



TÊTE D'ANGE D'APRÈS RAPHAËL

Recettes de bonbons fins

RIEN de plus amusant pour les enfants que de surveiller les préparatifs des fêtes. Les bonbons, par exemple, qui se mangent en si grande quantité en ces occasions, devraient tous être préparés à la maison ; ils seraient plus hygiéniques, plus économiques aussi, et leur confection aurait le don d'intéresser grandement les enfants. Voici quelques recettes, qui, tout en étant de la plus grande simplicité, donneront des résultats exquis :

NOIX GLACÉES.—Ces délicieux bonbons, quoique très chers chez les confiseurs, se fabriquent à peu de frais chez soi. Il vaut mieux n'en faire que peu à la fois, et les garder dans un endroit frais et sec, car ils se ramollissent beaucoup quand ils sont exposés à la tiédeur de l'air. Prenez environ une livre de noix ou le tiers d'une livre d'amandes émondées. Décorti-

quez les noix et enlevez-en les moitiés, aussi intactes que possible. Dans une poêle de granit, mettez une grande tasse de sucre granulé, le huitième d'une cuillerée de crème de tartre et une demi-tasse d'eau bouillante. Remuez seulement, jusqu'à ce que le sucre soit dissout et faites bouillir sans tourner, jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré de caramel, qui s'aperçoit par la couleur brunâtre du sucre ; puis, placez instantanément dans une terrine d'eau froide pour arrêter l'ébullition. Après deux ou trois secondes, placez dans une bassine d'eau chaude, afin que le sirop demeure liquide pendant le procédé de plonger. Prenez chaque noix séparément et laissez-la tomber dans le sirop et bien s'enduire. Retirez sans égoutter et laissez tomber sur un plat beurré. Il vaut mieux se servir, pour retirer les noix, d'une cuillerée à bouche. Ces bonbons ne doivent être entrepris que par une belle journée claire.

PRALINES.—Les vraies pralines se font avec des noisettes, bien que l'on puisse se servir aussi d'autres noix. Elles sont exquis et d'une grande facilité d'exécution. Pour deux tasses de noisettes, prenez deux tasses de sucre brun clair, le huitième d'une cuillerée de crème de tartre, une demi-tasse d'eau, une cuillerée à sel très juste de canelle en poudre et de la vanille au goût. Mettez le sucre, la crème de tartre et l'eau dans un poêle de granit, remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissout et faites bouillir sans remuer jusqu'au cassé. Retirez du feu, ajoutez les noix, la canelle et la vanille et tournez jusqu'à ce que le mélange se lie et devienne crémeux. Faites tomber en monticules, espacés d'environ deux ou trois centimètres, sur des plats bien beurrés.

Les années paraissent longues, quand elles sont encore loin de nous ; arrivées, elles disparaissent et nous échappent en un instant.—MASSILLON.