

MON COURS
de
CUISINE

à

L'ÉCOLE MÉNAGÈRE PROVINCIALE

102915

Introduction

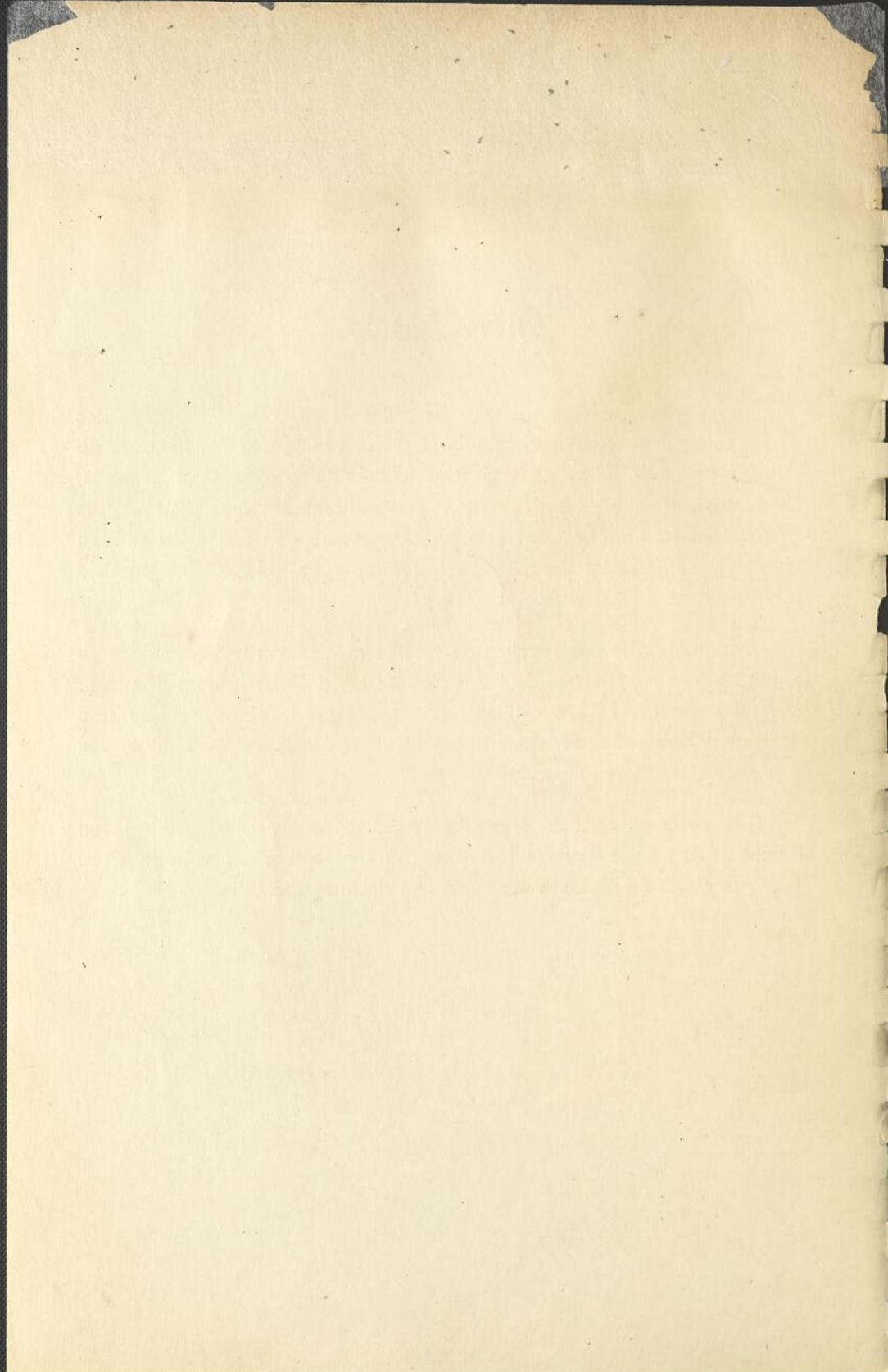
Les recettes qui composent ce recueil ne sont nullement fantaisistes et ont toutes été expérimentées avant d'être enseignées à nos cours de cuisine pratique. Elles sont simples d'exécution, claires et précises. Seulement, comme elles s'adressent particulièrement à nos élèves, les détails d'exécution ne sont pas toujours complets. Le professeur se charge des explications supplémentaires indispensables à une parfaite interprétation de toute recette.

Exception faite des recettes de grande cuisine, on trouvera dans ce recueil toutes les recettes de base d'où découlent une infinité d'autres ; ce qui assure à l'élève qui suit nos cours de cuisine pratique une documentation suffisante pour la préparation des repas de famille, des repas de fêtes et des réceptions intimes.

Ces recettes sont le fruit de l'expérience de plusieurs années d'enseignement de l'art culinaire et ont été mises en volume avec l'unique souci de plaire à nos élèves et de leur être utiles.

La directrice,

Rose C. LACROIX.



Soupes et potages

BOUILLON DE BOEUF

- | | |
|---|-----------------------------|
| <i>2 lbs. de jarrët de veau</i> | |
| 2 lbs de jarrët de boeuf dans le petit os | 1 tranche de navet |
| 1 oignon piqué de | 1 tranche de panais |
| 3 clous de girofle | quelques feuilles de céleri |
| 1 feuille de laurier | 1 c. à tb. de sel |
| 2 carottes | 2 pintes d'eau froide |

Mettre le tout dans une grande marmite et faire cuire lentement 3 ou 4 heures. Laisser refroidir la viande si l'on en a le temps dans le bouillon. Couler, dégraisser, vérifier l'assaisonnement.

Utiliser ce bouillon pour faire un potage au riz, aux pâtes alimentaires ou aux légumes.

CONSOMMÉ ROYAL

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 2 lbs de jarrët de boeuf dans le | 4 carottes |
| petit os coupé en morceaux | $\frac{1}{2}$ gros panais ou 1 petit |
| 1 poule | 1 feuille de laurier |
| 1 gros oignon piqué de | quelques brindilles de thym |
| 3 clous de girofle | et de marjolaine |
| 3 poireaux | quelques branches de céleri |

Placer le tout dans une grande marmite avec 4 pintes d'eau froide et laisser mijoter 6 à 7 heures. Le secret d'un bon consommé consiste à le faire cuire très lentement. Le consommé ne doit pas bouillir, mais simplement mijoter. Le goût sera fin et le bouillon très clair. Autant que possible, laisser refroidir les viandes dans le consommé. Si le bouillon est trop gras après refroidissement, il faut le dégraisser, enlever tous les légumes et les viandes et le couler soigneusement.

Il y a avantage à faire une grande quantité de consommé à la fois, la cuisson étant de même durée et la conservation en est très facile, surtout en hiver.

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE

- | | |
|------------------|--|
| 2 tasses de pois | 4 c. à tb. de saindoux ou $\frac{1}{4}$ de lb. de |
| 1 pinte d'eau | lard salé <i>ou de porc</i> |
| 1 oignon | sel, poivre et sarriette |

Faire tremper les pois la veille au soir. Le lendemain, faire cuire dans la même eau et ajouter une autre pinte d'eau puis 1 oignon haché finement, 2 c. à thé de sel, $\frac{1}{8}$ de c. à thé de poivre et le saindoux. Laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les pois soient réduits en purée.

La soupe aux pois réussie doit être réduite en purée. Ajouter quelques feuilles de sarriette séchée.

SOUPE AUX TOMATES ET AU CÉLERI

- | | |
|--------------------------|--|
| 2 tasses de céleri haché | 1 c. à tb. de gras (graisse de rôti, sain- |
| 1 oignon émincé | doux, graisses de cuisine, graisse |
| 1 feuille de laurier | végétale, beurre) |
| 3 tasses d'eau | sel et poivre |
| 1 boîte de tomates | 1 c. à tb. de riz |

Hacher finement l'oignon et le céleri. Faire fondre le gras, y faire blondir l'oignon, ajouter le céleri puis les tomates, l'eau et la feuille de laurier. Laisser cuire $\frac{1}{2}$ heure. Laver le riz et le jeter dans la soupe. Laisser cuire environ $\frac{1}{2}$ heure.

BOUILLON AUX TOMATES

- | | |
|----------------------|--|
| 1 boîte de tomates | 2 c. à tb. de graisse, végétaline ou |
| 2 poireaux | beurre |
| 2 pommes de terre | 1 tranche de pain |
| feuilles de céleri | 2 c. à tb. de tapioca pulvérisé ou riz |
| 2 branches de persil | sel et poivre |
| 2 pintes d'eau | 1 petite gousse d'ail |
| 1 c. à thé de sucre | |

Faire cuire les tomates avec tous les légumes et l'eau. Après $\frac{1}{4}$ d'heure de cuisson, ajouter la tranche de pain et laisser bouillir jusqu'à ce que la tranche de pain s'écrase. Passer à la passoire fine. Remettre sur le feu. Ajouter la graisse, le tapioca et laisser cuire quelques minutes. Goûter et bien assaisonner. Si l'on emploie du riz, il faut le faire cuire 25 à 30 minutes.

POTAGE AU POTIRON

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 2 pintes de potiron coupé en dés | 4 c. à tb. de saindoux ou végétaline |
| 2 tasses d'eau | 1 oignon moyen |
| 3 tasses de lait | 1 tasse de tomates |
| 1 c. à tb. de sucre | sel et poivre |

Faire blondir l'oignon coupé finement dans une casserole avec la graisse. Ajouter les tomates, le sel, le poivre, le potiron coupé en dés et l'eau. Quand le tout est bien cuit au bout d'une $\frac{1}{2}$ heure, passer au tamis. Ajouter le lait et porter au point d'ébullition mais éviter de faire bouillir à cause des tomates. Servir avec croûtons au fromage.

SOUPE MAIGRE AUX LÉGUMES

- | | |
|--|--|
| 2 tasses de chou haché | 2 oignons émincés |
| 1 tasse de carottes | 2 c. à tb. d'orge <i>ou riz</i> |
| $\frac{1}{2}$ tasse de navet | $\frac{1}{2}$ tasse de pommes de terre |
| $\frac{1}{2}$ tasse de pommes de terre | sel et poivre |
| 1 tasse de céleri | $1\frac{1}{2}$ pinte d'eau chaude |

Hacher un chou en lanières fines et en mesurer 2 tasses. Couper en dés : carottes, navet, pommes de terre et céleri. Mesurer. Couper le lard en petits dés, le faire fondre. Ajouter l'oignon haché finement, le faire blondir puis ensuite tous les légumes, l'eau chaude, le sel, le poivre et l'orge. Laisser cuire au moins 1 heure. Fait avec soin, ce potage est très hygiénique.

N.B. Avant d'ajouter les légumes et l'eau, saupoudrer sur le lard et l'oignon 2 c. à tb. de farine grillée. Cela communique au potage une saveur de viande. On peut remplacer aussi l'eau chaude par du bouillon de légumes ou de viande. *ajouter des tomates pour équilibrer si trop gras*

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 pinte de bon bouillon | $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé |
| $\frac{1}{2}$ tasse de béchamelle épaisse | 6 tranches de pain |
| 4 oignons moyens | |

Faire cuire les oignons hachés dans juste assez d'eau pour les couvrir, $\frac{1}{2}$ heure. Passer en purée. Faire fondre 2 c. à tb. de beurre, ajouter 2 c. à tb. de farine et quand le tout est bien crémeux, mouiller avec $\frac{2}{3}$ de tasse de lait. Brasser pour éviter les grumeaux. Quand la sauce a jeté quelques bouillons, retirer du feu, ajouter la purée d'oignon. Verser cette sauce sur des tranches de pain grillé, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner au four. Mettre dans chaque assiette une tranche de pain grillé et verser dessus du bouillon bien chaud.

CRÈME SOUBISE

6 oignons moyens ou 3 gros	2 c. à tb. de beurre
2 tasses d'eau froide	3 c. à tb. de farine
4 tasses de lait	sel et poivre

Emincer les oignons et faire cuire dans l'eau froide jusqu'à ce que tendres. Passer en purée. Remettre dans la casserole avec le lait. Monter au point d'ébullition. Faire ramollir le beurre, bien mélanger à la farine, délayer avec une partie du lait chaud. Ajouter à la crème, faire jeter quelques bouillons, assaisonner et servir avec croûtons.

BOUILLABAISE CANADIENNE

Acheter 3 lbs. de poissons frais: 1 lb. de morue, 1 lb. de flétan et 1 lb. d'aiglefin. Faire chauffer dans une casserole $\frac{1}{2}$ tasse d'huile ou à défaut de la graisse ou du lard salé. Faire revenir dans ce corps gras 6 échalotes hachées finement ou 2 oignons moyens et 2 gousses d'ail. Ajouter le poisson coupé en gros dés, faire revenir en tous sens ayant soin de ne pas le briser, puis 1 carotte tranchée, $\frac{1}{2}$ piment vert et du piment rouge si l'on en a, 1 boîte de tomates, 1 feuille de laurier et 2 tasses d'eau chaude, 1 c. à tb. de sel et $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre. Laisser mijoter le tout 1 heure.

Cette bouillabaise peut se servir avec des tranches de pain rôties. Si l'on veut en faire une matelote de poisson qu'on peut servir avec des pâtes alimentaires ou du riz, on n'a qu'à supprimer les 2 tasses d'eau.

CRÈME AUX TOMATES

3 tasses de tomates ou 1 boîte	1 c. à thé de sel
1 oignon émincé	1 c. à thé de sucre
2 tasses d'eau	2 c. à tb. de beurre
1 feuille de laurier	4 c. à tb. de farine
1 clou de girofle	2 tasses de lait

Faire cuire les tomates 15 minutes avec l'oignon, l'eau et les assaisonnements à l'exception du sucre. Passer et ajouter le sucre. D'autre part, faire fondre le beurre, ajouter la farine et quand le tout est crémeux, délayer avec le lait. Cuire jusqu'à épaississement. Incorporer délicatement la purée de tomates à la sauce blanche et quand le tout est bien mêlé, servir aussitôt sans laisser bouillir.

CRÈME DE BOUILLON

3 c. à tb. de beurre	3 tasses de bouillon
4 c. à tb. de farine	2 tasses de lait

Mettre dans une casserole le beurre et la farine, délayer avec le bouillon et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le lait, faire jeter un bouillon, assaisonner de sel et de poivre. Servir avec croûtons. Si on veut une crème plus fine, on lie avec un jaune d'œuf et $\frac{1}{2}$ tasse de crème. Bien assaisonner et saupoudrer de persil frais.

CRÈME D'ÉPINARDS

1 lb. d'épinards
2 tranches d'oignon
2 tasses d'eau bouillante
3 c. à tb. de beurre

3 c. à tb. de farine
3 tasses de lait
sel et poivre

Faire cuire les épinards à l'eau bouillante salée, ainsi que l'oignon haché. Passer en purée. D'autre part, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et le lait. Laisser cuire environ 5 minutes. Verser la purée d'épinards. Faire jeter un bouillon et servir bien chaud. Si l'on veut enrichir le potage, on pourra y ajouter 1 jaune d'œuf et $\frac{1}{2}$ tasse de crème.

CRÈME DE POIS VERTS

3 tasses de bouillon de veau
1 boîte de petits pois
2 tasses de lait

4 c. à tb. de farine
4 c. à tb. de beurre
sel et poivre

Faire chauffer le bouillon avec les petits pois, ajouter le lait. Lier avec le beurre et la farine. Laisser bouillir 5 minutes. Bien assaisonner et servir avec bâtonnets au fromage.

A défaut de bouillon de veau, faire fondre 1 cube d'oxo dans 3 tasses d'eau.

Les viandes

ROULEAU DE VIANDE AU FOUR

Faire hacher chez le boucher 2 lbs. de bœuf dans la partie moins tendre de la croupe ou de la ronde, $\frac{1}{4}$ de lb. de foie de porc ou de jeune bœuf, $\frac{1}{4}$ de lb. de lard salé gras. Bien triturer cette viande pour en faire une pâte homogène et bien liée. Façonner en rouleau d'au moins 3 pouces de diamètre. Placer sur un gril dans une lèchefrite et faire cuire 1 heure à 300° F. Après $\frac{1}{2}$ heure de cuisson, ajouter dans la lèchefrite $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude et 1 cube d'oxo. Quand la viande est cuite, on peut la mettre dans un plat chaud et faire une sauce avec le fond de cuisson en ajoutant 1 c. à tb. de farine.

PAIN DE VIANDE À LA DUCHESSE

1 lb. de bœuf haché
1 lb. de veau
1 lb. de porc
1 gros oignon haché
persil haché finement

feuilles de céleri hachées
2 tasses de jus de tomates
2 tasses de mie de pain pressée
1 œuf battu
sel et poivre

Bien mélanger le bœuf, le veau et le porc. Ajouter l'oignon finement haché, le persil et les feuilles de céleri également hachés bien finement. Verser le jus de tomates sur la mie de pain pressée, mélanger le tout avec 1 œuf bien battu. Assaisonner de sel et de poivre, ajouter à la viande, bien mélanger le tout et mettre dans une lèchefrite rectangulaire bien beurrée. Cuire à four modéré 350° F. 1 heure. Retirer du feu. Couvrir de purée de pommes de terre joliment dressée à l'aide d'une fourchette et faire dorer au four chaud 8 à 10 minutes.

BIFTECK À LA HAMBOURG

1 lb. de bœuf dans la ronde, la croupe
ou l'épaule
2 c. à tb. de beurre

2 c. à tb. de graisse végétale
sel et poivre
1 c. à tb. d'eau

Passer la viande au hache-viande. A l'aide d'un couteau et d'une fourchette, façonner en forme de carrés de l'épaisseur de $\frac{1}{2}$ pouce. Faire chauffer une poêle (en fonte si possible), y faire roussir un morceau de beurre, faire cuire la viande sur un côté. Retourner, saler, poivrer et laisser cuire de l'autre côté; saler. Déposer sur un plat chaud.

Pour la sauce, mettre dans la poêle le reste du beurre et la graisse végétale. Laisser passer l'écume, ajouter l'eau, laisser jeter un bouillon et verser sur la viande.

RAGOÛT D'AGNEAU AUX PETITS POIS

3 lbs d'agneau (dans l'épaule)
2 c. à tb. de graisse
3 c. à tb. de farine
1 carotte
1 oignon

3 tasses d'eau
1 boîte de petits pois
 $\frac{1}{4}$ de lb. de lard maigre
1 bouquet garni
sel et poivre

Couper la viande en carrés de 1 pouce. Faire chauffer la graisse (saindoux ou végétaline), y ajouter la viande coupée, la carotte et l'oignon; faire colorer vivement. Assaisonner, saupoudrer de farine, couvrir d'eau. Ajouter le lard coupé en dés et le bouquet garni. Laisser cuire 1 à 1½ heure. ¼ d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les petits pois. Servir bien chaud dans des assiettes chauffées.

CHOU FARCI À L'ORIENTALE

3 tasses d'agneau haché
1 tasse de riz
1 c. à thé de sel
1 chou

1 petite gousse d'ail
le jus de 2 citrons
menthe séchée
sel et poivre

Passer l'agneau au hache-viande et bien mélanger avec le riz. Saler et poivrer. Blanchir le chou, c'est-à-dire le couvrir d'eau bouillante pour pouvoir détacher les feuilles plus facilement et les ramollir. Prendre une petite cuillerée d'agneau et de riz et l'enrouler dans la feuille de chou de façon à ce que la farce ne sorte pas. Il faut rouler bien ferme en forme de cigarette; plus les rouleaux sont petits, meilleure est la préparation. Foncer une casserole avec les os qui restent après avoir enlevé la viande, y déposer les rouleaux et bien tasser de façon à laisser le moins d'espace possible. Couvrir d'eau chaude. Laisser cuire 2 heures. Ecraser une gousse d'ail, ajouter au bouillon ainsi que le jus de citron et saupoudrer le tout de menthe séchée et pulvérisée.

Cette recette exécutée avec soin est un mets bien appétissant.

TOURTIÈRES À LA CANADIENNE

Pâte à Pâté :

1/2 tasse de farine
1/2 c. à thé de sel

4 c. à tb. de végétaline
eau froide (1/4 de tasse environ)

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec le sel. Mettre dans un bol et y ajouter la végétaline ou le saindoux. À l'aide de deux couteaux ou d'un appareil spécial, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce que l'on obtienne des petits morceaux de graisse de la grosseur d'un pois et bien enrobés de farine. Si l'on prolonge trop cette opération, la graisse se ramollit et le mélange ressemble à de la graisse maniée avec de la farine : ce qui donne une pâte qui s'effrite parce qu'il n'entre pas assez d'eau dans la détrempe. Quand cette première opération est bien exécutée, faire une fontaine au milieu, y verser de l'eau graduellement et à l'aide d'un couteau, délayer la pâte jusqu'à ce que l'on obtienne une boule molle mais tout de même assez ferme pour ne pas coller. Il faut éviter de verser l'eau sur la pâte qui est déjà délayée mais là où la graisse et la farine n'ont pas été touchées. Quand la détrempe est terminée, ce qui devrait se faire assez vite, envelopper la pâte dans un papier paraffiné et la laisser reposer une couple d'heures si possible surtout si l'on emploie de la farine à pain. Si la pâte est utilisée tout de suite, en aura de la difficulté à cause de son élasticité.

Cette pâte est suffisamment riche pour faire des pâtés à la viande.

Quand la pâte est prête à abaisser, diviser en deux, rouler mince et en foncer une assiette à tarte assez profonde. Remplir de viande à tourtières, humecter le bord de la pâte, recouvrir d'une autre abaisse sur

laquelle on fait des incisions pour empêcher de gonfler. Couper le surplus de pâte tout autour, presser les 2 bords ensemble et faire cuire à four chaud 450° F. 10 minutes, puis diminuer la chaleur et continuer la cuisson à 350° F. 1/2 heure.

PRÉPARATION DE LA VIANDE À TOURTIÈRE

Faire revenir on oignon haché finement dans 1 c. à tb. de graisse, y ajouter 1 1/2 lb. de viande de porc hachée, 1 c. à thé de sel et 1/4 de tasse d'eau chaude. Laisser cuire la viande 20 à 25 minutes. Assaisonner de fines herbes au goût (celles que l'on a sous la main).

Cette quantité donne une tourtière; on n'a qu'à multiplier pour en faire plus. Les pâtés à la viande se conservent très bien à la gelée.

RAGOÛT DE BOULETTES

2 lbs de porc haché
1 petit oignon
1 branche de céleri

1 pinte de bon bouillon
épices au goût
farine grillée pour épaissir

Hacher finement 1 petit oignon et le faire blondir dans environ 1 c. à thé de saindoux. L'ajouter à la viande hachée ainsi que le céleri haché finement. Assaisonner de sel, poivre, une pointe de muscade, 1/8 de c. à thé de clou, 1/8 de c. à thé de cannelle. Bien mélanger la viande et les épices. Façonner en boulettes de 1 1/2 pouce de diamètre. Quand elles sont toutes préparées, faire pocher dans le bouillon chaud et laisser cuire 1 1/2 heure. Epaissir avec de la farine grillée. Si l'on n'a pas de bouillon, on peut mettre de l'eau et ajouter des os de viande ou un morceau d'échinée.

Manière de griller la farine : Placer la farine dans une lèchefrite à un four de 350° F. et la remuer souvent pour qu'elle grille uniformément sans brûler. On peut aussi la faire griller dans un poêlon directement sur le feu. La farine grillée peut s'ajouter au bouillon en pluie sans qu'il soit nécessaire de la délayer à l'eau froide.

RAGOÛT DE PATTES DE PORC

2 pattes de porc
1 oignon
1 clou de girofle
quelques feuilles de sauge, ou à défaut
d'autres fines herbes

1 c. à thé de sel
1/4 de c. à thé de poivre
1 1/2 pinte d'eau chaude

Acheter plutôt des pattes de devant; elles sont plus charnues que celles de derrière. Les gratter soigneusement et les bien brosser; le boucher a dû préalablement les bien préparer, c'est-à-dire les couper en 3 ou 4 morceaux. Les mettre dans une marmite ou un petit chaudron en fer de préférence. Ajouter les assaisonnements et l'eau et laisser cuire 2 heures environ, ou jusqu'à ce que la viande se détache bien des os. 1/4 d'heure avant la fin de la cuisson, saupoudrer au-dessus de la viande et du bouillon de la farine grillée, en brassant jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue. Servir bouillant avec pommes de terre nature.

RILLETES

3 lbs de maigre de porc
2 lbs de panne
2 rognons de porc

1 oignon blanc
1 gousse d'ail

Couper la panne en petits morceaux après avoir enlevé les peaux; ajouter l'oignon et l'ail hachés finement puis le porc et les rognons préalablement ébouillantés, dégraissés et hachés. Couvrir d'eau chaude et laisser mijoter 5 ou 6 heures. Bien assaisonner avec 2 c. à th. de sel, 1 c. à thé de poivre, une pointe de cayenne, clou, cannelle, muscade au goût (environ $\frac{3}{4}$ de c. à thé de chacune de ces épices). Refroidir un peu, en remplir des bols et conserver au frais.

POT-AU-FEU

2 lbs de jarrét de boeuf	2 poireaux
1 lb. de lard salé	6 pommes de terre
2 lbs d'agneau	4 pintes d'eau froide
2 lbs de boeuf (épaule ou poitrine)	1 bouquet garni
1 chou	1 oignon piqué de
1 navet	3 clous de girofle
5 ou 6 carottes	

Faire chauffer une casserole et y faire revenir la viande pour donner un peu de couleur au bouillon. Ajouter 1 tasse d'eau chaude environ, pour que la transition ne soit pas trop forte puis le reste de l'eau froide, afin d'extraire plus facilement les sucs de la viande. Ajouter le bouquet garni, l'oignon et laisser monter jusqu'au point d'ébullition. Ecumer et laisser mijoter 1 heure environ à petit bouillon si l'on désire un bouillon clair. Y mettre les légumes à l'exception des pommes de terre. Continuer la cuisson bien lentement.

