

Science Ménagère

RECETTES

ROGNON DE BŒUF EN MATELOTE.— Émincez un rognon de bœuf (après en avoir ôté le centre qui est un peu dur), mettez un morceau de beurre dans une poêle à frire et faites-le sauter pendant deux minutes, pas plus, assaisonnez-le de sel et poivre, jetez ensuite un peu de farine, ajoutez quelques champignons préparés et mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon, ajoutez ensuite une pincée de persil haché, faire réduire la sauce à son point et servez dessus.

PAIN DE FOIE DE VOLAILLE.— Après avoir bien lavé le foie des volailles, oies, canards ou dindes, hachez-le finement et y mêlant une petite truffe, délayez ce hachis avec deux jaunes d'œufs par foie, faites une béchamel épaisse ; réunissez cette dernière aux foies hachés, graissez un moule, versez-y la préparation et mettez au four ; démoulez après avoir retiré du four ; servez chaud.

CHARLOTTE NIÇOISE.— Faites une marmelade vanillée, de six pommes reinettes, en l'aromatisant d'une ou deux cuillerées de rhum. Préparez en même temps, une bonne crème à la vanille, que vous mettez dans un plat assez profond, versez dessus votre marmelade et laissez refroidir. Au moment de servir, saupoudrez de sucre tamisé, arrosez de rhum et mettez-y le feu comme à un plum-pudding flambé.

CANARD A L'ITALIENNE.— Faites cuire un canard avec un quart de litre de vin blanc, autant de bouillon, sel et gros poivre. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, champignons, ciboule, une gousse d'ail, le tout haché. Passez sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec

la cuisson du canard, en la dégraissant et passant au tamis. Faites réduire en sauce courte ; dégraissez encore au moment de servir le canard.

Essuyez, n'époussetez pas!

— Julie, encore le plumeau !

— Mais, monsieur !...

— Je vous ai déjà dit : N'époussetez pas, essuyez !

C'est singulier comme on a de la peine à faire pénétrer dans la tête la moins dure les vérités les plus élémentaires ! Essuyez, essuyez, mais n'époussetez pas !

C'est une ancienne habitude invétérée parmi les ménagères que de faire épousseter les appartements. On tape les fauteuils à coups de baguette, on fait sortir la poussière en plein appartement ; on promène le plumeau sur les meubles, sur l'étagère, sur les tentures, sur les murailles. On irait jusqu'au plafond, si on avait le bras assez long, et l'on y va quelquefois avec l'aide de l'escabeau.

Eh bien ! non, n'époussetez pas !

Pourquoi ? D'abord, parce qu'épousseter c'est perdre son temps ; vous déplacez la poussière, vous la chassez d'un meuble, elle se sauve dans l'air et va s'y promener pendant plus d'une heure, puis elle retombe tranquillement, quand vous avez le dos tourné.

Ce n'est pas tout. Il peut y avoir danger réel à épousseter.

La poussière contient les fameux microbes !

Fort heureusement la plupart ne sont pas méchants ; cependant il peut y avoir dans la quantité de véritables germes assassins ; microbes de la diphtérie, de la scarlatine, de la rougeole, etc. Et ces diables de microbes ont la