blanche—Faites cuire.

STEWS.

Faites rôtir les morceaux de mouton, mettez-y ensuite des oignons, du persil et du clou. Faites bouillir le tout et faites une sauce à la farine blanche.

PALERON FARCI. (VEAU OU MOUTON.)

Otez l'os du paleron, pilez de la viande, et faites-la *revenir* dans la graisse; ajoutez-

y sel, poivre, clou, sariette, persil, oignons. Remplissez le paleron, cousez-le. Faites rôtir de la manière ordinaire.

Grillades de veau ou de mouton.

Coupez les tranches minces, battez-les ; trempez-les dans un ou deux œufs battus ; roulez-les dans des crakers pilés et mettez-les dans le beurre bouillant. Laissez bouillir au besoin.

Quant aux grillades de fressures de veau, de mouton ou de cochon, on les fait rôtir avec des grillades de lard, afin de profiter de la graisse de ces dernières, que l'on a soin de faire cuire avant. Quant à celles de cochon, il est bon de les échauder afin qu'elles soient plus tendres.

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

Autre plat économique avec diverses viandes cuites.

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

Croquettes

Ce met se fait avec diverses viandes cuites

Après avoir haché la viande bien fin, on l'assaisonne à son goût ; on y ajoute de la crême et un peu de beurre ; on mêle le tout ensemble pour en former de petites boulettes que l'on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans de la mie de pain, et on

les fait cuire dans de la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

Plat économique fait avec des viandes cuites.

Après avoir taillé les grillades bien minces, on les assaisonne et on les laisse les unes sur les autres quelques instants. Puis on les met dans de la graisse bouillante On délaie ensuite environ une chopine de farine avec du lait, trois œufs, deux cuillérées de poudre allemande et quelques cuillérées de crême. On fait une pâte plus épaisse que pour des crêpes, ayant soin d'y mettre sel et poivre. On jette une cuillérée de cette pâte sur chaque grillade.

Viandes perdues.

La viande hachée bien fin, on l'assaisonne à son goût, on peut y joindre des sauces ; mettez ce hachi dans un plat de ferblanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.

Du Cochon.

Epaule, Paleron de cochon rotis.

Mettez le paleron et les pattes s'il y en a dans un chaudron ; faites cuire sur les deux côtés avant d'extraire les os. Placez la viande dans un plat : coulez le jus, qui a du être bien épicé, et jetez-le sur la viande afin qu'il prenne en gelée.

Manière de faire cuire divers morceaux de porc-frais

Prenez le morceau que vous voulez faire cuire, lavez-le ; ôtez la saignée et faites bouillir dans une assez grande quantité d'eau qu'elle puisse passer pardessus la viande. S'il n'a pas de couenne, procurez-vous en et mettez-la bouillir avec la viande. Quand celle-ci est assez cuite, mettez dans une lèchefrite et faites rôtir. La couenne doit continuer à bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, c'est ce qui forme la gelée

au fond du vase où vous mettez la graisse. Il s'en forme toujours si vous avez le soin de mettre de la couenne. Laissez refroidir.

Filets de cochon.

Il faut les faire bouillir un peu avant de les faire rôtir, puis les fendre en deux sur le long. On ajoute sel et poivre à son goût. Des oignons hachés bien fin, qu'on fait frire, peuvent être servis avec les filets.

Grillades de Lard.

Faites rôtir des grillades de lard minces et petites ; retirez-les et mettez dans la graisse des tranches de patates que vous avez dû faire tremper la veille dans de l'eau et du sel. Servez ces patates avec les grillades.

De la cotelette.

Mettez dessus poivre, sel, sciez les côtes avant de la mettre au feu ; ajoutez trois gousses d'ail si vous l'aimez, et faites rôtir.

Filets à la sauce robert.

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

Fressure de cochon.

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

Boulettes au porc-frais.

Hachez bien fin du porc-frais, avec de l'oignon, y mêlant poivre, sel et persil; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de

les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poele, et quand il sera chaud, placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite, ajoutez de l'eau à la moitié des boulettes, avec poivre, sel, six clous, six têtes de clou ; laissez le tout cuire trois quarts d'heure, à petit feu. Un verre de vin dedans si vous l'aimez.

Ragout de pattes de cochon.

Prenez deux pattes que vous ferez scier en quatre, ôtez les argots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre, sel, cinq cuillérées de farine rôtie, laissez bouillir pendant quatre heures, en brassant de temps à autre.

Tête de cochon en fromage.

Coupez une tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le muffle, faites bouillir le reste de la tête avec trois doigts d'eau par dessus ; quand elle sera à peu prés cuite, retirez-la du feu ; coupez-la alors par petits morceaux de la grosseur d'un dé

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

Pour rotir le cochon de lait.

Préparez de la farce comme suit ou autrement : — Hachez-la fressure bien fin avec un peu de lard, du bœuf, et de l'oignon bien fin ; saites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sariette, clou de girofle et marjolaine ; quand vous retirerez ce qui précède du feu, battez un jaune d'œuf dans de la crême avec de la mie de pain, puis brassez cela avec le reste, ayant mêlé le tout ensemble, insérez-le dans le corps du cochon, ayant soin de coudre l'ouverture. Placez ensuite le cochon frotté avec de la graisse à la broche dans la cuisinière, où vous jetez une chopine d'eau avec poivre et sel, pour arroser la pièce, de dix minutes en dix minutes. Un gros cochon de

lait devra cuire trois heures et lentement. Pour le servir on sépare d'abord la tête du corps, puis on fend le reste du corps de la tête à la queue.

PATTES DE COCHON.

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

GRIBLETTES.

Tranchez la viande par morceaux de la grosseur que vous voudrez ; faites-la rôtir avec saindoux. Pour une assiétée de porc-frais et de bœuf, mettez une soucoupe d'oignons hachés ; ajoutez trois cuillérées de farine que vous aurez eu soin de délayer avec de l'eau, mettez de l'eau à l'égalité. Ne faites pas la sauce trop épaisse.

Saucisse.

Hachez le porc-frais bien fin ; assaisonnez à votre goût, ajoutez un peu de vin blanc. Après avoir nettoyé les tripes avec grand soin, introduisez-y cette préparation. Faites bouillir dans un peu d'eau, puis retirez et faites rôtir dans la graisse.

Boudin.

En recevant le sang, ayez le soin de le couler et d'y mettre un peu de sel afin qu'il ne caille pas. Vous hachez du porc-frais bien fin, de la panne et des oignons, vous y ajoutez des épices à votre goût et du lait. Ceci préparé, entonnez dans les tripes en brassant, afin que le tout soit bien mélangé. Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous faites cuire le boudin. Retirez-le et frottez-le avec une couenne de lard. Faites rôtir avec graisse ou grillades de lard.

STEAK AUX HUITRES.

Quand le *steak* est cuit, ôtez la sauce et mettez des huîtres et un morceau de beurre

dans la poele; faites-les rôtir un peu ; jetez-les sur le *steak* ou à côté ; ajoutez le reste de la sauce.

HACHIS.

Prenez les restes des viandes déjà cuites, hachez-les bien fin, faites-les revenir dans la poele avec de la graisse et un peu d'eau, poivre, sel, canelle moulue, clou de girofle. Prenez aussi un peu de lait, beurre, graisse, sel, faites fondre le tout, ajoutez deux œufs battus, épaississez avec de la farine et couvrez votre hachis de cette pâte. Faites cuire dans un fourneau chaud.

HACHIS AVEC DES HUITRES.

Hachez les restes des viandes ; mettez du saindoux dans un chaudron, quand il est chaud, ajoutez-y la viande. Faites cuire un peu les huîtres, prenez-les avec l'écumoir et jetez-les dans votre hachis. Salez et poivrez à votre goût. Si ce hachis est trop sec, versez dessus le jus des huitres. Servez

dans un plat ; ornez avec des *toasts* coupées en pointes sur chacune desquelles vous mettrez une huître.

AUTRE. Hachez bien fin les restes de viande, assaisonnez à votre goût ; asséchez des huîtres dans un linge et ajoutez-les a la viande. Faites-en de petits rouleaux que vous saucerez dans des blancs d'œufs ; roulez dans des croûtes de pain grillé et râpé bien fin. Faites rôtir dans de la graisse.

HUITRES ROTIES.

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

CHAPITRE CINQUIÈME

De la Volaille et du Gibier.

Salade de poulet ou Vinaigrette.

Hachez les restes du poulet bien fin, mettez-y un peu de vinaigre, huile, céleri, poivre, sel, betteraves hachées bien fin. Plat pour le souper. Ces épices peuvent être placées à côté du plat pour les divers goûts.

Entrée au céleri.

Lavez deux pieds de celeri, coupez-les par petits bâtons et faites-les cuire bien tendre dans de l'eau. Quand ils seront cuits, ajoutez des huîtres avec un peu de jus, assaisonnez à votre goût. Faites bouillir cinq à six minutes.

Dinde désossé farci.

Fendez la peau sur le dos, et à l'aide d'un couteau bien pointu, retirez les os sans attaquer la peau ailleurs. Quand les os sont tous ôtés, étendez le dinde ouvert. Faites une farce de chair de volaille, de jambon, de veau hachés ensemble ; mettez poivre, sel, clou de girofle et cannelle moulue à raison d'une cuillérée à thé de chaque épice par livre de viande hachée. Emplissez le dinde, cousez-le en lui donnant une forme allongée. Enveloppez-le dans un linge, faites cuire dans assez d'eau pour le couvrir. Mettez les os du dinde, quatre livre de jarret de bœuf, une dizaine de pattes de poules ou deux pattes de veau. Quand le dinde sera cuit, retirez-le et faites réduire le bouillon jusqu'à la consistance d'une gelée forte, avec laquelle vous garnirez votre dinde quand il sera froid.

Autre Farce Prenez une grosse volaille désossée, une livre de veau, une livre de pain émietté, une demi livre de suif, mettez

du macis, de la muscade, du clou de girofle, de l'écorce de citron pilée, deux jaunes d'œufs, du poivre et du sel.

Farce aux huîtres.—Après avoir fait cuire légèrement les huîtres, ajoutez-les aux patates écrasées avec un peu de persil.

Manière de clarifier la gelée faite avec la viande.

Quand le bouillon est fort, dégraissez-le et mettez dans un chaudron, ajoutez quatre blancs d'œufs avec les écailles, un demiard d'eau, deux cuillérées de vinaigre. Battez le tout et brassez. Après avoir coulé, mettez un verre à vin de cherry et faites cuire dix minutes, ayant le soin de tenir le vase fermé.

Plat économique.

Coupez des tranches de volaille et de petites tranches de jambon, prenez quatre œufs durs tranchés mince. Mettez dans le moule un rang de volaille, un rang de

jambon, un rang d'œufs. Remplissez le moule de gelée clarifiée.

SCOLLOPED.

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

FARCE DE DÉBRIS DE VOLAILLES.

Hachez le cœur et le foie des volailles, très fin, avec de l'oignon. Faites frire dans du saindoux avec du pain émietté, poivre, sel, persil, tête de clou, etc.

FARCE DE PATATES.

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

AUTRE.

Hachez du porc-frais bien fin avec de

l'oignon ; faites revenir dans la poële avec épices à votre goût, et en retirant du feu, jetez-y du pain émietté avec un jaune d'œuf battu dans la crême : brassant le tout.

DINDE À LA DAUBE.

Ce dinde se prépare et se cuit comme la fesse de veau, indiquée page 31.

DINDE BOUILLI.

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

DINDE ROTI.

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

HACHIS DE DINDE.

Coupez les morceaux bien menus, on met quelques cuillérées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre et sel, dans une roquille d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crême avec un jaune d'œuf battu.

