

# Comment Garnir une Cuisine

La santé, le bonheur et le bien-être d'une famille dépendent beaucoup des aliments qu'on prépare dans la cuisine. La façon de garnir cette sorte de laboratoire domestique est donc très importante.

Dans presque toutes les maisons ou logements modernes, le poêle et ses accessoires sont à poste fixe, et même, dans quelques uns des appartements de luxe de notre époque, on trouve des réfrigérateurs. En outre, il n'est pas rare que dans nos cuisines on voit des tables "ad hoc". Il s'ensuit que, pour garnir de telles cuisines on a qu'à se procurer les ustensiles de cuisine, des plats, des assiettes, et ce qu'il faut pour nettoyer le tout.

D'autre part, nombreuses sont les maisons modestes, à la ville et à la campagne, qui ne possèdent pas l'aménagement dont nous avons parlé ci-dessus. Cela signifie alors une plus forte dépense pour quiconque, en de tels locaux, entend commencer à tenir maison.

Dans la modeste liste ci-dessus nous avons donc compris toutes les choses nécessaires à la confection des aliments, excepté, cependant, le poêle de cuisine.

Ce dernier, pour si simple et modeste qu'il puisse être, ne coûtera pas moins de \$25, si on veut qu'il soit bon. Disons, tout de suite, qu'il vaut mieux acheter un bon poêle dès le début, si on veut éviter mille ennuis. Donc si c'est absolument nécessaire, il vaut mieux se priver sur autre chose, mais, surtout, que le poêle de cuisine soit de bonne qualité.

Quand il s'agit de garnir une cuisine, ainsi qu'il en est pour les autres parties de la maison, il vaut mieux tout d'abord, acheter que l'indispensable; puis, avec le temps, compléter l'achat de ce dont on a besoin.

**QUALITÉS REQUISES DES USTENSILES DE CUISINE**  
Les qualités essentielles des ustensiles de cuisine sont : le poli de leur surface et l'absence de rainures ou de joints; ils doivent être à même de supporter une haute température sans devenir rugueux sans craquer, ou sans se fendre; ils ne doivent pas dégager de gaz délétères, et ne pas s'imprégner ni de graisse ni de l'odeur des aliments qu'on y ent en fin ils ne doivent pas se décolorer ou donner un goût spécial aux aliments. Les corps qui semblent le mieux répondre à ces desiderata sont l'aluminium et le nickel. Afin de guider les jeunes ménagères, nous allons dire brièvement quelles sont les propriétés des

corps qu'on emploie pour fabriquer les ustensiles de cuisine.

## L'ACIER EST PLUS ECONOMIQUE QUE LE FER

Nous commencerons par le fer puisqu'il est employé si communément dans la manufacture des ustensiles de cuisine. La fonte se casse facilement et n'a pas une surface très polie. L'acier, lui, se polit très bien et se casse difficilement; conséquemment, l'acier est, comme toute, plus économique que la fonte. Le fer l'acier se polissent par l'usage, ils s'améliorent donc avec le temps, au moins, en ce qui concerne les ustensiles de cuisine. Le fer et l'acier conviennent bien pour les poêles à omelette, celles à friture, les moules à gaufres, les poêlons, etc. On ne devrait employer ni fer, ni de l'acier, pour cuire des fruits ou tout autre aliment acide. Mais les viandes, les céréales et tous les aliments amyliacés peuvent être cuits dans des ustensiles en fer ou en acier.

## AYEZ SOIN D'ACHETER DES USTENSILES BIEN EMAILLES.

Toutes les sortes d'ustensiles emailés sont soit en fer, soit en acier. Ils sont ou fondu ou pressés. Après quoi le métal est recouvert d'une préparation qui sèche dessus, puis l'objet est soumis à une haute température. La moindre inégalité de surface de l'ustensile fait que l'émail se craquelle, et se détache par petits morceaux.