Après 4 ou 5 heures, couler le bouillon dans une autre casserole laissant du bouillon à l'égalité de la viande. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire encore $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ d'heure.

Dresser sur plat chaud les viandes et les pommes de terre. Servir sur un autre plat le chou et les autres légumes. Le secret d'un bon bouilli est de servir les viandes et légumes bien à point. Le bouillon ainsi prêt peut être servi tel quel, ou garni de riz, de pâtes alimentaires, etc...

ROSBIF

5 à 6 lbs de boeuf (aloyau, croupe, pointe de l'épaule, côtes)

Essuyer la viande avec un linge humide. Placer sur un gril beurré dans une lèchefrite et mettre à cuire dans un four doux 300° F. 15 minutes par livre. Assaisonner lorsque la viande a commencé à dorer. $\frac{1}{2}$ heure avant la fin de la cuisson, ajouter 1 tasse d'eau chaude afin de détacher le fond de la casserole et faire la sauce. Servir très chaud sur plat et assiettes chaudes.

BOEUF À LA MODE

Couper en morceaux de 2 pouces 2 lbs. de bœuf dans la croupe ou la ronde. Tailler $\frac{1}{2}$ lb. de lard maigre salé en petits morceaux également et faire revenir dans un chaudron en fer ou en aluminium. Quand le lard est bien rissolé, y ajouter le bœuf préalablement fariné puis 2 gros oignons taillés en rouelles ainsi que 2 ou 3 carottes. Ajouter 1 pied de veau coupé en morceaux, 1 feuille de laurier, 1 brindille de thym et de marjolaine, 1 clou de girofle, 1 c. à thé de sel. Couvrir d'eau chaude, fermer bien juste, monter à l'ébullition et laisser mijoter $2\frac{1}{2}$ à 3 heures, ou plus si nécessaire. Le pied de veau donne un jus bien onctueux.

FRICASSÉE DE VIANDE

- | | |
|--|---------------|
| 1 tasse de viande cuite coupée en pe-2 c. à tb. de graisse de rôti | |
| tits dés | eau chaude |
| 2 tasses de pommes de terre | sel et poivre |
| 1 oignon moyen émincé | finest herbes |

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans la graisse chaude, puis la viande et la faire bien brunir. Ajouter les pommes de terre cuites ou crues et couvrir d'eau chaude. Laisser mijoter $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure. Assaisonner de sel, poivre et fines herbes au goût. Servir avec une garniture de croûtons.

PÂTÉ CHINOIS

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 2 c. à tb. de graisse | 2 boîtes de blé d'Inde |
| 1 oignon moyen | sel et poivre |
| 2 tasses de viande | <i>Purée de pommes de terre</i> |

Faire chauffer la graisse et y faire revenir l'oignon haché finement. Bien mélanger à la viande. Beurrer un plat à gratin, mettre un rang de viande, un rang de blé d'Inde et remplir ainsi le plat. Faire gratiner à four chaud 400° F. $\frac{1}{2}$ heure.

MACARONI À LA VIANDE

Procéder comme pour le pâté chinois mais remplacer le blé d'Inde par le macaroni préalablement cuit et égoutté. Servir avec sauce aux tomates.

POULET FARCI

Abattre la volaille, la plumer, la flamber pour griller les poils et les duvets. Couper la peau du cou et enlever la trachée-artère et le jabot. Faire une incision sous la cuisse et enlever soigneusement les intestins : éviter de crever la vésicule biliaire qui est un tout petit sac jaune verdâtre attaché au foie. Laver la volaille à l'eau tiède et l'essuyer avec un linge propre. Farcir, coudre, brider, barder de lard sous les cuisses et sous les ailes.

Mettre au fond de la lèchefrite quelques petites tranches de lard. Poser la volaille sur un gril dans la lèchefrite, la poitrine en bas, afin que le jus descende dans les parties charnues. Cuire à 325° F. en allouant $\frac{1}{2}$ heure par livre de viande. Arroser souvent. Saler et poivrer. À la fin de la cuisson, retourner sur le dos, afin de dorer uniformément. Ajouter 1 tasse d'eau au fond de la casserole pour faire la sauce.

La volaille est cuite lorsque la cuisse se disloque facilement. Retirer du feu, enlever cordes et brochettes, servir sur plat chaud avec légumes sautés au beurre : petits pois et fèves, purée de pommes de terre.

FARCE

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1 lb. de porc haché | 2 branches de céleri |
| le foie de la volaille | 2 bouquets de persil |
| 2 c. à tb. de beurre | 1 tasse d'eau chaude ou de bouillon |
| 1 oignon haché finement | 2 petites pommes |
| 2 tasses de mie de pain | finest herbes |
| dorée au four | sel et poivre |

Faire blondir l'oignon, ajouter le porc, le foie, le pain et les autres ingrédients. Refroidir.

DINDE FARCIE AU CÉLERI

Parer la dinde, c'est-à-dire la plumer, la flamber, la vider, couper tête et pattes. Laver l'intérieur et bien l'assécher avec un linge propre. Préparer une bonne farce de la manière suivante :

Faire fondre $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre et quand il est bien chaud, y faire revenir un oignon finement haché, ajouter le foie de la volaille également haché et 1 tasse de viande de porc, 2 tasses de mie de pain et 1 tasse de céleri finement coupé. Lier le tout avec 2 œufs et bien assaisonner de sel, poivre et fines herbes, sarriette et thym en très petite quantité. Remplir la dinde de cette farce, la coudre, la brider. Mettre quelques tranches de lard gras sur les parties charnues. Badigeonner d'un mélange de beurre et de farine défilé en crème; $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre pour 2 c. à th. de farine. La placer dans une rôtissoire découverte sur un gril, la poitrine en bas afin que le jus de la volaille coule sur les parties charnues. La dinde doit être mise à 300° F. La cuisson d'une dinde de 12 lbs. doit être de 4 heures à feu lent. 1 heure avant la fin de la cuisson, la volaille doit être retournée sur le dos pour faire dorer la poitrine.

SAUCE AUX CANNEBERGES

2 tasses de canneberges
1 tasse de sucre

1 tasse d'eau bouillante

Cuire le tout 10 minutes et servir dans des petites coupes faites avec des demi-oranges. Servir en garniture autour de la dinde.

RÔTI DE PORC BRAISÉ

5 à 6 lbs de porc (épaule ou longe)

Un bon rôti doit avoir $\frac{1}{4}$ de pouce de gras sur le dessus. Eriger la couenne, afin d'avoir une graisse de rôti qui repose sur une belle gelée. Bien assaisonner le porc. Faire chauffer à blanc un chaudron en fer et y mettre la viande; la faire brunir de tous côtés en la retournant souvent. Saler, poivrer, ajouter 2 gousses d'ail et 1 oignon moyen haché et assez d'eau chaude pour qu'il y ait environ $\frac{1}{2}$ pouce au fond du chaudron. Couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu'à parfaite cuisson ($\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ d'heure par lb. de viande). Quand la viande est cuite, vérifier l'assaisonnement, la retirer du feu, faire brunir la graisse de nouveau, ajouter un peu d'eau, couler et verser dans des bols. Laisser prendre à la température de la pièce.

POMMES DE TERRE BRUNES

Peler des pommes de terre moyennes et d'égale grosseur. Les faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée. Egoutter et continuer la cuisson autour du rôti.

CÔTELETTES DE PORC À LA BASQUAISE

Essuyer les côtelettes ^{et ajouter 1 c. à tab. de farine} avec un linge humide. Faire dorer des deux côtés dans une poêle ~~avec un peu de graisse chaude~~. Couvrir de lait. Saler, poivrer et laisser cuire très doucement, casserole couverte, durant $\frac{3}{4}$ d'heure. Servir sur plat chaud avec la sauce. ^{Couler la sauce}

Le porc cuit de cette manière est très digestible. On cuit également d'après cette méthode les côtelettes de veau.

CUISSEAU DE VEAU À LA JARDINIÈRE

Il est plus avantageux pour des grosses familles de choisir un cuisseau de veau d'au moins 8 à 10 lbs. La viande de veau s'accommode très bien avec le lard salé.

Couvrir le cuisseau de tranches de lard avant de le mettre au four et saupoudrer de farine. Placer sur un gril dans une rôtissoire et faire cuire au four de 300° F. 30 minutes à la livre. 1 heure avant la fin de la cuisson, ajouter dans le fond de la casserole, 1 gros oignon tranché, 1 carotte, quelques feuilles de céleri, si vous en avez et 2 tasses d'eau chaude. Faire cuire dans l'eau bouillante salée des pommes de terre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, des carottes et des petits oignons. Mettre tous ces légumes bien égouttés dans le fond de la casserole et laisser mijoter dans la sauce. Servir le cuisseau bien doré avec sa garniture de légumes.

PAUPIETTES DE VEAU

1½ lb. de tranches de veau	1 oeuf légèrement battu
1 c. à tb. de graisse	1 c. à thé de thym et de marjolaine
1 petit oignon finement haché	sel et poivre
2 tasses de mies de pain pressée	6 minces tranches de lard salé

Acheter une tranche de veau dans le cuisseau et faire tailler très mince. Etendre sur une planche et à l'aide d'un pilon en bois ou à défaut, d'une tasse ou d'une bouteille à lait, presser fortement la viande pour l'écraser et l'amincir. Séparer en 6 morceaux. D'autre part, mettre dans un poêlon 1 c. à tb. de graisse, y faire revenir un petit oignon haché finement, ajouter la mie de pain puis l'oeuf légèrement battu. Si l'on avait un petit reste de viande, on pourrait l'ajouter à cette farce. Retirer du feu, bien assaisonner de sel, poivre et fines herbes. Etendre cette farce sur les tranches de veau préalablement salées et poivrées, rouler et entourer d'une mince tranche de lard ou de bacon. Ficeler et fariner légèrement. Faire chauffer un poêlon bien chaud, y placer les rouleaux de viande et tourner en tous sens pour les faire bien dorer. Ajouter 1 tasse de tomates en conserve et ½ tasse d'eau chaude. Couvrir et faire mijoter lentement 1 heure.

CHOP SUEY AU VEAU

2 c. à tb. de graisse ou d'huile	1 tasse de céleri
2 lbs de veau	½ lb. de champignons frais
2 lbs de fèves germées	sel et poivre
1 tasse d'oignons	

Couper en petits filets le veau; ce qui sera facile avec des ciseaux. Tailler les oignons en rouelles très minces, le céleri en filets d'un pouce et les champignons en tranches minces. Cette façon de préparer les ingrédients est une condition de succès pour un bon chop suey. Faire chauffer la graisse dans une grande marmite et y ajouter tous les ingrédients dans l'ordre donné en ayant soin de faire cuire le tout sur un feu vif et en remuant constamment avec 2 fourchettes. Laisser cuire environ ½ à ¾ d'heure. Vers la fin de la cuisson, on peut ajouter de la sauce chinoise au goût ou encore du catsup aux tomates. Servir bien chaud.

ESCALOPES DE VEAU À LA FRANÇAISE

Acheter des tranches de veau très minces prises dans le cuisseau et les battre pour les aplatir. Passer dans la farine puis dans 1 œuf battu avec 1 c. à tb. de lait salé et poivré. Passer ensuite dans de la chapelure fine. Faire frire à la poêle dans de la graisse de bacon bien chaude jusqu'à ce que les escalopes soient bien dorées.

RIS ET CERVELLES DE VEAU PANÉS

Faire dégorger, c'est-à-dire tremper à l'eau très froide acidulée ris et cervelles puis enlever les nervures sanguines. Cuire à l'eau bouillante salée 10 minutes les cervelles et 20 minutes les ris. Egoutter, refroidir. Couper en morceaux; les ris peuvent être mis sous presse légère entre 2 assiettes pour les aplatir. Rouler dans la panure, dans de l'œuf battu puis dans la panure. Faire dorer des deux côtés dans du beurre ou dans un mélange de beurre et de saindoux. Servir sur plat chaud avec tranche de citron et bouquet de persil.

FOIE DE VEAU AU BACON

Le foie de jeune bœuf ou de porc est aussi agréable au goût si on le prépare avec soin et coûte moins cher que le foie de veau. Il est aussi recommandable dans les cas d'anémie. Le foie se conserve difficilement parce qu'il contient beaucoup de sang. On recommande d'employer du foie de jeunes animaux, il est plus tendre et a le goût plus fin. On choisira également le foie dans la pointe.

Enlever peau et cartilages; tailler en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur; saupoudrer de farine. Faire saisir le foie dans la graisse de bacon (ou du saindoux), retourner, saler, poivrer et finir la cuisson à feu bien doux, une dizaine de minutes. Servir sur plat chaud avec bacon. Il faut faire cuire le bacon dans une poêle très chaude.

PÂTÉ DE FOIE

Acheter 2 lbs. de foie de porc chez le boucher et $1\frac{1}{2}$ lb. de lard frais non salé. Dénervier le foie, le passer au hache-viande plusieurs fois ainsi que le gras. Mêler le tout, bien assaisonner avec 1 petit oignon finement haché et revenu dans un peu de beurre, écraser 1 petite gousse d'ail et ajouter $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade râpée, un peu de macis, de cannelle et de clou. Verser dans un plat, couvrir et faire cuire au bain-marie au four de 300° F., en mettant le plat dans une lèchefrite remplie d'eau chaude, 2 heures. *$\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ lb. de champignons, 2 œufs*

JAMBON AU FOUR

Faire cuire un jambon de 10 à 12 livres dans une grande marmite remplie d'eau froide. Ajouter 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 2 carottes et 1 feuille de laurier. Amener au point d'ébullition mais éviter de laisser bouillir. A cette fin, ajouter de l'eau froide quand le liquide veut bouillir. Laisser cuire 30 minutes à la livre. Refroidir complètement dans le bouillon si on veut le servir froid.

Pour servir chaud, retirer du bouillon, enlever la couenne, saupoudrer sur toute la surface un mélange de cassonade et de chapelure, piquer quelques clous de girofle et faire rôtir au four de 400° F. 1 heure.

GIGOT D'AGNEAU RÔTI

Essuyer soigneusement la viande et la saupoudrer légèrement de farine. Couper une gousse d'ail en minces filets, faire quelques incisions dans le gigot et y insérer l'ail. Mettre sur un gril dans une lèchefrite, saler et saupoudrer 1 c. à thé de sucre au fond. Faire cuire au four de 300° F. 3 heures. 1 heure avant la fin de la cuisson, ajouter 1 tasse d'eau chaude, quelques tranches de carottes et d'oignon, des feuilles de céleri si l'on en a et continuer la cuisson. On peut également mettre dans la lèchefrite des pommes de terre préalablement cuites dans leur pelure et pelées pour les faire dorer.

NOISETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Désosser des côtelettes d'agneau, les rouler et les ficeler. Les placer sur un gril légèrement beurré et les faire cuire 5 minutes d'un côté. Saler et poivrer, retourner de l'autre côté et faire cuire encore 5 minutes. Saler et poivrer. Dresser sur plat chaud, garnir de persil frais et servir avec gelée d'atocas.

BIFTECK GRILLÉ

La meilleure manière de cuire un bifteck est de le griller, et les parties les plus recommandables sont les tranches d'aloiau ou filet (Sirloin et Porter house). L'épaisseur de la tranche doit être environ de 1¼ à 1½ pouce.

Parer la tranche et la placer sur un gril beurré afin qu'elle n'adhère pas au gril. Placer sous un grilleur et faire cuire tout près de la flamme jusqu'à ce que la viande soit brune, 5 à 6 minutes. Retirer le gril, saler et poivrer, retourner en évitant de piquer la viande et griller l'autre côté de la même manière. Servir sur plat bien chaud.

GARNITURE À L'ESPAGNOLE

Faire fondre 2 c. à tb. de beurre, ajouter ¾ de tasse de tomates, ½ tasse d'oignon haché finement et ½ tasse de piment vert. Cuire jusqu'à ce que le tout soit tendre, environ 15 à 20 minutes. Saler et poivrer et servir en garniture avec le bifteck.

FILETS DE PORC GRILLÉS

Choisir 3 beaux filets de porc, enlever la petite peau qui les recouvre pour qu'ils conservent leur forme en cuisant, les enduire de beurre et les faire griller. Une belle grillade s'obtient en plaçant les pièces à griller à 2 à 3 pouces sous la flamme. La porte du four doit rester entr'ouverte pour chasser la vapeur qui se dégage de la cuisson. Faire bien dorer sur un côté d'abord. Saler et poivrer, retourner et laisser dorer également l'autre côté. Assaisonner. Abaisser la chaleur et continuer la cuisson ¼ d'heure à feu doux. Cela prend à peu près ½ heure en tout. Servir sur plat chaud.

POULETS GRILLÉS À LA MAÎTRE D'HÔTEL

Prendre 2 beaux petits poulets de 1½ à 2 lbs. chacun. Les préparer comme à l'ordinaire et les séparer en deux. Les badigeonner de beurre et les mettre sur un gril beurré, la peau en bas, à peu près à 2 pouces

de la flamme. Laisser griller 15 minutes. Retourner et faire cuire l'autre côté encore 15 minutes. Il sera peut-être nécessaire de cuire un peu plus longtemps. La chair doit être tendre. Servir sur assiette bien chaude avec garniture de persil et beurre à la maître d'hôtel.

BEURRE À LA MAÎTRE D'HÔTEL

4 c. à tb. de beurre
1 c. à tb. de jus de citron

1 c. à tb. de persil frais haché

Défaire en crème le beurre, y ajouter graduellement le jus de citron et le persil. Faire refroidir et en faire de petites boulettes qu'on dispose ici et là sur le poulet.

TERRINE DE VEAU ET DE JAMBON

3 lbs de tranches de veau
1 lb. de jambon cru
1 lb. de porc maigre haché
1 tasse de mie de pain
1 tasse de bon bouillon

1 petit oignon finement haché
2 branches de céleri
1 pointe de muscade
sel et poivre
quelques bardes de lard gras

Foncer un plat en grès ou en pyrex de minces bardes de lard. Mettre au fond une tranche de veau puis de jambon cru et un rang de farce de porc. Répéter la même chose jusqu'à ce que toutes les viandes soient épuisées. Entre chaque rang, parsemer un peu d'oignon, de céleri finement haché et quelques grains de muscade, sel et poivre. Le porc doit être mêlé avec la mie de pain préalablement humectée avec du bouillon. Couvrir ce plat qui doit être tassé et faire cuire 2 heures au four de 350° F. La viande diminue à la cuisson. Remplir le moule de bon bouillon avant de le faire refroidir et remettre le couvercle pour le refroidissement. Démouler le lendemain et servir froid. On peut faire le même pâté avec du poulet à la place du veau.

BOEUF BRAISÉ À LA HONGROISE

Faire rissoler dans une braisière ou une cocotte 3 à 4 tranches de lard. Y mettre un morceau de bœuf préalablement passé dans un mélange de farine et de moutarde; 2 c. à tb. de farine pour 1/2 c. de moutarde. Le bœuf doit être pris dans la croupe ou la ronde. Tourner en tous sens pour faire brunir. Ajouter 1 tasse d'eau et 2 tasses de tomates, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 1 piment vert haché et 1 piment rouge. Laisser cuire à petit feu 3 1/2 à 4 heures. Vérifier l'assaisonnement avant de servir.

SPAGHETTI À L'ITALIENNE

Faire chauffer 2 c. à tb. d'huile ou de la graisse de bacon. Y faire frire 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail 5 minutes. Ajouter 1 lb. de bœuf maigre haché et 1/4 de lb. de porc maigre haché, 2 feuilles de laurier, 1 c. à tb. de farine, 1 boîte de tomates, 1 c. à thé de thym, 1 c. à thé de sauge et 2 c. à tb. de sauce anglaise. Laisser cuire 40 à 45 minutes, enlever les feuilles de laurier et verser sur 1/2 lb. de spaghetti préalablement cuit dans l'eau bouillante salée 20 à 25 minutes.

BIFTECK SUISSE

1½ lb. de bœuf dans l'épaule,
la croupe ou la ronde
¼ de tasse de farine
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de moutarde

½ c. à thé de poivre
2 tasses de tomates
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
1 feuille de laurier

Bien mélanger la farine avec les assaisonnements: sel, poivre et moutarde. Passer la tranche de bœuf dans ce mélange et à l'aide d'un pilon, presser la viande pour y faire entrer toute la farine. Faire chauffer dans un poêlon du gras enlevé de la viande. Quand ce gras est bien chaud, y faire saisir la viande de tous côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien brune. Ajouter l'oignon haché finement, la feuille de laurier puis les tomates, fermer la casserole et laisser mijoter 1½ à 2 heures. La viande de bœuf fraîche tuée est plus dure, par conséquent, doit cuire plus longtemps. Dans bien des cas, 1 heure de cuisson suffira. Cependant, il vaut mieux commencer la cuisson d'avance plutôt que de courir le risque d'avoir une viande coriace et à moitié cuite.

PÂTE CHAUD AU POULET

1 poulet
1 douzaine de champignons
2 tasses d'eau
1 tasse de crème

2 c. à tb. de beurre
2 c. à tb. d'oignons
finement hachés
pâte brisée

Bien laver et assécher un poulet ou une poule. Découper en morceaux. Faire fondre 2 c. à tb. de végétaline ou de beurre dans une poêle et y faire sauter les morceaux de poulet. Quand ils sont bien dorés, les remettre dans une cocotte et y ajouter 2 tasses d'eau chaude et 1 c. à thé de sel. Quand la viande se détache des os la volaille doit être retirée et désossée. Couler le bouillon et y ajouter 1 tasse de crème. Épaissir avec 4 c. à tb. de farine, bien assaisonner. Hacher les champignons. Faire chauffer 1 c. à tb. de beurre, y faire blondir les oignons puis ajouter les champignons et les sauter 5 minutes. Ajouter à la sauce. Foncer d'une belle pâte brisée une assiette en pyrex ou un plat allant au four, y déposer les morceaux de poulet. Couvrir de sauce qui doit être épaisse et remettre par-dessus une autre abaisse de pâte sur laquelle on aura fait quelques incisions pour laisser échapper la vapeur. Dorer la pâte avec un pinceau humecté de lait et cuire au four de 500° F. 15 minutes. Lorsque la pâte est dorée, abaisser la chaleur à 350° F. et continuer la cuisson 45 à 50 minutes.

LE LAPIN À LA CANADIENNE

Séparer un lapin bien en chair en 8 à 10 morceaux. Mettre dans une marmite 4 à 5 c. à tb. de bon saindoux ou quelques petites tranches de lard coupé en dés. Lorsque le tout est fondu et légèrement doré, enfariner chaque morceau de lapin et faire prendre couleur dans la graisse chaude. Y ajouter assez d'eau chaude pour couvrir. Laisser cuire à feu modéré durant 1 heure environ ou jusqu'à ce que la viande commence à attendrir. A ce moment, ajouter le cœur et le foie ainsi qu'une douzaine de petits oignons et continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Retirer la viande et la tenir au chaud. Lier la sauce avec le sang qui aura été mis de côté et ½ tasse de crème. Agiter la sauce durant la liaison et faire bien attention de ne pas laisser bouillir car alors le sang se coagulerait et la sauce ne serait pas lisse. Servir avec des pommes de terre bouillies.

CANARDS À L'ALSACIENNE

Plumer, flamber et vider 2 beaux canards, les farcir avec une farce aux pommes préparée comme suit :

Faire chauffer dans un poêlon $\frac{1}{4}$ de tasse de saindoux et y faire revenir $\frac{1}{2}$ tasse d'oignons finement hachés, $\frac{1}{2}$ tasse de céleri et 4 pommes taillées en petits dés. Ajouter 1 tasse de mie de pain, sel, poivre et persil frais. Quand les canards sont farcis, les coudre, les ficeler et les barder de lard salé. Faire chauffer une cocotte et les faire dorer en tous sens. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude, couvrir et laisser cuire 1 $\frac{1}{2}$ heure.

D'autre part, tailler un chou et un oignon en lanières épaisses, faire cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée. Egoutter et étendre au fond d'une lèchefrite, déposer les canards sur le chou avec une douzaine de saucisses autour et faire cuire au four de 400° F. jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

ASPIC AU POULET ET AU JAMBON

Faire cuire un poulet jusqu'à ce qu'il soit tendre et se détache bien des os. Préparer l'aspic de la manière suivante :

2 lbs. de jarrêt de bœuf, 1 jarrêt de veau, $\frac{1}{2}$ lb. de foie de bœuf, 3 pintes d'eau froide, 1 oignon, 1 carotte, quelques branches de céleri, 1 feuille de laurier. Quand le tout est en ébullition, y ajouter le poulet.

Enlever le poulet quand il est bien cuit. Désosser et remettre dans le bouillon les os et la peau. Continuer l'ébullition qui doit durer environ 4 heures. Couler, laisser refroidir. Dégraisser. Remettre sur le feu pour la clarification. Battre légèrement 2 blancs d'œufs et 2 c. à tb. d'eau froide. Jeter dans le bouillon. Agiter et laisser mijoter une dizaine de minutes. Lorsque l'on constate la formation d'une mousse à la surface, retirer du feu, laisser reposer et couler à travers une mousseline. Le bouillon est alors prêt pour l'aspic. S'il est bien consistant, on ajoutera seulement $\frac{1}{2}$ c. à tb. de gélatine par tasse; s'il semble mince, il faudra mettre 1 c. à table. Passer un moule à l'eau froide après l'avoir beurré légèrement. Déposer $\frac{1}{4}$ de pouce de gelée au fond, laisser prendre.

Tailler des rondelles de jambon, les passer dans la gelée et en garnir toutes les parois du moule. Découper des œufs durs, des olives et faire un joli décor. Déposer le poulet taillé en filets, alterner avec du jambon. Quand le moule est rempli, verser de la gelée et laisser prendre bien ferme. Démouler et garnir de cresson et de laitue.

