



Biftecks à l'alsacienne

A défaut d'un gibier rôti (de préférence, un petit gibier de plume), on peut faire suivre l'ayoli d'une viande de boucherie cuite sur le gril; mais, naturellement, cette grillade ne sera pas accompagnée d'un légume se rapprochant de ceux qui participent aux honneurs de la mayonnaise provençale. Des biftecks au cresson feront très bien; mais des biftecks servis avec des cornichons à l'alsacienne feront encore mieux.

Nous rappellerons l'appât des biftecks, et nous vous ferons connaître ensuite la recette des cornichons à l'alsacienne par un excellent procédé de conserve, et les cornichons ainsi préparés peuvent servir pour hors-d'œuvre, ainsi que pour garniture de plats et de viandes froides. Les cornichons étant en pleine saison, on ne saurait trop engager nos lectrices à en profiter pour faire cette conserve, toujours utile.

Les biftecks grillés

Il faut les prendre soit dans les côtes, soit dans le filet du bœuf, ce qui est plus distingué pour le cas où l'on n'est pas exclusivement entre intimes.

Après avoir paré le morceau qu'on a choisi, de façon à ne laisser aucune partie nerveuse, on le coupe en tranches de même épaisseur (1 1/4 pouce et 1 1/2 pouce); ces tranches sont les biftecks. On aplatit alors chaque bifteck, et l'on arrondit un peu les angles.

Si l'on veut rendre les biftecks plus tendres, on les trempe dans de l'huile d'olive, ou bien dans du beurre fin qu'on aura fait fondre et auquel on aura ajouté un peu de sel. Ainsi préparés, on les met sur le gril. La braise doit être claire, ardente et sans fumons. On surveille la cuisson; mais on ne touche plus aux biftecks jusqu'à ce que le moment de les retourner soit arrivé: ce moment est indiqué par des bulles qui se forment à la partie supérieure de la viande.

Une fois retournés, ils ne doivent plus être maniés que pour être mis sur le plat de service. C'est du bout du doigt qu'il faut les tâter, pour connaître le moment de les retirer, et c'est à une certaine résistance qu'on voit que la cuisson est arrivée à point.

Sitôt les biftecks enlevés du gril, on les range sur le plat de service, un peu chaud; c'est alors seulement qu'il faut les assaisonner de poivre et de sel, et non pendant la cuisson, ce qui leur ferait perdre une partie de leur suc. Dans le plat de service, avant de ranger les biftecks, on a mis un morceau de beurre frais, préalablement pétri avec un peu de persil haché; facultati-

vement, on peut arroser de jus de citron ce beurre étalé dans la plat. Les biftecks étant posés sur le beurre, on les entoure de cornichons coupés en lames dans le sens de leur longueur.

Louise NAYRAC.

Cornichons à l'alsacienne

1o Choisissez vingt-cinq à quarante cornichons, d'une certaine dimension: 6 à 7 1/2 pouces de longueur et autant de circonférence, à peu près comme une grosse banane.

2o Coupez les queues; lavez-les à grande eau; essuyez-les. S'ils ont quelques taches, enlevez-les avec la pointe d'un couteau; ou bien, ce qui vaut mieux, ne les employez pas, si vous pouvez les remplacer.

3o Cueillez des feuilles de vigne en assez grand nombre, pour tapisser le fond de votre récipient. Lavez-les, essuyez-les, coupez les queues.

4o Prenez un pot de grès neuf, plus ou moins grand, selon le nombre de cornichons dont vous pouvez disposer. Un petit fût ayant contenu du vin peut faire l'affaire aussi; mais il faut le faire nettoyer à fond et je conseille plutôt le pot de grès.

5o Mettez dans votre récipient une poignée de gros sel gris et un certain nombre de grains de poivre. Recouvrez complètement le fond du vase avec les feuilles de vigne.

6o Disposez alors les uns sur les autres vos cornichons, en commençant par les plus gros. Ajoutez à chaque rang quelques brindilles de fenouil, de thym, d'estragon, et quelques feuilles de laurier ça et là.

7o Quand votre vase de grès est à peu près plein, recouvrez vos cornichons d'un lit de feuilles de vignes. Je dis: "à peu près plein", parce qu'il faut laisser un assez grand vide que l'eau salée remplira.

8o Préparez ensuite autant d'eau bouillante que le récipient vous paraît pouvoir en contenir; jetez cette eau sur autant de poignées de gros sel gris que de pintes. Laissez bouillir encore un bon moment.

9o Après quoi, laissez refroidir complètement cette eau salée. Puis, versez-la sur les cornichons jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts de liquide.

10o Posez alors sur votre lit de feuilles une planchette (entrant dans le récipient), sur laquelle vous mettez une pierre assez lourde, afin que les cornichons ne surnagent pas.

11o Fermez hermétiquement votre vase, au moyen d'un simple linge noué autour, pour empêcher les insectes, mouches, etc., de s'y introduire.

12o Mettez le récipient à la cave ou dans un endroit frais. Vous l'y laissez pendant trois à cinq semaines. Au bout de ce temps, essayez vos cornichons, afin de surveiller le moment où ils seront faits et bons à manger.

Observation: quand ces cornichons sont servis simplement en hors-d'œuvre, on se contente de les couper en deux dans leur longueur, et on les sert dans un ravier.

Comtesse BRISE.

