



CLASSE 1903

CAMPAGNES DE TUNISIE



Tunis - 1905 - Soussse - 1906 - 1907



# Bois

29 Janvier	Planches	Sapin	Pagayé	
	2 20	15 20	15 40	
	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>45</u>	
15 30	14	2 00	16 14	
85 20	19	2 20	16 35	
65 20	<u>7</u>	<u>6</u>	<u>3 5</u>	
150 40	50	85 20	9 5	2 10
24 50	24 50			1 75
19 25	14 00	14 00	3 5	19 25
	8 45			
43 75	42 20		7 0	87 25
47 20			1 75	18 45
90 95		43 45	8 75	106 50

24 50	43 45	3 2
19 25	24 26 55	
<u>43 75</u>	14 00	
24 50	8 45	7 7
14	43 45 95	10 2
8 45	1 35 2 3 3	11 9 0
<u>91 00</u>	1 65	3 5
	9 9	
	<u>115 5</u>	1 65



## Gâteaux

en  
gâteau Alsacien.

Mélangez, 280 gr. de farine, 100 gr. de sucre en  
poudre,  $\frac{1}{4}$  cuillerées de lait, une cuillerée de  
rhum,  $\frac{1}{4}$  jaunes d'œufs, une pincée de sel  
du zeste d'oranges,

ou de citron, ou 1 sachet de sucre vanillé,  
Hœffer. et ajouter 100 gr. de beurre que vous  
aurez fait fondre, puis les blancs battus en  
neige, quelques petits raisins et un cachet  
d'express-beurre.

Beurrez un moule à cheminée saupoudrez-le.  
Versez-y la pâte et enfournez immédiatement dans un four tempéré.

Pour démouler: Posez le moule sur la  
pierre au sortir du four, couvrez d'une  
serviette pliée en 4. Cinq minutes après retirez  
le moule.

## Galette strasbourgeoise

Mélangez 280 gr. de farine avec un  
verre de lait que vous aurez fait tiédir  
en y incorporant un morceau de beurre de la  
grosseur d'un œuf. Ajoutez ensuite deux  
cuillerées à soupe de sucre en poudre et quelques

raisins de Smyrne. Si la pâte est trop  
épaisse, ajoutez du lait jusqu'à ce  
qu'elle file en tombant. Lorsque la  
pâte est arrivée à consistance voulue  
mélangez-y un sachet d'Espresso-Lence  
versez dans un plateau bien beurré  
et enfournez de suite à four chaud.  
Cuisson 1/2 heure.

### Gâteau au Chocolat

Débattez 250 gr. de sucre, en poudre - 125 gr.  
de farine et 4 œufs entiers. Incorporez  
ensuite 125 gr. de chocolat râpé, 2 ou 3  
cuillères de crème, un 1/2 sachet  
d'Espresso-Lence et un sachet de  
sucre Vanille Hoffer. Versez dans un  
moule beurré et enfournez immédiatement  
dans un four tempéré.

### Mordeleines

à la  
dites de Commercy. Travaillez bien 125 gr. de  
sucre, en poudre avec 2 œufs entiers, ajoutez  
ensuite 125 gr. de beurre que vous aurez fait  
fondre, le reste d'un 1/2 citron, un paquet  
de sucre Vanille Hoffer, travaillez de nou-  
veau, puis incorporez 100 gr. de farine, 25 gr.



de féoule, et un 1/2 sachet d'Expresso &  
Leurre, Mélanger sans travailler. Remplissez  
à moitié des moules à madeleines, légèrement  
beurrées et enfournez de suite Four Tempéré

### Gâteau Lorrain

Trois jaunes d'œufs, 50gr de beurre frais  
que vous ferez fondre au préalable, bien  
mélanger avec 125gr de sucre, ajouter 6  
cuillérées de lait, 250gr de belle farine,  
3 blancs d'œufs battus en neige, et un  
paquet de levure Alsacienne chimique,  
du Sucre Vanilliné ou Vanille emile  
benchi ou du citron. Mettre la pâte  
dans un moule beurré, autant que pos-  
sible à petit bord, et de suite l'en-  
fourner dans un four chaud. Cuisson théor.

### Cyalette enfantine

Proportions: 250gr de farine, 100gr de beurre  
100gr de sucre, 4 œufs, une demi-tasse à  
café de lait, une pincée de sel, parfum citron  
ou vanille, et un sachet de levure Casino.

Mode d'emploi:

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, ensuite les jaunes d'œufs, le lait, le sel, le parfum, la farine par cuillerées, puis, à la fin, la levure Casino. Incorporez ensuite les blancs battus en neige ferme, versez dans un moule beurré pas trop haut et cuire à feu doux 3/4 d'heure à une heure environ.

#### Colinette aux quarts

Proportions: Deux œufs, le poids de ces deux œufs en sucre, en farine, en beurre frais, une poignée d'amandes pilées très fin, une pincée de sel, parfum vanille, un sachet de Levure Casino.

#### Mode d'emploi:

Baiser les œufs, séparer les blancs des jaunes, mettre ceux-ci dans un saladier avec le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange soit blanc, ajouter le beurre que l'on a fait fondre, le sel, le parfum, la farine par cuillerées et les amandes, puis la levure Casino et les deux blancs battus en neige très ferme. Verser dans une tourtière beurrée et mettre



au four pas trop vif, environ  $3\frac{1}{4}$  d'heure.  
On peut supprimer les amandes sans nuire  
à la qualité du gâteau.

