

Alice Abram

1915.

Mustard Powder

Marcelle Abram

R

Pepons

THE BRAZILIAN (OFFEE STORES-Vth HALLANT'S CAPO

THE BRAZILIAN (OFFEE

Boulettes au Rhum

- 4 cuillères d'amandes pilées
7 " de chocolat rapés
3 " sucre en poudre
3 " de Rhum

Amalgamez bien le tout
avec une cuillère, puis
faites des boulettes que
l'on passera au sucre ou
au chocolat rapé

Pralines.

- 2 cuillères de sucre en pou
8 " de chocolat
4 " d'amandes pi
2 blancs d'œufs
1 jaune "
1 cuillère de beurre

Amalgamez le tout a

cuiillère, faire des boulettes
et les passer au sucre ou
au chocolat.

Boulettes à la noix de coco.

- 1 noix de coco
 - 2 paquets de chocolat
 - 2 verres à Rhum, de vermouth
de cognac ou bien de rhum
 - 3 cuiillères de sucre
- Amalgamez le tout ^{en} et fa
des Boulettes et les passer
au sucre ou au chocolat
-

Cake.

~~œufs~~
~~cuiillères de sucre~~
~~cuiillère de beurre~~

8 cuillères de farine

6 " de lait

1 verre de Rhum

Prendre la farine et y faire
un trou en son milieu,
y jeter le tout et en
l'amalgant bien, quit au

Sonole.

2 1/2 cuillères de beurre 150gr

4 œufs jaunes et blanc

1 verre de sucre en poudre

1 " de lait caillé

1 citron râpé

1 cuillère à dessert de bicarbonate

de soude

1 cuillère crème de tartre

1/2 oke de farine (plus 3 cuillères

Travailler bien le beurre, et
y jeter les œufs, puis le
sucre, le lait caillé, le citron
puis le bicarbonate et la crème
de tartre et en dernier lieu
la farine, mais il faut avoir
soin ^{de} travailler le tout avant
de mettre la farine. La pâte
ne doit pas être très dure,
plutôt molle. Ouvrir la
pâte avec les mains, passer
sur un moule et les faire
griller dans beaucoup d'huile.
Elles doivent être dorées, et
les passer au sucre.

2 Cake de guerre
œufs jaunes et blancs

- 1 cuillère de beurre
- 1 tasse à thé de sucre
- 1 " " " de farine
- 2 cuillères à dessert de Baking Powder.
- 1 tasse à café de lait.

Travailler bien le beurre dans la farine de façon à ce que l'on ne voit pas le beurre, ajouter le Baking Powder. d'un autre côté travailler les œufs et le sucre de façon à former comme un lait de poule.

Puis ajouter dans la farine les œufs et le lait, amalgamer le tout, mettre dans

un moule et faire cuire
au four.

Mille feuilles à la crème.

- 3 Paquets de mille feuilles
- 2 verres de lait
- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère " " (^{de farine} et amidon)
- 1 citron râpé

~~Mélanger~~ le tout, et
puis mettre dans la
tôle la moitié des mille
feuilles, et puis mettre le
mélange, après recouvert
avec le reste des mille
feuilles.

Biscuits à formes divers.

1 oke de farine

6 œufs

1 Paquet de carbonate d'ammoniaque.

150 g de sucre = 8 cuillères

1 verre de lait. ^{à soupe} 1/2

Bien pétrir le tout.
et former des biscuits
de toutes formes et ^{passer} ~~saupoudrer~~
sur les biscuits, deux
œufs mélangés à un
peu d'eau, ~~sur~~ ^{sur} au four.

Petits pains ronds.
(Bolli).

- Enfant pauvre. Espèce
de Puding
- 2 œufs
4 cuillères de sucre
2 piastres de beurre
6 cuillères de farine
8 " " de lait
1/2 paquet de Baking Powder
1 p. verre de cognac.

Battre les jaunes d'œufs
avec le sucre, et faire

le blanc ^{battu en} ~~à~~ neige, et jeter
un peu à la fois le
beurre et la farine
et le lait, puis on met
le Baking powder et
le cognac.

Ce gâteau doit être cuit
dans un moule avec
le trou.

