



Comment préparer de bons petits plats



On paraît apprécier grandement nos pages culinaires; nous en sommes très flattés, et, pour répondre à la demande de plusieurs de nos lectrices, nous continuons de leur donner des recettes de petits plats peu coûteux, excellents et faciles à réussir. Les nouvelles que nous avons reçues de toutes parts au sujet des dernières recettes que nous avons publiées, sont bien de nature à nous encourager dans cette voie. Du reste, nous sommes toujours absolument sûrs de l'excellence des

ment, et laissez cuire pendant cinq minutes. Versez dans de petits moules. Servez froid avec de la crème et du sucre. Des cerises au Marasquin, telles que montrées par notre gravure, ajoutent à l'aspect appétissant de cette friandise.

Et maintenant, parlons du café noir. Pour être bon, le café doit être préparé posément. Il est impossible de l'obtenir régulièrement bien fait si l'on attend, pour le moulin, le mesurer, mesurer l'eau, etc., le dernier moment.

C'est donc avant le repas qu'il faut avoir la précaution de mettre ce qui concerne le café en état:

1o Moulin le café, et le moulin finement. Le mesurer ou le peser. Le verser dans le filtre de la cafetière, qui doit être bien sec et plutôt chaud. Il n'y a pas moyen d'obtenir du café parfaitement bon si l'on ne se sert d'une cafetière à filtre. Couvrir avec le petit disque troué et le couvercle. Boucher la cafetière. Poser le tout dans une casserole contenant de l'eau bien chaude et garder sur

un coin du fourneau. 2o Dans une petite bouilloire à couvercle, mesurer largement l'eau nécessaire — on met à peu près une cuillerée à café de café moulu par tasse, et un peu moins d'une tasse d'eau. — De l'eau filtrée froide.

Il faut compter au moins quinze minutes pour que le café ait le temps de passer tranquillement. Il est donc de toute nécessité que le récipient, c'est-à-dire la cafetière dans laquelle il s'écoule, soit pendant ce temps tenue au chaud. Et voilà l'utilité de la casserole d'eau très chaude dont nous indiquons l'emploi. Car si l'on se borne à poser la cafetière à même la plaque du fourneau, on court deux risques: celui de voir le café bouillir — un désastre! — si la plaque est très chaude, ou celui de refroidir si la plaque est de moyenne chaleur.

Ayant prévu à peu près l'heure à laquelle le café sera servi, faire chauffer l'eau mesurée; la faire chauffer rapidement sur bon feu, et quand elle est bien chaude, sans attendre qu'elle ait bouilli, arroser le café avec autant de cuillerées d'eau chaude qu'il y aura de tasses. Couvrir. Laisser gonfler cinq bonnes minutes.

Ce premier arrosage est des plus importants. Il fournit au café juste l'humidité nécessaire pour gonfler, faire éponge, de façon à bien retenir tout à l'heure l'eau qui, si elle était versée dès maintenant en plus grande abondance, passerait à travers le café très vite, et sans effets. L'eau de la bouilloire ayant été remise au feu, laissez-la juste entrer en ébullition,

pas davantage; l'ébullition prolongée décompose l'eau destinée à la préparation du café. Mais elle doit être presque bouillante pendant tout le temps de l'opération, c'est-à-dire frémissante. Au moment où elle est bouillante, versez-en sur le café à peu près le quart. Couvrez filtre et bouilloire. Laissez infuser trois minutes. Puis versez le reste de l'eau à intervalles égaux,

toutes les deux ou trois minutes, par mêmes quantités. Ayez toujours grand soin de recouvrir le filtre chaque fois, ainsi que la bouilloire. L'un pour éviter de perdre et l'arôme et la chaleur du café, l'autre pour éviter l'évaporation de l'eau déjà mesurée.

C'est bien plus sur la capacité du filtre que sur celle de la cafetière qu'il faut se baser, et voilà pourquoi on peut aisément compter sur un ustensile de 6 tasses quand on n'en veut faire que 4.

