

# Menene

1 oka di farina (meno un pugno)  
1 bicchiere di olio bollente; levandolo dal fuoco appiungerli  
 $\frac{1}{4}$  oka meno un cucchiaino di burro fresco.

4 cucchiaini di Zucchero e acqua quanta ne prende la pasta (circa un bicchiere)

Aprire la pasta e mettere un piccolo strato di ripieno, rotolare (circa tre volte) tagliare a quadrati e poi dare i pirrichi con la loro piovretta.

10 minuti di fuoco e spolverizzarli subito con lo Zucchero.

## Ripieno

1 oka di ~~acqua~~ <sup>carota</sup>, lavarla, pulire i datteri e passarli a

macchina. Aggiungerli

1 arancio grattato e

1 cucchiaino da zuppa di cannella  
Sfarla al fuoco con  $\frac{3}{4}$  di bicchiera  
di acqua o una farrina di  
olio. Darli un piccolo bollore.

---

### Gelée de coings.

Faire bouillir les coings. (ou bien  
si l'on a pris les coings pour faire  
de la confiture, les épluchures  
seulement peuvent suffire.)

Les mettre dans un chiffon pour  
faire passer le liquide. Mesurer  
ensuite le liquide avec un  
verre. Pour trois verres de  
liquide lui mettre deux  
verres et demi de sucre. Faire  
bouillir le tout. Ajouter un  
ou deux blancs d'œufs battus  
pour éclaircir et nettoyer la gelée.



Un peu de jus de citron pour lui  
et lorsqu'il est au point le  
mettre dans les pots et laisser  
refroidir.

---

### Riz au lait

Pour obtenir une assiette de riz au  
lait il faut 1 cuiller à soupe de  
riz à demi cuit dans l'eau, <sup>auquel</sup>  
~~terminer~~ <sup>on ajoute</sup> dans un verre de lait  
bouillant et sucré avec 1 cuiller à  
soupe de sucre.

---

# Dolce cioccolato Zila

12 uova, bianco, a neve  
50 grammi burro bene lavorato  
solo

1 cucchiaino Baking P.

2 grossi pacchi cioccolato  
grattato sciolto con un  
poco di latte.

$\frac{1}{4}$  libbra Zucchero fondere  
lavorato col bianco

Mettere tutto e poi il  
bianco. All'ultimo lo  
fanna quanto prende  
per formare una crema  
piuttosto dura. Buttare  
nella teglia unta di  
burro.



# Gâteau de noix

Casser une demi-livre de noix  
et piler - les avec quelques gouttes  
de rhum pour les empêcher de  
huiler. Batta alors en terrine  
125 gr. de sucre et 4 jaunes d'œuf.  
Mélanger les noix pilées et en  
même temps un œuf entier,  
puis 75 gr. de farine, 75 gr de  
beurre et 4 blancs d'œuf battus  
en neige ferme. Faites cuire  
cette pâte dans un moule à  
gâteaux avec plat pendant  
35 minutes à feu moyen.  
Démonter-le et laisser refroidir.  
Quand il est froid saupoudrer-le  
de sucre vanillé ou encore  
recouvrir-le de miel sur  
lequel on semez quelques noix  
hâchées grossièrement.

# Dolce diada

- 50 grammi burro
  - 50 " zucchero
  - 50 " farina
  - 5 uova
  - 1 pezzo (piccolo) cioccolato
  - 1 cucchiaino di caffè Baking Powder
  - Lavorare bene
- 

## Sables (M<sup>me</sup> Reiser)

- 1 once de beurre frais ( $\frac{7}{8}$  oke)
  - 2 " farine
  - 3 grandes cuillérées de sucre fin
- Frotter la farine avec le beurre  
y ajouter le sucre et faire la  
pâte du tout avec un peu de  
lait.
-



# Charlotte

Fare una crema con

- 9 bicchiere di latte
- 17 uova (gialli soltanto)
- 17 cucchiaini da guppa di zucchero
- 1 1/2 cucchiaini da caffè di amido  
sciolto in un poco del latte
- Un poco di vaniglia.

