

CUISINE.

SOUPE À LA FLAMANDE.

Prenez des navets et des pommes de terre ; coupez-les en tranches et mettez-les dans de l'eau, avec du sel, poivre et croûtes de pain ; faites bouillir et laissez cuire. Ceci fait, passez à la passoire, laissez faire un bouillon, ajoutez beurre et cerfeuil haché ; remuez et versez dans la soupière.

POULET À L'ITALIENNE.

Coupez en deux, comme le pigeon, un petit poulet. Le passer au beurre, puis mouiller avec bouillon et vin blanc. Ajouter bouquet garni, un peu d'ail, clou de girofle, sel, poivre, cuire à petit feu, — passer ensuite la cuisson, la faire réduire, et lier avec du beurre, maniée de farine. On verse cette sauce sur le poulet dans un plat à gratin ; on saupoudre de fromage Parmesan et l'on remet au four doux.

ROCK BISCUITS (*recette anglaise*).

Cassez six œufs dans une écuelle, battez-les jusqu'à ce qu'ils soient très légers, ajoutez très doucement une livre de sucre fin, une demi-livre de farine, puis des raisins de Corinthe. Mêlez bien le tout, puis remplissez de petites formes avec ce mélange.

Mettez-les dans un four modéré pendant une demi-heure. Ces biscuits peuvent se garder longtemps si l'on a soin de les mettre dans une boîte de fer blanc à un endroit sec.



MANIÈRE DE FAIRE DU BON CAFÉ.

Une cuillerée à soupe de café moulu ; un blanc d'œuf ; une tasse d'eau bouillante. Ebouillantez la cafetière. Mettez dans le café $\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide et le blanc d'œuf. Ajoutez y l'eau bouillante, et faites bouillir cinq minutes. Poussez la cafetière sur l'arrière du poêle pour qu'il soit chaud sans bouillir. Versez un peu du café et remettez le dans la cafetière, et faite ainsi plusieurs fois. Faites reposer cinq minutes, et servez.

NOTE DE L'ADMINISTRATION.

Lorsque nous avons expédié "LE COIN DU FEU" à nos présents lecteurs, nous avons déclaré que nous ne réclamerions pas le prix de l'abonnement avant que six mois se fussent écoulés ; il y a de cela *dix mois*. Nous prions, en conséquence, nos abonnées de ne pas tarder à se mettre en règle avec nous.