### Gâteau Ance

Proportions. 500gr de farine, 1 sachet de  
levure, 50gr de beurre, 3 œufs, le blanc en  
neige, 150gr de sucre,  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{1}{4}$  de litre de lait,  
le reste râpé de la moitié d'un citron.

Commencez le beurre en mousse, ajoutez-y  
le sucre, les jaunes d'œufs, le lait, la farine  
mélangée avec la levure et en dernier  
lieu le citron et la neige. Versez la pâte  
dans une forme graissée et laissez-la  
cuire pendant à peu près 1 heure  $\frac{1}{2}$ .

### Œufs à la neige.

Casser six œufs, séparer les blancs des jaunes.  
Battre les blancs en neige ferme, les  
sucrez légèrement avec deux cuillerées de  
sucre en poudre. Avoir sur le feu  
une casserole contenant un litre de lait  
sucre et vanille. Y jeter les blancs par  
cuillerées détachées. A mesure qu'ils se

	Pris	Total
<del>Philis</del>		
<del>Une boîte farine lactée</del>	<del>5 50</del>	<del>5 50</del>
<del>Une demi livre de riz</del>	<del>0 75</del>	<del>6 25</del>

prennent, les enlever avec une petite écumoire sans les déformer et les poser sur un pilat. Quand tous les blancs sont cuits, passer le lait et s'en servir pour faire une crème, avec les jaunes, mis en réserve de la façon suivante:

Mélanger aux jaunes d'œufs le lait que l'on a laissé tiédir, verser le mélange obtenu dans la casserole où a bouilli le lait en la passant sur un feu doux. Cuire la crème doucement, toujours dans le même sens jusqu'à ce qu'elle ait assez épaissi pour masquer le dos de la cuiller. Quand



	Prix	Total
<del>Une demi litre huile</del>	<del>2.65</del>	<del>2.65</del>
		21.00
		17.50
		24.50
	24.50	41.50
	17.50	59.00
	63.00	122.50
	24.50	147.00
	84.50	231.50
	91.50	323.00
		138.70
		112.00
		224.70

le mélange rend un son mat, retirer la casserole du feu, et passer la crème dans un compotier à travers une passoire. La laisser refroidir et au moment de servir disposer à sa surface les blancs d'œufs qui doivent avoir l'air de su-nager.

63.  
14.50  
87.50

	Prix	Total
<del>Une flanelle</del>	<del>25.45</del>	<del>25.45</del>
<del>Une livre de sucre</del>	<del>2.65</del>	<del>2.65</del>
<del>2lb, quart de café</del>	<del>3.65</del>	<del>3.65</del>
<del>2 bottles essence</del>	<del>20.00</del>	<del>20.00</del>
<del>1 tablette chocolat</del>	<del>1.90</del>	<del>1.90</del>
<del>1 livre de figues</del>	<del>2.25</del>	<del>2.25</del>
<del>Une demi-livre huile</del>	<del>2.90</del>	<del>2.90</del>
<del>1 livre de sucre</del>	<del>2.65</del>	<del>2.65</del>
<del>1 livre de figues</del>	<del>2.25</del>	<del>2.25</del>
		73.00

3, 20  
 1, 75  
 2, 35  
 2, 2  
 6, 2  
 4  
 5, 5  
 13, 20  
 6, 42  
 1, 75  
 9, 95  
 8, 5  
 1, 45  
 1, 2  
 3, 3, 5  
 2, 3, 3  
 5, 2, 5  
 5, 9, 10  
 8, 50  
 2, 50  
 50  
 50  
 50  
 50  
 1, 00  
 7, 50  
 7, 50  
 3, 50  
 3, 50  
 3, 50  
 2, 2

Bessone

Preste

une tablette chocolat  
 une demi-livre marmel.  
 Une demi livre card  
 22 20 84.60 45.90  
 69 40 38.50 2  
 84.40 43.90 38.90

Pince	Total
2, 10	2, 10
3, 10	5, 40
0, 40	5, 80
7, 20	12, 00
2, 45	14, 45
4, 95	19, 40

Villard

une demi-livre cafe  
 Une livre sucre  
 Un paquet macarons  
 une tablette chocolat  
 Une demi livre confiture  
 une livre sucre  
 une tablette chocolat  
 Une demiet livre cafe

4, 00	4, 00
2, 65	6, 65
1, 65	8, 30
1, 90	10, 20
1, 45	11, 65
2, 60	14, 25
1, 35	15, 60
7, 20	22, 80

Villard

lundi  
 mardi  
 mercredi  
 Vendredi  
 samedi  
 Dimanche

une tablette 1, 35  
 lundi  
 mardi  
 mercredi  
 jeudi  
 vendredi  
 samedi  
 dimanche

64, 00



## Plum-cake

Faites ramollir 125 grs de beurre, ajoutez 125 grs sucre en poudre, travaillez bien le tout avec un fouet pour le rendre moussé. Cassez un à un 4 œufs entiers en retournant bien la pâte après chaque œuf. Battez un moment et mélangez 150 grs de farine. Une heure à l'avance faites tremper 75 grs raisins de Corinthe dans du rhum, ajoutez-les à la pâte avec 75 grs de fruits confits émincés très fin et en dernier lieu  $\frac{3}{4}$  d'un paquet de levure. Roulez les raisins et fruits dans la farine avant de les mêler à la pâte; ils adhéreront mieux et ne tomberont pas au fond du moule. Versez dans un moule à cake et enfournez à feu très chaud. Après 8 minutes de cuisson, baissez le feu et faites cuire  $\frac{3}{4}$  d'heure. Quand il est cuit garnir le dessus avec des fruits confits.