Gâteau au chocolat

- 1 paquet de chocolat (petit)
- 1 paquet de beurre (4 onces)
- 4 jaunes d'œufs
- $\frac{1}{4}$ once sucre en poudre
- $\frac{1}{2}$ ^{ou bien 1 cuillère à soupe} paquet de Baking powder
- 1 petite tasse de lait
- $\frac{1}{4}$ once de farine (moins d' $\frac{1}{4}$)

4 ~~Blancs~~ et 'œufs.

Delayez le beurre avec
le chocolat, les jaunes
d'œufs battus avec le su-
cre, les blancs battus
en neige. Ajouter en-
semble, le chocolat mélangé
du chocolat, avec les
jaunes d'œufs, et on
ajoute alors les blancs.
Après on met la farce.
En dernier lieu on
ajoute le lait mélangé
au baking powder.
Mettre dans des moules
et envoyer au four.

Dents d'Amour

2 verres $\frac{1}{2}$ sucre et 1 pot de
miel.

$\frac{1}{4}$ oke de miel

8 ~~6~~ œufs 6.

1 ~~piastre~~ de pin

1 " d'auvande.

Mettre autant de farine
que peuvent prendre les
œufs

Pétrir les œufs avec la
farine et ajouter les
amandes ^{et} les pins, et on
^{en fait des petits morceaux.}
Puis mettre à bouillir

le miel, lorsque 'il est
bien chaud, et qu'il
a bouilli on met ces mor-
ceaux de pâtes en ayant
soins de ne pas les mêler
ges.

Croquant.

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

$\frac{1}{4}$ d'amande

2 paquets de beurre frais

Mettre le tout ensemble
et sur un grand feu.

Biscuits aux amandes.

2 citrons rapés dans ~~un~~ récipient
une co récipient,

$\frac{3}{4}$ d'ore de sucre

12 œufs. Les battre pour avec

Battre le sucre pour $\frac{1}{2}$
beurre. puis ajouter

$\frac{1}{2}$ franc d'amande

26 para de cannelle et des
girofle, on tourne un
peu et puis on ajoute

$\frac{1}{4}$ d'ore d'huile fin tournée

pour 1/4 d'heure.

Vers la fin on ajoute
1 oke de farine, on doit laisser
un peu pour tourner
la pâte, on graisse la
tôle de avec un peu d'huile,
puis on forme avec le tout,
diviser en ³ parties longues et
étroites et on l'envoie au
four, retourner de là on
les coupe en biscuits long
renvoyer de nouveau
au four.

Marzipan

1/2 d'anciennes épiluchies
150 grammes de sucre
10 blanc d'œufs

2 poings de farine et peu
de vanille pilée avec
le sucre.

Formez des petits biscuits
et mettez au dessus de
l'ortie.

Puding.

1/2 oke ^{de terre} de pommes douces.

6 œufs.

50 grammes de sucre.

2 poignées d'amande

2 paquets de chocolat.

1 cuillère de beurre.

Amalgamez le tout
et mettez dans le
moule à Puding.

Mille feuilles aux amandes.

50 grammes de sucre et si on
aime douse plus.
 $\frac{1}{4}$ d'amandes

1 assiette de crème.

par peu de cannelle
 $\frac{3}{4}$ de verre de lait
Formez Amalgamez bien
tout. f

$\frac{1}{4}$ d'œuf de mille feuilles.

On prendra la moitié
la mettre sur la sole
mettre le mélange
et recouvrir le tout avec
l'autre moitié, en ayant
soin de mettre un peu
de beurre sur les mille
feuilles qui occupent
le fait.

Cake.

2 œufs

7 cuillère de sucre

2 p.c de beurre

7 cuillères de lait

8 " " farine

1 " " Baking Powder

Battre bien les œufs avec le sucre, puis ajouter le beurre de façon à ce qu'il se fonde.

Ajouter alors tout doucement le lait et la farine et en dernier lieu le Baking Powder.

Mettre le tout dans le moule du Pudding et le faire cuire au four

Courte.

2 p. c de fromage ^{doux} blanc (neotta)

2 p. c de beurre

1 œuf.

2 cuillères de sucre

$\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel

Farine autant que le mélange en prend.

Fondre le fromage avec le beurre ajouter le ~~œuf~~ et le sucre puis le sel et enfin la farine. La pâte doit être plutôt molle.

^{dans} Mettre la pâte et mettre dedans de la marmelade. Faire cuire au four.

Biscuits.

5 cuillères d'huiles

5 " de sucre

5 " de Rhum

5 œufs

1 paquet de Baking
Powder.

Farine autant que
prendra la pâte.