Au fond du filtre, toujours placer un petit rond de flanelle, qu'on lave ensuite à l'eau pure. Cette flanelle est indispensable avec l'emploi du filtre en terre ou en porcelaine, dont les trous sont trop espacés et d'irrégulière ouverture. Ou bien ils laissent passer la poudre, ou bien ils sont bouchés par des parcelles. Et en tous cas, leur trop grande dimension est cause que l'eau s'écoule trop vite, sans avoir eu le temps de prendre tout l'arôme du café. Le filtrage serait absolument défectueux dans ces conditions; le petit rond de flanelle étant destiné à remettre l'opération à son juste point, il ne faut jamais l'omettre.

Le bec de la cafetière doit toujours être muni d'un petit bouchon. Seules, les cafetières de métal comportent ce complément; il faut donc improviser un bouchage quelconque pour les cafetières de terre: petit bouchon de liège emprunté à une fiole, et qu'on aura eu soin de bien laver auparavant pour le débarrasser de toute odeur étrangère; ou bien petit tampon d'ouate hydrophile ou autre, qu'on renouvelle fréquemment.

La propreté la plus exquise doit être observée pour l'entretien du filtre. On n'y doit jamais laisser séjourner le marc du café. Les trous en seront soigneusement brossés, pour en déloger les parcelles de café; il ne faut pas le savonner. On le lave à l'eau tiède ou chaude, absolument



Escalopes de pommes de terre sucrées

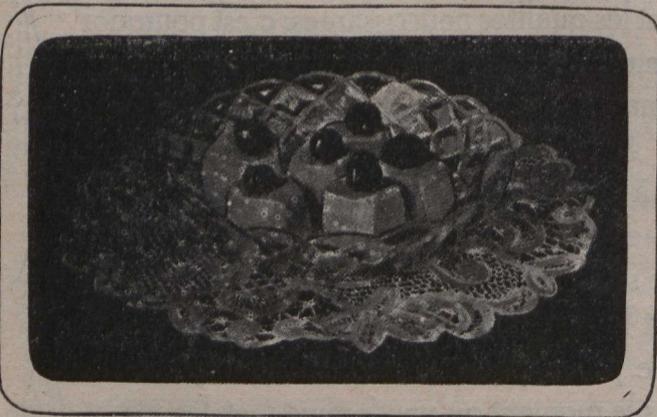
procédés que nous indiquons, et nous ne les conseillons qu'après les avoir expérimentés avec succès.

Nous donnerons aujourd'hui, pour répondre au désir de plusieurs, la meilleure manière de préparer le café noir, selon la mode française. On verra que la chose est relativement facile et que ce procédé donne d'excellents résultats.

Mais, avant d'en arriver à ce chapitre, qu'on nous laisse expliquer et illustrer trois petits plats exquis, que nous avons goûtés ces jours derniers.

Escalopes de pommes de terre sucrées. — Pelez et coupez en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur, des pommes de terre ordinaires. Placez ces tranches dans un plat à pouding, par couches; à chaque couche, salez, poivrez, sucez et saupoudrez de petits morceaux de beurre. Lorsque le vase est rempli, versez-y quatre cuillerées à table d'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait fondre une cuillerée à thé de beurre. Couvrez la surface de croûtons râpés, salez, poivrez et parsemez de nouveau de petits morceaux de beurre. Cuisez sous couvercle pendant trente minutes et laissez brunir le dessus.

Boulettes de fromage. — Prenez une tasse de beau fromage sec râpé — du fromage de Parmesan, si vous en avez, sera préférable. — Assaisonnez-le de sel et de poivre de Cayenne; battez d'autre part, en neige, le blanc de trois oeufs, mêlez à cette neige votre fromage râpé, lorsque le tout est devenu consistant, formez-en des boulettes grosses à peu près comme une balle de ping-pong. Faites frire dans de la graisse pendant cinq minutes, retirez avec l'écumoire et servez très chaud.