DINDE EN BÉATILLES.

Si le dinde est maigre, il est mieux de le mettre en béatilles. Vous le coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, et faites rôtir avec de la farine dans du saindoux ; quand ils seront rôtis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sariette.

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

OIE ROTIE.

Hachez quatre oignons bien fin, que vous

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

POULETS EN BEATILLES.

Même procédé que pour le dinde, page 56.

FRICASSÉE À LA SAUCE BLANCHE.

Coupez les poulets par morceaux que vous poudrerez de farine ; faites-les revenir dans la poële, avec poivre, sel, oignon et persil ; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure ; battez deux jaunes d'œuf et un dessus de crême, jetez cela dedans, au moment de retirer du feu, toujours en brassant.

CANARDS GRAS.

Les canards se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même

manière, et se mangent avec les mêmes compotes.

Croquettes à la volaille.

Prenez des morceaux de poulet ou de dinde de la grosseur d'une saucisse enveloppée dans la coiffe. Faites une bonne pâte feuilletée dans laquelle vous envelopperez vos morceaux de viande; faites-les rôtir dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune.

Poulet au champignon.

Prenez des morceaux de poulet cuit, mettez-les dans une casserole avec un petit morceaux de saindoux, un demiard d'eau; laissez bouillir cinq ou six minutes. Ajoutez un peu de corn-starch et des champignons, assaisonnez à votre goût.

Panade aux huitres.

Faites cuire les huîtres, ôtez-en le jus dans lequel vous mettrez du beurre frais, de

la grosseur d'un œuf, une mie de pain, deux jaunes d'œufs battus avec de la crême. Mêlez le tout avec les huîtres ; assaisonnez à votre goût. Il faut que ce mélange soit épais. Faites prendre dans le fourneau.

Plat de fromage.

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

Panade.

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

SAUCE TOMATES

Pour un gallon de jus de tomates mettez : Quatre grandes cuillérées de gros sel, et quatre grains de moutarde, quatre grains de de gingembre, deux grains de cayenne, deux grains de poivre, deux grains de macis deux grains de clou, une chopine de vinaigre, une once d'ail, faites bouillir jusqu'à ce que ce soit diminué de moitié à peu près.

RECETTE DE KETCHUP.

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

RECETTE DE TOMATES VERTES.

Hachez un quart de minot de tomates

vertes et quatre gros oignons; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit; puis couvrez avec vinaigre et ajoutez une tasse de raifort rapé, tasse de cassonade, deux cuillérées à soupe de clou, deux de piment, une de poivre noir et quatre de poivre rouge. Faites bouillir un quart d'heure, brassant tout le temps et décantez chaud.

Civet de lièvre.

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

Civet au lièvre.

On suspend le lièvre par les pattes de derrières, pour lui enlever toute la peau, tant du corps que des pattes, jusqu'à la tête, comme l'on fait de la peau d'une anguille: on ôte le cœur et on garde le foie; on coupe la pièce en huit morceaux, et on la met tremper dans un verre de vinaigre et un

demiard d'eau, durant quatre heures ; on retire et assèche cette viande entre deux linges ; on pique deux bardes dans chaque morceau, on les place dans le chaudron avec de l'eau par dessus la viande, on ajoute poivre, sel, persil, têtes de clou pileés, avec quatre cuillérées de farine rôtie ; on fait cuire deux heures. On écrase le foie dans un verre et demi de vin de Porte, et on jette cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

PERDRIX AUX CHOUX.

Faites frire quatre oignons hachés fin, avec une poignée de pain émietté ; on ajoute poivre, sel, persil, sariette et thym dans un peu de saindoux ; on insère cette farce dans le corps de la perdrix que l'on barde et poudre de farine ; on la fait rôtir lentement dans du saindoux, et on l'ôte de dessus le feu ; on hache uu petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sariette, on fait rôtir ces derniers dans la sauce ; quand ils seront cuits, on ajoutera un de-

miard d'eau ; on laisse le tout encore une heure sur le feu, le remuant de temps en temps avec précaution. On place deux morceaux de pain grillé ou rôti, dans le fond du plat avant de servir.

CANARD MAIGRE AUX ÉPICES.

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

VIEILLE TOURTE À LA DAUBE.

Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans farce d'oignon haché avec mie de pain assaisonnée ; cousez-les et mettez-les dans un chaudron avec quatre cuillérées de farine rôtie brun, dans du saindoux, avec trois chopines d'eau ; laissez cuire deux

heures, et ajoutez sel, poivre, oignon ou autres herbages à votre goût ; remuez-les de temps à autre.

JEUNE TOURTE À LA CRAPAUDINE.

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

BECASSES ET BECASSINES.

Après les avoir vidées, bardez-les placez-les à la broche ; jettez du pain rôti au fond de la cuisinière, sur lequel tombera le jus ; puis reportez vos rôtis de pain dans votre plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

DES PLUVIERS.

Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

DES PIGEONS.

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

OISEAUX BLANCS.

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

CHAPITRE SIXIÈME

Du Poisson.

DORÉ ROTI.

L'ayant écalé, faites-le égoutter, puis séchez-le entre deux linges ; poudrez-le de farine avec poivre et sel ; mettez-le dans le beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat

excellent en gras, en le faisant cuire dans le saindoux, avec grillades de lard.

DORÉ BOUILLI.

Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq minutes sur le feu sans bouillir. Ornez le plat de persil vert. Faites la sauce au beurre.

On ajoute des œufs cuits dur par tranches autour du plat ou dans la sauce.

ÉTURGEON EN RAGOUT.

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

ETURGEON EN BOULETTES.

Après avoir échaudé la pièce, pour en

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

ESCARGOT.

Mêmes procédés que pour l'éturgeon. Voir plus haut.

MORUE FRAICHE ROTIE.

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

MORUE FRAICHE BOUILLIE.

L'ayant fait dégeler, on la met, pour la retirer entiere, enveloppée dans un linge bien attaché, sur un égouttoir ou dans un plat, dans de l'eau bouillante, avec une cuillérée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes.

MORUE SÈCHE.

Elle se mange rôtie sur le gril avec beurre et poivre ; l'ayant d'abord battue et fait tremper une nuit.

MORUE SÈCHE ET FRICASSEE.

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

MORUE SALÉE, BOUILLIE.

L'ayant fait dessaler, pliez-la dans sa pre-

mière nature ; faites-la bouillir à grand'eau, sur un égouttoir ou dans un plat, ayant eu soin de l'attacher dans un linge, afin de la retirer entière et lui conserver de la mine.

SAUMON FRAIS.

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

SAUMON MARINÉ.

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

ACHIGAN VERT ET AUTRES POISSONS.

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

BARRE ET MASKINONGÉ.

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

GROSSE TRUITE AU COURT BOUILLON.

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

POISSONS BLANCS.

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

DU HARENG.

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

HOMARDS *à la remoulade.*

Les homards se font cuire comme les écrevisses, mais on les vend tout cuits ; choisissez-en un qui soit bien frais ; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue ; enlevez tout ce qu'il a dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillérée de moutarde fine, échalote et persil hachés fin,

sel, gros poivre et les œufs du homard s'il en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout ; mettez-le dans une saucière, et le servez avec le homard.

Macaroni de Fromage.

On fait fondre le fromage avec du beurre dans une assiette de fer blanc ; lorsqu'il est fondu, on y ajoute un peu de créme et de lait chaud, on bat cela ensemble ; on met ensuite le macaroni coupé par petits bouts et que l'on a eu soin de faire bouillir un quart d'heure ; on ajoute un peu de moutarde en poudre et un peu de poivre. On le sert chaud.

SALADE DE HOMARDS.

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

CHAPITRE SEPTIEME

Des Puddings.

PLUMPUDDING.

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

AU RAISIN.

Une pleine tasse à thé de farine, six œufs, ôtez deux blancs, gros comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de fraîche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin à votre goût, du lait assez pour former de

tout cela une pâte bien épaisse ; ensuite mettez le tout dans un linge trempé dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine ; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites-le bouillir une heure et demie.

AUX POMMES.

Prenez une demi terrinée de pommes, les épluchez et hachez bien fin ; prenez une demi terrinée de farine, cassez un quarteron de beurre par petits morceaux dedans, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue que large, étendez un lit de pommes poudré de muscade, sucre et cannelle pilés, jusqu'à ce que les pommes soient employées, roulez ensuite la pâte et fermez-la à chaque bout ; mettez-la dans un linge mouillé et préparé comme on fait aux autres puddings ; mettez-la à l'eau bouillante, et laissez bouillir trois heures si elle est grosse, si elle est petite deux heures et demie. Une sauce à l'ordinaire.

AUX CONFITURES.

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

AU PAIN.

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

AU SUIF ET AU RAISIN.

Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demi livre de suif de bœuf ou de mouton haché fin, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi livre de farine, une demi livre de gros raisin et autant de petit, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et muscade, trois grandes cuillérées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez le linge et poudrez-le de farine ; que le pudding soit plus épais que de la pâte à crêpes ; attachez-le bien serré, et laissez-le bouillir constamment et à grand'eau deux heures et demi.

Pudding à la Marmalade.

Une demi livre de suif, une demi livre de mie de pain, une demi livre de sucre, trois onces de marmalade d'oranges, mêlez le tout avec quatre œufs bien battus. Faites

bouillir durant quatre heures, et mettez quelques raisins au fond du moule.

Pudding Au Pain.

Prenez deux grosses tranches de pain, assez de lait bouilli pour couvrir le pain, et laissez tremper une demi heure ; mettez une tasse de raisin et deux œufs battus avec du sucre, ajoutez cela au pain, faites bouillir ou mettez à la vapeur deux heures et demie.

Pudding Noire.

Une tasse de melasse, une tasse de lait, une demi tasse de beurre fondu, deux cuillérées de crême de tarte, une petite cuillérée de soda, une tasse de raisin, de la muscade, cannelle, gingembre à votre goût, de la farine pour faire une pâte comme les pains de Savoie ; mêlez la crême de tarte avec la farine ; beurrez un bol ou un moule mettez dedans et faites cuire à la vapeur durant trois heures. Cette pudding peut se conserver huit jours et plus, en la faisant réchauffer avant de la servir.

Pudding au Cocoa.

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

AUX AMENDES AMÈRES.

Faites bouillir une chopine de lait, que vous jetterez sur quelques tranches de pain blanc, avec gros comme un œuf de beurre ; de la cannelle, de la muscade, une cuillérée d'amendes amères pilées, écorce de citron, un demi verre d'eau-de-vie, huit œufs battus, ôtant trois blancs, mêlez-y de la farine et battez le tout ensemble une demi heure avec un peu de sucre, plus é-

pais que des crêpes ; trempez un linge dans l'eau chaude, et poudrez-le de farine. Faites bouillir pendant deux heures. Sauce ordinaire ou sirop d'érable.

PUDDING ÉCONOMIQUE.

Six onces de suif haché fin, six onces de raisin épuré, huit onces de corinthe, trois onces de mie de pain, trois onces de fleur, trois œufs, un peu de muscade et macis avec cannelle, une demi cuillérée à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre et un peu de citron ; mêlez le tout ensemble, et faites bouillir dans un linge beurré pour l'espace de deux heures.

PUDDING AU PAIN.

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

AUTRE PUDDING AU PAIN.

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

Chaumière Pudding.

Une demi tasse de beurre, une tasse de farine, une tasse de sucre, une tasse de crême douce, une demi cuillérée de soda, et une cuillérée de crême de tarte. Faites cuire.

Pudding aux Bluets.