Quando la crema è fatta,  
prenderne la metà. Squagliare  
1 pacco e mezzo di cioccolata in  
un pochino di latte, aggiungere  
ad una della metà di crema.

(Se la crema non è abbastanza  
grossa rimetterla al fuoco).

Questa è la crema per 8 dozzine  
di savoyardi; eppoi ci vuole il  
liquore rosso di preferenza. Così  
si fanno i tre colori.

---

Le roi de Sabbat

85 grammes chocolat rapé

50 " amandes pilées

85 " beurre

64 " farine

85 " sucre

6 œufs

1 petite cuillère baking

Vanille.

Battre le beurre en crème, ajouter  
un jaune après l'autre, puis  
le chocolat amandes, sucre, jaunes  
et en dernier lieu les blancs  
battus en neige.

---



# Panettone salato Feila

$\frac{1}{2}$  P. lievito di birra <sup>25gr</sup> ~~25gr~~ 30  
 $\frac{1}{4}$  oka farina 312 grammes  
 $\frac{1}{2}$  bicchiere di latte  
2 P. griviera 50 dr. } 3 ette  
2 P. farinon 50 dr }

1 ette  $\frac{1}{2}$  30 drammi sanna o burro abbondante

4 c. <sup>2</sup> nuova. e un poco di sale

Lavorare la mattina presto il  
lievito con la metà della farina  
e del latte. Verso le 11 coprire  
bene il recipiente e lasciarlo  
vicino al calore del fuoco.

impastare Verso le 11 si continua ad  
con tutto il resto.

---

Metterlo nella forma  
imburata e lasciarlo  
montare bene eppoi metterlo  
al forno.

# Salsa bianca

100 gr. burro

Farina una cucchiariata

Aceto " "

Ubu rosso d'uovo

Sale e pepe

Brodo o acqua quanto basta

pepe

Mettete prima al fuoco la farina colla metà del burro e quando avrà preso color nocciola versate il brodo o l'acqua a poco per volta girando il mestolo e senza farla troppo bollire aggiungete il resto del burro e l'aceto. Toglietela dal fuoco scioglieteci il rosso d'uovo e servitela. La sua consistenza dev'essere eguale a quella della crema senza farina.

---



# Collection illustrée

- |                                                     |                            |
|-----------------------------------------------------|----------------------------|
| 1 Le Roman du Jeune Louis                           | 19 Gigolette IV            |
| 2 Le fils Mangars.                                  | 20 Les yeux ravis des Yeux |
| 3 <del>Le fils</del> <del>du</del> <del>Thier</del> | 21 Nouvelle                |
| 4 Pêcheurs d'Islande                                | 22 Une jeune femme         |
| 5 Cinq Mars.                                        | 23 Lecture en Co           |
| 6 La chaudière                                      |                            |
| 7 Le Million                                        |                            |
| 8 Suzanne la doctoresse                             |                            |
| 9 Le crime de Sylvestre Bonnet                      |                            |
| 10 La morte                                         |                            |
| 11 L'Immortelle                                     |                            |
| 12 Amour d'automne                                  |                            |
| 13 La Dame aux camélias                             |                            |
| 14 Henriette                                        |                            |
| 15 Avant l'amour                                    |                            |
| 16 Gigolette I                                      |                            |
| 17 Gigolette II                                     |                            |
| 18 Gigolette III                                    |                            |

THE  
IN COFFEE STORES WITH ALFANTS CAIRO  
من اذن المصنف البرازيلي ارملة المرحوم ايم

# Panettone Lima

$\frac{1}{2}$  p. l. levure

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

qu'on prépare dès la veille  
avec un peu d'eau tiède puis  
on coudre.

Le lendemain on prend

5 œufs

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

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

50 gramme beurre frais

$\frac{3}{4}$  oke de farine

une bonne poignée de raisins secs

Bien mélanger le tout et en  
dernier bien ajouter la levure  
avec le  $\frac{1}{4}$  de farine

Mettre ds le moule qu'on a  
déjà beurré.



