

La vie au foyer

RECETTES CULINAIRES

Abricots en conserves. — On doit choisir de préférence des abricots de plein vent, sains et avant qu'ils n'aient atteint leur complète maturité. Ce choix fait, on sépare en deux parties les abricots, dont on retire les noyaux et on place les moitiés de fruit dans une bouteille à conserves, en ayant soin de les bien ranger; cette opération terminée, on couvre les fruits avec un sirop de sucre porté à 20 degrés environ, et on bouche, en ayant soin de ficeler le bouchon afin que l'ébullition ne le fasse pas sortir, puis on met les bouteilles au bain-marie, où elles doivent subir cinq minutes de cuisson à l'eau bouillante.

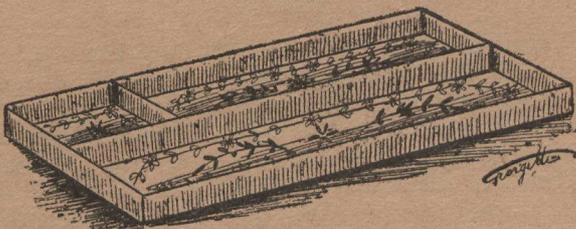


Thon à la broche. — Ayez une épaisse tranche de thon, nettoyez, enlevez la peau, piquez-la de lardons, laissez mariner deux ou trois heures et faites rôtir à la broche en arrosant de temps en temps avec la marinade mise dans la lèchefrite; au moment de servir, dégraissez la sauce et ajoutez-y un roux brun.

Sarcelles à la batelière. — Les démembrer, couper les filets en tranches longues, mettre dans une casserole un morceau de beurre, des échalotes hachées, persil, sel, gros poivre, muscade râpée; ajouter les tranches de sarcelles, les exposer au feu ardent, les faire sauter dix à douze minutes, saupoudrer de farine, y ajouter un verre de vin blanc, une pointe de Liebig délayé dans l'eau tiède; aussitôt que le ragoût aura jeté un premier bouillon, le retirer du feu et servir.

Pommes de terre au lard. — Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard de poitrine; ajoutez-y un peu de farine; faites un roux clair que vous mouillerez avec du bouillon parfumé à l'arôme Patrelle; mettez poivre, sel, bouquet garni; laissez bouillir quelques instants, puis ajoutez des pommes de terre crues, pelées et coupées; quand elles sont cuites, dégraissez la sauce et servez.

Riz d'agneau en cassolettes. — Faites crever du riz dans du bouillon parfumé à l'arôme Patrelle; lorsque le riz est crevé, retirez-le du feu et remuez-le bien, moulez-le dans des moules à pâté, faites colorer au four, servez et garnissez de riz d'agneau sauce à l'allemande.



Plumier empire en broderie rococo.

Riz aux tomates. — Lorsque le riz a été cuit dans une casserole où vous aurez auparavant fait jaunir un oignon, et après avoir retiré le bouquet garni, on mélange au riz quelques cuillerées de purée de tomates et un morceau de beurre fin, après quoi on sert aussi chaud que possible.

RECETTES UTILES

Le pétrole dans l'élevage. — Voilà un produit que l'on trouve partout et qui peut rendre

puces? Imbibez de pétrole la paille de leur niche, ou, mieux encore, faites-les coucher dans un fût ayant contenu du pétrole, et les puces disparaîtront comme par enchantement.

Pour remettre à neuf les meubles vernis. — Dans une chopine d'eau tiède, faites dissoudre 150 grammes de sel de cuisine, ajoutez goutte à goutte 50 grammes d'acide sulfurique; quand la réaction sera terminée, ajoutez dans ce mélange 50 grammes d'huile de lin, et agitez bien. Le siccatif sera terminé.

Pour revernir les meubles, mouillez un chiffon de toile dans du siccatif, passez sur les endroits à remettre à neuf et frottez avec un linge sec.

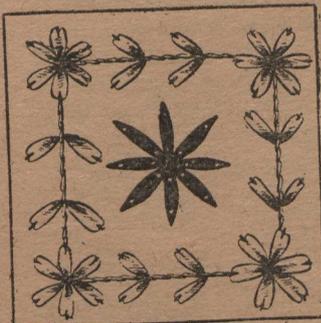
Il faut éviter d'employer en même temps l'encaustique et la cire.

Dorure sur verre. — Voici une recette empruntée au "National Druggist" qui intéressera certainement ceux de nos lecteurs qui aiment les petits travaux d'amateurs:

Les parties du verre à dorer sont recouvertes d'une solution aqueuse saturée de borax, puis on y applique une feuille d'or, qu'on étend bien avec un tampon d'ouate. On tient alors l'objet en verre dans la flamme d'une lampe à alcool en chauffant le borax jusqu'à ce qu'il fonde, puis on laisse refroidir.