Blanc-mange à l'arrowroot

Blanc-mange à l'arrowroot. — Délayez dans de l'eau froide quatre cuillerées à thé de farine d'arrowroot, de manière à former une pâte molle; jetez dans une tasse de lait bouillant deux cuillerées de sucre en poudre et une pincée de sel, aromatisez à l'essence de vanille et placez sur le feu. Ajoutez graduellement votre pâte d'arrowroot en ayant soin d'agiter constam-



Boulettes de fromage

pure, et dans laquelle rien d'autre n'a déjà été lavé. On l'égoutte et on l'essuie, puis on le pose sur un coin du fourneau, renversé, pour bien le sécher.

Pour servir. — Si l'on est dans l'intimité, la meilleure façon d'avoir son café bien chaud, est de le faire apporter dans la cafetière même du filtre, sur laquelle on pose le couvercle de ce dernier. La chose est d'autant plus expéditive que la dite cafetière est toute propre et nettoyée par son séjour dans l'eau très chaude de la casserole, où elle fut déposée pendant l'opération.

Si les circonstances nécessitent le service du café dans une cafetière dite verseuse en argent, il faut avoir le plus grand soin d'ébouillanter cette dernière en y passant de l'eau réellement bouillante avant d'y verser le café.

Une condition essentielle du bon café est d'être servi brûlant. Il faut le répéter. Aussi doit-on veiller à tous les risques de refroidissements.

Une mode tout à fait nouvelle, amusante et confortable, c'est le café filtre, créé, semble-t-il, exprès pour les gourmets. Il va de soi que, dans les repas de cérémonie, lorsque les convives sont un peu nombreux, on ne peut ainsi servir le café; mais en famille, c'est charmant.

Un verre de cristal uni ou taillé est placé dans une gaine de métal en forme de gobelet. Sur le verre se place un petit filtre contenant la quantité de poudre de café nécessaire pour une tasse. On a ainsi le plaisir de couler soi-même son café et de l'absorber brûlant, ce qui ravit les amateurs.

JEANNE B.



'BROWNIE'

Un appareil photographique parfait, se changeant en plein jour, artistique, léger et compacte
No 1, Prix \$1.00 ; No 2, Prix \$2.00

Expédiés franc de port, par expresse sur réception de \$1.10 pour le No 1 et \$2.18 le No 2.
Développement et impression de plaques photographiques ou pellicules, une spécialité. Pamphlets descriptifs, superbement illustrés, gratuits sur demande.

The D. H. Hogg Co., 660 Craig, Montréal

Chaussures D'AUTOMNE

NOUS AVONS CERTES
CE QU'IL Y A DE MEUX,
JOLIES FORMES, SEMELLES ÉPAISSES,
CUIRS VERNIS, DONGOLA,
TALONS MILITAIRES CUBAINS ET LOUIS XV,
CHAUSSURES QUI PEUVENT SATISFAIRE
TOUS LES GOUTS

A. LECOMPTE, Jr.

Coin Sanguinet et
Sainte-Catherine

Tél. Bell Est 3658 MONTREAL

**EAU des CARMES
BOYER**

SOVERAINE

CONTRE:

Vertiges,
Maux de Tête,
Évanouissements,
Dysenterie,
Digestions pénibles,
Influenza, Congestions.

Agents: ROUGIER Frères, 1597, R. Notre-Dame, Montréal

WILSON'S

INVALIDS' PORT

A LA QUINA DU PEROU WINE A LA QUINA DU PEROU
A BIG BRACING TONIC

**LE FAVORI
DES
GARDE-
MALADES**

Milton L. Hersey, M. A. Sc., analyste officiel du gouvernement, certifie la pureté des ingrédients et l'excellence de la combinaison pharmaceutique employée pour le
WILSON'S INVALIDS' PORT.

JE certifie par les présentes que j'ai analysé le WILSON'S INVALIDS' PORT, et que j'ai constaté qu'il contenait ce qu'il y a de mieux en fait de vin d'Oporto et d'extrait d'écorce de Cinchona, comme principes actifs. Ceux-ci sont mélangés dans les proportions voulues pour en faire un excellent apéritif et un tonique et fortifiant des plus agréables.

Partout, chez les pharmaciens.

Grosse bouteille, \$1.00. Six bouteilles, \$5.00.