

RÉCETTES FACILES

CROQUETTES DE POIRES

Choisissez des poires d'égal gros-seur, très saines et belles ; pelez-les soigneusement en laissant les queues ; cuisez dans du sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; alors retirez-les et laissez le sirop prendre gelée, remettez-y les poires. Garnissez ensuite celles-ci avec des moitiés d'amandes blanchies, roulez des papillottes autour des queues, et posez chaque croquette sur une rondelle de gâteau-éponge. Servez ainsi.

BIFTECK SAIGNANT. — Voici une recette des plus simples pour faire cuire un bifteck saignant.

Cette méthode a été fournie par un grand médecin. Prenez une belle hanche de vrai bifteck, — pas de filet — la placer sur un feu ardent, saisir de façon à former tout de suite une croûte mince. Retourner, et laisser achever la cuisson plus doucement.

Ensuite, mettre la viande suffisamment salée entre deux assiettes bien chaudes, après l'avoir sillonnée de quelques coups de couteau. Le jus s'en échappera à flots.

GRAPPES DE RAISIN OU DE GADELLES. — Prenez des belles grappes de gadelles ou de raisin vert ; ayant préparé un sirop que vous ferez presque cuire sur le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, retirez-la et mettez-la dans du sucre pilé, recommencez ce procédé plusieurs fois, jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

CRÈME AU CHOCOLAT. — Prenez une once de gélatine que vous faites tremper pendant 10 minutes dans un peu d'eau froide. Ajoutez une chopine d'eau bouillante, 1 pinte de lait, 6 jaunes d'œufs, 1-4 livre de chocolat que vous avez préalablement fait dissoudre dans un peu d'eau chaude. Battez les jaunes avec du sucre au goût et mettez-les dans

le lait en ébullition ; remuez jusqu'à ce que la crème soit prise, ensuite ajoutez le chocolat, la gélatine et quelques gouttes de vanille.

CONSEILS UTILES

ODEURS DE CUISINE. — On enlève les odeurs de cuisine avec des pelures d'orange séchées. Disposez sur le feu une pelle à charbon ou un plat en fer quelconque et lorsqu'il est bien rouge jetez deux ou trois morceaux de pelures d'orange. L'odeur qui s'en dégagera, détruira toutes les autres.

THÉIÈRES. — Si les théières en métal ne sont pas souvent employées, elles acquièrent une odeur particulière, très déplaisante, qui donne souvent un goût très désagréable au thé. On peut remédier à cet inconvénient en déposant un morceau de sucre dans la théière avant de la mettre de côté.

QUELQUES EMPLOIS DU PÉTROLE. — Le pétrole (huile de charbon) enlève les taches sur les meubles vernis ; il nettoie parfaitement et fait briller comme de l'argent les ustensiles en étain (fer-blanc) en versant sur un chiffon de laine avec lequel on frotte l'objet. Il est aussi d'un usage précieux pour l'entretien des chaussures dont il assouplit le cuir durci par l'humidité et lui rend la souplesse du neuf.

TACHES DE FRUITS SUR LE LINGE. — On peut enlever les taches de fruits du linge en employant l'eau de javelle, mais on doit rincer immédiatement. N'employez de savon qu'à toute extrémité, car il a souvent pour effet de rendre la tache plus difficile à enlever. Pour les soies de couleur, employez de l'eau chaude, du savon de Marseille et de l'ammoniaque. Ces deux manières différentes s'appliquent en général à toutes les taches de fruits, de légumes aussi bien qu'aux taches de vin ou d'encre rouge. Un ancien moyen consistait à jeter de l'eau bouillante sur la tache.

Si cette dernière est choisie, disposez de préférence le linge sur un bol et versez de l'eau chaude d'une bouilloire, le résultat sera merveilleux.

MOYEN D'ELOIGNER LES FOURMIS.

Ayez du tabac à fumer coupé en petits morceaux, distribuez-le dans les armoires, buffets et appartements fréquentés par les fourmis et vous les verrez sous peu disparaître.

Tante Ninette

Tante Ninette, étant partie en vacances, il n'y aura pas de Pages des Enfants, dans ce numéro.

On reconnaît aisément, à leur allure élégante et chic, celles qui portent des chapeaux du salon de modes Mille-Fleurs, 1554, rue Sainte-Catherine.

L'empereur Ménélick, d'une remarquable piété, est un excellent mari. Il vient d'en donner une preuve en faisant construire pour sa femme, l'impératrice Taitou un superbe palais, qu'elle occupera pendant trois mois, quand elle viendra faire ses dévotions aux Lieux Saints. Ce palais a coûté 40,000 livres turques, et le mobilier, choisi en France et en Angleterre, vaut 3,000 livres.

Celui qui parle sans réfléchir ressemble à un chasseur qui tire sans viser. — Montesquieu.

Pour consoler une douleur quelle qu'elle soit, il faut la faire sienne. — Mme de Pressencé.

Qui oublie a pardonné, qui pardonne va tâcher d'oublier. — Comtesse Diane.

Voulez-vous savoir comment il faut donner ? Mettez-vous à la place de celui qui reçoit. — Mme de Puisieux.