

# Au Foyer Féminin

"Là fleurit le bonheur à côté du devoir"

V. de L.

## Réponses aux récréations du mois de décembre 1915

### LOGOGRIPHES

- 1° Crampe-rampe.
- 2° Rocher-roche-roc.
- 3° Bœuf-œuf.
- 4° Poissons-poison.
- 5° Mort-or.

### CALEMBOURS

- 1° Ce sont les poissons d'avril.
- 2° C'est la vie, car au fur et à mesure qu'elle s'allonge, elle se raccourcit.
- 3° Ce sont ceux qui ont la laine (l'haleine) mauvaise.
- 4° Le bon sens.
- 5° C'est la plante des pieds.
- 6° Parce qu'ils se tiennent par la manche.
- 7° Parce que la chose la plus compliquée n'est pour eux que l'affaire d'une minute.
- 8° Parce qu'ils ont toujours de l'atout (la toux).
- 9° Parce qu'il fait si froid qu'il ne peut se résoudre à se lever matin.
- 10° C'est la lettre *i* (la laiterie).

### CALEMBOURS

- 1° Comment nomme-t-on une grande pierre.
- 2° Quand peut-on mettre le temps en cage?
- 3° A quel moment le charbon chante-t-il?
- 4° En quoi un mouton diffère-t-il d'un employé?
- 5° Quelle différence entre une terre et une pipe?
- 6° Quelle différence entre un corset et un soldat?
- 7° Qu'est-ce qu'on met sur la table, qu'on coupe et qu'on ne mange pas?
- 8° Quel avis peut donner un marin?
- 9° Pourquoi le peuple Britannique est-il le plus barbare?
- 10° Pourquoi un cordonnier craint-il de perdre la respiration?

PROF. ECNAHCAL

## La cuisine de cousine Jeanne

### MARINADES DE TOMATES ROUGES

Détail: 1 doz. de tomates rouges, 3 grosses pommes, 2 oignons, 3 à 4 branches de céleri, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de vinaigre blanc, 1 c. à table de sel, 1/2 c. à thé de poivre, 1/2 c.

à thé de clou de girofle moulu, 1/2 c. à thé de cannelle en poudre.

Ébouillanter les tomates, les peler, les couper en quartiers, peler les pommes, les oignons; laver le céleri et trancher le tout en petits morceaux, puis mettre ces ingrédients dans une casserole, ajouter le sucre, le vinaigre, les condiments; laisser bouillir 2 heures. Veiller à ce que cette préparation ne s'attache pas au fond de la casserole. Mettre dans des bouteilles à large goulot; couler un peu de paraffine sur le dessus, fermer avec un bouchon de liège ou un papier très fort, bien ficeler; laisser refroidir et ranger dans l'armoire aux conserves.

### PETITS GÂTEAUX A LA MÉLASSE

Détail: 2 œufs, 1/2 tasse de sucre, 1 tasse de mélasse, 3/4 tasse de lait, 4 c. à table de beurre, 1 c. à thé de cannelle, 1/2 c. à thé de clou, 1/2 c. à thé de gingembre, 2 1/2 tasses de farine, 1/4 c. à thé de soda à pâte.

Battre les œufs avec le sucre, délayer la mélasse avec le soda. Ajouter la mélasse aux œufs ainsi que le lait et le beurre fondu. Tamiser la farine avec les épices, l'ajouter par petites quantités au premier mélange. Beurrer de petits moules, les remplir aux 2-3. Faire cuire ces petits gâteaux à four modéré 25 minutes.

### POTAGE BONIFACE

1/4 lb lard gras, 3 carottes, 1 tranche de navet, 1 1/2 pinte de bouillon ou eau, 2 c. à table tapioca fin, 2 c. à table beurre, 1/2 tasse de crème. Couper le lard en dés ainsi que les carottes et le navet; faire revenir le tout dans la casserole avec le beurre; mouiller avec l'eau ou le bouillon et laisser mijoter jusqu'à entière cuisson. Un quart d'heure avant de servir, ajouter le tapioca, faites bouillir. Mettre la crème dans la soupière, verser le potage dessus et servir.