ASPIC DE POULET

Faire cuire un poulet de 6 à 7 lbs. avec 2 pintes d'eau, 2 lbs. de jarrêt de veau, 1 carotte, 2 branches de céleri, 1 feuille de laurier, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 c. à tb. de sel. Mettre d'abord dans la casserole le jarrêt de veau avec l'eau froide et tous les assaisonnements. Laisser bouillir 1 heure. Ajouter le poulet sans le dépecer et cuire à petit feu jusqu'à ce que la viande soit bien tendre 2 heures environ. Laisser refroidir dans le bouillon au moins 2 heures. Retirer bien délicatement pour ne pas le briser, enlever la peau et les os sans déformer le poulet et essayer de le reconstituer dans un plat, c'est-à-dire laisser les cuisses intactes et le blanc de la poitrine. L'idéal serait d'avoir un moule en forme de poule. Couvrir la viande de gelée bien clarifiée et laisser prendre. Démouler dans un plat et entourer de persil ou de cresson.

ASPIC DE LANGUE

Préparer un bouillon riche avec 2 lbs. de jarrêt de bœufs, 1 poulet, 3 pintes d'eau froide, 1 c. à tb. de sel, 1 feuille de laurier, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 carotte, 1 tranche de navet quelques branches de céleri. Laisser cuire lentement 4 à 5 heures. Couler, refroidir, dégraisser et clarifier. Ajouter 2 c. à tb. de gélatine par pinte de bouillon pour faire une gelée très ferme. La gélatine devra être gonflée dans l'eau froide avant de l'ajouter au bouillon dans 2 fois son volume d'eau. Passer un moule à l'eau froide. Déposer au fond $\frac{1}{4}$ de pouce de gelée. Faire un joli décor avec œufs durs, carottes, olives. Laisser prendre, déposer des tranches de langue puis des petites fèves vertes. Couvrir de gelée. Remplir ainsi tout le moule alternant les tranches de langue avec des carottes et des pois verts. Faire prendre bien ferme. Démouler, garnir de persil ou de cresson.

LONGE DE VEAU EN GELÉE

Faire désosser une longe de veau de 5 à 6 lbs. et la faire cuire au four ou dans une cocotte. Il faut d'abord la faire saisir avec 2 c. à tb. de beurre et continuer la cuisson à très petit feu. Quand elle est bien cuite, la laisser refroidir complètement. Faire une belle gelée avec 3 lbs. de jarrêt de bœuf, $\frac{1}{2}$ lb. de foie, 1 jarrêt de veau et les os provenant du désossage de la longe. Mettre le tout à l'eau froide avec 2 carottes, 1 oignon, quelques feuilles de céleri, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle. Laisser cuire 4 à 5 heures. Couler, refroidir, dégraisser, clarifier et ajouter 1 c. à tb. de gélatine par chopine de bouillon. Verser sur la longe et laisser prendre bien ferme.

Les poissons

POISSON FARCI ET RÔTI

Bien nettoyer un beau poisson de 4 à 5 lbs. en le frottant avec du gros sel à l'intérieur et à l'extérieur pour raffermir la chair. Préparer une farce bien assaisonnée comme suit :

Faire chauffer 4 c. à tb. de graisse dans un poêlon, y faire blondir 3 gros oignons finement hachés. 5 à 6 minutes. Ajouter 1 tasse de mie de pain, 1 tasse de macaroni cuit et coupé en petits bouts et $\frac{1}{4}$ de tasse de persil frais haché. Lier avec 1 œuf et bien assaisonner de sel et de poivre. Mettre sur un gril beurré dans une lèchefrite. Placer sur le poisson quelques petites tranches de lard et cuire au four de 450° F. jusqu'à ce que le lard soit bien doré. Diminuer la chaleur à 350° F. Laisser cuire ordinairement 15 à 20 minutes à la livre. Il est facile de constater la cuisson du poisson car la chair devient d'un blanc laiteux et elle est transparente quand elle n'est pas suffisamment cuite.

BIFTECK DE FLÉTAN FARCI

Choisir deux tranches de flétan de 1 pouce d'épaisseur. Couvrir l'une avec une farce au pain et aux oignons et remettre l'autre par dessus. Badigeonner d'huile et faire cuire à four moyen 350° F. pendant 1 heure environ ou jusqu'à ce que le poisson soit bien doré. Servir avec citron et persil *ou arroser de jus de citron*

FARCE AU PAIN :

2 oignons moyens *ou ciboules*
1 tasse de mie de pain

1 jaune d'œuf légèrement battu
2 c. à tb. de beurre

Faire cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans très peu d'eau. Quand les oignons sont cuits, ils doivent avoir absorbé toute l'eau. Ecraser, ajouter la mie de pain, lier avec l'œuf, ajouter le beurre et bien assaisonner de poivre, sel et épices mêlées au goût.

SAUCE AUX CORNICHONS

2 c. à tb. d'huile
2 c. à tb. de farine
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau
 $\frac{1}{4}$ de tasse de cornichons
1 c. à tb. de jus de citron

Faire chauffer l'huile, ajouter la farine. Quand le tout est bien crémeux, mouiller avec le lait et l'eau préalablement bouillis 5 minutes avec une gousse d'ail. Ajouter les cornichons puis le jus de citron, peu à la fois pour éviter de faire trancher la sauce.

FILETS D'AIGLEFIN À LA MEUNIÈRE

Séparer le poisson en portions individuelles; éponger, saupoudrer de farine et faire frire dans la poêle, dans un mélange de végétaline et de beurre, de l'huile ou de saindoux. Servir sur plat chaud, arroser de beurre fondu et de jus de citron et garnir de persil. Tous les poissons peuvent se cuire de cette manière.

MORUE SALÉE À LA BASQUAISE

Faire dessaler de la morue en la plaçant dans un récipient sur un gril pour que le sel puisse tomber au fond. Changer d'eau 2 ou 3 fois. La mettre à cuire dans du lait bouillant dans lequel on aura ajouté une gousse d'ail et un oignon tranché. Ne pas continuer l'ébullition. Fermer la casserole et laisser pocher la morue jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre et bien blanche. Egoutter et servir sur plat chaud. Faire une béchamelle avec le lait dans lequel la morue a cuit et y ajouter 2 blancs d'œufs cuits durs et hachés. Masquer la morue avec cette sauce et couvrir de jaunes d'œufs passés au tamis. Quelques petites touffes de persil décoreront joliment.

POISSON AU COURT BOUILLON

Gratter le poisson et laver la peau. Mettre à cuire dans une casserole contenant 2 pintes d'eau bouillante, 1 c. à tb. de sel, 1 carotte tranchée, 1 oignon, quelques feuilles de céleri, 1 feuille de laurier, 1/2 tasse de vinaigre; tenir en bas du point d'ébullition. Laisser cuire 15 à 20 minutes à la livre ou jusqu'à ce que la chair se détache des os. Retirer de l'eau, égoutter et servir sur plat chaud avec sauce tartare chaude et persil frais.

SAUCE TARTARE CHAUDE

Mettre dans une casserole 2 c. à tb. de beurre et 2 c. à tb. de farine. Laisser cuire en brassant et délayer avec 1 tasse de lait. Quand la sauce a jeté quelques bouillons et qu'elle est bien lisse, y ajouter 1 tasse de mayonnaise, 2 c. à tb. de cornichons hachés, 1 c. à tb. d'échalotes, 2 c. à tb. de persil.

CROQUETTES DE POISSON

1 tasse de poisson cuit	1 œuf battu
1 tasse de purée de pommes de terre	1 c. à tb. de lait
1 c. à tb. de beurre	sel, poivre, chapelure

Mélanger le poisson déchiqueté à la purée de pommes de terre. Ajouter le beurre et un tout petit peu de lait si le mélange est trop ferme. Etendre dans un lèchefrite beurrée et laisser raffermir. Couper en carrés, passer dans l'œuf battu avec le lait, puis dans la chapelure fine et faire frire à la poêle ou dans la grande friture, dans du bon saindoux, de l'huile ou de la végétaline.

SAUCE CRÉOLE

1 boîte de tomates	3 clous de girofle
1 oignon haché finement	1 gousse d'ail
1 feuille de laurier	1 c. à tb. de beurre

Faite blondir l'oignon haché finement dans le beurre; ajouter les tomates et les condiments. Laisser cuire 1/2 heure. Passer si on le désire.

Les légumes

AUBERGINES AUX TOMATES

6 tranches d'aubergine
(1/2 pouce d'épaisseur)
6 tranches de tomate
(1/2 pouce d'épaisseur)

1 c. à tb. de farine
sel et poivre
huile Mazola

Peler l'aubergine, tailler et passer dans la farine juste au moment de faire frire. Faire chauffer l'huile bien chaude, y placer les tranches d'aubergine. Laisser dorer un côté. Retourner, saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à ce que tendre. Déposer sur un plat chaud.

Faire rôtir les tranches de tomates de la même manière et les placer sur les tranches d'aubergine. Servir décoré de persil frais et bien vert.

CHARTREUSE DE LÉGUMES

4 tasses de pommes de terre en purée
2 jaunes d'œufs
2 c. à tb. d'oignon râpé
1 tasse de pois verts
1/2 tasse de navets

1/2 tasse de carottes
1 tasse de haricots verts
1 tasse de sauce blanche
1/2 tasse de persil frais haché
1 tasse de poireaux

Faire cuire les pommes de terre dans leur pelure, les peler et les passer en purée. Ajouter les jaunes d'œufs, l'oignon et du lait chaud, juste assez pour lier les pommes de terre sans toutefois que la purée soit trop liquide; il faut qu'elle soit plutôt épaisse. Bien assaisonner de sel et de poivre. Foncer une assiette à pâté épaisse. Faire cuire tous les légumes dans très peu d'eau bouillante salée, commençant par les navets et les carottes puis les poireaux. Après 1/4 d'heure, ajouter les petits pois et les haricots. Réserver l'eau de cuisson et ajouter assez de lait pour faire 1 tasse de liquide avec lequel on fait la sauce blanche. Y mettre les légumes, en remplir le pâté, couvrir avec le reste de la purée à laquelle on incorpore les 2 blancs battus. Faire dorer au four 400° F.

FRICASSÉE D'AUBERGINES

Choisir une aubergine ferme au toucher et dont le pédoncule est garni de feuilles vertes et fraîches. La couper en tranches d'un demi-pouce. Peler aussi mince que possible et couper en gros dés. Faire chauffer dans une casserole 4 c. à tb. de graisse ou de beurre, y faire frire un oignon haché finement puis 1 petite gousse d'ail également hachée finement. Ajouter 4 ou 5 tranches de céleri coupées en bouts d'un demi-pouce, l'aubergine et 3 tomates fraîches préalablement ébouillantées, pelées et coupées en morceaux. Laisser mijoter le tout 1/2 à 3/4 d'heure.

Les aubergines peuvent s'apprêter de bien des façons; on peut les couper en tranches d'un 1/4 de pouce, les peler et les passer dans 1 œuf battu avec 1 c. à tb. de lait puis ensuite dans de la chapelure et les faire frire à la poêle.

AUBERGINES FRITES

Peler une aubergine et la tailler en tranches d'un $\frac{1}{4}$ de pouce. Battre un œuf avec 2 c. à tb. de lait. Passer les tranches d'aubergines dans l'œuf battu puis ensuite dans de la chapelure fine et faire frire à la poêle dans un corps gras bien chaud.

On peut préparer ainsi des tranches de betteraves cuites, de navets, de panais.

PURÉE DE POMME DE TERRE

Faire cuire 6 pommes de terre moyennes avec la pelure dans une casserole. Lorsque cuites, peler vivement, passer au presse-purée, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 2 c. à tb. de beurre et 1 c. à thé d'oignon râpé. Battre, saler et poivrer. Servir immédiatement.

BETTERAVES À LA VINAIGRETTE

Cuire les betteraves bien lavées, mais non pelées dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passer à l'eau froide et peler avec les doigts. Couper les betteraves en rouelles très minces ou en filets et couvrir d'une vinaigrette faite comme suit :

2 c. à tb. de beurre ou d'huile
4 c. à tb. de vinaigre

1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sel

BETTERAVES À LA Russe

$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
1 c. à thé de sel
1 c. à tb. d'amidon de maïs
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre

2 c. à tb. de beurre
1 c. à tb. d'échalotes finement hachées
3 tasses de betteraves cuites taillées en minces filets

Mélanger le sel et l'amidon de maïs (cornstarch) dans un bain-marie. Délayer avec le vinaigre et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre et les échalotes. Brasser pour faire fondre le beurre. Ajouter les betteraves cuites, bien mélanger avec un fourchette et servir très chaud.

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Découper des pommes de terre en boules de 1 pouce de diamètre avec un emporte-pièce spécial. Les faire cuire 10 minutes environ, les égoutter soigneusement, les passer au beurre fondu puis dans du persil finement haché et faire rôtir à la poêle. Faire cuire les choux de Bruxelles dans l'eau bouillante salée, les égoutter, les passer également au beurre. Faire la même chose avec des betteraves; avoir des petites betteraves rondes ou taillées en dés, préalablement cuites, les passer au beurre à la poêle. Mettre glacer au four.

CAROTTES À LA FLAMANDE

Ratisser 1 paquet de carottes. Si elles sont petites, les laisser entières, autrement, les tailler en filets ou en rouelles. Les faire cuire dans très peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres; l'eau doit être absorbée, égoutter s'il en reste. Ajouter 1 œuf battu avec $\frac{1}{2}$ tasse de crème, laisser sur le feu quelques minutes en évitant de faire bouillir. Bien assaisonner et servir sur plat chaud. Garnir de persil.

PIMENTS FARCIS À LA CREOLE

3 piments verts ou rouges
1/4 de tasse de riz
1/2 tasse de jambon cuit
1 petit oignon

1 tasse de tomates
1 tasse d'eau chaude
1 c. à tb. de beurre
sel, poivre et chapelure

Séparer les piments en deux sur la longueur et les faire bouillir 5 à 10 minutes. Les égoutter et les rafraîchir en les passant à l'eau froide. Faire chauffer 1 c. à tb. de beurre, y faire revenir l'oignon haché finement puis ajouter le riz bien lavé, les tomates, le jambon et l'eau chaude et laisser cuire 1/2 heure. Si la préparation est un peu liquide, lier avec de la mie de pain. Bien assaisonner de sel et de poivre. En remplir les piments, couvrir ceux-ci de chapelure beurrée et gratiner au four à 400° F. 1/2 heure.

Chapelure beurrée : Faire dorer au four du pain, l'écraser finement. Passer au tamis. Faire fondre 2 c. à tb. de beurre dans une petite poêle et y mêler 1/2 tasse de chapelure.

SUBRICS D'ÉPINARDS

2 tasses d'épinards cuits
2 c. à tb. de fromage râpé

2 oeufs battus
quelques grains de muscade

Bien laver les épinards et les faire cuire dans une casserole sans eau 10 à 12 minutes. Bien égoutter. Couper finement. Mettre dans un bol avec le fromage et les œufs bien battus. Mélanger le tout. Faire frire à la poêle par cuillerées dans un mélange de graisse et de beurre. Servir chaud.

TOMATES À L'INDIENNE

1 boîte de tomates
1 boîte de fèves en gousses
1 oignon espagnol

4 c. à tb. de corps gras (beurre, huile
ou végétaline)

Faire chauffer le corps gras, ajouter l'oignon haché puis les petites fèves coupées en morceaux et les tomates. Laisser mijoter à feu lent pendant 1/2 heure.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

3 tasses de pommes de terre passées
en purée
2 c. à tb. de beurre
2 jaunes d'œufs

1 c. à thé de jus d'oignon
1 c. à tb. de persil finement haché
quelques grains de cayenne

Faire cuire les pommes de terre dans leur pelure, les passer au presse-purée, ajouter le beurre puis les jaunes d'œufs, les assaisonnements et bien battre. Façonner en boudin, tailler en longueur de 3 pouces, badigeonner de jaune d'œuf délayé avec 1 c. à tb. de lait, passer dans la chapelure fine et faire cuire dans la grande friture, au four ou à la poêle.

ÉPINARDS À LA FRANÇAISE

2 tasses d'épinards cuits (2 lbs)
2 c. à tb. de beurre
1 c. à tb. de farine

½ tasse de lait riche
1 pointe de muscade
sel et poivre

Bien laver les épinards dans plusieurs eaux. Egoutter et faire cuire sans eau environ 15 minutes. Les presser dans une passoire pour les égoutter parfaitement. Faire fondre le beurre, ajouter la farine puis le bouillon. Quand la sauce est épaissie et bien cuite, y joindre les épinards. Assaisonner. Servir bien chaud.

SOUFFLÉ AUX ÉPINARDS

1½ tasse d'épinards cuits et égouttés 3 oeufs battus séparément
¼ de tasse de crème ou de beurre 2 c. à tb. de fromage râpé

Bien laver les épinards dans plusieurs eaux et les faire cuire sans eau environ 10 minutes. Les égoutter et les presser pour extraire l'eau qu'ils contiennent. Les hacher finement, y joindre la crème puis les jaunes d'œufs bien battus et en dernier lieu, incorporer les blancs. Verser l'appareil dans des petits moules à timbales bien beurrés. Placer dans une lèchefrite contenant 1 pouce d'eau chaude et cuire au four 20 minutes environ à 350° F. comme tous les soufflés.

On peut faire cuire la même préparation dans un grand moule. Le temps de cuisson sera prolongé de 10 minutes et le degré de chaleur diminué à 325° F.

PETITS POIS AUX CHAMPIGNONS

Faire bouillir 1 tasse d'eau avec ½ c. à thé de sel, y verser 1 boîte de petits pois congelés et faire cuire 8 à 10 minutes. Egoutter et réserver l'eau de cuisson.

D'autre part, faire sauter au beurre ½ boîte de champignons frais tranchés minces et 1 tranche d'oignon finement haché jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saupoudrer de 2 c. à tb. de farine. Brasser pour que le mélange devienne crémeux et mouiller avec ½ tasse d'eau de cuisson des pois et ½ tasse de lait. Cuire jusqu'à épaississement. Saler, poivrer et y joindre les pois. Parsemer de persil frais.

POMMES DE TERRE FRITES

Tailler les pommes de terre en allumettes; les assécher dans un linge et frire à la grande friture à 370° F. Egoutter sur papier et saler.

POMMES DE TERRE LYONNAISES

3 tasses de pommes de terre
2 c. à tb. de beurre
2 c. à tb. de graisse

1 petit oignon haché finement
sel, poivre et persil

Faire cuire 3 minutes les pommes de terre coupées en cubes dans l'eau bouillante salée. Les égoutter et les faire frire dans une poêle avec la graisse dans laquelle on aura fait revenir l'oignon. Cuire jusqu'à ce que tendres mais fermes et bien dorées. Saupoudrer de persil frais.

Les salades

SALADE MOULÉE AUX TOMATES

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 2 tasses de tomates passées en purée | 1 c. à tb. d'échalotes finement émincées |
| 2 c. à tb. de gélatine | 1/2 tasse de céleri coupé en petits dés |
| 1/4 de tasse d'eau froide | quelques gouttes de tabasco |

Faire chauffer une boîte de tomates et la passer en purée; il en faut 2 tasses. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide et l'ajouter aux tomates chaudes, y joindre le céleri et les oignons. Bien assaisonner de sel, de poivre et de quelques gouttes de tabasco. Verser dans de petits moules individuels et laisser prendre. Démouler sur une belle feuille de laitue, garnir le centre d'une rosace de fromage à la crème. Servir avec une sauce méli-mélo.

SAUCE MÉLI-MÉLO

- | | |
|---------------------------|---|
| 1/2 tasse d'huile d'olive | 1/2 c. à thé de moutarde |
| 1/4 de tasse de vinaigre | 2 blancs d'oeufs cuits durs |
| 1 c. à thé de sel | 2 c. à tb. de piment rouge finement haché |
| 1/4 de c. à thé de poivre | |

Mêler le tout et servir avec la gelée aux tomates.

SALADE BLANCHE

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1/2 tasse de céleri | 1/2 tasse de pommes |
| 1/2 tasse de chou | |

Couper le céleri, le chou et les pommes en filets très minces. Servir dans un saladier, ou en services individuels sur feuilles de laitue. Saupoudrer de cresson ou de persil frais finement haché. Servir avec une sauce chiffonnade française ou mayonnaise.

SAUCE CHIFFONNADE

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1/2 tasse d'huile | 1 c. à tb d'échalotes |
| 3 c. à tb. de vinaigre | 2 c. à tb. de piment rouge ou olives farcies |
| 1 c. à thé de sel | 1 oeuf cuit dur |
| 1/4 de c. à thé de moutarde | |
| 2 c. à tb. de persil haché | |

Mêler tous les ingrédients et servir avec la salade blanche.

SALADE "SANTÉ"

- | | |
|--|----------------------------|
| 1/2 tasse de chou taillé en fines lanières | 1/4 de tasse de navet râpé |
| 1/2 tasse de carottes râpées | |

Tous ces légumes doivent être servis bien croquants. Les faire tremper quelques heures dans l'eau très froide afin de les raffermir avant de les préparer. Si la salade doit attendre, la mettre au frais, couverte d'un linge humide. Servir avec sauce française.

SAUCE FRANÇAISE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1/4 de tasse de vinaigre | 1 c. à thé de sel |
| 1/2 tasse d'huile d'olive ou de Mazola | 1/2 c. à thé de moutarde <i>sauce</i> |

Mêler, agiter au moment de l'employer. Ne pas jeter d'avance sur la salade, car cela la ramollirait. On peut à volonté faire macérer dans cette sauce des tranches d'oignon ou une gousse d'ail.

SALADE VERTE

Tailler en tranches minces de la laitue et des épinards crus en parties égales. Servir avec sauce française à l'ail.

SALADE DE CHOU "COLE SLAW"

$\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre
1 c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poivre
1 c. à thé de sucre

1 c. à tb. de beurre ou d'huile
 $\frac{1}{4}$ de tasse de lait
1 oeuf

*1 c. à tb. de farine
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde*

Mettre cuire le tout au bain-marie jusqu'à épaississement. Verser sur 3 tasses de chou préalablement ébouillanté et passé à l'eau très froide. Servir glacé. *→ ou préalablement ébouillanté*

SALADE DE POMMES DE TERRE

6 pommes de terre
1 paquet d'échalotes
1 tasse de céleri
2 c. à tb. de persil haché

2 oeufs cuits durs
3 c. à tb. d'huile d'olives
le jus d'un citron
sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre avec la pelure, les peler et les tailler en rouelles de 1 pouce environ. Les mettre à mariner dans l'huile et le jus de citron ainsi que tous les autres ingrédients. Servir dans un saladier, garnir avec les jaunes d'œufs passés au tamis, les blancs ayant été taillés en filets et ajoutés à la salade, et les betteraves joliment taillées. Le tout déposé sur feuilles de laitue et servi bien froid avec mayonnaise.

SALADE PERFECTION

1 c. à tb. de gélatine *plus 1 c. à thé*
 $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau froide
le jus d'un citron
 $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre de cidre
2 c. à tb. de sucre

$\frac{3}{4}$ de tasse d'eau bouillante
1 c. à thé de sel
1 tasse de chou haché
1 tasse de carottes râpées
 $\frac{1}{2}$ tasse de navet râpé

Faire gonfler la gélatine à l'eau froide 5 minutes. Verser l'eau bouillante dessus pour la dissoudre. Ajouter le jus de citron, le vinaigre, le sel et le sucre et un peu de zeste de citron râpé. Y incorporer les légumes, vérifier l'assaisonnement, bien mélanger et mettre dans de petits moules individuels préalablement passés à l'eau froide. Démouler sur de la belle laitue croquante.

SALADE DE TOMATES VERTES

Trancher mince des tomates vertes, *ou rouges* les faire macérer dans de la sauce française et saupoudrer de menthe séchée et pulvérisée. On peut servir les tomates de la même manière.

SALADE MÉLI-MÉLO

Faire gonfler 1 c. à tb. de gélatine dans 4 c. à tb. d'eau froide 5 minutes. Verser sur cette gélatine une tasse d'eau bouillante et bien brasser pour la faire dissoudre. Ajouter 2 c. à tb. de sucre, $\frac{1}{4}$ de tasse de bon vinaigre, 1 c. à thé de sel. Quand le mélange commence à prendre, ajouter 1 tasse de céleri coupé en filets, $\frac{1}{2}$ tasse d'atocas taillés

en tranches minces, $\frac{1}{2}$ tasse de pommes et $\frac{1}{4}$ de tasse de piment vert taillés en minces filets. Bien mélanger ces légumes à la première préparation et verser dans des petits moules individuels. Laisser prendre bien ferme et démouler sur de belles feuilles de laitue croquantes. Servir avec mayonnaise.

SALADE D'AVOCATS

Peler soigneusement 1 pamplemousse, enlever toutes les membranes et tailler en tranches minces. Peler également un avocat, séparer en deux, retirer le noyau, tailler sur le travers en tranches minces. Peler un ananas frais en longueur d'abord puis en tranches. Enlever avec des ciseaux les yeux puis le cœur qu'est ordinairement très dur. Tailler en triangles parce que les ananas sont très fermes et on aura de la difficulté à les séparer avec une fourchette. Servir joliment disposé sur de belles feuilles de laitue. Garnir de cresson, servir avec mayonnaise au jus de fruits.

MAYONNAISE AU JUS DE FRUITS

$\frac{1}{3}$ de tasse de jus d'orange
le jus d'un citron
 $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
1 c. à tb. de farine

1 jaune d'oeuf
 $\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Battre le jaune d'oeuf et le mélanger avec la farine, le sucre et le jus de fruits et faire cuire au bain-marie jusqu'à épaississement. Laisser refroidir et y incorporer la crème fouettée.

MAYONNAISE À L'HUILE

1 oeuf
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de moutarde

1 c. à thé de sucre
2 c. à tb. de vinaigre *ou citron*
2 tasses d'huile

Battre légèrement l'oeuf avec les ingrédients secs, ajouter l'huile à la goutte pour commencer. Quand le mélange commence à épaissir, ajouter plus d'huile à la fois jusqu'à $\frac{1}{2}$ tasse. Il est inutile de battre longtemps lorsque l'huile est émulsionnée; on peut en ajouter jusqu'à ce que toute la quantité soit épuisée. Incorporer le vinaigre.