Or, ces petits morceaux d'émail sont durs et tranchants; aussi, s'ils tombent dans les aliments, ils peuvent, une fois ingérés dans l'organisme humain, causer des désordres graves. Donc, quand on achète cette classe d'ustensiles, on fera bien de les examiner en détail, et se rendre compte que le métal ne flichit pas. En outre, on remarquera si l'émail n'est — par places — ni craquelé, ni cassé. N'employez jamais un instrument aigu pour gratter ces ustensiles. C'est — toutes précautions prises — un bon placement et une grande aide pour la ménagère que d'acheter des ustensiles emailés. Parce que : ils sont légers, unis, et qu'il se nettoient bien. Mais, si on en achète d'une qualité inférieure, bientôt on s'apercevra vite qu'il sont à la fois coûteux et dangereux.

## LES USTENSILES DE BOIS SONT PEU UTILES

Les ustensiles de bois ne sont plus guère employés dans les cuisines, depuis qu'on a constaté combien aptes ils sont à donner asile à de dangereux générations de microbes...

Le ferblanc est d'un bon usage. Presque tous les objets en ferblanc sont faits de la façon suivante : Les feuilles d'acier ou de fer laminé, sont travaillées selon la forme que l'on veut donner à l'ustensile requis, puis l'objet est recouvert d'une couche d'étain. Quand le ferblanc est résistant, l'objet fabriqué ne doit pas se déformer facilement, et la couche d'étain doit être assez épaisse. Les ustensiles faits avec de bon ferblanc peuvent durer un grand nombre d'années, si on en prend soin convenablement.

Les récipients en ferblanc pour l'usage de la cuisine peuvent convenir à toutes sortes d'aliments secs, pour le beurre, le lard, les graisses, etc. Le ferblanc peut aussi servir à faire des frites. On ne doit pas cuire les fruits dans du ferblanc, car ce dernier gâte et la couleur et le goût des fruits. L'étain fond à 442 degrés Fahrenheit, et lorsque mélangé à un alliage quelconque, il arrive qu'il fond à une température inférieure à celle que nous venons de citer. On ne devra donc pas faire usage d'ustensiles de ferblanc, toutes les fois que la température du foyer sera élevée.

## L'ALUMINIUM DURE TOUTE UNE VIE

Les ustensiles d'aluminium de bonne qualité, bien que de prix élevé, sont, tout compte fait, économiques. Le métal supporte une haute température et se polit bien, et il est léger et agréable à manipuler. Les acides ordinaires, communs dans la cuisine, ne l'affectent pas, mais les acides caustiques l'attaquent. Donc, les savons caustiques, les sels de soude, etc., ne doivent pas être mis dans des récipients en aluminium. Après avoir lavé ces sortes d'ustensiles au savon on devra les rincer parfaitement. Si on en prend soin, les objets en aluminium pourront durer toute une existence.

Pour une petite famille, de petits plats à four sont très convenables pour puddings, pour les viandes qu'on fait revenir, pour poisson et les légumes. C'est plats peuvent être achetés en faïence française à l'épreuve du feu, ou en faïence japonaise, bleu, et à bon marché. Tout comme, du reste, en poterie brune, allemande; les articles allemands ou japonais coûtent environ 10 cents pièce.

Le meilleur moyen que l'homme ait inventé pour porter un fardeau, c'est d'y ajouter un autre fardeau. De là le rôle des sacs et de tout ce qui ressemble à des sacs.

Le sac est l'ami, le compagnon du poilu. "Sac au dos" est la devise symbolique de la vie militaire. Et que de choses précieuses tiennent dans ce magasin ambulatoire. Le sac destiné au dos a d'ailleurs

sauvé plus d'une poitrine. C'est derrière son frère abri qu'on commença parfois les tranchées.

Puis, quand celles-ci sont creusées, c'est avec d'autres sacs, des sacs de terre, qu'on improvise des remparts contre les balles et les obus.

Le sac est principe d'unité. Il réunit ce qui est épars de sa nature, et ce qui tendrait sans cesse à se parceller. Il rend plus productif l'emploi de nos mains, et parfois leur rend la liberté.

Un des premiers sacs inventés a dû être le gibecière. L'animal carnassier se jette, sur sa proie et le dévore. Tout au plus la transportait-il péniblement vers un tertre ou une aire, en employant griffes ou dents. L'homme seul, être inventif et progressif, met son butin dans un sac et continue sa chasse. C'est le sac qui rend la chose possible, idée simple, mais qu'il fallait trouver.

