

48. *Gaufres chaudes à la façon de Mulhouse* (Waffeln).

Une livre de beurre frais, deux livres de belle farine, seize œufs et deux pointes de couteau de sel; mettez le beurre sur le feu et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu; faites tiédir du lait, délayez la farine avec; trempez d'avance les œufs dans l'eau tiède et cassez-les l'un après l'autre dans la pâte; délayez deux cuillerées de levure de bière avec un peu de lait tiède et travaillez-la dans la pâte, [qui doit avoir assez de consistance; si cependant elle était trop épaisse, vous éclaircirez avec du lait tiède; mettez-la dans un endroit chaud pour la faire lever de la hauteur de la main; chauffez le fer, passés-y la couenne et faites cuire, poudre de sucre et cannelle et servez-les chaudes : cette portion en donnera vingt-quatre à vingt-cinq.

On peut faire ces gaufres de la manière suivante, qui est la plus délicate : mettez le beurre pendant la nuit dans un endroit tempéré; lorsque vous voudrez vous en servir, tournez-le en mousse; tenez les œufs dans l'eau tiède, cassez-en un dans la mousse, ajoutez une cuillerée de lait et une cuillerée de farine de la manière qui est marquée à l'article du turban moussé. Vous prendrez pour une livre de beurre, seize œufs, deux livres de farine, trois chopines de lait, un peu de sel et deux cuillerées de levure de bière, tenez votre pâte au chaud pour la faire lever et faites cuire.

49. *Oublies.*

Versez de l'eau sur un quarteron de sucre et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu, délayez une livre de farine avec cette eau, ajoutez un œuf, un gros de cannelle, ou l'écorce rapée d'un citron : cette pâte doit être claire et découler de la cuillère. Chauffez le fer pour les oublies, mettez-y une cuillerée de pâte, serrez et faites cuire des deux côtés, roulez de suite sur un petit rouleau. Cette portion est pour quatre douzaines.