

[Untitled French Recipe]

Date:

Publication Format
Manuscript

Type
Medicine

Ingredients
beaten egg whites
fine flour
iris florentina

Source: Miller Family Fonds - Undated French Booklet

Institution: Nova Scotia Archives | **Reference:** MG1 Vol. 693 / No Microfilm Available

Description

A French recipe for an unknown illness.

Transcription

15.

Cuire la Collature a laquelle adjouterés
12 blancs d'oeufs bien battus avec tans
soit peu de fine farine, Continués a
remuer [foutern] ^&^ avec la spatulle
jusqu'a ce que le tout forme une pâte:
pour savoir le moment qu'il faut le
livrer hors d'auprès du feu, prenés
en pur la Spatulles, appliqués le dessus
de la main Contre cette pâte, si elle
ne s'attache pas a la main, elle est
prêtes, alors prenés une grande
feuille de papier ^"poudrée" de farine, mettés
vittemens votre pâte dessus, alors
vous mettrés habilement votre pâte en
tablettes ou autrement pour vous en
servir, vous aurés [puir] de prendrés---
vos mains avec de la farine: 2 ou 3
once d'yris de florence redui en poudre
mis avec le sucre, est tres bon: usé-

de ces tablettes dans le besoin à quelle heure du jour ou de la nuit que vous voudrés.

Translation

Cook [the strainer] to which add 12 well-beaten egg whites with a tiny bit of fine flour, Continue to stir equally ^&^ with spatulas until it forms into a paste: to know when one must deliver it out of the fire, take the clean Spatula apply on the back of the hand against the paste, if it does not attach to the hand, it is ready, so take a large piece of paper ^powdered^ with flour, quickly put your paste underneath, so you skillfully put your paste on a tablet or otherwise for you to serve, you will have to cover your hands with flour: 2 or 3 ounces of iris florentina reduced to powder put with sugar, is very good: use these tablets when you need to - whatever hour of the day or night that you want.

Untitled French Recipe recipe from Early Modern Maritime Recipes: <https://emmr.lib.unb.ca/recipes/552>