SAUCE VINAIGRETTE CUITE

2 c. à tb. de beurre
2 c. à tb. de farine
2 c. à tb. de sucre
1 c. à thé de sel

1 c. à tb. de moutarde
1 tasse de lait
1 oeuf
 $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre

Mettre dans un bain-marie le beurre, la farine, le sucre, le sel et la moutarde. Délayer avec le lait, ajouter l'oeuf légèrement battu et faire cuire jusqu'à épaississement. Incorporer délicatement le vinaigre à la sauce.

Pour rendre cette sauce plus légère, on peut y ajouter 1 tasse de crème fouettée.

Les plats maigres

TIMBALE MILANAISE

Faire cuire dans une pinte d'eau bouillante salée $\frac{1}{2}$ tasse de macaroni coupé en petits bouts, égoutter et rincer à l'eau froide. Faire chauffer 1 tasse de lait et la verser sur 1 tasse de mie de pain pressée. Mettre le tout dans un bol avec le macaroni, 2 c. à tb. de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé, 1 c. à tb. de jus d'oignon, 2 c. à tb. de persil frais haché, $\frac{1}{4}$ de tasse de piment rouge et 3 œufs battus. D'autre part, beurrer un moule à timbale généreusement et le couvrir de macaroni cuit dans toute sa longueur: ce qui sera facile en glissant le macaroni dans l'eau bouillante sans le casser. Verser la préparation dans ce moule et cuire au bain-marie au four 1 heure à $1\frac{1}{4}$ heure. Démouler et garnir de tranche de tomates sautées à la poêle et de persil frais ou encore servir avec une sauce aux tomates..

MACARONI AU FROMAGE

$\frac{1}{2}$ lb. de macaroni	3 c. à tb. de farine
4 c. à tb. de fromage	1 tasse de lait
2 pintes d'eau	2 c. à tb. de fromage râpé
1 c. à thé de sel	2 c. à tb. de beurre
3 c. à tb. de graisse, végétaline ou beurre	$\frac{1}{2}$ tasse de chapelure

Briser le macaroni en morceaux d'un pouce, le faire cuire dans l'eau bouillante salée $\frac{1}{2}$ heure et l'égoutter. Le rafraîchir, c'est-à-dire le passer à l'eau froide pour l'empêcher de coller. Faire une sauce avec la graisse, la farine et le lait; ajouter le macaroni, le fromage. Assaisonner au goût.

Beurrer généreusement un plat à gratin, y mettre la préparation puis, sur le dessus la chapelure mêlée au beurre fondu et au fromage râpé. Faire gratiner à four chaud 400° F. 20 minutes.

FONDUE AU FROMAGE

Mettre dans une casserole 3 c. à tb. de beurre, y ajouter 4 c. à tb. de farine. Quand le mélange est bien crémeux, délayer avec $\frac{2}{3}$ de tasse de lait. Ajouter 2 jaunes d'œufs légèrement battus puis $\frac{1}{2}$ tasse de fromage canadien fort. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Y incorporer 1 tasse de fromage coupé en cubes. Assaisonner de sel et poivre et verser dans une lèchefrite beurrée. Laisser refroidir. Couper en carrés ou en rectangles. Passer dans de la chapelure fine et cuire à la poêle ou en grande friture. Servir brûlant.

SOUFFLÉ AU FROMAGE

1 c. à tb. de beurre	quelques grains de poivre
2 c. à tb. de farine	2 c. à tb. de fromage râpé ou coupé finement
$\frac{1}{3}$ de tasse de lait	2 jaunes d'œufs
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel	2 blancs d'œufs

Préparer une béchamelle, c'est-à-dire fondre le beurre, ajouter la farine puis le lait. Lorsque la sauce a fait un bouillon, ajouter le fromage, laisser fondre. Joindre les jaunes d'œufs défaits. Refroidir. Incorporer les blancs montés en neige. Mettre dans un plat à gratin beurré. Cuire $\frac{1}{2}$ heure dans un four de 350° F. Préparer le soufflé pour qu'il puisse être servi dès que la cuisson est terminée; autrement, il tombe.

GNOCCHIS AU FROMAGE

Mélanger 2 tasses de pommes de terre en purée, 2 c. à tb. de beurre, 3 œufs, $\frac{2}{3}$ de tasse de farine et $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé; en former de petites boules légèrement aplaties et jeter dans l'eau bouillante salée 10 minutes sans laisser bouillir. Couvrir. Egoutter et mettre dans un plat à gratin beurré, couvrir de 2 tasses de sauce au fromage, saupoudrer de fromage. Faire gratiner à four chaud 400° F.

PAIN AUX FÈVES DE LIMA

1 tasse de fèves de Lima
 $\frac{1}{2}$ tasse de mie de pain
1 oignon finement haché
1 tasse de lait

1 œuf
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 c. à tb. de graisse

Laver les fèves et les faire tremper toute la nuit. Le lendemain, les cuire jusqu'à ce qu'elles soient assez tendres pour les passer en purée. Ajouter tous les ingrédients dans l'ordre donné et verser le mélange dans un plat bien beurré. Cuire 1 heure environ dans un four de 350° F. jusqu'à ce que le pain soit ferme au toucher. Démouler au sortir du four sur un plat chaud et servir avec une sauce aux tomates fortement épicée.

A défaut de fèves de Lima on peut employer des petites fèves blanches.

OEUFS À LA ST-GERMAIN

Faire chauffer 2 c. à tb. de graisse et y faire blondir un petit oignon finement haché 5 à 6 minutes. Y ajouter le contenu d'une boîte de pois verts et la moitié de l'eau de cuisson. Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau soit toute absorbée par les pois. Passer en purée, mettre dans une assiette beurrée.

D'autre part, faire cuire 5 œufs durs, les séparer en 2 et les mettre sur la purée de pois, le bout rond en haut. Faire une sauce au fromage comme suit :

Mettre dans une casserole 2 c. à tb. de graisse, 4 c. à tb. de farine et 2 tasses de lait. Faire cuire en brassant jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé. Brasser dans la sauce chaude pour faire dissoudre le fromage, bien assaisonner et verser sur les œufs. Saupoudrer au-dessus un peu de fromage râpé et faire gratiner au four juste assez pour fondre le fromage et faire légèrement dorer. Servir brûlant.

FÈVES AU LARD

Faire tremper à l'eau froide 4 tasses de petites fèves blanches toute une nuit. Le lendemain, faire cuire ces fèves dans cette même eau jusqu'à ce qu'elles soient attendries, 1 heure environ. Mettre dans un pot en grès spécial ou dans un plat en pyrex les fèves, hacher finement 1 oignon, ajouter 1 c. à thé de moutarde en poudre, 2 c. à tb. de mélasse et $\frac{1}{2}$ lb. de lard salé coupé en cubes et mis sur le dessus des fèves. Ajouter l'eau de cuisson et si ce n'est pas suffisant pour couvrir, en

ajouter plus. Faire cuire à four doux 250° F. 6 à 8 heures au moins. On peut renverser les fèves dans un plat en pyrex si l'on en a et les rôtir au four.

La cuisson au four est toujours plus coûteuse mais on peut en profiter pour faire cuire autre chose en même temps; également on devrait faire cuire une grande quantité de fèves et les utiliser soit en potage, en croquettes ou en pains de légumes.

CROQUETTES DE LÉGUMINEUSES

Ecraser en purée 2 tasses de fèves cuites. Bien mêler avec 1 oignon moyen haché très finement, de sel et du poivre. Etendre à l'épaisseur d'un demi-pouce dans une lèchefrite beurrée et laisser reposer au froid. Couper en carrés, passer dans un œuf battu avec 1 c. à tb. de lait puis dans la fine chapelure et faire cuire à la poêle dans de la graisse bien chaude ou dans la grande friture à 375° F. Servir avec une sauce persillade.

Les desserts

ILETTES FLOTTANTES

2 c. à tb. de sucre
1/2 c. à tb. d'amidon de maïs
1 pincée de sel

2 œufs
2 tasses de lait
1/4 de c. à thé de cannelle

Mettre dans un bain-marie le sucre, l'amidon de maïs et le sel. Ajouter les 2 jaunes d'œufs battus et la cannelle. Mélanger avec les ingrédients secs, délayer avec le lait et faire cuire jusqu'à consistance de crème. Mettre dans des coupes ou des assiettes à dessert. D'autre part, battre les 2 blancs d'œufs en neige ferme, et ajouter 4 c. à tb. de sucre. Quand les œufs sont bien montés et fermes, les jeter par cuillerées à table dans un grand bol ou une casserole remplie d'eau bouillante. Au bout de 8 à 10 minutes, enlever les blancs d'œufs et déposer sur la crème aux jaunes d'œufs.

On peut agrémenter ce simple dessert en mettant sur les blancs d'œufs une petite cuillerée à thé de gelée ou de confiture au choix.

MOUSSE AUX POMMES

Laver 5 à 6 pommes à cuire. Couper en quartiers, ne pas peler et cuire sur feu doux en remuant de temps à autre. Lorsque les pommes sont cuites, les passer. A chaque tasse de purée, ajouter 1/2 tasse de sucre et faire cuire sur feu doux en remuant, 1/2 heure environ. La purée de pommes est prête et peut être servie telle quelle avec gâteaux ou biscuits.

Pour obtenir la mousse aux pommes: Faire cuire à 240° F. ou jusqu'à la boule molle 1 tasse de sucre et 1/2 tasse d'eau. Verser en filet sur 1 blanc d'œuf battu ferme mais non cassant. Lorsque la glace garde sa forme, incorporer lentement 1/2 tasse de purée de pommes non sucrée. Cette mousse peut être préparée d'avance et on peut remplacer les pommes par des pruneaux, des coings, des pêches ou des abricots.

BOULES DE NEIGE

1/2 tasse 2 1/2 c. à tb. de gélatine
2 c. à tb. d'eau froide
1 tasse d'eau bouillante

1/4 de tasse de sucre
2 blancs d'œufs
2 c. à tb. de jus de citron

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes environ et la dissoudre dans l'eau bouillante; ajouter sucre et jus de citron. Laisser refroidir ce mélange. Quand il commence à épaissir, battre avec un mousoir jusqu'à ce qu'il garde sa forme et présente une mousse bien blanche. Incorporer les blancs d'œufs battus ferme et verser le tout dans un bol. Laisser raffermir. Prendre une cuillerée de cette préparation et rouler dans la noix de coco ou du corn flakes écrasé finement, du pralin et des noix hachées. Dresser dans un plat à dessert sur une crème faite avec les jaunes d'œufs.

CRÈME AUX JAUNES D'ŒUFS

Battre légèrement 2 jaunes d'œufs avec 4 c. à tb. de sucre et $\frac{1}{2}$ c. à tb. d'amidon de maïs. Y ajouter 1 tasse de lait. Mettre le tout au bain-marie et laisser cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu, aromatiser avec 1 c. à thé de vanille. Verser cette crème dans un plat en verre. Laisser refroidir et y déposer les boules de neige. Garnir de quelques cubes de gelée et servir le tout très froid.

BLANC-MANGER AU SUCRE À LA CRÈME

2 tasses de lait
4 c. à tb. d'amidon de maïs
(cornstarch)

2 c. à tb. de sucre

Bien mêler le sucre et l'amidon de maïs et délayer avec le lait froid. Mettre cuire à feu doux d'abord et brasser presque continuellement jusqu'à épaississement. Laisser jeter quelques bouillons. Faire prendre dans des moules individuels ou des tasses. Démouler et servir avec sucre à la crème.

SUCRE À LA CRÈME

$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ de tasse de lait

1 c. à tb. de beurre
1 pointe de soda à pâte

Le beurre peut être supprimé si l'on emploie de la crème de table au lieu du lait. Cuire à 230° F.

CRÈME BRÛLÉE

Mettre dans une casserole 3 c. à tb. d'amidon de maïs (cornstarch) et 2 c. à tb. de sucre. Délayer avec 2 tasses de lait. Faire cuire en brassant jusqu'à obtention d'une crème épaisse et bien lisse. D'autre part, faire chauffer $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse jusqu'à ce qu'elle commence à se caraméliser légèrement, c'est-à-dire quand il s'échappe de la fumée. Si la cuisson se prolonge, la caramélisation sera trop avancée. Verser ce caramel dans la crème et brasser pour obtenir une crème bien lisse. Aromatiser avec $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence d'amandes. Verser dans des coupes et garnir joliment de crème fouettée. Servir bien froid.

CRÈME PRISE AU CHOCOLAT

$\frac{1}{2}$ carré de chocolat non sucré
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait

1 c. à tb. de gélatine
3 c. à tb. d'eau froide
1 c. à thé de vanille

Faire fondre le chocolat à la vapeur. Ajouter le sucre puis le lait et porter à l'ébullition. Retirer du feu et y incorporer la gélatine préalablement gonflée à l'eau froide. Laisser prendre et servir en coupe avec crème fouettée ou crème simple.

Pour obtenir une mousse, battre la préparation au mousoir quand elle commence à prendre et y incorporer 1 tasse de crème à fouetter bien battue. Verser dans un moule passé à l'eau froide et laisser prendre bien ferme.

BAVAROIS AU CARAMEL

1 c. à tb. de gélatine
3 c. à tb. d'eau froide
1/2 tasse de sucre

1 tasse de lait
1/2 tasse de crème claire
4 c. à tb. d'eau bouillante

Gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Caraméliser la moitié du sucre; ajouter l'eau chaude et laisser cuire jusqu'à ce que le sirop soit bien clair. Faire chauffer la crème, le lait et le reste du sucre. Ajouter la gélatine. Lorsque les deux préparations sont refroidies, les mélanger et verser dans des coupes ou petits moules individuels. Servir avec crème douce.

CRÈME AUX OEUFS AU CARAMEL

2 c. à tb. de sucre
1 œuf
3/4 de tasse de lait
quelques grains de sel

1/2 c. à thé de vanille
1/2 tasse de sucre
2 c. à tb. d'eau bouillante

Battre légèrement l'œuf, ajouter le sucre puis le lait chaud. D'autre part, faire caraméliser 1/2 tasse de sucre, ajouter 2 c. à tb. d'eau bouillante. Mettre 1 c. à tb. de ce sirop de caramel dans chaque moule individuel et y verser la crème. Faire cuire au bain-marie au four à 300°. F. jusqu'à ce que la crème soit prise. Refroidir et démouler pour servir.

On peut remplacer le caramel par du sirop d'érable.

CRÈME ESPAGNOLE

2 ~~1 1/2~~ ^{tab.} c. à tb. de gélatine
4 c. à tb. d'eau froide
2 tasses de lait

1/4 de tasse de sucre
3 œufs
1 c. à thé de vanille

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Chauffer le lait avec le sucre jusqu'au point d'ébullition. Séparer les œufs, battre les jaunes légèrement et les ajouter peu à peu au lait ayant soin de les réchauffer avec un peu du liquide chaud pour obtenir une crème bien lisse. Laisser cuire sans bouillir en brassant jusqu'à ce que la crème colle à la cuillère. A ce moment, retirer du feu, aromatiser avec la vanille, laisser refroidir et y incorporer les blancs battus en neige. Verser dans un moule passé à l'eau froide et laisser prendre bien ferme. Cette crème étant peu sucrée, peut se servir avec de la gelée ou des confitures aux pêches ou aux prunes.

POMMES EN GELÉE

Préparer 7 ou 8 belles pommes de grosseur uniforme. Peler, enlever le cœur. Préparer un sirop avec 1 tasse de sucre et 2 tasses d'eau, colorer ce sirop en rouge. Au premier bouillon, y faire cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettre dans un plat en verre. Ajouter le jus d'un citron au sirop de pommes et mesurer pour en avoir 2 tasses. Ajouter de l'eau au besoin, puis 1 c. à tb. de gélatine dissoute dans 3 c. à tb. d'eau froide. Bien brasser pour dissoudre la gelée. Laisser prendre et garnir joliment avec une mousse faite avec 2 blancs d'œufs et 1 verre de gelée de pommes. Mettre ce mélange au bain-marie et battre jusqu'à ce que la mousse garde sa forme.

POIRES À LA MAURESQUE

Faire cuire des poires séparées en deux dans un sirop vanillé, les dresser dans un plat et faire cuire de même des demi-bananes. Séparer les poires avec les bananes, couvrir d'une sauce au chocolat. Garnir de crème fouettée et de pralin.

SAUCE AU CHOCOLAT

1 carré de chocolat non sucré
1 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
2 c. à tb. de sirop de maïs
2 c. à tb. de beurre

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante
quelques grains de sel
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de cannelle

Fondre le chocolat à la vapeur, ajouter le sucre, le sirop de maïs puis l'eau bouillante. Laisser cuire 5 minutes. Ajouter le beurre et battre. Refroidir un peu.

MOUSSE À L'ANANAS

Faire gonfler 1 $\frac{1}{2}$ c. à tb. de gélatine dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau froide durant 5 minutes. Faire chauffer le contenu d'une boîte d'ananas déchi-queté, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et le jus d'un citron. Quand le mélange est à moitié pris, y incorporer 1 tasse de crème fouettée battue bien ferme. Verser le mélange dans un moule préalablement garni de rouelles d'ananas et de cerises et démouler quand la crème est bien ferme.

PÊCHES "COLOMBINE"

$\frac{1}{2}$ tasse de riz
1 tasse d'eau bouillante
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
1 tasse de lait

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille
3 œufs

Bien laver le riz et le cuire dans l'eau bouillante salée $\frac{1}{4}$ d'heure. Ajouter le lait chaud et cuire encore $\frac{1}{4}$ d'heure ou jusqu'à ce que le riz soit bien tendre. Ajouter 3 jaunes d'œufs battus légèrement avec le sucre. Laisser cuire à feu doux sans laisser bouillir, de préférence, au bain-marie. Déposer sur assiette allant au four par rondelles épaisses d'un pouce environ et creusées au milieu. Placer sur chacune une demi-pêche, la partie bombée en haut et garnir de meringue. Remettre dorer au four à 300° F.

MERINGUE

3 blancs d'œufs

$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre en poudre

Battre les blancs d'œufs avec un mousoir jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter graduellement en battant toujours, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et incorporer le reste du sucre avec une cuillère en repliant le mélange.

GELÉE AUX FRUITS

2 c. à tb. de gélatine
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
1 $\frac{1}{4}$ d'eau bouillante

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Verser l'eau bouillante au-dessus pour la dissoudre, ajouter le sucre puis le jus de citron. Placer tout autour d'un plat des demi-pêches avec une cerise

au cœur, tout au fond, couler $\frac{1}{4}$ de pouce de gelée et laisser prendre. Ajouter des poires, des oranges et des pamplemousses et couvrir de gelée. Servir. bien froid avec de la crème fouettée.

OEUFS EN NID

1 c. à tb. de gélatine
 $\frac{1}{3}$ c. à tb. d'eau froide
 $1\frac{1}{4}$ tasse de lait

2 œufs
 $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
 1 c. à thé de vanille
 1 pincée de sel

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. D'autre part, mettre chauffer au bain-marie le lait avec le sucre et y ajouter les œufs légèrement battus. Quand la crème commence à épaissir, y verser la gélatine et brasser pour la bien dissoudre. Retirer du feu, aromatiser et verser dans des coquilles d'œufs qui ont été vidées sans les briser et préalablement trempées dans l'eau froide. Laisser prendre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. On peut mettre ces coquilles dans une boîte d'œufs ou encore les enfoncer dans un plat rempli de sel ou de sucre pour les faire tenir debout. Fouetter de la crème, la colorer en jaune et entourer les œufs de fleurs en glace japonaise.

GÂTEAU D'ENTREMETS AUX POMMES

Défaire en crème $\frac{1}{4}$ de tasse de végétaline. Y ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et brasser pour obtenir un mélange qui soit bien crémeux. Ajouter 1 œuf et bien battre. Tamiser de la farine et en mesurer $1\frac{1}{2}$ tasse. Ajouter $2\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte, $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel et tamiser de nouveau. Ajouter au premier mélange alternant avec $\frac{1}{2}$ tasse de lait. Aromatiser avec 1 c. à thé de vanille. Verser la pâte dans deux assiettes à gâteaux beurrées et cuire à 375° F. 20 à 25 minutes. Démouler, refroidir et garnir de beurre de pommes.

BEURRE DE POMMES

Laver et couper en morceaux 8 à 10 pommes. Cuire avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau jusqu'à ce que tendres. Passer en purée. Remettre sur le feu avec $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et cuire jusqu'à ce que ce soit épais. Laisser refroidir et mettre entre le gâteau. Garnir le dessus de crème fouettée et de beurre de pommes.

POUDING AU CITRON

Mettre dans un bol $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 4 c. à tb. de farine, $\frac{2}{3}$ de tasse de lait chaud, le jus et le zeste d'un citron, 1 c. à tb. de beurre et 3 jaunes d'œufs battus. Y incorporer 3 blancs d'œufs battus bien fermes. Verser dans des petits moules individuels bien beurrés et cuire au bain-marie au four à 350° F. 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que bien ferme.

POUDING RENVERSÉ AUX PÊCHES

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre, de cassonade
 ou de sirop d'érable
 2 œufs

$\frac{3}{4}$ de tasse de lait
 $2\frac{1}{4}$ tasses de farine
 3 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

Crémer le beurre avec le sucre, y ajouter les œufs l'un après l'autre et bien battre. Tamiser la farine, la mesurer, tamiser de nouveau avec la poudre et le sel et ajouter au premier mélange alternant avec le lait. D'autre part, crémer 3 c. à tb. de beurre avec 4 c. à tb. de cassonade et tapisser entièrement de cette crème le fond et les parois d'un moule à gâteau. Y placer des pêches, la partie bombée en bas; entre les espaces, mettre des raisins sans pépins et des amandes hachées. Verser par dessus la pâte à gâteau et cuire à four modéré 350° F. jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit. Démouler et servir chaud ou froid avec sauce caramélisée.

DUMPLING AUX POMMES

2 tasses de farine
 1/2 tasse de beurre
 1 c. à thé de poudre

1/2 c. à thé de sel
 eau glacée

Faire une pâte brisée avec les ingrédients ci-haut mentionnés. L'étendre et la découper en carrés. Y déposer 1/2 pomme, saupoudrer de sucre et aromatiser au goût d'une pointe de cannelle ou de muscade. Replier la pâte et placer dans un plat beurré allant au four. Verser sur la pâte le sirop suivant :

1 1/2 tasse d'eau, 1 tasse de cassonade, 1 c. à tb. de beurre. Cuire à four modéré 400° F. environ 1 heure.

SHORT-CAKE AUX POMMES

2 tasses de farine
 4 c. à thé de poudre à pâte
 1/2 c. à thé de sel

1/4 de tasse de beurre
 3/4 de tasse de lait

Tamiser dans un bol la farine, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger à l'aide d'un appareil spécial le beurre à ce premier mélange tout comme on fait pour la pâte brisée. Ajouter alors le lait tout à la fois travaillant rapidement. Déposer sur planche farinée; manipuler la pâte très légèrement pour ne pas la durcir. Prendre 2 assiettes à gâteaux bien beurrées et les couvrir avec la pâte que l'on étend avec la main. Cuire à four chaud 450° F. 10 à 12 minutes. Démouler, refroidir et garnir de pommes et de crème fouettée.

CUISSON DES POMMES

Faire un sirop avec 2 tasses de sucre et 2 tasses d'eau. Au premier bouillon, y faire cuire les pommes taillées en rouelles d'un demi-pouce, les faire refroidir et en garnir la rondelle de pâte. Recouvrir de l'autre rondelle et garnir le dessus de pommes cuites et de crème fouettée, sucrée et vanillée.

POUDING AU PAIN

2 tasses de mie de pain
 1/2 tasse de sucre
 1 1/2 tasse de lait

2 œufs
 1 c. à thé de vanille

Faire chauffer le lait et le verser sur le pain. Ajouter le sucre et les œufs battus. Aromatiser et verser le mélange dans un plat à pouding beurré. Placer ce pouding dans une lèchefrite contenant de l'eau chaude et cuire à 350° F. 45 à 50 minutes.

Variation: Ajouter à ce pouding 1 carré de chocolat fondu ou 3 c. à tb. de cacao, 2 c. à tb. de sucre et on obtient un **pouding au chocolat**.

Servir avec crème douce.

POUDING AU RIZ

1/2 tasse de riz	1 c. à tb. de beurre
1 tasse d'eau bouillante	1/2 c. à thé de vanille
1 1/2 tasse de lait	1 verre de gelée aux pommes
1/4 de tasse de sucre	2 œufs

Bien laver le riz et le cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce que l'eau soit toute absorbée. Ajouter le lait préalablement chauffé avec le sucre et le beurre et cuire jusqu'à ce que le riz soit bien tendre mais non défilé. Retirer du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs battus. Verser la préparation dans un plat à pouding bien beurré et cuire au four à 325° F. environ 1/2 heure. Retirer, garnir le dessus du pouding de gelée et d'une meringue faite avec les 2 blancs d'œufs bien battus et auxquels on aura ajouté 2 c. à tb. de miel. Remettre dans un four de 300° F. pour dorer la meringue.

POUDING CHAUMIÈRE AUX POMMES

1/4 de tasse de beurre ou de graisse	3 c. à thé de poudre à pâte
1/2 tasse de sucre	1/4 de c. à thé de sel
1 œuf	1/2 tasse de lait
1 1/2 tasse de farine	

Défaire en crème le corps gras, ajouter graduellement le sucre puis l'œuf et bien battre. Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec la poudre et le sel. Ajouter au premier mélange alternant avec le lait. Verser cette pâte sur des fruits sucrés: pommes, pêches, rhubarbe, bleuets. Cuire au four de 350° F. 1 heure. Servir avec sauce au citron.

