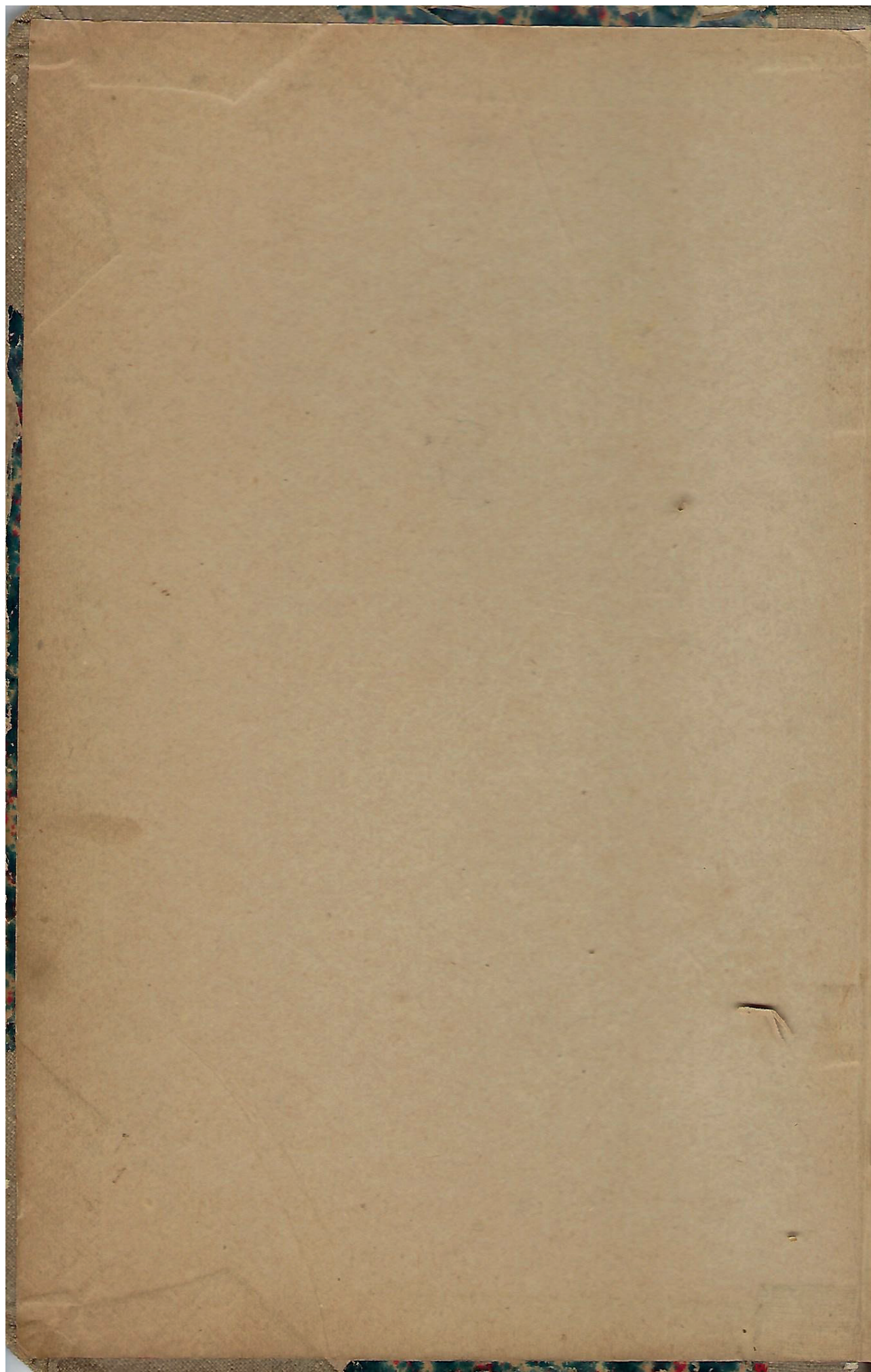
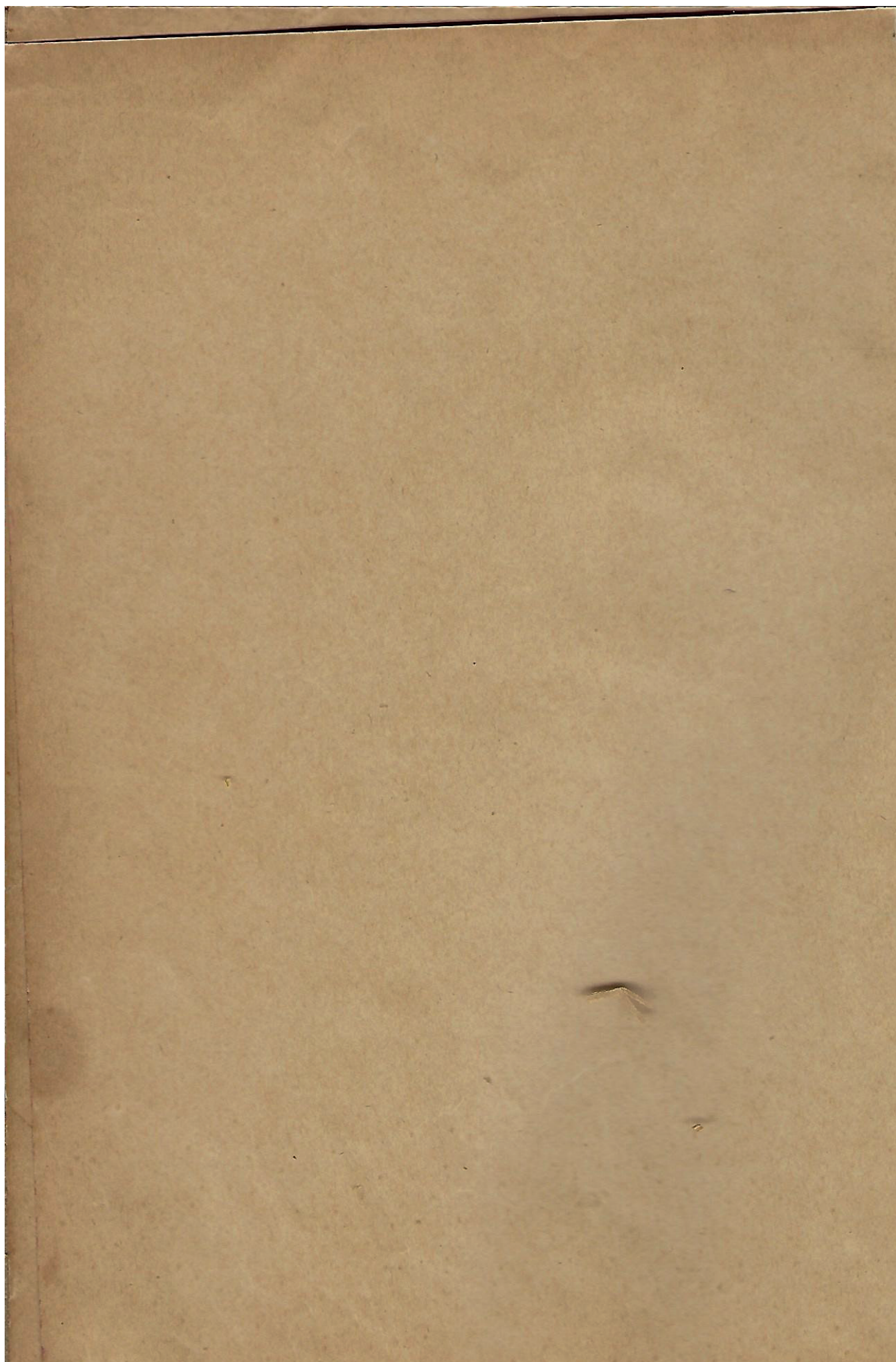






4^m 25

Regist. in n° 2191
(von Conventen
an Verso)

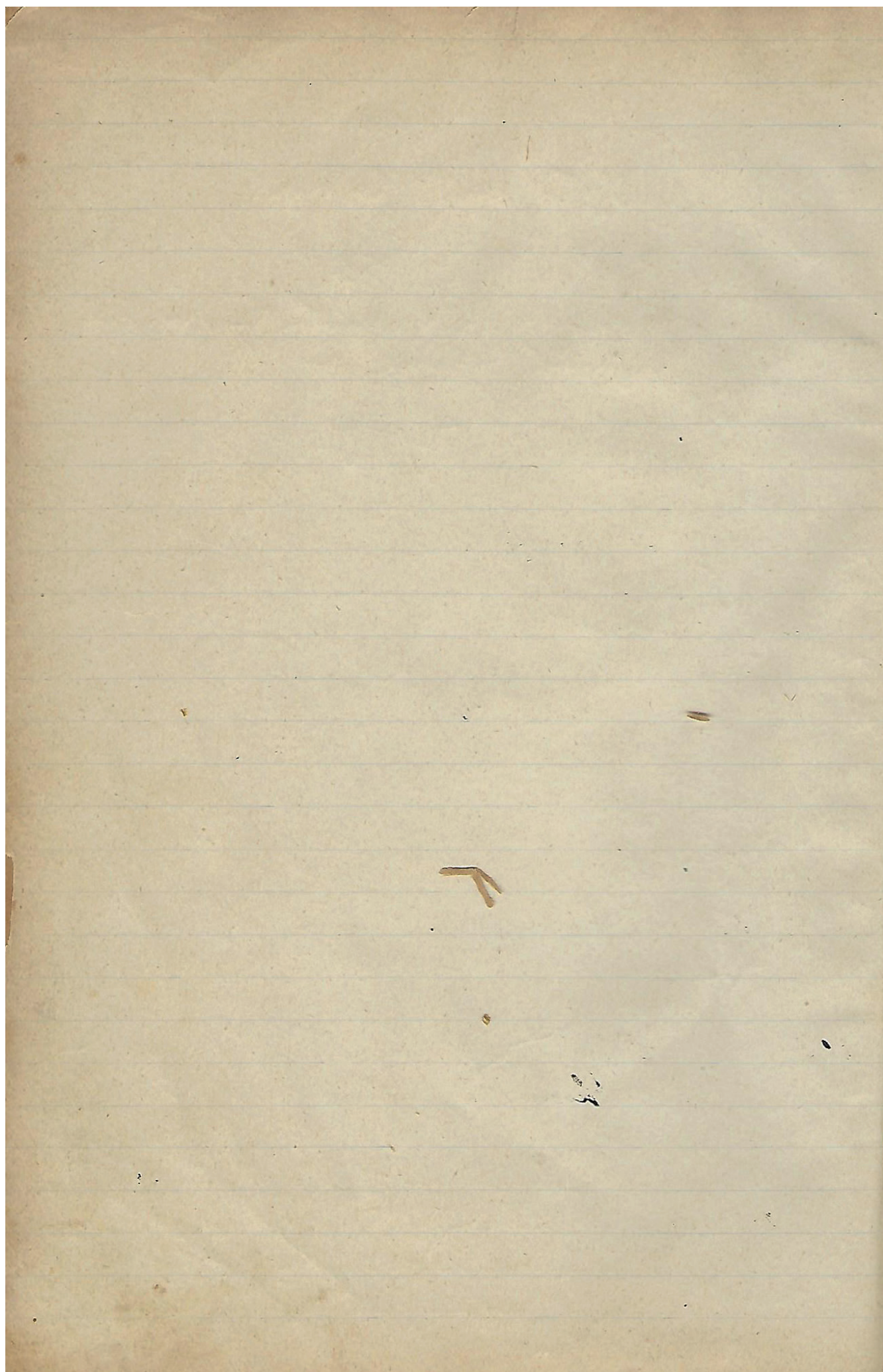


Dita du 14 Celine

Receite n° 1 à 156

pour servir à la nourriture initiale
(avant insérer en 119)

~~La~~ 173-



1°1 Petits gâteaux.

Mettez dans un plat creux un jaune et blanc,
un demi verre de lait froid, autant d'eau,
froide. gras comme un œuf de beurre fondu
au bain marie.

Ajoutez y une once tantine de grammes de
sucre en poudre, une pincée de raisins de
Smirne bien nettoyez, puis pour faire la
morte de farine. Floetier (qui coûte 1,40 fr.
paquet) et travaillez bien la pâte avec une
fourchette.

Le mélange étant convenablement opéré
suffisamment compact pour ne pas s'attacher
au doigt, sans cela il faut rajouter un peu
de farine, faites en avec les mains de
petites boules de la grosseur d'une pomme
de rein, faites cuire dans la friture, elles
se retournent d'elles mêmes lorsque elles
sont cuites d'un côté - soufrez dans un
plat et servez chaud ou froid -

1°2

Chipsolata

- 100 gram: biscuits au sucre
- 100 " macarons
- 50 " cerises confites ou autres fruits
- 20 " Angélique
- 1 pincée de lait
- 5 cuillères sucre en poudre

5 oeufs dont 3 entiers et 2 jaunes
 cuire le lait avec le sucre laissez refroidir
 versez le sur les oeufs en tournant
 Beurrez un moule garnissez le avec des
 biscuits de sucre, au fond mettez des cerises et
 un peu d'angelique, cassez le restant des
 biscuits avec les macarons, que vous placez
 par lits, un lit biscuits macarons un lit
 fruits confits tant que la forme soit
 remplie puis vous versez doucement
 votre lait melangé avec les oeufs, lorsque
 le tout est bien rempli et que la forme
 est planée, mettez cuire au bain Marie
 pendant 1 heure $\frac{1}{4}$; le gâteau doit être
 recouvert d'une crème.

N^o 3

Grosses gâtelles. recette d'Alsace

16 oeufs
 1 $\frac{1}{2}$ livre beurre
 1 " sucre blanc
 1 pint $\frac{1}{4}$ lait
 4 kilos farine
 20 centimes levure.

N^o 4

Baba

un quart et demi de farine (livre)
 $\frac{1}{4}$ beurre frais sans sel
 4 $\frac{2}{3}$ de levure
 3 oeufs
 $\frac{1}{2}$ verre de lait

Faire dissoudre la levure dans du lait,
faire fondre le beurre, mélanger le tout pour
en faire une pâte moins épaisse que la pâte
de l'arte.

Beurrez une forme ayant une buse, versez y
le mélange, laissez monter la pâte tant
que la forme soit pleine, cuire au four
15 minutes, verser au moyen d'un épergne
si la pâte est cuite elle ne doit plus coller
à l'aiguille, versez dessus une sauce
composée de

un verre à bœuf de rhume
1/2 " " " et'eau
mou et rebouti, faire cuire

h^o 5

Propono pour Soirée.

- 4 bouteilles de Cardoune
- 8 cuillères à soupe sucre blanc en poudre
- 2 verres à liqueur et blanc de Spa
- 2 " " " fine champagne
- 2 " " " curacao
- 1 orange et un citron en tranches
- 1 siphon - glace pilée -

: 6

Caramels

- 3 batons chocolat délayés dans un verre
de lait, 1/2 litre sucre blanc en poudre
- une cuillère à soupe de glucose (10^e)
- " " " " miel
- " " " " beurre : cuire 1/2 heure

n° 7

Bombons aux Amandes

2 blancs d'œufs battus fortement en neige
y mélanger $\frac{1}{2}$ livre amandes que vous
aurez pilées et fait griller dans une casserole
avec un peu de sucre blanc en poudre
(2 cuillères) puis vous mélangez le tout,
et vous formez au moulin et d'une cuillère
des petits tas sur des platines beurrées,
mettre durer doucement au four.

n° 8

Gaufres très bonnes.

Pour 12 très grosses gaufres

375 grammes de farine

$\frac{1}{2}$ livre de beurre

8 œufs

$\frac{3}{4}$ litre lait, 3 cuillères sucre

Éclaircir le beurre dans le lait
avec vanille ou rhum; puis vous
mettez la farine dans un saladier, vous
verserez doucement le lait, puis
les jaunes d'œufs et pour finir les
blancs battus en neige et votre levure
que vous aurez fait dissoudre dans un
peu de bière,

faut lever la pâte pendant 1 heure $\frac{1}{2}$
pris du feu - faut de suite les gaufres
dans un gros fer, que vous aurez
huilé avec de la bonne huile et stries

(5)

n° 9 Petits boudons économiques

120 gr: beurre

250 " farine

150 " sucre bt en poudre

1 œuf vanille.