Faire cuire à la maison

Pâte des Choux à la Crème

1 tasse $\frac{1}{2}$ (grande) d'eau

et mettre de la farine

autant que l'eau en prendra

1 cuillère de beurre

1 " de sucre

1 pincé de sel

10 œufs.

Gorahibés.

$\frac{3}{4}$ d'oke
de beurre (sanne)

$1\frac{1}{2}$ oke de farine

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

1 petit verre de cognac.

À travailler le beurre
pendant une heure et demie
avec la main

Gâteau à la nouette

125 grs Farina di riso
170 grs Zucchero
100 " Burro
50 " Mandorle dolci
50 " Noccioline sgucciate
4 uova

Odore di vaniglia

Le noccioline sgucciate coll'acqua calda come le mandorle e le une e le altre asciugatele bene al fuoco. Poi, dopo averle pestate finissime, con 2 cucchiaini del zucchero mescolatele alla farina di riso lavorate bene le uova col resto de zucchero indi versateci dentro la detta miscela e dimenatela molto colle frusta il composto. Infine aggiungete il burro liquefatto e tornate a lavorarlo. Formatelo in uno stampo liscio di forma rotonda e all'quan-

o cinque ditte, e cuocetelo in forno a moderato calore. Servirlo freddo.
Questo dose potrà bastare per sei o sette persone.

Biscotti croccanti:

500 grs. Farina

220 " Zucch. in polvere

120 " Mandorle dolci, intire e sbuccate
framiste a qualche pinolo.

30 " Fieno

1 pizzico anaci

5 uova

1 presa sale

Lasciate indurire le mandorle e i pinoli
per aggiungerli dopo ed. intridete il tutto
con le uova, avendo cura in tempo di av-
vivere del 5° se occorre per formare una
pasta alquanto morbida. Fattene
quattro pavi di grossezza di 1 dito e
larghi quanto 1 mano, collateli in
una teglia unta col burro e infari-

nata, e dorarli sopra. Non ammetteli
tanto per poterli tagliare a fette, il
vera' meglio fatto il giorno prima
che la corteccia rammollesce. Rimetti
le fette al forno per tostarle ap-
poco dalle due parti.

Amarilli

250 Grs. Zucch. bianco in polvere

100 Grs. Mandorle dolci

50 Grs. Mandorle amare

2 Chiari d'uovo

Le mandorle spellate e macinate al fuo-
forno. Tritatele finissime con la lunetta.
Lavorate col mestolo lo Zucch. e le chiare
per 1/2 ora almeno, e aggiungete le
mandorle per formarne una pasta
toda su' modo da farne delle pallottole
grosse quanto una piccola noce; se
riuscire troppo morbida, aggiungete
altro zucchero e se troppo dura un altro

po di chiara, questa volta montate
le si piacesse dare agli amaretti un
colore tendente al bruno, mescolate
nel composto un po di zucchero bruciato
biondo, via che formate le dette polle
telle, che staccate alla grossezza
di un centimetro, ponetelo sopra
le ostie, o sopra pezzetti di carta
oppure in una teglia unta e
lucida e spolverizzata metà
farina e metà di zucch. a
ma a una discreta distanza
l'una dall'altra perché si al
l'organo molto e gonfiarsi, restano
vuote all'interno. Cuocere air
forno a moderato calore.

Budino di cioccolato
8 decilitri latte.
80 grammi Zucch.
50 " Croccante

60 gr. Savoiardi

3 Uova

Oltre vaniglia

Trattate la cioccolata, mettetela nel
latte e quando questo comincia
a bollire gettateci le zucch. e i
savoiardi, sminuzzandoli colle
dita. Mescolate di quando in quando
onde il composto non si attacchi al
fondo ed dopo 1/2 ora di bollitura
passatelo per istaccio. Quando
è draccio aggiungete le uova
frullate e la vaniglia, versatelo
in uno stampo liscio, in cui
il fondo anche prima ricoperto di
un velo di zucchero liquefatto e cuocetelo
a bagn. maria Grammi 50 di zucch.
bastano per ricoprire il fondo dello stampo
si serve freddo.

