



16 drams = 1 ounce

16 ounces = 1 pound (English) 16 ounces $\frac{2}{3}$ ounce = 1
French pound.

1 quart = 1 litre

1 pint = $\frac{1}{2}$ litre

1 gill = $\frac{1}{8}$ litre.

1 ounce = 30 gr.

Recettes de Cuisine. etc.

Paris, 21, Janvier 1900

19 Avenue Bosquet.

Marie, E. Cantilli.

Pudding aux fruits.

Deux œufs; 60 grammes de mie de pain; 60 grammes de sucre; 60 grammes de beurre; raisins de Malaga, Smyrne et Corinthe, environ 10 centimes de chacune de ces espèces; 10 centimes d'écorce d'orange; 125 grammes de lait.

Mettez la veille les raisins tremper dans du rhum, après les avoir lavés. Les raisins de Malaga seront coupés en morceaux. Mettez bouillir le lait avec le sucre et jetez le bouillant sur le pain; couvrez le tout pendant un moment. Passez, puis ajoutez le beurre, les raisins, les fruits confits coupés en morceaux et 2 jaunes d'œufs. Ajoutez du rhum à volonté. Bien malaxer et laisser reposer. Ajoutez alors les blancs d'œuf battus en neige, placer dans un moule caramélisé et cuisez au four.

Crêpes à la crème.

Crêpes ordinaires posées en pile sur un plat, et séparées par des couches de crème à la vanille très épaisse. On sert en coupant par tranches profondes de l'épaisseur de l'entremet.

Crème argentine.

1 litre de lait, 750 grammes de sucre et $\frac{1}{4}$ gousse de vanille.

Faire bouillir le lait, le retirer du feu et y mélanger tout le sucre cassé en morceaux et le quart d'une gousse de vanille.

Mettre la crème ainsi préparée sur un feu doux et tourner pendant une heure environ. Quand la crème commence à épaissir et à prendre une teinte caramel, tournez plus vivement jusqu'à suffisante épaisseur obtenue.

Versez dans un compotier creux et faites refroidir dans un endroit aussi frais que possible. Cette crème peut se conserver plusieurs jours. Ce délicieux entremets demande, malgré son apparente simplicité, un grand soin de cuisson et une certaine expérience pour l'obtenir parfait.

Brioche fourrée.

Une brioche rassise dont on a enlevé la tête et creusé l'intérieur, couvrir la brioche d'une couche de confitures d'abricots parsemée de pistaches brochées.

Dans l'intérieur, on introduit la préparation suivante: mettre dans une casserole un grand verre de bon Madère, ~~couvrir~~ le même volume de confiture d'abricots; 500 grs

de fruits confits coupés en menus dés, une noix de beurre très fin, un quart d'heure de mijotement en remuant sans cesse. Se mange chaud ou froid.

Nous conseillons de préparer cet entremets plutôt pour 12 personnes, il sera ainsi plus facile à réussir; la brioche plus facile à creuser, les proportions mieux gardées.

Savarin aux fruits.

Un savarin boule rassis, dont on a creusé l'intérieur. Dans l'intérieur, un sirop de rhum avec marmelade de pommes et cerises confites. Si on mange cet entremets chaud on arrosera abondamment le savarin de rhum ou d'eau de vie ou l'apportera flambant sur la table.

Comment exécuter à la maison les objets qui décorent
l'Arbre de Noël.

Pour dorer les noix.

On introduit dans la partie molle de la base de la noix (on s'attachait la tige) une épingle à cheveux très courte, puis, saisissant la noix par l'épingle, on la plonge dans du lait, et on la roule ensuite sur une feuille d'or (or chimique en feuilles); puis l'on tamponne l'or sur la noix au moyen d'un peu de suate. Les noix ne sont pas

évidées. Pour suspendre la noix, on passera une ficelle dans la boucle que forme l'épingle. Pour enfiler les noix en chapelet, on se sert d'épingles de pompes, de manière que les queues soient très courtes, et on les passe dans une ficelle en nouant chaque épingle pour empêcher les noix de tomber les unes sur les autres.

— Pour dorer et fixer les pommes de pin. —

Les pommes de pins se dorent comme les noix, en les trempant dans du lait, et en les roulant sur une feuille d'or que l'on tamponne dessus avec de la suate.

On choisit pour les dorer des pommes de sapins longues et molles; les écailles n'en étant pas ouvertes, il est facile d'y fixer l'or. Pour fixer la pomme de pin, on en traverse la base à l'aide d'un poinçon ou d'un clou long et mince; puis dans ce trou on introduit un fil de fer de moyenne grosseur que l'on tortillera aux guirlandes ou aux branches de l'arbre de Noël pour y fixer la pomme de pin.

— Fleurs à la minute. —

Règle générale:

Acheter ses papiers à la lumière, choisir des teintes vives,

rose et jaune de plusieurs tons, éviter le bleu et ne pas abuser du rouge; prendre un peu de papier vert pour les tiges; acheter du fil de fer pour les tiges, le couper par bouts avec des tenailles ou des pinces.

— Rose. —

Prendre une tige de fer, replier un peu une extrémité; la recouvrir d'un tampon de suate enduit d'un carré de papier rose; lier sous le tampon avec un brin de coton à repriser ou du fil de fer en bobine; tailler une bande de papier de 80 centimètres de longueur sur 7 centimètres de largeur; plier trois fois double, puis une fois en trois; couper sur l'un des bords une dent ronde profonde; poser tout plié sur une petite; avec une boule quelconque (bouchon de carafon etc), appuyer fortement au milieu des dents pour les gauffer toutes à la fois; déplier la bande plier le côté non dentelé en tournant autour de la base du tampon; lier à mesure avec le coton ou le fil de fer; enrouler la tige dans la suate; recouvrir avec une bande de papier vert de 11 centimètres de largeur.

— Chrysanthèmes. —

Tailler des bandes de 80 centimètres sur 7 centimètres; plier quatre fois en deux; fendre sur 3 centimètres et $\frac{1}{2}$ de profondeur à $\frac{1}{2}$ centimètre d'intervalle; arrondir les

angles de chaque pétale; gaufrer sur la pétale en faisant une raie avec le manche d'un crochet au milieu de chaque pétale; déplier; monter le chrysanthème comme la rose. Celui-ci est encore ce qui il y a de plus joli; on peut varier la dimension en taillant les pétales et les bandes plus ou moins larges; en mettre une profusion, dans toutes les teintes de rose et de jaune.

— Pour conserver les pommes de terres en hiver. —

Placer les pommes de terre dans une cave sur un lit de paille menue (petite gailloterie) ou de poussière de charbon de bois. Recouvrez d'une couche de ces menus puis remettre un lit de pommes de terre et recouvrez à nouveau.

Les pommes de terre, carottes, betteraves, se conserveront ainsi fraîches et saines.

— Risotto. —

250 grammes de Riz Boniam; 125 grammes de Champignons coupés en filets, deux fortes cuillerées de beurre frais, une cuillerée de moelle de boeuf hachée, une pincée de fleurs de Safran, quatre cuillerées de Fromage de Parmesan, râpé finement, et enfin un litre de bouillon bouillant. Mettre dans une casserole de cuivre le beurre et la moelle

de boeuf et les faire fondre sur un feu soutenu. Quand la moelle est bien fondue, ajouter les champignons et les faire cuire trois ou quatre minutes; ensuite ajouter le riz sans le laver. Remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par le riz; verser alors le bouillon très chaud, cuillerée par cuillerée, de façon qu'il soit bu par le riz sans former le liquide blanchâtre qui se produirait si on en versait trop à la fois. Il faut que chaque cuillerée de bouillon soit absorbée avant d'en verser une autre: c'est là le point difficile de la préparation. Eviter que le riz devienne pâteux et s'attache au fond de la casserole. On connaît qu'il faut verser du bouillon quand le beurre monte à la surface. Si on observe cette particularité, le riz gonfle peu à peu tout en restant entier. La cuisson est achevée lorsqu'il est tendre et craquant tout à la fois. Retirer alors la casserole du feu, et verser dans le riz une cuillerée de bouillon dans laquelle on a délayé le safran; ensuite semer le fromage en remuant le Risotto avec la cuiller, de façon qu'il se fonde et forme une sorte de crème grasse. Goûter avant de servir, et ajouter, si c'est nécessaire, du sel et du poivre. Toutefois, le bouillon et le fromage étant salés il est rare qu'on doive ajouter du sel. Le Risotto doit être servi aussitôt qu'il est prêt. Dans le cas où on serait obligé

d'attendre un instant, mettre la casserole au bain-marie, mais jamais sur le feu. Il faut 3 quarts d'heure pour faire une risotto d'après les proportions données ci-dessus. La cuisinière ne doit pas quitter sa casserole; sans cela le risotto se prendrait au fond. L'essentiel, pour le risotto, est que le grain reste entier, tout en étant cuit et qu'il soit enveloppé d'une espèce de coulis onctueux. Il faut éviter que le risotto ait l'aspect d'une sauce, quoiqu'il soit servi au début du repas, en guise de potage.

Des rizs.

Le riz Caroline est le meilleur pour les potages, les plats sucrés, les croustades; il gonfle beaucoup, mais il s'écrase plus facilement que les autres espèces.

Le riz du Piémont, le riz Romain doivent être préférés pour les préparations au gras; le risotto etc. Le riz Patna ou riz Indien est le meilleur pour les plats orientaux tels que le pilau, le couscousou etc.

Purée de châtaignes à la crème fouettée.

On fait bouillir dans de l'eau 1 kilogramme de belles châtaignes pendant une bonne heure, on les pèle et on les passe à travers un tamis pendant qu'elles sont

encore chaudes; on fait cuire une demi-livre de vanille dans $\frac{1}{4}$ de litre de lait et 150 grammes de sucre. On verse le tout sur les châtaignes qui sont passées, on remue bien le mélange pour former une espèce de pâte assez consistante. Si le mélange n'est pas assez consistant on le fait cuire un peu en remuant. Puis on passe la pâte, ainsi obtenue, à travers la râpe, c'est à dire avec une cuiller et par le côté creux de la râpe, et on l'arrange en pyramide sur un plat.

On prend ensuite $\frac{1}{2}$ litre de bonne crème qu'on a mise auparavant sur la glace, on y ajoute 350 grammes de sucre vanillé en poudre; on la fouette jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et résistante. Puis on l'arrange autour des châtaignes. Ce plat doit être servi froid. Cette quantité peut servir pour 4 ou 6 personnes.

— Crousts sur le plat — aux crousts sauce bouillon — madère. —
Dans une tasse de bouillon chaud et fort on met un petit verre à vin de madère (cognac et vin rouge), dans une autre casserole on prépare de l'oignon râpé et grillé dans du beurre noir en y ajoutant quelques pincées de farine blanche; on mêle le tout en on y ajoute une cuillerée de beurre frais. A part l'on prépare des crousts

trampés dans du lait et du jaune d'œuf, puis on prépare les œufs sur le plat, on les met chacun sur un crouton en les recouvrant de la sauce de ce haut.

Œufs farcis.

On prépare un hachis de jaunes d'œufs durcis, foie de volaille ou de veau et fines herbes, ainsi que poivre et sel; on remplit le blanc d'œuf auquel on a extrait le jaune, après avoir découpé la calotte ronde. On prend une casserole d'une grandeur telle, que les œufs, placés debout, se soutiennent réciproquement. La casserole doit être enduite de beurre frais. Après avoir placé les œufs dans cette casserole on met sur chaque œuf un morceau de beurre et l'on recouvre le tout de chapelure. On fait gratiner les œufs dans un four médiocrement chauffé.

Talousses à l'Italienne.

Prenez ~~une~~ 250 grammes de gras de jambon que vous pilerez et passerez. Mettez-le dans une casserole avec quatre cuillerées de farine, un morceau de beurre, mouillez avec du lait de façon à obtenir une crème épaisse. Sans faire bouillir, ajoutez à cette crème 250 grammes de fromage de gruyère

rapé, puis cinq jaunes d'œufs et enfin les blancs de ces œufs battus en neige.

Quand le tout est bien mêlé, mettez dans un moule uni à cheminée, et faites cuire une heure au bain-marie et une demi-heure au four. Servez masqué d'une sauce à la crème dans laquelle vous pouvez mettre des champignons. On peut faire ce plat aussi avec le maigre de jambon.

Solés contances.

Faites frire deux solés, envez les sur le dos en renversant les filets à droite et à gauche, enlevez la grande arête, et remplacez-la par une farce d'ognons hachés pétris avec du beurre, sel, poivre et muscade rapée. Rapprochez les deux côtés des poissons, mettez-les dans un plat long qui aille au feu, mouillez avec un verre de vin rouge, faites cuire comme une sole au gratin.

On peut accommoder ainsi les limandes, les murlets, les carrelots, les plies, à défaut de solés.

Gâteau Sarah-Bernhardt.

Détrempez au lait 100 grammes de farine, 2 grammes de sucre, 75 grammes de beurre, 1 gramme de sel, pâte un peu ferme. Roulez la pâte en bâtons de la grosseur d'un

crayon; couper à 10 centimètres de longueur, dorer, cuire à four chaud.

Marrons glacés.

Épluchez des marrons de leurs première enveloppe; faites les cuire à l'eau à petit feu; lorsqu'ils sont tendres, épluchez-les et plongez-les dans un sirop de sucre vanillé; laissez-les 24 heures dans ce sirop; faites cuire sur feu très doux. Laissez réduire le sirop jusqu'à forte consistance, retirez les marrons, mettez-les sur un tamis, arrosez avec le sirop, laissez égoutter et mettez-les un quart d'heure à four très doux.

Confiture de châtaignes.

Prenez des marrons (les marrons sont préférables car la confiture est meilleure et plus facile à faire, les marrons se pelant mieux) Enlevez la première peau et faites les bouillir avec du gros sel. Une fois cuits, enlevez vivement la seconde peau et passez au tamis. Prenez votre purée, d'autre part faites fondre dans une bassine autant de kilogrammes de sucre pilé dans lequel vous aurez mélangé quelques gousses de vanille et un quart de verre d'eau par livre de sucre. Faites fondre à tout petit feu, mélan-

gez avec votre purée de marrons, remuez toujours pendant une vingtaine de minutes, et mettez en conserve.

Liqueur de mandarines.

Prenez la peau de 6 à 8 mandarines (les plus petites sont les meilleures) faites macérer ces peaux dans de la bonne eau-de-vie, durant 24 jours. Filtrés et mélangés à un quart de sirop de sucre par litre de jus. Mélanger le sirop à l'eau de-vie à froid, laisser reposer au moins 3 jours et mettre en bouteilles. Pour l'orange, ne mettre que le zeste râpé à macérer.

Beignets. — Fût-fait.

Mettez dans un bol trois grandes cuillères à bouche de farine, une d'eau-de-vie, deux d'eau; mélangez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien liée, pas trop épaisse.

D'autre part battez en neige deux blancs d'œufs, mélangez avec la pâte et faites vos beignets. — Avec cette pâte, vous pouvez varier à l'infini vos beignets en y mettant soit des fruits, soit de la crème, soit des artichauts, soit des cervelles etc. Alors pour ces derniers, vous ajoutez un peu de sel à la pâte.

Crème bachique.

Sans lait et sans feu.

Mettez dans un plat 6 jaunes d'œufs, 6 grandes cuillerées de sucre en poudre, autant de rhum et mélangez vivement le tout. D'autre part battez vos blancs en neige et, au moment de servir, incorporez ces blancs à la ~~crème~~ crème.

Couronne russe.

Prenez une brioche en forme de couronne, coupez-la en tranches d'une épaisseur d'un centimètre. Prenez ~~un~~ 250 grammes de beurre bien frais, pétrissez-le avec deux jaunes d'œufs, deux grandes cuillerées de sucre en poudre, ~~et~~ une demi-tasse de café très fort.

D'autre part, sucrez fortement une tasse de café et avec une cuillère versez quelques gouttes de ce café sur chaque tranche de brioche.

Refermez la couronne en mettant une couche de la crème faite précédemment, ornez le dessus avec des dessins variés faits au moyen d'une fourchette ou d'un couteau.

Limonade instantanée.

Choisir de bons citrons, les meilleurs ne sont pas ceux qui sont les plus gros, mais ceux qui sont les plus tendres sous la

main; ce sont les plus juteux. Remplir un bol ou un pot à confiture de sucre pilé, 250 grammes environ pour cinq citrons. Exprimer le jus des citrons sur le sucre de façon à former une sorte de bouillie. Recouvrir soigneusement le pot ou le bol.

Lorsqu'on veut un verre de limonade, on fait fondre dans un verre d'eau bien fraîche une cuillerée à café de sucre imbibé de jus de citron.

Pour nettoyer les fourneaux de cuisine.

Prenez un quart de litre d'essence de thériacale, rappez y dedans 250 grammes de cire jaune et faites dissoudre sur feu très doux, ajoutez alors un paquet de poudre de mine de plomb et mélangez le tout pour obtenir une pâte molle. Préférez-vous du froid, de la trop grande chaleur et des contre-façons.

Pour remettre les batteries de cuisine à neuf.

Prenez du sable blanc bien fin, dit sablon de Fontainebleau, mettez même quantité de farine, une poignée de sel gris, une cuillerée de vinaigre, faites une pâte et frottez avec ce mélange les casseroles de cuivre et d'étain.

— Puffler. (entremets). —

Prenez 500 grammes de farine, deux cuillers à bouche de levain, quatre œufs entiers, du sucre pilé, du raisin de Corinthe bien nettoyé, un litre de lait; mélangez tous ces ingrédients, mettez-les sur le feu pendant quelques minutes, retirez, placez le tout dans un moule pareil aux moules qui servent pour faire des œufs miroir, ajoutez du beurre frais, mettez sur le feu, dans un four campagne. Saupoudrez avec du sucre pilé au moment de servir.

— Confitures de carottes. —

Prenez 500 grammes de carottes découpées en tranches fines et par petites lamères, 750 grammes de sucre blanc pulvérisé, le zest de trois citrons coupé en tranches très minces; placez dans une bassine une couche de carottes, une couche de sucre, avec du zest de citron; ainsi de suite jusqu'à ce que l'on ait employé la moitié de la quantité des carottes; exprimez sur tout cela le jus de trois moitié de citron; versez, recommencez comme ci-dessus; ajoutez encore le jus de trois moitié de citron; mettez dans la bassine assez d'eau pour couvrir le tout; faites cuire à petit feu pendant quatre heures; le jus doit se former en gelée; mettez en pots: cette confiture a le même goût que la confiture

d'oranges.

— Beignets au vin. —

Un verre de vin blanc, deux œufs entiers, un bon morceau de beurre frais, de la farine jusqu'à ce que la pâte soit maniable; coupez cette pâte avec un verre à boire, jetez à mesure les beignets dans la friture; saupoudrez de sucre au moment de servir.

— Blanchissage de la flanelle. —

Une cuillerie à bouche d'alcali, par litre d'eau tiède; y plonger les flanelles, les y laisser pendant dix minutes. Préparer une eau de savon tiède et très mousseuse, dans laquelle on laissera les flanelles environ une heure. Le lavage doit se faire en passant l'objet en flanelle dans la main fermée en anneau; ne jamais tordre, ni froter les flanelles; rincer dans une eau tiède, à laquelle on a ajouté une légère dose d'alcali; faire sécher dans un endroit clos, afin d'éviter le contact du grand air, qui durcirait la flanelle; éviter les trop grandes chaleurs; repasser les flanelles à moitié sèches.

— Nettoyage des Plumes. —

On prend 3 à 4 litres d'eau de pluie, et l'on y rince 65 grs.

de savon blanc; on met sur le feu; quand le savon est complètement délayé, on retire la casserole du feu, on laisse tiédir; les plumes fanées sont humectées avec de l'eau propre et fraîche, puis on les étend toutes humides sur une planche propre; on les frotte soit avec un linge fin, soit avec une éponge humectée dans la préparation ci-dessus indiquée; on les rince plusieurs fois dans de l'eau fraîche, pour enlever complètement le savon qui pourrait y adhérer; on les presse entre deux linges secs, on les agite pour les sécher, et enfin on sépare soigneusement tous les beins.

Il s'agit maintenant de les griser. On étend des charbons ardens sur une plaque de métal ou sur un âtre quelconque, et l'on tient les plumes à quelque distance du braisier; elles achevent de sécher et se regrisent en même temps; si l'on met des plumes blanches, on jette sur le braisier un peu de fleur de soufre: cette vapeur leur rendra leur blancheur originäre.