# Tarte au fromage

Pour la pâte, il faut 250 gr de farine, 125 gr de beurre, un œuf, une pincée de sel et un peu d'eau.

Travaillez rapidement cette pâte avec la main, étendez-la au rouleau (il faut qu'elle ait un demi-cm d'épaisseur). garnissez-en une tourtière beurrée.

Mettez ds une casserole 2 cuillères à soupe de beurre. Quand il sera fondu, diluez-y 2 cuillères de farine et ajoutez-y petit à petit un verre de lait. Quand le mélange sera épaissi, retirez la casserole du feu et ajoutez 2 jaunes d'œufs battus et du

fromage blanc écrasé en purée  
Battre 4 blancs d'œufs en  
neige et ajoutez-les en dernier  
lieu.

Remplissez votre pâte de ce  
mélange et faites cuire  
à four chaud.

---



# Plan et Nourrit.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Mon cousin Guy</p> <p>2 L'été de Guillemette</p> <p>3 La petite Mademoiselle</p> <p>4 <del>Le coupable</del> X</p> <p>5 Les Petites Dames</p> <p>6 Le mal d'aimer</p> <p>7 Seule</p> <p>8 La rebelle</p> <p>9 Conte une femme</p> <p>10 Renée Grilis</p> <p>11 Mon cher Commy</p> <p>12 Mon petit Crott</p> <p>13 La Robe de laine</p> <p>14 Notre Minnie</p> <p>15 <sup>Pierre nappier</sup> <del>Le mari et Chérie</del></p> <p>16 L'Atlantide</p> <p>17 Coeur de Peptique</p> <p>18 L'heure décisive</p> | <p>19 La petite chaussonne</p> <p>20 Les pouspous se cassent</p> <p>21 La maison morte</p> <p>22 Jeune fille</p> <p>23 La jeune fille bien élevée</p> <p>24 Frédérique les Vierges fortes.</p> <p>25 Les " "</p> <p>26 Payer et vivre</p> <p>27 Osclade ou Reine</p> <p>28 La nuit des cœurs</p> <p>29 La vie de Beethoven</p> <p>30 Le Bonnet des quatre</p> <p>31 Psychologie</p> <p>32 La Fontaine Talles</p> <p>33 L'Inconstante</p> <p>34 La nuit d'été</p> <p>35 Per la sua bocca</p> <p><del>Le bonnet</del></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

✓ Alberte

✓ La chaussée des Géants

✓ Mon cœur au ralenti

✓ L'homme & massacre

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



# ~~bon~~ Biscuits Noir de Coco

250 gr de noir de coco

225 gr sucre en poudre

30 gr - farine

2 oeufs -

Travaillez les tout et à  
la fin ajoutez les blancs  
battu en neige -

---

## Pain d'Espagne M<sup>me</sup> Curief

10 oeufs

10 cuillerées à soupe sucre en poudre

9 11 rase de farine

1 petite cuillère de Baking

Travaillez bien les jaunes  
avec le sucre et le baking  
Ajoutez petit à petit la farine  
et en dernier le blanc  
battu en neige. Parfumez  
à la vanille

# Brioche Lolotte

9 œufs.

1 1/2 oke de farine

1 verre d'huile et beurre 1/2 verre

200 gr ~~1/2 oke~~ ~~abondant~~ de sucre ~~275 gr~~

1 1/2 de levure de bière → 25 gr

vanille - 7 ebib

Preparez <sup>tot</sup> la levure avec un peu de farine et de l'eau tiède. Couvrir le récipient et laisser monter.

Mettre d'autre part le sucre avec un peu d'eau et le laisser fondre (le couvrir juste)

Après une heure, prendre la levure et la mettre avec la farine et tout le reste et bien travailler le tout. Ajouter de l'eau s'il faut.

Faire les brioches les couvrir avec un linge propre et elles doivent monter très bien avant de les envoyer au four.