Pétrir le sucre avec l'œuf entier, puis
la farine et le beurre rouler d'un 1/2
centimètre d'épaisseur, couper avec la
rouleuse des biscuits, cuire au four

n° 10 Mousse au vin

Battre 5 œufs entiers et 3 jaunes

moultés avec le blanc de vin blanc

ajouter 125 grammes: sucre blanc en poudre

mettre cuire le mélange au bain marie

en battant toujours tant qu'on voit

verser la mousse dans les verres -

Y mettre un verre de liqueur de rhum

ou de kirsch avant de verser dans les verres -

ils ont été très mousseux

n° 11 X Pâte pour tartes ou gâteaux

150 grammes beurre

250 " farine

3 cuillères sucre blanc

3 " de sel

1 jaune d'œuf dur so assés

Pétrir la pâte et rouler assez fin

N° 12

Gâteau fruits frais

1/2 livre grasse de bœuf au rognon
hachée très très fine

1/2 livre de farine

N

1 verre d'eau froide, du sel,

faire la pâte la rouler, puis vous

boulez une casserole ou terrine en

terre vous placez votre pâte, vous mettez

un lit de sucre brun ou blanc un

lit de pommes ou poires coupées en

fines branches, tant que la terrine soit

remplie il faut verser 1/2 livre de sucre

recouvrir les fruits avec de la pâte

et mettre le couvercle que vous aurez bouché

faisant cuire au four 3 heures - démonter

pour servir, le gâteau est très bon avec

des lances ou ~~grosses~~ ou petites))

N° 13

Gâteau crû

2 œufs durs ne prendre que les jaunes

les passer au tamis ou les jeter

farine comme pour une pâte, 2 cornes

poignées de sucre et en poudre 1/4 de

beurre un peu de rhum.

Pétrir avec les mains pour bien mélanger

le tout rouler la pâte et la laisser

cuire jusqu'à ce qu'elle soit cuite

faisant cuire au four et ne garnir la

pâte que lorsqu'elle est froide.

N° 14

Boubons au beurre

150 grammes de farine
150 " sucre en poudre
350 " de beurre sans sel / avec sel
Pannele pebré le tout et former des
roulottes sur des platines beurrées -
cuire au four.

N° 15

Sirup d'oranges

Vous frottez 4 oranges sur 2 velos de sucre
Jusqu'à ce que les pelures soient enlevées
Mettez votre sucre dans un saladier
avec 2 litres $\frac{1}{4}$ d'eau, laissez le à la saive
ayant soin de remuer souvent.
48 heures après ajoutez y 25 gramm.
d'acide citrique. remuez encore et
24 heures après mettez en bouteilles

N° 16

Sirup de citrons

Frottez des morceaux de sucre contre
l'écorce des citrons, prenez le jus,
faites bouillir 1 litre d'eau pour 2
citrons et 200 gramm. de sucre

N° 17

Gâteau sec

250 grammes farine morte fermentée
200 " beurre frais
200 " sucre en poudre
100 " amandes
3 oeufs battre les blancs en neige

n° 14

Boubons au beurre

150 grammes de farine
150 " sucre en poudre
350 " de beurre sans sel (avec sel)
Pannelette pétrir le tout et former des
rousettes sur des platines beurrées -
cuire au four.

n° 15

Sirup d'oranges

Vous frottez 4 oranges sur 2 kilos de sucre
Jusqu'à ce que les pelures soient enlevées
Mettez votre sucre dans un saladier
avec 2 litres $\frac{1}{4}$ d'eau, laissez le à la saure
ayant soin de remuer souvent.
48 heures après ajoutez y 25 gramm.
d'acide citrique. remuez encore et
24 heures après mettez en bouteilles

n° 16

Sirup de citrons

Frottez des morceaux de sucre contre
l'écorce des citrons, prenez le jus,
faites bouillir 1 litre d'eau pour 2
citrons et 200 gramm. de sucre

n° 17

Gâteau sec

250 grammes farine morte fermentante
200 " beurre frais
200 " sucre en poudre
100 " amandes
3 oeufs battre les blancs en neige

Mettre cuire au four dans un couvercle
de bois de boubon Anglois que vous
aurez beurré, lorsqu'il est cuit vous
coupez en languettes pour former
un genre de biscuits

Gâteau au pain
n° 18 $\frac{1}{2}$ litre lait

95 gram. de sucre

1 gram. de sel, vanille 2 œufs
entiers battus

Faire des Juhles Partenis. sans croûtes
les placer dans une forme beurrée
y mettre des raisins et des carminthes
versez doncement dessus votre lait
ou vous aurez ~~de votre~~ vos œufs avec
le sucre et la vanille, et faut faire
le mélange 2 heures avant de mettre
cuire au bain Marie, cela cuisson
demande 2 heures, vous démontez
et vous versez sur le gâteau une
sauce composée de ce qui suit
1 verre à vin de cognac ou rhum
avec un peu de beurre et du sucre
très peu et eau pour couiller

n° 19

Grosses galettes J. Lebrun
2 tubes farine
1 " sucre
22 œufs, battre les blancs en

neige et les jaunes separement

$\frac{3}{4}$ litre crème fouettée } cette pâte est liquide on la
 $\frac{1}{4}$ litre eau de vie } jette au moyen d'une cuillère)
 $\frac{1}{2}$ once cannelle $\frac{1}{4}$ pinte beurre

beurre fondu & bien beurre mélangé puis laisser lever près
n° 20 Petites Gâtelles J. Lebrun du feu -

3 livres farine

2 $\frac{1}{2}$ livres sucre blanc en poudre

1 $\frac{3}{4}$ beurre frais

8 œufs entiers

une pincée de cannelle, un peu de vanille
& verser à goutte de rhum.

Mettre la farine dans un saladier avec
le sucre au dessus y mélanger la vanille
pour employer celle-ci on la fendra en
deux et ~~en~~ enlève le milieu qu'on
laisse sécher et qu'on ajoute avec le sucre
fondu le beurre doucement, afin
qu'il soit tiède, mélanger les œufs
avec la farine, puis le beurre, puis la
crème. On travaille la pâte comme
une pâte de tarte, on laisse reposer
puis on fait des boulettes allongées
qu'on peut commencer à cuire de
suite, si les gâtelles ne se cuisent
pas bien mettre un peu de farine aux
mains avant de faire les boulettes.
recette pour 15 douzaines de gâtelles.

n° 21

Curacao recette J. Lebrun

Il faut mettre infuser des écorces
d'oranges dans de l'Alcool pendant
6 mois. Ensuite ajouter $\frac{3}{4}$ litre
d'Alcool par litre d'infusion.

Pour un litre d'Alcool il faut
un litre d'eau, 2 livres sucre candi
blanc et 2 livres sucre candi noir,
ensuite avoir soin de filtrer au
papier gris, plus cette liqueur est
Filtrée meilleure est elle.

n° 22

Gâteau de Savoie

Séparez avec soin les jaunes de 5 oeufs
mettez les dans un saladier avec
250 grammes de sucre en poudre et
le zeste d'un citron râpé. Courrez
y avec jusqu'à ce que le mélange
soit blanc. Ajoutez y alors 125 grs
de fécule en mélangeant doucement
pour ne pas trop battre la pâte.

Foncez les blancs en neige et incorporez
les à la pâte. Versez le tout dans le
moule préalablement beurré et
suspensé de sucre. Il suffit d'une
heure de cuisson au four doux.

n° 23

Galettes de Guillemine fermière

1 livre de beurre

1 " et demi farine

⑩

1 livre $\frac{1}{2}$ sucre
10 oeufs
faire fondre le beurre lentement
y ajouter les blancs battus en neige
puis les jaunes, le sucre et pour
finir la farine
Opérer de suite avec un fer à fines
gauffres.

N° 24

Carte de ménage

une livre de farine qu'on met dans
un saladier, vous y ajoutez pour 10^e
de levain délayé dans un peu de bière
($\frac{1}{4}$ de verre) vous mettez 2 jaunes d'oeufs
que vous mélangez avec la farine, vous
ajoutez $\frac{1}{4}$ de beurre, vous mettez
vos 2 blancs d'oeufs battus en neige
bavillez fortement la pâte avec une
fourchette tant qu'elle en colle plus
vous jetez la pâte plusieurs fois sur
la table ou dans le saladier cela
le rend meilleur, vous laissez monter
la pâte sur du feu dans le saladier
et vous faites vos tartes.

N° 25

Noeuds en pâte

5 cuillérées à soupe de farine sucre
7 " " " " farine
3 jaunes 2 blancs y ajouter un
zeste de citron râpé, rouler la

pâte en coupes des petites bandes et
en forme des noeuds qu'on jette dans
l'eau frite bien chaude.

N° 26

Pain d'Amanetes. Très bon
1 livre de miel brun
" " " farine
ajoutez 4 choses 2 œufs entiers puis
 $\frac{1}{4}$ de beurre seultée à saif de
parbouate de roudet, une once de cannelle
pétrir la pâte tant qu'elle ne colle plus
aux mains, laissez une nuit les
rouleaux qui vous auez formés avec
la pâte à se save, puis le lendemain
vous coupez des rondelles sur lesquelles
vous placez une amande, faire cuire
au four blanc sur des plâtres, on
peut également mettre dans la pâte
des amandes hachées.

N° 27

Gâteau de Semoule
Faites bouillir un litre de bon lait
entièrez le du feu et laissez tomber
de l'eau 150 grammes de semoule que
l'on vend crue toute en la faisant
cuire sans cesser de remuer le mélange
Lorsque le bouilli est cuit et
assez épaisse, on y ajoute 120 gr. de
sucre, 100 grammes de beurre, un grain
de sel, lorsque cette pâte est froide

on y ajoute en plusieurs fois, 3 oeufs
3 entiers - et 2 jaunes, les 2 blancs
battus en neige 100 gram. de petits
raisins et une bonne cuillerée de
cèdrait confits et coupés en petits
morceaux ; une $\frac{1}{2}$ heure après, vous
versez le mélange dans un moule
beurré et saupoudré de sucre en poudre
faire cuire 40 minutes au four
doux ; renversez votre gâteau
et versez y dessus une crème
au vanille ou autre ou une
compote d'abricots :

N° 28

Gâteau aux biscuits T. N.

250 grammes de beurre frais

250 " sucre en poudre

2 onces de café pour n'en faire qu'une
 $\frac{1}{2}$ tasse. 4 jaunes et oeufs.

Mélangez soigneusement le beurre
avec le sucre pour en faire une pâte
puis vous ajoutez vos 4 jaunes et oeufs
ajoutez y doucement l'essence de café
garnissez une forme avec des biscuits
que vous maintenez au moyen d'un
sirop de sucre bien épais, vous mettez
un couche de votre crème une couche
biscuits et finissez par les biscuits que
vous maintenez au moyen du même
sirop que en refroidissant doit ressembler
au caramel

N° 29

Pouding aux biscuits

10 biscuits a la cuiller, les casser en deux, les placer dans une forme, sur les biscuits un lit de raisins et une biserotte, on met 1 litre de lait chauffé avec du sucre, on mélange 4 jaunes d'œufs et les blancs, quand ce mélange est chaud le verser dans la forme sur les biscuits, on peut ajouter du rhum, cuire au bain marie 1 heure.

N° 30

Soufflé a la Maizena

2 cuillères a soupe Maizena
2 " " " " sucre bl. poudre
1 pinte de lait, on fait cuire le tout avec un morceau de vanille
4 jaunes d'œufs les blancs battus en neige, mettre cuire au four dans un plat creux.

N° 31

Broderies.

Prenez du lait que vous laissez tiédir vous y mettez en tournant toujours du beurre, sucre en poudre, vanille de la farine, 5 œufs dont les blancs battus en neige, afin de faire une pâte comme pour des gaufres vous y ajoutez du lait crème,

faire cuire la pâte près du feu,
3 heures avant et à peine
Pour la cuire vous prenez votre
panne. Brochette (Pâte à
brous) que vous placez sur le feu
pour qu'elle chauffe, dans chaque
hour vous mettez du beurre, puis
vous remplissez le joint de la pâte
jusqu'au bord vous y mettez
saindoux et curculutres et vous recouvrez
avec de la pâte, faites cuire
lorsque les Brochettes sont cuites
et d'un côté vous les retournez en
ayant soin de mettre un peu de
beurre, ce la fait avec une
fourchette, un peu d'eau de vie
ou rhum fait bien dans la pâte.

N° 32

Gâteau aux amandes.

- Prenez 250 gram. amandes pûtes
- 250 gram. sucre bl.
- 250 " beurre frais

Mélangez votre beurre aux amandes
puis ajoutez y 2 jaunes d'œufs
et votre sucre, faites en un crème,
que vous mélangez à un crème
à la vanille -

Placez dans un moule un cercle
de biscuits tout au tour et dans
fond, commencez par enlever

vous forme de crème puis vous mettez
vos biscuits, vous remplissez la forme
en mettant un rang de crème -
biscuits tant que la forme soit
remplie, vous placez un poids
dessus pour que cela se tasse, mettre
à la save jusqu'à ce que le lendemain
demonter au moulin et sur un tison
chaud, recouvrez le gâteau d'une
crème fouettée ou de la vanille
poudrée et d'amandes grillées,
qui vous obtenez en les tranchant
et en les faisant brunir dans une
poêle avec un peu de sucre en
poudre.

N° 33

Petites gâtelles au sucre
1 livre de beurre
1 " de sucre blanc ou brun
1 kilo de farine pas tout-à-fait
2 oeufs entiers
10 centimes vanille, 3 cuillères lait
Pétrir la pâte en farine de petites
boulettes et cuire dans un fer à
petites gâtelles - 12 douzaines.

N° 34

Gaufres fourrées.
Mettez sur la table
1 livre de farine, faites une
fontaine, mettez au centre

(17)

100 grammes de sucre bl. en poudre
5 oeufs, Procédez comme un oeuf de
beurre, incorporez y ensemble une
 $\frac{1}{2}$ livre de beurre Paris avec farine
frotter la pâte entre la main et
la table, partagez cette pâte en
morceaux et une $\frac{1}{2}$ livre et de
chaque demi livre coupez 14
parties égales que vous tournerez
en forme de boules et que vous
lairez sur des platines pendant
 $\frac{1}{2}$ heures, Lorsque vous ferez vos
gaufres, vous ferez bien chauffer
votre fer, aussitôt vos gaufres cuites
vous les divisez et vous y mettez une
couchée de crème rejoignez les 2
parties ensemble,

N^o 35

Gâteau de Savoie

8 oeufs

$\frac{1}{2}$ livre de sucre bl.

$\frac{1}{2}$ livre farine

100 grammes amandes brisées
Mettre dans un bassin en cuivre les
oeufs et le sucre et battre avec une
fourchette sur un feu tiède, jusqu'à
ce que le soit tiède, enlever du
feu et continuer à battre jusqu'à
complet refroidissement.
Mettre en suite vos amandes.

que vous mélangez en battant avec le
fouet., Mélangez légèrement la
farine avec une spatule, Dressez dans
un moule beurré et fariné et cuire
à four stouffé, avoir soin de ne ch. au feu
la pâte qui puit. puit toujours en battant

n° 36

Cresses grises

Mettez dans un terrine tiède une
 $\frac{1}{2}$ livre de farine, faites un creux
au centre, délayez la grosseur d'une
forte noisette de beurre, avec 4 cuillères
à soupe de lait tiède, versez dans
le creux, mélangez au liguidité
suffisamment de farine pour en faire
une pâte molle que vous recouvrez
du restant de farine, laissez puis
au four pendant 20 minutes tant
que la farine ait soufflé et forme
des crevasses, ajoutez un verre à
vin de lait tiède ou crème, 2 cuillères
à soupe de beurre, 1 cuillère de sucre
un peu de sel, 2 jaunes d'œufs
(*) Brossez la pâte avec les ongles

(9)

(x) Tant qu'elle soit bien lisse, et qu'en la soulevant elle se détache de la terrine elle doit avoir le dessous lisse et un paté de pâte de même se, si elle est trop ferme ajoutez y un peu de lait ou de huile - couvrez la terrine et mettez sur du feu d'heure - après vous devez en faire ce que vous voulez en casquettes de la grosseur d'un macaroni, faites des bûches de la longueur 5 à 10 centimètres placez les sur des platines ou assiettes farinées, au moment de servir vous les faites cuire dans une friture bien chaude; ajoutez et saupoudrez de sucre, on peut servir en même temps de la confiture.