## Riz à l'indienne et aux pois

Pour 4 personnes: 250 grs riz, 40 grs beurre, 1 oignon émincé, bouillon, 2 tasses pour 1 tasse de riz, 1 kg de petits pois frais ou 1 livre pois de conserve, 30 grs beurre, sucre, sel.

Essuyez le riz sans le laver, et mettez-le dans la casserole avec le beurre et l'oignon émincé. Laissez doucement cuire jusqu'à ce que le riz devienne translucide. Mouillez avec le bouillon chaud. Faites cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (les grains doivent être secs tout en ne croquant plus sous la dent).

D'autre part, vous aurez fait étuver les petits pois dans le beurre et un peu d'eau, sel et sucre (ou vous aurez réchauffé au beurre les pois de conserve).

Mélangez riz et pois.



## Recettes de gâteaux.

---

### Gâteau de cerises.

Mettez dans une terrine 1/2 livre de farine, 2 œufs entiers, un peu de sel, un peu de sucre en poudre, pour délayer, ajoutez un peu d'eau, mélangez bien le tout que la pâte soit parfaitement lisse et un peu liquide. D'autre part prenez de belles cerises rouges, pas bigarreaux, mettez les dans la pâte avec un petit morceau de beurre frais coupé en très petits morceaux, mêlez le tout avec précaution pour ne pas écraser les fruits.

Beurrez légèrement un plat allant au feu, mettez y le tout, saupoudrez de sucre, mettez à four doux, laissez cuire 1 heure, il se mange chaud ou froid.

---

### Gâteau de queres.

1 verre de lait, 1 verre de semoule, 1 verre de sucre en poudre, 1 verre de farine, 1 paquet de levure, parfum à volonté, bien travailler

le tout 20 minutes. Beurrez un moule, versez  
le mélange, cuire au four.

---

Un entremet économique.

Faire bouillir  $1\frac{1}{2}$  litre de lait que l'on  
sucré avec 2 cuillerées de sucre en poudre.  
Lorsque le lait bout, y ajouter 3 cuillerées de  
semoule et 1 cuillerée de crème de riz délayée  
à froid dans un peu d'eau. Laisser cuire 10 m.  
Aromatiser de 3 cuillerées de rhum. Il faut battre  
ce mélange tout le temps de la cuisson. Cet  
entremet peut se servir avec de la confiture;  
gelée de groseilles, marmelade d'oranges. On  
peut aussi l'accompagner d'une sauce faite  
d'un  $\frac{1}{4}$  de beurre, de 2 cuillerées de rhum, et  
de 2 cuillerées de sucre en poudre. Bien battre  
cette sauce avant de la servir.

---

Cake de guerre.

Battre ensemble dans un saladier 1 œuf entier,  
3 cuillerées de sucre en poudre, 1 petite cuillerée  
de sel, 1 paquet de levure alsacienne, 3 tasses



à thé' de farine, 6 cuillerées de raisins ~~de~~ secs,  
pruneaux, de figues, coupés en morceaux. Délayer  
le tout avec une tasse à thé' de lait. Si la  
pâte est trop épaisse ajouter un peu d'eau,  
mettre au four dans une boîte de biscuit allongée  
ou un moule long beurré. Une heure environ  
de cuisson en ayant soin de retourner le gâteau  
afin que tous les côtés soit également cuits.

---

### Jare (flan breton)

Mélangez ensemble 6 cuillerées de farine, 2 œufs et du  
sucre râpé. Ajoutez petit à petit à cette pâte un  
litre de lait et des raisins de Corinthe. Mettez cette  
pâte dans un plat allant au four. Avant de le  
faire cuire au four mettez le un peu sur le  
fourneau de façon à ce que la pâte durcisse  
un peu.

---

### Merveilles.

2 œufs entiers	1 pincée de sel
1/2 livre de farine	30grs beurre
1 cuillerée d'huile	1/3 de verre de lait

2 cuillérées de sucre  
1/2 paquet de levure  
1 cuillérée de rhum

parfum citron  
ou vanille

Mettre dans un saladier, les 2 œufs, la farine, le sucre, le sel, l'huile, le parfum, le rhum.

D'autre part faire fondre le beurre dans 1/3 de verre de lait puis on y verse dans le saladier, et on mélange le tout. Puis on ajoute la levure à sec.

Ensuite on étend la pâte avec un rouleau et on coupe des ronds avec un verre ou une boîte et on fait 2 ou 3 fentes dans chaque rond avec un couteau, puis on jette dans l'huile bouillante. Cela fait pour 50 à 60 merveilles.

---

### Gâteau mouseline.

Dilayer 3 jaunes d'œufs avec 4 cuillérées de sucre en poudre et 3 cuillérées de crème de riz ; bien dilayer le tout ensemble. Battre les 3 blancs d'œufs en neige ; les verser dans le mélange en remuant bien.



Beurrer un moule et mettre au four une  
 $\frac{1}{2}$  heure. Pour parfumer on met un pa-  
quet de sucre vanillé de 10 centimes dans  
le mélange. Surveiller le four car ce  
gâteau noircit vite dessus.

---

### Entre-met: Sabayon.

A faire presque au moment de servir:  
Mélanger 3 jaunes d'œufs avec 3 cuillerées de  
sucre en poudre et 3 cuillerées de maderes  
ou de rhum, ou de café un peu fort. Battre  
à part les blancs en neige très ferme; les  
mélanger au reste au moment de servir.  
Faire le tout aussi frais que possible.