# Château

Chatterton ✓

Bibliothèque de.  
ma fille

1 Molière ✓

2 Molière ✓

3 Molière ✓

4 Molière ✓

5 Corneille ✓

6 Corneille ✓

7 Racine ✓

8 Victor Hugo ✓

9 Othello ✓

10 Collection pour la jeunesse

11 La petite Cosaque ✓

12 Monsieur Nochadannes

13 Fils de Veuve ✓

14 Le page de Jehanne ✓

15 La vertu en France ✓

16 Le fils Valens ✓

17 Jean l'innocent ✓

18

✓ Les filles de Maître Reims

✓ 2 Hère dette.

✓ La Lettina (8 v)

Divers :

✓ Nouvelle de

✓ Nouvelle e pacci Valdostani

✓ 3 Enore

✓ 4 Cœur de Française

✓ 5 Almanacco italiano 1912

✓ 6 " " 1915

✓ 7 Jeunesse illustrée J.

Prose e poésie ✓

8\*

8 La remaine de Luzette

9 La remaine de Luzette

10 Les cinq conférences

11 Tortures mandite

12 Le tapis empoisonné

13 La tante Solotte

14 Les grimpeurs de roches

15 Danton

16 Robinson Crusoé

17 La vecchia cucitrice

18 La chambre d'amour

19 La belle dactylographe

20 Une lune de miel

21 Les fils

22 de famille

23 Othello

24 Les frontières du cœur

25 Les amours de

26 Le chemin de Damas

27 L'ami François

~~Fanny Lohes~~

28 Manière Capre

29 Mémoires de Villiers

30 Les l'ascenseur

31 La petite Nulle

32 Le bon frère

33 Mémoires d'un âme

34 L'œuvre

35 Cote

36 Si on me m'aimez plus

37 Deux peines s'enlèvent

38 Un cœur de Ligeia

39 L'enfant roll

40 Défense d'aimer

41 Les Amours de Philippe

42 L'œuvre

43 Les amours de

44 Vie en détresse

45 Les amours de

46 L'œuvre



# Collection des Grands Romans.

- 1 Le Effait des Forges ✓
- 2 La G. de Marne ✓
- 3 Le Dernier Amour ✓
- 4 M<sup>me</sup> Lambelle ✓
- 5 L'âme de Pierre ✓
- ~~6 Bonnet de la G. de Marne~~
- 6 Gros Mangoutan ✓

# La petite Illustration

- 1 La chan et l'esprit (4rd) ✓
- 2 Le chemin de Damas ✓
- 3 Belle qui s'en va (4rd) ✓

## Liquueur Tantine

$\frac{1}{2}$  litre alcool à 90°

$\frac{1}{2}$  " eau froide

1 Kg. sucre en morceaux

1 banane

1 orange coupée en 4 avec la pelure

1 mandarine " " " " " "

1 petite tasse à café pleine de  
feuilles de thé

Mettre ds un récipient le tout  
et bien fermer.

Laisser 15 jours ainsi en remuant  
chaque jour le tout.

Puis presser les quartiers d'oran-  
ge et de mandarine et jeter la  
banane. Passer par une passoire  
fine tout en mettant en bouteille.



Chouville collection illustrée avec  
recette

- 1 Froment femme d'artiste, aine
- 2 Fairy tales (anglais)

très bon Baba (Lolotte)

✱ 1 levure de bière 30 gr

$\frac{1}{2}$  verre de lait tiède

$\frac{1}{4}$  oke farine 312 gr.

4 œufs

1 pincée de sel

1 cuiller à soupe sucre en poudre

50 gr. beurre. 150 gr.

Mélanger la levure avec le  
lait tiède et un peu de farine  
et laisser monter.

lui mettre ensuite 2 œufs,  
le sel, le sucre, le beurre,  
bien pétrir; ajouter un peu

de farine peu à peu, puis un œuf  
puis un peu de farine etc...  
Bien travailler, Beurrer le  
moule et mettre ~~pas~~ de pâte  
Laisser près du feu pour la  
faire monter; elle doit  
beaucoup monter.