— Lavage des ouvrages brodés en simili soie, —
coton, soie etc.

Il faut éviter soigneusement de confier ces ouvrages à un teinturier, lavez-les vous-mêmes en n'employant que du savon neutre exempt de potass ou du savon Harris. Faites

dissoudre celui-ci dans de l'eau bouillante; diminuez ensuite la force et la température de la dissolution par une addition d'eau froide. Ne frottez pas la broderie avec du savon, mais trempez-la dans la mousse et frottez-la légèrement.

Rincez à l'eau chaude pour retirer le savon, puis à l'eau froide; dans celle-ci vous aurez ~~à~~ fait dissoudre une cuillerée de sel de cuisine par 2 litres d'eau. Pressez ensuite doucement avec les mains, mais ne tordez pas; faites ensuite sécher rapidement.

Il ne faut jamais faire bouillir une broderie ni la laisser mouillée, après l'avoir lavée; on ne doit jamais se servir de savon communs, ni de soude, ni de poudres à laver. Repassez à l'envers avec un fer légèrement chaud, en mettant l'endroit de la broderie sur une étoffe douce et épaisse, et en interposant un morceau de toile fine.

— Chocolat digestif. —

On prend une quantité de chocolat plus ou moins considérable, selon qu'on l'aime plus ou moins épais: supposons une tablette ordinaire, telle qu'on la prépare pour une tasse de chocolat. On place cette tablette dans un bol de porcelaine, on y jette une tasse d'eau bouillante sans remuer le chocolat; on laisse l'eau pendant une minute, on la jette;

on y remet une petite quantité d'eau bouillante, et l'on broie le chocolat avec un pilon de porcelaine; lorsque le chocolat est entièrement délayé, on y verse du lait bouillant en remuant sans cesse le ~~chocolat~~ chocolat avec le pilon; on peut verser le lait au travers d'une passoire, car l'on éprouve parfois de la répugnance pour les morceaux de crème que l'on rencontre dans la tasse.

D'après cette méthode on ne doit jamais mettre le chocolat sur le feu; rien ne s'oppose à ce que l'on agite avec un moule dit moussoir que l'on tourne rapidement entre les deux mains afin de former la mousse qui plaît à certaines personnes. Cette préparation rend le chocolat plus léger, et convient parfaitement aux estomacs débiles et capricieux.

Semelles imperméables.

On peut rendre la semelle des chaussures d'hiver imperméable, en employant le mélange suivant:

On prend 40 grammes de cire à cirer les parquets, 20 grs. de graisse de mouton, aussi pure que possible; on fait fondre le tout sur un feu très doux. Quand le mélange est bien opéré, on le retire du feu, on en étend une couche sur la semelle, en employant une brosse grossière; on laisse sécher pendant 24 heures.

vu et approuvé

et *Ch* 1^{er} Dec 1905

Mousse de Pommes.

Pelez et coupez en quartier des pommes reinettes, faites-les cuire à l'étouffée, sans eau; lorsqu'elles sont en compotes, passez-les dans une passoire assez fine pour que la chair seule passe; pesez 500 grammes de cette marmelade, mettez-la dans une grande terrine très large, avec 250 grammes de sucre pilé et une once de gélatine, que vous aurez préalablement fait fondre dans une forte petite quantité d'eau; fouettez vigoureusement cette pâte; ajoutez-y petit à petit le jus de quatre citrons exprimé d'avance, et passez dans un morceau de mousseline afin d'écartier tous les pépins. Lorsque la pâte est très blanche et un peu épaisse, mettez-la dans un moule légèrement beurré, au frais, ou bien entouré de glace, et démontez au moment de servir.

On peut aussi se dispenser de placer la mousse de pommes dans un moule beurré, et le mettre de suite dans un plat creux, qui pourra être servi; cela sera moins joli, mais l'opération du démontage est parfois assez difficile à exécuter avec succès.

Le Bischof.

On fait infuser pendant 24 heures, dans un demi-litre d'eau-de-vie, les zestes et le jus de sept oranges, 30 grs. de

de cannelle, 25 grammes de coriandre, un peu de noix muscade pulvérisée; on bouche soigneusement. Au bout de 24 heures, on met dans une terrine une livre de sucre, cuit à la nappe, deux bouteilles de vin blanc (chablis, campagnes ou arbois) et quatre petits verres de l'infusion ci-dessus indiquée, passée dans un morceau de mousseline. On mélange bien ce liquide, en le remuant pendant une demi-heure avec une grande cuiller d'argent. On le sert comme le punch.

Nettoyage des Éponges.

Mettez dans une cuvette les éponges à nettoyer et exprimez sur chacune le jus d'un citron. Mettez chaque morceau de citron avec les éponges et recouvrez le tout d'eau bouillante et laissez ainsi pendant 24 heures. Rincez à l'eau froide et voilà vos éponges aussi propres et blanches que si elles étaient neuves, ce qui est appréciable surtout si ce sont des éponges fines dont le prix est souvent si élevé.

Biscuits mangés.

Mélangez ensemble deux œufs, 2 cuillerées de farine sifflée au four, 4 cuillerées de sucre en poudre, la râpure d'un

citron; mettez en forme de biscuits sur une feuille de papier huilé et faites cuire à four doux.

Petits gâteaux secs.

250 grammes de farine, 150 grammes de beurre, 75 grammes de sucre en poudre: travaillez le tout, étendez au rouleau, coupez de petits carrés et faites cuire au four sur une plaque. Retirez lorsqu'ils roussissent.

Compote de pruneaux sans être cuits.

Prenez de très gros pruneaux, couvrez-les de sucre en poudre, un jus de citron et versez dessus un tasse de tisane de tilleul bouillante.

Cette compote est pour les malades.

Saucisson au chocolat.

Prenez du chocolat en tablettes, faites fondre doucement sur une assiette posée sur un bain-marie, mêlez du miel, de manière à donner une consistance, un peu de girofle, de cannelle en poudre; ajoutez des morceaux de noisettes coupés en tranches, mélangez avec le chocolat de manière à donner l'apparence d'un saucisson entrelardé. Roulez cette pâte en forme de saucisson et coupez en tranches.

que vous mettez sur un ravier.

Beignets d'oranges.

Ayez de belles oranges que vous pelez soigneusement, découpez-les en quartiers de grosseur moyenne, ôtez-en les pépins, saupoudrez-les de sucre en poudre. Ensuite, trempez-les dans une légère pâte à friture, faites-les bien dorer dans de la friture de beurre. Saupoudrez-les de sucre en poudre et passez dessus de chaque côté une pelle rougie, afin de les glacer, et servez-les chauds.

Bombons au café.

Mettez dans une poêle, à feu très vif, 300 grammes de sucre, 250 grammes de beurre fin, laissez bouillir un quart d'heure en remuant; ajoutez alors deux verres de crème, deux verres de café noir; voyez si la cuisson est suffisante et jetez quelques gouttes de ce mélange dans un verre d'eau; si cela glace immédiatement, devient dur, vous pouvez retirer; huilez un marbre, versez-y le contenu de la poêle, faites des rayures de couteau et lorsque c'est froid, cassez en tablettes. Ce bombon peut se faire aussi au chocolat.

Pommes pralinées.

Epluchez et coupez en quatre, 4 moyenne pommes de reinettes bien saines; faites-les cuire dans un léger sirop de vanille avec trois quarts de cuisson (elles doivent garder leur forme); versez ces quartiers avec le sirop qu'ils ont dû absorber en partie dans un plat allant au feu et pouvant être servi sur la table. Recouvrez d'une crème liquide, 1 quart de litre de lait versé bouillant ~~sur~~ tournant sur deux jaunes d'œufs. Enfin, recouvrez le tout d'une couche de macarons pilés; parsemez quelques petits morceaux de beurre et mettez à feu moyen 10 minutes. Très facile à faire.

Bar aux fines herbes.

Votre poisson, naturellement très frais, est nettoyé, paré et vidé. Enveloppez-le d'une feuille de papier bien beurré également. Faites cuire au feu d'une belle couleur. Vous avez préparé pendant ce temps un plat très chaud, vous y étendez votre bar, sorti du papier, vous le salez et vous garnissez poisson et plat de beurre marié de fines herbes. Ce beurre se liquéfie à demi, c'est bien ce qu'il faut. Servez brûlant. La cuisson doit être très surveillée, le feu ne sera ni ardent ni doux! c'est tout le secret.

Potage Cardinal.

Coupez en tranches deux oignons que vous ferez roussir au beurre chaud ou avec quelques lardons; lorsque cela a pris couleur versez le contenu d'une boîte de tomates Cardinal représentant 300 grammes de tomates fraîches. Laissez cuire 15 minutes en couvrant; passez à la passoire fine, remettez au feu et lorsque l'ébullition a repris, ajoutez une cuillerée de semicelle par personne.

Pirsch de ménage.

Concassez une certaine quantité de noyaux de cerises et laissez-les infuser, avec leurs amandes, dans de l'eau de-vie, jusqu'au temps où les abricots sont mûres. Ajoutez alors à la macération quelques noyaux d'abricots, sans les amandes; laissez infuser pendant deux mois, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur douce.

Mélanges 1 litre de Pirsch de ménage avec un litre et demi de sirop de sucre vanillé ~~très~~ légèrement. Vous mettez ce mélange en cruches; au bout d'un mois vous pourrez en offrir.

Abricots confits à l'eau-de-vie.

cueillez des abricots ou achetez-les un peu avant qu'ils aient atteint leur complète maturité; essuyez-les légèrement avec un linge fin; jetez-les dans de l'eau bouillante et retirez-les presque aussitôt. Passez les fruits dans un sirop de sucre bouillant et bien clarifié; retirez la bassine du feu au bout de quelques minutes, et attendez que son contenu ne soit plus que tiède.

Prenez alors les abricots délicatement un à un et arrangez les dans un bocal assez large.

Faites ensuite bouillir de nouveau le sirop, auquel vous aurez ajouté un peu de coriandre, de cannelle et de clous de girofle. Vous verserez le sirop bouillant sur les abricots, après quoi vous remplirez le bocal de bonne eau-de-vie blanche. La fermeture hermétique est naturellement indispensable.

Tisane de queues de cerises.

Prenez des queues de cerises, séchées au soleil ou au four. Faites les infuser dans de l'eau bouillante, et sucrez. C'est une tisane rafraîchissante, astringente et fort agréable de goût et de couleur.

Confiture de marrons.

Procurez-vous de belles châtaignes ou des marrons bien sains (ceux de Lyon sont renommés), commencez par débarrasser les marrons de leur première peau et faites les blanchir; une fois cuits, retirez-les du feu et enlevez leur dernière pellicule alors qu'ils sont encore tièdes; Passez-les ensuite au tamis ou même à la passoire; passez la purée ainsi obtenue sur un feu doux, ajoutez y un bâton de vanille, un demi verre d'eau et du sucre pilé en quantité suffisante, (500 grammes de sucre pour 500 grammes de marrons passés), remuez constamment et retirez dès les premiers bouillons. Cette confiture ainsi préparée a une certaine consistance et se conserve indéfiniment.

Pâte de coings.

Prenez des coings mûrs à point et brossez-les bien, lorsqu'ils sont bien nettoyés, mettez-les sur le feu, rangés dans un vase creux et large, et recouvrez-les d'eau jusqu'à la queue. Lorsqu'une fourchette les pique facilement c'est qu'ils sont assez cuits. Evitez alors de les toucher avec les doigts. Prenez-les par le milieu en les tenant

sant d'une fourchette et à l'aide d'une autre fourchette faites tomber toute la pâte du fruit sur un marbre ou une table bien propre. Lorsque tout vos fruits sont ainsi préparés, ajoutez à la pâte un peu de vanille en poudre, du zeste de citron râpé et ~~un~~ à peu près 500 grammes de sucre en poudre pour 500 grammes de pâte. Maniez le tout à l'aide du rouleau à pâtisserie et formez une large couche épaisse de quelques millimètres et que vous laisserez sécher, soit dans une pièce chaude soit au four. Découpez-la, avant de servir, avec des petits moules ou avec des ciseaux en forme de carrés ou de lamelles que vous tournerez ensuite à votre gré.

Petits gâteaux aux amandes.

Prenez 2 œufs, leur poids de farine et du sucre pilé, délayez le tout; ajoutez à la pâte du zeste de citron et des amandes finement pilées; étendez cette pâte aussi mince que possible sur une plaque beurrée que vous mettez au four. Aussitôt que la pâte est cuite, sans la laisser refroidir, coupez-la en carrés que vous enroulerez autour d'un manche de cuillère en bois ou bien autour d'un goutet de bouteille.

Pour rafraîchir les meubles couverts de cire. —
Si les cires sont ternies, il suffira de les frotter
avec des blancs d'œufs bien battus.

Sièges cannés dont le cannage est sali ou distendu. —
Enlevez d'abord la poussière, puis lavez entièrement le
cannage par-dessous et à l'eau chaude. Faites sécher
au soleil si possible. Les sièges se tendront comme
s'ils étaient neufs et dureront plus longtemps.

Pâté de foie gras.

Procurez-vous des foies d'oies ou de canards, bien gras
et bien jaunes.

Salés et poivrés légèrement et placez sur un plat dans
un endroit frais et sec. Laissez-les ainsi reposer vingt
quatre heures.

Procurez-vous, pendant ce temps, des terrines de porcelaine
ou, mieux encore, des ~~fer-blanc~~ boîtes de fer-blanc, de forme
ronde. Garnissez le fond de vos boîtes d'une couche
de viandes de volailles hachées menu ou de chair à sa-
cisses truffées. Prenez un des foies et avec la main
tassez-le, très serré, dans la boîte ou la terrine.
Avec le doigt vous faites dans le foie quelques

trous que vous garnissez de truffes coupées en morceaux.
Mettez de nouveau une couche de hachis, puis une autre
de foie et ainsi de suite jusqu'à ce que la boîte soit
pleine.

Faites souder la boîte ou si c'est une terrine plomber
le couvercle de la terrine. Les boîtes soudées ou les terrines
hermétiquement closes, vous les mettez au bain-marie
pendant trois ~~ou~~ heures en ayant soin que l'eau ne
rencontre ni le plombé ni la soudure.

Après 3 heures de cuisson, vous retirez, essuyez la
boîte et vous rangez en lieu sec et frais.

Taches de rouille sur le linge.

Exprimez le jus d'un citron dans une cuillère d'argent,
faites bouillir au-dessus d'une lampe à alcool légèrement
montée ou d'une bougie et lavez l'endroit taché dans le
liquide chaud.

Pour blanchir l'épiderme des mains et les préserver contre les engelures.

Il suffit de se frotter les mains, tous les soirs en
se couchant avec un citron sucré en deux.

Bors.

Intre putina sau oala se pune un pumnut beana de tarata de grau si unul de tarata de popusai. Tot adata se pune in aceste tarate si bucata (de marimea unui mar) de aluat (de la butar) dospit (facut cu drojdie)

Peste asta se turna apa calda (nu fierbinte). Totul se lasa la caldura pina se inaceste.

Prima ore borsul nu va fi asa de acru, trebuie sa se inveciasca drojdiile. Peste cate va dale se pite varsa apa, si pune alta care va esi mai acra.

Kugelhof.

Pour un $\frac{1}{2}$ kilo de farine, environ, il faut 125 grammes de beurre, 3 ou 4 oeufs, un grand verre de lait sucré et une poignée de raisins de Smyrne ou de Malaga et 10 centimes de levure.

On commence par tiédir le lait, dans lequel on fait fondre le beurre. Avec ce liquide on pétrit la farine et l'on ajoute les oeufs, une pincée de sel et les raisins. Lorsque la pâte est assez épaisse on la pétrit avec la main jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la terrine; alors

on ajoute la levure diluée à l'eau tiède; on remplit à moitié le moule et l'on fait lever la pâte pendant une heure, auprès du feu après quoi il faut compter environ une heure de cuisson dans un four modérément chaud. On peut ajouter dans le fond du moule des morceaux d'amandes, qui se retrouvent à l'intérieur du Kugelhof. On emploie des moules de terre en forme de couronnes, et, bien entendu, le moule doit être beurré afin d'éviter que la pâte ne s'attache aux parois. Le Kugelhof est très léger, mais, si l'on veut le conserver pendant quelques jours, il faut le tenir enfermé dans une boîte de fer-blanc en un lieu frais car il desséchait très vite.

Merveilles.

On prend 250 grammes au moins de bonne farine, on fait un puits dans lequel on jette 2 oeufs, 1 cuillerée de sucre, 1 morceau de beurre gros comme un petit œuf, 1 cuillerée d'eau-de-vie et 1 pincée de sel (quelques personnes ajoutent de la fleur d'orange mais ce parfum ne plaît pas à tout le monde) On pétrit les ingrédients tous à la fois jusqu'à ce

qu'on ait une pâte assez dense mais cependant moelleuse au toucher. On étend cette pâte avec un rouleau ; on la coupe en morceaux de 10 à 12 centimètres de long sur 2 de large ; on fait des nœuds avec ces morceaux et on les fait frire dans de la bonne friture de bœuf. En les retirant on les saupoudre de sucre. La pâte doit être mince afin de bien gonfler à la friture.

Aubergines à la crème.

Cuire des aubergines coupées à plat, dans beurre frais. Mettre en plat gratin, recouvrir de sauce crème. Cuire à four doux 30 minutes.

Aubergines frites.

Couper les aubergines en minces tranches les frire au beurre.

Aubergines au gratin.

Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur ; corner et ciseler légèrement la chair sans entamer la peau. Faire frire pendant quelques minutes à l'huile. Egoutter et éponger sur linge.

Retirer la chair de l'intérieur ; la hacher et la mélanger de quantité égale de chair à saucisse et champignons hachés ; ajouter fines herbes. Farcir les aubergines, les saupoudrer de parmesan et chapelure et faire gratiner au four.

Aubergines Provençales

Éplucher et couper les aubergines en rondelles épaisses d'un centimètre environ. Les faire digérer 1 heure dans du lait (ce système enlève l'amertume). Éponger, fariner et sauter à l'huile ou au beurre. Terminer avec fines herbes hachées et une légère pointe d'ail.

Abatis de volaille.

Il compose de gisiers, ailerons et foies de volaille tronçonnés en morceaux réguliers ; faire revenir au beurre avec oignon, carotte, pointe d'ail, bouquet garni ; saupoudrer d'une ou deux cuillerées de farine. Déglacer d'un verre de vin blanc et mouiller avec bouillon blanc ou eau. Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire $\frac{3}{4}$ d'heure. Egoutter les morceaux, les parer et les ranger dans une sautoise. Garnir de

24 petites carottes nouvelles blanchies, autant de petits signons, autant de navets tournés en gousses. Verser dessus le fond dégraissé, dégraissé et passé au tamis fin. Laisser cuire 1 heure et $\frac{1}{2}$ au four. Demi-heure avant de servir, ajouter quelques pommes de terre nouvelles et $\frac{1}{4}$ de litre de petits pois blanchis à l'eau salée.

Aloyau braisé à la Mode.

Piquer de part en part dans le sens de la viande un morceau de 2 kilos et $\frac{1}{2}$ environ. Colorer au four pendant 20 minutes. Empoter avec 1 pied de veau désossé et blanchi, 2 carottes, 1 signon piqué d'un clou de girofle, 1 bouquet garni, 6 grains d'ail. Mouiller d'un verre à liqueur cognac, 2 grands verres vin blanc, 2 litre jus lié avec un peu de sauce tomate. Laisser cuire 3 heures à cuisson réglée. Passer le fond, dépoiuiller et dégraisser. Servir l'aloïau avec garniture de petites carottes, petits signons blanchis et glacés dans un fond gras. Ajouter le pied de veau désossé et divisé en petits morceaux. La proportion ci-dessus est établie pour 8 personnes. En principe, on ne doit braiser que de grosses

pièces on a toujours la facilité de les servir refroidies dans leur fond, ce qui constitue d'excellentes terrines pour déjeuner.

Aspic de volaille Printanière.