N° 37 Broquis molles.

2 blancs d'œufs que vous mélangez sans les battre avec un $\frac{1}{4}$ de sucre blanc en poudre, soulevez le mélange tant qu'il soit comme un crin épais et filant, et peut servir à former un rond ou une pâte sans qu'il se défasse, faire cuire par petits tas sur des feuilles de papier blanc au four étouffé :

N^o 38

Pain d'épices

10^{me} de Cuvier

1 livre de miel

 $\frac{1}{4}$ livre brunun verre d'eau de vie dans lequel
vous faites fondre un cuiller à café
d'Éclasse,farine pour former une pâte unie
qu'on puisse couper en forme de
biscuits ou bons hommes
cuire au four sur des platines,N^o 39

Plum Poudeling

1 livre farine

une forte cuiller à café de levain
anglais en poudre, 6 onces de graisse
de boeuf bien épluchée et bécée
une livre de fruits mélangés saupoudrés
de cannelle $\frac{1}{2}$ livre sucre brun
une tranche de pain dont vous ôtez
les croûtes,Mélangez le tout, puis vous poudrez
la farine, mettez le gâteau dans
une serviette dont vous tuez bien les
côtés avec un filin pour comprimer
le Plum Poudeling. Plongez le dans
un marmite d'eau bouillante
cuire 4 heures, servir avec une
saucière au rhum ou vin blanc,

N° 40

Pâte filée

une pinte d'eau

70~~0~~ grammes de sucre 70 g.

100 " de beurre ou 10 grammes

300 " de farine

6 œufs entiers -

mettre l'eau bouillir avec le sucre
et le beurre, y précipiter la farine
en tournant brièvement pour former
un boudin de pâte qui doit se détacher
de la casserole,

laisser sur le feu 5 minutes, puis
vous ajoutez un œuf entier en
travaillant la pâte au moyen
d'un couteau en bois - vous y
incorporez tous les œufs mais un
par un, cette pâte doit être

travaillée pendant 1/2 heure -
mettre au frais - et au moment
de servir on met dans la
verrine et la précipiter dans une
frum bien chaude, on peut
également faire de petites boules
au moyen d'un couteau à saisi.
Toujours de sucre et servir chaud.

N° 41

Pâtisserie X

$\frac{5}{4}$ sucre blanc poudre

9 blancs d'œufs, quelques gouttes

essence citron
1 livre farine,
former une pâte, et mettre sur des
feuilles de papier des petits ronds de
pâte pour former les pâtisseries
cuvier pour dorer.

n° 42 Biscuits blancs

1 livre de sucre
8 blancs d'œufs
battre le tout pour faire cuire au
dessus du feu.

n° 43 Macarons

1 livre amandes
2 livres sucre
 $\frac{1}{4}$ farine
12 blancs d'œufs environ

n° 44 Macarons fins

$\frac{1}{2}$ livre amandes dures
 $\frac{1}{2}$ " " amers

4 onces farine
9 blancs d'œufs

le tout doit être broyé au boudet
commencez par jeter les
amandes, y ajouter les œufs
le sucre la farine, jusqu'à
que cela soit dur, arrangez
vos macarons sur du papier enduit.

n° 45

(23)

Gaufres
 $\frac{1}{2}$ livre beurre
 1 livre de lait
 1 " farine
 6 oeufs battu les blancs en neige
 vanille, 2 cuillères de levure.

n° 46

Petites galettes Bank Duet
 $\frac{1}{2}$ livre de beurre
 1 kilo farine
 2 oeufs vanille
 1 livre sucre bl.

n° 47

Grosses galettes
 1 chopin $\frac{1}{2}$ lait tiède
 13 oeufs battu les blancs en neige
 7 livres farine
 3 cuillères de levure
 1 livre de beurre
 1 " sucre blanc
 vanille ou vanille, 74 galettes.

n° 48

Flan

Vous faites bouillir 2 pintes de lait
 avec 14 morceaux de sucre, de la
 vanille.

Vous prenez 6 oeufs ^{blancs et jaunes} que vous
 débattrez dans un plat creux vous
 y ajoutez doucement votre sa-
 lade, faire cuire à bien four.

N° 49

Bavarois à la crème

Prenez 100 gram. de riz que vous lavez,
hachez le dans une casserole avec 150 gr. de
sucre bl. en poudre $\frac{3}{4}$ litre de lait, faire
cuire au premier bouillon retirez la
casserole sur le coin du feu et laissez cuire
 $\frac{3}{4}$ d'heure.

Lavez le riz au tamis dans un saladier
vous ajoutez un petit verre de rhum
mélangez bien.

Mettez dans une casserole 3 grammes de
gelatine blanche, 50 grammes. sucre blanc
& cuillère soupe et d'eau froide, faites
fondre sur le coin du feu en tournant
avec une cuillère de bois ajoutez ce
mélange à votre riz. bien mélanger le
tout, vous ajoutez alors une pinte de
crème fouettée, mélez bien et mettez
dans un farinier que vous mettez dans
un saladier d'eau froide et à la save,
au moment du dîner démontez-le
et servez sur le plateau une crème ou
un sauce composée de

50 gram. sucre bl. en poudre et le jus
de 30 grammes de framboises fraîches
que vous aurez passées au fin tamis.

N° 50

Magdelaine

198 gram. sucre bl.

$\frac{1}{4}$ livre farine -

62 gram: de beurre

(25)

3 oeufs.

Mélangez votre sucre à votre farine
puis vos oeufs, bien travailler la pâte
ajoutez y votre beurre fondu et un
zeste de citron vous soutenez cette pâte
avec deux fourchettes pendant 15 min
beurrez un moule et versez y votre pâte
cui 30 minutes au four

n° 51

Crème au café

$\frac{3}{4}$ litre de crème de lait qui vous
battrez en neige en y mettant une bonne
pincée de poudre de sucre vanille

$\frac{1}{4}$ sucre bl: en poudre

$\frac{1}{2}$ litre de café pour n'en faire qu'une
petite tasse.

Mélanger le tout lorsque le café est froid

n° 52

Coeurs aux amandes.

125 gram: amandes julies

32 " sucre

le blanc d'un oeuf

faire la pâte et y ajouter avec de la farine
pour pouvoir étendre la pâte et en
former des ronds ou dessins, faire
cui dans la friture

n° 53*

Bouillons au Camille

250 gram: farine, 2 oeufs, 95 gram: de

62 gram: sucre bl:

30 gram: lait

faire la pâte. la rouler bien dur, couper des petits biscuits, saupoudrer les de sucre et de cummin, faire cuire au four.

n° 53

Boudoirs soufflés

185 gram: farine

95 " beurre

15 " lait

7 " sucre

1 œuf - faire une pâte l'étendre au rouleau de l'épaisseur et un demi centimètre beurrer et saupoudrer de sucre, couper des disques, mettre cuire au four sur des platines - la pâte doit être dure,

n° 54

Cartes crisées

$\frac{3}{4}$ livre farine

$\frac{2}{4}$ et demi livre beurre

1 jaune et $\frac{1}{2}$ blanc d'œuf

$\frac{1}{4}$ verre d'eau

Pétrir la pâte, la rouler souvent, garnir avec des fruits ou confiture.

Pâte à la bière

n° 55

$\frac{3}{4}$ livre farine

2 " beurre

$\frac{1}{2}$ demi verre de bière

travailler la pâte, l'étendre, la

couper par bandes de la grandeur
d'un biscuit.

n° 56

Crêpes

$\frac{1}{2}$ livre lait

5 cuillères farine

mettre dans un saladier

5 jaunes et blancs un peu de sel
délayez le tout ensemble, fouettez
les blancs en neige, mélangez au
reste et faites vos crêpes.

n° 57

Noisettes de boulanger

1 livre de mélasse

$\frac{1}{2}$ chopine de lait

1 once cannelle

4 " beurre

$\frac{1}{2}$ " potasse, faire la pâte afin
qu'on puisse l'étendre pour la cuire
cuite au four.

n° 58

Gosettes

2 jaunes de ~~farine~~

2 blancs entiers

beurre - sucre un peu et huile d'olive
travailler la pâte, faire des petites
gosettes avec des fruits ou confitures
cuite dans la friture.

254

Spéculations

400 gram: de beurre

800 " sucre brun

1 kilo et dem: farine

4 œufs - Pistache - cannelle 1 verre d'eau

255

Champignons en pâte

6 cornes cuillerées de farine

1 un verre de biere

un cuillerée de rhum ou eau de vie

un cuillerée d'huile d'olives

un œuf entier, une cuillerée de sucre bl.

plongez votre farine & champignons dans

de l'eau chaude, puis dans votre pâte

et puis vous le maintenez dans la

friture bien chaude, vous soulevez

chacun vos champignons en pâte,

Beignets

256

Pâte à beignets la même pâte

mais sans œuf, faire la pâte plus

épaisse et 3 heures avant de les faire.

62

Galette

 $\frac{3}{4}$ farine $\frac{1}{4}$ " de pain de terre $\frac{3}{4}$ sucre bl. $\frac{1}{4}$ canonnade

12 jaunes d'œufs

 $\frac{3}{4}$ l'un beurre

(29)

Panella en poudre 4 cuillères de crème
 travailler la pâte tout le temps la faire
 bien dure l'étendre avec le rouleau
 et la couper en morceaux égaux
 pour les mettre dans le fer, il faut
 même faire la pâte la veille.

N° 63

Carte à la bière

~~23 grammes~~
 Mettez ^{33 grammes} la farine dans un saladier
 formez un trou dans cette farine et
 mettez y un verre ordinaire de bière et
 une once & demi de beurre, faites alors
 votre pâte, lorsqu'elle est assez dure
 vous la divisez en deux, et vous roulez
 deux barbes que vous cuisez au four,
 lorsqu'elles sont cuites vous les laissez
 refroidir, puis vous mettez sur une,
 une couche de confiture ou de marmelade
 et vous recouvrez avec l'autre et
 mettez dans un four de réchauffement.

N° 64

Chipsolata

1/4 raisins

1/4 cannelle - biscuits macarons
 beurrez une forme mettez y des raisins
 autour et mettez le reste par lits -
 biscuits raisins macarons, faites une
 crème au sucre et un verre de bière de
 rhum, versez le plus abondamment
 possible sur la chipsolata, cuire 3 heures
 dans un four.

B^o 65

Spamccain

Vous faites tremper du pain dans du
lait, il faut que le pain soit tout a
fait en bouillie, ajouter sucre
lait et faire bouillir avec cannelle
ou vanille, y mettre 2 ou 3 oeufs
(jaunes) battre les blancs en neige
mélanger le tout et faire cuire dans
un moule avec du beurre.

B^o 65

Bobas

une livre de farine
1/2 livre de beurre
2 oeufs - un verre d'eau de vie
un peu de lait
Prendre des pommes de terre, les vider, les
peler, les remplir avec du sucre et
un peu de beurre, les couvrir de
pâte et faire cuire au four.

B^o 66

Pouding

12 biscuits

12 macarons

8 biscottes

une petite tasse de vanille, vanille
1/2 verre de rhum ou de 1/4 de beurre
fondre 6 jaunes et 6 blancs
battre en neige, le rhum ou le
être cuit dans le lait avec la vanille
luis y mettre les oeufs.

n° 67

Brûlée

3/4 et demi livre de farine
 1/4 et demi de beurre fondu
 5 œufs sans battre les blancs
 4 cuillères à café de sucre tel:
 6 centimes de levure
 Mettre la pâte cuverni puis sur feu
 jusqu'à ce que la farine soit unifiée
 c'est d'un 1 heure et demi, cuire
 au four -

n° 68

Boules de Berlin

une livre de farine
 1/4 et demi de beurre
 2 centimes de levure
 Un peu de lait
 un cuillères à dessert de sucre
 3 œufs entiers dont 2 blancs
 faire une pâte. puis former les 2
 parties de la boule avec un verre
 mettre de la confiture au milieu
 et joindre les 2 parties en ayant
 soin de mettre un peu de sucre
 et œuf tout autour avec un pinceau
 ou pinceau, cuire dans la friture

n° 69

Pouding au rhum.

Une branche de pain de 3 doigts
 que vous faites cuire pendant 15 m.
 dans une chopine de lait et du sucre

lorsque votre pâte est refroidie vous y
mettez 4 oeufs entiers que vous battez
bien, une cuillerée de farine un geste
de citron, et 2 verres de rhum
mélangez le tout, beuvez une forme
mettez y du la chapelum, remplissez
la pâte et faite cuire au four
pendant 5 quarts d'heure, vous
démoulez et vous saupoudrez dessus avec
sauce composée de
beurre gros comme un oeuf
3 cuillères de sucre en poudre
et 2 verres de fougères de rhum,

n° 70

Sablés

$\frac{1}{4}$ sucre bl. en poudre

$\frac{1}{4}$ de beurre

2 oeufs entiers $\frac{1}{2}$ verre de fougères de rhum
farine à volonté, la pâte ne doit pas
être trop dure, vous étendez votre pâte
bien fine, vous coupez des petits desserts
et vous faites cuire au four d'or
sur des plâtres graissés.

n° 71

Pâte merveilleuse

un oeuf entier

2 jaunes d'oeufs

3 cuillères de sucre en poudre

un morceau de beurre

un verre à liqueur d'eau

farine + volonte'

La pâte par trop dure, former des
bouloes, cuire dans la friture

2°92

Gâteau nougatine

$\frac{1}{2}$ livre men bl. en poudre

$\frac{3}{4}$ ficule de pommes de terre

8 jaunes et blancs et 4 lb. en neige

vous tournerez pendant $\frac{3}{4}$ d'heure

le men les blancs et la ficule dans un

sabotier, lorsque votre pâte est bien

blanchie vous y ajoutez les blancs

et blancs battus en neige, et vous

versez de suite dans un moule beurre

et vous poudrez de farine, cuire au

four $\frac{5}{4}$ d'heure, on peut y mettre du

chocolat ou Vanille.

On le sert demoult et recouvert de

men en poudre, on peut servir en

même temps un compote ou confiture

2°93

Gâteau de riz

Moult d'un tasse de riz, on le met cuire

dans du lait avec sucre, ^{vanille} cela on doit

parêtu trop épais, lorsque c'est trop

on y met 4 jaunes et blancs et 2 blancs

battus en neige, on graisse le moule

on y met du chocolat, mettre cuire

au four $\frac{5}{4}$ d'heure.

N^o 74

Charlotte

De la farine

un sauf entier

$\frac{1}{4}$ de beurre

$\frac{1}{2}$ verre d'eau

On fait la pâte assez épaisse on la roule et on en garni une forme, on y met des pommes coupées en six fines tranches avec sucre et un peu de cannelle, recouvert de pâte et fait cuire au four $\frac{5}{4}$ d'heure

N^o 75

Plan de semoule au rhum.

Versez un litre de lait dans une casserole le mixer fortement, y ajouter de la vanille un sucre de citron laiter infuser 1 h.

Placez ensuite la casserole en plein feu et lorsque le lait est bouillant jetez y en pluie 5 grandes cuillères à soupe de semoule, tourner et laiter épaissir enlever l'écorce de citron et la cannelle

et laissez refroidir vous ajouter 3 cuillères de rhum 4 jaunes et deux blancs.

Battus en neige puis bien mélanger

Beurrez un moule à chemise, le

souffleter de sucre et y verser le mélange faire le gâteau pendant 1 h. au bain

marie et ensuite un moment au feu

Démouler le gâteau et verser

dessus du rhum y mettre le feu

et le servir flambeant
 et rubum etc peut également se servir
 frot et masqué d'une crême quelconque

276

Croquantes

un blanc et un jaune d'œuf
 le même poids sucre - même poids
 farine, un cuilleron fleur d'orange
 un peu de citron rapé, battre la pâte
 en former des petits ronds sur une
 plaque beurrée

277

Crème poise

une once et demi de belle colle de poisson
 détrempée en petits morceaux et mise sur
 un feu doux dans un gobelet d'eau,
 laisser fondre pendant 3 heures. Passer
 à travers un linge dans un vase.