Rillettes Lorraines

Après avoir fait fondre la panne ou le lard gras, et les cretons étant dorés, mais non desséchés, vous prenez, pour la quantité de 4 livres de panne ou de lard gras que vous avez employé, deux pommes reinettes grises ou deux calvilles. Après les avoir pelées et enlevé l'endocarpe (c'est-à-dire la partie centrale où sont logés les pé-

pins), taillez les pommes en tout petits carrés, et mettez-les avec les cretons sur un feu très doux, pendant trente minutes au moins; il faut que les morceaux de pomme soient cuits, mais sans être trop écrasés.

Pendant la cuisson, remuez de temps en temps, afin que cela ne brûle pas. Le peu de graisse qui reste dans les cretons est suffisant pour cuire les pommes.

Salez, et ajoutez, sans laisser bouillir, une gousse d'ail épluchée et écrasée entre les dents d'une fourchette.

Mélangez bien. Puis, la cuisson étant terminée, et quand vos rillettes sont bien froides, mettez-les dans de toutes petites terrines en grès; couvrez-les de saindoux fondu, puis d'un papier, quand le saindoux est froid.

On peut les garder ainsi pendant plusieurs semaines sans danger. M. P.

Potiron à la parmesane

Ayez, pour six convives, 1 livre 1/2 de potiron; 4 onces de beurre frais; 2 onces de fromage Parmesan, râpé; sel fin et gros sel; un peu de muscade râpée.

OPERATIONS. — Les meilleures espèces de potiron (courage ou citrouille) sont celles qui proviennent des pays chauds; leur parfum est plus agréable et plus développé.

Choisissez du potiron de belle couleur, et bien parfumé. Retirez l'écorce et les semences et coupez-le en morceaux carrés. Faites cuire dans de l'eau bouillante et salée, pendant un quart d'heure environ. Puis, faites égoutter dans la passoire à trois pieds, dite "passoire à légumes".

Dans une casserole, mettez 3 onces de votre beurre; ajoutez les morceaux de potiron, bien égouttés; laissez roussir un peu. Salez, et, selon le goût, ajoutez une petite dose de muscade râpée, gros comme un grain de riz.

Alors, les morceaux de potiron étant frits en quelque sorte, versez-les dans un plat à gratin; saupoudrez avec le parmesan râpé; là-dessus, dispersez ce qui vous reste de beurre, 1 once. Faites dorer au four et servez.

Valentine PELLIZARRI.

De "La Cuisine des Familles".

Gâteaux au gingembre

Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre, les 2/3 d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre. Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-dessus; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuillets de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

Père guéri de l'ivrognerie

Sauve son père de la fin des ivrognes. Echantillon gratuit de prescription sans goût "Samarita" arrête sa passion de boire et commence une guérison complète.

"Tout espoir d'empêcher mon père de boire semblait perdu, et nous en ressentions tous le déshonneur. Alors que tout allait de pis en pis, une amie m'a recommandé le "Samarita". J'ai appris que vous offriez un échantillon gratuit, et que le remède était sans goût pouvait être administré secrètement. Je me suis décidé à l'essayer et j'en suis bien aise depuis. Le traitement complet que je lui ai donné l'a complètement guéri et je suis heureuse de dire qu'il ne boit plus de whiskey. Quelle bonne idée j'ai eu de vous écrire! A présent nous sommes tous heureux. Mon père dit que de bonne volonté, il n'aurait jamais cessé de boire."

Paquets gratuits, et brochure contenant tous les détails, témoignages et prix, envoyés dans une enveloppe ordinaire cachetée. Correspondance confidentielle. Adresse: THE SAMARIA REMEDY CO., 55 Jordan Chambers, rue Jordan, Toronto, Canada.

CLARK'S

Clark's Corn Beef

Le boeuf salé de Clark

Vendu en boîtes hermétiquement fermées. Le Boeuf Salé de Clark est une viande de première qualité, sans os, ni parties inutilisables. Ouvrez la boîte et vous avez un mets délicieux et prêt pour la table. S'appropriez très bien aussi en pâtés, etc. Procurez-vous-en dès aujourd'hui.

Wm. Clark, Mfr., - Montréal

Essence Concentrée

POUR

Liqueur de Chartreuse

JAUNE ou VERTE (au goût)

AVEC un flacon d'essence concentrée pour liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquis, en même temps que très hygiénique, et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir, qui est des plus facile.

Demandez-là à votre pharmacien, ou sur réception du montant, nous vous la ferons parvenir franco par la maille.

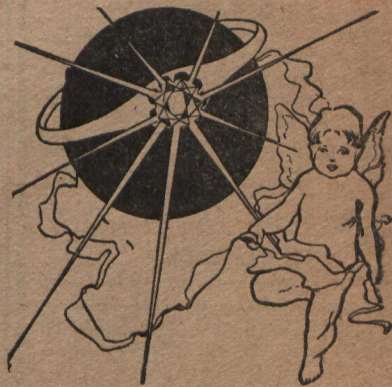
Prix du flacon

25 Cents

DÉPOSITAIRES:

La Cie des Laboratoires
S. LACHANCE,
LIMITÉE

87, Saint - Christophe, Montréal



Nouveautés

Nous recevons sans cesse les plus jolies et plus attrayantes nouveautés en épingles à cheveux, à chapeaux, bagues de fantaisie, etc. Demandez notre catalogue.

NARCISSE BEAUDRY & FILS
BIJOUTIERS, HORLOGERS, OPTICIENS
212, rue Saint-Jacques, MONTREAL

ENLEVE LES GORS

Si vous voulez un remède sûr, inoffensif et efficace pour enlever promptement et sans douleur GORS, verrues et barilons, demandez à votre pharmacien ou écrivez-moi pour avoir une bouteille du

ANTI-KOR LAURENCE
PRIX 25 CENTS

A.J. LAURENCE PHAR. MONTREAL