Cuire volaille moyenne dans bœuf blanc garni de légumes et aromates. Retirer la volaille, coller et clarifier le fond ainsi: Pour 1 litre de fond, 50 grammes gélatine; 150 grammes maigre de bœuf haché, 2 blancs d'œufs légèrement fouettés; ajouter quelques feuilles estragon frais, et 1 verre de matière sec. Faire partir plein feu en évitant que le fond ne s'attache. Passer à la serviette. Dépecer la volaille refroidie; parer et épilucher les membres. Ranger en couronne dans un légumier. Recouvrir de gelée mixte prise. Dans le milieu, placer une salade macédoine: carottes et pommes de terre en dés, petits pois, haricots verts, etc etc, le tout assaisonné d'une cuillerée de mayonnaise serrée. Recouvrir complètement de gelée, et à défaut de glace, faire refroidir en endroit frais. Ces entrées sont généralement montées en moules, et servies démontées.

Jus brun ou fond lié.

Faire étuver au beurre parures et os de veau, boeuf, volaille. Garnir de signaux, carottes, thym et laurier. Linger d'une ou deux cuillerées de farine et faire colorer. Ajouter 1 ou 2 tomates concassées. Déglacer de 2 décilitres de vin blanc (ou suivant le cas de matière) et mouiller de 8 décilitres de bouillon blanc ou d'eau. Laisser cuire 1 heure environ. Passer au tamis, réduire de moitié et conserver en lieu frais. Ce jus fortement réduit peut se conserver 8 à 10 jours.

Bavaroise glacée.

Faire une crème pâtissière, laisser refroidir, ajouter 5 feuilles gélatine fondues, mélanger, ajouter le même volume de crème fouettée que de pâtisserie, mélanger, faire prendre à la glace 3 ou 4 heures. Ces bavaroises se parfument à la vanille ou au Kirsch, rhum, etc.

Bécasse en salmis.

Cuire la bécasse à feu vif 12 minutes environ, la dépecer par membres, enlever la peau. Sauter

au beurre la carcasse et les débris, avec signaux hachés, échalotte, thym, laurier; mouiller d'un double décilitre de vin rouge; faire flamber en ajoutant 1 verre à liqueur de fine champagne. Faire réduire de moitié, et ajouter 2 doubles décilitres de jus brun. Après $\frac{1}{4}$ d'heure d'ébullition, passer au tamis fin, et verser sur la bécasse. Ajouter truffes en lames et champignons tournés. Dresser sur large crêton grille farci avec appareil fait avec l'intérieur de la bécasse haché, du lard râpé, poivre, sel, muscade. Passer 5 minutes au four.

Beignets Dauphine.

Faire une pâte un peu ferme avec 100 grammes farine, 2 œufs entiers, 20 grammes beurre, 10 grammes sucre, 1 pincée de sel; on aura préalablement préparé un levain avec le sixième de la farine et 2 grs de levure (laisser lever 25 minutes.) Amalgamer le tout en travaillant la pâte, et faire lever pendant 5 heures. Mettre la pâte sur le marbre; la découper à l'emporte-pièce rond; garnir le milieu de chaque beignet d'une cuillerée de marmelade de fruits un peu serrée et recouvrir d'un

roule de pâte en mouillant les joints. Faire frire à plein beurre clarifié, saupoudrer de sucre tamisé et servir en pyramide avec une sauce abricot ou groseille.

Boiullabaisse.

Empoter avec oignon haché, tomates, persil, thym, laurier, grain d'ail et clou de girofle, 7 à 800 grammes de poissons et crustacés tronçonnés régulièrement.

Assaisonner de haut goût. Saupoudrer de safran, arroser d'un verre d'huile, de deux décilitres de vin blanc, et achever de mouiller à hauteur du poisson avec du fumet de poisson, ou à défaut avec de l'eau.

Faire cuire à grande ébullition pendant 15 à 18 minutes. Dresser le poisson sur plat, et passer la soupe dans une soupière où l'on aura mis des tranches de pain.

Fumet de poisson.

Empoter ensemble arêtes de poisson, parures de champignons, oignon émincé, persil, thym, laurier.

Mouiller avec vin blanc sec et eau par moitié; ajouter le jus d'un demi-citron et une pincée de sel. Faire partir en plein feu, écumer et laisser cuire à feu

doux pendant 35 minutes. Passer au tamis et réserver pour l'emploi. Ce fumet sert à mouiller les poissons et à faire après réduction les sauces et coulis de poissons.

Brandade de Morue.

Faire cuire à pleine eau 7 à 800 grammes de morue dessalée; l'effeuiller et retirer les arêtes. Faire chauffer un demi-verre d'huile fine dans une casserole haute, y jeter la morue et travailler vivement à la spatule sur le coin du fourneau. Introduire peu à peu et alternativement $\frac{1}{2}$ litre d'huile (chauffée) et $\frac{1}{4}$ de litre de crème double bouillie. En travaillant la morue avec méthode, on obtient un mélange homogène très blanc et très crémeux. Assaisonner de haut goût, ajouter une pointe d'ail râpé. Servir en timbale avec croûtons frites à l'huile.

Brandade benédicte.

Même système que pour la brandade. Ajouter une garniture de truffes en des sautées au beurre. Servir en croustade ou en vol-au-vent.

Cailles rôties.

Plumer, vider, cailles fraîches, entourer de lard et feuilles de vignes, embrocher, cuire 15 minutes, arroser avec beurre.

Boeuf braisé au vin rouge.

Prendre de préférence le morceau dit « aiguillette ». La veille le piquer de gros lardons bien épicés, et faire mariner avec 1 litre vin rouge, 1 verre fine champagne, thym, laurier, ail, poivre, et clous de girofle. Eponger l'aiguillette et la faire colorer 20 minutes au feu. L'empoter dans une braisière avec 1 pied de peau déossé et blanchi, 200 grammes, carottes fraîches, 2 carottes, 2 signons, 1 bouquet garni, 2 grains d'ail. Mouiller avec la marinade additionnée de 2 ou 3 litres de bouillon blanc. Laisser cuire 4 heures à cuisson méthodique. Dégraisser et dépaniller le fond; faire réduire de moitié; passer au tamis. Servir avec garniture de petits signons glacés, champignons, lardons maigres fortement blanchis et cuits à l'étuvée. Cette pièce mise en terrine et refroidie dans sa cuisson, constitue un excellent plat froid de déjeuner.

Compote de marrons.

Enlever la première peau à 24 beuse marrons. Faire cuire dans eau légèrement salée et garnir fenouil et grains d'ails. Enlever la seconde peau sans les briser. Mettre à compoter 1 heure à feu très doux dans sirop léger vanillé. Servir en compotier.

Biscuits (gaufres suisses)

Prenez 1 livre de farine, $\frac{1}{2}$ livre de sucre, 2 oeufs entiers, $\frac{1}{2}$ livre de beurre, le zeste d'un citron finement râpé. Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte forme des yeux ou bulles en la coupant. Faites des petites boulettes et cuisez dans un fer à gaufres, graissé au lard, pendant une trentaine de secondes par côté. Cette cuisson doit se faire à feu vif. On détache les gaufres avec un couteau.

Mousse aux marrons.

Faire cuire à l'eau 24 marrons, les peler et piler; ensuite remettre la poudre de marrons dans une casserole avec 100 grammes de sucre, de la vanille et 1 grand verre d'eau. Faire bouillir cette pâte, la travailler et, quand elle est lisse, y mélanger un demi ^{litre} ~~de~~ ~~lait~~.

de crème fouettée avec un blanc d'œuf battu.
Remplir un moule avec cette crème et la faire glacer
3 heures. Renverser sur une serviette.

Petits pots de crème au café.

Faire autant de tasses de café à l'eau qu'on veut avoir
de pots; sucrer ce café, ensuite dilayer avec autant de
jaunes d'œufs que de tasses de café. Passer ce mélange, en
remplir des petits pots. Mettre ces pots dans une
casserole d'eau bouillante, et les faire cuire au bain-
marie. Servir froid.

Mousse aux fraises des bois.

Préparer des blancs d'œufs battus en neige, les sucrer
et les mélanger avec autant de pulpe de fraises des
bois passées au travers d'une passoire fine.

Cette ~~sorte~~ sorte de mousse peut être faite avec
de la crème fouettée très ferme, au lieu de blancs
d'œufs; elle est alors beaucoup plus fine et sa-
oureuse.

Flan renversé.

Faire un caramel ainsi qu'il suit: Mettre dans un
moule de métal 3 ou 4 morceaux de sucre avec 2
cuillères d'eau; placer le moule sur un feu vif,
pour faire fondre le sucre. Quand il est fondu,
le faire brunir et caraméliser; étendre ce caramel
sur toute la surface du moule, le laisser refroidir,
verser dedans un flan ainsi préparé;

Faire bouillir un demi-litre de lait avec de la vanille,
le sucrer; d'autre part, casser 3 ou 4 œufs frais dans
un grand bol les battre et dilayer avec 2 cuillères
de lait froid, et ajouter peu à peu le demi-litre
de lait bouillant. Passer le liquide au travers d'une
passoire dans le moule. Mettre le moule au
bain-marie et dans le four; faire cuire le flan
jusqu'à ce qu'il prenne très légèrement; retirer
du four tandis qu'il est encore tremblant, et lors-
qu'il est raffermi, le renverser dans une coupe;
on peut le garnir d'un sirop ou d'une crème.
On peut parfumer le flan avec, de la vanille,
avec une cuillère ^{d'eau} de fleur d'orange, avec le zest d'
un citron, avec une cuillère d'essence de café etc.

Crème aux jaunes d'œufs.

Cette crème sert pour de nombreux entremets, soit servie seule, soit mélangée avec la crème fouettée, avec des fruits, avec des biscuits etc. Voici des doses suffisantes pour 5 ou 6 convives.

Mettre dans une casserole un demi-litre de bon lait, le faire bouillir avec une gousse de vanille et le sucrer. D'autre part, casser 5 ou 6 œufs, séparer les blancs d'avec les jaunes, (réserver les blancs); battre les jaunes dans un bol avec 2 ou 3 cuillères de lait froid; ensuite ajouter peu à peu 3 ou 4 cuillères de ^{du} lait qui a bouilli; retirer la casserole du feu, verser ^{le} lait chaud le mélange de jaune d'œufs et de lait froid, tourner avec une grande cuillère, toujours dans le même sens; replacer la casserole sur le feu, et faire épaisser la crème, sans la laisser bouillir.

Quand elle est arrivée à une bonne épaisseur, retirer la casserole du feu, verser la crème au travers d'une passoire fine, et continuer à tourner jusqu'au refroidissement. Placer la coupe ou le plat qui contient la crème dans un endroit froid pendant 12 ou 15 heures. De cette façon,

la crème devient onctueuse et veloutée, et elle est bien meilleure que si elle était trop nouvellement faite.

Crème au caramel.

Faire bruler et caraméliser 3 morceaux de sucre; verser 2 cuillères d'eau chaude par-dessus, et ensuite se servir de ce caramel pour parfumer une crème aux jaunes d'œufs, faite comme il a déjà été dit plus haut.

Mousse aux fraises.

Procédez comme pour la mousse de fraises des bois, mélanger une partie égale de crème fouettée avec la mousse déjà prête de fruits et de blancs d'œufs, et faire glacer 3 heures.

Mousse au café.

Prendre un litre de crème fouettée bien ferme, y mélanger 150 grs. de sucre pilé et 2 cuillères à café d'extrait de café; quand le mélange est bien fait, le verser dans un moule et faire glacer 3 heures.

Rousteck Igrolienne.

Quand le rousteck est prêt et retiré de la poêle, on ajoute un peu de sauce tomate, glace de viande et fines herbes. On sauce dessus et on garnit de tomates sautées au beurre. Oignons frits coupés en rouelles sur le rousteck.

Soufflé à la marmelade.

Prendre 3 cuillerées de marmelade ou de gelée de groseille, délayer cela avec un peu de sucre en poudre, & battre en neige 6 blancs d'œufs, les ajouter aux confitures; donner au mélange une forme quelconque avec une cuillère et saupoudrer ce gâteau d'amandes pilées grossièrement, puis mettre au four. La cuisson doit durer 3 quarts d'heure. Il faut servir ce soufflé chaud, car il perd sa forme en refroidissant.

Lait contre les gerçures du visage.

Faire avec des amandes douces et quelques amandes amères un lait un peu épais, & ajouter de la glycérine dans la quantité d'un cinquième. Chaque matin, après s'être lavé la figure, il suffit d'étendre ce lait à l'aide d'une petite éponge et l'on en aura plus

à redouter les effets du froid sur le visage.

Madelines dites "Pissignollettes."

Prendre 2 œufs, les peser; avoir une quantité égale de farine, de sucre et de beurre excessivement frais; séparer les blancs des jaunes d'œufs, mélanger les jaunes avec la farine, le sucre et le beurre, afin de former une pâte épaisse; battre les blancs d'œufs en neige et mélanger le tout, puis mettre dans de petits moules et faire cuire au four, en ayant soin de retourner les gâteaux quand ils sont cuits d'un côté.

Sirup d'écorce d'oranges.

Prenez 3 belles écorces d'oranges; versez dessus un demi-litre d'eau bouillante et laissez infuser pendant 24 heures, puis passez le liquide avec soin. Faites ensuite fondre au bain-marie 1 kilo de sucre que vous mêlez bien au liquide; mettez en bouteilles et ne bouchés pas avant que le sirup ne soit refroidi.

Huile de lys. (contre les brûlures.)

Prendre les pétales de la fleur du lys, les faire macérer dans de l'huile d'amandes. Au bout d'un mois on peut s'en servir. C'est un excellent remède contre les brûlures.

Gâteau de plomb.

Pour 500 grs de farine prendre 375 grs de beurre, sucer et saler suffisamment; mouillez avec du lait et travaillez longuement la pâte; donnez à cette pâte la forme que vous voulez, mettez le gâteau dans un four bien chaud. On sert ce gâteau avec de la confiture de groseille.

Kolatschen Bohême.

Mettre dans une terrine 500 grs de farine, faire un trou au milieu, y placer 30 grs de levure et un peu de lait tiède et laisser quelques heures; quand le levain est doublé mettre 1 gramme de sel, 75 grs de beurre fondu, 3 décilitres de lait, 2 œufs entiers plus 1 jaune et bien travailler la pâte; après un quart d'heure de repos, étendre la pâte et en former des petits gâteaux ronds auxquels il faut avoir soin de faire un rebord. Enfin étaler sur ces gâteaux une marmelade d'abricots et saupoudrer les de sucre en poudre vanillé.

Teinture de violettes. (pour colorer les liquides).

Prendre des fleurs de violettes bien séchées, les mettre dans un flacon sans les trop serrer, puis verser sur ces fleurs

du bon alcool. Au bout d'un mois vous aurez obtenu une belle teinture bleue à l'aide de laquelle vous pourrez colorer certains liquides et cela sans nuire à leur qualité.

Galette Flamande.

Prendre 200 grs. de farine, 200 grs. de sucre en poudre, 150 grs. de beurre frais et mélanger fortement le tout, puis placer cette pâte dans un plat de fer-blanc en une épaisseur de 1 centimètre, et faire cuire dans un four doucement chauffé.

Crème de framboises (liqueur.)

Faire macérer 500 grs. de framboises et 2 grs. de vanille dans 1 litre d'alcool à 90° pendant 15 jours. Au bout de ce temps, passer les framboises au tamis, ajouter au liquide 1 litre de sirop de sucre et 250 grs. d'eau. On se sert de cette liqueur pour parfumer le verre d'eau, elle forme ainsi une boisson rafraîchissante et débileuse.

Crème Kalaton.

Prendre 12 jaunes d'œufs, 250 grs. de sucre vanillé. Tourner le tout jusqu'à ce que la cuiller se tienne debout, c'est à dire environ 1 heure; ajouter 1 litre de crème fouettée,

et 1 cuiller de rhum. Servir dans des verres ou des coquilles que l'on a mis sur la glace pour bien rafraîchir la crème qui doit être servie très froide.

Rixers.

Prendre 250 grs. d'amandes mondées, les piler avec 250 grs. de sucre vanillé et les mélanger avec 2 blancs d'œufs battus. Étendre le mélange sur une plaque de tôle enduite de cire et mettre dans un four chauffé doucement. Ce gâteau se mange avec la "crème Palaton".

Contre les taches de rousseur.

Faire bouillir du gruau dans de l'eau, y ajouter de l'eau de Cologne et laisser reposer plusieurs heures.

Petites tortes aux confitures.

Faire une pâte bien menée avec du beurre très frais, de la farine, un grain de sel. Découper des petits carrés de pâte, placer entre 2 carrés de la confiture de n'importe quelle espèce; bien badigeonner, avec du jaune d'œuf sucré, l'~~intérieur~~ extérieur de ces gâteaux, dont on a eu soin de relever les bords, et mettre au four. Ils seront cuits lorsqu'ils auront pris

une belle couleur.

Sirop d'orange.

Choisir 4 oranges bien mûres, 2 kilos de sucre; faire macérer les oranges et leurs écorces dans l'eau sucrée et cela pendant plusieurs jours, en ayant soin de remuer le mélange bien doucement, puis ajouter 30 grs d'acide citrique et passer dans un filtre. Ce breuvage additionné d'eau est bien désaltérant et bien agréable.

Contre les maux de dents.

La fleur de pervenche, machée pendant quelques instants, joint de la propriété de calmer instantanément le mal de dents. La pervenche ne fleurissant pas toute l'année, il est sage d'en faire une provision que l'on gardera dans un flacon bien bouché.

Pommes belges.

Pour 1 œuf, prendre 1 verre de sucre pillé, un verre de farine et bien mélanger le tout, puis étendre la pâte sur une plaque et mettre au four pendant 10 minutes; enfin, enrouler la pâte ~~sur~~ ainsi suite autour d'une bouteille et l'attacher avec un ruban rose ou bleu.

Croquets.

Faire fondre 350 grs. de beurre, ajouter 350 grs. de sucre, 5 grs. de sel, 3 œufs; pétrir le tout avec de la farine de froment à obtenir une pâte molle; enfin y mêler 350 grs. d'amandes mondées taillées en lamelles. La pâte ayant un centimètre d'épaisseur, sera coupée en carrés et mise au four sur des plaques beurrées; ces gâteaux doivent être desséchés et croquants.

Boisson désaltérante.

Prendre 1 citron, le couper en tranches, ajouter une égale quantité de bois réglisse, renfermer le tout dans un linge fin; lier ce linge et le faire tremper dans de l'eau où l'on a fait entrer une légère quantité de menthe. Au bout d'un quart d'heure, on aura une boisson très rafraîchissante et très saine. Pour garder la boisson fraîche, envelopper la carafe dans un linge mouillé et l'exposer au soleil.

Gâteau d'amandes.

Mêler 250 grs. de farine, 125 grs. de sucre en poudre, 125 grs. d'amandes pilées très fines, 125 grs. de beurre et 1 œuf. Bien travailler la pâte et en former

un gâteau que l'on mettra au four; laisser cuire jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Gâteau portugais.

Mêler 250 grs. de sucre en poudre, une égale quantité de farine et de beurre bien frais, 5 œufs entiers et 1 cuillerée d'eau de rose et 1 de vin de Malaga. Pénétter le tout vigoureusement, puis incorporer 120 grs. de raisins de Corinthe et remuer encore le mélange. Enfin bien beurrer une tourtière, y verser la pâte jusqu'à mi-hauteur et mettre au four, ce sera cuit.

Liqueur de verveine.

Cueillir des feuilles fraîches de verveine; les mettre dans un bocal dans la proportion de 30 grs. pour 1 litre d'alcool à 90°, former avec soin et laisser macérer pendant 2 mois; au bout de ce temps filtrer et ramener la force de la liqueur à 55° à l'aide de sirop de sucre. Cette liqueur est un excellent réactif après un coup ou une chute.

Beignets au lait.

Faire tremper pendant plusieurs heures des tranches

de pain dans du lait; puis faire une pâte avec 2 ou 3 œufs entiers, un peu de farine et de rhum, plonger les tranches de pain imbibées de lait dans cette pâte et les jeter ensuite dans de la friture bien chaude, donner une belle couleur et servir aussi chaud que possible, avoir soin de sucrer ces beignets avec du sucre vanillé.

— Pour enlever les taches de boue. —

Pour enlever les taches de boue sur les étoffes de soie, il faut d'abord humecter avec soin la place tachée, puis couvrir de crème de tartre en poudre, enfin rincer avec de l'eau claire. Prenez garde de laisser séjourner la crème de tartre trop longtemps, car votre étoffe en serait altérée.