---

Faire un sirop avec 3 verres  
de sucre pour le mouiller  
au retour du four après  
l'avoir mis ds l'assiette.  
Garnir d'aux fruits ou à  
la Chantilly.

---



## Dents d'Aman (Marcella).

6 oeufs. et farine autant  
qu'il faut pr faire une  
pâte tendre et pouvoir  
faire des bâtons très fins et  
les couper en petits morceaux  
les faire ensuite.

2 verres ~~de~~ de sucre "in punto"  
et lui verser la quantité  
de miel comme un pot  
de ceux de Groppe.

Lorsque ce mélange a  
bouilli, lui verser les  
dents et laisser bouillir  
encore un peu.

Pendant ce temps, huiler le  
marbre, et verser tout  
sur lui d'une façon  
homogène. Couper en  
carrés.

## Bûche au moka (5 à 6 personnes)

Émietter finement 250 gr de biscuits  
(savoyards ou madeïlines)

Travailler cette poudre avec 100 gr  
de sucre en poudre et 125 gr de  
beurre manié en pommade et un  
jaune d'œuf. Versez peu à peu  
en travaillant toujours le mélange  
sur verre d'une infusion très  
concentrée de café bouillant.

Garnir un moule à cake de papier  
blanc (fond et fond) y verser  
le mélange. Couvrir de papier  
blanc; presser avec une planchette  
et des poids. Mettre au frais la nuit  
entière. Débarasser les papiers et façon-  
ner à la main pour donner la  
forme de la bûche.  
Glacer au chocolat fondu —



# Pasta frolla (Alice)

- $\frac{1}{2}$  oke farina (5 onces - un peu)  
 $\frac{1}{4}$  " zucchero 1 once  $\frac{1}{2}$  - 1 cm  
 $\frac{1}{4}$  " burro  
1 uovo intero  
2 " gialli soli

Lavorare il burro e zucchero e farina con le palme delle mani leggermente.

Aggiungere le uova.

Qualche rara volta non prende bene la pasta, bisogna aggiungere qualche goccia di latte.

---

# Ménène (ma belle-mère.)

- <sup>oke</sup>  
1 1/4 farine (Pr 1 K 1/4 de farine 6 etti)  
1 tasse à thé sucre (gradina)  
1 pag. vanille  
1 " baking powder  
3 bonnes cuillerées à soupe de beurre  
2 verres 1/2 huile.  
eau 2 verres environ à verser petit à petit.

## Farce

3/4 oke d'amandes épluchées et pilées - les sucrer mettre vanille ou fleur d'oranger - les mouler légèrement.

Farce pr le kilo 1/4;  
6 etti dattes + 2 etti 1/2 amandes.



## Confiture Noix de Coco:

4 noix de coco épluchées et  
gratées

75 grammes amandes  
épluchées et pilées

1 oke de sucre

1 pag. vanille

1 demi citron rashidi.

Mettre le sucre au feu avec  
un peu d'eau - Quand il  
il est à point, verser les  
noix et la vanille, tour-  
ner pendant trois minutes.

Mettre les amandes et  
retirer du feu.

---

Stronziini

1/2 oke d'amandes épluchées  
et pilées

✓  
 $\frac{1}{4}$  lb de sucre qu'on prépare  
au point. On le retire  
du feu et on jette les  
amandes. On parfume  
à la vanille ou à la  
fleur d'orange. Quand  
c'est presque froid, faire les  
strozzi qui on saupoudre  
de sucre fin.

---

### Sirup Orange.

14 verres de jus  
10 " de sucre.

---

### Confitures de figues.

250 figues

2  $\frac{1}{2}$  lbs sucre dans 3 verres  
d'eau.



5 citrons

1 pag. vanille

Gratter et nettoyer les  
figues; les faire cuire  
dans de l'eau et lorsque  
le sucre est à point,  
jeter les figues.