Nice

- 6 piastre di biscotte alla
vaniglia (cialdoni)
4 piastre di burro
3 canoli di cioccolato
1 rosso di uovo cotto e
1 crudo
2 cucchiaini di zucchero
1 piastra di mandorle
tuttate

Notre cake habituel

- $\frac{1}{4}$ oka ~~di~~ pasta di burro abbondante
 $\frac{1}{4}$ oka di zucchero abbondante
 $\frac{1}{4}$ e 50 di farina
2 cucchiaini ^{da caffè} di ~~caffè~~ ^{zuppa} ~~caffè~~ ^{un poco} ~~caffè~~ ^{Baking}
1 ^{farina da caffè} ~~cucchiaino~~ di rum o cognac ^{Powder}
8 uova bianche e gialle
Zchibi lavorare bene tutto assieme

Pasta frolla

$\frac{1}{2}$ sha di farina
 $\frac{1}{4}$ e 25 di burro
2 gialli d'uovo
1 presa di sale
50 drammis di zucchero

Cherry Brandy

2 oke $\frac{1}{2}$ di zucchero
5 bottiglie estratti
1 sha $\frac{1}{2}$ di acqua

Corta di castagne

~~1 sha di castagne lesse
pestate
 $\frac{1}{2}$ sha di latte vanigliato e
zuccherato
4 bianchi di uovo a neve~~

forte, puro indolcito
6 canoli di cioccolata
Si bolle il tutto finché
sara denso.

Kahke
Si strugge 1 oka ^{meno 1/4} ~~di farina~~
di samne che s'incorpora
a 2 oka di farina e si
aggiunge acqua da fare
un impasto giusto, si
formano le ciambelle che
si riempiano di acqua
(1 oka e 1/4) che si sara
cotta nel samne

Roschette di acquavite
1 oka di farina

1/2 oka di acqua vite

4 uova

4 gusci d'olio

100 drammi zucchero

L'impasta tutto insieme
strapando fino a che
diventa molto elastica

Si fanno le rosette

Roschete dolce

6 cucchiaini di zucchero

6 uova

24 tazzine olio

1 bicchierino cognac

2 p.c. amoniac

farina quanto vuole.
per fare un impasto
Giusto.

1 cucchiaio
a soupe
Baking

(Lunedì) Dolce di cioccolata.

100 grs. Pane di Spagna

100 " Cioccolata

50 " Burro

30 " Zucchero

Rosolio quanto basta.

Cagliate ~~is~~ a fettine il pane di Spagna
grattate la cioccolata. Fatte

liquefare il burro a bagnomaria
e nel medesimo versate lo zucchero
e la cioccolata, lavorando il
composto con un mestolo finché
non lo avrete ridotto ben fine. Con
questo e il pane di Spagna intinto
nel rosolio riempite a strati uno
stampo che avrete prima bagnato
con lo stesso rosolio per poter
meglio sformare il dolce. Levate
turbato lo stampo nel ghiaccio.

onde si accordi il composto.
Questa dose potrà bastare per
sei persone.

Craccante a bagno maria
150 gr. Zucchero
85 " Mandorle dolci
5 Uova (Rosci)
4 decilibr. latte.

Spacciate le mandorle e con tutta
la buccia riducetele della
groscezza dei chicchi di grano all'in-
circa. Mettete al fuoco 110 gr. del
detto zucchero e quando sarà tutto
liquefatto, versate le mandorle e
muovetele continuamente col mortello
finché abbiano preso il color del
cannella. Gettatelo allora in una
teglia cinta al burro e, quando
saranno divise, pestatele nel
mortain coi rimanenti del zucchero.

e riducetelo finissime. Aggiungete
i rossi d'uovo e poi il latte, mes-
colate bene e versate il composto
in uno stampo col buco in mezzo,
che avrete prima unto col burro.
Cuocetelo a bagno maria e dopo,
se d'estate, tenetelo lo stampo
nel ghiaccio. Se dovete servir
questo dolce a fine di refrigerium
raddoppiate la dose e se non
vi fidate troppo del latte, fatelo
bollire prima da solo per un
quarto d'ora.

Carlotta.

Fatte una crema con:

2 decilohi latte

30 grammi zucchero.

$\frac{1}{2}$ cucchiata Farina

1 Uovo.

Odore di scorza di limone

Fate un soffo con :

2 deciliteri Acqua

50 gr. Zucch.

lasciando bollire lo Zucch. nell'acqua per dieci minuti; quando divoicio strizzategli dentro un limone.

Prendete 300 gr. di pan di Spagna e col medesimo tagliato a fette, con conserve di frutta e con la detta crema riempite uno stampo da budino ben lavato.