Une pinte de farine, deux cuillérées de crême de tarte, deux grandes cuillérées de sucre battu avec deux œufs ; ajoutez à la farine une tasse de lait, une demi tasse de beurre fondu, une petite cuillérée de soda dissous dans l'eau chaude, et une pinte de

bluets ; mettez le tout dans un plat et faites cuire dans le fourneau.

Cocoa-not Pudding.

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

Sunderlands Pudding.

Prenez six œufs dont vous battez les jaunes et les blancs séparément ; mêlez le tout ensemble. Pour être servi avec sirop d'érable.

Pudding au chemin de Fer.

Mettez trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de farine, une tasse de sucre, deux cuillérées de poudre allemande ; faites cuire dans une poële à frire. Quand ce mélange sera cuit, étendez-le et mettez des confitures dessus le tout ; puis vous le rou-

lez aussi vite que possible pendant que c'est chaud.

Pudding Bouillie.

Une tasse à déjeûner de suif, une de pain, une de farine, une de lait, une de gros raisin, une de petit raisin, un peu de sel, deux œufs ; mettez à la vapeur pendant deux heures et demie.

DE LA COSSETARDE.

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

AUTRE PUDDING.

Prenez quatre onces de riz que vous laissez tremper une demi heure dans l'eau chaude, ajoutez de l'eau, et mettez le riz dans un vase avec un demiard de lait, un

demi bâton de cannelle, laissez le bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien tendre ; lorsqu'il sera froid, ajoutez quatre œufs, bien battus, deux onces de beurre, une tasse de crême, trois onces de sucre blanc, muscade, écorce de citron au goût.

AUTRE PUDDING.

Faites bouillir du lait, et faites tremper du pain blanc, quand il aura bien trempé, battez deux ou trois œufs avec du sucre et du raisin ; vous envelopperez le tout dans un linge et vous le ferez bouillir.

PUDDING ECONOMIQUE.

Prenez quatre œufs, une tasse de farine, battez le tout ensemble, ensuite faites bouillir du lait, et versez-le dessus jusqu'à ce que la pâte devienne claire comme pour des crêpes, faites cuire dans un fourneau bien chaud. (Sauce.) Vin, sucre, beurre et muscade.

AUTLE PUDDING.

Prenez cinq cuillérées de farine, cinq

blanc d'œufs, et quatre jaunes, du sucre, une demi muscade, du gingembre; battez cela ensemble, ensuite, ajoutez une chopine de crême douce, deux onces de beurre fondu, battez le tout ensemble; graissez un plat, ne le remplissez qu'à moitié, faites cuire dans un four un peu chaud.

PUDDING AU SAGOU.

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

PUDDING AUX FRUITS.

Après avoir pelé des pommes et les avoir coupées par petits morceaux; mettez-les

dans un plat ; prenez du pain que vous beurrerez et mettez-le sur les pommes. Puis mettez un rang de confitures, un rang de pommes, un rang de pain, jusqu'à ce que le plat soit plein ; puis battez trois œufs avec du sucre, de la muscade, un peu de lait froid, jetez dessus et faites rôtir. Pour manger avec de la crême ou une sauce à son goût.

PUDDING AU GINGEMBRE.

Mêlez ensemble une tasse de melasse, une demi tasse de farine, une cuillérée et demie de poudre allemande, une tasse de suif emietté bien fin, et mêlez à la farine le jus de deux citrons, une cuillérée à soupe de gingembre, sucré au goût, un peu de sel, deux écorces de citron coupé fin, deux œufs battus. Mettez dans un plat et faites cuire.

PUDDING AU RAISIN.

Prenez une tasse de suif, une tasse de pain emietté, une tasse de raisin, une tasse de currents, une tasse de sucre, six œufs,

écorce de citron à votre goût, muscade, un verre de bière. Mêlez le tout et faites cuire durant deux heures.

AUTRE PUDDING.

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

PUDDING AU VERMICELLE.

Prenez une certaine quantité de vermicelle que vous faites bouillir dans du lait; lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu et mettez-le dans un plat; battez quatre œufs dans du sucre; versez dans votre plat en bras-

sant ; ajoutez un peu de muscade : battez quatre blancs d'œuf en neige que vous jetterez par cuillérées sur votre pudding lorsqu'elle est cuite ; passez au fourneau pour faire prendre les œufs. Saupoudrez-la de sucre blanc. Cette pudding est excellente.

PUDDING AU RIZ.

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

PUDDING ECONOMIQUE.

Une tasse de lait, une de melasse, les trois quart d'une tasse de suif haché fin, une cuillérée à dessert de soda dissous dans de l'eau tiède, quelques morceaux de pommes ou du raisin, trois tasses de farine. Faites cuire.

PUDDING AU CHOCOLAT.

Un litre de bon lait, trois onces de chocolat rapé. Echaudez le lait et le chocolat ensemble. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes. Battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau. Mangez froid.

MOULE DE TAPIOCA.

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

RIZ GLACE.

Faites bouillir une tasse de riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le. Battez les jaunes de trois œufs dans un plat profond ; battez aussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace

et servez froid. Ce plat peut être fait de tapioca.

CUSTARD.

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

AUTRE CUSTARD.

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

CHAPITRE HUITIÈME

Patisseries en General.

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

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

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

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

PATE FEUILLETÉE.

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

PATE FEUILLETÉE A LA MANIERE.

DE FOURNIER.

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

A LA MANIÈRE DE P. MARCELAIS.

Prenez une livre de beurre bien battu et

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

AUTRE MANIÈRE.

Prenez une livre de beurre salé que vous partagez en cinq morceaux, un demiard d'eau bien froide ou à la glace. Délayez en y touchant le moins possible étendez aussi mince que vous pourrez, à chaque couche vous mettez un des morceaux de beurre que vous émiettez la grandeur de la pâte, et vous poudrez très peu de farine chaque fois. Recommencez cette opération cinq fois jusqu'à ce que le beurre soit dépensé, Repliez une sixième fois mais sans mettre ni beurre ni farine.

Tarte au Rognon de Veau.

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

Des Patés ou Tourtières.

Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure de quatre doigts tout autour du plat ; puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure, il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.

AU MOUTON.

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

AU VEAU.

Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez des petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranche, ou on le hache bien mince.

PATÉ DE MOUTON.

Vous préparez la viande de la même ma-

nière, mais vous n'y mettez ni pain, ni farine. Faites un morceau de pâte feuilletée que vous étendez bien mince et que vous coupez par morceaux large de deux ou trois doigts ; mettez ces morceaux de pâte avec le mouton que vous placez par rangs avant de les couvrir de la pâte.

AUX POULETS.

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

AU PORC FRAIS.

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

Paté aux Patates.

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

Patés de petits oiseaux blancs.

Après avoir préparé les oiseaux, comme les autres gibiers, placez-les dans un plat de ferblanc, mettez un rang de mie de pain à chaque rang d'oiseaux, couvrez-les de beurre, ajoutez un peu d'eau pour faire jaunir. Couvrez de pâte.

Aux Grillades de Bœuf.

Après avoir battu des petites tranches de bœuf, faites leur jeter un bouillon avec poivre et sel environ une demi heure dans l'eau ; les ayant retirées, poudrez-les de farine, vous leur faites prendre couleur avec du saindoux, dans la poele ; et les remettant dans le jus avec les épices, placez-les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

Autre aux oiseaux blancs.

Après avoir préparé les oiseaux, hachez des filets de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre, sel, thym, sarriette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poële avec

saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillérées d'eau, et ferez bouillir tout cela ; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte ; cuisez au four ou au fourneau.

PATÉS CHAUDS.

(la direction est pour deux poulets par pâtés.)

Faites le rôt un peu foncé avec de la graisse. Avant de faire le rôt, faites bien rôtir vos morceaux de poulets avec un peu de graisse; aussitôt rôtis, mettez dans votre chaudron qui doit être à moitié d'eau bouillante à l'égalité de la viande, faites revenir deux ou trois oignons dans la graisse et mettez-les avec le rôt dans le chaudron avec sel, poivre, cannelle, clous ronds,&. En retirant le chaudron, on y ajoute du vin rouge ; on met aussi du mouton ou bœuf avec le poulet.

PATÉS GRAS AUX HUITRES.

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

drez-les de farine, passez-les dans la poele avec saindoux ; mettez-y poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clou à votre goût ; retirez du feu ; ayant coulé l'eau des huîtres, vous la mettez dans la poele avec mie de pain et les huîtres ; placez cette préparation de poulet et d'huîtres dans un plat creux avec pâte à l'entour, et non au fond ; couvrez de pâte et faites cuire comme les autres indiqués ci-dessus.

PATÉS AUX HUITRES.

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

PATÉS MAIGRES AUX HUITRES.

Ayant coulé l'eau des huîtres, faites frire

en oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaunes d'œuf battus, et brassez le tout ensemble. Placez dans le plat comme dit plus haut, &.

Paté maigre aux huitres

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

PATÉS DE NOEL.

Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler ; hachez-la avec une demi livre de suif bien fin;

ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisin, dont vous extrairez les graines et couperez avec autant de raisin de corinthe, que vous aurez soin de bien laver, peler et sécher sur un linge, en les frottant avec la main, pour ôter les petites saletés; pelez dix-huit pommes fameuses, que vous hacherez bien fin, pilez une muscade, une cannelle, du macis, du clou, de la tête de clou, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpée, une chopine d'eau de vie, et une de vin blanc; brassez le tout comme il faut. Cette préparation peut se conserver plusieurs mois en la couvrant et tenant au froid, et vous vous en servirez au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaissaux plats. On y ajoute sucre et épices au goût. On les fait cuire au four ou au fourneau et on les sert toujours chauds.

PATÉ A L'ESCARGOT.

Prenez un escargot, lavez-le, puis ôtez l'intérieur; après l'avoir échaudé pour en

enlever l'écale, hachez la chair avec oignon, poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites revenir cela avec du beurre et quand ce sera rôti, ajoutez un demiard d'eau, avec persil, marjolaine, thym, et tête de clou ; après l'avoir fait bouillir un quart d'heure, retirez du feu. On peut aussi y mettre deux jaunes d'œufs avec de la crême ; ayant arrangé la pâte dans un plat creux, placez-y tout ce que dessus.

PATE FEUILLETÉE A LA CUILLÈRE.

Pour huit cuillérées d'eau glacée, on prend une demi livre de beurre bien froid, belle farine au besoin. On commence à délayer avec la cuillère l'eau, la farine et un quarteron du beurre ; on prend ensuite la pâte que l'on étend bien mince en quatre ou cinq rangs, mettant du beurre à chaque rang, ensuite on la roule et on la met dans une place bien fraîche.

BISCUITS A L'ANIS.

Prenez trois livres de beurre pour un pot

de lait, une livre de cassonade blanche ou jaune avec anis et farine à volonté. Une forte cuillerée de soda. Laissez lever la pâte au goût, ensuite étendez-la et coupez avec un verre. Faites cuire sur une tole.

PETITS BISCUITS A L'ANIS.

Pour trois jaunes d'œufs, un quarteron de beurre, trois cuillerées de crême, gros comme un dé de soda, farine au besoin; on laisse lever la pâte pendant une heure, une tasse de sucre ou cassonade.

ECCELLENTS BISCUITS.

On prend trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, autant de beurre; on délaye le tout ensemble, on y met de la farine pour sécher cette pâte ; ensuite l'ayant étendue, on coupe avec un verre, et on fait cuire sur une tole.

BISCUITS A LA MELASSE.

Pour un pot de melasse, on met une pinte

de lait, trois livres de beurre, six œufs, deux cuillérées de soda, le tout délayé ensemble et on fait une pâte pas trop dure.

PAIN DE SAVOIE.

