

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

COMMENT FAIRE LE BON CAFÉ

Lorsqu'on a fait une certaine provision de café brûlé et acheté en grains, il convient de ne moudre que la quantité nécessaire pour chaque consommation : le café, broyé d'avance, perd en peu de temps la plus grande partie de son parfum. Toutefois, le meilleur moyen de conserver le café en poudre est de le déposer, non pas dans une boîte de fer-blanc, comme on le fait habituellement, mais dans une bouteille de verre ordinaire, parfaitement propre, sèche et bien bouchée. Plus la quantité de poudre de café qu'on emploie à la fois est considérable, plus il est possible d'augmenter la proportion d'eau sans nuire à la quantité de la liqueur. Ainsi, en prenant pour mesure une demi-tasse contenant de l'eau, on emploiera une cuillerée à café de café en poudre et, on augmente selon le nombre de tasses que l'on veut avoir. On comprend, du reste, que pour la même dose de café en poudre, il faut augmenter ou diminuer les proportions d'eau, suivant qu'on veut obtenir une liqueur plus faible ou plus forte.

Le meilleur procédé pour faire infuser le café, c'est de se servir des cafetières à filtre, qui sont commodes, expéditives et qui donnent une liqueur tout à la fois parfumée et limpide. La cafetière la plus simple et la moins chère est la cafetière à filtre en fer-blanc, ou mieux en porcelaine. Sur

tion de café. Toutes les fois qu'on fait réchauffer du café qui n'a pas été employé au moment même où il vient d'être préparé, c'est au bain-marie seul qu'il faut avoir recours. Les cafetières filtrantes, surtout les cafetières en fer-blanc, exigent des soins minutieux de propreté. Non seulement on ne doit jamais y laisser refroidir et séjourner plus ou moins longtemps la liqueur, mais il est encore indispensable de les nettoyer après chaque infusion. A cet effet, on sépare les diverses pièces dont se compose la cafetière, on les lave à grande eau, on les essuie avec soin, et on les laisse se sécher complètement à l'air : il faut veiller à ce que les trous de la grille soient toujours libres.

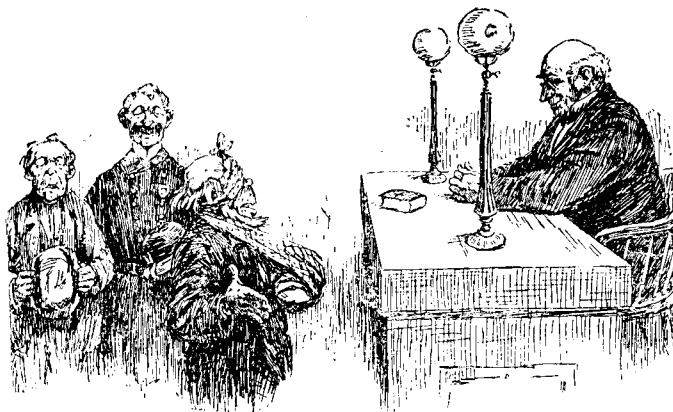
CONSERVATION DES ARTICHAUTS

Après qu'on a préparé les artichauts et qu'on a coupé une partie des feuilles comme pour les faire cuire entières, on les plonge dans l'eau bouillante seulement pendant le temps nécessaire pour qu'ils soient atteints. Il faut alors les retirer du feu, puis, quand ils sont refroidis, enlever tout le foin à l'aide d'une cuiller, les égoutter et les ranger dans des pots de grès ou de faïence. On aura préparé une saumure ou eau de sel très concentrée : on la verse froide sur les artichauts, de manière qu'ils en soient bien couverts, et on couvre la saumure d'abord d'une couche de beurre fondu, ensuite d'une couche d'huile d'olives mise sur le beurre quand il est refroidi.

Pour conserver les artichauts à l'état frais, le procédé le plus simple consiste à arracher à la fin de l'automne les plantes qui portent des têtes formées tardivement à l'arrière-saison, notamment les artichauts de quatre ans qu'il faudrait toujours sacrifier ; on coupe les grandes feuilles extérieures à la moitié de leur longueur, et l'on conserve aux têtes arrachées le plus de racines possible. Elles sont immédiatement perlantées les unes à côté des autres, dans du sable frais ou de la terre légère de jardin, soit à la cave, soit dans un cellier bien aéré ; on peut même les planter, à défaut d'un meilleur local, sous un hangard ouvert du côté du midi. Les artichauts s'y maintiennent verts et en bon état jusqu'à la fin de l'hiver.