### SOUPE DE TOMATES AUX POIREAUX

Détail: 7 tomates, 3 blancs de poireaux, 3 c. à table de beurre ou d'huile d'olive, 2 pintes de bouillon, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Mettre les tomates dans un plat, verser de l'eau bouillante dessus, enlever la pelure, les presser pour en extraire les semences; les couper en morceaux. Laver, émincer les poireaux les faire revenir dans la marmite avec le beurre ou l'huile d'olive jusqu'à légère coloration, mouiller graduellement avec le bouillon et l'eau chaude; au premier bouillon additionner les tomates au liquide ainsi que le bouquet garni, assaisonner de bon goût et cuire au moins 1 heure, retirer alors le bouquet. Mettre dans la soupière quelques croutons de pain frits, verser la soupe sur ceux-ci et servir.

### POTAGE AUX POMMES DE TERRE

Détail: 6 pommes de terre, 2 oignons, 3 tasses de lait, 2 c. à table de beurre, 4 c. à table de crème, 1 jaune d'œuf, sel, poivre.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux ainsi que les oignons, les faire revenir, ajouter assez d'eau chaude pour les

couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement et que l'eau ait diminué. Passer cette purée au tamis fin, la remettre dans la marmite avec le lait, faire jeter un bouillon. Dans la soupière mettre le jaune d'œuf, le reste du beurre et la crème, débattre un moment et verser le potage sur cette liaison; assaisonner et servir.

### CONSERVES DE TOMATES

Choisir de belles tomates bien mûres, les ébouillanter, enlever la peau, les mettre à mesure dans un bocal, les couvrir aux trois quarts d'une eau légèrement salée; 2 c. à table de sel par pinte d'eau; fermer le bocal le mettre au bain-marie sur le feu à l'eau froide; faire bouillir 25 minutes. Retirer le bain-marie hors du feu, fermer les bocaux hermétiquement, les laisser refroidir dans la même eau, les ranger.

### CONSERVES DE POIRES, DE PÊCHES, DE PRUNES

Préparer une eau sucrée: 4 c. à table de sucre blanc par pinte d'eau chaude. Préparer les fruits; soit pêches, poires ou prunes, les ébouillanter, enlever la peau, les diviser en quartiers si on le désire, les déposer dans des bocaux, les couvrir aux trois quarts avec de l'eau sucrée, fermer les bocaux, les mettre au bain-marie à l'eau froide, faire bouillir 25 minutes. Retirer le bain-marie hors du feu, fermer les bocaux hermétiquement, les laisser refroidir dans la même eau, les ranger.

## L'amour et le tabac

A mes sœurs, les  
douces fiancées.

Savez-vous qu'il existe une alliance intime et merveilleuse entre l'amour et le tabac, entre le bonheur et la fumée?...

Écoutez un peu ceci.

Miss Arabella Spencer, professeur d'une école universitaire anglaise, a développé une thèse intitulée: "De la nécessité de fumer pour mieux vivre!"

Elle y déclare, entre autre chose, que si l'Amour fait vivre, le Tabac aide à conserver la vie, et son rôle n'est pas moins grand.

"Sachez bien, dit-elle, qu'en fumant une "moyenne de deux heures par jour, vos idées "sont plus nettes, surtout si vous accomplissez "un travail intellectuel. Vous n'aurez pas "de tendance à la neurasthénie, vous posséderez un "appétit équilibré et vous conserverez vos dents en bon état..."

Et c'est une vérité scientifique.

Or, Miss Spencer ajoute en conclusion: "Mesdemoiselles, si vous voulez être heureuse en ménage, épousez un fumeur; et "si vous préférez le diable à la maison, "épousez un adversaire du tabac!!!..."

Le gentil professeur prétend que, dans le premier cas, on aurait un mari aimable, toujours gai et satisfait de la vie; dans le deuxième cas, au contraire, ce serait un être maussade, ennuyeux, jaloux, etc., etc...