D'autres primitifs ont aussi leurs sacs depuis longtemps. Les pasteurs nomades enferment le lait dans des outres. D'autres outres contiennent la provision d'eau. Quand à l'agriculture, si tôt qu'elle apparut à la surface du globe, elle rendit plus impérieux encore l'usage des sacs. Le sac présida à la récolte; il précède aux semailles. Sa silhouette s'associe au geste auguste de semeur. De là tel proverbe pittoresque, comme "tirer plusieurs moutures d'un même sac".

Quand l'homme inventa la monnaie, ce fut aussi l'occasion d'inventer un sac. Ce sac s'appela la bourse, et fut appelé à de vastes destinées, destinées parfois touchantes, souvent tragiques. Ce fut le "sac" de l'abbé de Mably, suspendu à la ceinture. Presque toujours aujourd'hui, c'est la pochette minuscule, dérobée aux regards, et d'où sortent cependant, à l'abri du parapet des grandes phrases, d'innombrables révolutions.

Ce sac fut parfois un "bas de laine", le bas de laine qui s'emplit peu à peu de pièces jaunes, et qui, bon patriote, après quelques hésitations, va se vider aux guichets de la Banque de France.

Pour mieux s'assurer le service des sacs, l'homme inventa les poches et s'en drapa littéralement. Incalculable, on le sait, est la quantité de choses qui peuvent tenir dans des poches. Aussi, quelquefois n'aurait-on jamais fini de les trouver.

— Monsieur, je crois que vous avez vu vos poches, disait sévèrement Louis-Philippe à un de ses ministres qui, distraitemment, et oubliés de l'étiquette, se livrait devant lui à cette machinale opération.

— Pardon, sire, riposta le ministre; il en est tant d'autres qui se les remplissent à votre service?

Les poches, quelque commodes qu'elles soient, ne plaisent pas aux femmes. Il paraît que cela détruit les lignes d'une toilette. Alors le sac s'exteriorise et devient unique. C'est le "réticule", qualifié jadis de "réducteur" par ceux qui, en prononçant son nom se contentent de l'a peu près.

Un homme, surtout en hiver, et avec son pardessus, a jusqu'à une vingtaine de poches. Une femme n'en possède pas une. Le sac à main centralise tout. Telle de nos lectrices soutiendra que c'est bien plus commode, et qu'on découvre tout de suite ce que l'on veut. Peut-être, mais cela occupe une main. Et parfois, c'est commode aussi pour les filous qui, d'un geste brusque, savent arracher l'utile factotum de la délicate menotte qui le balance, et

se sauvent rapidement avec.

Le sac, longtemps, servit aux juges comme aux meuniers. C'est avec un gros sac de procès que Petit-Jean dans les Plaideurs, arrive sur la scène. Précisément, l'objet vient à point pour lui rendre service.

Mais, veuille qui voudra voici mon oreiller.

C'était, en définitive, un procédé commode pour réunir ensemble tous les papiers concernant une même affaire. C'est pourquoi, sans doute, les facteurs, aujourd'hui encore, se servent de sacs pour englober leurs monceaux de lettres. A ce mode de classement est dû, nul ne l'ignore, un juron bénin, pas méchant, un tout petit juron permis aux dames: "Sac à papier!"

Un mot vient probablement de ce qu'il n'était pas toujours facile de retrouver un papier dans un sac où il y en avait beaucoup, ce qui provoquait des interjections d'impatience.

Le sac qui sert à renfermer tant de denrées utiles à l'homme, emprunte quelquefois l'homme lui-même. Les Grecs — qui paraissent l'avoir oublié depuis lors — en avaient quelque chose, il y a près d'un siècle lorsqu'on voyait leurs enclènes dans le Bosphore.

Cela c'est le sac tragique. Mais il y a le sac comique, celui où Scapin enferme Géronte pour lui administrer des coups de bâton. Le grave Boileau n'aimait pas ce genre de plaisanterie. Mais il faut du comique pour tout le monde, et Alceste n'exclut pas Guignol. La course en sacs, à ce propos est un sport original, propre à développer l'esprit de persévérance prudente et de régulière ingéniosité.