SAUCE AU CITRON

Mettre dans une casserole 1 tasse de sucre, 2 c. à tb. rases d'amidon de maïs, 1 1/2 tasse d'eau chaude et le zeste râpé d'un citron. Bien mélanger. Faire cuire jusqu'à ce que soit épais et transparent. Retirer du feu, ajouter le jus de citron et servir bien chaud avec les poudings.

PLUM-POUDING

Mettre dans un bol 4 œufs et 1 tasse de sucre et les battre jusqu'à ce qu'ils soient légers. Ajouter graduellement 1 1/2 tasse de suif et 1 tasse de mie de pain préalablement humecté avec 1/2 tasse de lait. Tamiser la farine, en mesurer 1 1/2 tasse et tamiser de nouveau avec 3 c. à thé de poudre. Ajouter à la farine 1/2 c. à thé de muscade, 1 c. à thé de cannelle, 1 c. à thé de clou, 2 c. à thé de gingembre, 1 c. à thé de macis et 1 c. à thé de sel. Incorporer au premier mélange ainsi que 1 tasse de raisins de Corinthe, 1 1/2 tasse de raisins sans pépin, 1 tasse de pruneaux hachés. Battre la pâte pour que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un moule bien beurré. Ce pouding peut se cuire dans des petites chaudières ou des boîtes en fer blanc bien couvertes. On le met cuire dans de l'eau bouillante ou à la vapeur. Il faut le servir bien chaud.

LA SAUCE AU RHUM

Mettre dans une casserole 1 tasse de sucre, 2 c. à tb. rases d'amidon de maïs (cornstarch) ou arrowroot et 1 pincée de sel. Délayer avec 1½ tasse d'eau chaude et 1 c. à tb. de beurre. Cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu et aromatiser avec 2 c. à tb. de rhum.

POUDING "BOULES DE NEIGE"

¼ de tasse de beurre
½ tasse de sucre
2 blancs d'œufs
¼ de tasse de lait

1¼ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
pincée de sel

Défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre, le lait, la farine tamisée avec la poudre. Incorporer les blancs battus ferme et cuire à la vapeur 35 minutes dans des tasses beurrées, ou dans des petites boîtes couvertes et bien beurrées. Il faut aussi recouvrir les tasses de papier paraffiné. Servir avec sauce au caramel.

SAUCE AU CAMEL

Mettre dans un poêlon 1 c. à tb. de beurre, ½ tasse de cassonade et 2 c. à tb. de farine et laisser caraméliser légèrement. Ajouter ½ tasse de sirop de maïs ou de sucre et 1½ tasse d'eau bouillante et cuire jusqu'à épaississement.

CONDÉ AUX POMMES

¾ de tasse de riz
1 tasse d'eau bouillante
2 tasses de lait

½ tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
2 œufs

Bien laver le riz et le cuire jusqu'à ce que l'eau soit toute absorbée, ¼ d'heure environ. Ajouter le lait chaud et cuire encore ¼ d'heure ou jusqu'à ce que le riz soit bien tendre. Ajouter 2 jaunes d'œufs battus légèrement avec le sucre. Laisser cuire au bain-marie jusqu'à ce que le riz soit bien tendre 20 à 30 minutes. Retirer du feu, aromatiser et mettre sur un plat. Couvrir de demi-pommes cuites dans un sirop et garnir de meringue faite avec les 2 blancs d'œufs.

CUISSON DES POMMES

1 tasse de sucre

2 tasse d'eau

Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Colorer en rouge. Peler des pommes, enlever le cœur, séparer en 2 et faire cuire dans ce sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter et mettre sur le riz.

MERINGUE

Battre 2 œufs avec ½ tasse de sirop de pommes refroidi. Mettre en garniture sur les pommes et faire dorer à four doux 325° F. jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée.

Desserts glacés

ALASKA PIE

MERINGUE

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

6 c. à tb. de sucre

Battre 3 blancs d'œufs avec le sel. Quand ils sont fermes, ajouter graduellement 6 c. à tb. de sucre en battant et en couvrir rapidement la crème glacée.

CRÈME GLACÉE

3 tasses de crème
 $\frac{1}{2}$ tasse de café fort
3 jaunes d'œufs

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 c. à thé de gélatine
1 c. à thé de vanille

Faire chauffer au bain-marie la crème avec le café 10 minutes. Couler soigneusement à travers un coton à fromage. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et verser au-dessus la crème chauffée, remettre au bain-marie et laisser cuire 10 minutes ou jusqu'à épaississement. Ajouter 1 c. à thé de gélatine préalablement gonflée dans 1 c. à tb. d'eau froide. Retirer du feu, aromatiser avec 1 c. à thé de vanille. Refroidir la préparation et faire congeler à demi dans un tiroir du réfrigérateur. Renverser dans le bol, battre au mousoir jusqu'à ce que ce soit léger, incorporer 2 tasses de crème fouettée et faire congeler de nouveau jusqu'à ce que bien ferme.

POUDING GLACÉ À L'ORANGE ET AU RIZ

2 tasses de lait
 $\frac{1}{4}$ de tasse de riz
le zeste d'une orange
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ de tasse de jus d'orange
2 c. à tb. de jus de citron
2 tasses de crème

Faire chauffer le lait et y ajouter le riz bien lavé avec le sel et le zeste d'orange. Au premier bouillon, mettre au bain-marie et cuire $1\frac{1}{2}$ heure. Refroidir. Ajouter le jus d'orange et de citron et laisser refroidir parfaitement. D'autre part, faire congeler 2 tasses de crème. Quand les bords sont glacés, verser dans un bol froid et battre jusqu'à ce que ce soit léger. Incorporer au riz et retourner au frigidaire. Faire congeler, ayant soin de remuer avec une fourchette toutes les demi-heures. Servir avec une sauce à l'orange.

SAUCE À L'ORANGE

Mettre dans une casserole $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 c. à tb. d'amidon de maïs. Délayer avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau. Laisser cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu, aromatiser avec le jus d'une orange et d'un citron. Servir froid avec le pouding glacé.

CRÈME GLACÉE AU MIEL

Séparer 2 œufs, battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et y ajouter graduellement $\frac{1}{2}$ tasse de miel. Ajouter 2 tasses de crème, 1 c. à thé de vanille et 1 c. à thé de gélatine préalablement gonflée dans 1 c. à tb. d'eau froide et dissoute au-dessus de l'eau bouillante. Bien mélanger à la crème et faire congeler. Renverser dans un bol froid, y ajouter les blancs d'œufs non battus et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et bien mousseux. Remettre dans le tiroir du réfrigérateur pour congeler.

SORBET À LA MENTHE

Faire un sirop avec 2 tasses de sucre et 4 tasses d'eau. Faire bouillir 5 minutes. Ajouter 2 c. à thé de gélatine gonflée dans 2 c. à tb. d'eau froide puis $\frac{3}{4}$ de tasse de jus de citron. Aromatiser avec 1 c. à thé d'essence de menthe et colorer en vert. Faire congeler au réfrigérateur.

On peut séparer le mélange en 2 et en colorer une partie en rouge et l'autre en vert. Dans ce cas, aromatiser à la menthe seulement la partie verte.

POMONA FRAPPÉ

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

1 tasse d'eau

1 tasse de jus de pommes ou de cidre

$\frac{1}{2}$ tasse de jus de d'orange

le jus d'un citron

ou 1 tasse de jus de pommes

Bouillir le sucre et l'eau 5 minutes. Ajouter les jus de fruits et faire congeler d'après la méthode ordinaire. *au commencement de la congélation ajouter un blanc d'œuf battu*

SORBET À L'ANANAS

3 tasses d'eau

1 tasse de sucre

2 tasses d'ananas déchiqté

$\frac{1}{3}$ de tasse de jus de citron

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et bouillir 5 minutes. Refroidir, ajouter les jus de fruits. Il sera peut-être nécessaire d'ajouter du sucre suivant que l'on aime le sorbet plus ou moins sucré. Faire congeler au réfrigérateur et agiter avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une neige. Servir en coupe avec garniture de rosaces façonnées avec de la crème fouettée.

GARNITURE DE CRÈME FOUETTÉE

Fouetter 1 tasse de crème très ferme, sucrer avec 1 c. à tb. de sucre. Diviser en 3 parties. Colorer une partie en rose pâle, une autre en rose plus foncé et le reste en vert. A l'aide de douille, former des roses. Le cœur devra être rose foncé, les bords plus pâles et on façonnera des feuilles avec la crème verte. Ces roses devront être congelées au réfrigérateur et déposées en garniture sur les coupes.

COUPE VÉNITIENNE

Mettre dans une casserole $1\frac{1}{2}$ tasse de lait et $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre. Faire chauffer juste assez pour faire fondre le sucre. Y mettre le jus de 2 citrons, retirer du feu et ajouter 1 c. à thé de gélatine préalablement gonflée dans 1 c. à tb. d'eau froide et dissoute au-dessus de l'eau bouillante. Faire congeler d'après la méthode ordinaire. En remplir des coupes et garnir avec une meringue au miel.

MERINGUE AU MIEL

Mettre au bain-marie $\frac{3}{4}$ tasse de sucre et $\frac{1}{2}$ c. à tb. de miel. Battre au mousoir jusqu'à ce que la glace soit bien mousseuse et garde sa forme. Garnir de cerises.

et 3 c. à tb. d'eau froide et 1 blanc d'œuf

Les tartes

LA PÂTE BRISÉE

Tamiser de la farine et en mesurer 2 tasses. Mettre dans un bol, y ajouter 10 c. à tb. de graisse ou de beurre ou un mélange des deux, $\frac{1}{2}$ c. à thé rase de sel. À l'aide de deux couteaux ou d'un appareil spécial, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce que l'on obtienne des petits morceaux de graisse de la grosseur d'un pois et bien enrobés de farine. Si l'on travaille trop la pâte, elle se ramollit et rassemble à un mélange de graisse et de farine quel 'on a voulu d'ailleurs en crème; ce qui donne une pâte qui s'effrite parce que l'on n'ajoute pas assez d'eau pour faire la détrempe. Quand la farine et la graisse sont bien mêlées, faire une fontaine au milieu, y verser de l'eau froide en petite quantité et à l'aide d'un couteau, délayer la pâte jusqu'à ce que l'on ait réussi à obtenir une boule assez ferme mais non collante. Laisser reposer la pâte si possible avant de l'employer.

TARTE AUX POMMES

(Garniture)

Trancher minces 6 belles pommes à cuire et les mettre par rangs dans une assiette à tarte recouverte de la moitié de la pâte brisée ci-haut mentionnée. Bien mélanger $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 c. à tb. de farine, 1 pincée de cannelle. Saupoudrer ce mélange sur les pommes et parsemer ici et là 1 c. à tb. de beurre coupé en petits morceaux. Etendre l'autre moitié, replier en 2, faire quelques petites incisions pour laisser échapper la vapeur. Humecter avec le bout des doigts les bords de l'assiette inférieure et en couvrir les pommes. Presser les bords de la tarte et faire cuire dans un four chauffé à 450° F. $\frac{1}{4}$ d'heure. Diminuer la chaleur à 350° F. et prolonger la cuisson $\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Servir cette tarte chaude; la pâte est toujours plus croustillante.

CHAUSSENS AUX POMMES

Abaissier de la pâte brisée assez mince, tailler en rondelles. Sur une moitié, mettre des pommes tranchées minces, saupoudrer d'une c. à tb. de sucre mélangé à une pincée de cannelle moulue, mettre une petite noisette de beurre. Humecter le bord de la pâte, ramener le côté libre de la pâte sur les pommes, presser pour faire adhérer les bords, badigeonner de lait, saupoudrer de sucre. Mettre sur une tôle beurrée et faire cuire à 450° F. 10 minutes. Abaisser la chaleur à 350° F. et faire cuire encore $\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que les chaussons soient bien dorés.

TARTE AU RAISIN

Jus d'une orange et d'un citron
1 tasse de cassonade
 $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau

2 tasses de raisins épinés
3 c. à tb. de fécule de maïs

1 c. à tb. de zeste d'orange ou de citron

Mélanger tous les éléments secs; ajouter l'eau. Cuire 5 minutes. Y mettre les jus de fruits, refroidir. Recouvrir une assiette à tarte de pâte brisée: garnir l'abaisse de la préparation au raisin. À l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau, tailler des bandes de $\frac{1}{2}$ pouce de largeur et les disposer joliment sur la tarte.

TARTE AU CITRON

Cuire à blanc sur l'envers d'une assiette une abaisse de pâte brisée: *piquez la pâte*
Quand l'abaisse est cuite, la faire refroidir et la remplir de crème au citron refroidie.

CRÈME AU CITRON

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 tasse d'eau | 1 c. à thé de beurre |
| 1 tasse de sucre | 1 œuf |
| 4 c. à tb. rases d'amidon de maïs (cornstarch) | jus et zeste râpé d'un 1/2 citron |

Bien mêler sucre et amidon, ajouter eau et beurre. Laisser cuire jusqu'à ce que transparent. Incorporer le jaune d'œuf, laisser cuire sans bouillir; ajouter le jus de citron. Refroidir. Monter le blanc d'œuf en neige, ajouter 2 c. à tb. de sucre. Décorer joliment la tarte à l'aide de la douille, ou poser simplement la meringue à la cuillère et dorer à four doux 275 à 300° F.

TARTE À LA MÉLASSE

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 tasse de mélasse | 1/2 tasse de farine |
| 1 tasse d'eau | |

Faire bouillir la mélasse et l'eau. Délayer la farine avec une partie de l'eau froide et ajouter au sirop. Laisser cuire jusqu'à consistance très épaisse. On peut ajouter 1 c. à tb. de beurre pour donner de l'onctuosité à la préparation.

Verser dans une croûte de tarte préalablement cuite.

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 tasse de sirop d'érable <i>ou cassonade</i> | 1 c. à tb. de beurre |
| 1 c. à tb. de farine | 1/2 tasse de lait riche |

Délayer la farine avec le sirop d'érable, ajouter le lait et le beurre et faire cuire jusqu'à consistance de boule molle.

Verser dans une croûte de tarte préalablement cuite.

TARTE À L'ÉRABLE

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 4 c. à tb. de beurre | 1 1/2 tasse de sirop d'érable |
| 6 c. à tb. de farine | 1/2 tasse d'eau chaude |

Mettre dans une casserole le beurre et la farine. Délayer avec le sirop d'érable et ajouter l'eau. Faire cuire en brassant jusqu'à épaississement et transparence.

Verser dans une croûte de tarte préalablement cuite.

TARTE À LA CITROUILLE

Abaisser de la pâte et en couvrir une assiette en pyrex, piquer le fond pour l'empêcher de gonfler et remplir d'une garniture à la citrouille faite comme suit:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 2 tasses de purée de citrouille | 1/4 de c. à thé de soda à pâte |
| 1/2 tasse de miel | 1/2 c. à thé de cannelle |
| 1 1/2 c. à d'amidon de maïs | 1/4 de c. à thé de fengembre |
| 2 œufs <i>Tab.</i> | 1/4 de c. à thé de sel |
| 1 1/2 tasse de lait | |

Verser cette préparation sur la pâte et faire cuire 10 minutes à 400° F. Diminuer la chaleur à 325° F. et continuer la cuisson 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la garniture à la citrouille soit cuite.

TARTE MOUSSELINE AU CITRON (Pâte sablée)

4 c. à thé de sel
Tamiser de la farine et en mesurer 1 1/4 tasse. Mettre dans un bol avec 1 c. à thé. de sucre, 6 c. à thé. de beurre ramolli. Bien mélanger le tout. Ajouter 1 jaune d'œuf non battu et travailler avec une fourchette pour délayer la pâte. Cette pâte doit être bien liée et bien lisse tout en n'étant pas dure. Mettre dans une assiette à tarte et à l'aide des mains, couvrir entièrement l'assiette. Faire cuire à 350° F. jusqu'à ce que ce soit bien doré. Remplir après refroidissement d'une garniture au citron.

GARNITURE MOUSSELINE AU CITRON

3 œufs
1 tasse de sucre
1/3 de tasse de jus de citron

1 c. à thé. de gélatine
1/2 tasse d'eau froide
1 c. à thé de zeste de citron

Séparer les œufs, battre les jaunes avec la moitié du sucre, ajouter le jus de citron et faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que ce soit épais. Ajouter la gélatine préalablement gonflée dans la demi-tasse d'eau froide. Bien brasser jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Retirer du feu, laisser refroidir et incorporer les blancs battus avec l'autre moitié du sucre. Aromatiser avec le zeste. Verser dans une croûte de tarte préalablement cuite et laisser prendre. Servir froid.

TARTE MOUSSELINE AU CHOCOLAT (Pâte aux céréales)

Ecraser finement 1 1/2 tasse de corn flakes ou autres céréales ou encore des biscuits secs à la vanille ou Graham. Bien mélanger avec 1/4 de tasse de sucre 1/4 de tasse de beurre fondu. Etendre à l'aide d'une cuillère dans une assiette à tarte et cuire au four de 350° F. 10 minutes. Refroidir et garnir avec une crème mousseline au chocolat faite comme suit :

CREME MOUSSELINE AU CHOCOLAT

Faire gonfler dans 1/4 de tasse d'eau froide 1 c. à thé. de gélatine. D'autre part, faire chauffer au bain-marie 1 1/2 tasse de lait avec 1/4 de tasse de sucre et 2 carrés de chocolat non sucré. Quand le chocolat est fondu, ajouter 2 jaunes d'œufs battus et une pincée de sel. Laisser cuire jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine gonflée. Brasser pour faire dissoudre et laisser refroidir jusqu'à ce que la crème ait la consistance d'un sirop épais. Verser dans la croûte de tarte refroidie et laisser prendre bien ferme. Garnir d'une glace mousseuse.

Les gâteaux

GÂTEAU ÉPONGE ÉCONOMIQUE

3 œufs
1 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
2 tasses de farine

2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de vanille
1 pincée de sel

Bien battre les œufs dans un bol, ajouter graduellement le sucre en continuant de battre, puis l'eau. Aromatiser. Tamiser la farine 2 fois, la mesurer et la tamiser de nouveau 2 fois avec la poudre à pâte. Ajouter au premier mélange toujours à l'aide du tamis, mais éviter de battre la pâte. L'addition de la farine doit se faire délicatement, en soulevant la pâte et en la repliant sur elle-même. Quand toute la farine est incorporée et que la pâte est mousseuse et légère, verser dans un moule dont le fond seulement est tapissé d'un papier légèrement beurré. Cuire dans un four de 350° F. 40 à 45 minutes.

GÂTEAU SIMPLE AU BEURRE

1 $\frac{1}{4}$ de tasse de végétaline
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 œuf
1 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

2 c. à thé de poudre à pâte
1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 c. à thé de vanille

Défaire en crème la végétaline, y ajouter le sucre graduellement puis l'œuf; bien battre. Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec les ingrédients secs. Ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Cuire dans des petits moules bien beurrés 20 à 25 minutes à 375° F.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

1 $\frac{1}{2}$ tasse de végétaline
1 tasse de sucre
2 carrés de chocolat
2 œufs
2 tasses de farine

1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de crème de tartre
1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

Crémer la végétaline avec le sucre et y ajouter le chocolat fondu puis les œufs l'un après l'autre. Bien battre ce mélange puis y incorporer la farine préalablement tamisée avec le bicarbonate de soude et la crème de tartre alternant avec le lait. Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire à 350° F. 1 $\frac{1}{2}$ heure. Au sortir du four, verser dessus la glace suivante :

GLACE FUDGE

Faire fondre dans une casserole 1 $\frac{1}{2}$ carré de chocolat et ajouter 1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait et 1 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de crème de tartre. Cuire jusqu'à 230° F. Laisser refroidir jusqu'à 110°, ajouter 3 c. à tb. de beurre, 1 pincée de cannelle et 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille. Battre et verser sur le gâteau chaud. Tailler en carrés après refroidissement.

GÂTEAU À LA MÉLASSE

1/2 tasse de végétaline	1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre granulé	3/4 de tasse d'eau froide
1 c. à th. de gingembre	3 tasses de farine
2 œufs bien battus	1 tasse de raisins épépinés
1/4 de c. à thé de clou moulu	1 c. à thé de bicarbonate de soude

Défaire la végétaline en crème, ajouter le sucre puis les œufs bien battus. Dissoudre le bicarbonate de soude dans la mélasse. Bien tamiser la farine avec les épices. Ajouter au premier mélange l'eau, la mélasse puis la farine. Bien battre. Faire cuire dans une lèchefrite rectangulaire environ 1 heure à 350° F. Ce gâteau est délicieux et se garde frais longtemps.

GÂTEAU BLANC AUX FRUITS

1/2 tasse de végétaline ou beurre	2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de sucre	1 tasse de raisins
3 œufs	1/2 tasse de noix
1/2 tasse de lait	1/2 tasse de cerises confites
2 tasses de farine	1 pincée de sel

Défaire le beurre en crème avec 1/2 tasse de sucre. Battre les œufs avec le reste du sucre. Mélanger au beurre en battant bien. Tamiser la farine avec la poudre et le sel; ajouter au beurre en battant bien. En dernier lieu, ajouter les fruits légèrement farinés. Cuire dans un moule beurré 1 heure à 350° F.

GÂTEAU BRUN AUX FRUITS

Défaire en crème 1 tasse de graisse ou un mélange de beurre et de graisse. Ajouter graduellement 1 tasse de sucre puis 6 œufs l'un après l'autre et 1/4 de tasse de miel. Tamiser de la farine et en mesurer 2 tasses. Ajouter 1 c. à thé de "all spices", 2 c. à thé de cannelle, 1/2 c. à thé de muscade, 1/4 de c. à thé de clou, 1/2 c. à thé de soda à pâte et 1/4 de c. à thé de sel. D'autre part, mesurer 2 tasses de raisins de Corinthe, 3/4 de tasse de cerises égouttées, 7 tasses de raisins sans pépin, 1 1/4 tasse d'écorces de fruits, 1/2 tasse de pruneaux, 1/2 tasse d'amandes. Laver les raisins et les laisser sécher sur un papier. Mettre tous les fruits dans un grand bol et faire macérer dans 1/4 de tasse de jus de citron puis 1/4 de tasse de café fort. Ajouter tous les fruits graduellement au premier mélange alternant avec la farine. Verser dans un moule carré de 8 pouces doublé de 3 ou 4 épaisseurs de papier et bien beurré. Mettre le moule dans une lèchefrite d'eau chaude et cuire au four de 300° F. 3 heures. Sortir de la lèchefrite et remettre au four 1/2 heure. Démouler, refroidir, envelopper dans son papier de cuisson et conserver dans du fer-blanc.

Ce gâteau ne devrait se servir qu'au bout d'un mois.

BÛCHE DE NOËL

4 œufs	1 tasse de farine à pâtisserie
1 tasse de sucre à fruits	1 1/4 c. à thé de poudre à pâte
3 c. à th. d'eau froide	1/4 de c. à thé de sel
1 1/2 c. à thé de fécule de maïs	1/2 c. à thé d'essence d'amandes

Tab.

Battre les blancs d'œufs avec la moitié du sucre. Battre les jaunes avec le reste du sucre et l'eau. Incorporer aux blancs, ajouter la farine tamisée avec la poudre et le sel. Aromatiser. Cuire dans une lèchefrite rectangulaire, 15 minutes à 350° F. Retourner sur papier saupoudré de sucre, rouler vivement et refroidir recouvert d'un papier.

BÛCHE DE NOËL (SOUCHE)

4 œufs
3 tasses de farine
1 tasse de lait
1½ tasse de sucre

1 c. à thé de vanille
4 c. à thé de poudre à pâte
⅔ de tasse de beurre
¼ de c. à thé de sel

Défaire le beurre en crème et y ajouter ½ tasse de sucre. Séparer les œufs, battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et y ajouter une autre demi-tasse de sucre. Mettre de côté. Battre les jaunes avec le reste du sucre et les ajouter au beurre. Quand le mélange est bien léger, y tamiser les ingrédients secs alternant avec le lait. Incorporer délicatement les blancs à la pâte, aromatiser et déposer dans deux moules ronds bien beurrés ayant 6 pouces de diamètre par 5 de hauteur. Cuire à 350° F. 1 heure. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Refroidir tout à fait et séparer les gâteaux que l'on superposera en garnissant chaque rang de gelée de pommes ou de marmelade d'abricots. On aura alors 4 rangs de gâteaux. Le gâteau devra être entièrement badigeonné de gelée ou de marmelade d'abricots. Recouvrir de crème au beurre moka.

CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT

1 tasse d'eau
1 tasse de sucre

1 tasse de beurre
2 carrés de chocolat

Mettre dans une casserole l'eau et le sucre. Laisser bouillir jusqu'à 230° F. Refroidir. D'autre part, défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement le sirop en battant à l'aide d'un mousoir jusqu'à ce que l'on obtienne une crème bien légère. Y incorporer en battant toujours, 2 carrés de chocolat dissous au-dessus de l'eau chaude.

Si la glace tourne en sucre, on peut la faire fondre au bain-marie, la refroidir et la battre de nouveau; elle redeviendra mousseuse. Si l'on veut faire une glace moka, on supprime le chocolat et on fait le sirop avec 1 tasse de café fort.

GLACE ROYALE

Battre un blanc d'œuf avec 1 pincée de sel. Quand il est bien léger, y ajouter graduellement à l'aide d'un tamis, du sucre à glacer en quantité suffisante pour que la glace garde sa forme, c'est-à-dire qu'elle soit assez ferme pour décorer les gâteaux.

GLACE JAPONAISE

Défaire ¼ de tasse de beurre en crème et y incorporer graduellement ½ tasse de sucre à glacer. Battre 2 blancs d'œufs ferme et y incorporer également 1 tasse de sucre à glacer bien tamisé. Combiner les deux mélanges et ajouter de ¾ à 1 tasse de sucre à glacer pour obtenir une

glace qui garde sa forme. Aromatiser avec $\frac{1}{4}$ de c. à thé d'essence d'amandes. Colorer au goût évitant les couleurs trop vives.