Moyen de découvrir la chicorée dans le café moulu. — Emplissez un verre d'eau et jetez-y une pincée du café suspect. S'il n'y a pas de fraude, le café restera à la surface; si, au contraire, il s'y trouve de la chicorée, il y aura division des deux matières, et cette dernière tombera au fond du verre, en colorant l'eau en jaune.

Il sera, du reste, facile de constater que la chicorée détrempée n'a pas la même consistance que le café, car elle est molle et légère.



Plumier empire en broderie rococo et détails, quart grandeur nature. — Ce plumier est composé de feuilles de soie brodée mises dans le fond des plateaux, et recouvertes de glaces transparentes. Le cadre de bois blanc peut être gainé ou peint en laqué. Les motifs des fonds sont donnés quart grandeur nature; ils se composent d'une guirlande de fleurs jaunes sur fond de soie verte, et d'étoiles et de branchages en paillettes de métal irrisé; des perles d'or fixent les points de couture sur les paillettes. A défaut de paillettes irrisées, on peut se servir de paillettes d'or, d'argent ou d'acier. Ce dernier métal serait mieux de style empire.



Abat-jour en broderie rococo, motif tiers grandeur nature. — En taffetas ou moire légère de nuance rose pâle ou jaune blé, brodé en ruban rococo et chenille; points de plumetis et points lancés pour les branchages. Les fleurs seront bleues, violettes et roses, et la chenille verte. Deux ou trois motifs, selon la grandeur de l'abat-jour, répétés en suivant, seront suffisants. Deux ruchettes de ruban et une jolie frange soie et chenille termineront cet élégant ouvrage.

Soles au naturel. — Les vider, nettoyer et écailler. Les mettre quelques minutes dans le sel, pour les raffermir. Les cuire dans de l'eau salée, les égoutter, les servir ainsi, entourées de persil, sur du beurre frais.

Queues de mouton au riz. — Faites blanchir des queues de mouton; lorsqu'elles sont blanchies, coupez-en les bouts, mettez-les par paquets et faites-les cuire à la braise; ayez du riz épluché et lavé, mettez-le dans une marmite avec du bouillon un peu gras, parfumé à l'arôme Patrelle; veillez à ce que votre riz soit de bon goût et fort épais; quand il est crevé, ôtez-le du feu et laissez-le refroidir; les queues étant cuites, ôtez-les de la braise et laissez-les refroidir aussi; quand elles seront froides, enveloppez-les de riz et trempez-les dans de l'oeuf battu pour les paner de mie de pain. Une fois qu'elles seront panées, faites-les frire d'une belle couleur dans de bon saindoux bien chaud, et servez-les garnies de persil frit en branches.

des services immenses dans l'élevage des volailles, lapins, oiseaux, etc.

Beaucoup de spécialités vendues très cher et qui ne font qu'enrichir leur inventeur, ne sont pas si efficaces dans nombre de cas.

Passons en revue quelques-unes de ces applications.

Vos poulaillers, vos colombiers sont-ils envahis par la vermine? Badigeonnez de pétrole, lavez les perchoirs avec ce liquide.

Lavez de même, de temps en temps, vos cages et vos perchoirs: vos petits oiseaux s'en trouveront bien.

Vos lapins sont-ils atteints de cette vilaine maladie: la gale des oreilles? Versez dans l'organe malade quelques gouttes de pétrole et il est rare qu'une deuxième application soit nécessaire.

Sont-ce vos poules qui ont la gale des pattes? Lavez ces dernières avec un peu de pétrole, et elles deviendront très saines et lisses.

Vos pauvres toutous sont dévorés par les

Pour enlever les taches d'huile sur les tentures de soie et de laine. — Voici un moyen infaillible pour enlever les taches d'huile sur les tentures de soie comme sur les tapis de laine. Il suffit de couvrir entièrement l'endroit taché de plâtre sec. Vous renouvelez le plâtre tous les deux jours, et cela huit ou dix fois, selon que la quantité d'huile répandue a été plus ou moins considérable.

Au bout de quinze jours ou de trois semaines, vous battez fortement votre étoffe, et il ne reste plus trace de taches.

Potion digestive. — Lorsque quelque trouble survient dans les fonctions digestives, ce qui arrive fréquemment chez les personnes astreintes à un travail sédentaire ou chez les surmenées, on se trouvera bien de prendre après chaque repas une cuillerée à bouche de la préparation suivante:

Eau distillée 50 grammes
Acide lactique 10 grammes