---

### Gâteau trois-Quart.

3 œufs, même poids de sucre en poudre, mê-  
me poids de farine. Mélanger le sucre aux  
œufs, bien mélanger; ajouter la farine  
puis une cuillerée de levure anglaise. Verser  
dans une tourtière beurrée et cuire environ  
20 minutes à four pas trop chaud.

## Gâteau

3 tasses de farine, 3 tasses de lait sucré et vanillé, délayer le tout et mettez dans un plat à gratin beurré et faites cuire.

---

## Côt fait

Délayer 3 jaunes d'œufs, dans 2 cuillerées de farine et 2 tasses de lait bouilli sucré et un peu chaud. Battre les blancs et les y ajouter, mélanger le tout et faire cuire une demi-heure environ à feu dessus et dessous.

---

## Bugnes.

2 œufs, et un verre d'eau, une cuillerée de sucre, un parfum et de la farine pour épaissir. Pétrissez votre pâte, étendez la assez mince pour découper en petites bandes. Faites frire à la poêle.

---



## Biscuit de ménage.

Pour 3 œufs un verre de farine et verre de sucre. Délayez le sucre avec les jaunes d'œufs, parfumez avec un zeste de citron, battez les blancs en neige et délayez les avec le reste, puis ajoutez-y doucement la farine. Beurrez un moule et mettez le tout à un four doux, une petite heure de cuisson.

## Gâteau de châtaignes

Prenez 12 à 15 châtaignes bien belles, faites les cuire sous la cendre, pilez les dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte fine. Alors vous y mettez 3 jaunes d'œufs l'un après l'autre que vous mélangez successivement; ajoutez 5 à 6 morceaux de sucre que vous pilez, une cuillerée à café de fleur d'oranger, une pincée de sel, une cuillerée de crème ou de bon lait, battez en neige 3 blancs d'œufs et mélangez le tout dans le mortier. Faites un caramel dans votre moule versez et faites cuire au bain-marie.



1 heure  $\frac{1}{2}$  dans un four de campagne. Il  
peut servir pour 10 personnes.

---

### Gratin de semoule.

Pour  $\frac{1}{2}$  litre de lait, 75 à 80 gr de semoule,  
1 œuf, 15 morceaux de sucre, comme par-  
fum vanille ou citron. Faire bouillir le  
lait avec le parfum et le sucre, y  
jeter la semoule en pluie, tourner jus-  
qu'à l'ébullition; laisser cuire doucement  
15 à 20 minutes, incorporer l'œuf battu en  
omelette beurrer un plat à gratin y verser  
le mélange et passer au four 20 minutes.  
Le gratin se mange chaud, dans le  
plat de cuisson ou froid déposé sur  
un compotier.

---

### Patiences.

Prendre 1 œuf, le peser, mettre le même  
poids de sucre en poudre et de farine.  
Basser l'œuf dans une terrine, le battre  
et y ajouter le sucre. Travailler un peu,



puis mettre la farine. Obtenir une pâte bien lisse. aromatiser de sucre vanillé, citron, rhum, ou birsch, il faut forcer un peu le poids de la farine. Beurrer une plaque de tôle et y faire tomber avec une petite cuillère gros comme une noisette de pâte, celle-ci s'étale en cuisant. Faire cuire à four doux environ 10 minutes. Detacher de la plaque de tôle les pâtisseries encore chaudes. Leur faire prendre si l'on veut la forme de tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou un goulot de bouteille.

### Gâteau canadien.

Mettez dans un saladier 250 gr farine, 150 gr sucre en poudre, 2 cuillerées à café bicarbonate de soude, 2 ou 3 cuillerées à bouche de rhum et 3 verres de lait froid, laissez reposer la pâte 1 heure près du fourneau, ajouter alors 125 gr raisins de Corinthe, 125 gr raisins malaga ou de Smyrne. (et à volonté cannelle, écorce d'orange et fruits confits coupés en dés). Mettre cuire dans un



moule bien beurré, cuire 1 heure au four,  
faire la veille.

## Gâteau de semoule.

Faire cuire dans du lait 40 gr de semoule,  
remuer constamment, sucrer et un peu de  
sel, laisser un peu refroidir, battre 2  
œufs, blanc et jaune et bien mélanger avec  
la semoule. Faire un caramel dans lequel  
on vide la semoule et faire cuire au  
bain-marie au four jusqu'à ce que  
le gâteau ait pris consistance.

## Plan d'œufs.

Délayer 2 jaunes d'œufs pour  $\frac{1}{4}$  de litre de  
lait, mettre 4 à 5 morceaux de sucre;  
monter les blancs, bien mélanger le tout  
et mettre au four jusqu'à ce qu'il ait  
pris consistance.

On peut mettre cacao, café ou vanille.



## Pâte de Savoie roulée.

3 œufs, 100 gr de farine, 50 gr de sucre, délayer le sucre avec les jaunes, ajouter petit à petit la farine en tournant fortement toujours dans le même sens, battre les blancs en neige, les ajouter au dernier moment. Beurrer une tôle, étendre sa pâte, faire cuire à four doux. Étendre sur linge mouillé pour ramollir, étendre la confiture et rouler.

