

Pour ôter à la viande sa mauvaise odeur lorsqu'elle commence à se gâter.—On la fait bouillir dans un chaudron ou marmite ou l'on a jeté un morceau de charbon ardent que l'on retire au bout de dix minutes.

Pour désaler la viande et la rendre fraîche.—Faites la bouillir dans du lait, et ensuite faites la cuir dans l'eau.

Pour détruire les punaises.—Acide nitrique deux onces, fiel de bœuf trois onces, chaux vive en poudre trois onces. Mélez exactement et oignez avec ce mélange les lieux de leur retraite.

Pour rendre farineuses les patates aqueuses et de mauvais goût.—Lorsque les patates sont aqueuses et de mauvais goût, il faut ne les faire cuire que dans l'eau bouillante, c'est à dire, ne les jeter dans le chaudron que quand l'eau bout bien fort.

Pour attendrir les jambons.—On les enveloppe dans un linge et on les tient enterrés pendant une heure dans un endroit qui ne soit ni trop sec ni trop humide.

Pour guérir les cors aux pieds.—Macérez des feuilles de lierre dans du fort vinaigre pendant huit ou dix jours; ensuite appliquez les sur les cors deux fois le jour, et en peu de temps ils disparaîtront.

Pour guérir les vers chez les enfants.—Faites une forte infusion de sange dans laquelle vous ferez dissoudre une petite quantité de perlasse; sucrez la liqueur et ajoutez un peu de lait si vous le désirez.

Dose.—Une cueillerée à thé tous les quarts d'heure jusqu'à ce que l'enfant ait envoyé des vers.

Boulettes de viandes cuites.—Lorsqu'on a des restes de viande ou de volailles cuites, on les hache avec une quantité suffisante de lard, en y ajoutant du sel et du poivre. On fait cuire à la vapeur

des patates rondes, qu'on pèle et qu'on écrase avec une fourchette de manière à en avoir un volume égal à celui de la viande; on mêle le tout, et on ajoute deux ou trois œufs entiers, blanc et jaune selon la quantité de farce (lard). Lorsque le mélange est complet on façonne des boulettes plus petites qu'un œuf, qu'on applatit des deux bouts en leur donnant une forme régulière; on les roule dans la farine ou dans la mie de pain parfaitement émiettée; on les fait frire comme il faut, et, lorsqu'elles sont bien rissolées; on les sert, soit seules, soit sur une sauce tomate "Catsup" ou toute autre sauce. Ces boulettes enflent, beaucoup et sont fort légères; c'est un des meilleurs moyens d'utiliser les restes de viandes.

Omelettes.—Bien que la préparation d'une omelette soit chose connue de tout le monde, elle est cependant très souvent mal faite; je dirai même que fort peu de cuisinières la savent bien faire. Or il y a grande différence entre une omelette bien faite et une omelette mal faite.

D'abord, il est presque impossible qu'une omelette de plus de douze à quinze œufs soit bonne, à moins que la poêle ne soit d'une dimension énorme, ce qui la rend très difficile à manier; lorsqu'on a beaucoup de convives, il vaut mieux faire deux omelettes.

Cassez les œufs dans un plat creux ou tout autre vase profond, ajoutez du sel, du poivre et une cueillerée de lait; battez, mais pas assez pour que les œufs moussent. Faites fondre dans la poêle, sur un feu pas trop ardent, un gros morceau de beurre; lorsqu'il est bien chaud, sans avoir commencé à roussir, versez-y les œufs. Laissez prendre un peu; remuez; laissez prendre de nouveau; remuez encore et ainsi de suite jusqu'à ce que les œufs soient pris en partie, mais cependant de telle manière qu'il reste encore une portion liquide.

Alors ne touchez plus l'omelette; diminuez le feu; laissez le dessous prendre couleur, servez avec un rince sur un plat, en repliant l'omelette en deux; elle doit être baveuse, c'est-à-dire qu'il doit s'en écouler sur le bord quelques parties que l'action

de la chaleur n'a pas rendues solides. Si, au lieu de procéder de cette manière pour faire une omelette, vous la remuez sans cesse, et si vous attendez que tous les œufs soient pris avant de la faire jaunir dessous elle sera sèche et s'émiettera. Si le nombre des œufs est trop considérable pour la grandeur de la poêle, l'omelette sera trop épaisse, mal cuite et dure. Si vous laissez noircir le beurre, elle contractera de l'âcreté; si vous ne le laissez pas réchauffer suffisamment, elle sera sans goût.

L'omelette au naturel, servie sur une sauce tomate, est un met excellent et d'un aspect agréable et peu connu.

ETABLISSEMENT CANADIEN

MEUBLES DE MENAGE.

C. E. PARISEAU,
PROPRIETAIRE.

CHAISES, SOFAS, FAUTEUILS, TABLES, BUREAUX, BOIS-DE-LITS,



Garanties de Chambres à Couches, Garde-Robes, LAVEMAINS, MATELAS DE CRIN, Etc., Etc.

449 RUE NOTRE-DAME,
PARTE OUEST,
MONTREAL.

Nous nous faisons un devoir d'attirer l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de M. Sauvageau qui se trouve plus bas. Cet artiste, dont le talent est bien connu, n'épargne rien pour satisfaire tous les besoins de la localité. Son nouvel atelier qu'il vient de monter sur un bon pied est un nouveau sacrifice qu'il s'impose pour contenter tout le monde.

Quand vous aurez un portrait à faire prendre, allez voir M. Sauvageau.