$\frac{3}{4}$ de sucre blanc en poudre que l'on
 fait bouillir et clarifier dans un
 gobelet d'eau, le mêler à la colle y
 joindre une $\frac{1}{2}$ bouteille de vin blanc
 et 2 ou 3 verres à vin de rhum, verser
 au gelée dans de petits pots ou dans une
 forme pour pouvoir y mettre des fruits
 confits ou macarons d'oranges.

La crême est pour 15 personnes ou doit
 le faire la veille

3^e 78

Carteselles. x

3 jaunes et blancs

une cuillerie de crème

farine tant que la pâte soit ferme

un blanc battu en neige fouaie,

étendu la pâte lui fine, empier

des constelles. faire cuire dans la graisse.

3^e 79

Carte au fromage

une tasse de crème

2 jaunes et blancs

2 centimes levure

un peu de beurre farine pour

former une pâte, laisser lever puis

du feu, faire la carte et mettre

dessus ce qui suit

une cerise de crème

4 jaunes et blancs

3 blancs, un peu de fromage de

herbe du gruyère râpé, une

cuillerie de farine un morceau de beurre

lorsque vous mettez et fini vous

versez cela sur votre pâte et vous

faites cuire au four $\frac{3}{4}$ d'heure

servez chaud.

80

80

Pain de Manger.

Pour un pain de crème vous mettez

un $\frac{1}{4}$ et demi de sucre, une once

de colle de poisson que vous faites

fondu dans un peu d'eau
un bâton de vanille. Lorsque la crème
bouill, vous la retirez du feu
la passez au tamis en y mettant
votre collé de poisson, mettez dans
un moule à la crème.

8^e 81

Pâte feuilletée

3 livres de beurre

2 livres fleur de farine

Mettez et abaissez de l'eau froide avec
votre farine assez pour la pâte ne soit
pas trop claire, après l'avoir brassée
laissez la reposer 15 minutes ensuite
ajoutez y votre beurre frais, roulez
encre votre pâte. laissez reposer et
 recommencer etc. 3 fois - vous faites
alors votre tartes ou autre pâtisserie.

Pouding à la minute

8^e 82

Mettez dans une jolie forme en
porcelaine, un rang de biscuits et
biscottes un rang de marrons de abricots
ou une couche un rang biscuits biscuits
puis jetez des biscuits et ainsi de suite
tant que la forme soit pleine, faites
une crème très épaisse versez la
sur le gâteau et recouvrez avec les
flames et versez la dessus en neige
mettez 15 minutes au four.

n° 83

Petits chaussons (Josettes)

2 œufs entiers
2 cuillerées à soupe de lait ou crème
1 pincée de cannelle
1 livre sucre en poudre.
1 " beurre
1 1/2 " farine travailler la pâte
pendant 1/2 heure
Couper des petits morceaux pour chaque
Josette, cuire au four.

n° 84

Brioche (Boules de Berlin)

Une livre farine
1/4 et demi livre beurre
5 centimes levure délayée dans un peu
de lait tiède
1 cuillerée à soupe de sucre
3 œufs dont 2 blancs
faire la pâte -
faire les 2 parties de la boules avec
un emporte pièce, mettre de la confiture
au milieu et joindre les 2 parties en
ayant soin de frotter du blanc d'œuf
tout autour du boud, cuire dans
la friture. il faut cuire avec la pâte 1 heure
hors du feu -

n° 85

Brioche

3/4 et demi livre farine
1/4 " " beurre que nous frottes
fondue, 5 œufs entiers, 4 cuillerées

de sucre (à café) 6 centimes levure.
 Mettre la pâte sur du feu 1 heure $\frac{1}{2}$
 retourner la forme pour la laisser monter
 puis cuire au four

n° 86

Bouquantes

un œuf entier même poids de sucre
 même poids de farine - un cuiller
 de fleur d'oranger, un peu de citron
 battre un fort la pâte puis cuire
 au four -

n° 87

Gelée de framboises aux fraises

Pour 1 litre de framboises
 1 litre de sucre et 250 gram. de fraises
 Passez les framboises, passez le jus au
 tamis ou dans un tulle, mettez le
 jus avec le sucre, si vous vous servez
 de sucre en grain blanchez les morceaux
 dans de l'eau fraîche,
 faites cuire, enlevez l'écume, puis
 jetez y vos fraises pendant $\frac{1}{4}$ d'heure
 ou plus en attendant qu'elles soient prêtes.

n° 88

Bararous à la crème

Prenez 100 gram. de riz, que vous faires cuire
 avec 150 " sucre bl. $\frac{3}{4}$ litre lait bouilli,
 faites cuire doucement $\frac{3}{4}$ d'heure.
 Passez ensuite le riz au fini Tamis dans
 une terrine, ajoutez y un verre de Kirsch ou

rhum mélangez bien
mettez dans un casserole 20 gram. de
gelatine 50 gram. sucre bl. en poudre
8 cuillerées soupe d'eau froide
faites fondre en ayant soin de tourner
tout le temps, ajoutez la gelatine
fondue et le sucre de riz et mélangez
bien

Quand la purée commence à s'épaissir
ajoutez y un $\frac{1}{2}$ litre de crème fouettée
mélangez le tout, et mettez dans
un form. à la main
démoulez au moment de servir
et versez sur cela Bavarois à la purée
faite de 50 gr. de framboises broyées
et 50 gram. sucre en poudre

n° 89

Gâteau Bûche

15 biscuits

200 gram. sucre en poudre

100 " vanille

un peu d'essence de citron et des fruits confits
un $\frac{1}{2}$ litre de lait, le reste d'un citron
Beurre un moule garnissez en le
fond et les côtés avec les biscuits, mettez
y des vanilles et le restant des biscuits
confits (cassés) versez y le lait ou
vous aurez mis fondre le sucre puis
2 cuillerées de Rhum le reste du
citron essences d'orange. faites cuire

(41)

2 heures au bain Marie.

2:90

Plan de semoule au rhum,
Versez 1 litre de lait dans un casseroles
le cuire fortement, y ajouter un baton
de vanille, un cuiller de citron rapé
laisser infuser 1 heure.

Placer ensuite le casseroles au feu
feu long, le lait bouill y jeter en
suite 5 grandes cuillères de semoule
tourner laisser épaissir, enlever le
vanille et le citron, Lorsque la
semoule est froide y ajouter 2 ou
3 cuillères de rhum 4 jaunes d'œufs
les plans battus en neige.

Beurrer un moule à cheminée, le
suspender de cuire et y verser la
préparation, cuire 1 h. au bain
Marie ensuite mettre le casseroles un
moment au four.

Démouler le gâteau verser du
rhum dessus et y mettre le feu
il faut le laisser froid
marqué d'une crème.

2:91

Confiture d'orange

Mettez les oranges au feu à l'eau
froide, après les avoir épluchées tout autour
afin que le sucre puisse bien cuire
laissez cuire jusqu'au moment où on

Pourrez facilement presser le jus
avec une effumette, Rectifiez les
alors du feu et mettez les dans de
l'eau fraîche, que vous renouvellez
2 fois pour les laisser dans le
dernier jus qu'au lendemain
vous entrez vos usages de l'eau
vous les coupez en 4 ou en tranches
il faut le même poids de sucre
que d'orange lorsque elles sont
cuites - vous faites un sirop
de sucre lorsque il est prêt vous
jettez vos morceaux d'orange les
dans le sucre cuire 12 minutes.

92

Confiture de fraises.

1 kilo de fruits bien mûrs et secs
pour 1 kilo de sucre, faire fondre
le sucre sur les fruits pour obtenir
du jus, mettre cuire, lorsque vos
fraises sont cuites les retirez sur
un plat, et vous laissez réduire
votre jus tant qu'il devienne
comme un léger gelée - puis vous
remettez 5 minutes vos fraises
et vous mettez en pots;

93

Sirop d'Oranges

Vous jettez 4 oranges sur 2 kilos de
sucre jusqu'à ce que les pelures

(43)

soient entonnés -

Prenez votre sucre dans un bannin
avec 2 litres $\frac{1}{2}$ d'eau en agitant de
remuer souvent, laissez à la saveur
48 heures - ajoutez alors 25 gram.
d'acide citrique laissez encore à la
saveur 24 heures puis mettez en bouteilles

94 Sirop de ~~orange~~ (citrons)
Prenez votre sucre et votre eau sans
acide citrique.

95 Sirop de framboises No^m Dapont
1 kilo de fruits que vous mettez
infuser dans du Brandy
pendant 4 jours à la saveur -
pour le point de jus
1 litre de sucre, faire cuire quelques
bouillons mettre en bouteilles -

96 Gelée de pommes
10 kilos de reinettes donnent environ 5 kilos de
jus, coupez les pommes en 4 sans les peler,
mettez les dans un bannin avec le jus de 1
ou 2 citrons (pour 10 kilos de pommes) et
couvrez d'eau froide. Laissez les pommes
avoir jete quelques bouillons et seront
bien cuites. Egouttez les sur un tamis
pour recueillir le jus. Parer le jus, ajoutez
y le même poids de sucre et un bâton vanille

Laissez cuire $\frac{1}{2}$ heure environ
Quand le fouffe reste sur pied et
l'écumoir retiré du feu et mettez en pots

97

Pâte filée recette J. Lebrun

dans une casserole vous mettez

58 gram: de beurre

10 " " sucre

$\frac{1}{4}$ litre eau

Quand le mélange est bouillant y verser
en tournant 125 gram: de farine,

tournez à feu doux jusqu'à ce que la
bouillie ne tienne pas à la casserole

puis ajoutez un par un 4 oeufs entiers
il faut bien travailler la pâte entre
chaque tournee, quand la pâte est
complètement froide laissez dans une
friture bien chaude, servez de suite
il faut les saupoudrer de sucre -
on prend la pâte avec une cuillère à
casse pour en former de petites
boules.

Petits pains au lait

98 Préparer d'abord du levain de la manière
suivante: délayez 20 gram: de beurre dans
un verre de lait chaud et mélangez ce
mélange avec un $\frac{1}{4}$ de litre de farine
couverte et laissez le monter quelques
heures. Au bout de ce temps, mettez

dans une terrine 375 gramm. de farine
une pincée de sel un verre de lait tiède et
150 gramm. de beurre.

Travaillez bien la pâte, mêlez le levain
et continuez à la travailler, puis
couvrez-la d'un linge mettez-la près
du feu et laissez reposer la pâte pendant
3 heures environ. Il faut que la
pâte ait doublé de volume.

Faites alors de petits pains, laissez-les
reposer 1 heure, puis faites cuire
au four chaud, jusqu'à ce qu'ils
soient dorés et croustillants.

299

Pain de Jênes

Ce gâteau se conserve plusieurs jours.

Jeté dans l'eau bouillante $\frac{1}{2}$ livre amandes
égouttez après 2 minutes d'immersion,
plongez les dans l'eau froide et essuyez-les.
Essuyez avec soin, mettez dans un mortier
et pilez en ajoutant en 4 fois 2 œufs
entiers.

Si vous êtes dépourvu de mortier, hachez
les amandes le plus finement possible,
mais sans ajouter les œufs, que vous
l'occurrence d'ajouter en plus dans
la composition à dessein.

Mettez un $\frac{1}{4}$ de beurre (liure) dans
une terrine tiède travaillez avec
une spatule en bois, ou un petit fouet

ajoutez un demi litre de sucre en poudre
vanille en poudre ou citron, ajoutez
encore peu à peu, en travaillant la
pâte 3 oeufs -

Lorsque vous aurez obtenu un produit
blanc et léger comme une crème
mélangez y délicatement 3 onces
de farine tamisée

Vous aurez l'avance grossièrement
beurri avec un peu d'huile un moule
peu élevé et fond plat, saupoudrez
le de farine, secouez fortement afin
qu'il n'y ait qu'une couche très fine
Placez au fond un rond de papier
blanc de diamètre exact

Versy délicatement la composition
qui ne doit pas dépasser les trois quarts
de la hauteur du moule,

Cuisez dans un four de chaleur
modérée, il faut environ 1/2 heure
démoulez sur un tamis 5-10 minutes
après avoir retiré du four.

N° 100

Verummel (Julia)

1 litre d'eau qu'on a bouilli

1 " Alcool

1 kilo sucre blanc

faisi fondre le sucre puis

ajouter l'alcool quand c'est
froid; ensuite mettre 30 gouttes

101 Essence de Parvi.

Misette ruelle de 10^e bitim Calante
3 litres de sucre blanc
1 litre esprit vin
40 gouttes essence d'anis
Faire fondre le sucre dans 3 pintes d'eau
uselineur, laisser bouillir quelques minutes
pour remplacer le filtrage, laisser refroidir
quand c'est tiède, mélanger en tournant
le litre d'esprit de vin, les 40 gouttes de
l'essence d'anis - mettre en bouteilles.

102 Gâteau pâte brisée

Mettre dans un casserole 170 grammes de farine
100 grammes beurre. Mélangez sur le côté du
feu de façon à obtenir une pâte unie
puis ajoutez 50 gr. de sucre blanc
poudre, laissez cuire le mélange
pendant 2 minutes en ayant soin
de travailler tout le temps pour
l'empêcher de brûler
Prenez un forme à tarte à bords
rebords détachable, mettez y la
pâte après l'avoir bien beurrée
laissez cuire au four jusqu'à ce que
le gâteau se dore. Retirez-le
Faites pendant le temps une crème
à la vanille en procédant comme

met de battre 4 jaunes d'œufs dans un
plat creux et en le mouillant vivement
de lait bouillant et bien sucré, remettez le
tout sur le feu, tournez pour faire épaissir
la crème sans qu'elle soit trop compacte
versez cette crème sur la tarte, battez les
blancs d'œuf en neige, ajoutez-y le
du sucre en poudre recouvrez la crème
faite dorer au four et servez froid.

103

Tartes: tres bonnes. Recette de Péria
pour 3 tartes il faut

1 kilog: farine
 $\frac{1}{2}$ livre beurre
6 œufs
5 centimes levure
1 verre d'eau tiède
1 pincée de sel

Pétrir la pâte le laisser lever puis
du feu pendant 2 heures. puis former
vos trois tartes en les roulant très légèrement
cru au four.

104

Pâtisseries soufflées. Recette de M^{re} Dapin
Mettez dans une casserole $\frac{1}{4}$ litre d'eau
50 gram. de beurre, 40 gram. de sucre bl.
quand le mélange est bouillant
y verser 150 gram. farine que vous
travaillez avec une cuillère de bois
tout en laissant la casserole sur le feu

Jusqu'au moment ou la pâte soit devenue
bien dure et ne colle plus a la casserole,
retenez la du feu, et ajoutez y un par un
4 ou 5 oeufs entiers, que vous mêlez
convenablement avec la pâte.

Quand la pâte est devenue comme
une mayonnaise, vous laissez reposer
quelque moment, et vous faite cuire
dans un friture chaude; en ayant
soin de remuer légèrement les beignets
ils se retournent d'eux même

115

Marsepein

500 gram: Amandes douces et quelques amandes
amères, Mettez les tremper dans d. l'eau tiède
(bouillante) pour enlever la pellicule brune que
les recouvre. Pilez les ensuite en lin d'épave
tant peu a peu 2 blancs d'oeufs battu en
mousse. Ajoutez alors 250 gram de sucre blanc
en poudre et un zeste d'orange, remuez ou
entrez perfura. Lorsque la pâte sera faite
déposez la en blocs, en boules en lozanges ou
triangles - posez les sur une surface sur un
papier blanc humide mettez cuire dans un
four doux dans environ un 1/4 d'heure

116

Bavaroise au chocolat

Faites fondre dans le moins d'eau possible
200 gram chocolat et 200 gram sucre bl. en poudre
Prenez un 1/2 litre de lait que vous aurez fait aroma

lisez avec un baton de Vanille, en laissant cela
y masser pendant 1 heure sur le côté du feu
Journuez le chocolat au lait, et bavardez la prépa-
ration avec un cuiller de bois; Mettez y alors
20 grains de latine, tournez jusqu'à ce que
celle-ci soit fondue, parsez au tamis, laissez
refroidir, ajoutez alors en battant bien un
1/2 litre de crème fouettée, puis mettez dans
une forme à bavaroise, préalablement huilée
plongez la forme pendant 2 heures dans de
l'eau froide, enfin démontez,

N° 107

Flan aux Noix

Garnir un formon mobile (dont la couronne
charnue peut se détacher du fond)
avec de la pâte brisée -

Faire fondre dans une casserole un peu de
sucre avec un peu d'eau - y jeter des
noix bien épiluchées, et les faire cuire en morceaux
larges qu'elles sont dures les laisser refroidir et
les écraser, mettre alors dans une autre
casserole 3 jaunes d'œufs - 3 cuillères
sucre pulvérisé mélangé - 1 cuiller 1/2 de
farine et un grand verre de lait et les
déchirer de noix, faire bouillir en ayant
soin de tourner, Mettez du feu et
incorporer à froid gros comme un œuf
de beurre, mettre alors dans le formon
garni de pâte brisée, et mettre un
marbre au four, manger froid -

108

Macarons

Moulez 100 grammes d'Amandes -
 moulez les - pilez les - ajoutez 1 blanc
 d'œuf battu en neige, garnissez les amandes
 et l'œuf feront une pâte ajoutez un
 secret blanc d'œuf et 200 grammes
 de sucre en poudre; pilez encore. Lorsque
 la pâte sera fine faites en de petites
 boules que vous placerez sur un papier
 huilé, ayez soin de humper vos mains
 dans l'eau avant de former la pâte
 en boules, faites cuire dans un four
 doux, lorsque les macarons auront
 pris couleur, détachez les du papier en les
 mouillant un peu,

109.