GÂTEAU D'ENTREMETS À LA GELÉE

2 œufs	$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille
6 c. à tb. d'eau froide	$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de citron ou d'amandes
$1\frac{1}{2}$ de tasse de farine	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

Bien battre les œufs dans un bol, ajouter graduellement le sucre en continuant de battre, puis l'eau. Aromatiser. Tamiser la farine 2 fois, la mesurer et la tamiser de nouveau 2 fois avec la poudre à pâte. Ajouter au premier mélange toujours à l'aide du tamis, mais éviter de battre la pâte. L'addition de la farine doit se faire délicatement, en soulevant la pâte et en la repliant sur elle-même. Quand toute la farine est incorporée et que la pâte est mousseuse et légère, verser dans 2 assiettes à gâteaux dont le fond est tapissé d'un papier légèrement beurré. Cuire au four de 350° F. 40 à 45 minutes. Laisser refroidir dans les assiettes renversées sur un treillis. Démouler, garnir un des gâteaux de gelée quelconque, remettre l'autre par dessus et couvrir de glace fondante. Couler sur le dessus un mince filet de chocolat fondu à la vapeur et à l'aide d'un couteau, faire une jolie décoration.

GLACE FONDANTE

Tamiser 2 tasses de sucre à glacer, y ajouter 1 c. à tb. de jus de citron bien coulé et du lait en quantité suffisante pour délayer le sucre et obtenir une glace de consistance assez épaisse pour couvrir le gâteau.

GÂTEAU AU CHOCOLAT FOURRÉ À LA GUIMAÛVE

2 tasses de farine	2 œufs
2 c. à thé de poudre à pâte	2 carrés de chocolat fondu
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel	$\frac{3}{4}$ de tasse de lait
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre	

Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau 3 fois avec la poudre et le sel. Crémier le beurre, ajouter le sucre graduellement et battre pour que le mélange soit mousseux et léger. Ajouter les œufs l'un après l'autre en battant bien, puis le chocolat. Ajouter la farine, alternant avec le lait. Aromatiser. Verser dans un moule à gâteau bien beurré et cuire dans un four de 325° F. 1 heure. Refroidir, enlever le dessus à l'épaisseur d'un $\frac{1}{4}$ de pouce. Creuser l'intérieur à 1 pouce du bord et remplir avec la crème à la guimauve. Remettre la rondelle enlevée et glacer avec la glace au chocolat.

PÂTE DE GUIMAÛVE

1 tasse de sucre	$1\frac{1}{2}$ c. à tb. de gélatine
$\frac{1}{4}$ de tasse de sirop de maïs	$\frac{1}{2}$ c. à tb. d'eau froide
$\frac{1}{2}$ de tasse d'eau chaude	1 c. à thé de vanille

Mettre le sucre, le sirop et l'eau chaude dans une casserole. Brasser pour faire dissoudre le sucre et cuire jusqu'à 240° F. jusqu'à ce que le sirop forme une boule molle dans l'eau froide. Retirer du feu, ajouter la

mettre le sirop dans l'eau froide et battre

gélatine préalablement gonflée dans l'eau froide. Laisser refroidir un peu et battre avec un mousoir jusqu'à ce que la mousse garde sa forme. Aromatiser et verser sur le gâteau. Remettre le dessus du gâteau et couvrir de glace au chocolat.

GLACE AU CHOCOLAT

3 carrés de chocolat non sucré	3 c. à tb. de beurre
2 tasses de sucre à glacer	1 c. à thé de vanille
3 c. à tb. d'eau bouillante	1 pincée de cannelle

Fondre le chocolat à la vapeur. Ajouter le sucre, l'eau et le beurre, et battre pour obtenir une crème bien lisse. Aromatiser.

GÂTEAU FOURRÉ À L'ORANGE

$\frac{1}{4}$ de tasse de végétaline	$\frac{1}{2}$ tasse de lait riche ou
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	dessus de bouteille
1 œuf entier et 1 jaune	$1\frac{1}{2}$ tasse de farine à pâtisserie
le zeste d'une $\frac{1}{2}$ orange	$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
le zeste d'un $\frac{1}{2}$ citron	$\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude
<i>$\frac{1}{8}$ c. à thé de sel</i>	$\frac{1}{2}$ c. à thé de crème de tartre

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter l'œuf entier et le jaune et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien léger. Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec la poudre, le bicarbonate et la crème de tartre. Ajouter à la farine alternant avec le lait riche. Cuire dans un moule à gâteaux des anges beurré, 40 minutes à 350° F. Quand le gâteau sort du four, verser immédiatement dessus le sirop suivant :

$\frac{1}{4}$ de tasse de miel, $\frac{1}{4}$ de tasse de jus d'orange et 2 c. à tb. de jus de citron. Faire chauffer le miel et le sucre ; au premier bouillon, ajouter le jus de fruits et verser immédiatement sur le gâteau. Attendre pour démouler le gâteau que tout le sirop soit absorbé. Démouler, remplir la cavité avec de la crème fouettée, décorer joliment le dessus de crème fouettée et de rouelles d'orange chevauchant les unes sur les autres.

GÂTEAU AU MIEL

$\frac{1}{2}$ tasse de végétaline	$\frac{1}{2}$ tasse de lait caillé ou sur
$\frac{1}{2}$ tasse de miel	2 tasses de farine
$\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude	2 c. à thé de poudre à pâte
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre granulé	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de chacune des épices suivantes : gingembre, clou, cannelle
2 œufs	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement sucre, miel et œufs battus. Bien battre. Tamiser farine et éléments secs et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Cuire dans un moule bien beurré doublé d'un papier, environ 50 minutes à 350° F. Couvrir de la glace suivante :

1 tasse de cassonade	3 c. à tb. d'eau
2 c. à tb. de miel	1 blanc d'œuf

Battre le tout au bain-marie jusqu'à bonne consistance. Déposer sur le gâteau 5 ou 6 carrés de guimauve et y verser la glace. Quelques amandes piquées ça et là feront aussi un bon effet.

GÂTEAU JONQUILLE

1/2 tasse de farine à pâtisserie
pour la partie blanche
1/2 tasse de farine pour
la partie jaune
1 c. à thé de crème de tartre
1 tasse de blancs d'œufs

1 tasse de sucre fin
4 jaunes d'œufs
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de vanille
1 c. à thé d'essence d'amandes

Battre les blancs d'œufs avec le sel sur un grand plat jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter la crème de tartre et continuer de battre jusqu'à ce que la cuillère tienne debout dans le mélange. Incorporer le sucre en le tamisant, bien légèrement. Diviser le mélange en deux parties. Dans une, ajouter légèrement 1/2 tasse de farine; dans l'autre, les jaunes d'œufs et le reste de la farine. Verser la pâte dans un moule tubulaire non beurré alternant les 2 mélanges. Cuire au four 1 heure à 325° F. Faire refroidir dans le moule renversé. Démouler quand froid et garnir de glace mousseuse.

GLACE MOUSSEUSE

Mettre au bain-marie 2 blancs d'œufs, 1 1/2 tasse de sucre fin, 6 c. à tb. d'eau, 1/4 de c. à thé de crème de tartre et 1 pincée de sel et battre avec un mousoir jusqu'à ce que la glace garde sa forme. Retirer de l'eau bouillante aussitôt que la glace est assez ferme. Garnir le gâteau.

GÂTEAU DES ANGES

Mettre 1 1/4 tasse de blancs d'œufs dans un grand plat avec 1/2 c. à thé de sel et battre avec une cuillère de broche jusqu'à ce que les œufs soient mousseux. Ajouter 1 c. à thé de crème de tartre et continuer de battre jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour soutenir la cuillère de broche debout. Saupoudrer légèrement 1 1/3 tasse de sucre fin puis 1 tasse de farine à gâteaux. Incorporer sucre et farine délicatement en faisant le geste d'envelopper la pâte. Aromatiser avec 1/2 c. à thé de vanille et 1/2 c. à thé d'essence d'amande. Faire cuire dans un moule à gâteaux des anges non beurré dans un four de 300° F. Après 20 minutes, augmenter la chaleur à 325° F. et faire cuire 1 heure en tout. Renverser au sortir du four et laisser refroidir dans le moule.

GÂTEAU SOLEIL

8 jaunes d'œufs
2 tasses de farine
1 1/4 tasse de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte

1/2 tasse d'eau chaude
1 c. à thé de vanille
1/4 de c. à thé de sel

Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien légers. Ajouter graduellement le sucre et bien battre avec un batteur d'œufs. Ajouter l'eau chaude et continuer à battre. En dernier lieu, incorporer la farine puis l'essence. Cuire à 320° F. 1 heure. Recouvrir d'une glace à l'orange.

GLACE À L'ORANGE

Le jus et l'écorce râpée d'une
1/2 orange

2 c. à tb. de beurre
sucre à glacer pour épaissir

Extraire le jus d'une orange et y faire macérer le zeste râpé. Défaire le beurre en crème, y ajouter le sucre tamisé, à peu près 2 tasses et le jus d'orange passé au tamis.

GÂTEAU MOUSSELINE

Séparer 5 œufs, battre les blancs en neige et y ajouter graduellement 1 tasse de sucre fin. Battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils fassent le ruban. Ajouter délicatement aux blancs. Tamiser de la fécule de pommes de terre, en mesurer $\frac{2}{3}$ de tasse et tamiser de nouveau avec $1\frac{1}{3}$ de c. à thé de poudre à pâte. Ajouter tout à la fois la fécule, aromatiser avec $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de citron et $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille. Faire cuire dans un moule à gâteau des anges 1 heure à 325° F. Renverser le moule pour laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

PETITS GÂTEAUX MOKAS

3 œufs
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
2 tasses de farine à gâteaux

2 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de citron
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Séparer les œufs, battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et qu'ils aient changé de couleur. Ajouter graduellement le sucre qui doit être plutôt fin, puis l'eau froide. Continuer de battre. Tamiser la farine, mesurer, ajouter la poudre à pâte. Tamiser de nouveau et saupoudrer dans le mélange œufs et sucre. Bien battre les blancs avec $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel, évitant qu'ils soient cassants. Incorporer à la pâte. Faire cuire à 325° F. dans une lèchefrite doublée d'un papier beurré dans le fond seulement, 45 à 50 minutes. Démouler et tailler en petits gâteaux pour faire des mokas.

GLACE MOKA

Mettre dans une casserole 1 tasse de café fort et 1 tasse de sucre. Laisser bouillir jusqu'à 230° F. Refroidir. D'autre part, défaire 1 tasse de beurre en crème, y ajouter graduellement le sirop en battant à l'aide d'un mousoir jusqu'à ce que l'on obtienne une crème bien légère.

BOUCHÉES AU CHOCOLAT

3 c. à tb. de farine à gâteaux
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel
6 c. à tb. de sucre fin

2 œufs
1 c. à thé de vanille
1 pincée de sel
1 carré de chocolat

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec la poudre et le sel. Battre les blancs fermes et y ajouter graduellement le sucre. Incorporer délicatement les jaunes bien battus aux blancs. Aromatiser et en dernier lieu, introduire la farine en repliant la pâte. Verser dans des petits moules beurrés ou des cassolettes de papier et cuire à four chaud 400° F. et garnir après refroidissement avec la glace suivante :

GLACE AU CHOCOLAT

3 carrés de chocolat
2 tasses de sucre à glacer
4 c. à tb. d'eau bouillante

4 c. à tb. de beurre
1 c. à thé de vanille

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le sucre, l'eau et le beurre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux et léger. Aromatiser et en garnir les petits gâteaux.

CHOUX À LA CRÈME

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude

$\frac{1}{2}$ tasse de farine
2 œufs

Mettre dans une casserole le beurre avec l'eau chaude. Faire fondre à feu doux et porter à l'ébullition. A ce moment, verser tout à la fois dans la casserole la farine. Délayer vivement en brassant jusqu'à obtention d'une boule de pâte qui se détache bien des parois de la casserole. Laisser dessécher un peu la pâte et y ajouter aussitôt les œufs l'un après l'autre. Casser l'œuf tout simplement sur la pâte. A l'aide d'une cuillère de bois de préférence, essayer de le mélanger à la pâte. Cela ne semble pas facile tout d'abord, la pâte se sépare, c'est inévitable; la pâte étant chaude et l'œuf froid mais cela finit par bien se mêler. Continuer ainsi jusqu'à ce que le dernier œuf soit entré et battre la pâte au moins 5 minutes; plus elle sera battue, plus légère elle sera. Mettre par cuillerées à table sur une tôle beurrée et cuire dans un four de 400° F. jusqu'à ce que les choux soient bien gonflés et légèrement dorés. Abaisser la chaleur à 325° F. et laisser sécher les choux encore 15 à 20 minutes. Retirer du four. Refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE

$\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
2 c. à tb. de farine
1 œuf ou deux jaunes

1 tasse de lait
quelques grains de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Mettre le sucre et la farine dans un bain-marie. Battre l'œuf légèrement, juste pour mêler le jaune au blanc. Ajouter au sucre et à la farine, bien mélanger. Mettre le lait et faire cuire au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à consistance de crème. Aromatiser.

VARIATIONS

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

Ajouter 1 carré de chocolat dissous à la vapeur ou au-dessus de l'eau bouillante.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ

Remplacer $\frac{1}{2}$ tasse de lait par $\frac{1}{2}$ tasse de café fort.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CARAMEL

Supprimer $\frac{1}{4}$ de tasse de lait et ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de sirop de caramel.

CRÈME PÂTISSIÈRE À L'ORANGE

Remplacer le lait par du jus d'orange.

Ce qui importe, c'est de garder la même quantité de liquide.

Les biscuits

LES MADELEINES

1 tasse de farine à pâtisserie
1 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre fin
 $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre

2 œufs entiers et 1 jaune
 $\frac{1}{3}$ de tasse d'écorces de fruits
confits
1 c. à tb. de jus d'orange
1 c. à tb. de zeste

Crémer le beurre avec le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter le jus et le zeste d'orange. Bien battre. Incorporer la farine tamisée avec la poudre et les écorces de fruits enfarinées et finement hachées. En dernier lieu, y introduire légèrement les blancs battus. Déposer la pâte dans des moules en forme de coquilles dits moules à Madeleines. Cuire 15 à 20 minutes à 350° F. Glacer.

BISCUITS À LA FARINE D'AVOINE

$\frac{1}{2}$ tasse de graisse ou de beurre
 $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade
1 œuf
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de soda à pâte

1 c. à thé de cannelle
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de clou
1 tasse de farine d'avoine
1 tasse de farine de blé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Défaire le gras en crème. Ajouter la cassonade, l'œuf et la vanille. Bien battre en ajoutant tous ces ingrédients. Tamiser la farine, mesurer, tamiser de nouveau avec le sel, le soda à pâte et les épices. Ajouter la farine d'avoine. Mêler au premier mélange. Mettre sur une tôle beurrée, 1 cuillerée à thé à la fois et laisser 1 pouce d'espace entre chaque cuillerée parce que la pâte s'étend. Cuire 8 à 10 minutes dans un four de 375° F.

BOUCHÉES AUX FRUITS

Défaire en crème $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, ajouter graduellement $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade puis 1 œuf et bien battre. D'autre part, tamiser de la farine, en mesurer $1\frac{1}{4}$ tasse, ajouter

$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de bicarbonate
de soude
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

$\frac{1}{4}$ de c. à thé de muscade
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé d'épices mêlées
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel

Mesurer 1 tasse de raisins et $\frac{1}{2}$ tasse de pruneaux hachés finement. Ajouter au premier mélange ainsi que la farine. Mettre par cuillerées à thé sur une tôle légèrement beurrée et faire cuire à four modéré 350° F. jusqu'à ce que ce soit bien cuit, 10 à 12 minutes environ.

GAUFRETTES ROULÉES

Mettre dans une casserole $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse, porter au point d'ébullition. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de beurre et faire fondre lentement en brassant. Ajouter graduellement $\frac{3}{4}$ de tasse de farine et $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre. Quand le mélange est bien fait, jeter par petites cuillerées sur une tôle bien graissée avec du lard de préférence. Cuire 8 à 10 minutes au four

de 300° F. Refroidir légèrement ; à l'aide d'une spatule ou d'un couteau, enlever et enrouler autour du manche d'une cuillère de bois. On obtient ainsi des rouleaux bien croquants.

SABLÉS FRANÇAIS

2 tasses de farine à pâtisserie
1/2 tasse de cassonade pressée

3/4 de tasse de beurre doux
1 c. à thé de vanille

Tamiser la farine, mesurer et tamiser de nouveau avec 1/4 de c. à thé de sel. Ajouter le beurre ramolli et à l'aide d'une fourchette ou d'un appareil spécial ou encore avec les doigts, le bien incorporer à la farine. Si l'on emploie du beurre salé, il ne sera pas nécessaire d'ajouter du sel. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. L'étendre à l'épaisseur d'un 1/4 de pouce ou la pousser sur une tôle à l'aide d'une douille à pâtisserie et faire cuire à four doux 325° F. jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Ces petits sablés se conservent très longtemps s'ils sont placés dans une boîte de fer-blanc au frais. On peut les enjoliver de filets de cerises rouges ou vertes ou de quelques petites dragées.

BISCUITS DE FRIGIDAIRE

3/4 tasse de beurre
1 tasse de cassonade
2 œufs
1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de poudre à pâte
2 1/2 tasses de farine
1 tasse de noix Grenoble hachées

Préparer d'après la méthode ordinaire et faire congeler. Tailler bien mince et faire cuire à 375° F.

BISCUITS SECS AU SUCRE

Défaire en crème 1/4 de tasse de beurre et 1/4 de tasse de graisse ou végétaline. Ajouter 1/2 tasse de sucre et 1 œuf battu. Tamiser de la farine à pâtisserie, en mesurer 1 1/2 tasse et tamiser de nouveau avec 1 c. à thé de crème de tartre, 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude et 1/4 de c. à thé de sel. Aromatiser avec 1/2 c. à thé de vanille. Faire de ce mélange une pâte assez ferme pour pouvoir être roulée. Laisser reposer au froid si possible ; elle s'abaissera plus facilement. Etendre à l'épaisseur d'un 1/8 de pouce, découper à l'emporte-pièce, passer chaque biscuit dans du sucre, déposer sur une tôle légèrement beurrée et cuire au four de 400° F. 8 à 10 minutes. Si l'on veut conserver ces biscuits frais, on doit les mettre après la cuisson, quand ils sont légèrement refroidis, dans une boîte de fer-blanc.

BISCUITS À LA GELÉE

1/4 de tasse de mélasse
1 œuf
1/2 tasse de végétaline
1/4 de tasse de sucre

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de vanille
2 1/2 à 3 tasses de farine à pain

Tamiser le bicarbonate de soude avec 2 tasses de farine. Défaire la végétaline en crème. Ajouter le sucre, l'œuf battu, la mélasse et la vanille. Incorporer la farine tamisée avec le bicarbonate de soude et en

ajouter au besoin pour obtenir une pâte qui puisse se rouler très mince. Cuire à 400° F. 4 à 5 minutes environ. Quand les biscuits sont refroidis, les coller 2 à 2 avec de la gelée.

AUTRE METHODE

Assécher la pâte et en faire un rouleau de 2 pouces de diamètre. Envelopper dans du papier paraffiné et laisser reposer au froid durant quelques heures. Tailler en rondelles très minces. Cuire à four chaud. Cette méthode permet d'utiliser moins de farine et donne des biscuits plus croquants.

BROWNIES

2 carrés de chocolat
1/4 de tasse de végétaline
1 tasse de sucre
2 œufs

1/4 c. à thé de sel
3/4 1/2 tasse de farine
1/2 tasse de noix
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de vanille

Fondre le chocolat au-dessus de l'eau chaude. ~~et y ajouter le sucre,~~
+ 1 œuf le sel, la farine et les noix hachées. Verser dans une lèchefrite
beurrée et cuire à 375° F. 15 minutes. Abaisser la chaleur à 350° F. et
cuire encore 5 à 10 minutes. Couper en carrés quand la pâte est encore
chaude. *Battre les œufs y ajouter la moitié du sucre, faire de gros
gras en crème y ajouter l'autre moitié du sucre. Combiner les
deux mélanges ajouter le chocolat, noix et vanille*

BEIGNES

1/2 tasse de beurre
3 œufs
1 c. à th. de jus de citron
1/2 tasse de lait

1 tasse de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte
1 pointe de muscade
5 à 6 tasses de farine
1/2 c. à thé de sel

Crémer le beurre avec le sucre et battre jusqu'à ce que ce soit léger. Ajouter les œufs battus. Bien battre. Tamiser la farine avec la poudre à pâte et l'incorporer à la pâte alternant avec le lait. Faire une pâte juste assez ferme pour l'abaisser à l'épaisseur d'un 1/4 de pouce. Couper à l'emporte-pièce et cuire à la grande friture à 370° F. jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Saupoudrer de sucre en poudre.

Ces beignes se conserveront très longtemps au frais.

TIMBALES SUÉDOISES

Tamiser de la farine et en mesurer 3/4 de tasse. Mettre dans un bol avec 1/2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de sucre. Délayer avec 1/2 tasse de lait. Ajouter 2 jaunes d'œufs légèrement battus et 1 c. à th. d'huile d'olive. Eviter de trop battre cette pâte et laisser reposer au frais si possible. Chauffer des fers à timbales dans de l'huile ou de la graisse chaude, les retirer, les égoutter et les plonger dans la pâte en ayant soin de ne pas dépasser les bords. Faire cuire dans la friture jusqu'à ce que bien doré. Enlever et égoutter soigneusement sur un papier brun. Remplir de champignons à la crème, préparés comme suit :

Laver 1/4 de livre de champignons et les couper en tranches minces. Faire sauter à la poêle, ajoutant 1 c. à thé d'échalotes finement hachées. Après 5 minutes de cuisson, y joindre 1/2 tasse de crème fraîche. Laisser mijoter 10 minutes.

Le pain

PAIN BRUN ET BLANC

1½ tasse de lait ou d'eau
1 carré de levure
1½ c. à tb. de graisse
végétaline ou saindoux

1½ c. thé de sel
1½ c. à tb. de sucre
3 à 3½ tasses de farine entière
ou blanche

Faire bouillir le lait s'il n'est pas pasteurisé et le refroidir jusqu'à 85 ou 90 degrés ou jusqu'à ce qu'il soit tiède. Si l'on emploie de l'eau, la faire bouillir et refroidir au même degré que le lait. Ajouter sucre, sel et corps gras. Faire dissoudre la levure avec un peu du liquide employé et l'ajouter au premier mélange. Ajouter la farine en battant bien; la pâte sera plus légère. Quand la pâte a à peu près la consistance de la pâte brisée, la renverser sur la planche et la pétrir avec assez de farine pour en faire une pâte élastique et ferme. Mettre cette pâte dans un bol beurré, couvrir et faire lever au double du volume. Abaisser la pâte, laisser lever de nouveau au double du volume. La travailler en pains de la forme désirée, laisser lever dans les moules au double du volume et cuire à 400° F. pour le premier ¼ d'heure et continuer la cuisson 1 heure à 350° F.

BRIOCHES AU RAISIN (HOT CROSS BUNS)

1 tasse de lait
¼ de tasse de sucre
4 c. à tb. de beurre
1 à 2 carrés de levure
½ c. à thé de sel

¼ de tasse d'eau tiède
1 c. à thé de cannelle moulue
1 œuf battu
3½ tasses de farine
½ tasse de raisin

Ajouter au lait chaud le beurre, le sucre et le sel. Faire dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter au premier mélange ainsi que les autres ingrédients. Battre. Quand le tout est bien incorporé, déposer dans un bol beurré, couvrir et laisser lever au double du volume. Renverser sur une planche farinée, en former des galettes rondes, mettre sur une lèche-frite beurrée en les éloignant, laisser lever, les badigeonner avec de l'œuf battu et faire cuire 20 minutes à 400° F. Au sortir du four, couvrir d'une glace fondante ou simplement faire une croix sur le dessus avec la glace.

LES BRIOCHES À LA CANNELLE ET AU BUTTERSCOTCH

1 tasse de lait
2 c. à tb. de beurre
3 à 4 tasses de farine à pain

2 carrés de levure
1 c. à tb. de sucre
2 œufs
1 c. à thé de sel

Faire dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter le sucre et la moitié de la farine. Battre les œufs et les ajouter au mélange avec le sel et le reste de la farine. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique et bien lisse. Mettre dans un bol beurré, humecter d'eau chaude, couvrir et laisser lever au double du volume. Ecraser la pâte et laisser lever de nouveau. Etendre à ¼ de pouce d'épaisseur, badigeonner de beurre fondu, saupoudrer généreusement de cannelle et de sucre (1 c. à thé de

cannelle pour 2 c. à tb. de sucre). Rouler comme un gâteau roulé, couper à l'épaisseur d'un pouce. Badigeonner un moule de beurre et de cassonade, y mettre les rondelles de pâte, les unes à côté des autres, laisser lever, badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de cannelle et de sucre et faire cuire pendant 20 minutes dans un four de 400° F. Au sortir du four, couvrir de sirop épais fait avec 1 tasse de sucre et 1/2 tasse d'eau ou de sirop de maïs.

PETITS PAINS À SALADE

1 tasse de lait tiède

1 c. à tb. de sucre

1 œuf

3 à 4 tasses de farine à pain

3 c. à tb. de végétaline

1 c. à thé de sel

1 à 2 carrés de levure

Faire chauffer légèrement le lait ou l'eau jusqu'à ce que tiède. Si l'on emploie de l'eau, il est nécessaire de la faire bouillir pour la stériliser; il en sera de même si le lait n'est pas pasteurisé. Ajouter sucre, sel, corps gras et levure dissoute dans un peu de liquide tiède. Ajouter 1 tasse de farine en battant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, puis l'œuf battu. Renverser sur une planche farinée, pétrir la pâte pour y distribuer également le levain. Quand on a une boule de pâte bien lisse, molle et non collante, la mettre dans un bol beurré, badigeonner le dessus d'eau tiède pour empêcher la pâte de sécher. Couvrir et faire lever à une chaleur douce à l'abri des courants d'air. Quand la pâte a doublé de volume, l'abaisser en pratiquant sur le dessus une incision en forme de croix avec un couteau et laisser lever de nouveau. La façonner en pains de la forme voulue, mettre sur des tôles beurrées, couvrir d'un linge, laisser lever de nouveau et faire cuire au four de 400° F. de 1/2 heure à 1 heure suivant la grosseur. Après 1/4 d'heure, il faut diminuer la chaleur à 350° F. Les pains sont cuits quand ils se détachent des moules.