Per ultimo versateci dentro il detto soffo per riempire il pan di Spagna, o savorardi di seiro, e dopo diverse ore sformatelo e servitelo. È una dose che potrà bastare per otto persone.

Pizze

- 1 oka di farina
- 2 bicchieri di olio
- 2 " di vino bianco
- $\frac{1}{4}$ d'oka di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 3 frasthe di zedili
- 3 " di pinoli
- 1 " di burro
- 2 cucchiaini di lievito inglese.

Prendere la farina fare un buco in mezzo e mettere tutto ciò che è indicato. Impastare bene.

Roschette all'olio

- 1 oka di farina
- $\frac{1}{2}$ " di olio
- 4 cucchiaini di lievito
- 2 " di sale.
- 1 bicchiere di acqua

Praline

$\frac{1}{2}$ pacco di cioccolato
2 paistre di burro di cacao
da mettere a bagno Maria

Ripieno delle praline

2 paistre di mandorle

1 choro d'uovo

1 cucchiajo di zucchero

Noci di coco

3 noci di coco grattate il
bianco

$\frac{1}{4}$ di zucchero

3 bianchi e rossi sbattuti

3 pugni di farina e
un pezzo di vaniglia

Budino di pane.

- $\frac{3}{4}$ oka latte
2 pani lisia (2 p.c) $\frac{3}{4}$ kilo
 $\frac{1}{4}$ oka zucchero.
6 uova
5 p.c burro.
1 tazzina cognac.
2 p.c zebib
2 " mandorle tagliarle fine.
2 " pinoli

ciocolato a volonta per la
quantita.

Da mettere il pane nel
latte e zucchero per un'oretta
Dare una sbattitura alle
uova e poi aggiungere tutto
e mettere in forma di
budino al forno

Menene

~~1~~ oka farina meno una
tazza per dopo se la pasta
non e giusta nella farina

~~3~~ cucchiaini di zucchero in polvere

~~1/4~~ olio che si mettera a bollire

~~10~~ p. e burro

~~3/4~~ tazza acqua

~~Mentre l'olio bolle si
scifa la farina nel acqua
a piano a piano~~

~~Si mette nel olio il burro~~

~~Poi si fa la pasta~~

~~che si apre a pezzi~~

il ripieno

~~1 1/2~~ datteri

~~1~~ arancio grattato

~~1~~ pizzico cannella

~~1~~ cucchiaino di zuppa

pulire i datteri e lavarli

passarli a macchina, aggiungere

quanto sono in peso.

il resto farsi friggere in un po' di

olio, aggiungere il trancio

e la cannella in polvere

a peso pieno con un cuc.

con zucchero.

Quando la pasta è aperta

mettere in un piccolo strato

di ripieno rotolo e tagliare

a quadrati e farli

piccoli con la loro

forma, e cuocerli

di forno, e farli quando

sono ancora caldi spolverare

con zucchero

in polvere.

Marzapan di Pourim.

- $\frac{1}{4}$ oka mandorle (pulite.)
 $\frac{1}{4}$.. zucchero in franto
si butta le mandorle pestate
fine. Quando si leva
dal fuoco si mette
2 uova ~~rosse~~ e bianco assieme
3 cucchiari di galletta e un
~~pecco~~ di vaniglia
6 canoli di cioccolata
si mette in forma con
il bucco e si mette
al forno per 50 lo minuti
Quando si leva sarà
tenera. dunque si può
allargare quando formerà
una bella rosetta
si butta su la
glasura bianca o

di cioccolata.

Glasure.

3 bianchi battuti a neve e
si batte a piano a piano
il zucchero da formare
come una polenta liquida

Moscardini

2 pacchi cioccolata (picoli)
 $\frac{1}{4}$ di mandorle passate a
macchina e pulite.
 $\frac{1}{4}$ di zucchero in polvere
1 pugno di farina e uova
quanto prendano e
1 pizzico di cannella^m

Polpette tonde, e al forno
da 7 a 10 minuti

Anacini

3 uova

7 cucchiaini di zucchero

$\frac{1}{4}$ oka farina

1 fulgore abbondante di
anacini

$\frac{1}{2}$ pacco Baking Powder.
pastella molla

Pasta reale

16 uova

16 cucchiaini di zucchero

12 " di gelatina

1 bichierino di cognac

$\frac{1}{2}$ pacco Baking Powder

4 p. e mandorle

Glasure.