— Pour enlever les taches de café. —

Si c'est une tache de café qu'il s'agit d'effacer sur un imperméable quelle étoffe si claire qu'elle soit, délayer un jaune d'œuf avec de l'eau additionnée d'alcool; les taches disparaîtront comme par enchantement.

— Pains d'anis. —

Prendre 2 œufs, 250 grs. de sucre en poudre, mélanger

le tout, puis en tournant toujours verser peu à peu 250 grs de farine; ajouter 1 bonne cuillerée à bouche d'anis en grains. Ensuite mélanger et pétrir votre pâte, allonger-la de manière à ne lui laisser qu'un centimètre d'épaisseur. Coupez cette pâte en bâtons et laissez reposer pendant la nuit; le lendemain faites cuire au four. Les gâteaux seront cuits lorsqu'ils auront une belle couleur dorée.

— Savon contre les engelures. —

Faire dissoudre 15 grs. de sel de cuisine dans un poids égal d'eau, ajouter 10 grs. d'ammoniaque et 60 grs. d'huile d'olive, et après avoir agité fortement ce mélange, s'en servir par petites cuillerées.

— Contre les engelures ulcérées. —

Si vos engelures sont ulcérées, recouvrez-les d'un vernis formé d'un blanc d'œuf mêlé à un peu de rhum, et vous serez bien vite guéries.

— Contre les mains gercées. —

Si vos mains sont gercées, protégez-les légèrement avec la pommade suivante: prendre un morceau de cire et la

faire fondre dans une certaine quantité d'huile d'olive, et vos mains seront douces au possible.

Contre les doigts crevassés.

Si vos doigts sont crevassés lavez-les deux ou trois fois par jour dans une décoction de mousse perlée (20 grs. par livre).

Nœuds Indiens.

Prendre 2 œufs entiers, 2 cuillères de sucre pilé, 1 cuillère d'huile d'olive, une pincée de vanille ou de cannelle, et le zeste d'un citron râpé. Incorporer de la farine peu à peu afin d'obtenir une pâte dure et compacte; cela fait, passer le rouleau et laisser à la pâte peu d'épaisseur, enfin la découper en bandes et en former des nœuds; faire sécher et attacher les nœuds avec un ruban. Saupoudrer de sucre en poudre ou de sucre pilé.

Macarons au chocolat.

Prendre 500 grs. de sucre en poudre; 3 blancs d'œufs et 3 tasses de chocolat râpé; battre le tout une demi-heure environ; disposer la pâte en petits morceaux,

sur une feuille de papier beurré, et la mettre dans un four modérément chaud. Les macarons sont cuits lorsqu'ils se détachent du papier.

Contre la toue.

Faites bouillir dans 250 grs. d'eau 1 kilo de miel bien blanc et passez dans une étouffe de laine. Prendre ce sirop dans une tisane de violette et vous verrez comme votre rhume passera et comme vous vous sentirez soulagé.

Gâteau Franc-Comtois.

Prendre 150 grs de sucre en poudre, 100 grs. de beurre bien frais, 2 œufs entiers, 150 grs. de farine de maïs et 150 grs. de farine ordinaire (de blé); après avoir mélangé tout ceci et l'avoir parfumé avec de la vanille, travaillez la pâte fortement jusqu'à ce qu'elle devienne très épaisse, enfin découpez-la en formes diverses à l'aide d'un emporte-pièce, et faites cuire au four à une chaleur tempérée.

Comment faire un baromètre.

Remplissez à demi un vase quelconque avec du sable humide, et posez dessus une pomme de pin: par le

beau temps, les écailles s'ouvriront, et par les temps humides elles se fermeront complètement.

Sents de loup.

Prendre 2 œufs entiers très frais; un poids égal de sucre en poudre, et la moitié de farine, un peu de zeste de citron et un petit morceau de vanille; cela fait mélanger fortement le tout. Après avoir bien beurré un moule, y déposer la pâte et mettre au four.

Pain de cerises.

Mélanger de la farine, du beurre, un peu de sel et former une pâte assez claire; choisir de belles cerises conservées, les ajouter à la pâte et les bien mélanger, puis mettre le tout dans un plat beurré et faire cuire au four doux et pendant une demi-heure, si le gâteau est petit. Ne pas oublier d'ajouter quelques morceaux de beurre pendant la cuisson. Enfin, sucrer fortement avec du sucre vanillé et manger chaud.

Increttes.

Mêler 8 blancs d'œufs avec 250 grs de sucre en

poudre et battre jusqu'à ce que les œufs soient fortement pris, puis ajouter un peu de vanille afin de parfumer les gâteaux; enfin, après avoir graissé une plaque avec un peu d'huile d'olive, verser le mélange, mettre au four et faire cuire à feu doux.

Gâteau Malakoff.

Ecraser fortement 120 grs. de beurre avec une égale quantité de sucre en poudre et d'amandes mondées et rapées. Lorsque le mélange est trop dur, y incorporer quelques cuillères de crème à la vanille très épaisse. Cela fait, garnir un moule de biscuits, y verser le mélange et le recouvrir également de biscuits. Enfin mettre ce gâteau à la cave et en presse jusqu'au lendemain.

Krusi Nusi.

Prendre 150 grs de beurre, le battre jusqu'à ce qu'il tourne en crème, y ajouter 5 cuillères de sucre en poudre, un peu de sel, 4 œufs, de la farine; travailler le mélange jusqu'à ce qu'il devienne une pâte pouvant s'étendre avec le rouleau en une feuille assez mince. Couper alors des petits carrés de cette pâte et faire cuire

à grand beurre.

— Pour rendre aux noix sèches le goût des noix fraîches —
Prenez des noix sèches, mettez-les dans un vase quel-
conque. Jetez dessus de l'eau bouillante et salée,
laissez refroidir. Les noix ainsi traitées ont la même
saveur que celles fraîchement cueilli.

Gâteau Français.

Mettez dans un plat 1 verre d'amandes mondées,
cassées et coupées très fin, 1 verre de sucre en poudre,
1 de farine et 3 œufs entiers; cela fait battre fer-
mement le mélange puis l'étendre sur une plaque,
et mettre au four à un feu doux. Ce gâteau se man-
ge froid.

Colle de riz.

Dilayer à froid de la farine de riz et la faire pren-
dre à un feu doux, en la tournant doucement, afin
qu'elle soit bien limpide. Cette espèce de ciment qui
devient transparent en séchant est si fort que le pa-
pier ou le carton se déchireront plutôt que de se détacher.

Gâteau à la minute.

Mélanger 1 tasse à thé de farine, autant de sucre en
poudre, un peu de vanille pour parfumer, 1 œuf entier
et un morceau de beurre, bien battre afin que le mélan-
ge devienne une crème épaisse, puis étendre la pâte
sur une table et faire cuire dans un four chauffé mo-
dérément pendant 10 minutes.

Crème "Little Hough".

Prendre autant de jaunes d'œufs et de cuillerées à
soupe de sucre en poudre qu'il y aura de personnes;
mélanger et tourner jusqu'à ce que les œufs soient
presque cuits, ajouter une égale quantité de cuillerées
de rhum, et servir aussitôt.

Comment faire de jolies jardinières.

- I. Prendre une grosse éponge à grands trous, l'imbi-
ber d'eau et y déposer dans les trous des graines de lin,
de cresson, de trifle; ces graines qui lèvent très vite
donneront, à l'éponge, l'aspect d'une grosse boule
de verdure agréable aux yeux.
- II. Choisissez une bethave à feuillage ornemental,
creusez-la par le milieu à une profondeur de 8 à 10 cent,

puis déposez-y un signon de jacinthe et couvrez de terre. Si vous avez soin d'arroser chaque jour, vous verrez les feuilles de la bettrave se relever gracieusement, et la jacinthe éclaire et fleurir. Suspendez cette jardinière à l'aide d'un fil de fer soit dans une serre, soit dans une pièce chauffée suffisamment.

Gâteau - Chiffonnette.

Détremper 250 grs de beurre dans l'eau tiède, quand il sera amolli, le mettre dans un mortier et, avec un pilon, incorporer dans le beurre 500 grs de sucre, 500 grs. de fleur de farine, douze jaunes d'œufs crus et une poignée de fleur d'orange pralinée et écrasée préalablement. Fouetter 6 blancs d'œufs et les ajouter au mélange; puis beurrer une tartelette, y verser le gâteau et faire cuire au four.

Mignon - Dessert.

Mêler dans une casserole 3 cuillères de farine avec 3 œufs; mouiller ensuite avec du lait; laisser cuire un quart d'heure la préparation en la remuant sans cesse; y ajouter du sucre en quantité suffisante, des macarons écrasés et de la vanille en poudre.

Golden Pudding.

$\frac{1}{4}$ of a pound of flour; $\frac{1}{4}$ of a pound of bread-crumbs; $\frac{1}{4}$ of a pound of suet; $\frac{1}{4}$ of a pound of sugar; $\frac{1}{4}$ of a pound of marmalade; 1 egg. Mix these ingredients well together; put them in a buttered basin, and boil for the specified time.

Baked Apples.

Choose larger apples of the sort that bake ~~with~~ white and creamy. Take out the core from the top with a scoop and set them on a tin in a good oven. Some sorts will be cooked in 20 minutes. They are served best by placing each one in a small saucer. If possible let cream be served with them as well as sugar.

Potato Rolls.

Boil 3 pounds of potatoes, rub them through a sieve, and rub in 2 ounces of butter and enough milk to make them creamy. Dissolve 2 ounces of yeast in one pint of warm water, mix this with the potatoes, and then pour the whole upon 5 pounds of well-dried flour. Knead it well,

adding more water, or milk if too stiff, and set to rise in a warm screen for one hour; make it into rolls, and bake in a quick oven. Either eat them at once, or, if they are cold, toast and butter them. This is a large quantity; a third will make enough for tea for a small party.

Shrewsbury Cakes.

Mix together 3 pounds of sifted flour of the finest quality, 1 pound of castor sugar, and 12 oz. of butter made slightly warm; a pinch of powdered cinnamon and a nutmeg grated. Beat 3 eggs and add 1 table spoonful of rose water, mix these into the other ingredients, and work it until the paste will roll out very thin on a well floured board or marble slab. Keep these cakes in an air-tight tin; but they should be made often, as they are best fresh.

Yorkshire tea-cakes.

Warm and dry 2 pounds of flour. Melt 4 ounces of butter in a pint of milk and 2 well-beaten eggs. pour this on to 1 ounce of yeast, dissolved

with 1 ounce of white sugar. Beat the liquid well into the flour, knead it and make it into flat cakes, place them on floured flat tins and let them rise to nearly double before baking. Whilst hot, cut them open, and butter them.

Pineapple-Cream.

$\frac{1}{2}$ a pint of pineapple juice, 3 yolks of eggs made into a custard; when cooked add $\frac{1}{2}$ an ounce of gelatine melted in $\frac{1}{2}$ a gill of water, sweeten to taste, when just cold mix it with $\frac{1}{2}$ a pint of double cream whipped; mix until on the point of setting; toss in some chopped pineapple, and turn it into a copper mould; set it in a cold place.

Chartreuse of fruits.

Apples, oranges, bananas, Peel and cut in slices, removing the core and pips; lay them in a glass dish; cover them with castor sugar, and pour over them a wineglass of white Brandy. Let it stand about 2 hours before using.

Sauce Hollandaise.

Boiled separately. 2 ounces of butter melted; add 1 ounce of flour, 1 pint of milk; cook well, then add yolks of 3 eggs; when set add the juice of lemon to taste.

Brown Sauce.

Cut up a carrot, onion, shallot, and 1 ounce of lean bacon. Put 1 ounce of butter into a saucepan to get hot. Fry the bacon a little, add the vegetables, fry 5 minutes, add a bunch of sweet herbs, whole pepper, 2 or 3 allspice and cloves; fry a minute or two. Then mix $\frac{3}{4}$ of an ounce of flour and allow it to brown a little. Add 3 gill of good stock, stir it all together until it boils, and then let it simmer gently about 20 minutes; 30 is better. If your stock is poor add a good teaspoonful of bouill. Strain the sauce into another saucepan and let it stand aside till you are ready to pour it over the dish. Then salt it, and mind that this very important point is well done. A sauce like this may be made in a large quantity and kept ready for use. The longer you simmer it the better it keeps. You can

add what flavouring you wish in heating it for your entree, such as mushrooms, tarragon or tomato.

Potatoes sauties.

Some cold boiled potatoes. Cut them in slices half an inch thick, and sprinkle salt over them. Put 1 ounce of dripping into a frying-pan; when quite hot, put in the potatoes, only one layer thick. Put the pan over a fierce fire, turn the slices when brown on one side. When just done sprinkle some finely chopped parsley over them.

Cottage Pudding.

1 cup of sugar, 2 cups of flour, $\frac{1}{2}$ a cup of butter, $\frac{1}{2}$ a cup of water, one egg, one and a half teaspoonful of baking powder; flavour to taste, and bake for $\frac{1}{2}$ an hour.

French Loaf cake.

2 cups of sugar, $\frac{1}{2}$ a cup of butter, 3 eggs, 1 cup of sweet milk, 3 cups of flour, 1 teaspoonful each of carbonate of soda, and cream of tartar. Bake for an hour and a half in a moderate oven.

Cold Cabinet pudding.

Arrange finger sponges (biscuits à la cuillère) closely round and oval $1\frac{1}{2}$ pint mould. Wet the bottom of the mould in the centre, and cover it closely with chopped angelica. Fill up the tin with broken macarons and sponge cakes, and some glacés cherries or ginger. Make a custard with 1 pint of milk and 3 eggs. When cooked ~~with 1 pint~~ add $\frac{1}{2}$ an ounce of leaf gelatine, dissolved, in $\frac{1}{2}$ a gill of water, 2 ounces of castor sugar, and vanilla flavouring. Strain it into a basin, and stir until nearly cold, then pour it gently on to the cakes, quite filling the tin. Set it in a cold place, and turn out when ready to serve.

Steak and Kidney pie.

2 pounds of rump steak, or any tender pieces of beef, 1 pound of beef kidney, 2 hard-boiled eggs, 1 pint of stock or gravy. Rough puff ~~for~~ crust made with 1 pound of flour and $\frac{1}{2}$ a pound of lard and butter. Cut the beef into slices $\frac{1}{2}$ an inch thick and 3 by 2, and roll a piece of kidney, seasoned and floured in each slice; flour and season each roll, and place them; do not pack too tightly.

Pour in the stock and gravy, which need not be strong, enough to half fill the dish; roll out the crust the fourth time to $\frac{3}{4}$ of an inch, cut a strip for the edge, wet the dish and press it on (brush the pastry with eggs, and place the cover on) cut off the overhanging pieces with a sharp knife, and make an incision in the centre. Press the edges well, and cut ornamental leaves for the top of the pie. Brush over the whole with egg. Put the pie into a hot oven, and when the pastry is set and slightly brown put a paper over it. The pie should cook for 2 hours, but the pastry will be done in 1 hour, or even less; therefore you will have to place it on a cooler shelf to finish cooking.

Gooseberry tart.

Wash the fruit and stalk and top them. Put in as many as the four pie dish can hold, well piled up in the centre; there should be a little cup turned upside down placed in the middle, to retain the juice, and the sugar should be pressed on the top. A quart of fruit takes quite $\frac{1}{2}$ a pound of sugar. The crust is made with $\frac{1}{2}$ a pound of flour, 2 ounces of castor sugar, and a $\frac{1}{4}$ of a pound

of butter, or very delicate beef dripping, rub in the shortening, and moisten with as little water as possible, working it in with your hand, so as to require very little. (This paste is call short crust and is the best for fruit tarts). Roll it out once only, half an inch thick, and cover the fruit closely in; bake in a moderate oven, and dredge with caster sugar before serving. Take care to make your pastry in a room and with cool hands. If by accident you find it limp and moist, put it away under a basin in the larder before you roll it out. In about an our you will find it dry enough to use.

Strawberry tart.

Short pastry is made with: 12 ounces of fine flour, 2 ounces of caster sugar, 6 ounces of fresh butter rubbed ⁱⁿ till it is quite a powder; make a hole in the middle and drop in 2 yolks of eggs. Mix them in adding by degrees about a gill of cold water. Let there be as little water as possible; the paste must be very dry; mix it evenly; roll it out out $\frac{1}{2}$ an inch thick or less, place it on a baking sheet, and bend ~~the~~ up the edges $\frac{1}{2}$ inch high. (Before spreading the paste out

It must be left to stand in a dry cool place rolled up in to a ball) It should be quite stiff, brush the edge with sugar and egg, put as many nice firm strawberries as quite fill your tart into an enamel ~~stew~~pan with a thick syrup of white sugar, put them over the fire long enough to get tender, and then remove them from the syrup. Put them when cold into the tart and bake slowly in a moderate oven. When done, if there is not enough syrup or juice, add some more ^{of the} syrup in which you had put the fruit. This tart should be eaten cold, when the juice will be quite thick. Whipped cream or a meringue may be piled on the top.

To take grease spots from woollen clothes.

Make into a paste 3 ounces of powdered French chalk, 5 ounces of pipe clay, and 3 ounces of spirits of wine; mould the paste into rolls and keep them for use. To remove the grease spot, damp it and rub on the end of the roll till you cover the grease spot, let it remain a short time to absorb the grease, and then brush it off. If once is not sufficient repeat the application. If a stain remains use hartshorn diluted with water to remove it.

Forcemeat fritters.

8 ounces of breadcrumbs, into which rub 3 ounces of butter; add 1 ounce of parsley, $\frac{1}{2}$ an ounce of leek; 2 ounces of cooked meat (beef) chopped very fine, $\frac{1}{8}$ of an ounce of sweet marjoram, winter-savory and lemon thyme mixed. Moistened with four eggs and $\frac{1}{4}$ of a pint of cream or milk, pepper and salt. Mix all well together, and let it stand a little while before using it. Melt butter in frying-pan and fry them in ovals, this is done by taking the mixture up in spoonfuls and putting it in the hot butter, if done carefully they will keep their oval shape. Turn them very carefully with a broad knife. Put them on a very hot dish, and pour a brown sauce over them.

A sardine salad.

Carefully remove the skin, heads, and bones from one box of sardines. Keep the halves whole; arrange neatly in a bed of lettuce, garnish with sliced olives or radishes, cover with mayonnaise, with the white of the egg beaten and stirred in just as you are ready to serve.

A fancy finger bowl.

A new finger bowl is made by a ~~small~~ bowl of opal glass, being set in a second, perhaps 2 sizes larger. The space between is filled with small flowers. The effect is that the fingers are dipped in a wreath of flowers. It is charming and is a great adornment to the dinner table.

Potatoes à la Lyonnaise.

Put 2 tablespoonfuls of butter into the chafing dish. When melted, add 2 or 3 ~~small~~ onions chopped fine; cook 2 or 3 minutes, then add 6 cold boiled potatoes, sliced, well seasoned with pepper and salt. Sauce a nice light brown. Just before serving add a tablespoonful of finely chopped parsley.

Sausage toasts.

Turn the meat out of the skins of the sausages; (good country ones without much bread preferred) put it into a saucepan with 2 or 3 mushrooms chopped fine, $\frac{1}{2}$ a gill of good gravy, 1 tablespoonful of chili vinegar, and, if there is not much fat, 1 ounce of butter. Put this over the fire and stir

constantly about, to prevent the meat from sticking, until it is cooked (about 10 minutes). The liquid should be entirely absorbed. Pile the meat high on squares of buttered toast or fried bread. A few truffles may be mixed instead of mushrooms.

Potatoes "A la d'hotel".

Have some cold boiled potatoes, not overdone, cut them in slices nearly half an inch thick; put into a saucepan 2 ounces of butter for 1 pound of potatoes dredged with flour, a teaspoonful of chopped parsley, a slice of onion chopped very finely, salt and white pepper. Shake these together over the fire for 5 or 6 minutes, and then add a gill of milk or cream. Move all gently about till the milk thickens, dish and serve hot.

How to boil eggs.

Put as much hot water in a saucepan as will entirely cover the eggs, and put it on the fire; when it boils put in the eggs carefully, one by one, put on the lid and look at the clock. Let the water just regain the heat it lost from the cold

eggs being put in, and then draw it a little off the fire so that it does not boil very fast. If the eggs are new-laid, 3 minutes will barely set them, $4\frac{1}{2}$ minutes will make the white ^{just} firm and leave the yolk soft. It takes 8 to 10 minutes, according to size, to make them hard. But ~~at~~ ⁱⁿ all cases mind that they are quite covered with water, and that the lid is on the saucepan. The water must boil gently all the time.