Pâte feuilletée très bon

faire une boule de pâte avec
 500 gram. de farine du sel et 30 centilitres
 d'eau froide, 1 verre - liqueur de rhum,
 y étendre la pâte et y mettre en une
 couche 300 gram. de belle graisse de bœuf
 rasée comme une farine, et 200 gram.
 de beurre de veau au 10^e feu, également
 réduite en poussière, phez la pâte
 de façon à recouvrir la graisse, roulez
 et laissez reposer 20 minutes - puis
 vous rephez la pâte en 4 et vous
 donnez encore un tour de rouleau
 laissez encore reposer 20 minutes,

refaire cela un 3^m fois et laissez reposer
20 minutes avant de faire cuire votre
Pâte; il faut manger cela très chaud,
Mettre de P. confiture, compote etc,

110

Pâte de Vol au vent

Prenez 500 gram: farine, Mettez la
en montagne sur un marbre, mettez
une fontaine (un creux) Mettez de l'eau
3 doigts, pour obtenir une pâte lisse
Lorsque la pâte est bien faite, étalez
à l'aide du rouleau, et partinez la
par lement de beurre et de l'amidon
bavantes ensemble en quantités égales
Dormez 6 jours à la pâte, c'est à dire
refaites la, étalez P. de nouveau et remettez
de l'amidon et du beurre, le tout 6
refaites - et puis marquez la en couronne
dans un formolet montable, en ayant
mis de bon beurre allié et de farine le
fond de la forme de pâte qui sera sous le
all du bord

Pour soutenir la couronne;

Les bords, beurrez le dedans de la forme
de papier de façon à tenir le bord à
hauteur voulue, Employez pour cela
du papier spécial dit papier à pâtisseries
pâchenné et bien tassé au préalable
Lorsque la pâte aura pris couleur
vous enlèverez le papier et la forme de

Tout, Vous laissez refroidir le tout au vent
et le laissez de nouveau. Bouteille ou de
Champignons -

Confiture de pommes;

n° III

Il faut prendre des pommes saines (cours plus durs)
les laver, ne pas les peler, les laisser entières, les
mettre cuire, les couvrir d'eau de paterne, les
mettre au feu. 7 h. du matin jusqu'à 10 heures
du soir. Mettre la casserole sur le côté de la
cuisinière, afin que cela ne fasse aucun bouillon
mais que l'eau soit toujours bouillante,

Pelez les pommes épluchez sur un tamis,
prenez le jus que est épluché (il est entendu
qu'il faut prendre l'eau dans laquelle les pommes
ont cuit) le mesurer, puis peser votre sucre
1 livre de sucre pour 1 pinte de fruit

Faites cuire le sucre avec une pinte d'eau
pour 3 livres de sucre, le laisser cuire
pour en faire un bon sirop, lorsque le sirop
est bien réduit y ajouter votre jus, que vous
avez laissé de côté. Faites bouillir le tout
à grands bouillons pendant 1 heure et demi
et ne vous absentez pas pendant ce temps
pour pouvoir faire tomber une goutte sur
une assiette, et voir si elle se glace bien.
Il faut faire attention de ne pas laisser trop
cuire, pour que cela ne fût pas,

Gâteau délicieux

Prenez une demi livre d'amandes douces râpées
une demi livre sucre bl. fin, un quart de
livre de beurre frais, un quart de biscuits
à la cuillère, que vous aurez préalablement
écrasés, faites alors une crème à la vanille
de 4 oeufs (Jaunes d'oeufs battus dans une
terrine adde un peu de lait sucre et
vanille, et remis au feu pour épaisser)
et ajoutez elle-ci aux précédents plus un demi
goblet de lait.

Mélangez bien le tout,

Puis Prenez une forme, beurrez la arrangez
des biscuits autour,

Deposez y alors le pâte, et soulevez à la
cave jusqu'au lendemain, Au momen
de démonter, faites cuire bien longtemps
et bien doucement une tablette de chocolat
dans tout juste autant d'eau qu'il faut
pour le faire fondre. Ajoutez un jaune
d'oeuf 20 grammes beurre frais, et 30 grammes
de sucre bl. fin. Battez le blanc d'oeuf
en neige, et ajoutez le au chocolat, et
au jaune d'oeuf au beurre et au sucre.

Battez tout cela rapidement, et quand
vous démonterez le gâteau, versez toute
cette préparation dessus pour le glacer,
(il est préférable d'employer de la crème
fouettée en place des blancs d'oeufs
battus en neige.)

Petites gâteaux 10^m Dapsen Yovir

5 oeufs

le poids des 5 oeufs beurre frais

le même poids de farine

le double de le poids de sucre blanc poudre

un verre . vin de crème fraîche

" " " " cognac

bien travailler la pâte

dilayer les 5 oeufs blancs et jaunes avec la
farine et le sucre, puis le beurre fondu, puis
le crème, et le cognac,

laisser reposer la pâte au frais,

et faire ses gâteaux; une petite cuiller à café
de pâte pour 1 gâteaux,

Pudding délicat

Prenez $\frac{1}{4}$ de biscuits . p. cuiller, ajoutez y
un $\frac{1}{4}$ de macarons que vous aurez eu soin de
faire tremper dans du rhum ou cognac.

Prenez une forme profonde, beurrez et enfari-
nez la, Disposez dans le fond vos biscuits
cassés en morceaux, vos macarons, et des fruits
confits et volants.

Faites bouillir un demi litre de lait, laissez le
tiédir, ajoutez du sucre blanc, un verre . vin
de rhum, ou sucre ou marasquin, plus 30 gram-
mes de gelatine dissoute dans un peu d'eau tiède.
Versez le mélange dans le moule par dessus
tout le reste, et laissez refroidir pendant
24 heures - démoulez en plongeant très

rapidement la forme dans de l'eau chaude

115

Marrons glacés X

Tailler jolies des marrons, éplucher les, enfiler le
sur un grand aiguille de cuisine, ou sur une
brochette, tremper les dans un sirop de sucre
très épais, si épais qu'il faut qu'on y trempe une
cuiller de bois mouillée, et qu'on le plonge
ensuite dans de l'eau froide, le sucre se détache
et sort en grains, tout en collant un peu dans la
bouche. Laissez refroidir vos marrons, et
déboucher les délicatement, si vous les voulez
rien si vous comprenez d'enrager avec des quartiers
d'oranges bien nettoyés et débarrassés de leurs
sépiments

116

Charlotte au Chocolat

Prenez 125 gram: beurre frais travaillé le avec une
fourchette jusqu'à ce qu'il soit crème, ajoutez y
125 gram: chocolat (3 batons) environ 50 gram:
de sucre en poudre, aromatisez le tout avec de
la vanille, et battez avec 3 jaunes d'œufs -
Travaillez longuement le mélange qui doit
être comme une crème épaisse, si vous la
trouvez trop compacte, ajoutez y un blanc
d'œuf, battu à mi-masse.

Prenez $\frac{1}{4}$ de litre de biscuits et 1 cuiller
trempez les dans du rhum ou cognac, mettez
et égale quantité d'eau sucrée, retirez les
aussitôt pour qu'ils ne deviennent pas mous

Dressez les biscuits autour d'une forme
une que vous aurez beurrée, mettez en
dans le fond, puis remplissez de votre
crème et recouvrez de biscuits, mettez à l'é-
cume, et démontez au moment de servir,
en rempant la forme d'eau d'eau
chaude, avec rapidité.

Cornets Bâchemer to^m Dapsens

3 œufs le même poids de farine sucre, et
le moitié du poids de farine.

Vous jurez les 3 jaunes d'œufs, et vous le
mélangez au sucre, vous tournez pendant
 $\frac{1}{4}$ d'heure, ajoutez les blancs en neige, puis
la farine, jusqu'à ce que la pâte se soulève.
Frottez légèrement un platini avec du
beurre, Prenez 1 cuillère à soupe de pâte pour
en former un rond, et formez plusieurs
ronds sur le platini, faites cuire douce-
ment au four doux 10 minutes, lorsqu'ils
sont cuits, tournez les les tenant et formez
des cornets que vous garnirez au dernier
moment soit d'une crème ou de confiture.

Gâteau roulé to^m Dapsens

4 jaunes d'œufs mélangés avec 125 gram.
sucre bl. en poudre, de manière ce que cela
forme une maigresse, ajoutez un p. quant
de vanille, puis les blancs battus en
neige, tournez ensuite la farine 37 grammes

et 25 gram. de fécule de pomme de terre.

basculer ferm en tournant d haut en bas, faite cuire au four en une plaque roulez lui feu en y mettant une ancre de confiture, lorsqu'il est froid glalez le gâteau avec un sirop de sucre ou l'on mette du citron -

119

Gâteau de Verrier ou bon

1 livre $\frac{1}{4}$ farine

$\frac{1}{4}$ " et $\frac{1}{2}$ beurre

3 oeufs

un bism. prise de sucre fini. 10^e de leurre délayer dans de l'eau tiède, former un trou au milieu de la farine pour délayer le beurre fondu - puis vous ajoutez, le leurre, 1 tasse de lait tiède, les 3 oeufs, basculer le pâte mettre des petits morceaux de sucre canche des raisins - faire lever leurre pris du feu, cuire au four chaud -

120

Champignons en pâte uille d'An

$\frac{1}{2}$ litre de lait

210 grammes de farine

2 cuillères farine de pommes de terre

2 " sucre blanc

3 oeufs battre les blancs en neige
trumper la farine (longue la forme
Vers. un peu chauffée dans le gras.)

dans la pâte, et puis mettez le forme dans
le four bien chaude - puis les champignons
chauds au four,

Beignets de pommes cuites et sucrées
coupez des rondelles de pommes, les trempez
dans la pâte, et mettez dans une friture
bien chaude

La pâte doit être faite, avec de la farine
fermentante, et de la levure, un peu de
sel, la pâte assez épaisse.

Beignets à la crème

Mettez dans un sacoule 6 œufs entiers de sucre en
poudre, 2 de farine 1/2 baton vanille un peu de
sel, 4 œufs entiers 100 gr. de beurre,

Mélangez le tout, moulez avec 2 pointes de lait
mettez au feu, tournez jusqu'à épaississement
de la crème 5 minutes et ébullition sont
nécessaires. retirez du feu et ajoutez 3 jaunes
d'œufs, étendez la crème sur un plat
bien beurré, lorsque elle est froide, coupez
en des rondelles que vous trempez dans
une pâte. frire, puis dans la friture
bouillante

Les aramis

Mettez dans un terrin beurré. l'eau
chaude, 30 grammes farine, un œuf
de levure délayée dans du lait beurré
faites une pâte tendre, laissez lever
puis au feu jusqu'au double de la

de l. Infusion, ajoutez y 200 gram: de
farine un petit cuiller de sel 15 gram:
de sucre et 125 gram: de beurre fondu
3 oeufs entiers, battez le mélange pendant
10 minutes, la pâte doit être molle.

Prenez alors des petits moules et les dougnes
beurre les, remplissez les à moitié de pâte,
faites cuire au four modéré pendant
3/4 d'heure.

Démontez les par arros, et arrosez les
avec un sirop composé de 50 gram: sucre
1/2 verre et eau 1 verre mas au qui ou rhum
ils sont encore meilleurs servi avec une
crème ou un sauce à la framboise
le dessert le mange froid.

124

Crème aux fruits Lydie

Moulez avec un 1/4 lb de lait bouilli et
froid, un bon cuiller de maïse
lorsque le lait s'épaissit, retirez du feu
et battez 10 minutes, faites cuire encore
4 minutes, ajoutez 2 jaunes d'oeufs,
remettez au feu, retirez -
mélangez y des cuisses crousties - fruits variés
puis battez par intervalles de 10 en 10 m:
tant que les sont froids, mettez le
dans un verre à la glace -

Pate brisee lui bon Ly die
 Autant de sucre, de beurre que de farine,
 roulez plusieurs fois la pate - plusieurs
 repasse, en laissant un interval de
 10 minutes, ferez cuire au four, on
 peut garnir cette pate et une creme prise
 qui on verse sur la pate lorsque elle est
 presque cuite, on laisse 10 minutes et
 on met sur la creme des constelles de
 pomme sur lesquels vous avez mis un
 peu de confiture de framboise, on peut
 aussi y mettre que des framboises de
 pommes arrosee et un coup de sucre -

Gateau Couronne

3 ou 4 oeufs - meme poids farine fermentante
 meme poids de sucre - beurre, ajoutez
 le sucre le sucre, le beurre fondu,
 les oeufs battez bien la pate, puis
 versez le tout sur une forme beurrée,
 cuire au four, on peut si l'on aime
 mettre du chocolat rappe entre les
 couches de pate, cuire au four 1 heure,

Bavarois au cafe

125 gr: sucre branculey avec 4 jaunes d'oeufs
 1/4 litre lait 1/4 litre vin fort cafe, tournez sur
 le feu tant que cela soit pret - bouillir
 lorsque c'est froid ajoutez y 1/2 litre creme
 fouettée, moulez dans une moule - bache beurrée
 et cuire

Bavaroise au chocolat Lsg die

4 onces chocolat (120 gram)

8 " sucre (240 ")

4 feuilles gelatine

4 jaunes et oeufs

1 litre creme, dont vous battez le montant en neige.

Battez le chocolat fondu dans un peu de lait
ajoutez y la creme non fouettée, le sucre
donnez un bouillon, laissez refroidir et
ajoutez vos jaunes et oeufs - et laissez
revenir - ajoutez par petit peu la creme
fouettée, melangez le tout, versez dans une
forme legerement huilée,

La portion de cette preparation donne un joli
gateau - pour 6 personnes (pour 4 faire deux)

Pate fouettée (Lsg die)

50 lb farine

50 " beurre

1/2 verre d'eau

Faites une fontaine, versez y l'eau, puis
étendez la pate, beurrez la de beurre bien dur
repliez en 4 et roulez encore en ajoutant le
beurre par petits morceaux, laissez reposer
2 heures a la main apres l'avoir encore roulee

130 Crème prise au sucre brulé
 faites une crème. le vanille, mettez y 4 feuilles de
 gelatine, vers y du sucre brulé, et y le point de
 une foultée, mélangez le tout, et mettez à la
 cave, il faut faire cela le veille - et faire naturelle-
 ment mettre le mélange dans une forme brulée.

Gâteau à la Mûse très bon
 $\frac{1}{4}$ livre beurre frais
 $\frac{1}{4}$ " sucre poudre
 $\frac{1}{4}$ farine - faire la pâte, laissez lever $\frac{1}{4}$ et lever.
 Boulez les sur en formez des rosettes au
 moyen d'un assiette, cuire au four séparément
 laissez refroidir puis mettez de la confiture sur
 chaque rosette - les pl. en les uns sur les autres
 mettre à la cave - et faut faire cela le veille - et
 avant de servir, il faut verser sur le gâteau une
 crème foultée.