---

## Brioches.

80 gr de farine, 30 gr beurre frais, 3 cuillerées à potage de lait, 1 œuf, un peu de sel, mettre le tout dans un saladier et tourner jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter une cuillerée à soupe de levure alsacienne et mettre en petits tas sur une tôle beurrée dans un four très chaud pendant 8 à 10 minutes. Si l'on veut faire une seule brioche on verse la pâte dans un moule.

Les quantités indiquées font environ 10 petites brioches.

---

### Crème frite.

Prenez un bon morceau de beurre bien frais, faites le fondre sans le laisser prendre de couleur; mettez-y 3 cuillères de farine, délayez avec du lait sucré et vanillé et un peu de sel. Que cette béchamel soit bien lisse, ajoutez 3 jaunes d'œufs, mélangez bien et laissez refroidir. Battez vos blancs légèrement en neige, formez avec votre pâte des boulettes que vous trempez dans vos blancs battus ensuite vous les roulez dans la panure blonde, et mettez dans la friture très chaude, retirez-les lorsqu'ils sont bien dorés; dressez sur un plat, saupoudrez de sucre et servez chaud.

---

### Pa-vite.

2 cuillères de farine mêlées à de 2 cuillères de sucre en poudre et mélangée à 2 blancs



d'œufs battus en neige ferme, déposer des cuillères de ce mélange sur une plaque beurrée et mettre au four chaud quelques minutes. On peut employer du sucre vanillé ou ajouter quelques gouttes de fleur d'orange.

### Bugnes.

250 gr farine, 50 gr graisse ou beurre, 1 œuf, une pincée de sel, un demi verre d'eau. Bien pétrir tout ensemble et laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud, ensuite étendre la pâte très mince et faire frire à l'huile.

### Pâte de beignets

3 cuillères de farine, 1 cuillère d'huile, 1 jaune d'œuf,  $\frac{1}{2}$  paquet de levure albicenne, 3 blancs battus en neige, de l'eau.

### Plum-cake,

2 œufs, 250 gr farine, 125 gr sucre en poudre,

100 gr végétaline ou moitié végétaline, moitié  
beurre, 1/4 raisins de Corinthe. Battre les 2  
œufs entiers dans un saladier comme pour une  
omelette, ajouter en battant toujours, le sucre  
puis peu à peu la farine. Quand la pâte  
devient trop dure ajoutez la végétaline ou  
le beurre légèrement fondus, au besoin 2  
ou 3 cuillères de lait ou d'eau; à la fin  
ajoutez à sec un paquet de levure alsacienne  
et les raisins. Parfumer: vanille ou rhum.  
Mettre dans un moule haut bien beurré ou  
dans une boîte de biscuits, remplir à  
moitié et faire cuire à four chaud 3/4 d'heure  
ou 1 heure. Faire de préférence le gâteau  
la veille. Le laisser refroidir dans le four  
éteint pour qu'il ne retombe pas.

---

### Baba (pour 4 personnes)

1 œuf entier, 3 cuillères de sucre en poudre, 3  
cuillères de farine, 2 cuillères de bon beurre,  
2 cuillères de lait, 1 paquet de levure alsacienne.  
Mélangez le tout dans l'ordre indiqué  
ci-dessus. Mettez dans un moule beurré à four



doux à peu près 25 minutes. Une fois cuit arrosez le baba avec 9 cuillerées d'eau, 4 cuillerées de sucre en poudre et 4 cuillerées de rhum, bien humecter avant de servir.

---

## Sablés

25 gr farine, 30 gr beurre, 30 gr sucre, 1 jaune d'œuf. Mélangez le sucre et le jaune d'œuf, puis la farine et enfin le beurre amolli au coin du fourneau, mettez ensuite sur une plaque huilée ou graissée.

---

## Recette des Choux à la crème.

Mettez dans une casserole un verre d'eau, 1 petite pincée de sel et 100 gr de beurre. Quand l'eau bout mettez dedans sans retirer du feu, de la farine que vous secouez avec la main en tournant toujours du même côté, jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, retirez du feu et mettez un œuf entier en tournant toujours du même côté; quand celui-ci est bien incorporé mettez en un second de la même ma-

nière, puis un troisième. Graissez légèrement une plaque de tôle et faites avec votre pâte 12 petits tas, mettez au four doux et augmentez le feu insensiblement. Dorez 5 minutes avant de les retirer. Il faut une bonne 1/2 heure de cuisson.

---

### Crème des éclairs.

200 gr de farine pour 3 œufs, délayer le tout ensemble puis y ajouter 125 gr de sucre et 1/2 litre de lait. Faire cuire le tout à petit feu en remuant continuellement. Le parfum est au goût de chacun.

---

### Confiture de marrons.

Après avoir fait cuire les marrons à l'eau on les épiluche et on les pile. On met le même poids de sucre dont on fait un sirop on plonge le sucre dans l'eau seulement. Une fois le sirop en ébullition, on verse les marrons et on laisse cuire le tout 1 heure environ. On peut parfumer la confiture en mettant



dans le sirop un bâton de vanille.

### Gâteau de riz.

Faites cuire du riz au lait, parfumez et sucrez une fois cuit, 4 œufs pour un moule ordinaire, battez les blancs mélangez le tout et faites cuire dans un moule caramélisé. Il faut à peu près 2 petites poignées de riz pour ce gâteau.

### Soufflé de pommes de terre

Faites une purée bien claire pour un plat ordinaire, 4 œufs, vous mélangez les jaunes et battez les blancs en neige. Versez dans un plat creux et faites cuire à un feu vif 20 minutes à peu près.