Scalloped cod.

The remains of cod fish must be cleared of bones and mixed with a cup of milk, 1 dessert-spoonful of anchovy sauce, 1 teaspoonful of vinegar, a very little mustard, a little cayenne, black pepper and some pieces of butter. Grease some scallop shells, put in the mixture, grate bread crumbs over, and bake a nice brown for $\frac{3}{4}$ of an hour.

Aspic of parmesan.

Set one gill of aspic jelly in a basin over hot water, put to it 2 tablespoonfuls of mayonnaise and 3 ounces of grated parmesan. Whip these together until just about to stiffen. Season with salt and

cayenne. Arrange the aspic on small cheese biscuits, either home made or on any of Huntley and Palmers. Arrange on a dish with tufts of parsley.

Omelet.

Time 11 minutes. 4 eggs, 2 dessertspoonfuls of milk, 2 ounces of butter; 1 sprig of parsley, and a few chives. Beat the whole eggs up with the milk, parsley etc and season with salt and pepper. Put the butter into an omelet pan, and set it over the fire for 5 or 6 minutes, beating the herbs and eggs all the time; then stir them into the pan, and let them stand for a few minutes over the fire, but taking time to separate the omelet gently from the bottom of the pan, and shaking it to prevent it burning; fry it for about 5 minutes on each side, and serve it doubled over.

Eggs à la "Bonne femme."

Time 10 minutes. 3 eggs; 2 or 3 slices of beetroot; a slice or two of cold chicken or any cold meat; 3 heads of cos lettuce. Boil the eggs for 10 minutes; roll them, to break their shells on the

table; shell them, cut them in halves, and just cut off the point of the white so that they may stand well. Take out the yolks and fill the white cups thus: 2 with beetroot (already boiled) cut into tiny dice; 2 with cold cold chicken or meat cut into dice; 2 with tiny dice of ^{7th} yolks piled up in them. Put up some cos lettuce very nicely; lay it on the dish, and place the eggs on it.

Paragins glacées of tomatoes.

Pick out 4 evenly-shaped tomatoes which will stand straight. Cut them in halves and scoop out the centres. Put the pulp into a basin, and smash it well, then pour off any surplus juice. Have $\frac{1}{4}$ of a pound of grated ham, some chopped parsley, one eschalot chopped very fine; whip one gill of double cream and add to this season to taste, and set the mixture in ice to set; just before serving fill the half tomatoes, piling it well up.

Strong beef tea for sick people.

For this a quarter of a pound of beef (juicy hip-bone steak) a $\frac{1}{4}$ of a pint of cold water and salt are

needed. The beef must be shredded finely across the grain, put into a jar with the water and salt. Let it stand an hour (this is to obtain all the juice of the meat) cover with paper, and set the jar in a saucepan of cold water, bring the water slowly to the boil, let it simmer for half an hour, and then strain.

Barley water.

This is a most refreshing drink for an invalid, and one that is universally liked. 1 ounce of barley is needed to each pint of water. The barley should be well washed, put into a saucepan of cold water, and boiled slowly for an hour. Flavoured with lemon and sweetened, this is a pleasant and wholesome drink.

Banana fritters.

Cut the fruit longitudinally in 3 slices; make a batter as usual, fry it in hot fat, and serve well sugared and very hot.

Salmon soufflet.

2 pounds of salmon, 3 yolks of eggs, 4 whites of

eggs, 1 gill of cream, cayenne, salt. Remove the meat from the bones, and pound thoroughly. Make a panada with 2 ounces of fine flour and 1 gill of milk. Pound with the salmon, add the yolks of eggs and the cream, beating all well in. Lastly the whites whipped stiff. Steam your soufflet in well buttered tin with a paper tied above them and a paper cap on top. This quantity will make 2 pint tins.

Spice cake.

1 pound of flour, $3\frac{1}{2}$ ounces of dripping, a small teaspoonful of salt, well rubbed together; 3 ounces of fresh currants washed and dried, all mixed well together with the flour etc. Make it a medium paste with a little milk, roll it about half an inch thick, then put it into a warm griddle or frying pan, bake on one side for a $\frac{1}{4}$ of an hour, moving it round 2 or 3 times to prevent it burning, turn it over and do the same. Try to do the edges in front of the fire.

Cheese sandwiches.

$\frac{1}{2}$ pound of rich cheese is pounded with a small lump of butter, some Worcester-sauce or anchovy, a

spoonful of mustard; reduce to a smooth paste, season to taste. The yolks of an egg or a tablespoonful of cream is a great improvement. Cut thin slices of bread, trim these to exactly the same size, spread the cheese paste evenly over. Place the sandwiches high on small dishes prettily garnished with crisp curled parsley. If change is desired sardines boned and pounded in lieu of cheese, or tomatoes beaten with vinegar and oil, make a nice change.

Gravy or sauce for fish.

Take a little gravy made of either veal or mutton, put to it a little of the water that drains from your fish; when boiled enough put in a whole onion, 1 anchovy, a spoonful of catchup, and a glass of white wine; thicken with a good lump of butter rolled in flour, and a spoonful of cream.

Plum cake.

Take $1\frac{1}{2}$ pound of fine flour, well dried $\frac{1}{2}$ pound of butter, $\frac{3}{4}$ of a pound of currants, washed and well picked; stone $\frac{1}{2}$ a pound of raisins and slice them; 18 ounces of sugar, beat and sifted; ~~if~~

14 eggs, leave out the whites of half of them; shred the peel of a large lemon exceedingly fine; 3 ounces of candid orange, 3 ounces of candid lemon, 1 teaspoonful of beaten mace, half a nutmeg grated, 1 teaspoonful of brandy or white wine, 4 spoonfuls of orange flower water; first work the butter with your hands to a cream, then beat your sugar well in, whisk your eggs for half an hour, then mix them with your sugar and butter, and put in your flour and spices; when your oven is ready, mix your brandy, fruit, and sweetmeats lightly in, then put it in your hoop and send it to the oven; it will require $2\frac{1}{2}$ hours baking. It will take $1\frac{1}{2}$ beating.

Flummery.

Put 1 ounce of bitter and 1 of sweet almonds into a basin, pour over them some boiling water to make the skins come off; strip off the skins, and throw the kernels into cold water, then take them out and beat them in a marble mortar with a little rose water to keep them from siling; when they are beaten put them into a pint of calf's foot stock set it over the fire and sweeten it to your taste.

with loaf sugar; as soon as it boils, strain it through a piece of muslin or gauze; when a little cold, put it into 1 pint of thick cream, and keep stirring it often till it grows thick and cold; wet your moulds in cold water and pour in the flummery. Let it stand 5 or 6 hours before you turn them out; if you ~~take~~ ^{make} the flummery stiff, and wet the moulds, it will turn out without putting it into warm water, for the heat takes off the figures of the mould and makes the flummery look dull. Be careful you keep stirring it till cold, or it will run in lumps when you turn it out of the mould.

Lemon pudding.

$\frac{1}{2}$ a pound of chopped suet, 1 pound of breadcrumbs, the juice of ~~2~~ 2 lemons, the rind of 2 lemons (grated), $\frac{3}{4}$ of a pound of sugar, 2 eggs. Boil 2 hours.

Albany pudding.

Butter a basin and stick it with seeded raisins, chopped figs, or dates, line it with slices of bread (thin slices), and criss-cross others in the middle, fill

up with a custard and bake or steam.

Rice muffins.

2 cups of cold boiled rice, 1 pint of flour, 1 teaspoonful of salt, 1 teaspoonful of sugar, one half teaspoonful of baking powder, or yeast, $\frac{1}{2}$ pint of milk, 3 eggs. Wash the rice free from lumps, and add the other ingredients. Bake in muffin-tins 15 minutes.

Potato mayonnaise.

4 large cold potatoes (floury), 1 yolk of egg, 2 hard boiled eggs, 1 large cabbage lettuce, $\frac{1}{2}$ a small beetroot, 3 tablespoonfuls of oil, 1 of vinegar, 1 of Tarragon vinegar, cayenne and salt. Cut 2 of the potatoes in slices (thin) place them in the salad bowl and pour over them a little oil, salt and pepper; turn them about so as to get well oiled, and add a few drops of vinegar. The lettuce must be well washed and dried in a cloth, take off the outer leaves, keeping the very centre for the middle of the dish. Wash the 2 other potatoes very smooth, and braid them with the raw ~~of~~ yolk and oil added gradually until you have a very thick cream, thick enough to stand.

Add a little Saragun vinegar, salt and pepper. Cut the hard eggs in quarters. Arrange the green salad in a ring round the potatoes, with the eggs at even distances, and slices of beetroot between. Pile the potatoes with mayonnaise in the centre, and stick the heart of the lettuce, cut across in four, in the centre.

Plain Muffins.

1 pint of milk, one tablespoonful of butter, 2 eggs
3 cups of flour, $\frac{1}{2}$ a cup of yeast, or half compressed cake, 1 teaspoonful of salt. Scald the milk, add to it the butter and let stand until lukewarm; then add the yeast or the cake, dissolved in a quarter of a cup of warm water, and salt and flour and beat well. Cover and stand in a warm place (65 degrees Fahrenheit) until morning. In the morning, beat the eggs separately, add first the yolks and then the whites, beat well, let it stand 15 minutes and bake in greased muffin rings on the griddle, on top of the stove or in the oven. This mixture may also be baked in gem pans and is then wheat gems.

Lobster salad.

Take off the shell from 3 lobsters, or use 3 pounds of canned lobsters; slice the flesh carefully, and let it pickle for 15 minutes with oil and vinegar, 3 table-spoonfuls of each, some salt and pepper. Take and clean 3 lettuces, dispose 6 leaves on a hollow dish, place the lobsters on those leaves and pour over it all about a pint of mayonnaise juice. To give a fine appearance to the dish dispose gently on it some hard-boiled eggs, cut in fours, some lettuce leaves, some green olives, etc. and serve cold.

Rice pudding.

$\frac{1}{2}$ a pound of rice, 1 quart of milk, 2 eggs, 1 ounce of sugar, and a few drops of essence of vanilla. Put the rice in the cold milk to creep slowly; stir now and then. When the milk is all absorbed the rice should be quite soft. If it is not it has boiled too fast, and a little more milk must be added, and the rice must be rendered quite soft before the eggs are added. Beat up the yolks only and stir them in, adding sugar to taste. Cook a few minutes, add the vanilla, dip a flat-bottomed

mould into cold water, and when the rice is half cool pack it tightly into it. Set it in a cold place, and when cold the rice should turn out quite firmly. Serve with this pudding, that is to say arrange it prettily round it, whipped cream in which sugar and vanilla have been added. The cream must be kept till the last moment in a cool place or better on ice. Decorate the pudding and cream with currant (red) jelly.

Bananas déguisées.

Take a few bananas, which are not too ripe and have good skins, split them open in a single straight line, and remove the inner portion. Place these in a china bowl, and beat them to a pulp with a silver spoon or fork, adding twice the quantity of strawberries, a little lemon juice, powdered sugar, and some curacao. Beat these well together, and with the mixture fill the split banana shells, closing them as tightly as possible, and then stand them on ice. Before serving tie each one up with narrow ribbon in shades of green and dull red, and pile them into a rustic basket,

nestling them on a bed of leaves.

To clean gilding.

I sprinkle a little hot water on an ounce of quicklime to slack it, and gradually add a pint of boiling water to form milk. Dissolve two ounces of pearl ash in a pint and a half of boiling water, mix the two solutions, cover and agitate occasionally for an hour; let the preparation settle, decant the clear portion, and cork securely in flat half-pint bottles. Apply with a soft sponge, and then wash the surface with clear water.

Pâte feuilletée.

Proportions pour 12 bouchées: 150 gms de farine, 150 gms. de bon beurre frais, 1 décilitre d'eau, soit $\frac{1}{2}$ verre, 1 cuillerée à café de sel fin, 1 œuf cru entier. Temps nécessaire: 1 heure et $\frac{1}{4}$.

La pâte. — Ayez de la belle farine fine, bien sèchée surtout, et passée au tamis. Mettez-en la quantité indiquée sur la table, et étalez-la en couronne, de façon à découvrir le bois de la table au milieu, sur un diamètre de 15 centimètres environ. Mettez tout de suite au

centre le sel en un petit tas. Versez-y un peu d'eau pour le faire fondre; puis avec le bout des doigts de la main droite, amenez vivement la farine, que vous prenez au fur et à mesure tout autour, dans le centre de la couronne si vous la délayez peu à peu avec votre eau pour qu'elle ne fasse pas de grumeaux. Ceci doit être exécuté très rapidement, en 2 minutes au plus. Toute la farine étant ainsi délayée, rassemblez le mélange avec la paume de la main, sans le trop travailler, et aussi légèrement que possible. Avec un couteau, raclez ce qui s'est attaché aux doigts et à la table, et ramassez, en quelques coups sans la pétrir, votre pâte en boule avec la main. Tout cela doit être également fait avec une grande rapidité, et ne doit pas prendre plus de 2 minutes. Sans cette rapidité, on a une pâte dure, coriace et échauffée, dans laquelle le beurre s'incorpore avec difficulté. Il est très important de n'avoir pas la main chaude pour ce travail, et le contact de la paume de la main avec la pâte doit être de courte durée. Laissez reposer la pâte mise en boule pendant 15 minutes environ, couverte d'un linge, à température modérée, plutôt fraîche.

Le beurre. — Pendant ce temps, préparez votre beurre. Il doit être tenu au frais pour rester ferme, en été surtout. Mais en hiver il faut éviter cependant qu'il soit trop froid, parcequ'il serait alors trop dur. La consistance et sa température, en toute saison, doivent être égales à celle de la pâte à laquelle on veut le mélanger. Cette règle est absolue et doit être observée aussi rigoureusement en hiver qu'en été. Si le beurre est plus mou que la pâte, il glisse et scinte entre les replis, en collant à la table. Si il est trop dur, il ne s'étend pas et trouve la pâte sous le rouleau. Les inconvénients sont donc égaux dans les 2 cas. La fermeté ne doit pas empêcher qu'il soit malléable. Pour le rendre plus facile à manier, et, aussi, pour achever d'en extraire toute humidité, enfermez le dans un torchon, et trituriez-le pendant quelques instants avec la main. Mais assez vivement pour ne pas l'échauffer. Cela suffit pour l'assouplir et faciliter son entrée dans la pâte. La pâte ayant reposé 12 à 15 minutes, raclez bien la table qui doit être lisse et sèche. Saupoudrez la table très légèrement de farine. Posez-y la pâte et, avec quelques coups de rouleau, étendez-la en rond sur un demi-centimètre d'épaisseur. Placez

au centre le beurre, en un seul morceau. Aplatissez-le en rond avec la paume de la main légèrement appliquée 3 ou 4 fois seulement. Repliez ensuite la pâte sur 4 côtés, de manière à former un carré. La pâte présente ainsi l'aspect d'une enveloppe de lettre, le beurre étant emprisonné sur toute sa surface entre deux épaisseurs de pâte. Chaque fois que vous repliez la pâte sur le beurre, donnez un petit coup de rouleau pour aplatir et égaliser. Tout ceci, très vite fait, demande à peine 5 minutes. Maintenant, laissez reposer environ un quart d'heure encore, dans les mêmes conditions de température. Après quoi commence l'opération du "tourage", c'est-à-dire le travail du rouleau sur la pâte, qui, répétée à de certains intervalles, produit le feuilletage. C'est ce qu'on appelle donner des tours à la pâte.

Le feuilletage. — Posez votre carré de pâte sur la table. Tendez-le tout en longueur avec le rouleau, sur un seul sens, en poussant le rouleau en avant. La pâte doit être d'une épaisseur égale partout, aussi mince que possible; mais il faut rouler avec précaution pour ne pas faire jaillir le beurre. On doit rouler sur le même sens, en avant, pour

chasser la pâte et le beurre en même temps. Il ne faut pas ramener le rouleau vers soi, le travail serait gauche et defectueux. C'est la bande de pâte qui se change de direction, en plaçant l'extrémité qui se trouvait devant soi à l'autre bout de la table, de façon à conserver toujours le même mouvement de rouleau. Pliez cette bande de pâte sur elle-même en 3, et appuyez dessus avec le rouleau pour l'assujettir. Ceci constitue le premier tour. Il faut maintenant donner tout de suite le deuxième tour. Placez votre carré de pâte devant vous dans le sens opposé à celui où vous l'avez déjà travaillé. C'est-à-dire que si vous voulez déplier votre bande, elle devrait se retrouver devant vous sur sa largeur au lieu d'être dans le sens où vous la poussiez sous le rouleau la première fois. Effectuez sur ce carré de pâte replié exactement le même travail que précédemment. Repliez de même. Vous aurez ainsi donné 2 tours. Laissez reposer 10 minutes et donnez encore 2 tours, en observant de point en point les indications observées pour les deux premiers tours. Nouveau repos de 10 minutes, puis encore 2 tours, soit 6 tours en tout. C'est le nombre nécessaire pour le feuilletage et qu'il ne faut pas

oube passer, car ce serait aux dépens de sa finesse et de sa légèreté. Préparez: la plaque que vous graissez très légèrement, le coupe-pâte cannelé qui, pour les proportions ci-dessus, doit mesurer 7 centimètres de diamètre; l'œuf que vous battez blanc et jaune, dans une soucoupe; le pinceau ou la plume pour dorer.

Découpage des bouchées. — Avec le rouleau, „abaissez”, c'est-à-dire aplatissez votre pâte en un carré d'environ 30 centimètres de côté, sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Prenez le coupe-pâte, et imprimez-le dans la pâte jusqu'au fond, et bien nettement, de façon à en détacher au premier coup un rond bien découpé. Les 12 bouchées doivent se trouver sur la superficie de la pâte que vous avez abaissée, mais il faut cependant appliquer le coupe-pâte avec un peu de prévoyance, afin de ne pas perdre de place. Les requises réunies sous le rouleau ne fournissent pas un feuilletage régulier, et les croûtes qui en résulteraient requerraient d'être fort mal tournées.

A mesure que vous détachez un rond avec le coupe-pâte, posez-le, en le retournant, sur la plaque, et appuyez légèrement dessus pour l'y fixer.

Pour dorer. — Avec le pinceau, badigeonnez chaque

rond, d'œuf battu, en ayant grand soin qu'il n'en coule pas sur les bords, car cela, en collant la pâte, l'empêcherait de feuilletter.

Les couvercles. — Prenez le petit cercle qui est destiné à marquer le couvercle des bouchées, qui se achète en même temps que le coupe-pâte; appuyez-le très légèrement sur chaque rond, en lui faisant faire un demi-tour pour mieux marquer l'impression, mais n'enfoncez que d'un millimètre environ. Tout cela doit être fait sans hésitation; sinon la pâte se recolle sur elle-même. Avec la pointe d'un couteau dont la lame est tenue à plat au-dessus de la pâte, tracez 3 ou 4 veines en losanges sur chaque couvercle. Il n'y a plus qu'à enfourner.

Le feu. — La chaleur doit être très soutenue, autant que pour un rôti. Il faut surveiller tout le temps, et tourner la plaque pour éviter les coups de feu. La pâte monte presque instantanément, et, en feuilletant, les bouchées ont tendance à s'incliner. Rétablissez, en appuyant d'un coup de pinceau sur le sommet, celles d'entre elles qui se décoiffent. En $\frac{1}{4}$ d'heure elles doivent être cuites, dorées, bien à point, ayant monté de 5 centimètres

environ. Retirez-les du four. Tout de suite, avec la pointe d'un couteau, faites sauter le petit couvercle, que vous réserverez de côté. Puis, avec le manche d'une cuiller, videz l'intérieur de la pâte qui il contient, afin de produire un espace suffisant pour y verser la garniture, (financière, champignons etc) avec une bonne cuillerée à bouche à peu près par crôte.

Cette garniture ne doit être ajoutée qu'au dernier moment. Jusque-là, il faut tenir les croûtes à l'étuve douce. On les rechauffera davantage au moment de servir en les passant quelques minutes au four modéré. Après avoir garni les croûtes on les recouvre de leurs petits couvercles, et on pose les bouchées sur un plat recouvert d'une serviette, le tout bien chauffé. Il est essentiel que les bouchées soient servies brûlantes.