Pour une livre de sucre blanc on prend seize œufs que l'on bat pendant une heure. Il est mieux de battre en neige quelques blancs d'œufs à part, et les ajouter ensuite aux autres ; après avoir battu les œufs, on ajoute deux cuillérées à thé de crême de tarte et une cuillérée à thé de soda. On met ensuite dans les œufs battus une livre de fine fleur, poignée par poignée, qu'on brasse avec une palette de bois jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Après avoir beurré les moules, on fait cuire par un feu modéré.

PAIN DE SAVOIE AU BEURRE.

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

et on fait cuire par un feu modéré.

BISCUITS AU SUCRE

On prépare la pâte comme celle du pain de savoie. Ensuite, on beurre les moules : on y dépose la pâte pour les biscuits. Avant de les mettre au feu, on les couvre d'un glacis fait avec un peu plus de farine que de sucre blanc, qui aura été passé avant dans un sas en crêpe ; on les fait cuire par un feu modéré, on ne les retire du feu que lorsqu'il sont bien jaunes et qu'ils commencent à baisser.

ROULEAUX OU RAIL-ROAD.

On dispose la pâte comme pour les pains de savoie. Après avoir beurré la casserole, on y dépose de la pâte un demi pouce d'épaisseur. On la retire du feu quand elle est un peu jaune, et on la roule tout de suite à l'entrée du fourneau après y avoir déposé à l'intérieur une couche de telle confiture que l'on voudra.

GAUFRES.

Pour une terrine de belle farine, on prend six œufs, trois livres de cassonade blanche ou jaune, on délaye le tout avec un peu d'eau et du lait ; on en fait une pâte un peu plus épaisse que celle des crêpes ; on met de l'anis au goût. Ils seront plus doux si au lieu d'anis on met de la muscade et de la cannelle. Pour préparer le moule, on beurre l'intérieur d'huile d'olive, on le fait chauffer des deux côtés, l'espace de quatre minutes, après l'avoir bien bien essuyé, on y dépose la pâte et on fait cuire par un feu modéré.

BEIGNES

Pour trois œufs, un demi verre de bon brandy, quatre cuillérées de cassonade, une cuillérée d'eau froide, trois onces de beurre, et gros comme un dé de soda ; on bat le tout ensemble, puis on fait lever la pâte jusqu'à ce qu'elle soit molle. Plus le saindoux est bouillant, plus belles seront les beignes.

BEIGNES COMMUNES

Une tasse de sucre, une tasse de lait, quatre ou six œufs, un verre de brandy, une petite cuillérée de soda un demi quarteron de beurre. Si les beignes prennent trop de saindoux, c'est qu'il y aura trop de soda.

BISCUITS.

Prenez cinq œufs, cinq cuillérées à table de sucre, trois cuillérées à table de beurre, deux cuillérées à thé de poudre allemande, et mettez de la farine pour rendre la pâte assez dure pour être coupée.

BISCUITS CHAUDS.

Prenez une pinte de lait de beurre, ou de lait doux, un quarteron de beurre, six cuillérées à thé de poudre allemande, et mettez de la farine jusqu'à ce que la pâte devienne bonne à couper.

BISCUITS.

Prenez trois œufs bien battus, une tasse

de sucre, une tasse de beurre d'fait, mêlez le tout ensemble et ajoutez-y une cuillérée à table de poudre allemande, puis mettez de la farine pour que la pâte devienne assez dure pour être coupée.

BISCUITS.

Prenez un œuf, une tasse de sucre, une tasse de lait, une cuillérée à table de beurre ou de graisse fondue, le tout bien battu ensemble ; ajoutez-y une cuillérée à thé de soda, deux cuillérées de crême de tarte et deux tasses de farine.

BISCUITS.

Prenez trois livres et demie de sucre blanc, trois livres et un quart de beurre, une poignée d'anis, trois cuillérées à soupe de poudre allemande. Faites fondre le beurre dans une pinte d'eau chaude, faites dissoudre le soda dans une chopine de lait sûr ; brassez le tout ensemble, faites-en une pâte bien ferme ; étendez-la bien mince, coupez les

biscuits de la grandeur que vous voudrez, puis faites-les cuire promptement.

BISCUITS A LA MELASSE.

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

BISCUITS A L'ANIS.

Prenez trois livres de beurre pour un pot de lait, une livre de cassonade blanche, avec anis et farine à volonté. Mettez une forte cuillerée de soda, laissez lever la pâte au goût, ensuite étendez-la et coupez-la avec un verre, puis faites cuire sur une tole.

PETITS BISCUITS.

Pour trois jaunes d'œufs, un quarteron de beurre, trois cuillérées de crême, un peu

de soda, (le contenu d'un dé) et farine au besoin ; laissez lever la pâte pendant une heure, ensuite, mettez une tasse de sucre ou cassonade.

EXCELLENTS BISCUITS.

Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, puis une même quantité de beurre. Délayez le tout ensemble et mettez de la farine pour sécher cette pâte que vous étendez ensuite et coupez avec un verre. Faites cuire sur une tole.

BISCUITS MARBRÉS.

Prenez une tasse de sucre blanc, une tasse et demie de farine, le blanc de quatre œufs battus, un quart de tasse de lait doux, une tasse de beurre défait en crême, une cuillérée à thé de soda et de crême de tarte. Prenez ensuite à part, quatre jaunes d'œufs, une demi tasse de beurre, une tasse de sucre brun, deux tasses et un quart de farine, une demi tasse de lait doux, une tasse de melasse, une demi cuillérée à soupe de poivre blanc, une

cuillérée de cannelle et de clou de girofle, une cuillérée à thé de soda échaudé, du raisin à votre goût. Graissez ensuite les moules et mettez une cuillérée de la première composition et une cuillérée de la seconde, ainsi de suite jusqu'à la fin ; faites cuire à un feu modéré. Cette même pâte est employée pour les gâteaux dans des grands moules, mais en ayant le soin de retrancher les épices et de mettre à la place des essences.

Biscuits à la corne de cerf.

Prenez une chopine de crême douce, une tasse à thé de sucre, un quarteron de beurre fondu, un once de corne de cerf que vous laissez dissoudre dans un peu d'eau bouillante ; mêlez le tout et faites-en une pâte un peu molle, étendez-la mince. Il faut que le four ne soit pas bien chaud.

Autres Biscuits.

Prenez neuf œufs, neuf cuillérées de sucre, une cuillérée d'anis, une cuillérée

de perlasse, neuf cuillérées de farine, beurre de la grosseur d'un œuf, un demi-verre de brandy, muscade, cannelle, amandes au goût.

Autres Biscuits.

Prenez une livre de sucre, une livre de beurre, une douzaine d'œufs, cannelle et anis au gout. Mettez de la farine pour rendre la pâte assez dure pour la rouler.

Biscuits à la Melasse.

Prenez un gallon de melasse, un demi gallon de saindoux, un demi quarteron de soda, une demi livre d'alun et roulez la pâte pour la rendre un peu ferme.

Biscuits Jaunes Excellents.

Prenez une tasse de sucre, cinq jaunes d'œufs battus, une tasse de crême, une tasse de beurre défait, deux cuillérées à thé de poudre allemande ; mélangez cela dans la farine ; mettez de l'anis au goût ; étendez

la pâte un peu épaisse et faites cuire dans un four bien chaud.

Biscuits Blancs.

Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre blanc, une tasse à thé de beurre, deux cuillérées à thé de creme de tarte, une petite cuillérée de soda.

BISCUITS.

Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre, deux onces de poudre allemande mêlées à la farine seche, une petite cuillérée à thé de soda fondu dans un peu d'eau froide, une tasse de beurre ou de graisse.

Biscuits Communs.

Prenez une tasse de lait, une tasse de melasse, trois œufs, un once de beurre, deux cuillérées à thé de poudre allemande, de la farine en proportion.

BISCUITS A L'ANIS.

Prenez trois œufs battus, une tasse de

sucre, un demi quarteron de beurre défait, de la farine, une cuillérée à thé de soda, une cuillérée de crême de tarte, un bol de crême douce que vous battez ; mettez le tout ensemble avec une poignée d'anis et un peu de sel, faites une pâte ni dure, ni molle, coupez-la d'un doigt.

BISCUITS AU VIN BLANC.

Prenez une chopine de vin blanc, un quarteron de beurre, une demi livre de sucre, une cuillérée de cannelle pilée, mettez de la farine jusqu'à ce que vous puissiez étendre la pâte avec un rouleau, coupez les biscuits de la grandeur d'un écu, mettez-les sur une tole pour les faire cuire.

BISCUITS COMMUNS.

Prenez une livre et demie de farine, quatre œufs, une chopine de lait, une cuillérée de lie de bière, un quarteron de beurre.

GROS BISCUITS.

Prenez une douzaine d'œufs, trois quar-

terons de beurre, une chopine d'eau, une livre de sucre, gros comme un œuf de graisse et mettez fondre le tout ensemble.

Biscuits d'amandes.

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

Autres Biscuits.

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

Pain de Savoie.

Une livre de beurre défait en crême, une livre de sucre brassé avec le beurre, dix œufs, blancs et jaunes ensemble, brassés avec le beurre et le sucre ; une livre de fleur par cuillérée.

Sponge Cake.

Neuf œufs ; les blancs battus en [illegible], la

pesanteur de neuf œufs de sucre, battez le sucre et les jaunes ensemble ; la pesanteur de cinq œufs de fleur, mêlez la fleur par cuillérée. Quand les blancs sont en neige mêlez-les aux jaunes et au sucre par cuillérée, avant de mettre la fleur.

Autres Gateaux.

Quatre œufs, deux onces de beurre, trois tasses de lait ; mettez la fleur en brassant selon l'épaisseur ; (plus épais que la pâte à pain de Savoie.)

Biscuits Royal.

Prenez neuf œufs, ôtez quatre blancs et battez les autres blancs bien en neige ; mettez les neuf jaunes avec une livre de sucre blanc, battez-les et ajoutez-les aux blancs ; quand ils ont été bien battus mettez une livre de farine et faites-les cuire.

Biscuit.

Prenez trois livres de beurre, une cuillérée de perlasse, une terrinée de lait, une livre de sucre, une chopine d'eau, un verre de brandy.

Short Cake.

Une pinte de lait, un quarteron de beurre, un peu de fleur, de sel et de la perlasse au goût.

Biscuits à la portugale.

Prenez une livre de farine, une livre de beurre, une livre de sucre, dix œufs, deux verres à vin de vin blanc, une cuillérée de fenouille ; brassez le tout ensemble, apres avoir mis le beurre en crême graissez les moules, faites cuire à un feu modéré.

Manière de Blanchir les Pains de Savoie.

Prenez de la fleur de sucre blanc, battez cela avec des blancs d'œufs, jusqu'à ce que le tout soit en pâte. Pour trois blancs d'œufs, mettez une demi cuillérée à thé de crême de tarte ou bien gros comme une fêve d'acide tartarique.

Pain de Gingembre.

Prenez six œufs, six tasses de fleur, trois tasses de melasse, une tasse de sucre, une

tasse de lait, une tasse de beurre, une cuillérée à thé de perlasse, une cuillérée à thé de gingembre. Il faut mettre la perlasse dans le lait, jusqu'à ce qu'elle soit fondue ensuite la jeter dans les biscuits. Faites cuire.

Pain de Savoie aux Fruits.

Prenez trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de melasse, raisin à volonté, une tasse de corinthe, un peu de gingembre, de cannelle, de clou, citron confit, un verre de brandy, une cuillérée à thé de soda échaudé, deux cuillérées à thé de crême de tarte, une pinte de fleur, écorce d'orange. Mettez un papier graissé au fond du moule.

Gateaux des Rois.