1 piccolo pezzo di burro

2 cucchiaini di caffè liquido

caramello e burro nella forma
Da mettere il bianco all'
ultimo cucinato e bagno
maria per mezz'ora

Alkermes

Da mettere in fusione:
qualche pezzo di cannella
12 garofani
1 pezzo di scorza di limone
1 pezzo di portogallo
5 mandorle amare sminuz-
zate
1 noce moscata tritata
1 poco di coriario
1 piastra di acqua di rose
2 " di fiori d'arancio
Il tutto in $\frac{1}{2}$ sha di spirito

De lasciare in fusione per
una settimana

Poi si prende

$\frac{1}{4}$ oha di spirito

$\frac{1}{2}$ oha di zucchero

$\frac{1}{4}$ di acqua

Si lascia finchè il
zucchero sia sciolto, allora
si aggiunge:

1 bicchiere degli aromi preparati

20 grani di anilina.

Crème au plat.

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

8 jaunes d'œufs

8 cuillers de sucre fin.

Mélanger le sucre et les
œufs, puis ajouter le lait

Parfumer à la vanille
et 1 cuiller à café de
saune. Mettre au feu
et mélanger jusqu'à
ce qu'elle devienne épais-
se. L'enlever du feu
et la mélanger jusqu'à
ce qu'elle se refroidisse

Crème renversée (flan)
1/2 oke de lait
6 œufs (blanc et jaune)
6 cuillers de sucre
Parfumer à la vanille
ou au citron rapé
Mélanger le tout, ~~on~~ ^{le} met-
tre au feu jusqu'à ce qu'il
devienne un peu chaud.
L'enlever du feu et le

laisser refroidir.
Mettre dans le moule
6 cuillers de sucre
et former le caramel
Beurrer le moule
y jeter la creme et
la faire cuire à bain-
marie, et lui mettre
du feu dessus.
Lorsqu'elle est tres tres
froide la renverser.

Estratto di Cherry Brandy
1 oka di spirito
1 oka di amarena (visciola)
10 mandorle amare
Pestare le visciola e
lasciarle in fusione 150

20 giorni.

Poi si fa il sciopo^p
(vedere come si fa 3 pagine
in dietro)

Corte d'Ida (Beirut)

- 1/4 oka burro
- 2 cucchiari da Zuppa di Zucchero
- 3 dosse di savoiardi
- 1 rosso d'uovo
- 1 pacco di cioccolata

Burro ben battuto, aggiungere
Zucchero e rosso uovo

Cioccolata squagliata al fuoco
con mezzo litro d'acqua. Quando
è ben fredda aggiungere al burro

Uovo strutto di savoiardi, crema
Coprire di savoiardi e ancora
la crema di cioccolata

Hommes de Terre en pâtisserie

3 Madeleines rassisées

125 grammes d'amandes douces

125 grammes de sucre en poudre

1 œuf bien frais

un peu de rhum

Émietter finement les madeleines, ajouter le sucre et les amandes qui ont été mondées, séchées et pilées finement. On remue le tout et on ajoute un œuf puis on parfume au rhum. Bien mélanger le tout et former des boulettes qu'on allonge et qu'on roule dans du chocolat en poudre.

Suprême de Pralines

~~Don~~ Piler :

250 grammes de pralines à
la ~~vanille~~ vanille. Quand
elles sont bien pulvérisées
ajouter

3 cuillerées à bouche de sucre
en poudre

D'autre part on casse 4
œufs en séparant les blancs
d'avec les jaunes. Les blancs
battus en neige sont incorpo-
rés avec les pralines; Préparer
un caramel dans un mou-
le uni; puis on y verse
la préparation. Faire cuire
au bain-marie pendant 2
heures environ. C'est au
frais le gâteau pendant

plusieurs heures avant de
le démouler.

Avec les jaunes d'œufs on fait
une crème à la vanille.

Le Suprême de Fraîches étant
renversé sur un plat ou une
coupe, on verse tout autour
la crème froide.

Petits chocolats.

1 paquet de chocolat (gros) :

50 grammes amandes piquées

2 cuillères à soupe de sucre en
poudre et parfumé à la vanille

1 écorce de mandarine piquée

$\frac{1}{4}$ de verre d'eau que l'on
met au feu avec le sucre et
la mandarine. Lorsqu'il

devent simple on le laisse refroidir et puis l'on forme une pâte avec le chocolat et les amandes. Faire des boulettes et les passer dans du chocolat en poudre.

