

CUISINE.

ENTREMETS ET DESSERTS AUX FRAISES.

Un pudding excellent est celui qu'on fait ainsi : Faites tremper toute la nuit une tasse de tapioca dans cinq tasses d'eau froide. Versez ce mélange dans une casserole émaillée, et laissez mijoter sur le feu jusqu'à ce qu'il devienne transparent (à peu près une demi-heure) ; ajoutez, en remuant avec une cuiller, une tasse de sucre et une petite cuillerée de sel, puis une pinte de fraises fraîches. Mettez dans un four de chaleur modérée pendant une heure.

Ce dessert est aussi bon froid que chaud, et doit être servi avec de la crème fraîche.

MOUSSE DE FRAISES.

Laissez mijoter une pinte de fraises pendant vingt minutes dans une petite tasse d'eau. Passez au tamis et laissez refroidir le jus. Faites dissoudre deux onces de gélatine dans deux tasses d'eau froide, puis mêlez les au jus avec deux tasses de sucre blanc. Remettez sur le feu dans une casserole émaillée, et retirez dès que se produit l'ébullition. Coulez et laissez refroidir. Quand cette gelée est à moitié prise, incorporez-y les blancs

battus en neige de trois œufs, et fouettez le tout pour en faire une mousse légère. Ce met orne bien si l'on en fait de petits moules entourés de crème jaune entremêlée de mousse blanche.

CHARLOTTE AUX FRAISES.

Faites dissoudre une once de gélatine dans deux tasses d'eau froide, puis ajoutez une tasse d'eau bouillante et une tasse de sucre. Fouettez une chopine de crème, mêlez-y la gélatine refroidie, et battez encore bien ensemble. Mettez à la fin une chopine de petites fraises bien sucrées. Les grosses fraises doivent être coupées en petits morceaux. Moulez comme la Charlotte-russe.

SIROP DE FRAISES.

Le jus de la fraise bouillie perd sa saveur délicate. A défaut des procédés chimiques qui permettent de conserver ce jus frais sans l'ébullition, on peut en préparer tous les matins pour les besoins de la journée. Il suffit de presser les fruits et de mêler au jus un sirop refroidi.

On enferme dans une bouteille conservée sur la glace. Un doigt de cela avec du *plain soda* frappé est un nectar hygiénique.

Lettres d'une Mairaine à sa Filleule.

Ce n'est point au mouvement plus ou moins précipité qu'il faut demander les teintes éclatantes ou douces, la *punctuation* d'un morceau de musique, mais seulement à l'intensité plus ou moins forte du son, dont il faut s'appliquer à éteindre ou seulement à diminuer la puissance ; enfin, selon le caractère de la phrase musicale, on donne au son toute la vigueur nécessaire, en évitant de mettre en péril la solidité de l'instrument : car ce n'est pas seulement au piano qu'on ne frappe pas toujours juste en frappant fort. Ajoutons que le degré de force du son dépend, non pas de la vigueur des doigts qui le produisent, mais uniquement de la manière dont on attaque la note.

Voilà une longue digression pratique sur l'étude du piano ; Aline ne me reprochera pas cette fois de l'avoir négligée. J'espère, du reste, n'avoir oublié aucun des sujets sur lesquels vous m'avez interrogée. Récapitulons. Je me suis occupée

de votre petite Marie, puis de l'éducation des jeunes filles, puis de l'étude de la musique. — Non, vraiment, je n'ai rien oublié. Votre mari seul aurait le droit de réclamer ; mais s'il s'en avisait, j'espère que vous sauriez le réduire au silence en lui rappelant que m'étant occupée de sa fille, de sa femme par conséquent, et de sa sœur, c'est absolument comme si je lui avais consacré cette lettre tout entière.

XII.

Ce ne sont pas seulement des avis que je vais vous adresser aujourd'hui, ma chère enfant ; ma lettre contiendra quelques reproches, et je me verrai peut-être conduite, par la force des choses, à composer un sermon qui traitera de certaines exigences, non-seulement *injustes* (la justice importe peu à la passion), mais éminemment *impoli-*