Prenez une demi livre de fleur, une demi livre de sucre, battez cela avec une demi livre de beurre frais, jusqu'à ce que ce mélange devienne comme du pain émietté ; ajoutez une cuillérée de vin blanc, cinq œufs battus séparément, quatre onces de corinthe, mêlez bien le tout ensemble.

On peut aussi mettre des amandes pilées et une cuillérée à thé de corne de cerf. Graissez des moules et mettez cuire dedans.

Rail-Road. (*Comme les tartes à la Lafayette.*)

Aussitôt qu'il est cuit, vous couvrez le pain de Savoie de confitures et le roulez immédiatement.

Gateau de Mesure.

Prenez deux tasses de beurre, quatre de sucre, une cuillérée à thé de soda dans deux tasses de lait frais, deux cuillérées à thé de crême de tarte. Brassez le beurre et le sucre ensemble pour en faire une crême; ajoutez à cette crême les jaunes de cinq œufs ; battez les blancs en neige et ajoutez-les aussi, puis le lait qui contient le soda et en dernier lieu la crême de tarte et dix tasses de fleur. Mettez le tout dans un grand vase ou partagez dans de petits. Faites cuire.

Méringues.

Prenez cinq blancs d'œufs battus en neige, avec une livre et demie de sucre blanc.

Gateaux Jemble.

Une livre et un quart de farine, une livre de sucre, trois quarterons de beurre, cinq œufs, un quarteron de corinthe, une petite tasse de lait, une demi cuillérée à thé de soda, épices brunes. Versez avec une cuiller dans une poele. (*Chaque cuillérée fait un gâteau.*) Faites cuire dans un fourneau très-chaud.

Bonnes.

Prenez une pinte de lait, une tasse et demie de sucre fondu dans le lait, à peu près gros comme le poing de graisse mêlée à la fleur, deux cuillérées à thé de soda, quatre de crême de tarte, un peu de corinthe. Faites cuire.

Gateau.

Une livre et demie de fleur, une livre de beurre et une livre de sucre battus en crême, dix œufs, bien battus, un demi verre à patte de brandy, une demi muscade râpée, un peu d'essence de citron ou de vanille. Faites cuire durant une heure.

Pate Excellente pour Tarte.

Mêlez ensemble deux livres de fleur, une demi livre de beurre, une cuillérée à soupe de corne de cerf, une chopine de lait. Mettez cette pâte au froid, étendez-la bien mince. Cette préparation peut faire quatre tartes.

Croute de Paté.

Des patates bien écrasées, trois œufs battus, deux cuillérées à table de fleur.

PAIN D'ÉPONGE.

Prenez six œufs; battez les blancs en neige et les jaunes avec deux tasses de sucre blanc, mêlez ensemble. Mettez deux tasses

de farine à laquelle vous mêlerez deux cuillérées à thé de crême de tarte, une demi cuillérée de soda échaudé, un verre de vin blanc ou de brandy, essence de citron à votre goût. Faites cuire.

PAIN DE SAVOIE AU BEURRE.

Prenez trois quarts de livre de beurre défait en crême, une douzaine d'œufs, dont vous battez les blancs en neige et les jaunes avec une livre et demie de sucre blanc, un verre de brandy ou vin blanc. Ajoutez la farine poignées par poignées, comme dit dans les recettes précédentes.

GATEAUX JOYEUX.

Une pinte de fleur de blé d'Inde, échaudé et faites froidir une chopine de fleur, deux œufs, une petite cuillérée de soda, deux cuillérées de crême de tartre, un peu de lait, du sel, faites une pâte à crêpe et faites cuire dans la graisse comme des beignets.

MUFFINS.

Une chopine de fleur, la grosseur d'un

jaune d'œuf de beurre, deux œufs, du lait pour en faire une pâte à crêpe ; trois cuillerées de levain démêlé le soir pour le matin; ajoutez une petite cuillérée de soda avant de les mettre au feu.

GATEAU DE MARIE.

Une pinte de fleur, une demi tasse de beurre, une grande cuillérée de poudre allemande ; demelez avec de l'eau pour que ce soit presqu'aussi épais que la pâte pour tartes. Faites cuire dans un plat.

TARTE AU CITRON.

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

JOHNNY CAKE.

Treize chopines de fleur de blé d'Inde, un

œuf, une tasse de sucre, démêlez avec de l'eau et du lait. Faites cuire dans du lait.

GATEATX POUR LE THÉ.

Une chopine de lait caillé, une cuillérée de salaratus, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, assez de fleur pour en faire une pâte.

JEMBLES.

Quatre œufs, une tasse de sucre, un peu de muscade, une cuillérée de salaratus une tasse de beurre, ajoutez la farine pour que cela puisse s'étendre facilement, coupez rond faites un trou au milieu.

MACARONS.

Mettez ensemble une demi livre d'amandes piquées bien écrasées, trois quarterons de sucre en poudre, deux blancs d'œuf non battus et faites des boulettes de la grosseur d'un jaune d'œuf. Faites cuire à petit feu.

GALETTE AU BEURRE.

Prenez deux œufs, une tasse de sucre, une de lait, une de beurre mêlé avec de la fleur, quatre cuillérées à thé de poudre allemande, gros comme un jaune d'œuf de saindoux. Faites cuire une heure à un feu assez ardent.

AUTRE.

Prenez cinq œufs, deux tasses de sucre, cinq de fleur, une de lait, une de beurre, cinq cuillérées de poudre allemande, de l'anis au goût.

AUTRE.

Prenez un quarteron de sucre, un quarteron de beurre, deux œufs, cinq cuillérées à thé de poudre allemande, un demiard de lait ; battez les œufs avec du sucre et faites deux galettes avec cette préparation.

GALETTE AU BEURRE.

Pour la pâte d'un pain de quatre livres, prenez six œufs, une demi tasse de sucre blanc, une bonne livre de beurre ; brassez

le tout et jetez dans la pâte avec un verre de brandy et une cuillérée à thé de soda.

AUTRE.

Une tasse de patates écrasées. Jetez de l'eau froide dessus ; mettez de la farine pour faire une pâte plus épaisse que pour des crêpes, une tasse de raisin, douze œufs une livre de sucre, une livre de beurre, une pinte de lait. Faites cuire.

GATEAUX POUR LE DÉJEUNER.

Deux tasses de fleur de Graham, une tasse de fleur de froment, deux œufs bien battus, mêlez le tout avec du lait frais pour en faire une pâte : comme pour les crêpes faites cuire dans les petits moules en fer, ayant le soin de faire chauffer les moules avant.

BEIGNES AUX PATATES.

Prenez huit ou dix patates bien cuites, écrasez-les en farine, démêlez-les avec du lait et ajoutez quatre œufs ; mettez ensuite

un peu de farine pour lier la pâte, poivre et sel au goût. Faites cuire dans du beurre bien chaud ; quand ils seront retirés du feu, saupoudrez avec du sucre et servez-les bien chauds.

BEIGNES.

Prenez vingt gallons de farine, une chopine de crême, un demi-gallon de lait un demi gallon de sucre, quatre livres de saindoux mélangées de beurre, un verre de brandy ; une cuillérée de soda par pinte de farine, et faites dissoudre dans le vinaigre.

BEIGNES.

Prenez quatre œufs, un demiard de lait, une demi livre de beurre, faites chauffer le beurre et le lait un peu plus que tiede, une chopine de crême, un verre de whisky ou Brandy. Lorsque la pâte sera un peu plus épaisse que pour des crêpes, vous échaufferez une bonne cuillérée de soda que vous mettrez dans la pâte, ensuite, laissez lever la pâte environ une demi heure.

BEIGNES.

Prenez une chopine de crème, deux œufs, gros comme un œuf de beurre, une tasse de sucre, trois cuillérées de poudre mêlées avec de la farine.

BEIGNES.

Prenez une cuillérée de soda dissout dans une tasse de lait, une livre de beurre, une livre de sucre, quatre œufs bien battus, une livre et demie de farine ; ensuite, roulez la pâte, coupez-la et faites cuire. Cette même recette fait de très-bons biscuits.

BEIGNES.

Prenez douze œufs, une livre de beurre, une demi livre de graisse, une chopine de crême, une livre de sucre fondu dans deux petits verres d'eau chaude, battez les œufs et mêlez-les avec le sucre et le beurre, ajoutez un verre de brandy, du soda et de la crême de tarte, laissez lever la pâte environ deux heures.

BEIGNES.

Prenez six œufs, une tasse de beurre, de sucre et de lait, une cuillérée de soda, de la farine pour une pâte pas trop dure.

BEIGNES.

Prenez une tasse de sucre, deux œufs bien battus, une tasse de lait doux, une cuillérée à thé de soda ébouillanté, un peu de beurre dans la farine, muscade et sel au goût.

BEIGNES.

Une livre de farine, deux cuillérées de poudre allemande, une douzaine d'œufs battus avec une livre de sucre, deux tasses de crême ou de lait ou encore une tasse d'eau. Ne pas rendre la pâte trop dure et la laisser bien lever.

BEIGNES.

Prenez une douzaine d'œufs, une livre et un quarteron de sucre, autant de beurre, une chopine de lait par six œufs, ajoutez à cela une cuillérée à thé de soda et deux cuillérées de crême de tarte.

BEIGNES ORDINAIRES.

Prenez une demi livre de farine dans le fond d'un plat, cassez dedans quatre œufs, mettez une cuillérée de poudre allemande, délayez cela avec pas tout-à-fait une chopine de lait et laissez la pâte épaisse.

BEIGNES ORDINAIRES.

Prenez neuf cuillérées de crême, neuf cuillérées de sucre, trois œufs, une muscade, une cuillérée de poudre allemande, du sel, un peu de suif dans la graisse pour les faire.

Crêpes Communes.

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

Omelette Battue.

Battez le blanc et le jaune des œufs, avec

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

Œufs à la Trippe.

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

Œufs en Salade.

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

Œufs au Lait.

Battez six œufs avec du sucre à votre goût et des amandes amères pilées, faites

bouillir une pinte de lait et jetez-le doucement sur les œufs en brassant, mettez ensuite le plat à petit feu ou que votre plat ou vos tasses pleines soient mis dans l'eau chaude, et sitôt qu'ils sont pris retirez-les.

Œufs à la Neige.

Prenez les blancs de douze œufs, battez-les en neige avec des verges; faites bouillir une pinte et demie de lait avec de la cannelle quand il est bouillant, mettez avec une cuiller à soupe les blancs d'œufs battus à distance les uns des autres dans une poele; cuits d'un côté vous les retournez sur l'autre, ainsi de suite jusqu'à la fin; faites une sauce, brassant les jaunes bien battus dans de la crême douce avec du sucre, vous videz du lait bouilli dessus pour la quantité de sauce que vous voulez faire, en les brassant doucement; puis vous les mettez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit prise, la brassant alors, vous la jetez sur les blancs d'œufs cuits, et les faites froidir ou les servez chauds, à votre goût.

Quand vous avez vidé le tout dans le plat,

vous pouvez mettre de la gelée ou des confitures de fraises sur les blancs, ce qui fait un bel ornement.

CHAPITRE NEUVIÈME

Des Confitures Gelees et Cremes.

Avis.—Les Confitures, Gelées ou autres, et les Sirops, doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. Il faut éviter toutefois de les laisser froidir dedans, de peur qu'ils ne prennent le goût du métal: observez ce procédé pour la préparation des liqueurs et des marinades.

Confitures aux Pommes Grises.

Après avoir épluché les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes; couvrez les pommes d'eau et faites-les bouillir environ vingt minutes:

les ayant retirées, jetez du sucre cassé dans le jus et faites bouillir en sirop, en écumant; ensuite mettez les pommes avec le sirop sur un feu modéré, remuez-les avec précaution quand elles cuisent; ajoutez quelques clous de girofle ou de l'écorce d'orange si vous l'aimez.