### Roschettes salées.

1 oke farine

1 piastre de hamira

1 verre abondant d'huile

1 poignée de sel

Kummel et eau autant  
qu'il faut pr que la pâte  
soit tendre. Laisser  
reposer la pâte  $\frac{1}{2}$  heure  
et puis faire les roschettes.

## Olives vertes.

Faire une entaille, les laver et les mettre ds un local avec de l'eau, sel et citron. Les laisser 4 jours. Ensuite, préparer de l'eau bouillante. Prendre les olives, les laver à l'eau courante et les jeter ensuite ds l'eau bouillante. Les laisser 24 heures ds cette eau. Les relaver et les remettre dans le local avec du sel, ail pilé, celeri citron. Mettre à la surface un peu d'huile finir par le celeri et une tifa.

---

## Choreks salées.

Préparer d'un côté :  
pâte de farine



1 piaste de levure de bière  
et du kummel -  
et de d'autre côté :

Battre ensemble

9 oeufs entiers avec une  
poignée de sel

$\frac{3}{4}$  de verre d'huile.

Quand c'est bien battu  
jeter le tout ds la farine  
et travailler comme  
la pasta frolla, ensuite  
jeter peu à peu d'eau  
(environ 2 verres, plutôt moins)  
et travailler bien bien  
comme toutes les pâtes.  
Laisser reposer en ayant  
soin de couvrir avec une  
serviette. Faire ensuite les

chouks, passez à l'œuf et  
kummel ou bien sem-sem  
laisser reposer encore  
 $\frac{1}{4}$  d'heure et envoyer au  
four.

Très bon Gâteau de chocolat aux amandes  
(racourci)

6 œufs

~~125gr~~  $\frac{1}{4}$  oke sucre 312 gr

125gr 50 dr. amandes 125 gr

$\frac{1}{4}$  oke chocolat 312

125gr 50 dr. farine 125gr

$\frac{1}{4}$  oke beurre 312 ~~125gr~~ ~~125gr~~

Rapez et pilez les amandes  
sans enlever la pelure,  
fondre le chocolat ds un  
demi verre d'eau - faites



fondre le beurre sur un feu  
doux en tournant jusqu'à  
ce qu'il soit en crème, puis  
ajoutez-y le <sup>sucre</sup> chocolat, la farine  
les jaunes d'œufs, les  
amandes et les blancs d'œufs  
battus en neige que vous  
incorporerez ds la pâte en  
la soulevant doucement.

Beurrez un moule, saupoudrez-le  
de farine et mettez au four  
(une heure et  $\frac{1}{4}$  à feu doux)

---

## Crème Alice

2 tasses  $\frac{1}{2}$  à thé de lait

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

4 oeufs entiers

1 cuillère à soupe d'amidon

6 " " de sucre

vanille ou citron

Battre les oeufs et le sucre

Fondre l'amidon ds l'eau

et le jeter sur les oeufs

et puis verser le lait

Bien mélanger. Cuire

le tout à feu doux en

tournant continuellement

jusqu'à épaisseur voulue

---

## Crème Tantine.

2 cuillers à soupe de  
sucre



1 cuilliers à soupe farine  
mélanger bien ces  
deux, ensuite leur  
ajouter:

2 oeufs entiers et bien  
battre, verser après  
1 1/2 verre de lait chaud  
tournez bien et  
mettre au feu très  
doux en tournant  
jusqu'à épaisseur  
voulu.

Si l'on veut la crème  
au chocolat, verser  
cette dernière lorsque  
la crème est bien  
froide -

---

# Gâteau noir de coco.

1 verre

~~45~~ de noix de coco.

5 œufs

1 verre de sucre

2 // cassavine

2 cuillères à café Baking

1 petite tasse de lait

$\frac{1}{8}$  de beurre  
Battre les œufs avec le sucre, puis ajouter  
 $\frac{3}{4}$  verre de lait et puis le  
de lait baking et de la vanille  
le blanc et la noix de coco et  
en mélange en dernier lieu la  
farine +  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe  
de fécule

Faire un sirop avec  
1 verre de sucre et  
le verser sur le gâteau  
quand il est bien  
froid et le sirop chaud



bon

# Goraïbe (Zinette)

1 verre de sucre en poudre

$\frac{1}{4}$  oke de samna ou de beurre

1 paquet de vanille

$\frac{1}{2}$  oke de farine (env. 3 verres)

Travailler le sucre  
avec la samna  
et ajouter peu à peu  
la farine.

une 50 de G. pour  
cette mesure.