La pâte feuilletée se fait très vite et point n'est besoin d'être cordon-bleu pour la réussir aussi bien que celle du pâtissier.

Madelines de Commercay.

Proportions pour une 15^e de madelines de taille courante: 150 grs. de sucre semoule, 150 grs. beurre

fin, 2 beaux œufs ou 4 petits, le quart environ, du reste d'un citron de moyenne grosseur, un peu de vanille.

Sucre et farine. — Je prends du sucre en poudre ordinaire, semblable à du sable, appelé sucre semoule pour le distinguer du sucre glace, lequel est fin comme de la farine. D'autre part, il faut de la farine de grande toute première qualité. Je commence par passer ensemble, à travers un tamis très fin en les mêlant bien, le sucre et la farine que je recueille dans la bassine où je monterai la pâte. Puis je fais chauffer la bassine dans le four ou sur le fourneau pendant quelques minutes, en remuant de temps à autre le mélange. Le tout doit être chauffé jusqu'à ce que la farine commence presque à blanchir. Mais il ne faut pas que le sucre fonde.

Pour ajouter les œufs. — Le mélange du sucre et de la farine étant chaud, j retire du feu et j'ajoute: 1 œuf si j'emploie 2 gros œufs, et 2 œufs si j'en emploie 4 petits. Je mêle le tout avec une ~~cuiller~~ cuillère de bois ou une spatule. Il faut tourner vigoureusement pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que

l'on obtienne une pâte lisse et crémeuse. Je laisse alors reposer pendant au moins 10 minutes et, si possible, pendant 1 ou 2 heures, dans un endroit chaud. Il suffit de laisser la bassine dans la cuisine, pas trop loin du fourneau. Au bout de ce temps, j'ajoute le zeste de citron râpé, et un peu de vanille pilée et le gros œuf ou les 2 petits œufs restant. Je travaille encore pendant 5 ou 6 minutes; puis j'ajoute le beurre que j'ai dû préparer un instant auparavant.

Le beurre. — Le beurre doit être cuit à la noisette. Pour cela, je le fais fondre dans une petite casserole à feu excessivement doux. À partir de l'instant où il est fondu, il ne faut plus cesser de le surveiller. Je le laisse bouillir très doucement, jusqu'au moment où les bulles qui se forment à la surface en bouillonnant prennent une teinte café au lait. On voit alors dans le beurre un léger dépôt blond comme quand on fait du beurre noir. Il faut aussitôt retirer la casserole du feu. Si le beurre est pur, il prend ainsi un léger goût très fin dit "goût de noisette". Je laisse alors le beurre re-

froidir pendant 3 à 4 minutes, et je l'ajoute à la pâte. Si j'ajoutais le beurre trop chaud, la pâte ne monterait pas à la cuisson. Les mélanges étant ainsi terminés, je laisse de nouveau reposer la pâte, mais, cette fois, au frais — dans la cave de préférence — pendant environ 1 heure.

Moulage et cuisson. — Les petits moules spéciaux en fer étamé que l'on emploie pour les madeleines doivent être beurrés très légèrement à l'aide d'une pinceau trempé dans du beurre fondu. La pâte ayant suffisamment reposé, je range les moules sur une plaque de tôle et je les remplis avec une cuillère, de façon que la pâte n'arrive pas tout-à-fait jusqu'au bord. Je fais cuire à feu chaud. La pâte doit gonfler et la cuisson doit être terminée en 20 minutes. On démoule les gâteaux, 1 minute après leur sortie du four, en les renversant sur la main et on les pose sur le moule à l'envers. Placés dans un endroit sec, les madeleines peuvent être conservées une huitaine de jours sans qu'elles perdent de leur qualité.

Muffins.

Proportions: 2 litres de farine; 30 grs de levure; 15 grs de sel; $\frac{3}{4}$ de litre de lait tiède. — Mettre le lait tiède dans une terrine et dilayer la levure; avec la moitié de la farine faites un levain que vous placez dans un endroit tiède, lorsqu'il a fait son effet (1 heure ou 2 suivant la température de l'endroit) ajoutez le reste de la farine et le sel, vous obtenez ainsi une pâte douce; 50 grs. de cette pâte suffisent pour un muffin. Formez une boule que vous aplatissez bien, ce qui forme une galette d'un centimètre d'épaisseur au plus; posez sur une plaque et laissez lever une demi-heure et cuisez à four chaud. Pendant la cuisson, 10 minutes environ, retournez le muffin, sans cela un côté serait plat et l'autre bombé, les 2 côtés doivent être plats. (Le muffin ne se colore que très peu au four). Au moment de servir le muffin, on le fend en deux, on le met au four, et au bout de 3 ou 4 minutes le muffin est suffisamment réchauffé; on beurre les 2 côtés, que l'on remet l'un sur l'autre. Saler suivant le goût. La finesse du beurre employé fait la qualité du muffin.

Pains anglais.

Proportions: 2 litres de farine; 30 grs de levure; 100 grs de sucre; 20 grs de sel; 100 grs de beurre; 3 œufs; $\frac{3}{4}$ de litre de lait tiède; 100 grs de raisins de Corinthe. — Mettre le lait tiède dans une terrine et dilayer la levure avec la moitié ^{de la farine}; placez la terrine dans un endroit tiède; dès que le levain a produit son effet vous ajoutez les œufs, le beurre, le sucre, le sel, mélangez bien, ajoutez ensuite la farine, mélangez bien et ajoutez les raisins de Corinthe. La pâte ainsi obtenue doit être douce, c'est-à-dire ni trop molle ni ferme, prenez environ 50 grs de cette pâte pour un pain, donnez la forme d'une boule, posez sur une plaque, laissez lever une demi-heure à une heure suivant température, et cuisez à four chaud 12 à 15 minutes.

Canapés de Hilthio. (hors d'œuvre.)

Proportions pour 12 canapés: 8 hilthio, 6 anchois salés, moyens; 75 grs de beurre très fin pour le beurre de hilthio; 75 grs de beurre ordinaire clarifié, pour les coutons, 1 œuf dur, 1 cuillerée de persil haché, poivre de Cayenne. Le beurre de hilthio: — Commencez par préparer le beurre

de hiltis. Les hiltis sont des petits poissons que l'on pêche sur les côtes de Finlande. On les vend marinés, ou simplement fumés. Il faut préférer ces derniers qui ont un goût plus caractéristique. Ce goût est très fin, un peu fade même: il a besoin d'être relevé par une pointe de Cayenne et par les filets d'anchois que l'on pose sur le beurre de hiltis. On ne trouve pas toujours des hiltis, mais on peut les remplacer par des sprouts de Hollande qui sont plus répandus. Faites tremper pendant quelques instants les hiltis dans l'eau tiède, pour les peler plus facilement. Egouttez-les, débarrassez-les de leur peau, enlevez les arêtes et mettez les chairs dans le mortier. Pilez jusqu'à réduction en pâte fine et ajoutez alors le beurre fin que vous amalgamez en pilant encore quelques instants. Assaisonnez de poivre de Cayenne.

Les canapés. — Taillez sur du pain de mie des carrés longs mesurant à peu près 5 centimètres de ~~longueur~~ longueur sur 3 centimètres $\frac{1}{2}$ de largeur et 1 centimètre d'épaisseur. Faites fondre doucement le beurre ordinaire dans une petite casserole, et laissez-le bouillir quelques instants, jusqu'à ce qu'il apparaisse clair comme de l'huile, toutes les impuretés

étant tombées au fond. Passez le alors à travers un très fine passoire, et recueillez-le dans une petite poêle. Posez sur feu doux, et, quand le beurre est bien chaud, mettez-y les croûtons. Laissez-les dorer d'un côté, puis retournez-les et faites-les dorer sur l'autre face. Il faut aller très lentement et compter en tout 7 ou 8 minutes. Si le feu est trop vif, le beurre risque de brûler. Quand les croûtons sont à point, égouttez-les sur un papier fin et attendez pour les garnir qu'ils soient refroidis.

Pour garnir — Avec la lame d'un couteau, entendez sur la surface de chaque croûton, d'un côté seulement, une couche de beurre de hiltis. Enlevez la peau des anchois, et avec les filets que vous fendez chacun en deux de façon à obtenir 8 filets par anchois. Disposez 3 de ces filets sur le croûton dans le sens de la longueur, et coupez un quatrième en deux ou trois morceaux que vous placez en biais sur les premiers. Enfin, sur l'un des bords les plus longs du croûton, dressez un mince cordon de blanc d'œuf haché; sur le ~~face~~ bord opposé mettez un cordon de jaune d'œuf. Et sur les 2 autres bords mettez le persil haché. Servez sur un plat de fantaisie ou sur un plat de service garni d'une serviette.

Crôte aux champignons.

Proportions pour 4 ou 5 personnes: 250 grs. de champignons; 100 grs. de beurre; 15 grs. de farine; 1 décilitre de vin blanc; 1 décilitre d'eau; 2 jaunes d'œufs; muscade; poivre de Cayenne; un demi-citron; 1 pain de gâteaux.

Les champignons. — Il faut choisir des champignons bien fermes et peu sucrés. En outre pour le bon aspect du plat, on tâchera de les avoir aussi égaux que possible. On ne doit laver les champignons qu'au dernier moment: c'est une condition indispensable pour qu'ils restent blancs. On a bien les mettre dans l'eau acidulée; s'ils baignent trop longtemps, ils deviennent gris. Je les épluche donc avant de les laver. Pour cela je prends les champignons un à un, je coupe la racine, que je fais tomber dans une terrine, et je pose à chaque champignon sur un assiette. J'évite ainsi de faire tomber le sable sur la table ou il s'incruste si facilement qu'il est ensuite très difficile de l'enlever bien. Je tranche ensuite la queue au ras de la tige, je pèle la queue et la tige, et pose les champignons à mesure dans un bol. Quand tous les champignons sont ainsi épluchés, je verse

dessus de l'eau fraîche et je les laisse baigner seulement une minute pour les débarrasser du sable qu'ils peuvent encore contenir. Après quoi, je les fais cuire immédiatement. Il est bon auparavant, d'en couper quelques uns en 2 ou 4 morceaux pour garnir les fonds des crêtes.

Cuisson des champignons. — Pendant que j'épluchais les champignons, j'ai mis dans une petite casserole: 1 décilitre d'eau; 1 décilitre de vin blanc; 40 grs. de beurre; un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron. Je recommande de prendre une casserole bien nette. Si on emploie une casserole émaillée qui soit ~~est~~ émaillée ou une casserole mal étamée, les champignons noircissent. Quand le mélange bout, je mets les champignons dans la casserole que je couvre. Si je ne couvre pas les champignons blanchissent mal. Une minute après la reprise de l'ébullition, je retire la casserole sur le coin du fourneau. Au bout d'une nouvelle minute, ils sont cuits. Mais je puis les laisser attendre dans leur cuisson jusqu'au moment de les employer.

Les crêtes. — Faire des crêtes très petites; il en faut au moins une par personne. On emploie

des petits pains de gruau (ou des tranches d'un grand pain) que l'on coupe en rondelles d'environ 3 centimètres de hauteur. On creuse, on beurre à l'intérieur et l'on fait dorer au four.

La sauce. — Je mets dans une casserole: 30 grs. de beurre, une pointe de muscade et une pointe de Cayenne. Dès que le beurre est fondu, j'ajoute 15 grs de farine, et je mêle bien pendant environ une minute, en évitant de laisser roussir la farine. J'ajoute alors la cuisson des champignons, préalablement passée, et je chauffe jusqu'au moment où l'ébullition va se produire. Pendant ce temps je délaye dans un bol les 2 jaunes d'œufs avec quelques gouttes de citron; puis j'ajoute gros comme une noix de beurre cassé en petits morceaux. Au moment où la sauce va bouillir, je la retire du feu, et j'en verse un peu et doucement dans le bol, en tournant vivement, afin de ne pas durcir les œufs. Quand le contenu du bol est bien lié, je le renverse dans la casserole et je fais bouillir. Je retire alors la casserole du feu, et j'ajoute le reste du beurre, divisé en morceaux. Je goûte pour l'assaisonnement

pain je mets les champignons dans la sauce et je les laisse un instant pour bien les envelopper et les réchauffer.

Pour servir. — Enfin les creûtes étant rangées sur un plat, je les remplis avec les champignons que je prends avec une cuillère, et je verse sur le tout le reste de la sauce.

— Pudding de framboises.

Proportions pour 8 à 10 convives. — 1 livre de framboises tout épluchées; $\frac{1}{2}$ livre environ de biscuits à la cuillère; 3 verres de lait; 3 jaunes d'œufs; 90 grs de sucre; 3 cuillères à café rases de fécule de riz; 8 cuillères à bouche de kirsch; 4 cuillères à bouche d'eau; $\frac{1}{2}$ gousses de vanille.

Le moule — Un grand bol, un petit saladier, un moule à charlotte, m'importe quoi peut servir, pourvu que ce soit plutôt profond, à surface lisse et s'évasant vers l'ouverture, car autrement on ne pourrait pas démouler le pudding.

Le pudding. — Mélangez dans une assiette creuse le kirsch et l'eau. Trempez-y très légèrement et un à un les biscuits dans vous foncez au feu et

à mesure votre moule. Ainsi humectés, ils prennent toutes les positions que vous voulez leur donner.

Versez-les bien les uns contre les autres, pour ne point laisser d'intervalles, de façon à tapisser tout l'intérieur du moule comme d'une doublure. Tassez et appuyez sans crainte. Versez ensuite la moitié des framboises dans le moule; puis recouvrez d'une couche de biscuits, toujours humectés. Egalez, tassez légèrement. Ajoutez la seconde moitié des framboises, que vous recouvrez comme la première d'un lit de biscuits trempés, bien égal. Posez dessus une petite assiette ou une soucoupe plate, s'adaptant le plus exactement possible au diamètre du moule. Mettez sur le tout un poids quelconque pour comprimer modérément le pudding. Tout cela, au moins 7 ou 8 heures avant le repas auquel il est destiné.

La crème. — Faites bouillir le lait avec la vanille, en y faisant fondre le sucre. Battez vos jaunes d'œufs et versez-y — petit à petit pour commencer — et en battant vivement le lait bouillant. Ajoutez la farine de riz délayée dans un peu de lait froid, en bouillie liquide. Amalgamez, délayez et

renversez le tout dans la casserole. Posez celle-ci sur un feu très doux, pour faire chauffer sans bouillir; et ne cessez de tourner, doucement mais sans interruption — avec la cuillère de bois, jusqu'à épaisseur convenable. Cette crème est à point quand elle masque le dos de la cuillère à un millimètre d'épaisseur, car en refroidissant elle prend bien plus de consistance. Il faut 10 minutes pour l'amener à cette consistance. Passez-la alors à la fine passoire ou mieux à l'étamine, au dessus d'une terrine quelconque. Environ 2 heures avant de servir, mettez pudding et crème — à part — à rafraîchir dans le puits si vous en avez; ou à la cave si elle est fraîche, ou enfin, sur un peu de glace si vous pouvez vous en procurer. 10 minutes avant d'employer le pudding, posez un plat creux sur le moule, renversez le tout pour démouler, et versez sur le pudding la crème qui doit le masquer et l'entourer.

Observations — Choisir, pour faire prendre la crème, une casserole à fond un peu épais, et par conséquent plus long à s'échauffer, pour éviter que les œufs trop brusquement chauffés tournent. Ne pas s'inquiéter de très légers petits grumeaux, qui

disparaissent quand on a passé la crème. Si le pudding, posé sur la glace, adhère au moule, il faut, pour le démouler, tremper vivement le moule dans l'eau chaude et démouler ensuite. Enfin, il importe d'employer des framboises bien mûres - sans excès réconfortants.

Pommes à la Russe.

Peler et vider les pommes. Les mettre dans un plat creux allant au feu et garnir de beurre et de sucre en poudre; faire cuire dans un four doux. Dresser ensuite les pommes sur un compotier et les arroser bouillonnantes avec une sauce faite de marmelade d'abricots passée et éclaircie avec 2 ou 3 cuillères de kirsch. Ce mets se sert chaud, ou au contraire, complètement refroidi.

Crème de jambon moscovite.

Hachez ensemble 500 grs. de poulet, 500 grs. de jambon, passez le tout au tamis. Ajoutez ensuite un bon verre de crème douce ainsi que des lames de truffes. Beurrez un moule et garnissez-le en le saupoudrant avec le jambon haché, faites cuire au

bain-marie et renversez sur un plat. Vous couvrez dessus une sauce blanche.

Glace aux fraises en rocher.

Crisez des fraises mûres et fraîches, passez au tamis. Prenez 2 verres de cette pâte, mêlez-la à 2 verres de sucre en poudre, ajoutez de l'eau froide, un zeste de citron. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, passez encore au tamis; versez dans la sorbetière, fermez celle-ci et remuez jusqu'à ce que la pâte s'attache contre les parois; enlevez le couvercle, détachez la pâte avec la spatule, battez-la de façon à faire tourner la sorbetière, détachez souvent la pâte des parois et battez-la encore. Quand elle est lisse et ferme, servez-la en rocher sur une serviette pliée; semez sur le rocher quelques belles fraises que vous aurez tenues en réserve et servez sans retard.

Sirup de café.

Un quart de café. Faites une infusion très forte, filtrez et mettez un Nilogramme de sucre. Faites cuire au "bouilli" sans clarifier pour que le sirup garde la couleur.

Tisane rafraîchissante pour les enfants.

Faire bouillir tout doucement pendant une heure 3 cuillerées de grâises d'avoine dans 1 litre d'eau avec un grain de sel, - après cuisson, ajoutez un peu de zeste de citron, 1 cuillerée de sucre en poudre; passez à travers un linge, - boire frais.

Oeufs pochés à la Dreux. (plat froid)

On garnit une timbale (dans laquelle seront servis les oeufs) de pointes d'asperges, et on y place les oeufs pochés quand ils sont froids. Une lame de truffe sur chaque oeuf, ou ceure de gelée. Faire prendre sur la glace.

Petits gâteaux salés.

Le lendemain au lait 500 grs de farine, 75 grs de beurre, 4 grs de sel, 5 grs de levure, pâte un peu ferme. Roulez la pâte en bâtons de la grosseur d'un crayon coupez à 10 centimètres de longueur, posez sur une plaque beurrée, laissez lever, dorez, cuire à feu chaud.

Aubergines, "Iman - Bayaldi"

Proportions pour 2 aubergines de moyennes grosseurs: 10 cuillerées d'huile d'olive, 5 cuillerées de sauce tomate, 1 grande cuillerée d'oignon haché, du sel. Prendre les aubergines, les peler en long, mais pas sur toute leur surface, de façon à obtenir un rais blanc et un rais noir alternativement; fendez les en 4 dans toute leur longueur, mais de façon qu'elles tiennent ensemble par le haut. Couvrez les tiges. Il y a une casserole profonde pleine d'eau bouillante, prenez vos aubergines plongez les dedans et laissez les bouillir 1 ou 2 minutes (cette immersion dans l'eau bouillante leur enlève le petit goût amer qu'elles ont.) Retirez les de l'eau, laissez égoutter quelques instants, coupez les tiges ainsi que le vert qui se trouve à l'une des extrémités, afin de séparer les tranches, vous obtenez ainsi 4 morceaux par aubergine, puis remettez les dans une autre casserole remplie d'eau chaude et salée, et laissez les cuire en les couvrant. La casserole doit être suffisamment grande pour que les aubergines soient entièrement couvertes d'eau, mais pas trop grande car alors il y aurait trop d'eau et par conséquent

Trop de sauce. Prenez l'ignon haché, faites le frire avec un peu d'huile, quand il commence à roussir ajoutez quelques cuillères d'eau de la cuisson des aubergines, et laissez bouillir jusqu'à ce que l'ignon devient mou, puis retirez du feu, passez au tamis, et versez la purée ainsi obtenue et le rest de l'huile sur les aubergines et laissez cuire le tout ensemble en ayant soin de couvrir la casserole.

Les aubergines sont cuites lorsqu'elles sont devenues molles; avant de les retirer ajoutez la sauce tomate et laissez cuire encore quelques minutes. La sauce doit avoir beaucoup réduit et être assez épaisse. Si elle n'a pas assez réduit et que les aubergines sont cuites retirez les, et faites bouillir encore la sauce.