Aux Poires et aux Pêches.

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

Aux Fraises et aux Framboises.

Pelez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, poudrez le sucre sur les fraises par lits; laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en brassant, écumez avec précaution, retirez-les après trente cinq minutes; jugez si le sirop est pris et les fraises ont bonne couleur.

Aux Pommes Sèches.

Comme pour autres confitures, livre pour

livre, avec un peu d'eau et écorce d'orange ou citron.

Grappes de Raisin ou de Gadelles.

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

Aux Atocas.

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

Aux Groseilles.

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

Aux Prunes Rouges Ordinaires.

Comme les groseilles, mais plus longtemps au feu.

Aux Citrouilles.

Il y en a qui se cuisent en marmalede, d'autres par morceaux qui ont bien bonne mine, telles que les *croches*, coupées, que l'on fait sécher une nuit. On fait du sirop avec un peu d'eau, y jetant deux œufs pour le clarifier, on le coule et on y met de la citrouille, livre pour livre : si l'on se sert de melasse, on met livre de citrouille par chopine de melasse : on ajoute écorce d'orange ou citron et on laisse trois heures sur un moyen feu.

Aux Melons Français ou Minorques.

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

Aux Grosses Prunes Blanches ou BLEUES.

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

AUX COTONS DE RHUBARBE.

Epluchez-les, coupez-les par morceaux, que vous poudrez de sucre ; râpez de l'écorce d'orange, laissez reposer une heure, et faites-les cuire sans eau. Elles font d'excellentes tartes.

CROQUETTFS DE POMMES.

Faites de la pâte feuilletée, étendez les croquettes de pommes bien minces et découpez-les en petits cercles ; sur une moitié de ces cercles, mettez un petit tas de marmelade de pommes ; repliez l'autre moitié par-dessus et pressez les bords de la pâte avec les doigts, faites frire ces croquettes,

couvrez-les de sucre pulvérisé et servez.

POMMES MARINGUÉES.

Foncez un plat avec de la marmelade de pomme, on peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre et disposez-les en rocher ; battez ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et le zeste d'un citron râpé ; enduisez-en la marmelade pour la mettre au four ; quand elle est bien colorée, poudrez-la de sucre grossierement pulvérisé, et servez.

CONSERVES.

Une livre de sucre blanc, pour trois livres de fruits ; ajoutez cannelle en bâton, laissez réduire et faites un beau sirop, (pendant quelques minutes seulement,) jetez-y les fruits ; s'ils sont mûrs, ne les laissez que quelques minutes, s'ils sont un peu durs, laissez un peu plus longtemps, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils puissent se diviser facilement. Ajoutez essence de vanille ou citron au goût et empressez-vous de les mettre

dans des *cannes*; mettez les *cannes* dans un grand plat d'eau chaude de manière à ce qu'elles en soient couvertes et emplissez-les. Evitez les courants d'air autant que possible; mettez les fruits et le sirop de maniere à les remplir completement; couvrez-les immédiatement. Quelques instants plus tard, resserrez encore et répétez cela jusqu'à ce que les *cannes* soient tout-à-fait froides.

GELÉE AU VIN.

Prenez une chopine d'eau, un demiard de vin, deux onces de gélatine, du sucre au goût; faites chauffer jusqu'à solution complète. En retirant du feu, ajoutez du jus de citron ou des essences au gout. Mettez dans un moule, ayant soin de le mouiller avec de l'eau froide pour empêcher la gelée de coller au fond. On peut mettre plus ou moins de vin selon le goût.

On peut aussi et même avec plus d'avantage, faire la gelée au vin en prenant une chopine de jus de pied de veau ou de pattes

de poules (*préparée tel qu'il a été dit au Blanc-Mangé*,) un demiard de vin, faites jeter un bouillon, sucrez et ajoutez des essences au goût.

GELÉE DE SERISES.

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

GELÉE DE POMMES.

Prenez des pommes fameuses ou des reinettes, ôtez la pelure, couvrez-les d'eau et faites-les cuire en marmelade ; coulez dans un linge. Pour une pinte de jus, mettez une livre de sucre et faites bouillir jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite (ce que

l'on reconnaît en en faisant froidir), ou que la surface plisse un peu.

Gelée de Gadelles, Framboises et Groseilles.

Même procédé que pour la gelée de pommes.

Gelée d'Amandes

Prenez une once d'amandes douces, quinze ou vingt amandes amères, une once de sucre blanc, un demiard d'eau. Réduisez les amandes en lait comme on le fait pour la mixture d'amandes : réduisez les amandes en poudre dans un mortier avec le sucre et la gomme jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé, faites ensuite fondre une once de gélatine dans un demiard d'eau bouillante, ajoutez le lait d'amandes, du sucre, des essences au goût et mettez dans des moules.

Gelée au Vin.

Faites dissoudre un paquet de gélatine

dans une chopine d'eau froide. Quand la gélatine aura bien absorbé l'eau, ajoutez une pinte d'eau chaude. Prenez un citron et mettez le jus et l'écorce, un bout de cannelle, une cuillérée à soupe de bon vinaigre, un demiard de vin ; prenez un autre demiard de vin dont vous mettrez le tiers à peu près, du sucre à votre goût, deux blancs d'œufs écrasés avec l'écaille. Faites bouillir ; au premier bouillon, retirez du feu ; laissez reposer une ou deux minutes ; mettez du vin et coulez.

GELÉE DE GROSEILLE À FROID.

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

GELÉE DE CORNE DE CHEVREUIL.

Prenez deux onces de corne de chevreuil, cinq galons d'eau et faites réduire à une chopine, coulez, sucrez et mettez du vin ou des essences au goût ; remettez sur le feu

et ajoutez une demi once de gélatine ou de mousse d'Irlande et faites chauffer jusqu'à solution complète, coulez et mettez dans des moules.

GELEE DE PAIN.

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

GELÉE DE PIED DE BŒUF.

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

GELÉE DE POULET.

Coupez le poulet en petits morceaux et broyez les os, opérez comme pour le thé de bœuf, faites bouillir trois heures, coulez, pressez et assaisonnez au goût ; ou suivant le désir du malade, au lieu de sel et poivre mettez du sucre, des essences, du vin.

Gelée de Biscuits.

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

Gelée de Riz.

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

MOUSSE D'ORANGE.

Trois quarts d'un paquet de gélatine, avec trois quarts d'un verre d'eau, un verre de jus d'orange, un citron, avec zest faites-le bouillir avec un demi verre d'eau, et faites fondre une demi livre de sucre, avec le zest. Battez pendant une heure et mettez dans un moule sur la glace.

Manière de faire le lait d'Amandes Pour les Malades.

Echaudez un quarteron d'amandes; pilez-les dans un mortier ou pilon; jetez dessus un demiard d'eau bouillante. Laissez quelques instants sur le poele. Coulez et ajoutez du sucre à votre goût.

Crême.

Prenez trois chopines de lait, ajoutez des écorces de citron que vous laisserez réduire à moitié. Prenez le jaune de dix œufs que vous ferez prendre avec le lait, pendant qu'ils prendront, battez six blancs en neige

avec un peu de sucre ; faites prendre dans le fourneau, le tout d'une belle couleur.

Blanc-Mangé.

Pour quatre pieds de veau, mettez cinq pintes d'eau et faites bouillir, ayant soin d'enlever l'écume qui vient dessus. Faites réduire au besoin, coulez ; mettez le lait nécessaire, sucre au goût, et un peu d'essence.

Crême Jaune.

Prenez quatre jaunes d'œufs, battez-les avec du sucre blanc, faites bouillir une chopine de lait, ajoutez les œufs ayant soin de les brasser en les mettant ; placez le vaisseau au-dessus de l'eau chaude pour le faire prendre, ajoutez de l'amande amère.

Crême Blanche.

On la fait comme la crême jaune, excepté qu'on n'emploie que le blanc des œufs ; on les bat en neige et on y ajoute un dessus de crême.

GÉLATINE.

Prenez deux onces de gélatine, un peu

moins d'une pinte d'eau ou de lait bouillant ; faites chauffer jusqu'à solution complète ; retirez du feu, ajoutez du sucre, des essences au goût et faites refroidir dans des moules.

On fait de très beaux plats de gelée de différentes couleurs et de différents goûts, en mettant dans un plat un lit de gélatine à l'eau, un second de gélatine au lait, dans laquelle on mélange quelques jaunes d'œufs, quand on la retire du feu, puis un troisième de gélatine au lait sans œufs. Il faut laisser prendre chaque lit de gelée avant d'ajouter le suivant, puis celui-ci doit être froid, sans être gelé, pour ne pas se mêler avec l'autre lit, ainsi de suite jusqu'à la fin. Pour varier le goût, avec la couleur, on met des essences différentes dans chaque lit.

Nous pouvons faire des gélatines avec fraises, framboises, groseilles, gadelles, rhubarbe, cerises de France, en procédant exactement comme la première, mettant les fruits dans l'eau bouillante et les faisant bouillir un quart d'heure ; puis coulez dans

un linge, ne mettez pas d'essences ; les fruits portent leur essence.

CRÊME DE RIZ.

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

Gelée de Mousse d'Irlande.

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

Pour avoir une gelée assez claire pour servir de breuvage, on ne met qu'une demi once de mousse pour une chopine de liquide.

BAGATELLE.

Prenez des morceaux de pain de savoie que vous tremperez dans du brandy; mettez ces morceaux au fond de votre vase avec des confitures entre le pain de Savoie; ajoutez de la crême fouettée et de la crême jaune; faites dissoudre la moitié au moins d'un paquet de gélatine, que vous mettrez dans les crêmes avant de les fixer sur le pain de savoie.

Crême au Chocolat.

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre; mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crême, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de lait ou crême; ajoutez un grain de sel; passez cette crême dans une passoire, et faites-la prendre au bain-marie avec du feu dessous, en observant qu'elle ne bout point.

CHARLOTTE RUSSE.

Prenez six œufs, battez les jaunes avec

une tasse de sucre blanc pilé; faites bouillir trois chopines de lait; lorsque le lait aura bouilli versez-le sur les œufs en brassant. Faites prendre comme une crême jaune, versez-la dans un plat creux et laissez-la refroidir ayant soin de la brasser de temps en temps pour qu'elle n'épaississe pas trop; faites dissoudre une once de gélatine dans un peu d'eau et ajoutez-la à la crême jaune lorsqu'elle est à peu près froide en la brassant pour l'empêcher de tourner. Battez ensuite vos blancs d'œufs avec une tasse de sucre et trois demiards de crême. Quand elle sera bien fouettée, mélez-la à votre crême jaune en les brassant bien ensemble, et mettez de la vanille à votre goût. Vous aurez eu soin de foncer et garnir le dedans d'un moule avec des doigts de dames et versez votre crême dedans. Laissez-la prendre, et quand elle sera prise, si vous avez de la difficulté à la retirer, appliquez un linge chaud sur le fond du moule quelques minutes. Pour réussir à garnir votre moule, préparez vos biscuits de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entr'eux; pour ce-

la, il faut leur couper les côtés de telle manière qu'ils puissent s'ajuster l'un contre l'autre sans laisser de vide entre eux, tant autour, que dans le fond du moule. Si après toutes ces précautions, il arrivait qu'il y eut des vides entre les biscuits du fond, il faudrait les remplir avec les miettes de ces biscuits. Il y en a qui préfèrent de la gelée dans le fond ; il faudrait dans ce cas, la faire prendre d'avance dans le fond du moule. Ce démêlé vous donnera à peu près deux petits moules. Servez vous d'un moule rond tout uni, de la hauteur de vos biscuits.