Carte des bis bonne

Mettez sur la table 250 gr. de farine, faites une
 fontaine, c'est-à-dire un creux au milieu, déposez y
 une pincée de sel, vanille - soupe de sucre en poudre
 2 jaunes d'œufs 3 cuillères et eau froide, et
 125 grammes de beurre, formez un boule de
 pâte, et étendez elle à par petites parties avec
 la paume de la main, à la dernière partie
 s'appelle en terminant de meter graisser la pâte
 ramenez ensuite la pâte, moulez l. en pain.
 couvrez avec un linge, et laissez reposer au frais
 1 heure. Abaissez la à l'épaisseur de 5. 6 centimètres.

étendez le sur un platere, mettez piquez le pain
avec une fourchette, pres dessus du papier beurré
et placez dessus du rognon de lièvre ou du hanchon
dur, faites cuire au feu doux, et est préférable
de cuire le pain sur un papier refaict que
vous aurez fait chauffer,
entrez le papier et les rognons, et lorsque le pain
est refroidi mettez y de la confiture, ou des fruits
frais, pour cuire si il faut les tourner dans du
mou et verser dessus un vin qui vous feroit
avec une partie des fruits, vous les mettez cuire
dans un poton avec du mou, et un peu de vin
rouge, mettez parer le tout au bain, pour obtenir
un vin épais qui vous verser sur vos fruits
Jupiter des cerises ou framboises, ou mirtille
ou fraises -

135 Cake anglais ou Plumkett
Prenez trois quart de livre de farine, la meilleure,
autant de beurre frais, autant de sucre en
poudre, autant de raisins de Smyrne et de
Corinthe mélangés et soigneusement lavés et
égouttés; sept œufs et un peu d'écorce de citron
rapée. Mettez dans un bol d'abord le beurre et
le sucre et amalgamez le bien jusqu'à fusion
complète. Ajoutez consécutivement et sans cesse
de travailler les œufs. Faites une pâte très
lisse et mouillez la d'un peu de rhum
ou de marasquin. Ayez soin que le beurre
ne tourne pas en huile et pour cela travaillez
dans une place fraîche. Ajoutez alors

seulement la farine bien lentement, puis
les raisins. Mettez un moule que vous garnirez
d'une bande de papier de pâtissier largement
beurrée. Versez la pâte dans le moule et faites
cuire au four à feu doux. Ayez soin de poser
le moule sur une trépie réfractaire bien
chauffée pour que le gâteau cuise par en
dessous aussi bien que par au dessus. Quand le
gâteau est doré par au dessous recouvrez-le
d'un papier beurré. Enfoncez de temps en
temps un aiguille à tricoter dans le Plum
kett. Lorsqu'en la retirant la pâte n'adhère
plus, le gâteau sera cuit.

134

Gâteaux recette de L. Duchâteau

5 lb. Laites en roux travailler la pâte en suivant l'ordre

3/4 livre sucre bl.

5 jaunes d'œufs

1/2 livre beurre

3/4 livre farine.

Ces gâteaux doivent se faire dans un fer n° 2 c'est
un n° plus que le fer des petites gâteaux en sucre.

135

Gâteaux recette de L. Duchâteau

Laites 7 lb. d'œufs en roux

" 7 jaunes d'œufs les mélanger avec blancs
ajoutez 1/2 livre de sucre 1/2 livre beurre 1 livre farine
de la vanille - cette pâte est le guide 1 cuillerée
suffit pour une galette

136

Autres recettes de fines gâteaux

100 grammes de beurre fondu
170 " sucre
200 " farine, vanille un peu de lait pour obtenir
une pâte liquide, faire les gâteaux, et les tourner en cornets
les remplir de crème ou de confiture.

137

Carte Boursienne

Mettre dans un plat creux un $\frac{1}{2}$ verre de lait froid,
et un demi verre d'eau, un bon morceau de beurre, 1
œuf détrempé, un peu de sucre, et la moitié d'un
paquet de farine Becken & 35 centimes, mélanger
bien à froid, fouler un Martini, presser sur un
tortin en sautoire bien chauffée - faites cuire puis
garnissez de fruits ou confiture.

138

Gâteau aux beignets Café

Mettre dans un casserole 150 grammes de sucre et
3 jaunes d'œufs - Joignez y un $\frac{1}{2}$ tasse d'écume de
café - Battez bien le tout sur un feu doux
etendez le tout - fait on chausse et lie -

Mélangez alors doucement 125 grammes de beurre fondu
Fouettez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi et
très épais

Prenez des biscuits à la cuillère Beaufez les
dans un plat creux couvrez les avec de la crème au café
recouvrez d'un second lit de biscuits, renversez alors
dessus le tout de la crème - mettez à l'évaporation

Crème pour sirop

Mettre dans un casserole 100 grammes de farine, 50 grammes de beurre
ajoutez 2 œufs entiers et 2 pintes de lait bouilli 100 grammes de sucre
fentes cuire sur un feu doux tant que cela s'épaississe
ajoutez alors 5 jaunes d'œufs, retirez du feu sans
laissez bouillir - ajoutez alors quelques macarons écrasés
tout fin - mettez cette crème dans un plat creux et
garnissez le tout au tour soit de macarons ou de
beignets, le moitié de la crème suffit pour 8 personnes
6

Jaufus Bourgeois

(67)

3 livres de farine 1 mesun de tout et un d'eau
ajoutez 5 jaunes d'œufs, un peu de cannelle, du sucre
selon le goût, un bon morceau de beurre un verre
de cognac

Brassez le tout soigneusement, ajoutez les 5 blancs
battus en neige, la pâte doit être coulante,
Beurre ou graissez le feu à grands trous, faites
le chauffer avant d'y mettre de la pâte, faire les
jaufus, il faut en finir al laissez le feu
entre ouvert lorsqu'on le retourne -

2^e Manière de faire des jaufus à la crème
Mettre dans un bol 1 livre de farine

2 50 ps. de beurre fondu
dans une pinte de lait 1/4 pinte d'eau 5 grammes de
sel. Mélangez bien, ajoutez 4 jaunes d'œufs, puis
laissez reposer la pâte 15 minutes. Ajoutez alors
un demi litre de crème fouettée de la vanille, et
cuisez selon la formule précédente,

Jaufus à la Provençale

Prenez 50 ps. farine

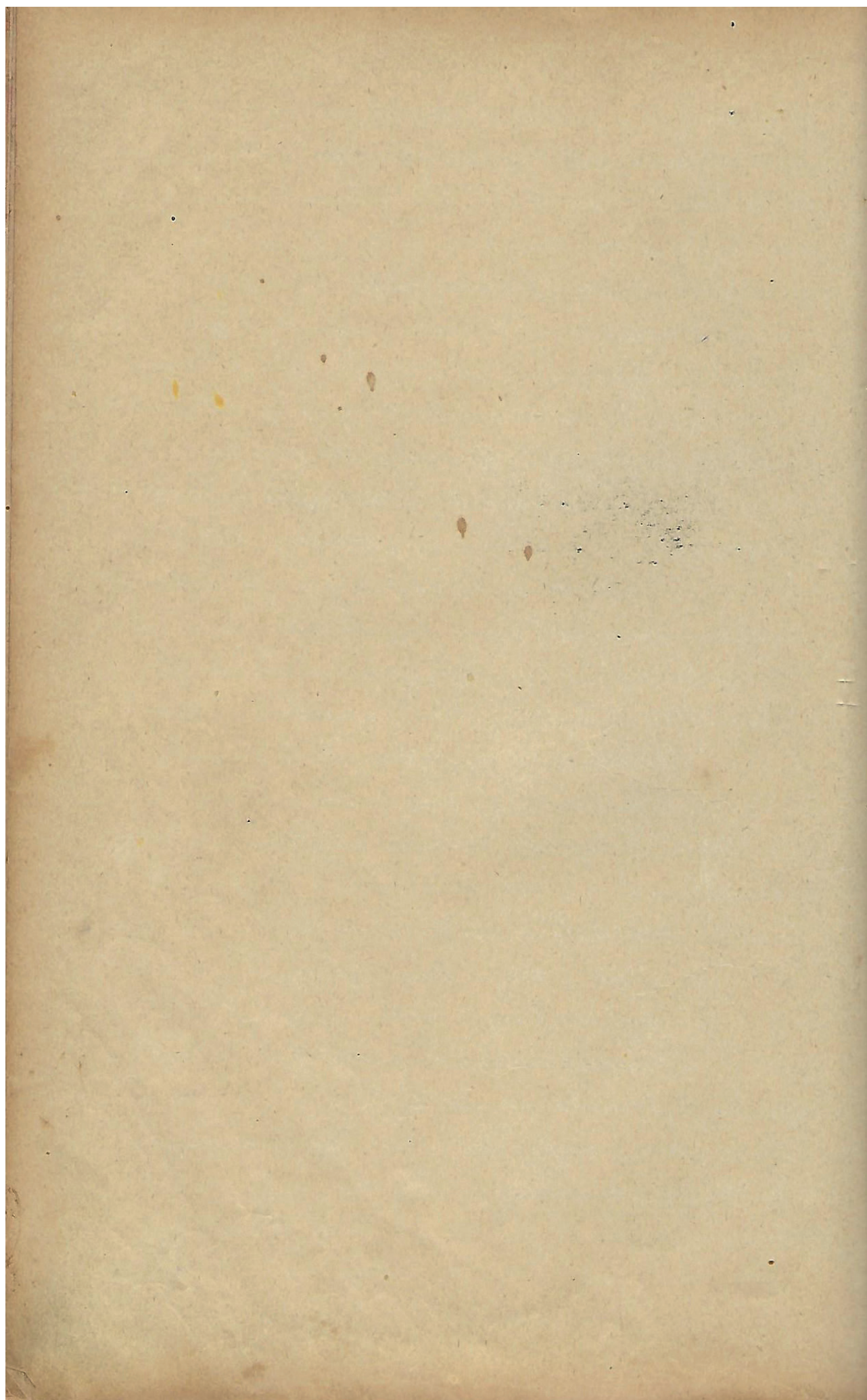
2 œufs d'eau de vie

1 pincée de sel

6 œufs entiers

3 cuillères d'huile d'olive

Mélangez le tout, Mouillez lentement avec du lait
Jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une
soupe épaisse



Chipsolata tierce

Faites une crème 1 libe de lait bouillant y mettre un
bâton de vanille 150 gr. sucre fin. Passez dans un
flot creux 4 ou 5 entiers, battez les, mouillez les avec
du lait, laissez refroidir.

Beurre un moule: garnissez le de biscuits et de petits
de fruits confits coupés en dés et quelques macarons
et crêpes - Alors remplissez le moule complètement
avec des couches de biscuits macarons et fruits
confits, versez cette crème froide, et laissez le moule
imbibé en les biscuits, et laissez que l'eau - elle
se dessèche sans pain, puis ajoutez le restant de la crème
et mettez au bain marie, laissez refroidir et
servez avec une sauce aux fruits ou crème, le
gâteau est prêt lorsqu'il est ferme au toucher,
garnissez de macarons qu'il ne quitte pas froid -
Le moule de la crème suffit pour 6 personnes

Pain de semoule

Faites bouillir $\frac{1}{2}$ libe de lait avec vanille 125 gr. de
sucre, lorsque le lait est bouilli laissez reposer $\frac{1}{2}$ heure
refaites bouillir le lait, jetez y en pluie un verre de
bœuf de semoule, laissez cuire 15 minutes en agitant
souvent de tourner en remuant - retirez du feu, mettez
y des raisins, de cidrat coupés en petits morceaux
ajoutez 3 jaunes d'œufs et 3 bl. en neige 1 verre
de rhum, beurre un moule uni versez y la
mélange, et recouvrez le de biscuits émiettés de
sucre et de beurre fondu, mettez le cuire $\frac{3}{4}$ d'heure
dans un four chaud, et moulez et maniez le
froid ou chaud.

Grosses Galettes pour faire de Lard
Pour 30 environ +

1 Kg. farine
 $1\frac{1}{2}$ litre de lait
 $\frac{3}{4}$ livre cassonade
 $\frac{1}{4}$ œufs.

Sauvignon fondu gros comme un œuf
 $\frac{3}{4}$ livre beurre fondu
 $\frac{1}{4}$ verre à vin cognac.

une grosse cuillère à soupe
cannelle fine

Mélanger le tout dans un
grand recipient, suivant les
règles de l'art, ajouter les
plumes battues en neige. La
pâte doit être épaisse mais
un peu coulante. on la
prend avec une cuillère
à soupe qu'on trempe
de temps en temps pour
que la pâte n'adhère pas
à un peu de beurre
fondu qui reste tiède sur la
cuillère

Varier les galettes de suite
et servir à tous moyens.

bonne réussite et
bon appétit.

-45

(71)

Cruffes au chocolat très bon - x

1/4 de livre de chocolat

90 grammes de beurre non salé

1/4 de sucre blanc

1/4 de chocolat granulé

2 jaunes et blancs

Faire chauffer le chocolat au bord du feu.

D'autre part tourner le beurre en crème

Si c'est nécessaire le faire légèrement chauffer

Bien travailler le ~~fait~~ y ajouter le sucre

qu'on a passé au tamis - puis les jaunes

Bien travailler cette pâte, puis ajouter petit à petit

du chocolat qui n'est pas fondu

Lorsque le tout est bien mélangé et bien lisse

Laisser refroidir la pâte au frais - pendant 1 heure

quand elle est bien ferme former des boulettes

qu'on roule dans du chocolat granulé

Mettre les cruffes au frais pendant 1 heure

puis les mettre dans un four de feu blanc

-46

Macarons V.H. x

500 grammes amandes douces

15 " " amères

4 blancs & en neige &

1 kilo sucre très fin -

La même recette pour le macaron sans

sauv on peut battre les blancs en neige

et mettre un peu d'eau de fleur d'orange.

* 147 Gâteau au chocolat cuisiné le 7. H. de la...

3 œufs entiers même poids de
farine

suc en poudre

beurre fondu

1 cuillerée soupe pour du Anis

chocolat râpé

Tourner le beurre tant qu'il est mou comme
une crème, y verser le chocolat puis le sucre
les œufs le peu d'anis, bien mélanger le tout
verser dans un moule à charnière que vous
aurez beurré - cuire au four 1 heure
démoulez, verser dessus une crème au
chocolat.

~~4e point de fait~~

4 bâtons de chocolat délayés dans de l'eau

1 petite cuillerée de margarine

~~2 jaunes d'œufs~~, pour faire 1 gros

mascaron de beurre verser lorsqu'il est

froid sur votre gâteau -

148

Crêpes au riz

1 livre de riz le faire cuire avec du lait un
gros de sel et du sucre, lorsqu'il est cuit
- j'ajoute et j'ajoute de l'eau, puis délayez dans une
tasse 1 cuillerée de farine avec un peu de lait
froid 3 jaunes d'œufs, puis versez le
mélange à votre riz, et vous ferez cuire
en ayant soin de tourner sur le feu.

feites refroidir en étendant le mélange sur un
plat, lorsque l'est refroidi vous ajoutez à vous
l'aimez. des petits morceaux de fruits confits
feites en enquettes, en le roulant dans du bl. d'oeuf
puis dans de l. chapelure, cuire dans une friture
bien chaude.

149

Gaufres de Vermorel

Debattu 2 cuillerées de farine dans 1 mesure de lait
sucré vanillé et assaisonné, 2 jaunes d'oeufs 1 cuillerée
de huile d'olive 1 petite pincée bicarbonate de soude
Le pâte doit être très claire, cuire dans un poêle
bien chauffée.

150

Sucre d'orge

feites crever dans un piston 1/2 litre d'orge
passé. l'eau et ajouter 1 litre de sucre, feites cuire
à grand feu, versez sur un marbre huilé laissez
refroidir, coupez au couteau

151

en petits cubes

1 litre sucre bl.

1 verre d'eau faire fondre ajouter une cuillerée
de jus de bon vinaigre faire bouillir 20 minutes ou
remuez par la cuisson la préparation, quand le
sucre devient blanc feites le couler sur le marbre
enduit de beurre, coupez avec un couteau mouillé.

