

On chauffe très-peu en commençant, et on n'active le feu que graduellement. Si on fait bouillir l'eau avant sept ou huit heures de coulage, on risque d'échauder la lessive, c'est-à-dire que si l'on saisit trop vite la cendre, ou bien elle se décharge tout à coup sur le linge et le tache, ou bien la saleté du linge saisi trop vite ne se dissout pas. Le feu doit être entretenu très régulièrement et augmenté peu à peu. Le succès d'une lessive dépend en grande partie de la manière de chauffer. Il faut toujours placer le chaudron un peu en arrière du feu, parce que la colonne d'air chaud qui monte dans la cheminée se trouve ainsi en contact continu avec le chaudron, et le chauffe beaucoup plus que s'il était placé en avant du feu.

Temps nécessaire pour le coulage.

La lessive doit couler pendant douze à quinze heures au moins si elle contient du linge de table, du linge de lit, et des torchons ; sept à huit heures suffisent si elle ne contient que du linge fin.

Si, au début, la lessive ne coule pas vite, il ne faut pas s'en inquiéter, et surtout il ne faut pas exciter son écoulement en introduisant de petits morceaux de bois entre le linge et le pourtour du cuvier, comme on le fait souvent, parce que, si l'écoulement est accéléré par ce procédé, c'est sans profit pour le linge, qui, dans ce cas, n'est plus traversé par l'eau.

Fin du coulage

Lorsqu'on veut arrêter le coulage, on cesse de chauffer et de puiser l'eau de la lessive dans la chaudière pour la transvaser dans le cuvier et on vide le chaudron à mesure que l'eau du cuvier le remplit. Lorsque l'eau n'y coule plus que goutte à goutte, on abandonne l'opération à elle-même, et on laisse égoutter toute la nuit. Le linge conservé ainsi tout juste assez d'eau pour faciliter le lavage qu'on fera le lendemain.

Nettoyage de quelques ustensiles.

On se sert de l'eau de lessive pour nettoyer quelques-uns des ustensiles de la maison, comme l'argenterie, les cafetières, les vases de terre ou de fer-blanc. On les plonge dans cette eau et on les y laisse quelque temps ; puis on les frotte avec un petit balai ou une brosse de chiendent. Ce procédé de nettoyage est facile et parfait ; mais il faut se garder de placer ces vases à la partie supérieure du cuvier avant la fin du coulage, comme on le fait dans certains pays ; on compliquerait inutilement l'opération, on nettoierait moins bien les vases, et on courrait risque de faire contracter au linge une mauvaise odeur.

Linge de couleur.

Enfin, si on a quelques pièces de linge à ajouter à la lessive, ou du linge de couleur qui ne risque pas de déteindre en y restant quelque temps, on les met sur la chaudière, c'est-à-dire que, lorsque la lessive est bien chaude, on les place sur le charrier, où ils peuvent rester une couple d'heures ; ils sont parfaitement nettoyés. Le linge de couleur doit être lavé immédiatement ; car, si on le laisse imbibé de lessive jusqu'au lendemain, la couleur est altérée, quelque bonne qu'elle soit.

Torchons.

Lorsqu'on a des torchons très-sale qu'on n'a pas voulu, par ce motif même, comprendre dans la lessive, on les met dans la chaudière des

l'appareil de buanderie lorsqu'on cesse de couler, et on les y laisse jusqu'au lendemain. La chaleur du fourneau suffit pour entretenir l'eau de lessive à une température convenable pendant toute la nuit. Il est bon, avant de mettre les torchons dans la lessive, de les faire tremper au moins douze heures dans de l'eau et de les frotter avec une brosse et un peu de savon ; sans cette précaution ils ne deviennent pas propres.

Décuvage,

Dix à douze heures après que le coulage de la lessive a été arrêté, on procède au décuvage, pour transporter le linge dans l'endroit où il doit être lavé. Ce qui convient le mieux pour effectuer ce transport et conserver au linge sa chaleur et son humidité, ce sont des sacs dans lesquels on l'entasse, et dont on le retire au fur et à mesure qu'on le lave. Après le lavage, si on ne fait pas sécher le linge dans le lieu même où il a été lavé, on peut aussi le rapporter à la maison dans ces sacs.

Emploi de la Cendre et de l'eau de Lessive.

La cendre qui a servi à couler la lessive doit être conservée et déposée dans un lieu spécial, on l'emploie comme amendement sur certaines terres. L'eau de lessive doit également être recueillie et jetée sur le fumier. A la campagne on ne doit rien négliger de ce qui peut augmenter la quantité et la qualité du fumier.

PÂTE DE POMME.

Les reinettes, surtout celles du Canada, sont propres à faire de la pâte de pommes. Pour cela on les pele, on enlève les pépins et on jette les pummes dans de l'eau. On les fait cuire sur un feu vif, dans une vase de cuire couvert. La cuisson est rapide ; lorsqu'elles sont cuites on les remue vivement pour en former une espèce de marmelade épaisse qu'on met dans des assiettes dans le four après que le pain en est retiré. Le lendemain on détache la pâte avec un couteau. Le dessus forme une peau assez sèche, mais le dessous, est encore mou. On place ces galettes sur une claie à pruneaux, et mettant le côté mou en dessus, et on y ajoute ce qui aurait pu rester dans l'assiette. On unit avec un couteau la surface des galettes et on les remet au four chauffé au même degré. Après cette cuisson, on peut conserver la pâte de pommes comme les autres secs. On la rend plus délicate, et ajoutant, lorsqu'on fait cuire les pommes, du sucre et de la cannelle.

RECETTE POUR TROUVER UN MARI.

Plus de sens commun et moins d'esprit ;
Scruter mieux les mystères du ménage et moins les *Mystères de Paris* ;
Raccorder ses chemises et ses bas et ne pas faire de bracelets ;
Lire la *Cuisinière Bourgeoise* et abandonner le *Journal des Modes* ;
Ne pas étaler de toilettes qui effraient la bourse des candidats au mariage ;
Enfin prouver aux hommes qu'ils trouveront une aide dans leur épouse et non un embarras.

Quand les femmes seront bien convaincues de la bonté de cette recette, le nombre des célibataires diminuera.