Confiture de châtaignes

1 oke de châtaignes épluchées
 $\frac{1}{2}$ oke de sucre

Mettre le sucre au feu quand il est à moitié au point jeter les châtaignes qu'on a à demi bouillies enlever les deux peaux

Pain d'Espagne.

Prendre 12 œufs. Travailler les jaunes avec 12 cuillers aplaties de sucre. Travailler les blancs en neige séparément; puis les mélanger. Ajouter 12 cuillers aplaties de farine, parfumer à la vanille et mettre dans un moule qu'on a graissé avec du beurre et pulvérisé avec de la palette. Mettre au four.

Pour faire n'importe quelle confiture, mettre le même poids de sucre que de fruits: par exemple: 1 oke de coing pour 1 oke de sucre.

Pour les dattes mettre une oke de sucre pour 100 dattes.

Creilles d'Oran

- $\frac{1}{2}$ oke de farine
7 œufs
1 verre pas trop plein d'eau
1 pincée de ~~sel~~ sel
1 cuiller à bouche de beurre
Faire la pâte, l'étendre
bien fine, ~~la~~ en faire
des biscuits de forme divers
et les frire. Quand ils
sont ^{encore} chauds les pulvériser
de sucre et de cannelle.

Pain d'Espagne (Hamula)

- 20 œufs
18 cuillers aplaties de sucre
16 " de farine

Gateau de pain azymes

- 20 œufs, blancs et jaunes battus
 10 cuillers aplaties sucre ^{en poudre}
 4 ~~1~~ cuillers pleins azymes ~~aptes~~
 1 " de beurre
 2 ~~1~~ " raisins secs
 2 " farine

Battez très très bien les œufs et battez
 la même fois à peu et en dernier lieu
 la farine. Discotez la annina.

Prendete 6 uova, mettele i tuorli
 da una parte, gli albumi dall'altra.
 Aggiungete ai tuorli 6 cucchiaini
 di zucchero in polvere e stemperateli
 in modo da ottenere una pasta
 giallastra e spessa. Mescolatevi
 gli albumi sbattuti e 6 cucchiaini
 di farina. Versate in una forma
 spalmata di burro e fate cuocere
 al forno per venti o venticinque

Azime Hanula : 10 centesimi
8 cuillères à soupe de sucre
2 " " " " pain azime -

minuti. Ammannit con una
crema liquida al cioccolato.

Dole alla parigina.

Mettete in una casseruola 125 gr. di acqua
70 gr. di burro, 1 pizzico di sale in polvere,
20 gr. di zucchero, un po' di vaniglia e fate bollire.
Gettatevi quindi d'un colpo 250 gr. di farina
rimuovendo forte e spesso fino a quando la
massa sia ben pastosa. Tiratela in disparte
sull'angolo del fornello, versatevi un uovo in-
tero incorporandolo nella massa e ripetete
l'operazione altre 3 volte, ossia aggiungete in
tutto 4 uova separatamente. Lasciate raf-
freddare la pasta e disponetela a pezzi della
groscezza di una noce sopra una latta
spalmata di burro da mettere al fornello.
Fate cuocere per una ventina di minuti.
Quando sono raffreddati, incideteli sul lato, apriteli
riempiteli di crema sbattuta.

Glace Pralinée

- 1 oke de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 12 cuillères à soupe de sucre
- 1 " à café d'aristide
- 50 grammes d'amandes pilées
roussies ds du sucre préalablement fondu; en praline.

Glace au Chocolat
Mêmes doses que la précédente. Remplacer les amandes par un paquet et demi de chocolat.

Gâteau de patates douces.

- 1 oke patates bouillies et passées à la machine
- 1 verre de lait
- 1 bonne cuillerée à soupe de beurre

- 5 œufs
9 cuillérées de sucre
1 paquet de chocolat duquel on
laisse une partie pr saupoudrer
le gâteau avant de le mettre
au four.
Parfumer au rhum, au citron
rapé ou à la vanille.
Le cuire au four.

Crème Boissier

250 gr. chocolat } pr 4 personnes.
4 œufs

Fondre le chocolat avec ^{du lait} ~~très peu d'eau~~
et en faire une crème. Ajoutez peu
à peu les 4 jaunes.

Battre les blancs en neige et
les incorporer dans la crème.

La laisser dans la glace pour
la durcir. On peut la garnir
de crème chantilly.