Tarte a Lafayette.

Prenez six œufs, battez les blancs en neige, et battez les jaunes avec trois quarterons de sucre blanc, ajoutez à cela deux onces de beurre défait en crême, et mettez deux tasses de fleur, et deux cuillérées à thé de poudre allemande. Les œufs, beurre et sucre doivent être bien battus, mais une fois la fleur ajoutée, il ne faut pas battre longtemps. Beurrez ensuite deux assiettes de ferblanc

et étendez deux cuillérées de cette pâte également sur chacune et faites cuire. Quand elles seront cuites, retirez-les et étendez des confitures sur le fond de l'une et mettez le fond de l'autre par-dessus et vous aurez une tarte à Lafayette.

Cette quantité de pâte vous donnera à peu près deux tartes.

Tarte aux divers Fruits.

Prenez une compote de tels fruits que vous voudrez; placez-la sur une pâte comme il est dit plus haut, et traitez cette tarte de la même manière.

Essence ou thé de Bœuf.

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

coulez, pressez et assaisonnez au goût.

Un vase quelconque fermant hermétiquement peut remplacer la bouteille.

CAFÉ AU LAIT.

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

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

ARROWROOT.

Délayez en consistance de pâte à pain de savoie une grande cuillérée d'arrowroot dans de l'eau froide. Après un quart d'heure de repos, ajoutez une chopine d'eau ou de lait bouillant, ayant soin de verser doucement et de brasser continuellement; faites bouillir cinq à six minutes, ajoutez du sucre et des essences au goût.

Quand, pour donner un bon goût, on aime à mettre de la cannelle, des écorces d'oranges, des amandes amères, des pommes ou autre choses de ce genre, on fait bouillir ces substances avec l'eau ou le lait et on coule avant de le verser sur l'arrowroot délayée.

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

GRUAU.

Délayez deux cuillérées à soupe de farine d'avoine dans une demi tasse d'eau froide; versez ensuite dessus trois demiards d'eau bouillante en brassant, coulez dans un linge fin, puis faites bouillir un quart d'heure en brassant de temps en temps et sucrez au goût. On peut le faire au lait et y ajouter des pommes selon le goût des malades.

GRUAU AU VIN.

Battez un œuf avec un verre à vin de sherry, et versez sur un demiard de gruau.

chaud ; ajoutez du sucre, muscade au goût. Usage— Le soir dans l'insomnie chez les personnes faibles.

SAGOU.

Prenez deux grandes cuillérées de sagou, après l'avoir lavé, faites bouillir dans une pinte d'eau ou de lait jusqu'à ce qu'il soit fondu ou que les graines deviennent brillantes ; sucrez au goût. On peut mettre du vin, de la cannelle et des essences.

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

TAPIOCA.

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

EAU PANÉE.

Prenez deux ou trois tranches de bon pain de l'épaisseur du petit doigt ou des croûtes ; faites les rôtir sans être brûlées ; versez dessus une ou deux pintes d'eau bouillante ; coulez, sucrez au goût et buvez à volonté.

EAU DE RIZ.

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

EAU OU THÉ DE SON.

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

LIMONADE.

La limonade se fait en versant une pinte d'eau bouillante ou froide sur deux ou

trois citrons coupés, que l'on presse pour avoir tout le jus. On laisse tremper et on sucre au goût. Faite à l'eau chaude, elle prend le nom de ***Limonade cuite*** ; elle est moins agréable au goût, mais moins malfaisante pour les malades.

CHOCOLAT.

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

CHAPITRE DIXIÈME

Des Legumes et Marinades.

Manière de Préparer les Fêves

Prenez les bien jeunes, ôtez-en les fils. Faites-les cuire dans l'eau avec sel et poi-

vre ; quand elles seront bien cuites, cassez-les si elles ne l'ont pas été avant : ôtez l'eau et assaisonnez en y ajoutant un morceau de beurre.

BETTERAVES.

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

CAROTTES.

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

CÉLERI.

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

CHOUX-FLEURS.

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

Epinards au Lait.

Après les avoir pelés et lavés, faites-cuire dans l'eau bouillante ; mettez ensuite dans l'eau froide pour les bien presser, hachez-les et mettez dans une casserole avec poivre, sel et un morceau de beurre, saupoudrez un peu de farine, passez-les dans un fourneau vif. Entourez votre plat de croutons au beurre.

Petits pois Verts.

On les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, on ôte l'eau et on ajoute un morceau de beurre avec poivre et sel. On peut aussi les mettre dans une sauce blanche ou avec du vinaigre au goût.

Pois Goulus, Verts.

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

Pommes de Terre.

On les prépare de différentes manières.

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

SALSIFIS.

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

SALSIFIS A LA SAUCE BLANCHE.

Epluchez-les, et, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, retirez-les et arrosez-les avec une bonne sauce blanche.

SALSIFIS FRITS.

Egoutez bien les salsifis, apres les avoir fait cuire comme si vous les vouliez mettre à la sauce blanche. Vous en aurez une dans laquelle vous les sauterez. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

TOPINAMBOURS.

Vous pouvez accommoder ces légumes de toutes les façons indiquées pour les pommes de terre, hors celles où il les faudrait réduire en purée. On les emploie aussi dans tous les ragouts de viande où l'on pourrait mettre des pommes de terre.

HERBES SALEES.

On épluche et lave le persil, le cerfeuil, des cives et autres herbes ; on met dans une tinette un rang de sel et d'herbes jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. On sale de même les fèves vertes et les cornichons.

CORNICHONS

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

Recette pour Saler les Œufs.

Une pinte de sel, une pinte de chaux, cinq gallons d'eau, il faut que la chaux ne soit pas trop vieille.

CORNICHONS.

Mettez du poivre blanc, poivre rouge, réfort, du piment, faites bouillir les fèves avec le vinaigre : elles deviennent vertes.

Marinade de Tomates et d'Oignons.

Prenez des tomates bien vertes, tranchez-

les et mettez-les dans un peu de sel l'espace d'une nuit, ensuite prenez des oignons et mettez un rang de chaque sorte avec moutarde, cannelle, clou rond, faites bouillir du vinaigre et mettez-le dessus apres qu'il est refroidi, couvrez bien le vaisseau.

Langues de Boeuf Salées.

Battez-les et salez-les bien, apres quelques temps, retirez-les et mettez-les dans une saumure avec un peu de salpêtre.

KETCHUP.

Prenez un gallon de tomates bien mures, ôtez la pelure ; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir ; passez dans un sac afin d'avoir le liquide ; remettez au feu avec des épices : savoir pour un gallon, quatre cuillérées de sel, quatre cuillérées de poivre, trois cuillérées de moutarde, trois cuillérées de clou de girofle, une cuillérée de clou mêlée de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais ; ajoutez un piment.

CHAPITRE ONZIÈME

Des Liqueurs, Sirops et Bieres.

LIQUEUR DE CERISSES.

Prenez huit livres de cerises de France ou cerises à grappes avec leurs noyaux, huit chopines d'Esprit-de-vin dilué ou *whisky*. Faites macérer pendant un mois, passez avec expression ; ajoutez ; par chaque pinte de liqueur, cinq onces et demie de sucre et filtrez après la dissolution. On fait de même les Ratafias ou Liqueurs de Framboises et de Gadelles.

LIQUEUR DE CASSIS.

Prenez six livres de cassis, dix huit chopines Esprit-de-vin ou whisky dilué, trois livre et dimie de sucre, concassez un

drachme de clou de girofle, deux drachmes de cannelle fine ; écrases les cassis et mettes-les dans une cruche, ajoutez-y l'Esprit-de-vin, le sucre, le girofle et la cannelle. Après quinze jours de macération, on passe avec expression et on filtre à la chausse.

On prépare un vin de cassis avec deux gallon de gadelles noires que l'on écrase et que l'on fait macérer dans un gallon et demi de vin de Porte- Apres trois ou quatre semaines, on passe avec expression, on sucre et on filtre. Cette dernière liqueur est supposée plus astringente que la précédente. Ce vin est employé comme astringent et toniqne dans les diarrhées, faiblesse d'estomac, etc.

Vin de Gadelles Rouges.

Ecrasez un gallon de gadelles, ejoutez un gallon d'eau froide, quatre livres de sucre trois onces de raisin sec par gallon. Opérez comme pour le vin de cassis, laissez fermenter trois à quatre semaines.

VESPÉTRO

Prenez un gallon de Gin ou de brandy, un drachme de fruits de belle-angélique, deux drachmes d'anis, deux drachmes de fenouille, quatre onces de coriandre, le jus de quatre ou cinq citrons, trois chopines de sirop simple tres-épais. Macérez huit jours, pressez avant d'ajouter le sirop, puis filtrez.

CURAÇAO.

Faites infuser pendant quinze jours dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi livre de zestes de curaçao ; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié ; filtrez et mettez en bouteilles.

BAUME.

Echaudez une pincée de cette plante, et vous en ferez un excellent breuvage pour ceux qui ont la fièvre, etc.

SIROP DE CITRON.

Il faut d'abord faire le sirop de sucre

blanc bien clarifié et à vingt-cinq degrés bouillant. Pour un gallon de ce sirop ; mettez deux onces d'essences de citron, trois quarts d'once d'acide citrique, un drachme et demie de teinture de *curcuma* et procédez comme suit ; Lorsque le sirop blanc est refroidi mêlez-y l'essence et l'acide (fondu dans un peu d'eau) puis ajoutez la teinture pour donner la couleur.

Les Sirops d'Annana, de Vanile, de Fraise, d'Orange et de Gingembre se préparent de la même manière en variant les essences pour chaque sirop. Il faut observer que pour colorer le sirop de fraise et de vanille on emploie la teinture de *Cochenille* au lieu de curcuma. Pour le sirop de gingembre on met trois onces d'essence.

Sirop de Vinaigre.

Dans trois chopines de vinaigre, mettez huit livres de framboises ; laissez infuser quelques instants. Passez à l'étamine, et pour chaque chopine de jus, mettez deux livres de sucre. Ne faites bouillir que quel-

ques minutes et brassez jusqu'à ce que ce sirop soit froid. Mettez en bouteilles.

Bière de Gingembre.

Mettez dans dix gallons d'eau six onces de gingembre que vous faites bouillir dans trois galons d'eau. Versez l'eau dans le baril et laissez le gingembre au fond du chaudron ; ajoutez cinq chopines de melasse, cinq livres de sucre, un peu de crême de tarte et une bouteille de grosse bière sûre. Si votre baril a servi, mettez une tasse à thé de sucre. Laissez deux heures avant de boucher ; mettez en bouteilles le lendemain.

BIÈRE.

Dans cinq gallons d'eau douce, mettez un pot d'orge, un quarteron de houblon. Faites bouillir pendant une demi heure ; coulez ensuite dans un linge de toile et laissez tiédir. Ajoutez un pot de melasse, un once de gingembre, une pinte de hisse, brassez en mettant la hisse. Versez le tout

dans un baril près du poele et laissez fermenter pendant un ou deux jours, le baril débouché. Après cela, bouchez-le et laissez reposer huit à dix jours, si le baril était trop plein pour être bouché facilement, vous pourriez ôter une bouteille de biere. Il est préférable de mettre cette biere en bouteilles pour la laisser vieillir ; mais il faut avoir le soin de cacheter les bouteilles.

Autre Recette pour Bière.

Prenez six gallons d'eau, une demi livre de houblon, six livres d'orge que vous faites bouillir ensemble ; ajoutez un pot de melasse, une tasse de hisse, quatre poignées de sucre.

AUTRE.

