

RECETTES UTILES

**Les oranges—Beignets—Biscuits—
Confiture—Allume-Feux—
Bischof.**

Un entremets chaud est toujours le bienvenu dans un diner, sortant tant soit peu du train-train familial. On se donne souvent bien du mal pour en chercher un qui soit présentable, alors qu'il est si facile de confectionner dans ce but des beignets ou des biscuits d'oranges; en hiver, les oranges se trouvent partout et sont d'une ressource plus précieuse qu'on ne croit généralement.

Mais qui dit beignets, dit pâte à beignets, nous allons donc commencer par celle-ci:

Mettez dans une terrine de la farine, trois cuillerées d'huile, un peu de sel, un demi-verre d'eau, battez bien cette pâte avec une cuillère de bois; ajoutez encore de l'eau ou de la bière jusqu'à ce que la pâte coule facilement de la cuillère, battez en neige deux blancs d'œufs et incorporez-les légèrement dans la pâte. Elle doit être faite deux ou trois heures à l'avance, pour la rendre plus légère par la fermentation.

Cette pâte sert à toutes espèces de beignets; si ce sont des beignets d'oranges que vous teniez à réaliser, prenez de belles oranges, pelez-les, coupez-les en ronds et ôtez-en les pépins; puis mettez-les à mariner trois ou quatre heures dans de l'eau-de-vie et du sucre; trempez-les dans votre pâte; faites frire de belle couleur; saupoudrez de sucre et servez.

Quant aux biscuits d'oranges, ils ne sont guère plus difficiles à réaliser: Choisissez six oranges bien mûres, épluchez-les et enlevez la superficie cotonneuse de l'écorce; dépouillez les divers quartiers des pépins qui s'y trouvent, sucrez; puis mettez sur le feu; pendant que votre casserole chauffe, faites une pâte de crêpes assez légère, additionnez de quelques gouttes de kirsch, de bon rhum ou de cognac; mettez alors le tout dans la casserole, retournez; quand le mélange devient compacte et commence à gonfler, retirez du feu, puis, avec un couteau découpez la pâte en menues bandelettes. Cet

entremets se mange chaud; on peut aussi le glacer, ce qui le rend plus fin.

Puisque j'en suis aux oranges, je vous indiquerai la manière dont vous pourrez en tirer parti soit en confitures, soit comme boisson en bischof.

Pour mettre les oranges en confitures, il faut leur enlever le zeste et la petite peau blanche qui les entoure; puis, vous faites cuire dans l'eau les oranges entières. Les oranges sont assez cuites quand vous pouvez enfoncer dedans un petit morceau de bois. A ce moment faites un sirop de sucre assez épais; coupez les oranges en quartiers et mettez-les dans le sirop; laissez-les cuire encore un quart d'heure et mettez en pots.

Le bischof d'orange est une excellente boisson, peu répandue, mais que nos lectrices auront intérêt et agrément à confectionner suivant la formule que je leur livre: Elles feront fondre une demi-livre de sucre dans un litre de lait bouillant; puis quand le lait sera à peu près refroidi, elles y ajouteront du kirsch ou de la crème de vanille. Elles auront disposé, d'autre part, des oranges coupées en ronds dans un saladier et elles verseront le bischof froid sur les oranges environ deux heures avant de les servir.

Enfin, un conseil aux ménagères, à qui je viens de recommander de dépioter tant d'oranges, à mettre en beignets, en biscuits ou en compotes.

Conservez toutes les écorces d'oranges que vous pourrez vous procurer; coupez-les en filets larges de 2 centimètres environ, et faites-les sécher. Servez-vous-en l'hiver, pour allumer vos feux. Il se dégage des écorces ainsi préparées une flamme bleue intense, qui allume vivement toute espèce de combustible.

Guibollard et Calino parlent de leur progéniture.

—Combien avez-vous d'enfants?

—Je n'ai qu'un fils unique. Et vous?

—Moi, j'en ai deux.

—Deux fils uniques?

CONSEILS UTILES

Contre le rhume de cerveau.—Un sinapisme entre les deux épaules pendant quinze minutes arrête un rhume de cerveau à son début. Se frotter la nuque avec de l'eau-de-vie est également excellent. Quand on est enrhumé, le potage à l'oignon est à préférer.

Contre l'insomnie.—Une tasse de bouillon chaud, de cacao ou même un lait de poule en se couchant, sont des remèdes contre l'insomnie, parce qu'ils ont cessé l'excitation cérébrale qui chasse le sommeil. Respirer le jus d'un oignon fait dormir.

Lavage des foulards de soie.—Nettoyez-les d'abord en les passant dans un savonnage à froid, puis rincez et pressurez-les. Vous faites alors bouillir du son dans de l'eau, une poignée par foulard, vous filtrez cette décoction à travers un linge, puis vous y laissez temper quelque temps les foulards; ensuite on les presse, on les suspend et on les repasse légèrement étant comme un peu humides.

Rien de plus fragile que le lustre du velours, rien de lamentable comme cette étoffe après qu'elle a perdu son éclat par un froissement ou par un frottement intempestif. On peut rendre au velours à peu près sa fraîcheur première en le mouillant à l'envers, puis en l'exposant au-dessus d'un fer bien chaud, en évitant soigneusement tout contact entre le fer et l'étoffe. La chaleur vaporise l'eau dont le velours est imprégné: cette vapeur traverse la trame, sépare les fibres emmêlés, les redresse, et il suffit ensuite de laisser sécher.

Le salon de modes, Mille-Fleurs, 1554, rue Sainte-Catherine, s'est fait une réputation d'élégance à nulle autre pareille.

Un secret confié et entendu crée entre deux âmes le plus étroit des liens. Dire un secret, c'est donner un gage assuré d'affectueux abandon et de fidélité; c'est établir un sanctuaire fermé et comme un rendez-vous sacré entre deux cœurs.