GÂTEAU SUÉDOIS

Suivre la même recette que celle des petits pains à salad. Quand la pâte a levé pour la seconde fois, l'étendre à 1/4 de pouce d'épaisseur, badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer de cassonade et garnir de raisin. Rouler serré comme un gâteau roulé. Réunir les 2 bouts pour former un anneau. A l'aide de ciseaux, faire des incisions en diagonales sur le bord extérieur du rouleau arrêtant à 1 pouce du bord intérieur. Badigeonner le dessus de sirop de maïs. Laisser lever au double du volume sur une tôle beurrée et cuire à 400° F. 1/2 heure environ.

Les bonbons

FONDANT

3 tasses de sucre
1½ tasse d'eau

1/8 de c. à thé de crème
de tartre

Placer le sucre et l'eau dans une casserole et brasser sur feu doux jusqu'à complète dissolution du sucre. A l'aide d'un pinceau, essuyer avec soin les parois de la casserole pour y enlever tous les grains de sucre qui y adhèrent. Ajouter la crème de tartre, couvrir 2 minutes et laisser bouillir rapidement jusqu'à ce que le thermomètre marque 240° F. ou jusqu'à ce que le sirop fasse une boule molle dans l'eau froide. Verser le sirop sur un marbre ou un grand plat humecté d'eau froide. Dès que le fondant est assez ferme, pour garder l'empreinte des doigts, on commence à le travailler avec une spatule ou une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il devienne en masse blanche crémeuse. Le couvrir d'un linge humecté d'eau froide et le laisser reposer au moins 1/2 heure. Le conserver dans un bocal en verre bien fermé. Ceci est la méthode classique de faire du fondant.

MANIÈRE DE FONDRE LE FONDANT

Déposer dans un bain-marie et faire fondre à une chaleur pas trop forte. L'eau ne doit pas bouillir car le fondant granulerait. On doit le brasser constamment pendant qu'il fond. S'il est trop épais, on peut ajouter quelques gouttes d'eau froide. On peut aussi l'éclaircir avec un peu de sirop simple que l'on obtient en faisant cuire jusqu'à 220° F. 1 tasse de sucre, 1/2 tasse d'eau et une petite pincée de crème de tartre.

PÂTE DE GUIMAUVE

2 tasses de sucre
2 c. à th. de gélatine
2 blancs d'œufs battus

1½ tasse d'eau
1/2 c. à thé de vanille ou
le jus d'un citron

Faire un sirop avec le sucre et la moitié de l'eau et cuire jusqu'à 238° F. ou jusqu'à ce qu'il file. Verser alors sur la gélatine trempée avec l'autre moitié d'eau froide. Laisser refroidir jusqu'à consistance de sirop épais, aromatiser avec la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange garde sa forme. Incorporer 2 blancs d'œufs battus. Déposer dans une lèchefrite tapissée de sucre à glacer et de fécule de maïs. Laisser prendre solidement. Renverser le moule sur une planche recouverte de sucre et de fécule et tailler en carrés. Rouler les carrés de guimauve dans du pralin ou de la noix de coco grillée.

PASTILLES DE BUTTERSCOTCH

1 tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
 $\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs

$\frac{1}{3}$ de tasse de beurre
 $\frac{1}{2}$ tasse de crème
1 c. à thé de vanille
un peu de sel

Mettre le tout dans une casserole ; à l'exception du beurre et de la vanille. Brasser pour faire fondre le sucre. Amener au point d'ébullition et cuire jusqu'à 240° F. Ajouter le beurre. Cuire jusqu'à 255° F. Retirer du feu, ajouter la vanille et verser à l'aide d'une cuillère sur une lèchefrite beurrée (on peut se servir aussi d'un entonnoir). Quand les pastilles sont coulées, on peut placer sur chacune une pacane ou une amande.

FUDGE AU CHOCOLAT

2 carrés de chocolat
2 tasses de sucre
 $\frac{2}{3}$ de tasse de crème

1 c. à thé de vanille
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel
une pincée de cannelle

Fondre le chocolat à la vapeur, ajouter le sucre, bien mêler et ajouter la crème graduellement. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous et faire cuire jusqu'à 236° F. Verser dans un grand plat. Laisser refroidir, puis battre comme le fondant. Laisser reposer et faire fondre au bain-marie pour verser dans un plat beurré. Couper en carrés après refroidissement.

SUCRE À LA CRÈME

2 tasses de cassonade
1 tasse de crème

$\frac{1}{2}$ tasse de noix
1 c. à thé d'essence d'érable

Cuire jusqu'à 238° F. Enlever du feu sans agiter la casserole, refroidir et battre avec une cuillère de bois ou travailler tout comme le fondant.

MENTHES DIGESTIVES

2 tasses de sucre
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de crème de tartre

$\frac{2}{3}$ de tasse d'eau

Cuire le tout à 270° F. Verser dans un plat beurré et refroidir très vite. Aussitôt que le mélange est assez refroidi, étirer et ajouter quelques gouttes d'huile de menthe. On étire jusqu'à ce que la tire perde tout son lustre. Couper en coussinets et rouler dans le sucre en poudre. Laisser quelques heures à la chaleur pour que les bonbons deviennent crémeux et conserver dans une jarre bien fermée.

TIRE À LA MÉLASSE

2 tasses de mélasse
1 tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau

2 c. à th. de beurre
 $\frac{1}{4}$ de c. à thé de crème de tartre
 $\frac{1}{8}$ de c. à thé de bicarbonate de soude

Placer dans une casserole assez grande tous les ingrédients à l'exception du bicarbonate de soude. Cuire jusqu'à 254° F. Ajouter le bicarbonate de soude et continuer la cuisson jusqu'à 256° F. Verser sur plat beurré. Quand le mélange est assez refroidi pour être manipulé, l'étirer

jusqu'à ce qu'il soit terne, le couper en coussinets et l'envelopper avec du papier paraffiné si l'on désire le conserver quelque temps.

CARAMELS

3 tasses de sucre
1/2 tasses de sirop de maïs
1/3 de tasse de beurre
1 tasse de crème claire

1 tasse de crème épaisse
1/4 de tasse de miel
2 c. à thé de vanille

Placer sucre, sirop de maïs, miel, beurre et crème claire dans une casserole. Bien brasser pour fondre le sucre et bouillir jusqu'à 230° F. Ajouter 1/2 tasse de crème épaisse et quand le mélange a de nouveau atteint 230° F. ajouter le reste de la crème et continuer la cuisson jusqu'à 248° F. Enlever du feu et ajouter la vanille. Verser dans un moule beurré, couper en carrés après refroidissement, envelopper de papier paraffiné.

Les breuvages

THÉ

4 c. à thé de thé
4 tasses d'eau bouillante

Faire bouillir de l'eau. Ebouillanter la théière pour la réchauffer et en chasser toute odeur étrangère. Y jeter les feuilles de thé et lorsque l'eau est bien bouillante, verser dans la théière et couvrir immédiatement. Laisser infuser 5 à 7 minutes. Servir aussitôt. Une boule à thé est à recommander parce qu'elle permet de retirer les feuilles de thé sitôt que l'infusion est prête.

Il ne faut jamais faire bouillir le thé, car l'ébullition développe l'acide tannique astringent, causant de la constipation, etc...

CAFÉ

8 c. à th. rases de café
4 tasses d'eau bouillante

INFUSION

Le café peut se préparer par infusion ou par décoction. Si l'on possède une cafetière à filtre, placer le café dans le compartiment spécial et y verser l'eau fraîche bouillie, $\frac{1}{2}$ tasse à la fois. Infuser environ 15 minutes.

Si l'on possède un percolateur, placer la quantité d'eau requise bien bouillante au fond du percolateur, laisser chauffer assez pour permettre au liquide de traverser le tube et de se déverser en pluie sur le café placé dans le haut de la cafetière. Laisser infuser 12 à 15 minutes.

DÉCOCTION

Mettre dans une casserole bien propre la quantité requise de café. Délayer avec l'eau froide, porter à l'ébullition 2 ou 3 minutes. Couler et servir bien chaud avec de la crème et du sucre. La décoction est à recommander pour la préparation d'une grande quantité.

CHOCOLAT

4 c. à th. rases de cacao	2 tasses de lait
2 c. à th. de sucre	$\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel
2 tasses d'eau bouillante	

Mêler le sucre et le cacao. Jeter en pluie dans l'eau bouillante. Bouillir 5 minutes. Ajouter le lait, amener au point d'ébullition. Battre avec un moussoir. Mettre dans chaque tasse de la crème fouettée et vanillée ou des carrés de guimauve et y verser le chocolat bouillant.

PUNCH AUX FRUITS

1 tasse de sucre	1 pamplemousse
6 tasses d'eau	3 citrons
2 oranges	1 chopine de jus de raisins

Faire fondre le sucre avec 1 tasse d'eau chaude. Ajouter le reste de l'eau froide et les fruits entiers tranchés très minces. Macérer 30 minutes. Couler, ajouter le jus de raisins. Refroidir, goûter et, au besoin, ajouter du sucre ou de l'eau et de la glace ou encore de l'eau gazeuse.

PUNCH AU BORDEAUX

1 pinte de jus de canneberges
sucré avec 1 tasse de sucre
2 boîtes de jus d'ananas

2 boîtes de jus de pamplemousses
1 pinte de vin Bordeaux

On peut diluer au goût avec de l'eau gazeuse "Soda Water".

PUNCH AU THÉ ET AU JUS DE FRUITS

$\frac{1}{4}$ de tasse de thé noir
1 pinte d'eau bouillante
1 tasse de sucre

le jus et l'écorce de 6 citrons
et de 6 oranges
Diluer au goût avec de l'eau
gazeuse "Soda Water"

Verser l'eau bouillante sur le thé et laisser reposer 5 minutes. Couler et y ajouter le sucre et les jus et zestes de fruits. Laisser macérer au moins 1 heure. Couler à travers un coton à fromage, ajouter l'eau gazeuse au goût.

On peut joindre à ce punch du vin Sherry, toujours au goût; quelques feuilles de menthe fraîche parfumeront agréablement ce breuvage.

PUNCH À LA RHUBARBE

4 tasses de rhubarbe fraîche
1 pinte d'eau
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre

$\frac{3}{4}$ de tasse de jus d'orange
le jus d'un citron
2 bouteilles d'eau gazeuse

Cuire la rhubarbe avec le sucre et l'eau jusqu'à ce que bien tendre. Passer à travers un tamis fin, refroidir, ajouter les jus de fruits. Au moment de servir, ajouter de l'eau gazeuse au choix. Servir bien glacé avec des morceaux d'ananas frais ou en conserve.

Les sandwiches

SANDWICHS MOSAÏQUES

Tailler 3 tranches de pain brun et 3 tranches de pain blanc de $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Beurrer une tranche de pain blanc, la recouvrir de pain brun, beurrer et y placer une tranche de pain blanc. Mettre un poids léger sur ces tranches pour qu'elles adhèrent bien entre elles. Préparer une autre pile de la même façon en commençant par le pain brun. Tailler dans chaque pile des tranches de $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, les beurrer et les placer 3 par 3 de façon à ce que le pain blanc alterne avec le pain brun. Mettre de nouveau sous presse légère et tailler ensuite des tranches minces d'un $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. On obtient ainsi un joli effet de damier.

SANDWICHS ROULÉS

Tailler du pain à sandwich frais en longueur, beurrer et couvrir de poulet ou de jambon. Bien assaisonner avec de la mayonnaise ou de la moutarde. Parsemer ici et là du persil frais haché. Rouler comme un gâteau roulé. Trancher en rouelles de $\frac{1}{4}$ de pouce.

SANDWICHS RUBAN

3 tranches de pain blanc minces
2 tranches de pain brun
1 tasse de langue cuite, jambon,
poulet, foie gras, etc.

2 c. à tb de cornichons hachés
finement
mayonnaise pour lier la pâte
fromage à la crème avec jus
d'oignon

Beurrer le pain, garnir de la pâte faite avec langue, jambon, ou poulet, mayonnaise et cornichons. Placer au-dessus une tranche de pain brun, puis la garniture de fromage. Placer sur le fromage une tranche de pain blanc. Garnir cette tranche de la pâte et répéter la garniture jusqu'à ce que tout le pain soit employé, terminant par du pain blanc. Presser, envelopper et laisser reposer quelques heures. Tailler en tranches minces.

PAIN SANDWICH

Enlever la croûte sur les 4 côtes d'un pain à sandwich. Le couper en 3 tranches de 1 pouce d'épaisseur. Beurrer chaque tranche de beurre défait en crème. Couvrir la tranche de poulet, de saumon ou de homard bien assaisonné. Sur la 2e tranche, mettre une salade aux légumes, laitue, céleri, piment. Couvrir de la dernière tranche de pain beurré. Masquer le tout et décorer joliment d'œufs durs, d'olives et de rosaces de mayonnaise et de fromage à la crème.

GARNITURES DE SANDWICHS

$\frac{1}{2}$ lb. de champignons hachés finement et 1 c. à tb. d'oignon râpé et sauté au beurre, 1 c. à tb. de crème. Bien assaisonner de sel et de poivre. Refroidir ce mélange et en garnir les sandwiches.

1 boîte de sardines, 2 jaunes d'œufs durs et écrasés, 2 c. à tb. de mayonnaise, 1 c. à tb. de sauce Chili. On peut varier avec anchois, carottes, thon.

2 tomates, $\frac{1}{4}$ de piment vert, 2 c. à tb. d'oignon, mayonnaise et laitue. Peler les tomates et enlever toutes les graines. Hacher finement ainsi que le piment et les oignons. Saler et poivrer et lier avec la mayonnaise. Etendre entre 2 rondelles de pain beurré et placer entre, 1 feuille de laitue taillée avec le même emporte-pièce.

$\frac{1}{2}$ tasse de pâté de foie, $\frac{1}{4}$ de tasse de céleri haché finement, 1 c. à thé de jus d'oignon.

$\frac{1}{2}$ tasse de viande cuite hachée : veau ou agneau, 1 c. à thé de moutarde, sel et poivre.

$\frac{1}{2}$ tasse de jambon haché, 1 œuf cuit dur haché, 2 c. à tb. de mayonnaise.

Fromage à la crème avec cresson, olives et noix hachées finement.
Fromage et gelée.

Anchois et fromage.

Sardines, jaunes d'œufs et mayonnaise.

Champignons, sardines, tomates et piments verts.

Olives et noix hachées.

Fromage à la crème et marmelade.

Bacon croustillant et cornichons sucrés.

Pâté de foie et cornichons.

Bœuf haché sauté à la poêle et oignon râpé.

Les cocktails

COCKTAIL AUX HUÎTRES

1 tasse de marinade aux tomates
 $\frac{1}{4}$ de tasse de sauce Chili
ou Worcestershire

le jus d'un citron
1 c. à tb. de raifort
(horse radish)

Mélanger le tout et servir soit avec des huîtres sur écaïlles ou en coupes.

COCKTAIL AUX TOMATES

Faire chauffer sans bouillir 2 tasses de tomates avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau, 2 tranches d'oignon, 1 petite gousse d'ail écrasée, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle. Laisser macérer au moins $\frac{1}{2}$ heure et passer. Assaisonner au goût de sel et de poivre et de 1 à 2 c. à tb. de bon vinaigre de cidre. Servir bien froid dans des verres à cocktail, surmontés d'une rouelle de citron.

COCKTAIL ORIENTAL

Mettre dans un bocal qui ferme bien 1 tasse de jus d'orange, 1 tasse de jus de pamplemousse, $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron, $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre, $\frac{1}{4}$ de tasse de miel, 1 petite bouteille de Dry Ginger Ale. Agiter durant quelques minutes pour faire un mélange parfait. Aromatiser au goût avec de l'essence de menthe et servir bien glacé avec des paillettes au fromage.

Les hors d'œuvre

PAILLETES AU FROMAGE

Tamiser la farine, en mesurer 1½ tasse. Mesurer et tamiser de nouveau avec 1 c. à thé de sel. Mettre dans un bol avec ½ tasse de beurre. A l'aide d'un appareil spécial, couper le beurre et bien mélanger avec la farine. Battre légèrement un œuf, y ajouter 1 c. à tb. de jus de citron puis 3 c. à tb. d'eau froide. Verser peu à peu sur le mélange et à l'aide d'un couteau, réunir la pâte en boule molle. Etendre à l'épaisseur d'un ¼ de pouce, couvrir de fromage râpé et saupoudrer de quelques grains de cayenne (poivre rouge), plier la pâte en 3, tourner dans l'autre sens, étendre de nouveau, saupoudrer de fromage râpé et répéter l'opération 4 fois. Etendre la pâte, couper en bandelettes d'un ¼ de pouce et faire cuire à ~~450°~~^{400°} F. 10 minutes environ.

CEUFS FARCIS VERT-PRÉ

Partager les œufs en 2, écraser le jaune avec un peu de beurre et de la mayonnaise. Ajouter de la purée d'épinards, farcir les moitiés d'œufs. Garnir de mayonnaise à laquelle on aura ajouté du fromage à la crème coloré en vert.

CANAPÉS AU CAVIAR

Beurrer généreusement des petites tranches de pain, couvrir de caviar et garnir d'un petit filet de fromage et de mayonnaise.

CANAPÉS TARTARES

Tailler des rondelles de langue cuite, déposer sur chacune 1 tranche de tomate surmontée d'une moitié d'œuf cuit dur. Garnir de sauce tartare et de persil.

ROULEAUX AUX ASPERGES ET AU CÉLERI

Prendre une tranche de viande cuite, jambon, langue, saucisson, tartiner de sauce tartare et enrouler sur des asperges ou du céleri.

ASPICS AUX CREVETTES

1 tasse de bon bouillon
½ c. à tb. de gélatine

½ boîte de crevettes

Faire gonfler la gélatine dans 2 c. à tb. d'eau froide 5 à 10 minutes et la dissoudre dans le bouillon bien chaud et bien clarifié. Verser un peu de cette gelée dans de petits moules de fantaisie, laisser prendre, placer sur cette gelée prise une petite crevette, couvrir de gelée et quand le tout est bien ferme, démouler sur une petite feuille de laitue.

CAROTTES AU FROMAGE ET AU PIMENT

Trancher bien minces des carottes en rondelles, beurrer de fromage à

la crème auquel on aura mêlé un peu d'échalotes finement hachées et garnir d'une petite touche de piment rouge.

ROULEAUX DE JAMBON AU CÉLERI

Tailler très mince du jambon, badigeonner légèrement de moutarde et enrouler autour d'une petite branche de céleri de 2 1/2 pouces de longueur.

CANAPÉS AUX TOMATES

Couvrir une mince rondelle de pain rôti de beurre de sardines. Y placer au-dessus une rondelle de tomates de même dimension, saupoudrer de fromage râpé et faire griller au four.

MOUSSE AU CAVIAR

Fouetter 1/4 de tasse de crème, ajouter 1 c. à tb. de caviar et 1 c. à thé de jus de citron. Ajouter 1 c. à tb. de persil haché finement, déposer sur petites feuilles de laitue. Servir très froid.

LES CANAPÉS DÉLICIEUX

Préparer une pâte fine au beurre. Mettre dans un bol 1 1/2 tasse de farine à pâtisserie tamisée, 1/2 c. à thé de sel et 6 c. à tb. de beurre. A l'aide de 2 couteaux ou d'un appareil spécial, bien mêler le beurre à la farine en le coupant à la grosseur d'un pois. Faire une petite fontaine au milieu, y verser de l'eau très froide, peu à la fois et à l'aide d'un couteau, délayer la pâte. Eviter de mettre plus d'eau qu'il en faut si l'on veut obtenir une boule de pâte qui ne colle ni au bol ni au couteau. Laisser reposer cette pâte au froid au moins 1 heure. L'abaisser très mince et la découper bien joliment avec de petits emporte-pièce cannelés. Mettre cuire sur une tôle à four chaud 450° F. 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Il faut que les petits canapés soient secs ; pour cela, on les laisse au four fermé. Garnir ces petits canapés de fromage à la crème et les décorer joliment de piment rouge ou vert, de petites rouelles très minces de carottes.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Faire de toutes petites cassolettes en pâte brisée. Faire également des cassolettes en pain grillé, les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, remplir des garnitures suivantes :

1/2 tasse de jambon maigre haché, 1 œuf légèrement battu, 1 c. à tb. de crème. Faire cuire sur feu doux jusqu'à consistance de crème. Assaisonner, remplir les cassolettes, garnir de petits champignons frais sautés au beurre et servir chaud. On peut remplacer le jambon par du poulet.

Faire revenir 1 c. à tb. d'oignon dans 2 c. à tb. de beurre. Ajouter 1/4 de livre de champignons frais hachés finement. Laisser cuire 10 minutes, ajouter 2 œufs durs hachés, 1 c. à tb. de persil frais, sel et poivre.

Tailler des rondelles de jambon, en badigeonner la moitié de moutarde et saupoudrer légèrement de cassonade. Couvrir d'une autre rondelle de jambon, placer ce petit sandwich sur du pain rôti ou de la

pâte déjà cuite et mettre au four moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Mélanger partie égale de poulet cuit et haché et de jambon et lier avec un peu de beurre défait en crème pour en faire une pâte épaisse et bien liée. Assaisonner. Mettre cette garniture sur de petites tranches de pain grillé ou de pâte cuite. Couvrir de fromage râpé et faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Garnir d'une rondelle d'olive. Servir chaud.

PETITS CHIENS CHAUDS

Carrés de pâte de 2 pouces sur lesquels on place de la saucisse Frankfort et qu'on fait cuire au four de 450° F.

HORS D'ŒUVRE FROIDS

OEUFS FARCIS

Faire cuire 6 œufs durs, séparer en 2, enlever le jaune, écraser et bien mélanger avec du persil haché, $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre de cari et de la mayonnaise. Farcir les blancs et mettre sur le dessus des petits filets de piment rouge. Garnir de cresson ou de persil.

CORNETS DE SAMALI

Tailler de minces tranches de salami de 2 pouces de diamètre, rouler en forme de cornets et remplir d'un mélange de céleri, mayonnaise, olives et cornichons.

OLIVES FARCIES

Choisir des grosses olives, enlever le noyau ou le piment rouge. Farcir avec du pâté de foie auquel on aura ajouté un peu de cornichons hachés finement.

On peut farcir également des petits betteraves marinées taillées dans des grandes en encore des cornichons ronds assez gros qu'on sépare en morceau d'un pouce environ. A chacun de ces hors d'œuvre, on ajoute une petite touche de persil frais ou de cresson.

PRUNEAUX FARCIS

Gonfler les pruneaux 10 minutes à la vapeur
Fromage à la crème, assaisonné de quelques gouttes de jus d'oignon et d'olives finement hachées; en farcir les pruneaux.

CAROTTES MINIATURE

1 paquet de fromage à la crème. $\frac{1}{2}$ tasse de carottes râpées, 1 c. à th. d'échalotes ou d'oignon, quelques gouttes de sauce anglaise ou de tabasco. Bien mélanger le tout et en façonner des petites carottes d'un pouce de longueur. Ajouter une petite touffe de persil frais. Faire glacer pour servir.

Les conserves

ÉPREUVE DES BOCAUX : Les laver, les remplir d'eau, mettre la rondelle de caoutchouc, ajuster le couvercle hermétiquement et les retourner pour s'assurer qu'ils ne perdent pas d'eau. Si l'on constate qu'ils perdent de l'eau, les mettre de côté et s'en servir pour les confitures, marinades, etc . . .

STÉRILISATION : Remplir les pots d'eau froide et les placer dans une marmite également remplie d'eau froide, faire chauffer au point d'ébullition et laisser bouillir 30 minutes. Laisser dans l'eau jusqu'au moment de s'en servir ou encore les placer dans un four chauffé à 300° F. et les faire chauffer 1 heure. Les sortir juste au moment de s'en servir.

Les rondelles de caoutchouc ne doivent pas bouillir avec les pots. On les ébouillante dans un bol à part.

CONSERVES DE PÊCHES

Choisir de belles pêches pas trop grosses et non meurtries à noyaux détachables. Verser de l'eau bouillante dessus et laisser reposer jusqu'à ce que la pelure s'enlève, 1 minute environ. Les plonger dans l'eau froide pour fixer la couleur. Les séparer en 2, enlever le noyau qui doit se détacher facilement. Mettre dans les pots stérilisés, remplir le pot de sirop moyen fait avec quantité égale d'eau chaude et de sucre, couvrir et faire stériliser 20 minutes dans un bain d'eau chaude, 30 minutes à la vapeur et 45 minutes dans un four de 250° F. Cette méthode est également recommandée pour les poires, les pommes et les prunes. Les poires et les pommes se pèlent et se mettent dans un bol rempli d'eau légèrement salée, 1 c. à thé de sel pour 1 pinte d'eau pour les empêcher de se décolorer. Les petites pommes peuvent se mettre en pots entières.

Dans les conserves de poires, on peut mettre 1 c. à th. de jus de citron pour donner plus de goût et pour les garder plus blanches.

Les prunes peuvent se peler si elles sont grosses ou bien on peut les piquer pour les empêcher d'éclater. On peut procéder de la même manière pour les pêches.

Toutes ces conserves doivent être gardées au frais.

