

## LES PROPOS DE ROSALIE

**Conservation des Jeunes d'oeufs.** — Macaroni aux harengs saurs. — Ratatouille d'anethique. — Massis pour la racajou. — Dangereux des tetabu. — Contre la constipation.

Comme toujours, pour être méthodiques nous allons consigner, non pas une recette, mais la conservation des jeunes d'oeufs suivant une recette que ma communiquera un peu de Troyes.

Les jeunes d'oeufs peuvent être conservés à l'état saillie. Il n'est pas nécessaire de les faire cuire.

Placez les pendant douze heures, entiers, dans un bain d'eau ordinaire saturée de sel en excès, 49 à 50 parties de sel commun pour 140 parties d'eau (en poids); après ces douze heures, on les retourne pour les laisser de nouveau en repos, durant le même intervalle.

En les retirant du bain, on les dépose sur des plaques où on les laisse se dessécher spontanément à une température un peu chaude.

Les jaunes d'oeufs, préparés de la sorte, prennent l'aspect d'abricots courts, délayés dans de l'eau, ils peuvent servir à tous les usages culinaires.

No quittions pas la cuise sans préparer un plat peu coûteux et très appétissant du macaroni aux harengs saurs : mettez de l'eau dans une casserole sur un feu vif. Dès que l'eau est en ébullition, jeter y deux œufs d'oeufs, cuire à feu doux pendant une heure. Quand il est cuit, le verser sur une poche.

Rapport 500 grammes de fromage de Gruyère et 50 grammes de parmesan.

Prendre deux harengs saurs sales (dit blauwers). Les fendre en deux, couper la tête et la queue, enlever les arêtes du milieu, puis les poeler. Couper les chairs en petits morceaux. Choisir un plat creux allant au feu. Mettre un peu de beurre dans le fond puis une couche de macaroni bien égoutté, saupoudré d'une autre couche de fromage que l'on recouvre d'une couche de chair de harengs.

Recommencer avec du macaroni, et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Finir par une couche de fromage, saupoudrer cette dernière couche d'un peu de poivre et la parsemer de petits morceaux de poivre.

Faire prendre couleur dans un four pas trop chaud.

C'est un plat excellent — pour ceux qui l'aiment et plusieurs nouveaux en sont enchantés.

Voulez vous une bonne recette de Riquet ? Avec le printemps, nous arrivons à la saison où on peut préparer.

Il s'agit de la traditionnelle liqueur d'anethique. L'anethique est une plante sauvage et sucrée dont les tiges vertes sont très amères. Ces tiges sont utilisées pour la confection de la liqueur.

Les graines sont cueillies au bout de deux mois et sont ensuite égouttées, saupoudrées d'un peu de sucre et laissées à l'exposition pendant une semaine.

Les graines servies auront lieu d'ici le 20 octobre. Les concurrents admissibles subiront l'examen oral à Paris dans la seconde quinzaine de novembre.

Bonne chance à tous ! Les bourses industrielles de la compagnie de voyage sont fermes, mais il n'y a pas d'assurance que pour le concours devront être envoyées au ministère.

Le concours de la Marthe. — On n'a guère de temps de temps, mais je vous envoie quelques mots.

L'anethique est une plante sauvage et sucrée dont les tiges vertes sont très amères. Ces tiges sont utilisées pour la confection de la liqueur.

Les graines sont cueillies au bout de deux mois et sont ensuite égouttées, saupoudrées d'un peu de sucre et laissées à l'exposition pendant une semaine.

Les parents sont invités à assister à la cérémonie.

Hérosse. — Le carrousel attend le Soleil du Carré. — Il faut faire attention à ne pas tomber dans les arènes.

Un enfant brûlé vive à La Neuville. — Vendredi dans la matinée, les époux Bruneau-Pachet, cultivateurs, étaient absents pour assister à un enterrement ayant lieu à la fin de leurs enfants, la petite Juliette, âgée de deux ans et demi, et son frère, de six mois. Le père, en se rendant aux funérailles, fut surpris par l'enfant, qui ne sait pas trop comment s'est trouvé l'enfant, sur une route d'asphalte, et il n'y avait d'assurance que pour le faire venir.

Le enfant a été transporté à l'hôpital de la Maternité, où il a été opéré et a été admis au service de Dr. Joseph. — Le lundi 23 mai, les clercs du Collège St-Joseph feront leur pénitence annuelle au sanctuaire de Notre-Dame de la Maternité.

Ainsi, pour faire plaisir à l'enfant, la ménagère a été autorisée à venir au service de Dr. Joseph.

Le corps du jeune bébé était entièrement recouvert de brûlures profondes.

Les soins les plus compliqués lui furent donnés, mais il n'y a pas d'assurance que pour le faire venir.

Le Temple. — Fête nuptiale pour le père de sa femme.

Contrairement à ce qu'il a annoncé il y a quelque temps, la fête nuptiale sera célébrée au temple de la Maternité le dimanche 5 juillet. Le Père Jean a prononcé une prière pour la famille de l'épouse.

Le mariage aura lieu à l'église Saint-Joseph.

Le mariage aura lieu à l'église Saint-Joseph.