

Tout le monde connaît le grand usage que l'on fait des oignons. C'est un légume d'un grand intérêt et qui entre dans un grand nombre de mets.

Soupe.—Trempez le pain que l'on fait cuire à l'eau, faites roussir des oignons découpés dans du beurre et versez sur la soupe. On peut de même faire roussir les oignons, y verser l'eau et ensuite le pain en laissant cuire quelque temps. Une cuillerée de farine roussie avec les oignons fait une très bonne soupe.

Potage aux petits oignons.—On épluche et on fait blanchir cinq à six minutes de petits oignons, après quoi on les fait cuire avec du beurre, on mouille de bouillons, on ajoute poivre, sel, pain grillé ou croutons passés au beurre.

Étuvés.—On fait blanchir les oignons découpés jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; on met du beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, on ajoute les oignons hachés et on les fait étuver en y mettant les assaisonnements ordinaires.

Propriétés.—L'oignon cru est diurétique : lorsqu'il est cuit, il est émollient à l'intérieur, et à l'extérieur il sert en médecine humaine et vétérinaire. On met des oignons hachés dans la nourriture des jeunes dindons.

La pellicule extérieure sert à teindre les œufs de Pâques.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

MANIÈRE DE FAIRE DU SAVON MOU.—Le procédé pour faire du savon mou est simplement celui-ci : D'abord, vous vous procurez de bonne cendre. Vous mettez un quart de boisseau de chaux délitée au fond d'un bassin pour un baril de cendre. Si la chaux a été affaiblie par une trop grande exposition à l'air, la quantité en sera augmentée suivant le temps qu'elle aura été exposée en excès. On place ordinairement un peu de paille sous la chaux, pour que celle-ci ne soit pas entraînée par l'eau. Vous mettez la cendre sur la chaux, en pressant chaque couche, jusqu'à ce que le bassin soit plein. Si la cendre n'était pas bien compacte, l'eau coulerait trop vite et la lessive serait faible.

Un bon baril, légèrement incliné, avec un trou au fond, est tout ce qu'il faut pour un lessivoir. Il doit être placé sur une large planche, avec une gouttière pratiquée tout autour pour recueillir la lessive, et assez haut pour qu'on puisse placer une petite cuve dessous. L'eau jetée sur la cendre doit être bouillante, jusqu'à ce que la lessive coule, et cela pendant 24 heures au moins, sans cela elle serait trop faible.

Si les cendres ne sont pas fraîches, il n'est pas nécessaire d'employer de la chaux. La lessive doit être telle qu'elle porte un œuf pour faire de bon savon ; et même l'œuf flotterait qu'elle ne ferait pas encore de bon savon si elle n'était pas suffisamment caustique. Ce défaut est facilement reconnu si vous versez sur une partie un peu d'acide très fort, comme de l'eau forte, ce qui causera une violente effervescence : de fort vinaigre peut être employé quand on n'a pas d'acide sulfurique.

L'effervescence montre que la chaux n'a pas été employée en quantité suffisante et l'on doit recommencer l'opération.