AUTRE MÉTHODE

Préparer les fruits comme ci-haut décrit. Faire un sirop moyen avec 4 tasses de sucre et $\frac{1}{4}$ tasse d'eau, porter à l'ébullition et faire bouillir 5 minutes. Mettre les fruits, pêches, poires ou prunes, dans ce sirop, juste assez pour couvrir la surface de la marmite. Laisser cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres, 5 à 8 minutes. Mettre à mesure dans des pots stérilisés. Remplir jusqu'à ce que le pot déborde, fermer hermétiquement et conserver au frais.

Cette méthode empêche les fruits de se séparer du sirop mais doit être suivie avec minutie pour avoir du succès.

CONSERVES D'ANANAS

Bien brosser les ananas, les peler sur la longueur, enlever le cœur et

à l'aide d'un ciseau, enlever soigneusement les yeux. Placer dans des bocaux droits de préférence, recouvrir d'un sirop bouillant fait avec 2 parties de sucre pour 1 pinte d'eau. Stériliser 30 minutes.

CONSERVES DE FRAISES

3 pintes de fraises

3 tasses de sucre

Laver les fraises et les équeuter. Les mettre dans une marmite avec le sucre. Placer sur un feu très doux pour faire fondre le sucre ayant soin de les remuer le moins possible et toujours avec une fourchette pour ne pas les écraser. Quand le sucre est tout fondu, porter à l'ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Retirer du feu, et laisser reposer dans le sirop au moins 3 ou 4 heures, toute la nuit si possible. Le lendemain, porter à l'ébullition, mettre immédiatement dans des pots stérilisés.

CONSERVES DE RHUBARBE

Couper de la rhubarbe sans la peler en bouts d'un pouce. En remplir des bocaux stérilisés. Mettre ces bocaux à la vapeur pour faire baisser la rhubarbe. Retirer les pots et les remplir de nouveau; ainsi avec 3 pots, on en fait 2. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pot d'une pinte et stériliser 30 minutes à la vapeur. On peut faire la même chose avec les fraises.

CONSERVES DE TOMATES

Peler des tomates bien fermes, les mettre dans des bocaux, les tasser sans les écraser. Remplir les bocaux de jus de tomates obtenu en écrasant des tomates qui sont un peu ramollies. Ajouter 1 c. à thé de sel par bocal d'une pinte et stériliser 30 minutes dans l'eau bouillante ou 1 heure au four de 250° F.

JUS DE TOMATES

Couper les tomates sans les peler et les faire cuire doucement jusqu'à ce qu'elles soient ramollies. Passer au tamis. Faire chauffer ce jus jusqu'au point d'ébullition et verser immédiatement dans des pots stérilisés. Stériliser seulement 5 minutes.

Le jus de raisin, de rhubarbe, de prunes, de framboises, de bleuets, de fraises, d'ananas, de pommes, peut se préparer de la même manière en ajoutant 1 tasse d'eau par pinte de fruits pour les faire chauffer. Couler comme pour la gelée et ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pinte de jus. Mettre en pots ou en bouteilles stérilisés.

CONSERVES DE POULET OU DE VEAU

Bien nettoyer un poulet, le séparer en morceau, le désosser, le mettre dans un bocal d'une pinte. Ajouter 2 c. à thé de sel, 2 tranches d'oignon, quelques feuilles de céleri. Fermer partiellement et faire bouillir à gros bouillons $3\frac{1}{2}$ heures, surveillant l'ébullition qui doit être soutenue. Au sortir de la stérilisation, compléter la fermeture, retourner le bocal pour s'assurer qu'il ne coule pas mais ne pas le laisser retourné et refroidir très vite. Si le bocal a diminué, on peut l'ouvrir, le remplir de bouillon bouillant, refermer et stériliser 15 minutes de plus.

CONSERVES DE LANGUE

Prendre de préférence des langues de veaux salées; c'est ce qui leur donne une couleur rouge. Les faire dessaler en les faisant cuire rapidement jusqu'au point d'ébullition et en jetant cette eau 2 ou 3 fois au besoin jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment dessalées. Ensuite, les faire cuire juste assez pour pouvoir enlever la peau. Mettre dans des bocaux et stériliser de la même manière que les poulets.

Les viandes ou les poissons se mettent en conserve de la même manière. La stérilisation dure 3 heures à grande ébullition continue. Il est important de refroidir le plus vite possible en mettant les pots dans l'eau froide sitôt qu'ils sont assez refroidis pour ne plus craindre de les briser.

MÉTHODE GÉNÉRALE POUR FAIRE DES CONFITURES

Préparer les fruits, les peser et allouer $\frac{3}{4}$ de livre de sucre par livre de fruits. Faire un sirop avec le sucre et très peu d'eau, juste pour aider à fondre le sucre. Y jeter les fruits, faire cuire 20 à 25 minutes et emporter dans des pots stérilisés.

CONFITURE DE RHUBARBE

Laver la rhubarbe et la couper en bouts d'un pouce sans la peler. Mettre dans une marmite avec du sucre allouant $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pinte de rhubarbe. Laisser macérer en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre, 10 à 15 minutes. Mettre immédiatement dans des pots stérilisés.

AUTRE MÉTHODE

Couper la rhubarbe en bouts d'un pouce, l'étendre sur un grand papier et la laisser sécher au soleil si possible 2 jours. Peser la rhubarbe et à chaque livre, allouer $\frac{3}{4}$ de livre de sucre. Mettre le sucre dans la marmite avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau par livre de sucre. Laisser épaissir le sirop, y jeter la rhubarbe et laisser cuire 15 minutes.

La rhubarbe ainsi préparée garde sa forme.

MÉTHODE GÉNÉRALE POUR FAIRE DES GELÉES

Laver les fruits et les écraser s'ils sont tendres tels que gadelles et raisins. Ajouter 1 tasse d'eau par pinte de fruits et faire chauffer en bas du point d'ébullition, $\frac{1}{2}$ heure. Si les fruits sont durs, tels que pommes, coings, etc., les couper en petits morceaux, laisser le cœur et la pelure. Mettre dans une marmite avec de l'eau juste à l'égalité et faire mijoter (éviter de faire cuire à gros bouillons) jusqu'à ce que le fruit soit bien cuit. Mettre dans des sacs de coton et faire égoutter sans presser le sac si l'on veut une gelée limpide. Quand le jus aura été extrait, passer la pulpe pour ne rejeter que la pelure et les pépins. Mesurer cette pulpe et à chaque tasse, ajouter $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre. Faire cuire jusqu'à ce que ce soit assez épais et transparent. Verser dans des pots stérilisés. Excellent pour garniture de tarte ou pour servir comme marmelade.

GELÉE DE POMMES

5 tasses de jus de fruits préparé

3 $\frac{3}{4}$ tasses de sucre

Faire bouillir le jus 10 minutes, ajouter le sucre en pluie en évitant autant que possible d'arrêter l'ébullition. Faire cuire à gros bouillons jusqu'à 220° F. ou obtention de 2 gouttes jumelles. Verser immédiatement dans des verres stérilisés. Laisser refroidir, paraffiner, couvrir, étiqueter et conserver au frais.

On conseille fortement de ne pas faire plus de gelée à la fois, autrement, on risque de prendre trop de temps pour la cuisson et il en résulte une gelée foncée et à goût âcre. Quand on emploie de la pectine végétale, du Certo, il faut s'en tenir exactement aux recettes qui accompagnent chaque bouteille.

MARMELADE AUX 3 FRUITS

6 oranges
3 citrons

1 pamplemousse

Choisir des fruits bien juteux et dont l'écorce est fraîche. Peler et couper finement le zeste à l'aide de ciseaux. Trancher les fruits en rondelles puis en petits morceaux. A chaque pinte de fruits, ajouter 2 pintes d'eau et laisser tremper toute la nuit. Cuire le lendemain jusqu'à ce que l'écorce des fruits soit tendre, $\frac{3}{4}$ d'heure environ. Mesurer et ajouter autant de sucre. Cuire de nouveau jusqu'à 220° F. Mettre dans des verres stérilisés et paraffiner après refroidissement.

MARMELADE AUX PRUNES

2 pintes de prunes

2 tasses d'eau

Laver les prunes, ajouter l'eau et cuire jusqu'à ce que le fruit soit bien tendre. Refroidir et enlever les noyaux. Mesurer et à chaque tasse de fruits, ajouter $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre. Cuire vivement jusqu'à ce que ce soit épais et clair.

MARMELADE AUX RAISINS

1 pinte de raisins

sucre

Laver le raisin et l'égrener. Presser chaque grain pour en extraire la pulpe. Cuire la pulpe à feu doux environ 10 minutes et passer à travers la passoire. Mélanger la pelure à la pulpe, ajouter $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre par tasse de pulpe et cuire doucement environ $\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que le mélange soit épais. Verser dans des verres stérilisés. Couvrir de paraffine après refroidissement et mettre dans un endroit frais.

JUS DE RAISIN

Laver le raisin, l'égrener dans une casserole en ajoutant 1 tasse d'eau par pinte de fruits. Laisser mijoter jusqu'à ce que tous les raisins soient crevés. Couler comme pour la gelée et ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pinte de jus. Laisser bouillir 5 minutes et embouteiller dans des bouteilles stérilisées. Cacheter immédiatement.

On peut mélanger le raisin vert et le raisin bleu. Si le raisin est bien sucré, on peut diminuer la quantité de sucre.

MARINADE AUX FRUITS

3 pintes de tomates rouges	1/4 de tasse d'épices mêlées
1 pinte de céleri	en grains
3 pommes, 3 poires, 3 pêches	2 1/2 tasses de sucre
1 tasse d'oignons hachés	2 tasses de vinaigre
1 tasse de raisins sans pépins	3 c. à tb. de sel

Ebouillanter les tomates et les peler. Les couper en morceaux. Couper le céleri également en petits morceaux ainsi que les oignons et les fruits pelés à l'exception des pommes. Mettre ce mélange dans une casserole et y ajouter sel, sucre et vinaigre. Les épices devront être mises dans un petit sac de coton. Laisser cuire en surveillant bien car cette marinade peut coller facilement. En remplir des bocaux bien propres. Paraffiner après refroidissement.

MARINADE VERTE

2 tasses de piments verts doux	2 tasses de cassonade
2 pintes de tomates vertes	1 gros paquet d'épices à
2 tasses d'oignons	marinades
1/2 chou	1/2 tasse de sel

Couper les tomates en tranches, les piments et les oignons en tranches minces. Tailler le chou en filets. Mettre les légumes bien préparés dans une marmite et saupoudrer d'une demi-tasse de sel. Laisser reposer toute la nuit. Le lendemain, égoutter, ajouter le sucre, les épices et du bon vinaigre de cidre à l'égalité. Laisser cuire doucement 1 1/2 heure. Mettre dans des pots bien propres. Cacheter et conserver au frais.

CONCOMBRES ET OIGNONS MARINÉS

Bien laver des petits concombres, les couvrir d'une saumure faite avec 1 tasse de gros sel pour 2 pintes d'eau bouillante. Laisser reposer 24 heures. Egoutter et faire tremper 1 heure dans l'eau froide. Mettre dans des pots stérilisés et couvrir de vinaigre bouillant aromatisé d'épices et légèrement sucré de 1 à 4 cuillerées à table de sucre par pinte de vinaigre.

Table des matières

SOUPES ET POTAGES

	Page		Page
Bouillon de Bœuf.....	1	Soupe à l'oignon à la Française....	2
Consommé Royal.....	1	Crème Soubise.....	3
Soupe aux pois à la Canadienne.....	1	Bouillabaise Canadienne.....	3
Soupe aux tomates et au céleri....	1	Crème aux tomates.....	3
Bouillon aux tomates.....	2	Crème de Bouillon.....	3
Potage au Potiron.....	2	Crème d'épinards.....	4
Soupe maigre aux légumes.....	2	Crème de pois verts.....	4

LES VIANDES

	Page		Page
Rouleau de viande au four.....	5	Chop Suey au veau.....	11
Pain de Viande à la Duchesse.....	5	Escaloppes de Veau à la française	12
Bifteck à la Hambourg.....	5	Ris et cervelles de veau panés....	12
Ragoût d'agneau aux petits pois..	5	Roie de Veau au bacon.....	12
Choux farci à l'orientale.....	6	Pâté de foie.....	12
Tourtières à la Canadienne.....	6	Jambon au four.....	12
Préparation de la Viande à tour- tière	7	Gigot d'agneau rôti.....	13
Ragoût de boulettes.....	7	Noisettes d'agneau grillées.....	13
Ragoût de pattes de Porc.....	7	Bifteck Grillé.....	13
Rillettes	7	Garniture à l'espagnole.....	13
Pot-au-feu	8	Filets de porc Grillés.....	13
Rosbif	8	Poulets Grillés à la maître d'Hôtel	13
Bœuf à la mode.....	8	Beurre à la maître d'Hôtel.....	14
Fricassé de viande.....	9	Terrine de Veau et de Jambon.....	14
Pâté Chinois.....	9	Bœuf braisé à la Hongroise.....	14
Macaroni à la Viande.....	9	Spaghetti à l'Italienne.....	14
Poulet Farci.....	9	Bifteck suisse.....	15
Dinde Farcie au céleri.....	10	Pâté chaud au poulet.....	15
Rôti de Porc Braisé.....	10	Le lapin à la Canadienne.....	15
Pommes de Terre Brunes.....	10	Canards à l'Alsacienne.....	16
Côtelettes de porc à la basquaise	10	Aspic au poulet et au jambon.....	16
Cuisseau de veau à la Jardinière	11	Aspic de poulet.....	16
Paupiettes de veau.....	11	Aspic de langue.....	17
		Longe de Veau en gelée.....	17

LES POISSONS

	Page		Page
Poisson Farci et rôti.....	18	Morue salée à la Basquaise.....	19
Bifteck de flétan farci.....	18	Poisson au court bouillon.....	19
Farce au pain.....	18	Sauce tartare chaude.....	19
Sauce aux cornichons.....	18	Croquettes de poisson.....	19
Filets d'aiglefin à la meunière.....	19	Sauce créole	19

LES LÉGUMES

	Page		Page
Aubergines aux tomates.....	20	Piments farcis à la créole.....	22
Chartreuses de légumes.....	20	Subrics d'épinards.....	22
Fricassé d'aubergines.....	20	Tomates à l'Indienne.....	22
Aubergines frites.....	21	Croquettes de pommes de terre....	22
Purée de Pommes de terre.....	21	Epinards à la Française.....	23
Betteraves à la Vinaigrette.....	21	Soufflé aux épinards.....	23
Betteraves à la russe.....	21	Petits pois aux champignons.....	23
Jardinière de légumes.....	21	Pommes de terre frites.....	23
Carottes à la Flamande.....	21	Pommes de terre Lyonnaises.....	23

LES SALADES

	Page		Page
Salade moulée aux tomates.....	24	Salade de pommes de terre.....	25
Sauce méli-mélo.....	24	Salade perfection.....	25
Salade blanche.....	24	Salade de tomates vertes.....	25
Sauce Chiffonnade.....	24	Salade méli-mélo.....	25
Salade "Santé".....	24	Salade d'avocats.....	26
Sauce Française.....	24	Mayonnaise au jus de fruits.....	26
Salade verte.....	25	Mayonnaise à l'huile.....	26
Salade de chou "Cole Slaw".....	25	Sauce vinaigrette cuite.....	26

LES PLATS MAIGRES

	Page		Page
Timbale milanaise.....	27	Pain aux fèves de Lima.....	28
Macaroni au fromage.....	27	Oeufs à la St-Germain.....	28
Fondue au fromage.....	27	Fèves au lard.....	28
Soufflé au fromage.....	27	Croquettes de légumineuses.....	29
Gnocchis au fromage.....	28		

LES DESSERTS

	Page		Page
Ilettes flottantes.....	30	Gelée aux fruits.....	33
Mousse aux pommes.....	30	Oeufs en nid.....	34
Boules de neige.....	30	Gâteau d'entremets aux pommes	34
Crème aux jaunes d'œufs.....	31	Pouding au citron.....	34
Blanc-manger au sucre à la crème	31	Pouding renversé aux pêches.....	34
Sucre à la Crème.....	31	Dumpling aux pommes.....	35
Crème brûlée.....	31	Short cake aux pommes.....	35
Crème prise au chocolat.....	31	Pouding au pain.....	35
Bavarois au caramel.....	32	Pouding au riz.....	36
Crème aux œufs au caramel.....	32	Pouding chaumière aux pommes	36
Crème espagnole.....	32	Plum-Pouding.....	36
Pommes en gelée.....	32	La sauce au Rhum.....	37
Poires à la Mauresque.....	33	Pouding "Boules de Neiges".....	37
Sauce au chocolat.....	33	Sauce au caramel.....	37
Mousse à l'ananas.....	33	Condé aux pommes.....	37
Pêches "Colombine".....	33	Cuisson des Pommes.....	37

DESSERTS GLACÉS

	Page		Page
Alaska Pie.....	38	Crème glacée au miel.....	39
Meringue.....	38	Sorbet à la menthe.....	39
Crème glacée.....	38	Pomona frappé.....	39
Pouding glacé à l'Orange et au		Sorbet à l'ananas.....	39
riz.....	38	Garniture de crème fouettée.....	39
Sauce à l'orange.....	38	Coupe vénitienne.....	40

LES TARTES

	Page		Page
La pâte brisée.....	41	Tarte à l'érable.....	42
Tarte aux pommes.....	41	Tarte à la citrouille.....	42
Chaussons aux pommes.....	41	Tarte mousseline au citron.....	43
Tarte au raisin.....	41	Garniture mousseline au citron.....	43
Tarte au citron.....	42	Tarte mousseline au chocolat.....	43
Tarte à la mélasse.....	42	(Pâte aux céréales)	
Tarte au sucre à la crème.....	42	Crème mousseline au chocolat.....	43

LES GÂTEAUX

	Page		Page
Gâteau éponge économique.....	44	Gâteau à la mélasse.....	45
Gâteau simple au beurre.....	44	Gâteau blanc aux fruits.....	45
Gâteau au chocolat.....	44	Gâteau brun aux fruits.....	45
Glace fudge.....	44	Bûche de Noël.....	45

LES GÂTEAUX (suite)

	Page		Page
Bûche de Noël (souche).....	46	Gâteau des anges.....	49
Crème au beurre au chocolat.....	46	Gâteau Soleil.....	49
Glace Royale.....	46	Glace à l'orange.....	49
Glace japonaise.....	46	Gâteau mousseline.....	50
Gâteau d'entremets à la gelée.....	47	Petits gâteaux mokas.....	50
Glace fondante.....	47	Glace moka.....	50
Gâteau au chocolat fourré à la guimauve.....	47	Bouchées au chocolat.....	50
Pâte de guimauve.....	47	Glace au chocolat.....	51
Glace au chocolat.....	48	Choux à la crème.....	51
Gâteau fourré à l'orange.....	48	Crème pâtissière.....	51
Gâteau au miel.....	48	Variations	
Gâteau jonquille.....	49	Crème pâtissière au chocolat.....	51
Glace mousseuse.....	49	Crème pâtissière au café.....	51
		Crème pâtissière au caramel.....	51
		Crème pâtissière à l'orange.....	51

LES BISCUITS

	Page		Page
Les Madeleines.....	52	Biscuits secs au sucre.....	53
Biscuits à la farine d'avoine.....	52	Biscuits à la Gelée.....	53
Bouchées aux fruits.....	52	Autre Méthode.....	54
Gaufrettes roulées.....	52	Brownies.....	54
Sablés Français.....	53	Beignes.....	54
Biscuits de frigidaire.....	53	Timbales suédoises.....	54

LE PAIN

	Page		Page
Pain brun et blanc.....	55	Les brioches à la cannelle et au butterscotch.....	55
Brioche au raisin (hot cross Buns).....	55	Petits pains à salade.....	56
		Gâteau suédois.....	56

LES BONBONS

	Page		Page
Fondant.....	57	Sucre à la crème.....	58
Manière de fondre le fondant.....	57	Menthes digestives.....	58
Pâte de guimauve.....	57	Tire à la mélasse.....	58
Pastilles de butterscotch.....	58	Caramels.....	59
Fudge au chocolat.....	58		

LES BREUVAGES

	Page		Page
Thé.....	60	Punch aux fruits.....	60
Café.....	60	Punch au Bordeaux.....	61
Infusion.....	60	Punch au thé et au jus de fruits.....	61
Décoction.....	60	Punch à la rhubarbe.....	61
Chocolat.....	60		

LES SANDWICHES

	Page		Page
Sandwichs mosaïques.....	62	Pain sandwich.....	62
Sandwichs roulés.....	62	Garniture de sandwichs.....	62
Sandwichs ruban.....	62		

LES COCKTAILS

	Page		Page
Cocktail aux huîtres.....	64	Cocktail oriental.....	64
Cocktail aux tomates.....	64		

LES HORS-D'OEUVRE

	Page		Page
Paillettes au fromage.....	65	Canapés aux tomates	66
Oeufs farcis vert-pré.....	65	Mousse au caviar.....	66
Canapés au caviar.....	65	Les canapés délicieux.....	66
Canapés tartares.....	65	Hors-d'œuvre chauds.....	66
Rouleaux aux asperges et au céleri	65	Petits chiens chauds.....	67
Aspics aux crevettes.....	65	Oeufs farcis.....	67
Carottes au fromage et au piment	65	Cornets de samali.....	67
Rouleaux de jambon au céleri....	66	Olives farcies.....	67
		Pruneaux farcis.....	67
		Carottes miniatures.....	67

LES CONSERVES

	Page		Page
Conserves de pêches.....	68	Autre méthode.....	70
Autre méthode.....	68	Méthode générale pour faire des gelées	70
Conserves d'ananas.....	68	Gelée de pommes.....	71
Conserves de fraises.....	69	Marmelade aux 3 fruits.....	71
Conserves de rhubarbe.....	69	Marmelade aux prunes.....	71
Conserves de tomates.....	69	Marmelade aux raisins.....	71
Jus de tomates.....	69	Jus de raisin.....	71
Conserves de poulet ou de veau..	69	Marinade aux fruits.....	72
Conserves de langue.....	70	Marinade verte.....	72
Méthode générale pour faire des		Concombres et oignons marinés....	72
Confitures de rhubarbe.....	70		

Memo

Memo

Memo

Memo

Memo

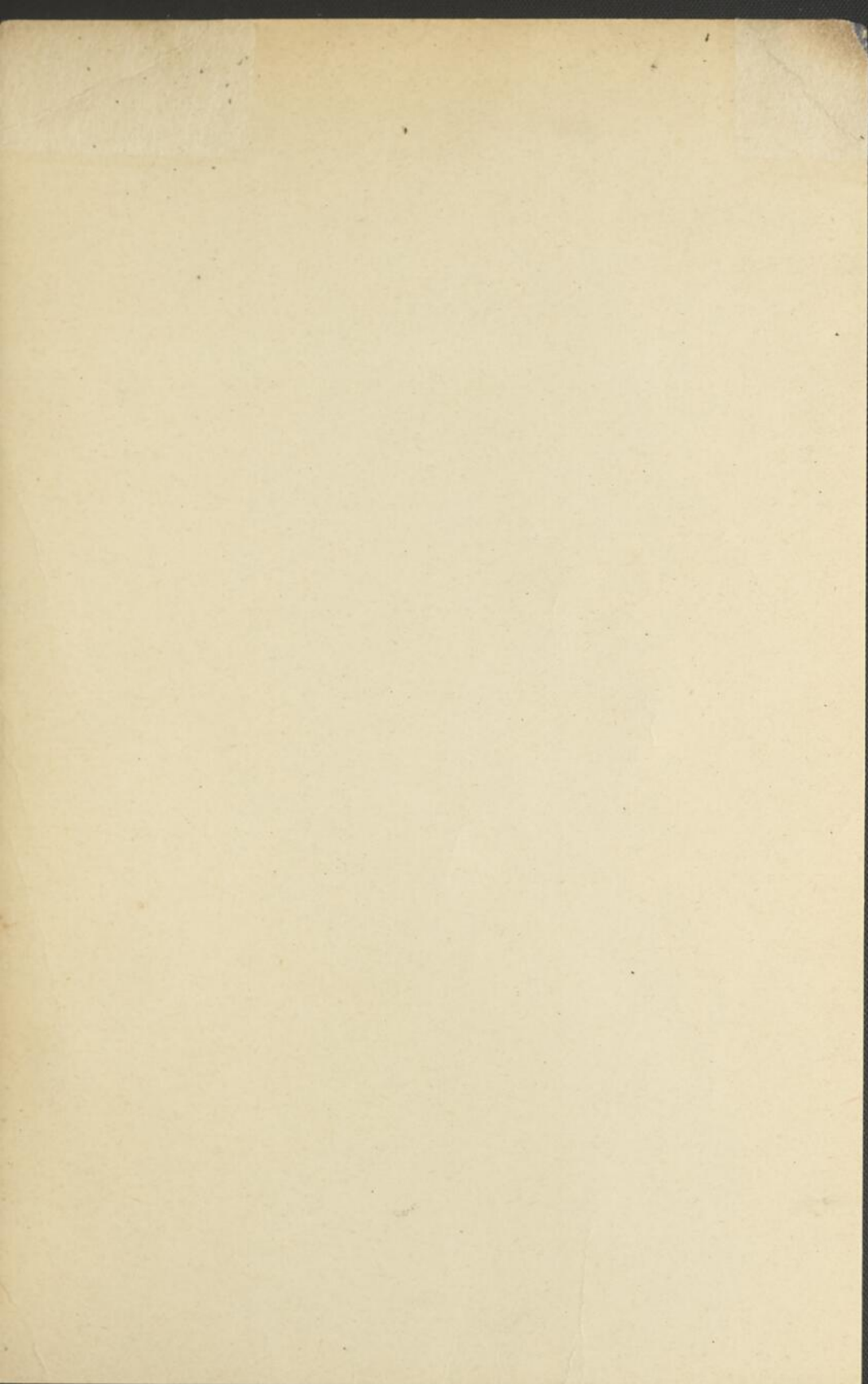
Memo

Memo

Memo

Memo

Memo



BNQ



C 000 102 915

102915