152

Confiture de rhubarbe

Peler les tiges, les couper en morceaux et mettre dans
un récipient en porcelaine avec 750 gr. de sucre par
kilos de fruit laissez jusqu'au lendemain à la place
vous mettez cuire le tout pendant 3/4 d'heure, dont
1/4 de cuisson ébullition, ajouter 1 bâton de vanille

153

Boiz Glacé

Tout cuire $\frac{1}{4}$ de rug. Jamer au Tanis ajouter
 $\frac{1}{2}$ Tasse de fruits confit. hachés un peu de macarons
 amandes amères plus bampui dans un peu de lait.
 vanille, mettre dans une petite forme 5 heures avant de servir.

154

Pâté de bonne date cuisiné de l'huile

1 livre de farine

2 livres de terre cuite - l'eau par les

5^e de levure

1 mesure de lait

ajouter 4 jaunes et oeufs

faire une pâte de l'épaisseur d'un mayonnaise
 cuire dans un futur pas trop bouillante.

155

petite croquante, cuisinée l'huile

250 gr. farine

125 " sucre blanc vanille

125 " beurre

4 oeufs blanc et jaune battu à part, faire la pâte
 en formant des petites boules

156

Carte cuisinée l'huile

3 livres de farine

$\frac{1}{2}$ livre d'huile d'olive

valeur de 3 max de beurre ou saindoux

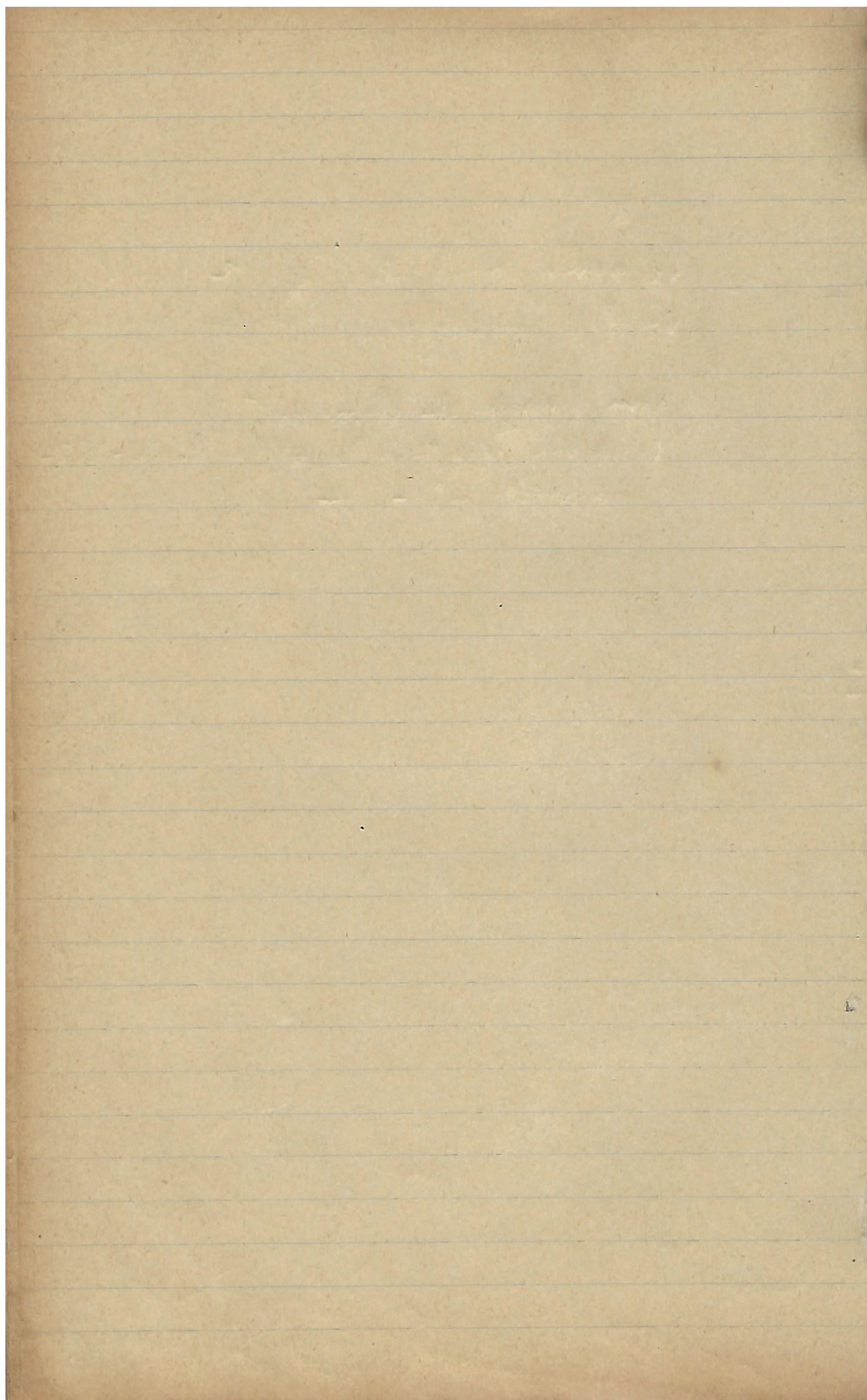
$\frac{3}{4}$ livre eau tiède 1 pincée de sel

mettre le crème du lait

1 œuf entier - caille

= la série suivante fig. se trouve
sur d'un album idéal de disques

= pour l'usage du clavier
| début recette n°3 = Recette ici 157-
à recette n° - -



23

-157- (14) 3

Fondus au fromage. Recette M^{re} Dapont
 Caspy 150 grammes de Gruyère
 ajoutez 2 jaunes d'œufs un peu de
 crème ou du lait, mettez sur le feu le
 mélange en tournant, au premier
 bouillon retirez le casserole et étendez
 sur une assiette que vous placez dans
 un endroit bien frais, le soir ou le
 lendemain vous ferez des croquettes
 en ^{roulant} ayant les coulant dans du blanc
 d'œuf et de la chapelure, cuire dans
 du beurre.

24

Lapin à la Montarde, -158-

Enduire le lapin de montarde
 et vous le mettez au four avec un bon
 morceau de beurre, sel poivre et une
 pointe de laurier. Vous arrosez bien avec
 de l'eau mêlé d'un peu de Liebig et vous
 ajoutez un verre de cognac au moment
 de servir.

25

Lapin aux champignons -159-

Coupez votre lapin en morceaux bien
 le laver et le sécher faites le dorer dans
 de la bonne huile d'olive. Lorsque les
 morceaux auront bien coloré, ajoutez
 une boîte de champignons en conserves et
 laissez les bien dorer, saupoudrez le
 tout de farine. Ajoutez un verre de
 Madère et un peu d'eau, un peu de jus

n°6
160-

Pâté de Lapin ou Lièvre

Hachez finement les chairs du Lapin
ajoutez y $\frac{1}{2}$ livre de porc haché, un peu
de veau haché. Faites une farce avec
un morceau de pain un peu d'eau un oignon
du beurre 3 jaunes d'œufs (l'œuf
saumur simple doit être juis) un peu
de cayenne pour noir, mélangez le
tout avec le viande, farinez le
terrin de lard, mettez y la viande
fermez le terrin et cuisez au four
2 heures.

n°7
161

Gelee de légumes.

Pour un moule ayant le contenu
d'un litre et $\frac{1}{2}$ d'eau et fait un
moule, un litre un peu de
un peu d'œuf un petit oignon de choux
2 clous girofle thym saumur, et
fermez hermétiquement le terrin
cuissez au bain marie 3 heures - vous passerez
le bouillon - laissez un tamis,
vous clarifier avec du blanc d'œuf
du blanc de poulet pour passer
et vous mettez 8 feuilles de gélatine
que vous aurez fait fondre dans
un peu d'eau froide - ou vous
faire avec cette gelée des Aspics de
homards ou de légumes.

-163-

de et une poire et d'ail, Vous pouvez
du une bote de tomates conservees
mijoter au bain du feu pour
plusieurs heures. Puis servez en
un verre de la sauce avec un bon morceau
de pain.

la the
glace
de ce
ce bien
le rend
au
de
Louis.

-162- (78,1)

Ma chère Louise,

Pour les rhumes - Claude a
l'eau de vie si prends 1 kilo de
saccharine à fondre dans
un litre d'eau; lorsque ce
sirop est bouillant j'y jette
quelques secondes les prunes re-
piquées de nombreux
trous faits au moyen
d'une aiguille à tricoter
mettre en bocal et lorsque
le sirop et les fruits sont
bien froids y ajouter
de l'eau de vie. Il faut
pour ce litre d'eau un
litre d'eau de vie; quand

la the
au
plus
dispon
marcher
à son pays
à nouveau
à meilleur
jours...

que vous pouvez remporter votre
dans le bl. et veuf et que vous en
je puis m'exprimer ainsi le demeur

m⁶

Pâté de Lapin ou Lièvre

160-

Bachez finement les chairs du
ajoutez y $\frac{1}{2}$ livre de porc bache
de veau bache. Faites une farce
un branch de pain un peu d'eau

à la quantité de pommes
cela depend de leur grosseur
moi je n'en remplis pas
le vocal parceque je trouve
la liqueur très-bonne et
que plus il y a de fruits
moins il y a de place
pour la liqueur.

m⁷

161

Tout les abricots je ne
les pique pas et je
ne les mets pas au feu;
je les range dans un
vocal et je jette le sirop
chaud dessus.

Nous nous en la semaine
dernière un temps splendide
même très-chaud, mais
hier nous frayons de
nouveau ces malheureux
jours, par un temps

homards ou lièvres -

de viande et un pont d'ail, Vous pouvez
 y joindre une boîte de tomates conservées
 laissez mijoter sur le coin du feu pen-
 dant plusieurs heures. puis servez en
 ayant soin de bien le saucer avec un bon vin
 de Madère.

Il faut avoir soin de laisser sauter le
 lapin dans l'huile jusqu'à complète
 cuisson, sans cela le gibier sera dur et
 très peu friant.

Carottes Flamandes - 164-

Pétrissez sur le poêle trois cuillères de farine
 avec ~~un~~ gros œuf et une once de beurre et
 du lait en quantité suffisante pour obtenir
 une pâte très épaisse et bien lisse.

Ajoutez-y aussi un 1/2 litre de Gruyère
 râpé, du poivre et du sel. Laissez refroidir
 cette préparation.

Ajoutez alors 3 jaunes et blancs que vous
 aurez eu préalable bien battus, et que
 vous mélangeront soigneusement à la pâte.
 D'autre part, coupez des tranches de pain
 de ménage, fendez en des rondelles,
 (au moyen du pied et d'un verre à breuvage)

Posez sur chaque rondelle une bonne couche
 de pâte de telle façon qu'elle fasse moule
 sur elle. Egalisez en passant au blanc d'œuf
 c'est à dire que vous ferez bien presser votre
 contour dans le bl. et œuf et que vous en
 glacerez à la fin m'exprimer aussi le dessus

des tartines.

Puis posez les dans le futaine bouillan.
Dès que les tartines seront dorées vous
les retirerez et servez bien chaudes,

n°7 -165- Aspic de Siberie etc

Je suppose que vous avez une farce
contenant 1 litre

Mettez dans une casserole profonde
2 litres jarrats de bœuf, et 1 pied de mou
ajoutez 2 litres d'eau, seléris, une
carotte, un navet, 1 oignon de chou vert,
thym, laurier, laissez bouillir 5 heures
versez le bouillon que vous aurez obtenu
sur une passette, puis ajoutez y un
verre de vinaigre. l'estragon,

Faites fondre alors dans un peu d'eau
5 feuilles de gélatine, et ajoutez les au bou
Pour clarifier la préparation, prenez
2 lb d'œufs que vous battrez avec un
demi verre d'eau, versez les dans la
casserole que vous aurez retirée du feu
et battez ferme avec le bouillon
pendant 5 minutes, Puis remettez
sur le feu et laissez donner un bon
whiz ensuite et laissez sur le côté du
poêle pendant 1 heure,

Passez alors dans une serviette mouillée
et vous obtiendrez une belle gelée,

(81)

versez de la selée dans le forme jusqu'à hauteur
d'un doigt, laissez le prendre,

Posez vos morceaux de foie, de homard ou de
volaille autour de la forme, en couronne sur
la selée prise,

Versez encore de la selée pour couvrir les morceaux
Placez une couche d'autres morceaux, versez
encore de la selée, alternativement tant qu'il
en reste, feuin prendre le pare, et au
moment de servir démonter;

Croutons à la Cardinal -166-

Prenez une boîte de tomates en conserves
écalez le contenu dans une petite casserole
avec une bonne cuillerée de machine jus de viande
sel, poivre, un peu de beurre, et un peu de
farine délayée dans de l'eau froide

Ajoutez 50 grammes de lanière de bœuf finie
coupée en dés, des quenelles de volailles et
une tige de champignons coupés en morceaux
et passés au beurre; Laissez mijoter 20 m.
à feu doux - Déposez la préparation par
petits tas sur des croutons de pain rôtis dans
du beurre, parsez chaque crouton en le
surmontant et rem 1/4 d'œuf dur, servez
chaud -

Depous, Pâte de faisan ou perdreau -167-

Déposez votre gibier en laniant les poches
cuites, prenez un citron une carotte, que vous
faires roussir dans une casserole, ajoutez les et

les os de votre gibier, quand le tout est bien
cousu, ajoutez de l'eau froide, et laissez
reduire, bechez du ~~romarin~~ de persil, un
moulin qui de gibier, retirez le tout et ajoutez
sel, poivre et vin blanc selon la
quantité de viande, si l'on veut un peu
d'épluchures de truffes, mettez en terrine
les filets au milieu, couvrez avec du lard
en fines tranches, Myrte Laurier, oignon
de clous de girofle, Laissez cuire pendant
une heure $\frac{1}{2}$ selon la grandeur; pendant
la cuisson arrosez avec le jus des os, après
cuisson enlevez les épices du dessus et servez
avec du sain doux.

-168

n° 10

Sauce charnue Maraboutin

Faire un roux y ajouter de l'eau pour former
une bouillie, y mettre du vin pour allonger la
sauce, un peu de vinaigre, poivre, sel. puis y
mettre 3 ou 4 échalottes hachées très fines, vous mettre
un peu de sang de veau, une partie de moelle
et du foie; on laisse cuire cela doucement sur
le coin du feu, pendant 2 heures - puis vous
mettez un peu de confiture de roses, laissez
encore cuire 1 heure, en ajoutant du vin,
si la sauce devient trop épaisse, il faut avoir
soin d'enlever le mou et le cuire avant de
servir.

Brinter meumière

-169-

Mettez cuire les truites dans un poêlon ou
vous aurez fait fondre 50 grammes de beurre
et de l'huile et d'olive, il faut au préalable
bain-marie les truites dans un peu de lait et
dans de la farine, et on les pose toutes dans
le même sens dans le poêlon bien chaud,
des minutes après vous les retournez, puis
vous attendez encore des minutes pour les
retourner un second fois, on les dresse sur
un plat ovale en biais après les avoir bien
légerement salées. Dans une petite casserole
vous faites bouillir 700 grammes de beurre,
et au moment de le retirer du feu vous y
ajoutez une petite cuillerée d'escalotte, trois cuillerées
de fines herbes, vous versez sur les truites
arrosez d'un jus de citron, vous saupoudrez
de poivre moulu et d'un peu de persil haché.

n° 12

Soufflé d'endives (pour 6 personnes)

Prenez 3 belles endives bien blanches, faites les cuire
avec un bon morceau de beurre jusqu'à parfaite cuisson.
Passez les au tamis fin. Battez 3 jaunes d'œufs que
vous mettez dans une pâte faite d'un verre de
bon lait et d'une cuillerée de farine que vous
aurez mise au feu pour la faire faire un beignet. Mélangez
aux endives et ajoutez y encore du beurre, sel, poivre
et les blancs d'œufs battus en neige. Mélangez bien et
mettez au four; faite cuire 1 heure au bain-marie.
Si vous le servez avec la viande il ne faut pas le saucer.