### Soufflé de haricots.

Faire cuire un verre de haricots, ajouter une  $\frac{1}{2}$  gousse de vanille. Prendre 3 cuillerées à bouche de cette purée y ajouter 2 ou 3 jaunes d'œufs, 2 cuillerées  $\frac{1}{2}$  de sucre. Battre les

blancs en neige, mélanger le tout et verser dans un moule caramelé, et mettre au bain-marie au four. Servir avec une crème à la vanille.

---

### Gueuses.

Même poids d'œufs, de farine et de sucre, séparer les blancs des jaunes, ajouter une cuillerée d'eau aux jaunes d'œufs, mélanger le tout, mettre un peu de levure ( $\frac{1}{2}$  paquet pour 4 œufs). Parfumer à volonté, rhum, fleur d'orange. . . . . Mettre avec une cuillère dans un moule beurré.

---

### Confiture d'oranges.

Choisir des oranges à peau plutôt épaisse et lourdes afin qu'elles soient bien juteuses. Si l'on prend vingt oranges, en réserver cinq que l'on n'épluche pas; éplucher les quinze autres en enlevant avec soin les moindres parcelles de peau blanches. Couper ces oranges en petites tranches minces, ôter les pépins.



Essuyer et laver les cinq oranges mises de côté, les couper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur avec leurs deux peaux, supprimer les entames. Peser les oranges que l'on aura coupées dans deux récipients séparés, c'est-à-dire mettre dans une terrine les oranges épluchées et dans une autre les rondelles de fruits coupés avec leur peau. Compter poids égal de sucre cristallisé. Mettre dans la bassine à confiture les oranges pelées et le sucre, le jus des fruits est suffisant pour faire fondre ce dernier. Laisser bouillir à gros bouillons pendant un quart d'heure. Ajouter alors les oranges coupées en tranches et le sucre correspondant à leur poids; maintenir une nouvelle ébullition d'une demi-heure qui, ajoutée au quart d'heure précédent, fera une cuisson totale de trois quarts d'heure. Pour la mise en pots, répartir également les tranches entières et remplir ensuite chaque pot avec la marmelade.

---

### Visitandine

Battre 3 blancs d'œufs en neige très ferme. Ajouter 125 grs de sucre en poudre. Battre encore quelques minutes; verser doucement dans

le mélange, 60 grs de beurre tiède, 65 grs  
de farine, 40 grs d'amandes ou de pralines pilées.  
Mettre de suite au four dans une tourtière  
beurrée. Cuire environ 20 minutes.

---

### Clafouty

4 cuillerées à bouche de farine  
6 cuillerées à bouche de sucre  
2 œufs et 1 kilo de cerises

Délayer le sucre et les œufs, puis ajouter la  
farine. Travailler cette pâte 10 minutes.  
Quand elle est bien travaillée, ajouter un  
verre moitié eau, moitié lait, pour que la  
pâte soit un peu claire, ajouter les cerises  
que l'on a fait cuire 20 minutes au bain-  
marie, les égoutter. Bien beurrer le moule.  
mettre 1 heure au four avec quelques noisettes  
de beurre sur le gâteau.

---

### Poigollots

85 grammes sucre, 1 œuf entier, 85 grammes  
farine. Mélanger le sucre à l'œuf, puis la  
farine. Déposer la pâte en petits tas sur



une tôle beurrée, 5 minutes de cuisson.

---

### Crème au chocolat.

3 barres de chocolat, 3 œufs, 1 cuillerée de lait.  
Faire ramollir le chocolat au four, y mélanger le lait, ensuite les jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige et les ajouter insensiblement.  
Mettre la crème au frais en attendant de servir.

---

### Brioche de Paris.

1 œuf, 6 cuillerées de farine, 3 cuillerées de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café de levure, beurre frais de la grosseur d'un œuf, 1 tasse de lait. 10 minutes de cuisson à four chaud.

---

### Mousse au chocolat.

Délayer 3 jaunes d'œufs avec 4 cuillerées de sucre en poudre. Battre fortement ce mélange. Faire d'autre part 90 gr. de chocolat dans un peu d'eau jusqu'à ce que celle-ci s'étant évaporée, il ne vous reste qu'une pâte onctueuse. Laisser refroidir à demi. Battre les



blancs en neige. Incorporer au fouet jaunes  
et blancs dans la pâte chocolat tiède.  
Servir le plus froid possible.

### Poires Bourdaloue.

Éplucher et nettoyer des poires, après les  
avoir coupées en petits morceaux, faire  
cuire dans de l'eau additionnée de sucre.  
Dans une autre casserole faire bouillir du  
lait avec un peu de sucre, de la vanille  
et délayer une ou deux cuillerées de  
crème de riz, de fécule ou à défaut de  
farine tamisée et 1 œuf si possible. Faire  
cuire cette crème jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.  
Mettre alors les poires sur un compotier, les  
masquer avec la crème. Servir froid.

### Madelines.

1 œuf, 2 cuillerées de sucre,  $\frac{1}{2}$  cuillerées de farine  
Battre le blanc en neige,  $\frac{1}{2}$  paquet de levure.  
Mélanger le jaune avec le sucre, puis ajou-  
ter la farine, la levure puis le blanc  
d'œuf, beurrer la plaque et mettre au four  
 $\frac{1}{4}$  d'heure.



### Crème pour pâtes.

Faire bouillir  $\frac{1}{2}$  litre de lait avec sucre ou saccharine. Casser 2 œufs dans un bol, y ajouter 2 cuillères de sucre, bien mélanger, ajouter ensuite 2 bonnes cuillères de farine. Verser dessus le lait bouillant peu à peu, remettre dans la casserole et faire cuire 10 minutes en remuant tout le temps. Laisser refroidir un peu pour mettre dans le pâte.