Arrangez les aubergines sur un plat et versez y dessous la sauce, qui doit être en quantité suffisante pour les bien couvrir et envelopper. Mettez le plat dans la cave ou dans un endroit frais et laissez refroidir. On peut préparer ce mets plusieurs heures à l'avance.

Le temps nécessaire pour le préparer et d'environ 1 heure.

Vanilla - Gansvort.

Man verwendet 400 Gr. Zucker, 2 ganze Eier, 60 Gr. gelbe, fette Butter, 1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, ein kleines Stück feine Vanilla. Man mischt Milch und Mehl, läßt in dem größeren Teil des Zuckers zerfallen, mit einem kleinen Teil zerwischt man das Eiweiß und gießt dies zu dem Mehl an. Das Mehl wird zerflügelt man zu Mehl und wischt ab in die Zuckerlösung ein. Man gibt dann die ganze kleine Vanilla portion die Butter zu und bringt das Ganze auf dem Feuer in 6 Köpfen. Unter fortwährendem Umrühren wird so lange gekocht, bis die Mehlportion die Mehlportion dicklich geworden ist. Es gießt einige Mehl dazu, um das wischige Mehl zu erhalten. Man mischt man Mehl und Mehl und läßt erhalten. Das Mehl sollte bis zur Dünne zerfliegen abgekühlt sein, oft man ihn in die Mehlportion bringt; bei dieser Dünneportion ist es so dicklich dicklich flüchtig geworden. (Man mischt sich so zu Mehl Köpfen Mehl, indem das Mehl soflüchtig man es in Mehl Mehlportion zerfliegen.)

Espolada = Goforvanab.

Man vermischt 300 Gr. Zucker, 250 Gr. feinste Espolada, 1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 30 Gr. Butter. Man läßt den Zucker in dem Gemenge von Wasser und Milch auflösen, bringt es in 2 Köfen und gibt von der Flüssigkeit ab und in ein Gefäß, um die Espolada damit zu verreiben. Man gießt ab und garnirt, setzt die Butter zu und kocht unter unruhigem Feuer so lange, bis die Crème festschneidbar ist. Dann läßt man ihn abkühlen.

Leicht- (Luft-) Goforvanab.

Man kann jeden Leuchtsyrup bereiten, wenn man ihn mit Wasser geringelt vermischt hat. Die Leuchtsyrup läßt man kochen, wie weit man einen weichen Pöftl werden kann; die übrige bis Doppelte Menge Wasser wird man in der Regel zuzusetzen haben.

Jurbonen = Syring.

Die Jurbonen werden fein zerquetscht, durch ein Sieb gerieben und in eine Glasse gefüllt; die

restlos abgekochte Glasse wird dann in kochendem Wasser eine Stunde gesetzt und nach dem Abkühlen wieder abgekocht. Die Jurbonen setzen sich so im abgekochten Zustand.

Jurbonen = Goforvanab.

Man nimmt Jurbonen = Syring, indem man abgekochtes Wasser und geringelt Zucker zusetzt.

Jurbonen = Syring.

Die Jurbonen zerquetschen Köfen nicht; ihr Aroma wird zerstört. Dagegen werden zerquetscht durch ein Sieb gerieben und mit abgekochtem Wasser abgekocht. Man gießt sie fein zerquetschen Zucker abgekocht, in eine Glasse gefüllt und so vermischt. Der zerquetschte Zucker setzt sich vor dem Abkühlen.

Jurbonen = Goforvanab.

Zur Darstellung des Goforvanab vermischt man den Syring einfach mit Wasser und rührt ihn nochmal durch ein feines Sieb.

Pour fabriquer soi-même de la glace artificielle

Faire un mélange de 6 parties de sulfate de soude, 4 d'hydrochlorate d'ammoniaque, 2 d'hydrochlorate de potasse, 4 d'acide azotique. Le mélange ainsi obtenu fait descendre la température ambiante aux environs de 42° au-dessous de zéro. Dès lors il suffira de mettre ce mélange en contact avec un récipient rempli d'eau, pour obtenir de la glace artificielle et hygiénique.

Oufs sur le plat en omelette.

Mettre du beurre dans un plat à œufs, battre 2 œufs comme pour faire une omelette, les verser dans le plat quand le beurre est bien chaud. Passer un instant au feu.

Pâte à tartes.

250 grs de farine, 150 grs de beurre, 30 grs de sucre, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf.

Jambon "Nimiche"

Tranches de jambon formées en cornet, remplies d'une garniture jardinière à la gelée.

Sirup de citrons.

Chauffer 500 grs de jus de citrons avec 800 grs de sucre. À ébullition, passer ~~à~~ à travers un linge sur le jus de 2 citrons. Mettre le sirup en bouteilles quand il est presque froid.

Gigot de mouton rôti.

Pour un gigot de 5 livres, 1 heure $\frac{1}{4}$ de cuisson à feu doux, mais soutenu; si on le cuit au feu, 1 heure suffira, mais avoir soin de le couvrir de papier beurré, et, après avoir enlevé le gigot, détacher la glace du plat, et servir comme garnitures haricots verts, pommes de terre frites etc.

Macaroni à l'Italienne.

Mettre dans une casserole de 4 litres, 2 litres d'eau salée en ébullition, 100 grs de macaroni brisé en 2 ou 3 parties, faire blanchir 30 minutes; égoutter, nettoyer la casserole, remettre le macaroni, mouiller avec quelques cuillerées de bouillon, faire mijoter; lorsque le bouillon est absorbé, ajouter 30 grs de beurre, 50 grs de parmesan et 50 grs de gorgonzola rapés, sel, poivre; remuer avec précaution pour opérer le mélange, servir chaud, relever fortement.

Meringues au chocolat.

Battez en neige dure 2 ou 3 blancs d'œuf. Mélangez en suite à cette neige 1 cuillerée de sucre et 1 de chocolat râpé, par blanc d'œuf; tourner très vivement 10 minutes; avec cette pâte sur une plaque former de petites boules, qui gonflent au feu. À peine 15 minutes de cuisson, feu très doux.

Œufs à la neige.

Mettez à bouillir dans un plat à sauter 2 litres de lait, 100 grs. de sucre, un petit bout de vanille; ayez les œufs, séparez les blancs des jaunes, que vous réservez; fouettez les blancs très ferme, ajoutez-y 200 grs. de sucre en poudre, fouettez quelques secondes pour opérer le mélange, ôtez la vanille, prenez des parties avec une cuillère à peu près la grosseur d'un œuf, mettez dans le lait, qui ne doit faire que frémir, laissez 12 minutes; retournez, laissez encore 12 minutes, égouttez sur un tamis, continuez l'opération jusqu'à la fin. Ajoutez aux jaunes 150 grs de sucre en poudre, travaillez un instant, délayez-les avec ce qui reste de lait, formez-en une crème anglaise. Laissez refroidir le tout; au moment de servir, dressés les

œufs en pyramide sur le plat, arrosez avec un peu de la sauce et servez le restant à part.

Pain de choux-fleurs.

Faire cuire les choux-fleurs à l'eau, les laisser bien égoutter en les retirant. Tremper de la mie de pain dans du lait et le mélanger aux choux-fleurs, ainsi que 3 ou 4 jaunes d'œuf dont on bat les blancs en neige. Mélanger le tout et le faire cuire au bain-marie, ne pas oublier de beurrer le moule dont on se sert. Laisser cuire environ 1 heure et servir avec une sauce tomate que l'on verse sur le pain.

Pain au lait.

On prend 1 livre de farine, 1 grand verre de lait (non bouilli) et $\frac{1}{4}$ de beurre, 1 cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel et à volonté un peu de sucre. On commence par mélanger avec la farine le lait légèrement tiède et dans lequel on a mis fondre le sel et le sucre, de façon à faire une pâte très épaisse, mais bien liée. — Pour obtenir le liant, il est essentiel de n'ajouter la farine que peu à peu et en remuant beaucoup. — Une fois la pâte bien liée, on y ajoute

pour 10 centimes de beurre délayé à l'eau tiède (avant d'ajouter le beurre on y met le beurre, qui doit être mou, comme pour la brioche et on continue à battre) La pâte, réunie en boule dans une terrine enduite de farine, doit ~~être~~ être placée bien couverte sur le coin du fourneau pendant 1 heure environ; au bout de ce temps elle doit avoir doublé de volume.

On la travaille alors sur la planche et on la dresse soit en couronne, soit en petits pains, qui on laisse encore reposer 1 heure avant de les faire cuire. Il faut un feu assez chaud et environ une $\frac{1}{2}$ heure de cuisson. Quand on peut se procurer de la crème douce il est avantageux de mélanger au lait la moitié de sa quantité de crème.

Pâte à frire.

Dilayer de la farine dans de l'eau, ajouter un peu d'huile et d'eau-de-vie et saler. Battre le tout comme pour une omelette. Battre séparément un œuf en mousse, l'ajouter à la pâte avant de s'en servir. Faire la pâte au moins 2 heures avant le dîner; sans cette précaution, elle ne lève pas et manque de légèreté. La quantité d'eau dépend la consistance à donner

à la pâte. La faire toujours assez épaisse pour qu'elle s'attache bien au mets à frire. Ne pas saler la pâte à entremets sucrés.

Pour conserver le persil.

I. Couper par une journée sèche et faire sécher à l'ombre. Conserver dans des boîtes de fer-blanc, faire tremper avant de s'en servir.

II. Hacher le persil, en remplir de petits pots, le couvrir de beurre fondu. Le persil ne se conservant pas longtemps quand le pot est entamé, prendre de petits récipients.

Petits fours à la violettes.

Hacher une petite poignée de violettes simples pour 1 blanc d'œuf. Battre ce blanc très ferme avec 100 grs. de sucre en poudre, y mélanger les violettes, disposer le blanc d'œuf en forme de petites meringues sur des papiers d'office. Faire cuire à feu doux.

Sauce froide pour poisson.

Piler, après les avoir fait blanchir, estragon, pimprenelle, aneth, persil, cerfeuil; passer puis amalgamer

2 jaunes d'œuf durs pilés, verser en tournant 3 ou 4 cuillères
d'huile, 2 de vinaigre, 2 de moutarde, servir cette sauce à
part.

Sauce hollandaise.

Délayer de la farine dans du beurre tiède et mouiller
de une quantité d'eau égale aux $\frac{3}{4}$, avec sel et poivre;
faire jeter quelques bouillons; retirer la casserole du
feu et y verser, pendant qu'on tourne 2 jaunes d'
œufs battus et délayés dans un peu d'eau; remettre
au feu, et retirer dès que l'ébullition recommence.
terminer en ajoutant un fort morceau de beurre,
du jus de citron et de l'eau chaude si elle est
de trop épaisse.

Sauce pour poisson etc.

Délayer 1 cuillerée à café de moutarde, avec 1 jaune d'
œuf cru; saler légèrement; verser dans ce mélange
de l'huile d'olive, goutte à goutte, en tournant
doucement, toujours dans le même sens. Lorsqu'on
a la quantité de sauce désirée, ajouter du vinaigre.
Cette sauce doit être très épaisse.

Sauce remoulade.

Hacher et piler une poignée d'oseille, de persil et de
cerfeuil. Quand on a obtenu une grande finesse de
pâte, jeter dans le mortier 1 jaune d'œuf cuit, un
jaune d'œuf cru, un morceau de mie de pain trem-
pé dans du bouillon ou du lait; continuer à piler
vivement, en ajoutant peu à peu de l'huile, du
bouillon et, à la fin, du vinaigre, de la moutarde,
du sel, tous les condiments que l'on préfère. Cette
sauce doit être très fine et très liée.

Sauce ravigote.

Faire bouillir 15 minutes dans du bouillon, avec
poivre et vinaigre, de la pimprenelle, du cresson de
noix, de l'estragon, hachés menues. Ajouter après un
morceau de beurre manié de farine, tourner jusqu'
à ce qu'il soit fondu.

Sauce ravigote froide.

Avec herbes hachées indigènes pour la ravigote, ajou-
ter de jeunes pousses de céleri, câpres hachées menues,
1 jaune d'œuf, un peu d'huile et quelques gouttes de
sauce aux anchois. Mêler bien le tout.

Sauce au beurre ou sauce blanche.

Mettre dans une casserole 60 grs de beurre, 2 cuillerées à bouche de farine, du sel; travailler avec une cuillère de bois de manière à faire une pâte bien lisse; mettre sur le feu avec un peu moins d'un 1/2 litre d'eau froide, tourner, laisser bouillir 2 minutes, incorporer 40 grs de beurre en 2 parties, en tournant toujours, cette sauce ne doit plus bouillir.

Sauce béarnaise.

Mettre dans une casserole 2 jaunes d'œuf sans blancs ni germes, gros comme une noisette de beurre; mettre sur un feu très doux, tourner sans arrêter et partant, lorsque les jaunes commencent à devenir épais, ajouter 20 grs. de beurre, tourner de nouveau; répéter encore 2 fois cette opération, en ayant soin de n'ajouter du beurre que lorsque l'autre morceau est fondu, et saler et poivrer, ajouter 1 cuillerée à café de vinaigre à l'estragon et le jus d'une petite échalote.

Sauce pour tous mets.

Mettre sur un feu très doux, bouillon, vin blanc, un peu de laurier, sel, poivre; un peu de pâte de

de citron. Laissez chauffer pendant 4 ou 5 heures, ajoutez un jus de citron.

Sauce aux écrevisses.

Mettre dans une sauce blanche, ou dans du sauce blanc la chair d'écrevisses pilée ainsi que les œufs; servir avec citron.

Sauce mayonnaise.

Mettre dans une petite terrine 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel, tourner avec la cuillère de bois 2 ou 3 secondes, verser 1/4 de litre d'huile d'olive dans un petit pot, verser par gouttes à la fois pour commencer, en mettant aussi de temps en temps quelques gouttes de vinaigre, en tournant sans arrêter jusqu'à l'entière absorption de l'huile; cette sauce doit être épaisse et très sucrée.

Sauce tartare.

Ajouter à la sauce mayonnaise 1 cuillerée à café de fines herbes hachées, de cornichons et de câpres hachés, 2 cuillerées à café de moutarde.

Oeufs mollets Bauchire

Faire cuire des oeufs 6 minutes, les passer à l'eau fraîche et les débarrasser de leur coquille; préparer une garniture zingara, qui se compose de: -
 jambon, truffes, champignons coupés en dés et tomates en quartiers, fines herbes, une pointe de cayenne. On verse cette garniture sur les oeufs. Quand ils sont dressés dans une timbale.

Essence de roses.

Remplir une assiette en faïence de pétales de rose, et la recouvrir d'une seconde assiette en faïence. Exposer l'appareil ainsi combiné au soleil, et recueillir chaque jour dans l'assiette supérieure les gouttelettes qui s'y sont formées et qui constituent une essence de roses "di primo cartello".

Sirop de groseille.

Pour le sirop de groseille, après avoir égoutté des groseilles, moitié blanches, moitié rouge, broyer le tout ensemble au travers d'un torchon grossier, et ajouter du jus de cerises, placer à la cave 2 jours. Il se forme alors à la surface une espèce d'écume, qu'il faut

filtrer. On passe le jus, dans lequel on fait fondre $\frac{1}{4}$ de 1 livre $\frac{1}{4}$ de sucre pour 1 livre de jus. On place le mélange sur le feu, et lorsqu'il a jéli 2 ou 4 bouillons, on le retire. Remuer et écumer sans cesse. Le sirop bien fait doit être liquide et ne pas geler: c'est pour éviter cet inconvénient qu'on ajoute du jus de cerises au jus de groseille, et qu'on laisse commencer la fermentation 2 jours. Parfumer avec quelques framboises ou de la vanille. Quand il est froid, on le met en bouteilles; goudronner le bouchon, conserver les bouteilles couchées à la cave.

Sirop de framboises.

Même procédé que pour le sirop de groseille, avec un mélange de jus de cerises.

Sirop de café.

Très facile à faire. Pour 1 litre d'eau bouillante employer 125 grs. de café moulu qu'on fait bouillir 10 minutes. Passer l'infusion, y ajouter 500 gr. de sucre; faire cuire jusqu'à ce que le sirop soit assez épais. Laisser refroidir et mettre en bouteilles en ayant soin de goudronner les bouchons.

Sirop de framboises

Mettre les framboises dans une terrine en les couvrant de bon vin rouge. Les laisser dans la cave pendant 2 jours puis faire égoutter sur un tamis. Peser le jus et mettre 850 grs. de sucre par livre de jus. Mettre le tout ensemble sur le feu, laisser cuire 10 minutes. Mettre en bouteilles bien bouchées, conserver dans une armoire fraîche.

Sirop d'orgeat.

Piler 500 gr. d'amandes douces avec 10 amandes amères destinées à donner un goût de noyau. Les piler dans un mortier de marbre. De temps en temps ajouter quelques gouttes d'eau, pour empêcher les amandes de tourner en huile. Piler jusqu'à ce que la pâte soit bien unie. Ajouter alors, peu à peu, de l'eau tiède (environ 1 livre et $\frac{1}{2}$ pour 1 livre d'amandes) du sucre et 2 cuillérées d'eau de fleurs d'orange. Passer le liquide au travers d'un linge et le mettre sur le feu en tournant sans cesse. Après quelques minutes le sirop épaissit et on le retire du feu. Pour la quantité d'eau indiquée il faut ajouter au moins $\frac{1}{2}$ livre de sucre. Quand le sirop

est froid on le met en bouteilles.

Tarte aux cerises.

Mettre sur la table 150 grs. de farine, faites un trou au milieu, ajouter 40 gr. de beurre, 40 gr. de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 2 petites cuillérées d'eau, délayez le tout, formez-en une boule, laissez reposer 1 heure. Beurrez un plafond et un cercle à tourtière, mettez le cercle sur le plafond, abaissez la pâte à 3 millimètres d'épaisseur, garnissez le cercle, coupez ce qui dépasse; ajoutez des cerises, ôtez les queues et les noyaux, rangez-les dans la tarte un peu serrées; lorsque elle est pleine, ajoutez 2 fortes cuillérées de sucre en poudre bien dispersé, poussez au four, environ 20 minutes de cuisson; ôtez le cercle, laissez refroidir.

Tarte aux poires.

Se fait avec la même pâte que la tarte aux cerises, mais cuire les poires dans un peu d'eau peu sucrée et un jus de citron; les ranger dans la tarte; en cuire de même et après la cuisson on arrose les poires avec le jus, que l'on fait réduire jusqu'à consistance de sirop.

Tomates farcies.

Pour farcir les tomates, 2 ou 3 heures à l'avance, les ensorir et les creuser, les saler fortement (beaucoup plus qu'un autre légume) les laisser rendre leur eau, qui en s'écoule avant de les farcir. Toujours, avec la viande hachée (boeuf ou veau) on mettra du pain trempé, du persil, du lard, et, selon qu'on voudra agir plus ou moins économiquement, on ajoutera des pommes de terres cuites ou des œufs durs hachés, et la farce devra cuire au beurre ou à la graisse 30 minutes sur un feu modéré. Une fois cuite et un peu refroidie, remplir les tomates, qui devront cuire, au feu modéré, pendant 2 heures. Mettre, au fond du plat, de la graisse ou du beurre; mais comme la farce est déjà cuite au beurre, les tomates rendront, en cuisant, une grande quantité d'un joli beurre doré, qui sera enlevé et servira à autre chose. Quand la cuisson commence, elles rendent d'abord un jus aqueux, qui peu à peu se transforme en graisse. Cette transformation indique que la cuisson est achevée. Les tomates farcies sont meilleures réchauffées.

Tomates farcies. (recette plus fine).

Procédez de la même manière que pour les tomates farcies ordinaires, mais au lieu de se servir de viande et de pommes de terres, on n'emploie que des œufs durs avec du pain et l'intérieur de la tomate; et puis on fait cuire la farce au beurre.

Tourte parmentière.

Avec le reste d'un turbot ou du bar mis à la cave dans le court bouillon, découpez de petits morceaux de 4 centimètres, faites une béchamel et mettez-y les morceaux de poisson, versez le tout bien chaud dans la tourte ainsi préparée. Ayant fait cuire quelques pommes de terre dans très peu d'eau, passez les, ajoutez à votre purée un morceau de beurre, 2 œufs entiers et battez bien cette pâte. Si vous avez un moule à savarin, enfournez votre pâte dedans après l'avoir beurré; cuire 20 minutes au feu, sinon arrangez votre pâte en couronne dans un plat allant au feu. Cuire 15 minutes au feu et versez le poisson au milieu.