Pour cinq gallons de bière, prenez une demi livre de houblon, sept galons d'eau ; faites bouillir pendant une demi heure ; ajoutez une chopine d'orge grillée et faites bouillir encore dix minutes. Retirez du feu et mettez une pinte de melasse. Quand la

préparation est tiede, ajoutez-y un pot de hisse. Laissez vingt quatre heures dans un appartement chaud ; coulez et mettez en baril que vous ne bouchez qu'apres vingt quatre heure, le laissant toujours à la chaleur ; puis mettez en bouteilles et tenez au frais.

AUTRE.

Prenez huit gallons d'eau, une chopine de vinaigre, un quarteron de houblon, une once de fleur de sucre blanc, deux onces de cassonnade brûlée pour donner de la couleur. Pour mettre en baril, même procédé que la précédente.

Bière d'Epinette.

Pour vingt gallons d'eau tiède, mettez dix livres de sucre ou deux gallons de melasse, un demiard de hisse, trois cuillérée à thé d'esprit d'épinette blanche et autant d'épinette noire que vous mettez dans la melasse en brassant vingt minutes. Versez dans le baril dix gallons d'eau et brassez

bien avant d'ajouter les dix autres gallons. Laissez fermenter dans une place chaude durant deux jours ; ensuite mettez au froid et bouchez bien le baril.

TABLE DES MATIÈRES.

Du soin qu'il faut prendre pour former de bonnes cuisinieres..... 5
Des devoirs d'une bonne cuisinière... 9
Du choix des viandes..... 11
Du choix des volailles..... 12
Du choix des poissons..... 14

Des Bouillons et Soupes.

Soupe aux huîtres..... 16
" " " avec lièvre..... 17
" aux choux..... ib
" au riz..... 18
" au vermicelle..... ib
" au barley..... ib
" au pain..... 19
" à l'oignon..... ib
" aux navets..... ib
" au lait..... 20
" maigre au vermicelle..... ib
" au sagou..... ib
" à la carpe..... 21

Soupe aux tomates..... 21
" à la patate..... ib
" à la queue de bœuf..... 22
" aux choux, maigre..... 23
" aux pois..... ib
" à la purée..... 24

Des Différentes Viandes.

Rognon de bœuf, et bœuf à la mode.. 25
Bœuf roti (Roast-beef) et Biftec (Steak. 26
Ronde de bœuf salé..... 27
Dumplings de bœuf salé..... ib
Langue de bœuf salé..... ib
Ragoût de bœuf..... 28
Ronde de bœuf épicée..... ib
Plat économique..... ib
Bœuf salé, Tête de bœuf..... 29

VEAU.

Poitrine de veau farcie..... 29
Côte de veau à la mode..... 30
Grillades de veau..... 31
Fesse de veau à la daube..... ib
Tête de veau bouillie..... 32
Epaule de veau..... ib

Plat économique avec viandes cuites. 33
Plat écono. avec veau et porc-frais... ib

Agneau et Mouton.

Fesse de mouton bouillie..... 34
Agneau aux pois verts..... ib
Côtes de mouton en papillottes..... 34
Haricot de mouton..... 35
Côtelettes de mouton..... ib
Epaule de mouton farcie..... 36
Mouton rôti..... ..... ib
Côtes de mouton à la française..... ib
Manière de cuire un petit agneau....
Ragoût de mouton.....
Autre ragoût de mouton.....
Stews, Paleron farci.....
Grillades de veau ou de mouton.....
Plat économique, Croquettes.....
Plat économique, Viandes perdues.. [illegible]

DU COCHON.

Epaule, Paleron de cochon rôtis..... [illegible]
Manière de cuire le porc-frais..... [illegible]
Filets de cochon..... [illegible]
Grillades de lard, De la côtelette..... [illegible]

Filets à la sauce robert..... 44
Fressures de cochon..... ib
Boulettes de porc-frais..... ib
Ragoût de pattes de cochon..... 45
Tête de cochon en fromage..... 45
Manière de rôtir le cochon de lait.... 46
Pattes de cochon, Griblettes..... 47
Saucisse, Boudin..... 48
Steak aux huîtres..... ib
Hachis, Hachis aux huîtres..... 49
Huîtres rôties....., 50

De la Volaille et du Gibier.

[illegible]ade de poulet ou vinaigrette..... 51
[illegible]trée au céleri..... ib
[illegible]nde désossé, farci..... 52
[illegible]anière de clarifier la gelée de viande 53
[illegible]at économique..... ib
[illegible]colloped..... 54
Farce de débris de volailles..... ib
Farce de patates..... ib
[illegible]nde à la daube 55
[illegible]nde bouilli Dinde rôti..... 55
[illegible]s de dinde 56
[illegible]nde en bécatilles, Oie rôti..... 56

Poulets en béatilles..... 57
Fricassée à la sauce blanche..... 57
Canards gras..... ib
Croquettes à la volaille..... 58
Poulet au Champignons..... ib
Panade aux huîtres..... ib
Plat de fromage, Panade..... 59
Sauce tomates, Ketchup 60
Recette de tomates vertes..... ib
Civet de lièvre 61
Perdrix au choux..... 62
Canards maigres aux épices..... 63
Vieille tourte à la daube..... ib
Jeune tourte à la crapaudine..... 64
Bécasses, Bécassines, et Pluviers.... ib
Pigeons, Oiseaux blancs..... 65

DU POISSON.

Doré rôti..... 66
Doré bouilli, Eturgeon en ragoût.... 67
Eturgeon en boulettes..... ib
Escargot, Morue fraîche rôtie..... 67
Morue fraiche bouillie..... 68
Morue seche bouillie et fricassée... ib
Morue, salée bouillie..... ib

Saumon frais ,Saumon mariné..... 69
Achigan vert et autres poissons..... 70
Barre, Maskinongé, Grosse truite.... ib
Poisson blanc, Hareng, Homard à la. 71
Macaroni de fromage, Salade Homard 72

DES PUDDINGS.

Plumpudding, Pudding au raisin.... 73
Pudding aux pommes..... 74
Pudding aux confitures, au pain.... 75
Pudding au suif, au raisin et à la mar. 76
Pudding au pain, Pudding noire.... 77
" Au cocoa, aux amandes amères 78
" Economique, au pain..... 79
" Au pain, Chaumière, aux bluets 80
" Cocoa nut, Sunderlands..... 81
" Au chemin de fer..... ib
" Bouillie, Cossetarde, autre pud. 82
" Autre, Pud. économique, Autre 83
" Au sagou, au fruits..... 84
" Au gingembre, au raisin..... 85
Autre pud., pud. au vermicelle..... 86
Pudding au riz, pud. économique.... 87
Pudding au chocolat, Moule de tapioca 88
Riz glacé..... ib

Custard, Autre custard..... 89

PATISSERIE EN GÉNÉRAL..... 90

Pâte feuilletée..... 91
Pâte feuilletée à la manière de Fournier ib
" A la manière de P. Marcelais. ib
Autre manière..... 92
Tarte au rognon de veau..... 93
Des pâtés ou tourtières..... ib
Pâté au mouton, veau, autre au mouton 94
" Poulet, Porc-frais, Patates.... 95
" De petits oiseaux blancs..... 96
" Aux grillades de bœuf.....
" Aux oiseaux blancs.....
" Chauds, Gras aux huîtres.....
" Aux huîtres, maigre aux huîtres 98
" maigre aux huîtres, De Noel.. 99
" A l'escargot..... 100
Pâte feuilletée à la cuiller..... 101
Biscuits à l'anis..... ib
" A l'anis, excellents, à la melasse 102
Pain de Savoie, Autre au beurre.... 103
Biscuits au sucre, Rouleau ou rail-road 104
Gaufre, Beignes.....

Beignes communes, Biscuits..... 106
Biscuits chauds, Autre biscuits..... ib
Biscuits, Autre biscuits..... 107
" A la melasse, à l'anis, autre. 108
" Excellent, marbrés..... 109
A la corne de cerf, Autre biscuits... 110
" Autre, bisscuits à la melasse... 111
" Jaunes, excellents..... ib
" Blancs, autres, communs à l'anis 112
" Au vin blanc, communs, gros Bi 113
" Biscuits d'amandes, Autres.... 114
Pain de Savoie, Sponge cake..... ib
Autre gâteaux, biscuits royal, autre.. 115
Port cake, biscuits à la Portugale... 116
Manière de blanchir les pains de S... ib
Pain de gingembre..... ib
" Pain de Savoie aux fruits..... 117
Gâteaux des Rois..... ib
Rail-road, gâteau de mesure..... 118
Meringues, Gâteau Jumble, Bonnes.. 119
Pâte pour tarte, Croûte de pâté..... 120
Pain d'éponge ..... ib
Pain de Savoie au beurre..... 121
Gâteau joyeux, Muffins..... ib
Gâteau de Marie, Tarte au citron.... 122

Jhonny cake..... 122
Gâteaux pour le thé, Jumble, Maca... 123
Galette au beurre, Autre galette..... 124
Gateau a déjeûner, Beignes aux pata. 125
Beignes 126
Beignes 127
Beignes 128
Beignes ordinaires, Autre beignes... 129
Crêpes communes, Omelette battue.. ib
Œufs à la trippe, en salade, au lait.. 130
Œufs à la neige..... 131

Des Confitures, Gelées et Crêmes.

Confitures aux pommes grises..... 132
" Aux poires et aux pêches..... 133
" Aux fraises et aux framboises. ib
" Aux pommes sèches..... ib
" Aux grappes de raisin ou gade. 134
Aux atocas..... ib
" Aux groseilles..... ib
" Aux prunes rouges ordinaires.. 135
" Aux citrouilles..... ib
" Aux melons français ou mirlor... ib
" Aux grosses prunes blanches ou.. 136

" Aux coton de rhubarbe..... ib
" Croquettes de pommes..... ib
Pommes maringuées..... 137
Conserves..... ib
Gelée au vin..... 138
" de cerise..... 139
" de pomme..... ib
" de gadelle..... 140
" d'amande..... ib
" au vin..... ib
" de groseille à froid..... 141
" de corne de chevreuil..... ib
" de pain..... 142
" de pied de bœuf..... ib
" de poulet..... 143
" de biscuit..... ib
" de riz..... ib
Mousse d'orange..... 144
Manière de faire le lait d'amandes... ib
Crême..... ib
Blanc mangé, Crême jaune..... 145
Crême blanche, Gélatine..... ib
Crême de riz..... 147
Gelée de mousse d'Irlande..... ib
Bavaroise, Crême au chocolat..... 148

Charlotte Russe..... 149
Tarte à Lafayette..... 150
Tarte aux divers fruits..... 151
Essence de thé de bœuf..... ib
Café au lait, Arrowroot..... 152
Gruau, Gruau au vin..... 153
Sagou, Tapioca..... 154
Eau panée, Eau de riz..... 155
Thé de son, Limonade..... ib
Chocolat 156

Légumes et Marinades.

Manière de préparer les pois verts... 156
Betteraves, Carottes, Céleri..... 157
Choux-Fleurs..... 157
Epinards au lait..... 158
Petis pois verts..... ib
Pois goulus, Pommes de terre..... ib
Salsifis, Salsifis à la sauce blanche.. 159
Salsifis frits, Topinambours..... 160
Herbes salées..... ib
Cornichons, Manière de saler les œufs. 161
Cornichons, Marinade de tomates... ib
Langue de bœuf salée, Ketchup.... 162

Liqueurs, Sirops et Bières.

Liqueur de cerise..... 163
Liqueur de cassis..... 163
Vin de gadelle rouge..... 164
Vespétro,, Curaçao..... 165
Baume, Sirop de citron ..... ib
Sirop de vinaigre..... 166
Bière de gingembre, Autre..... 167
Bière, Autre biere..... 168
Bière d'épinette, Autre..... 169