Pour conserver les fonds d'artichauts à l'état sec, on en fait provision à l'époque où ce légume est abondant et à bas prix. On prépare les têtes en laissant les fonds entiers, mais en retranchant le foin de l'intérieur, la partie des feuilles qui n'est pas mangeable et la portion du dessous qui adhère à la tige. Les artichauts ainsi disposés sont plongés pendant quelques minutes dans une chaudière d'eau bouillante, puis retirés promptement, n'étant encore qu'à moitié cuits, et jetés vivement dans l'eau fraîche. Lorsqu'ils sont refroidis, on les enfle en longs chapelets par le centre, avec une forte ficelle, puis on les laisse se dessécher lentement à l'air libre. Si l'on ajoutait du sel à l'eau employée à cette préparation, les fonds d'artichauts attireraient l'humidité de l'air, ce qui rendrait leur conservation difficile. Comme ils ne sont qu'à moitié cuits, il faut toujours compléter leur cuisson pour les consommer ; on y ajoute alors la quantité de sel qu'on juge nécessaire. Quand le local où l'on conserve les fonds d'artichauts n'est pas trop exposé à la poussière, il vaut mieux les y laisser, suspendus en plein air, que de les enfermer dans

ARGUMENT SOLIDE



Le juge. — Corrigan, dites-moi toute la vérité. Que s'est-il passé entre vous et l'accusé ?

Corrigan. — Des briques grosses comme cela, votre Honneur. Il ne s'est pas passé autre chose.

des tiroirs ou des tonneaux, où la moisissure peut bien plus facilement s'en emparer.

DÉSIR

J'aurais voulu rester au bourg où je suis né. Je serais à cette heure un marchand fortune Vivant dans les parfums du poivre et des chandelles, Et gardant à mon toit les nids des hirondelles. J'aurais pris pour enseigne : "A la grâce de Dieu !" Je donnerais crédit aux indigents du lieu, Qui, me sachant très bon, viendraient chez moi sans

[honte.]

— J'y gagnerais leur âme en y perdant mon compte. — Je casserais du sucre et ferais des cornets. Quand je verrais passer les gens que je connais, Je les appellerais au seuil de ma boutique ; Nous causerions ensemble un brin de politique, Car j'aurais un journal pour lire à temps perdu. Quand la journée est longue et qu'on a bien vendu. Il me viendrait sans doute un moment dans la vie Où je sentirais naître en moi la juste envie, Pour conserver mon rom, d'avoir un héritier Qui suive mon exemple et prenne mon métier. Je choiserais alors une fille très sage (Cela se trouve encore), et, par un doux message Où le style aurait moins de place que le cœur, Je lui ferais savoir que son amour vainqueur M'oblige à demander sa main chaste à son père. Je crois que nous aurions pour nous le sort prospère ; Elle me tutoierait dès les premiers aveux ; Je sèmerais des fleurs pour mettre à ses cheveux ; Nous prendrions, l'été, le frais devant la porte, Ayant l'odeur des foins qu'une charrette emporte En regardant briller les étoiles aux cieux... Moi, comme vrai poète inspiré par ses yeux, Quoique étant épicière je lui dirais des choses. Douces comme l'azur, fraîches comme les roses, Qu'elle ignorait encor, n'aimant point les romans. Ainsi se passeraient les jours les plus charmants. Nous aurions pour amis tous ceux qui nous connaissent, Et, comme à chaque avril les fleurs d'antan renaissent Parmi l'herbe aux flots verts montant jusqu'aux genoux, Nous verrions rajeunir notre amour devant nous. Nous passerions ainsi dans l'éclat de la vie, Nos regards éblouis et notre âme ravie, Et lorsque viendrait l'heure où, selon son dessein, Dieu nous appellerait ensemble dans son sein, Le fils que nous aurions continuerait la tâche A laquelle ici-bas l'honnête homme s'attache, Et qui fait qu'à sa mort son nom modeste et beau Reste comme un exemple au marbre d'un tombeau.

RÉCRÉATIONS SCIENTIFIQUES



Il s'agit de ne reposer que sur un genou, de se tenir l'autre pied d'une main et d'allumer une bougie. C'est plus difficile qu'on ne pense.

la grille du filtre, préalablement couverte d'une rondelle de flanelle, on met la quantité nécessaire de café en poudre, à peu près une cuillerée à café par tasse d'eau, un peu moins si on prépare la liqueur pour cinq ou six personnes ; on foule modérément la poudre avec le fouloir qu'on laisse sur la poudre même, on place la grille supérieure, on verse sur cette grille la moitié de l'eau chaude qui doit être employée, on ferme la cafetière avec le couvercle, et on attend que cette eau soit passée. Cela fait, on ôte le couvercle et la grille supérieure, pour soulever le fouloir et faire tomber au fond du filtre la poudre dont il est chargé ; on verse alors le reste de l'eau chaude, et, après avoir fermé avec soin la cafetière, on laisse la filtration s'accomplir lentement. Pendant cette opération, on place la cafetière dans l'eau bouillante, et ce bain-marie maintient la liqueur au degré de chaleur qu'elle doit conserver. Il ne faut servir le café que lorsque la filtration est complète, et l'on doit bien se garder, comme cela se pratique assez souvent mal à propos, de faire repasser la liqueur sur le marc : ce serait affaiblir le café et lui enlever une partie de son parfum. Quant au marc de café, si l'on veut l'utiliser, il faut, non pas le faire bouillir, ce qui ne donnerait qu'un liquide âcre et noir, mais verser dessus, quand il est encore dans le filtre, une certaine quantité d'eau chaude et mieux encore d'eau froide. On met en réserve cette infusion, pour la faire chauffer au bain-marie et la mélanger avec une nouvelle prépara-

NOUVELLES DU SPORT



UNE COURSE EXCITANTE.