

Science Ménagère

La bonne cuisine

CROQUETTES.— Ce mets se fait avec diverses viandes cuites. Après avoir haché la viande bien fin on y ajoute de la crème, un peu de beurre ; on mêle le tout pour en former de petites boulettes que l'on trempe dans les œufs battus ; puis on les roule dans la mie de pain, et on les fait cuire dans la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

* * *

VIANDES PERDUES.— Hâchez la viande bien fin, assaisonnez-la au goût, et joignez les restes de sauce ; mettez ce hachis dans un plat de fer blanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.

* * *

TIMBALE DE MACARONI.— Faire cuire $\frac{1}{2}$ tasse de macaronis coupés fin, dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les rafraîchir. Faire chauffer une tasse de crème, la verser sur une tasse (pressée) de miettes de pain, ajouter 4 cuillerées à table de beurre, 1 pincée de poivre rouge, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé, 1 cuillerée à thé de jus d'oignon, 1 cuillerée à table de persil haché, trois œufs bien battus et le macaroni. Garnir un moule de papier beurré, y verser la préparation, couvrir d'un papier beurré et cuire au bain-marie au four $\frac{1}{2}$ heure à 3-4 d'heure. Démouler et garnir le plat avec tranches de tomates et touffes de persil.

* * *

MASSEPAINS BRESSANS.— Faites une pâte liquide avec de la farine, du lait, des œufs et une pincée de sel ; 2 grammes de farine, deux œufs et deux tasses de lait pour vingt-quatre massepains. Mettez dans la poêle un morceau de beurre, et lorsqu'il est fondu, versez par "louches" successives la pâte en la faisant

glisser aussi mince que possible, de manière qu'elle recouvre complètement le fond de la poêle. Lorsque le massepain est doré d'un côté, on le retourne rapidement comme une crêpe.

* * *

PUDDING BOUILLI.— Faites bouillir du lait et versez sur un pain blanc. Quand il aura bien trempé, battez deux ou trois œufs avec du sucre et du raisin ; enveloppez le tout dans un linge, faites bouillir.

* * *

CRÈME SANS SUCRE NI ŒUFS.— Proportions pour un demi-litre de lait : une cuillerée à soupe (bien pleine) de fécule de pommes de terre, 2 cuillerées à soupe de chocolat granulé ou râpé. Dissoudre la fécule dans le lait froid, ajouter le chocolat ; faire bouillir pendant un quart d'heure en remuant toujours, mettre dans un bol, laisser refroidir.

* * *

CAROTTES A LA MAYONNAISE.— Prenez des carottes longues, ratissez et coupez-les en filets, faites cuire à l'eau bouillante avec bouquet garni, sel, poivre, passez et laissez égoutter. Dressez les carottes sur le plat, entourez-les d'œufs cuits durs, coupés en rondelles. Versez votre mayonnaise sur les carottes, passez le tout une minute au four et servez.

Deux médecins causent des maladies d'estomac :

— Moi, dit le premier, je suis d'avis que ce sont les mauvaises cuisinières qui nous procurent un tiers de nos clients.

— Oui, réplique l'autre, mais ce sont les bonnes cuisinières qui nous procurent les deux autres tiers.