

CARNET DE LA MENAGERE.

Gâteau glacé de légumes.

A la campagne, on est souvent forcé de servir à ses hôtes, soit des restes de la veille, soit des plats ayant les mêmes ingrédients comme fondation. Le talent d'une ménagère consiste à varier les aspects sous lesquels elle les présente.

Le plat d'entrée que je vous décris aujourd'hui est excessivement délicat et fort simple. Vous réduisez en purée, en les faisant blanchir des pointes d'asperges, ou tout autre légume, tel que petits pois, carottes, etc. Vous en faites une espèce de pâte, avec un œuf entier que vous avez délayé préalablement à l'aide de quelques cuillerées de lait si vous voulez faire au maigre, ou de bouillon si vous faites au gras. Vous salez et épicez fortement, vous passez cette purée et la versez dans un moule à gâteau enduit de beurre; puis vous la faites prendre au bain-marie. Au moment de servir, vous versez dessus, une sauce blanche, si votre plat est au maigre, ou une sauce au roux s'il est au gras; ce qui lui donne une apparence de gâteau glacé. Je recommande surtout comme coup-d'œil, la sauce blanche sur un gâteau d'asperges qui est bien vert ou de carotte rouge. Je réserve le roux, pour un gâteau de navets blancs.

On peut utiliser les restes de ce gâteau en les coupant en petits morceaux longs, et les plaçant autour de côtelettes de mouton pour le déjeuner.

Recette de toilette.—Une abonnée me communique la recette suivante, contenant un remède qu'elle a vu employer avec succès contre les taches

de rousseur. Je le livre aux essais de nos abonnées.—On prend une poignée de persil; on la hache; on la laisse macérer pendant vingt-quatre heures dans de l'eau pure. On s'en sert pour se laver le visage, tous les jours, en renouvelant chaque jour cette préparation de persil. Cette recette est d'origine américaine. Je pense que l'emploi de cette eau de persil n'a rien de dangereux pour la santé.

Blanchissage et repassage.—La lingerie épaisse (col et manchettes pour femmes, et devants de chemise pour hommes) se nettoie en procédant d'après la méthode suivante: on plonge cette lingerie dans de l'eau bouillante renouvelée plusieurs fois; on savonne la lingerie. Quand l'eau renouvelée est tout à fait propre, on rince la lingerie dans de l'eau froide qui a été, au préalable, passée à l'indigo. On prépare ensuite une eau d'empois quelque peu épaisse, dans laquelle on a placé un morceau de stéarine, qui donne de l'éclat à la lingerie; on passe cet empois dans un tamis ou bien dans un morceau de linge, et l'on y plonge aussitôt la lingerie. Si l'on veut donner à celle-ci une extrême roideur, on la plonge, après l'avoir séchée, dans de l'empois délayé dans de l'eau froide. On enferme la lingerie dans une serviette, on la frappe pour la faire égoutter, on l'étend sur un morceau de flanelle, on la recouvre avec un morceau de toile fine, on la repasse incontinent avec fer très-chaud. En dernier lieu, et pendant que les objets sont encore mouillés, on les tire dans le sens du fil, on les repasse encore une fois.

BOITE AUX LETTRES.

UNE DE NOS LECTRICES..... Les explications que notre abonnée nous demande sur le deuil nous ont engagé à publier un article spécial qu'on trouvera dans ce numéro.

Une jeune veuve n'est pas dispensée de porter le bonnet de veuve. Au contraire, plus elle est jeune, plus elle doit veiller à ne donner aucune prise aux commérages.

Elle doit garder le grand voile sur sa figure quatre mois.

Elle ne peut porter ni lingerie blanche, ni volants, ni bagues au bout d'une année.

Les enfants au-dessous de sept ans ne sont pas astreints au grand deuil. Il vaut mieux habiller un enfant d'un en gris, avec boucles noires sur les épaules. Il faut éviter le blanc et les couleurs voyantes.

Nous ne donnons pas de costumes en deuil, parce qu'on ne porte jamais de costume en grand deuil. La jupe doit être unie, ainsi que le corsage; la personne en deuil ne porte rien autre chose qu'un châle.

MADAME P. C. MONTREAL.

On pose une table, sur laquelle on met le plateau

au café, mais on ne s'assied pas pour prendre le café noir après le dîner au salon.

On sert le fromage après le gâteau ou les entremets chauds, mais, avant le dessert: telle est la règle.

Le fromage glacé se sert sur une serviette pliée en quatre.

Le pâté en terrine se sert également sur une serviette et sans sa terrine.

On mange le riz avec des fourchettes ou bien avec des cuillers suivant la composition du plat. Le riz mélangé de crème fouettée et de confiture se mange avec des cuillers.

La fourchette se place, seule, à gauche, puisqu'on l'emploie avec la main gauche. On plie les serviettes de diverses façons, et l'on place le petit pain sous ou dans chaque serviette.

DELLE VIRGINIE.....

La meilleure méthode à suivre pour préserver les lainages, consiste à les broser soigneusement, les battre, les enfermer dans un morceau de toile, après les avoir saupoudrés de camphre et de poivre; mais l'essentiel est encore la fermeture hermétique du paquet; on coudra donc la toile de façon à ne laisser aucune issue.

Quelle que soit la jeunesse d'une mariée, sa robe peut toujours être garnie en dentelles. Les garnitures d'é-