---

# Pain d'épice. Toto

- 8 oeufs  
1 verre de sucre  
3 cuillerées à soupe huile  
1700g  $\frac{1}{2}$  Kilo miel noir  
 $\frac{1}{2}$  " moins 1 poignée farine  
1 cuillerée à café de clous de  
girofle pilés  
1 cu. à café de cannelle  
Zeste d'une orange  
1 <sup>cuillerée à soupe</sup> ~~poignée~~ Baking Powder.  
Travaillez bien le  
sucre avec les oeufs  
et puis ajoutez le reste  
et au four

farine 3 verres =  $\left\{ \begin{array}{l} \frac{1}{2} \text{ kg} \\ 1 \text{ poignée} \end{array} \right.$



lme (Quinette) exquis  
petits choux-salés ou doux

100 grs. de beurre.  
1 verre  $\frac{1}{4}$  de lait -  
125 grs. de farine -  
6 œufs.  
1 pincée de sel.

travaillez, sur petit feu,  
le beurre et le lait.  
quand celui-ci monte,  
jettez d'un seul coup  
la farine, et travaillez  
et quand tout se détachera de  
la casserole, jettez les œufs  
et travaillez - avec  
une petite cuiller,  
faites vos choux et enfournez  
au four - 50 choux -  
farce  $\frac{1}{8}$  fromage ~~50~~ 125

T. Bon <sup>Veloutine</sup>  
Gâteau aux savoyards (Rachel Cohen)

300gr beurre

350gr chocolat

$\frac{1}{8}$  savoyards

4 œufs.

2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
Cognac.

Travaillez très bien le beurre en crème  
à froid. Ajoutez les jaunes d'œufs  
et le sucre.

Fondre le chocolat au bain marie  
avec du lait et l'ajouter quand  
il est froid au beurre.

Tremper un à un les savoyards  
ds le cognac additionné d'eau  
et l'émietter ds le mélange.

Battez les blancs en neige et  
les ajouter en dernier lieu.

Donnez une bonne saupiquade



Mettre ds une forme de cake en  
papier beurre et verser le gâteau  
et le mettre au frigidaire pr  
le lendemain

---

### Orangine Toto.

~~Bon~~

2 verres de farine

1 verre de sucre

1 verre moins 2 doigts de  
jus d'orange et le compléter  
avec de l'huile

6 œufs 1 paquet de Baking  
vanille. Powder

Travaillez les œufs avec le  
sucre. verser peu à peu le  
verre d'orange avec son huile  
et puis la farine petit à petit  
et la vanille.

Mettre au four ds un moule  
beurré et enfariné. Au  
retour du four lui verser  
un verre de sirop fait avec  
du jus d'orange. un peu  
de sucre et un peu d'eau

### Cake au chocolat

- bon
- 10 oeufs
  - 2 tasses à thé de sucre
  - 2 " à thé farine
  - 1 cuiller à soupe de  
baking powder
  - 1 pag de chocolat  
de  $\frac{1}{8}$  de kilo
  - 1 pag vanille
  - 50 gr de beurre  
(2 etti burro)
- Tournez  
S.V.P.



Travailler les jaunes avec  
le sucre. Versez la farine  
la vanille le baking - et  
le chocolat préalablement  
fondu avec du lait et  
ds le lequel on a versé  
tout le beurre et à la  
fin les blancs battus en  
mousses - Mettre au four.

