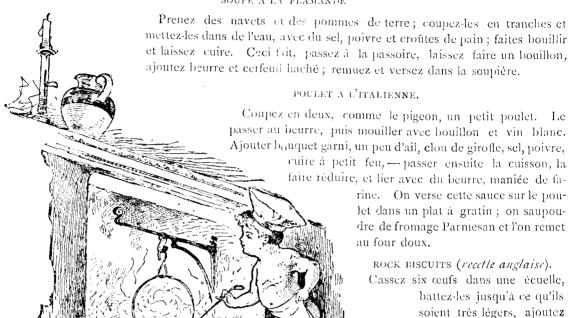
CUISINE.

SOUPE À LA FLAMANDE



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 mé-

lange.

Mettez-les dans un four moderé pendant une demiheure. Ces biscuits peuvent se garder longtemps

si l'on a soin de les mettre dans une boîte de ferblanc

🕏 å un endroit sec.

MANIÈRE DE FAIRE DU BON CAFÉ.

Une cueillerée à soupe de café moulu; un blanc d'œuf; une tasse d'œu bouillante. Ebouillantez la cafetière. Mettez dans le café ¼ tasse d'œu froidie et le blanc d'œuf. Ajoutez y l'œu bouillante, et faites bouillir cinq minutes. Poussez la cafetière sur l'arrière du poële 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.