Encaustique.

Faire fondre 50 grs de cire jaune, et puis, sans retirer du feu, y ajouter peu à peu, et en remuant continuellement, 100 grs d'essence de térébenthine tiède. Verser le mélange dans un pot et continuer de remuer jusqu'à refroidissement. Pour donner à cette encaustique le brillant d'un beau vernis, il suffit d'ajouter à la cire fondue 12 grs de litharge en poudre; remuer sur feu modéré et laisser refroidir. Le lendemain, enlever le dépôt laissé au fond du récipient par la litharge et ajouter alors les 100 grs. d'essence de térébenthine, comme ci-dessus. Pour se servir de l'encaustique, en étendre un peu sur le meuble avec de la flammelle et frotter fortement.

Abricots glacés.

Couper des tranches de brioche, dorer au beurre chaud, recouvrir chaque tranche par 2 abricots coupés cuits dans du sirop de sucre très épais. Verser dessus du sirop glacé.

Broyan jardinière.

Braiser 2 heures jolli aloyau; blanchir des légumes coupés, enlever l'eau, et les faire cuire avec du beurre et du jus. Servir en tatière.

Aubergines au beurre.

Fendre et dessaler de petites aubergines. Cuire dans poêle émaillée avec du beurre frais, des 2 côtés, 25 minutes. Saupoudrer de persil haché.

Aubergines farcies.

Couper en 2, de jeunes aubergines, saler, broyer, cuire à la poêle avec du beurre, ranger dans un plat gratin, remplir chaque moitié avec de la farce, mettre au four une 1/2 heure. Hacher des feuilles, poire ou bettes avec 2 anchois, pain trempé et purée de tomate. Cuire au beurre 20 minutes, étendre sur les aubergines.

Beignets d'abricots.

Fendre des abricots les mettre tremper au cognac, les passer dans de la pâte à frire, et faire frire dans de la graisse de bœuf, sucrer et servir chaud.

Beignets de pommes.

Peler et couper des pommes en tranches, baigner les dans de l'eau-de-rose, passer dans de la pâte à frire, et faite frire à la graisse de bœuf, sucrer, servir chaud.

Pâte à frire.

3 cuillerées de farine, 3 jaunes d'œuf, 1 petite cuillerée d'huile d'olive, sel, eau froide, pétrir. La pâte doit avoir une consistance moyenne, ajouter les 3 blancs d'œuf battus en neige, et employer aussitôt.

Bœuf froid en gelée.

Roussir du bœuf maigre, ajouter 2 pieds de veau, du vin blanc, eau (3 litres de liquide). Faire cuire 3 heures le bœuf, 6 heures le reste, saler, passer, et verser sur la pièce de bœuf. La faire geler à la cave. S'égoutter avant de servir.

Bombe de fruits.

Faire un sirop de sucre épais, mettre dans 2 casseroles : dans une, cuire des quartiers de poires,

poires, coings, dans l'autre pruneaux, raisins de Malaga épinés. Mélanger le tout dans un moule de terre (enlever les noyaux des pruneaux) réduire le sirop, mettre 12 heures à la cave; démolir et servir.

Canard aux olives.

Choisir un gros canard de ferme, blanc et bien gras. Le braiser lentement 1 heure $\frac{1}{2}$. Dénoyauter et dessaler 500 grs. d'olives rondes. Faire une bonne sauce rousse, verser autour du canard, ajouter les olives, jus de cibou, et jus.

Canetons rôtis.

Choisir 2 canetons en chair, et gras, embrocher les avec de petites lardes de lard. Cuire vivement 30 minutes. La peau doit être rissolée. Corser le jus avec du jus de veau.

Champigny de grosseille.

Faire 4 carrés de pâte feuilletée, cuire au four. Badigeonner les de gelée de grosseille, les rejoindre, colorir de crème Chantilly.

Crème Chantilly.

Battre en neige de la crème douce, une pincée de gomme adragante. Sucre, vanille, dresser, servir avec gâteaux.

Charlotte russe.

Garnir un moule avec des biscuits à la cuillère collés par du beurre frais, remplir de crème Chantilly, glacer 3 heures.

Charlotte aux pommes.

Peler, couper 3 livres de pommes reinettes, les cuire avec un verre d'eau, sucrer, écraser et passer les. Beurrer un moule, appliquer des biscuits ou de minces tranches de pain, beurrées des deux côtés, afin de bien garnir le moule. Verser la marmelade au milieu, cuire à four modéré $\frac{3}{4}$ d'heure, démonter, servir froid ou chaud.

Carré de bœuf braisé jardinière.

Braiser lentement au vin blanc, un carré de bœuf, enlever la moitié du jus. Faire confire dans l'autre moitié les légumes de la jardinière déjà cuits à l'eau.

Carpe au four.

Écailler, vider belle carpe, baigner la 10 minutes dans du lait froid, blanchir 5 minutes dans de l'eau salée, essuyer. Mettre dans un plat à gratiner avec du beurre, saler, assaisonner. Cuire au four 15 minutes chaque côté. Pissoler, servir dans un plat avec du citron et du persil.

Coquilles de poisson.

Couper en dés quelques restes de poisson bouilli et des champignons cuits. Mélanger avec de la sauce béchamel épaisse, assaisonner, mettre dans des coquilles Saint-Jacques, saupoudrer de panure. Cuire 15 minutes au four.

Crème au café glacée.

1 litre de lait bouillant, sucrer, ajouter 4 cuillerées de forte essence de café, bouillir 10 minutes. Passer 6 œufs, prendre les jaunes, les battre avec 2 cuillerées de lait froid ou de crème, habituer avec du lait chaud, verser les œufs dans le lait, retirer du feu, tourner, laisser épaissir et passer. Faire glacer dans un moule entouré de glace et de sel, pendant 3 heures.

Crème au chocolat.

Bouillir du lait sucré, verser dedans du chocolat
très cuit à l'eau, retirer la casserole, y jeter des
jaunes d'œuf, délayés à froid, tourner, passer.
Faire refroidir au moins 6 heures.

Crème flottante.

Faire bouillir 1 livre de lait sucré, parfumer,
verser dedans 7 ou 8 jaunes d'œufs délayés avec de la
crème froide, faire cuire 5 minutes et passer.

Batire les blancs d'œuf en neige, mélanger 3 cuillerées
de sucre pilé, 200 grs. de pralines broyées. Mettre le
mélange dans un moule caraméli, cuire 10 minutes,
renverser et servir sur la crème, au moment de
le manger.

Dinde rôtie.

Dinde de 6 livres, bider, barder, embrocher, cuire
1 heure $\frac{1}{2}$. Servir avec de la salade.

Dindonneau rôté.

Bider, laver, embrocher le dindonneau. Cuire d'
abord à feu lent, saler, dorer à feu vif. Corser le jus.

Épinards à la crème

Cuire 3 livres d'épinards à l'eau salée, les égoutter,
broyer et hacher fin. Mettre dans une casserole avec
150 grs de beurre frais. Couvrir et tenir à feu doux
 $\frac{3}{4}$ d'heure. Tourner souvent, ajouter de la crème
douce, cuire encore 20 minutes. Servir avec des côtes.

Épinards au jambon.

Blanchir et hacher des épinards, les cuire au beurre,
mouiller ~~à~~ de bouillon et de jus. Servir
avec des tranches de jambon frit.

Filet de bœuf aux asperges.

Parer, barder un filet et le faire cuire à la broche.
Servir sur pointes d'asperges blanchies à l'eau
salée et sautées au beurre. Servir le jus dans une
sauce.

Filet de bœuf à la gelée.

Braiser un filet avec du maître. Le laisser refroidir,
le mettre dans un moule, garni de gelée. Couvrir
de gelée. Glacer 12 heures.

Filet de boeuf rôti.

Cuire à la broche $\frac{1}{2}$ filet de milieu pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Servir avec du cresson.

Fricandeau financière.

Cuire 1 heure avec du beurre & morceaux de gras de veau. Glacer dans le jus. Servir avec une sauce rousse garnie de ris de veau, quenelles, truffes, champignons etc.

Fricassée de poulet.

Dépecer 2 jeunes poulets, laver les à eau tiède, cuire dans 2 verres de bouillon blanc, mettre dans une casserole scintillante de beurre, incorporer de la farine mouillée avec du bouillon de poulet, verser sur les poulets, laisser mijoter, ajouter la liaison, des jaunes d'œuf et du citron, des champignons, olives, carottes.

Friture de goujons.

Baigner les goujons dans du lait, essuyer les, friquer et frire dans de la friture de boeuf ou d'huile. Servir avec du jus de citron.

Fromage glacé.

Faire une crème vanillée épaisse. Glacer 3 heures dans un moule. Glacer dans un second moule de la purée de fraises mélanger avec du sirop de sucre. Servir les deux glaces l'une sur l'autre.

Gâteau Franchard.

Cuire 125 grs. de chocolat dans 1 tasse d'eau, ajouter $\frac{1}{2}$ livre de lait sucré. Cuire 30 marrons, éplucher et piler les, mélanger avec le chocolat. Battre 3 œufs entiers, mélanger le tout. Verser dans un moule caraméli, cuire au bain-marie. Servir avec de la crème vanillée.

Gigot de chevreuil, sauce poivrade.

Enlever la peau, les nerfs du gigot. Embrocher, cuire à couleur rose, arroser avec du beurre et du saundana. Servir avec une sauce poivrade faite comme il suit. Blanchir 3 foies de volailles avec les débris du gigot, hacher, piler avec de la noix de lard. Faire revenir au beurre, mouiller avec du bouillon et de la marinade, assaisonnement piquant. Cuire à petit feu 30 minutes, lier avec beurre frais, ajouter le jus.

Glace au café.

Bouillir 1 litre de lait sucré, ajouter 3 cuillerées d'essence de café, retirer, lier avec 6 jaunes d'œufs délayés dans du lait froid, faire épaisser sur le feu. Refroidir, mettre dans un moule. Glacer 4 heures dans unseau rempli de glace et de sel.

Jambon glacé.

Tremper 24 heures un jambon dans de l'eau froide, envelopper le de pâte à cuire 4 heures dans de l'eau chaude mélangée de vin blanc, refroidir à demi, dépaniler, parer, et glacer le avec de la gelée de pieds de veau, le mettre pendant une nuit à la cave.

Macédoine de fruits.

Cuire dans 2 casseroles et dans du sirop très épais le plus d'espèces de fruits possible. Les ranger et les tasser dans un moule de terre. Mettre le moule pendant une nuit à la cave, démouler, et arroser de sirop de groseille.

Bacan 2¹/₄ Juin 1901.
Villa Marie Grégoire.

Table des Matières.

Page	Page		
1	Pudding aux fruits.	10	Oeufs farcis.
1	Crêpes à la crème.	10	Salmousses à l'Italienne.
2	Crème argentine.	11	Tôles contances.
2	Brioche fournie.	11	Gâteau Sarah-Bernhardt.
3	Savain aux fruits.	12	Marrons glacés.
3	Objets pour arbre de Noël:	12	Confiture de châtaignes.
3	Pour dorer les noix.	13	Liqueur de mandarines.
4	Pour dorer et fixer les pommes de pin.	13	Beignets: Tot-fait.
4	Flans à la minute: Règle générale.	14	Crème bachique (sans lait et sans feu).
5	Proses.	14	Couronne Russe.
5	Chrysanthèmes.	14	Limonade instantanée.
6	Pour conserver les pommes de terre en hiver.	15	Pour nettoyer les fourneaux de cuisine.
6	Rizotto.	15	Pour remettre les batteries de cuisine à neuf.
8	Des rizs.	16	Puffer (entremets).
8	Purée de châtaignes à la crème fouettée.	16	Confiture de carottes.
9	Oeufs sur le plat aux croûtons, sauce bouillon madère.	17	Beignets au vin.
		17	Blanchissage de la flanelle.

Page.		Page.	
17	Nettoyage des plumes.	26	Kirsch de ménage.
18	Lavage des ouvrages brodés en simili soie, coton, soie, etc.	26	Liqueur douce.
19	Chocolat digestif.	27	Abricots confits à l'eau-de-vie.
20	Tunelles imperméable.	27	Tisane de queues de cerises.
21	Mousse de pommes.	28	Confiture de marrons.
21	Le bischof.	28	Pâte de coings.
22	Nettoyage des éponges.	29	Petits gâteaux aux amandes.
22	Biscuits margués.	30	Pour rafraîchir les meubles couverts de cuir.
23	Petits gâteau secs.	30	Pièges cannés dont le can- nage est sale ou distendu.
23	Compote de pruneaux sans être cuits.	30	Pâté de foie gras.
23	Lanaison au chocolat.	31	Taches de rouille sur le linge.
24	Beignets d'oranges.	31	Pour blanchir l'épiderme des mains et les préserver contre les engelures.
24	Bombons au café.	32	Bors.
25	Pommes pralinées.	32	Prugelhof.
25	Bar aux fines herbes.		
26	Potage Cardinal.		

Page.		Page.	
33	Merveilles.	43	Compote de marrons.
34	Aubergines à la crème.	43	Bricolés (gaufres suisses.)
34	Aubergines frites.	43	Mousse aux marrons.
34	Aubergines au gratin.	44	Petits pots de crème au café.
35	Aubergines provençales.	44	Mousse aux fraises des bois.
35	Abatis de volaille.	45	Flan renversé.
36	Abloyau braisé à la mode.	46	Crème aux jaunes d'œufs.
37	Aspic de volaille printanière.	47	Crème au caramel.
38	Jus brun ou fond lié.	47	Mousse aux fraises.
38	Bavaroise glacé.	47	Mousse au café.
38	Bécasse en salmis.	48	Pousteck "Tyrolienne".
39	Beignets Dauphine.	48	Soufflé à la marmelade.
40	Bouillabaisse.	48	Lait contre les gerçures du visage.
40	Fumet de poisson.	49	Madelines "Pessignolettes".
41	Brandade de morue.	49	Huile de lys (contre les brûlures)
41	Brandade Bénédictine.	50	Gâteau de plomb.
42	Cailles rôties.	50	Polatschen Bohême.
42	Bœuf braisé au vin rouge.	50	Tinture de violettes (pour colorer les liquides).

Page.		Page.	
51	Galette Flamande.	58	Macarons au chocolat.
51	Crème de framboises (liqueur).	59	Contre la touse.
51	Crème Belaton.	59	Gâteau Franc-Comtois.
52	Baisers.	59	Comment faire un baromètre.
52	Contre les taches de rousseur.	60	Dents de loup.
52	Petites tourtes aux confitures.	60	Pain de cerises.
53	Sirop d'orange.	60	Sucettes.
53	Contre les maux de dents.	61	Gâteau Malakoff.
53	Pouleaux Belges.	61	Prusi-Musi.
54	Broquets.	62	Pour rendre aux noix sèches à goût des noix fraîches.
54	Boisson désaltérante.	62	Gâteau Français.
54	Gâteau d'amandes.	62	Colle de riz.
55	Gâteau portugais.	63	Gâteau à la minute.
55	Liqueur de verveine.	63	Crème "Little Foughe".
55	Beignets au lait.	63	Comment faire de jolies jardinières.
56	Pour enlever les taches de boue.	64	Gâteau Chiffonnette.
56	Pour enlever les taches de café.	64	Mignon Dessert.
56	Pains d'airs.	65	Golden pudding.
57	Savon contre les engelures.	65	Baked apples.
57	Contre les engelures ulcérées.	65	Potato rolls.
57	Contre les mains gercées.	66	Shrewsbury cakes.
58	Contre les doigts crevassés.		
58	Noeuds Indiens.		

Page.		Page.	
66	Yorkshire tea-cakes.	78	Omelet.
67	Pineapple-cream.	78	Eggs à la "bonne femme".
67	Chartreuse of fruits.	79	Panquepins glacés of tomatoes.
68	Sauce hollandaise.	79	Strong beef tea for sick people.
68	Brown sauce.	80	Baby water.
69	Potatoes sautées.	80	Banana fritters.
69	Cottage pudding.	80	Salmon soufflet.
69	French loaf cake.	81	Spice cake.
70	Cold cabinet pudding.	81	Cheese sandwiches.
70	Stalk and kidney pie.	82	Gravy or sauce for fish.
71	Gooseberry tart.	82	Plum cake.
72	Strawberry tart.	83	Plummary.
73	To take grease spots from wollen clothes.	84	Lemon pudding.
74	Forcemeat fritters.	84	Albany pudding.
74	A sardine salad.	85	Rice muffins.
75	A fancy finger bowl.	85	Potato mayonnaise.
75	Potatoes à la "Lyonnaise".	86	Pain muffins.
75	Sausage toasts.	87	Lobster salad.
76	Potatoes "à la d'hôtel".	87	Rice pudding.
76	How to boil eggs.	88	Bananas deguisées.
77	Scalloped cod.	89	To clean golding.
77	Aspic of parmesan.	89	Pâte feuilletée.
		96	Madelines de Commercy.

Page.		Page.	
100	Muffins.	117	Erdbeeren Gefrorenes.
101	Buns anglais.	118	Pour fabriquer soi-même de la glace artificielle.
101	Canapés de Philis (hors d'œuvre).	118	Oeufs sur le plat en omelette.
104	Grôte aux champignons.	118	Pâte à tartes.
107	Pudding de framboises.	118	Jambon "Niriche".
110	Pommes à la Russe.	119	Sirup de citron.
110	Crème de jambon moscovite.	119	Gigot de mouton rôti.
111	Glace aux fraises en rocher.	119	Macarons à l'Italienne.
111	Sirup de café.	120	Meringues au chocolat.
112	Tisane rafraîchissante pour les enfants.	120	Oeufs à la neige.
112	Oeufs pochés à la Dreux (plat froid).	121	Pain de choux-fleurs.
112	Petits gâteaux salés.	121	Pain au lait.
113	Aubergines "Iman-Bayaldi".	122	Pâte à frire.
115	Famille Gefrorenes.	123	Pour conserver le persil.
116	Chocolade Gefrorenes.	123	Petits fours à la violette.
116	Frucht (Saft) Gefrorenes.	123	Sauce froide pour poisson.
116	Himbeeren Syrup.	124	Sauce hollandaise.
117	Himbeeren Gefrorenes.	124	Sauce pour poisson etc.
117	Erdbeeren Syrup.	125	Sauce remoulade.
		125	Sauce ravigote.
		125	Sauce ravigote froide.

Page.		Page.	
126	Sauce au beurre ou sauce blanche.	135	Aubergines au beurre.
126	Sauce béarnaise.	135	Aubergines farcies.
126	Sauce pour tous mets.	135	Beignets d'abricots.
127	Sauce aux écrevisses.	136	Beignets de pommes.
127	Sauce mayonnaise.	136	Pâte à frire.
127	Sauce tartare.	136	Boeuf froid en gelée.
128	Oeufs mollets "Bouchère".	136	Bombe de fruits.
128	Essence de roses.	137	Canard aux olives.
128	Sirup de groseilles.	137	Canetons rôtis.
129	Sirup de framboises.	137	Champigny de groseille.
129	Sirup de café.	138	Crème Chantilly.
130	Sirup de framboises.	138	Charlotte russe.
130	Sirup de Cagrat.	138	Charlotte aux pommes.
131	Tarte aux cerises.	138	Carri de boeuf braisé jardinière.
131	Tarte aux poires.	139	Carpe au four.
132	Tomates farcies.	139	Coquilles de poisson.
133	Tomates farcies (recette plus fine).	139	Crème au café glacé.
133	Saute parmentière.	140	Crème au chocolat.
134	Encaustique.	140	Crème flottante.
134	Abricots glacés.	140	Dinde rôtie.
135	Bloyau jardinière.	140	Dindonneau rôti.
		141	Épinards à la crème.

Page.

Page.

- 141 Epinards au jambon.
141 Filet de bœuf aux asperges.
141 Filet de bœuf à la gelée.
142 Filet de bœuf rôti.
142 Financière financière.
142 Fricassé de poulet.
142 Friture de goujons.
143 Fromage glacé.
143 Gâteau "Pranchard".
143 Gigot de chevreuil, sauce
poivrade.
144 Glace au café.
144 Jambon glacé.
144 Macédoine de fruits.
-