### Ile flottante

Battre 6 blancs d'œufs en neige ferme, faire un caramel dans une casserole y mettre les blancs que l'on sucre et faire cuire au bain-marie. Puis faire une crème avec  $\frac{1}{2}$  litre de lait que l'on fait bouillir, mettre un œuf dans une casserole, bien le battre, ajouter 100 grs. de sucre, bien mélanger avec l'œuf et travailler jusqu'à ce que ça blanchisse un peu, ajouter alors 40 grs de farine, puis le lait bouillant et le parfum suivant le goût: vanille ou 3 ou 4 feuilles de pêche bouillies dans le lait. Remettre sur le feu et faire bouillir quelques minutes en remuant.

### Gâteau fin

6 oeufs, 125 grammes sucre, 150 grammes farine  
mélanger les oeufs et le sucre fouetter jusqu'à  
ce qu'ils montent et ensuite ajouter la farine,  
beurrer un moule, mettre dans un  
four bien chaud, couvrir avec un couver-  
cle ou papier,  $\frac{1}{2}$  heure à  $\frac{3}{4}$  d'heure de cuisson.

### Choux à la crème.

2 oeufs, 80 grammes farine, 40 grammes de beurre  
100 grs. d'eau, 1 pincée de sel. Cette quantité  
donne 7 gros choux. Mélanger dans la casse-  
role les 100 grs d'eau, la pincée de sel, le beurre.  
Faire venir à ébullition. Ajouter la farine  
d'un seul coup en remuant très vite ce qui  
forme une boule de pâte très épaisse.  
Retirer du feu au bout de 2 minutes et  
ajouter les oeufs entiers en travaillant la pâte  
un bon moment jusqu'à ce qu'elle se lisse.  
Graisser un papier, mettre une bonne  
cuillerée à café de pâte pour chaque chou.  
Si le four est très chaud on peut les laisser  
un quart d'heure sans l'ouvrir.



## Pudding de poires

Faire tremper pendant  $\frac{1}{2}$  heure dans du lait chaud, sucré et aromatisé des miettes ou reste de pain. On écrase bien cette bouillie pour la désagréger. On graisse alors un moule de forme élevé ou bien faire un caramel. Poser une couche de pain trempé, puis une couche de poires ou pommes coupées en tranches, avec un peu de sucre et ainsi de suite, terminer par une couche de pâte. Si l'on a un œuf il est bon de le mélanger à la pâte. Mettre au four jusqu'à que le dessus soit doré. On démoule et on mange chaud ou froid. Étendre dessus un peu de confiture.

---

## Château Moka

Préparer 125 grs beurre, 125 grs sucre, 1 jaune d'œuf. Mettre le tout dans une terrine et pétrir jusqu'à que l'on ait obtenu une crème bien lisse puis verser dessus goutte à goutte un quart de tasse d'un café très fort. Faire un plum-cake ou garnir un moule avec des biscuits cuillés, puis mettre une couche de crème et ainsi de suite, finir par des biscuits

ou bien partager le plum-cake en 3 et garnir de cette crème. Faire la veille.

---

### Gâteau de châtaignes

Faire cuire les châtaignes, les éplucher, puis les faire cuire encore un moment dans du lait, les écraser et mettre au four avec un caramel. Battre des blancs en neige et les mélanger à la pâte. Pour servir faire une crème avec les jaunes.

---

### Quenelles

2 œufs, 55 grs beurre, 55 grs farine, 100 grs lait sel, poivre. Faire bouillir lait et beurre, jeter la farine en remuant bien jusqu'à ce que le tout forme une pâte bien épaisse. Retirer du feu, quand c'est tiède ajouter les œufs et remuer jusqu'à que la pâte soit bien lisse. Rouler les quenelles dans la farine, puis les jeter dans l'eau bouillante, salée  $\frac{1}{2}$  d'heure. Servir avec sauce tomate ou sauce blanche.

---



Crème espagnole sans œufs.  
Pour 1 litre de lait, 10 grs farine, 80 grs sucre,  
80 grs chocolat. Faire bouillir le lait, mélanger  
le chocolat fondu dans un peu d'eau. D'autre  
part mélanger la farine dans un peu de lait  
bouillant en remuant jusqu'à ébullition, puis  
faire un caramel et le verser dans la crème  
bouillante.

---

Crème panachée  
Faire une crème pâtissière avec  $\frac{1}{2}$  litre de  
lait, 2 œufs, 90 grs sucre, 30 grs farine, parfum  
à volonté. Délayer dans un saladier les œufs et  
le sucre, puis la farine en remuant toujours.  
Lorsque le lait bout verser petit à petit sur  
la préparation en remuant vivement. Remettre  
sur le feu et continuer à tourner jusqu'à  
ébullition. Puis faire 3 parts de cette crème.  
Mettre dans une part quelques pralines pilées,  
dans la 2<sup>e</sup> un peu de chocolat et dans la 3<sup>e</sup> un  
peu de vanille. Puis verser les 3 crèmes en  
même temps. Laisser refroidir et servir.

---

### Brioche instantanée

Battre 2 œufs avec 9 cuillères de farine 100 grs de beurre, 9 cuillères de sucre, 1 pincée de sel, 3 cuillères de lait. Ajouter au dernier moment 1 paquet de levure. Dresser en couronne sur une tôle et faire cuire 20 m. à four chaud.