---

### Liqueur de lait

- 1 litre de lait
  - 1 " alcool
  - 1 Kilo de sucre
  - 1 citron adalide coupé  
en quatre
  - 1 bâton de vanille  
sans pincée de cannelle
- Mettre le tout ds un

(cannelle)

bocal et bannier 20/25

Jours en remuant  
Tous les jours jusqu'à  
ce que le sucre soit  
fondu. Filtez avec  
un papier filtre en  
ayant soin d'entraîner  
d'abord la cire  
et la vanille.

---



# La pâte à crêpe

Pour 8 personnes

$\frac{1}{4}$  farine

3 œufs

2 cuillerées à <sup>soupe</sup> ~~cuillerées~~ d'huile

sel,  $\frac{1}{2}$  oke lait

Mettre la farine ds 1 terrine, verser le lait petit à petit en remuant bien pr éviter les grumeaux ajouter un à un les œufs entiers en continuant à remuer. Si la pâte est trop épaisse ajouter un peu d'eau.

Terminer en mettant une pincée de sel et l'huile.

Il est bien préférable de laisser reposer cette pâte 1-2 heures avant de faire les crêpes. Pour les crêpes sucrées

rajoutez à la pâte 2 cuillères  
à entremets de sucre en poudre  
et 1 verre à liqueur de cognac  
ou de Rhum -

### Comment faire les Crêpes.

Quand la pâte a bien reposé,  
remuez-la. Faites chauffer la  
poêle et frottez avec un peu  
de beurre ou huile. Versez  
rapidement une cuillerée et  
sautez de pâte en tournant la  
poêle jusqu'à ce que la pâte s'étale bien  
sur tout le fond. Laissez cuire  
une minute, retournez la crêpe  
avec 1 couteau ou fourchette. Laissez cuire l'autre face.



mettre la crêpe ds l'assiette  
tenue au chaud et recommencer  
de même pr les autres qui  
viendront s'empiler sur la  
première crêpe.

### Crème au Moka et Petit Beurre

3 jaunes d'œufs.

9 cuillères à soupe de sucre poudre

250 gr beurre frais ← 200 gr

café très fort (faire la caf. de 5  
une cuillère à soupe de chocolat  
en poudre.

40 biscuits petit beurre.

Travaillez très bien les jaunes et  
incorporer petit à petit le sucre.  
Ensuite ajouter le beurre qu'on a  
retiré du frigidaire beaucoup avant  
pour qu'il ramollisse et puis

continuer à tourner le mélange  
pour qu'il devienne moussant.

Verser petit à petit dans une demie  
tasse à café <sup>du café</sup> (qu'on a préparé  
à l'avance afin qu'il soit froid)  
et la cuillère de chocolat  
toujours petit à petit.

D'autre part arranger sur le  
plat une rangée de biscuits  
qu'on a trempé ds le restant  
du café. Bien la tartiner  
avec un couteau ~~de~~ la crème  
obtenue. Mettre une autre  
rangée de biscuits et une  
de crème et ainsi de suite  
Terminer avec la crème et  
recouvrir aussi les parois de  
notre tourte. Avec les pointes  
d'une fourchette faire des dessins



## Bavaroise aux fraises

2 bts gelée (4 verres d'eau)

3/4 Kilo fraises

1/4 " chantilly

mélanger fraises avec la  
chantilly.

Savoyard autour de la forme  
qu'on a gelé au préalable.

---

## Pierre de Sabor.

300 grs. di burro.

200 " farina

150 " mandorle tritate

250 " zucchero

250 cioccolato

6 uova. Vaniglia.

1 cucchiaino Baking Powder.

Lavorare il burro fino da fare una  
crema. Aggiungere i gialli delle uova  
uno a uno. aggiungere il cioccolato  
poi la farina con il Baking, lo zucchero, le  
mandorle e i bianchi a neve. Mettere  
in una Figlia imburrata e al forno -

Charlotte Abraham

19/3/925

$$\begin{array}{r} 375 \overline{) 12} \\ 187.5 \\ \hline 17 \\ 15 \\ 10 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 468 \\ 375 \\ \hline 93 \end{array}$$

Pastina mefalfel  
ogni etto 1 bicchiere  
d'acqua