

DEUXIÈME PARTIE

CONNAISSANCES USUELLES

LES LÉGUMES GELÉS.

Lorsque les légumes sont gelés, on peut cependant en tirer parti, en employant le procédé suivant.

On fait bouillir de l'eau en volume à peu près égal à celui des légumes gelés ; on y ajoute un once et trois quarts de sel par pinte d'eau. Quand l'eau bout, on y jette les légumes et on les laisse cuire entièrement. Ensuite on les fait égoutter dans des paniers ou sur des claies, et on les place dans un endroit sec.

Bien que cuits d'avance, ils seront bons pendant deux ou trois mois, surtout si on peut les essuyer sur un four chauffé modérément, ou dans une cave, pendant quelques minutes après leur égouttement.

NETTOYAGE ET BLANCHISSAGE DES ÉTOFFES DE LAINE.

Préparez une certaine quantité d'eau de savon et délayez dedans une cuillerée de farine par pinte d'eau. Placez sur le feu et remuez constamment. Dès que cette lessive est bouillante plongez-y l'étoffe, que vous frottez comme à l'ordinaire dès que la température le permettra.

Rincez à l'eau claire, et répétez l'opération jusqu'au nettoyage complet.

POUR NETTOYER LES STATUETTES EN PLÂTRE.

On fait une bouillie assez épaisse d'empois, on étend cette pâte à chaud avec une spatule ou une brosse, en couche épaisse, sur l'objet à nettoyer, puis on laisse sécher lentement. L'empois se détache en écailles qui entraînent ainsi les taches existant sur le plâtre. On peut recommencer l'opération si un premier nettoyage ne suffit pas.

LES MEILLEURS MORCEAUX.

Le meilleur morceau du faisan, c'est l'aile ; de l'oie, c'est la poitrine ; du canard, c'est la croupe ; du pluvier, c'est la cuisse ; de la bécasse, c'est le pilon ; du halbran, c'est la fourche ; du lièvre, c'est le râble ; du lapin c'est l'omoplate ; de la pintade, c'est le bâteau ; de l'alouette, c'est la tête ; de l'ortolan, c'est le flanc ; de la dinde, c'est le blanc... à côté de la truffe.

UN BAROMÈTRE À BON MARCHÉ

Remplissez à moitié un pot avec du sable humide, posez sur ce sable une pomme de pin. Par le beau temps, les écailles s'ouvrent, et par le temps humide elles se fermeront hermétiquement.

Rien de ce qui est bien fait ne se fait aisément. [*L'Héroïne chrétienne du Canada*, ou vie de Mlle LeBer. In-12 cart.....50 c.]