---

### Brioche bordelaise

Mélanger 250 grs de farine, 100 grs de beurre, 3 œufs, 9 cuillères de sucre en poudre, une pincée de sel, 1 paquet de levure. On doit obtenir une pâte élastique. Former une couronne et la dresser sur une tôle, beurrée et farinée. Dorer à l'œuf battu, enfourner 25 minutes à four chaud. Garnir le dessus de la brioche, de fruits confits dès qu'elle sort du four.

---



Conservees  
de légumes et fruits

---

Haricots verts

Préparation: Enlever les 2 bouts et les  
fils. Laisser-les entiers.

Blanchiments: 5 à 6 minutes selon épaisseur.

Sterilisation: En eau salée (1 cuillerée par  
litre) pendant 90 minutes.

---

Petits pois

Préparation: Dès qu'ils sont écosés  
mettez-les dans une grande bassine  
d'eau froide et dans le noir en atten-  
dant le blanchiment.

Blanchiment: 4 minutes

Sterilisation: En eau salée (1 cuillerée  
à soupe par litre) pendant 2 heures

---

## Albicots

Au naturel: S'ils sont petits, laissez-les entiers. C'est les laver peu, mais essuyez-les soigneusement. S'ils sont gros, coupez-les en deux, enlevez le noyau et rangez-les bien serrés, la partie arrondie tournée vers le haut. Vous pouvez casser quelques noyaux, épilucher les amandes et les ajouter aux fruits. Ajouter 3 cuillères à soupe de sucre pour un bocal d'un litre.

Au sirop: 500 grs de sucre par litre d'eau.  
Dans les 2 cas, 20 minutes de stérilisation.

---

## Cerises

Au naturel: Les ranger dans les bocaux et ajouter 3 cuillères à soupe de sucre par bocal d'un litre, s'il s'agit de cerises douces, 5 à 6 cuillères, s'il s'agit de cerises aigres.

Au sirop: Pour les cerises douces; 300 grs de sucre par litre d'eau; pour les cerises aigres: 500 grs. Dans les 2 cas 15 minutes de stérilisation.



## Prunes

Au naturel: Avec 4 cuillerées à soupe de sucre par bocal d'un litre

Au sirop: 500 grs de sucre par litre d'eau

Dans ces 2 cas 25 minutes de stérilisation

---

## Pêches

1  
Pour les peler facilement et sans les abîmer mettez-les dans une passoire, trempez-les rapidement à l'eau bouillante, puis à l'eau froide. Egouttez-les. La peau s'enlève très bien. Coupez-les alors en deux et enlevez le noyau.

Au naturel: Remplissez les bocaux avec les demi-fruits, le côté bombé vers le haut, et tassez. Ajoutez 3 cuillerées à soupe de sucre par litre.

Au sirop: Versez sur les fruits rangés en bocal un sirop préparé avec 500 grs de sucre par litre d'eau chaude. Dans les 2 cas 20 minutes de stérilisation.

## Poires

Au naturel: Remplissez les bocaux avec  
les quartiers de poires. Ajoutez 3 cuillerées  
à soupe de sucre par bocal d'un litre.

Au sirop: 200 grs de sucre par litre d'eau

Dans les 2 cas, 30 minutes de stérilisation

---





## Confiture de fraises et groseilles

---

1 kg de groseilles  $\frac{1}{2}$  verre d'eau, 1 kg de fraises, 1 kg 500 de sucre.

Faire chauffer les groseilles en grappes ( simplement lavées ) dans une baigne avec  $\frac{1}{2}$  verre d'eau, pendant 7 à 8 min.

Extraire le jus ( moulin à grille fine ou presse-fruit ) et le filtrer. Faire macérer ce jus une nuit avec le sucre ( 1 kg 500 ) Le lendemain porter à ébullition, laisser bouillir environ 15 minutes.

Pendant ce temps laver et équeuter les fraises, les ajouter au jus de groseilles, prolonger la cuisson ( quelques gouttes versées sur une assiette froide prennent en gelée. A l'aide d'une écumoire répartir d'abord les fraises dans les pots, puis verser la gelée. Remuer avec une petite cuillère ( ébouillantée et séchée ) pour que les fraises ne restent pas au fond.



## Confiture d'abricots à la vanille.

2 kgs d'abricots, 2 kgs de sucre,  $\frac{1}{2}$  litre d'eau, 1 gousse de vanille. Temps de cuisson 30 minutes environ.

Laver les fruits et enlever les noyaux. Fendre la gousse de vanille sur toute la longueur. Dans la bassine à confitures, mettre le sucre en morceaux, l'eau et la vanille. Porter à ébullition et la maintenir pendant 2 minutes, à ce moment jeter les fruits dans le sirop. Remuer de temps en temps pour assurer un meilleur brassage. Vérifier le degré de cuisson en faisant couler quelques gouttes de confiture sur une assiette, elle doit figer presque immédiatement. Écumer, retirer la vanille et mettre en pots.

## Confiture de fraises

---

2 Kgs de fraises, 2 Kgs de sucre  $\frac{1}{2}$  de litre d'eau.

Laver les fraises et les équeuter. Les mettre dans la bassine à confitures avec l'eau. Faire cuire 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Au bout de 30 minutes ajouter le sucre, remuer pour faciliter la dissolution du sucre. Prolonger la cuisson pendant environ  $\frac{1}{2}$  heure. Vérifier la cuisson et mettre en pots.