Dans le cas contraire il faut le recouvrir
d'une sauce brune comme on en met souvent
sur le soufflé au fromage

n° 13 - 170 - Fèves de mascuis conservées

1 kilo $\frac{1}{2}$ de sel fin pour 6 litres d'eau
18 pintes de fèves de mascuis bien fraîches et sèches
faire macérer une nuit, mettre en bouteilles

n° 14 - 171 - Croquettes de from. de terre

faire cuire 6 belles from. de terre au four ou à l'eau
passer au feu rapide, y ajouter 6 blancs d'œufs
battus en neige, saler - prendre de cette pâte la rouler
dans la farine jeter les croquettes dans une friture
bouillante.

n° 15 - 172 - Turban aux truffes Recette de Bressan

1 pied $\frac{1}{2}$ de rose haché
50 centimes de jambon haché
50 truffes en oignons
une botte de truffes
4 jaunes d'œufs battre les blancs neige
bien mélanger le tout verser dans un moule
cuire au bain marie cuire $\frac{3}{4}$ à 1 heure
remuer à une sauce brune ou l'on
peut mettre des champignons -

n° 16 - 173 - Pate grande Noale

(85)

et de vin

1/2 livre bœuf haché

1/4 " " " "

1/4 porc " 1 branche de jambon

3 œufs entiers beaucoup de poivre sel

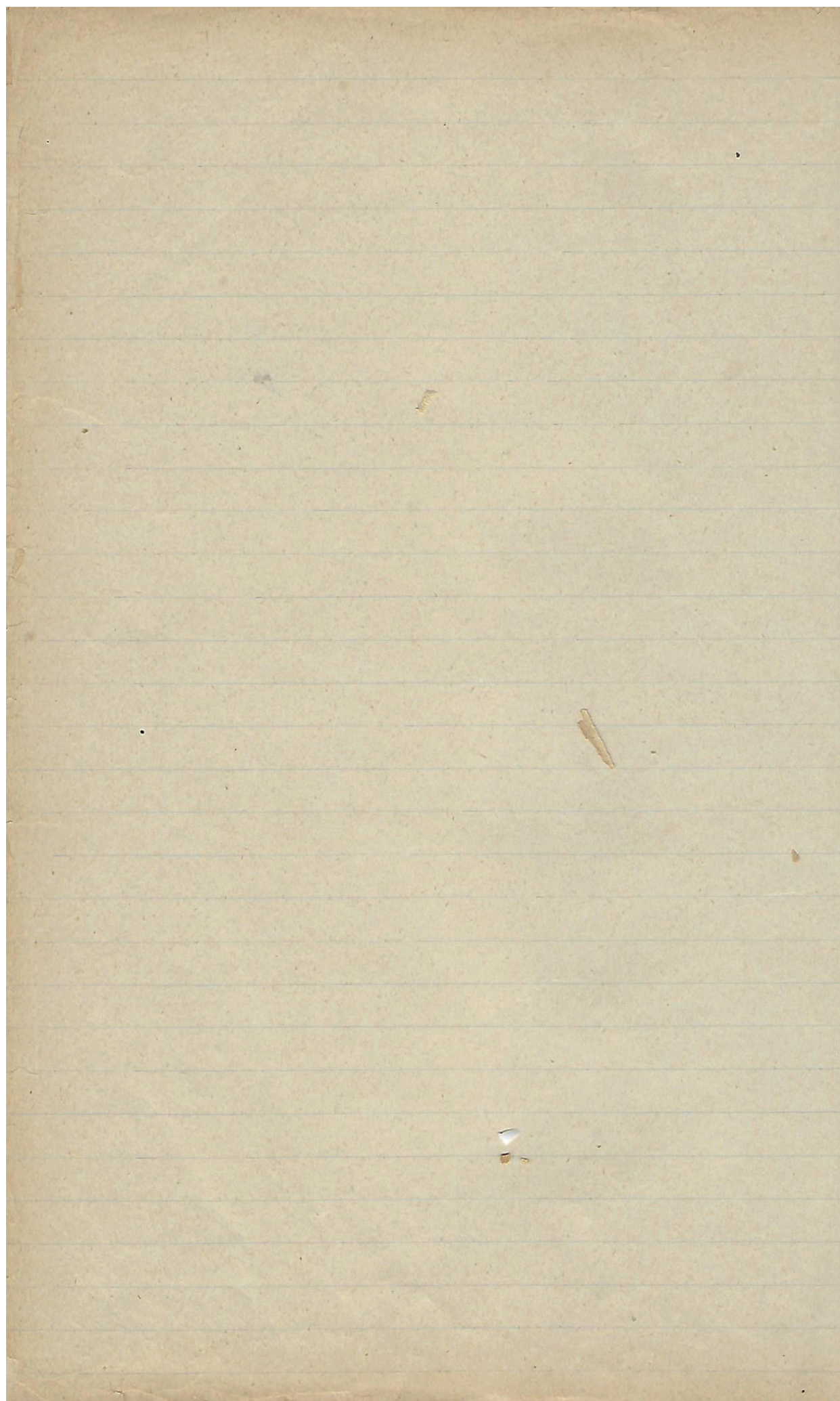
1 boîte truffes

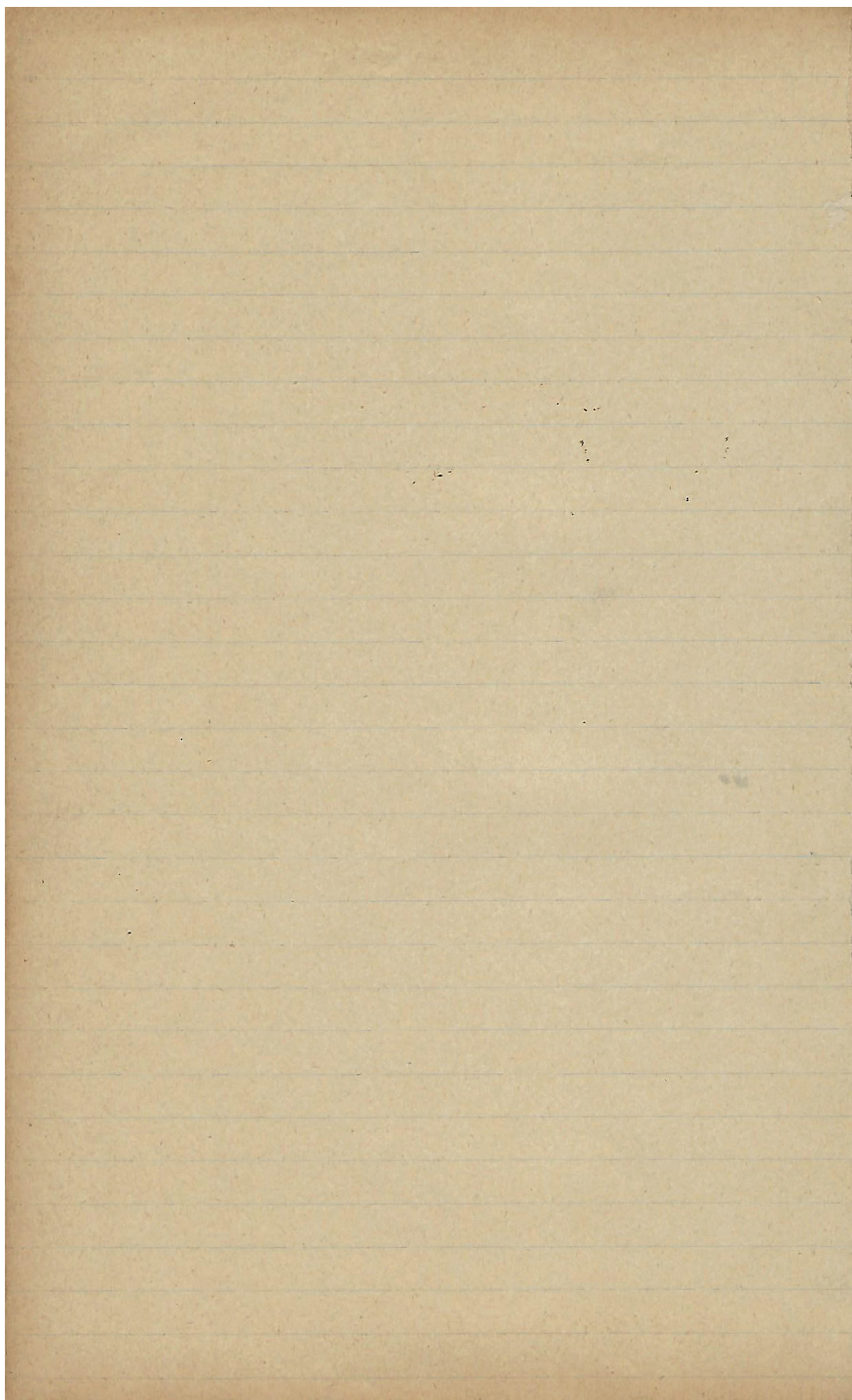
mettre au fond de P. four un branch de

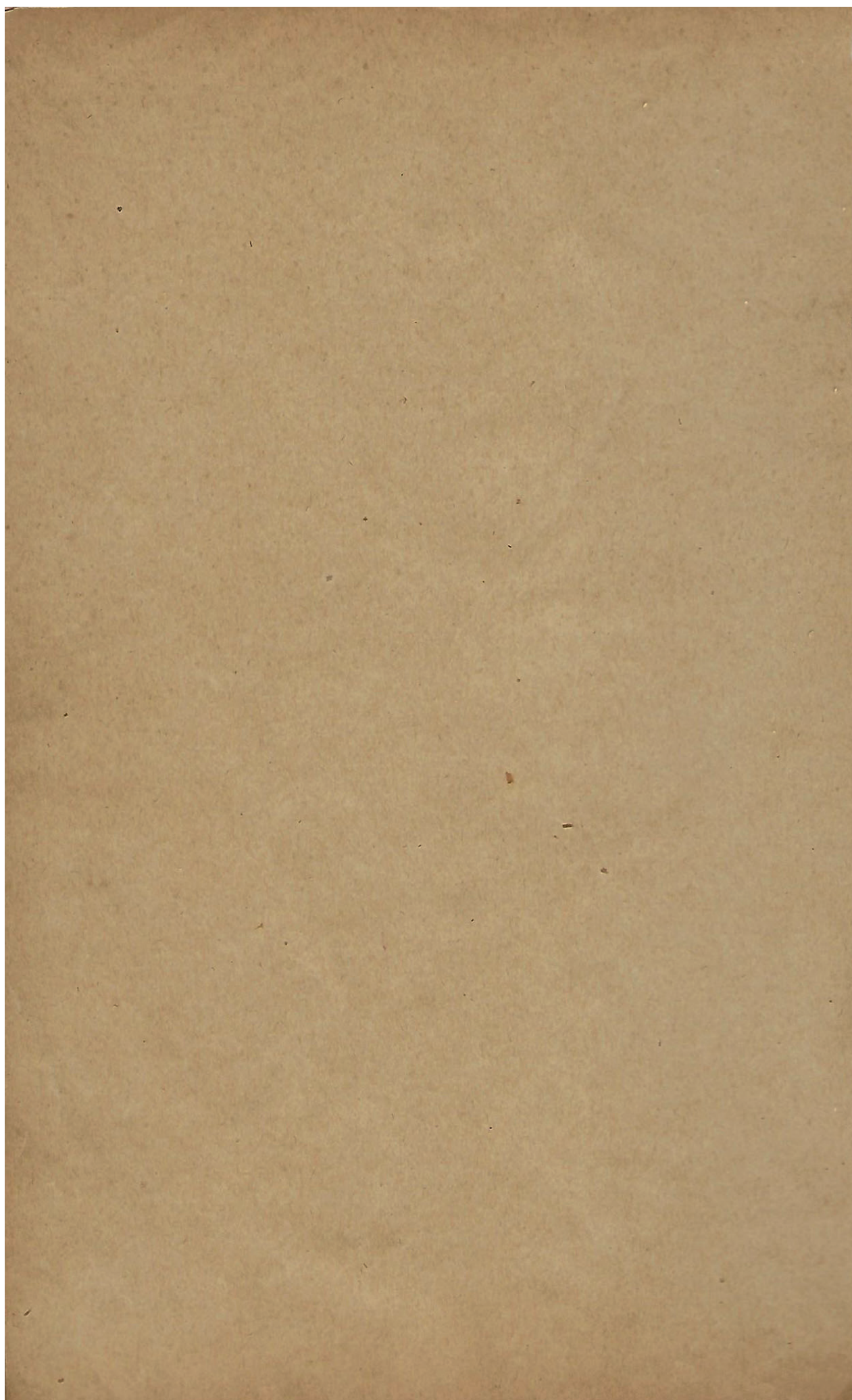
lard - et au dessus au lard Laurier

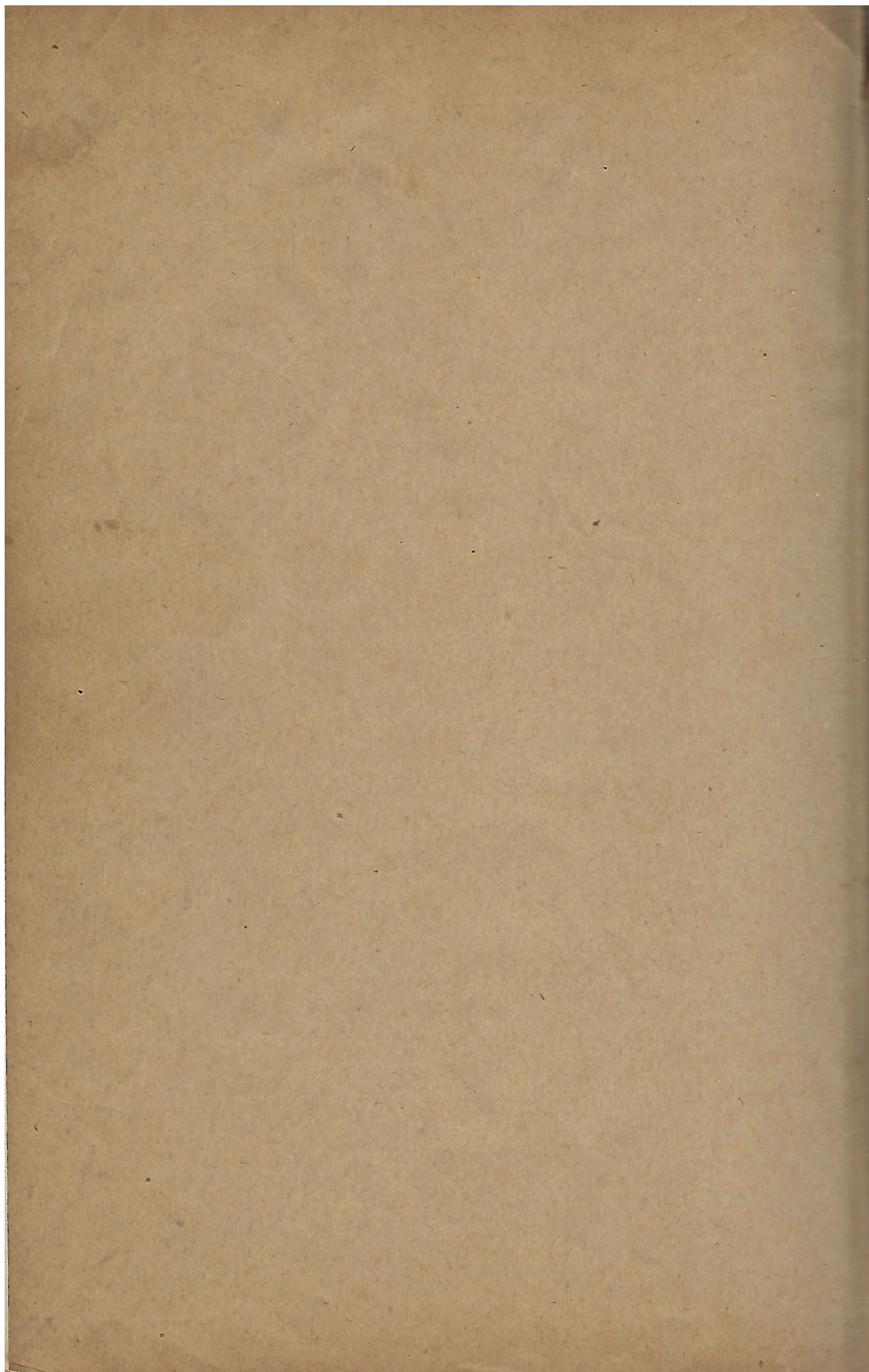
2 tranches de citron - cuire au four

EIN









2491

fl 105