Cruffes au chocolat.

200 ou 250 gr de chocolat

100 gr. de beurre frais

2 jaunes d'œufs

2 cuillers à soupe de lait.

Faire fondre le chocolat
le lait sur un feu doux
à l'entrée du four. Pendant

que le mélange est enco-
tiède ajouter le beurre puis
jaunes. Opérer hors du feu.

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle
soit bien lisse et la laisser reposer au
frais jusqu'au lendemain.

Former des petites boulettes que l'on roule
dans un mélange de poudre de
chocolat et de cacao. Laisser sécher
deux ou trois jours.

Biscuits sablés.

Liquéfier 100 gr. de beurre sans
trop le chauffer. Incorporer de la
farine pour en faire une pâte
molle. Ne pas oublier de mettre
une cuillerée à café de sucre.
En faire des biscuits ronds et
plats auxquels on donne la forme
avec un petit verre à Marsala.
Cuire au four et dès qu'ils en
sortent les saupoudrer de sucre.
(avec cette quantité on a 20 biscuits)

Biscuits salés

200 gr. de farine.

100 gr. de beurre.

1 jaune d'œuf.

1 pincée de poivre.

3 cuillérées à soupe de parmesan.

1 petite pincée de sel.

Mettre la farine dans le beurre fondu. Ajoutez ensuite le reste.

En faire une pâte et formez des biscuits ronds et plats. (Donnez la forme avec un verre à Marsala et piquez-les avec une fourchette).

Les mettre au four. (on a env. 24 biscuits)

500

Albemes.

Da mettere in fusione:
Qualche pezzo di cannella, 12
garofoli, un pezzo di scorza
di limone, 1 pezzo di portogallo,
5 mandorle amare sminuzzate,
una noce moscata tritolata,
un poco di colora, una pia-
stra di acqua di rose, due di-
fusi d'arancio.

Il tutto in mezz'oka di spiri-
to, da lasciare in fusione per
una settimana.

Poi si prende un quarto d'oka
di spirito, mezz'oka di zucchero
e un quarto di acqua, si
lascia fino che il zucchero
sia sciolto, allora si aggiun-
ge un bicchiere degli aromi.

preparati e lo para di arilina

Cherry Brandy.

2 oke e $\frac{1}{2}$ di zucchero
5 bottiglie esatte.
1 oke e $\frac{1}{2}$ acqua.

Courte biscuit au beurre.

125 gr. de sucre
125 gr. de farine
75 gr de beurre fondu.
1 œuf entier
4 jaunes d'œufs
4 blancs fouettés.
1 citron râpé.

Travailler ds une terrine de
sucre, les jaunes et l'œuf entier,
le citron. Quand l'appareil
est bien moussu, lui incorp.

porer les blancs fouettés en même temps que la farine, puis le beurre tiède.

Mélanger tout cela légèrement. Verser l'appareil ds un moule beurré et farine. Cuire au four de chaleur moyenne pendant 30 à 35 minutes. Glacer la tourte avec ~~une~~ glace au rhum. en procédant comme pr les autres tourtes.

Glace à la liqueur.

Mettre ds un petit bol $\frac{1}{2}$ cuillerée d'eau et un petit verre de liqueur quelconque, ajouter ds ce liquide du sucre autant qu'il en faut pr en faire une pâte coulante ni trop épaisse ni trop liquide.

la travailler pendant 5 minutes
avec la cuiller pr qu'elle soit
bien lisse. La verser sur la
torte pr l'étendre en une
mince couche que l'on égalise
au couteau. Mettre la torte
un instant à la bouche du
four pour lui faire sentir la
chaleur. Laisser refroidir.

Soufflé au fromage.

Faire une béchamel avec un
litre de lait. y incorporer un
à un 7 jaunes d'œufs, une
bonne dose de parmesan ou
gruyère.

Battre les 7 blancs en neige
(s'il y en a davantage, les mettre.

on peut alors supprimer un ou 2 jaunes)
Verser le tout dans une moule
assez haut et le mettre au four.
(de 40 à 45 m. de cuisson)

Quocchi d'épinards.
1½ kilo d'épinards
300 gr. ricotta.

Bouillir et hâcher les épinards
en faire des quocchi avec la
ricotta ; les jeter ds l'eau bouillan-
te et à peine cuits les assaisonner
avec du beurre fondu et les
manger avec un peu de
parmesan.
