

en même temps que désagréable au goût.

Après avoir ouvert la boîte, il faut en tirer immédiatement le contenu, que l'on met dans un récipient de grès, de faïence ou de verre. Ne laissez jamais une boîte ouverte avec tout ou partie de son contenu. L'exposition à l'air provoque la formation d'acides qui, mis en contact avec l'étain, produisent des matières toxiques. C'est une des causes les plus fréquentes des maladies que l'on attribue à l'usage des conserves alimentaires.

Voici quelques conseils que donne un correspondant du *New England Grocer* concernant la manière d'utiliser les conserves.

Fruits : Pour tous les fruits en conserve, il faut vider la boîte plusieurs heures avant de les servir, les verser dans un plat ouvert et les rafraîchir dans la glacière. Servis froids, ils sont très délicats et très savoureux, et ils ont un bien meilleur goût qu'au moment où on les fait sortir de la boîte.

Légumes : Si l'on trouve que les pois et les haricots conservés en boîtes ne sont pas bons, cela provient généralement de ce que la ménagère les a servis dans la saumure qui était dans la boîte. Si, au contraire, on s'y prend de la manière suivante, on ne trouvera presque aucune différence entre ces légumes conservés et les légumes frais :

Enlevez la saumure et jetez-la ; puis mettez vos pois ou vos haricots dans de l'eau froide pour bien les laver, et laissez les rafraîchir quelques minutes. Faites réchauffer rapidement et assaisonnez au goût. Bien des gens se servent de lait au lieu d'eau avec ces légumes. Un petit morceau de lard avec les haricots en fait mieux ressortir la saveur.

Il faut faire cuire de nouveau le blé d'inde, qui n'est qu'à moitié cuit lorsqu'on le met dans la boîte. Ajoutez du beurre et du lait, salez et poivrez.

Pour conserver aux tomates leur saveur naturelle, il faut les faire cuire rapidement sur un feu vif. Si on les laisse trop longtemps au feu, on risque de laisser extraire le goût d'amertume de la graine, ce qui ruine le plat.

La citrouille, comme on la prépare maintenant, est passée par un sas à fines mailles ; tout ce qu'il reste à faire c'est d'y ajouter l'assaisonnement.

Il vaut mieux faire cuire les asperges dans la boîte avant de l'ouvrir, en mettant la boîte dans l'eau bouillante et en l'y laissant de 20 à

30 minutes ; ouvrez ensuite la boîte et faites glisser délicatement les asperges sur un plat, en prenant soin de ne pas briser la tête qui est très fragile.

Viandes. — Les viandes doivent être conservées dans un endroit frais ; cela permettra, lorsque l'on ouvrira la boîte, de les découper en tranches régulières, et le plat sera beaucoup plus présentable.

Voici un moyen d'extraire la viande et le plum-pudding des boîtes, sans les briser. Enlevez, d'abord, le couvercle du gros bout, puis percez un trou à l'autre bout pour laisser entrer l'air et frappez dessus doucement ; le contenu sortira tout d'un bloc.

Plum-pudding. — Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure ou une heure, suivant la grosseur de la boîte, avant de l'ouvrir, et ouvrez ensuite comme les boîtes de viandes.

Soupes. — Il y a bien des qualités de soupes en boîtes sur le marché. N'achetez que les meilleures, qui sont préparées avec soin et d'après des procédés savants. Pour servir, il n'est besoin que de les porter au point d'ébullition. Prenez garde de les brûler. Faites chauffer au bain marie ou dans une bouilloire à double fond, si possible ; ou bien mettez la boîte dans l'eau bouillante et laissez-la se réchauffer pendant une demi heure et servez.

Saumon. — Les tranches de saumon de la Colombie Anglaise, que l'on conserve en boîtes sont délicieuses. Elles doivent être d'un beau rose, la chair floconneuse, solide et riche en huile. On fait une salade délicieuse de saumon et de laitue avec une mayonnaise. S'il reste du saumon pour un autre repas, couvrez-le d'huile ou de beurre fondu pour empêcher le contact avec l'air et serrez dans un endroit frais. Lorsque vous voudrez servir, vous gratterez le beurre ou vous ferez chauffer pour enlever l'huile.

Homard et crabe. — Comme la chair de ces crustacés contient beaucoup de soufre, elle devient facilement noire au contact du fer blanc lorsque la mise en boîte a été faite à sec. Pour éviter cet inconvénient, on la recouvre généralement d'un sac de parchemin ou de toile, ou bien les boîtes sont doublées en bois. On vient de trouver un nouveau procédé qui dispense de ces précautions ; il consiste à emballer le homard dans la gélatine ; cette substance enveloppe complètement la chair du homard, empêche le contact avec le fer blanc et assure une belle qualité.

MODES ET NOUVEAUTES

LES TISSUS A LA MODE

Lorsqu'on fabrique des tissus multicolores en suivant l'ordre naturel des opérations, la teinture vient en première ligne. L'importance d'un bel assortiment de nuances est d'ailleurs assez grande pour que l'on s'en occupe de bonne heure, soit pour chercher des nouvelles couleurs ou établir des mélanges inédits, soit pour parvenir à imiter les plus jolies teintes recherchées par la mode,

C'est pourquoi, dès le début de chaque saison, nous indiquons des séries nombreuses destinées à faire connaître les nuances les plus récentes et à montrer celles qui, peu ou point changées, seront encore à utiliser pour la nouvelle saison.

D'une façon générale, pour cette saison d'hiver, les négociants préconisent les couleurs foncées. Les nuances claires seront d'un emploi restreint dans les articles unis ; elles figurent davantage dans les tissus façonnés où on emploiera parfois du très clair avec du très foncé.

Les couleurs éclatantes seront appliquées par parties infimes dans diverses marchandises en filets légers pour rehausser certaines dispositions. Elles seront indispensables pour établir, à la filature, des mélanges très jolis obtenus en réunissant des nuances s'harmonisant bien. Ces filés multicolores seront destinés, la plupart du temps, aux articles unis pour pardessus et pour complet, dans toutes les marchandises : rasé, brut et drapé.

Voici quelques indications sur les mélanges les plus recommandés : — la première couleur indiquée à chaque mélange fait le fond, c'est-à-dire entre en très grande quantité ; les autres varient dans les proportions de 3 à 8 pour 100.

Noir, rouge brique.

Noir, rouge brique et blanc.

Noir, bleu ciel et orange.

Noir, brique, citron et vert bleu.

Noir, rouge, blanc, vert et bleu clair.

Aubergine, perle.

Cendré, bleu et or.

Bleu foncé, bleu ciel et grenat.

Bleu, citron et blanc.

Bronze foncé, or et bleu ciel.

Vert olive, or et rouge brique.

Vert foncé, bleu vif et grenat.

Terra-cotta, perle.

Gris brun, perle.

Il y a aussi d'autres mélanges avec des couleurs moins éclatantes que l'on peut proportionner différemment, telle la réunion, par moi-