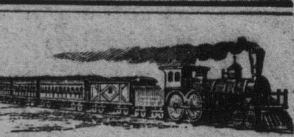
Dans l'argot moderne, le sac est devenu un symbole. Il y a deux sortes de gens, ceux qui "ont le sac" et ceux qui "n'ont pas le sac". Et les distributeurs de considération les traitent en conséquence. C'est surtout à propos des jeunes filles qu'on demande couramment si le sac existe ou n'existe pas. S'il n'y a pas le sac naturellement, il n'y a rien à faire. Fussent-elles sages, intelligentes, bonnes ménagères, gentilles et jolies par dessus le marché, le manque de sac est un crime capital, qui les condamne à perdre toute espérance: *lasciate ogni speranza*.

Le sac, au contraire, est un talisman magique, changeant la sottise en esprit, la laideur en beauté, et dispensant de tout autre charme.

On dit d'un coupable surpris par la justice qu'il a été pris la main dans le sac. L'attitude d'une foule d'hommes, en ce monde, pourrait se définir par cette formule: la main vers le sac. La geste n'est pas belle, mais il est très général. Pourtant, il le devient moins dans les grandes crises et les grandes catastrophes. Beaucoûp alors regardent plus haut, et tendent les mains vers autre chose. Le péril élève et purifie l'âme. On songe plus naturellement au grand départ, toujours possible, et le paquet à faire pour l'éternité est alors le seul sac dont on se préoccupe.

Ce sont là les fruits austères de l'épreuve; mais Dieu fasse que nous en ayons assez cueilli.

G. d'Azambuja.  
— Le Noël.



## CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRES depuis le 28 Août 1916

Dép. Riv. du Loup 7.00 a. m.

Express: Arr. Connors N. B. 12.55 p. m.

Dép. Riv. du Loup 10.00 a. m.

Mixte: Arr. Edmundston, Jc. 4.50 p. m.

Dép. Edmundston, Jc. 8.15 a. m.

Express: Arr. Riv. du Loup 9.15 p. m.

Dép. Connors N. B. 3.10 p. m.

Mixte: Arr. Riv. du Loup 9.10 p. m.

Service quotidien excepté les dimanches.

Correspondance à Edmundston Jet

avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock

Frédéricton et St-Jean N. B., Houlton

Presque Isle, Carleton Port Fairfield, Me

Et à Rivière du Loup avec tous

trains express de l'Intercolonial Ry.

Pour plus amples informations, pro-

pectus, etc. s'adresser à

P. X. Bélangier, Agent général Passa-

gers et Fret.

## A nos abonnés

Nous faisons un appel à nos abonnés retardataires qui, pour la plupart, par simple négligence ne nous ont pas encore fait parvenir le petit montant de leurs redevances. Soyez bons et justes, ne nous faites pas attendre. Ces petites sommes sont nos seules ressources d'existence, elles nous sont indispensables pour le maintien de notre œuvre. Pas plus que vous, nous ne pouvons vivre et faire vivre nos employés sans recevoir en temps opportun le salaire de notre travail. Encore une fois, c'est de la pure négligence; secouez-la une fois par an, vous éviterez le désagrément de vous faire ramander, et nous nous en trouverons bien mieux.

Une honnête femme ne doit pas attirer l'attention dans la rue, et plus elle est belle et jeune, plus elle doit se voiler, surtout si elle sort sans son mari.

Un mauvais plaisant a osé dire que les hommes ont bâti la tour de Babel, les femmes ont bâti celle de Babil.

Deux amis, devant un tableau représentant un clair de lune: —Tiens, dit l'un deux, c'est un clair de lune, mais cependant on ne voit pas de lune! —Imbécile, répond l'autre, quand tu vois un clerc notaire, est-ce que tu vois toujours le notaire?

L'enfant a beau grandir, il reste toujours à la hauteur du cœur maternel.

On demande une jeune fille de 12 à 14 ans pour ouvrage général de la maison excepté les lavages. S'adresser à TIM. BOUDREAU, Barbier, Edmundston, N. B.

## POUR VOS

# IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous à l'imprimerie "LE MADAWASKA"

Travail Rapide et Soigné.

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au "MADAWASKA"