

## LECTURE POUR LES DAMES

### COIN DE LA MÉNAGÈRE

#### CARAMEL POUR COLORER BOUILLON, JUS ETC

Le meilleur colorant pour les préparations culinaires est le caramel ; c'est aussi le plus commode.

J'engage à le faire soi-même : c'est facile et on l'a meilleur. Voici une recette aussi bonne que simple :

Mettez dans une casserole de métal qui aille sur le feu vif (*en fer, en fonte ou en cuivre*),  $\frac{1}{2}$  lb de sucre cassé en morceaux et un quart de verre d'eau. Remuez de temps en temps avec un bâton ou une cuillère en fer pour qu'il caramélise également, jusqu'à ce qu'il arrive au marron très-foncé, presque au noir. Alors versez-y peu à peu un quart de litre (au verre ordinaire) d'eau. Faites bouillir, en détachant le caramel attaché à la casserole et remuant, jusqu'à ce que l'eau et le caramel soient bien amalgamés. Laissez refroidir et mettez dans un pot ou une bouteille pour vous en servir au besoin.

Placé dans un endroit sec et frais, il peut se garder plusieurs mois.

Quand il est bien refroidi, il a la consistance de bonne mélasse, mais doit être de ce leur encore plus foncée.

#### SAUCE A LA PAUVRE HOMME

Mettez dans une casserole un verre d'eau (*plus ou moins suivant la quantité de sauce que l'on désire*), cinq à six échalotes et trois à quatre branches de persil hachées fines, une ou deux cuillerées de vinaigre, sel et poivre. Faites mijoter jusqu'à ce que les échalotes soient cuites.

Cette sauce peut servir pour reste de bouilli ou de rôti.

On peut remplacer les échalotes par des oignons coupés en rouelles très-minces.

#### BOUILLI AUX NAVETS

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et un morceau de sucre gros comme une grosse noix. Laissez fondre et caraméliser un peu. Mettez alors vos navets entiers s'ils sont petits, coupés en morceau et taillés et arrondis sur tous leurs angles s'ils sont gros, et laissez prendre couleur en tournant de temps en temps.

Une fois les navets bien colorés, ôtez-les de la casserole, mettez à la place gros comme un œuf de beurre, — le premier a dû être absorbé par les navets, — et plein une cuillère à bouche de farine, faites roussir en remuant jusqu'à ce que beurre et farine soient d'un beau marron. Éteignez avec deux verres d'eau ou de bouillon. Mettez dans cette sauce votre bouilli entier ou coupé par grosses tranches, les navets, sel, poivre, deux oignons, un bouquet garni. Faites bouillir jusqu'à ce que les navets soient cuits sans attendre qu'ils se déforment cependant.

Si l'on veut, on peut joindre au bouilli un quart de poitrine de porc coupé par morceau. On fera fondre le beurre, on y mettra le lard et les navets prendre couleur. Le lard et les navets ayant pris couleur, vous les ôterez, pour mettre

dans le beurre votre farine pour faire le roux ; éteindre et remettre les morceaux de porc en même temps que le bouilli, les navets, etc.

Si la sauce est trop grasse, dégraisser avant de servir.

On met le bouilli au milieu du plat ; les navets et le lard autour.

#### ALOYAU OU ROSBIF

Le morceau de bœuf appelé ALOYAU se compose de FILET et de FAUX-FILET appelé CLERC. Et encore souvent, d'un morceau entremêlé de peaux et de graisse appelé BAVETTE.

Je conseille de couper la bavette qui ne contient que des parties dures et grasses et de la mettre de côté pour le pot au-feu.

Si vous tenez à ce que votre aloyau reste intact, repliez la bavette en dessous, du côté du filet, et ficellez-le.

L'aloiau peut être servi comme entrée ou comme rôti.

Pour découper l'aloiau, on s'y prend de la manière suivante :

On commence par détacher la bavette que l'on met à part. Ensuite on détache le filet que l'on coupe, transversalement au fil de la viande, en tranches de l'épaisseur du doigt. On enlève la peau coriace qui se trouve sur le CLERC. On détache le clerc des os et on le coupe de la même manière que le filet. On a le soin de disposer les tranches de filet d'un côté du plat, les tranches de clerc de l'autre, pour que chacun des convives puisse s'y reconnaître. On fait passer.

#### ALOYAU ROTI, relevé et rôti

Embrochez en passant par une des jointures de l'os et ressortant de l'autre côté au milieu de la bavette repliée.

Mettez devant un feu assez vif. Au bout d'un instant, saupoudrez de sel et poivre. Faites cuire une heure ou deux suivant la grosseur et suivant votre goût.

Pour un aloyau de 4 à 6 livres, il faut bien au moins une heure un quart à une heure et demie ; au dessus de six livres, un quart d'heure en plus par livre de viande ; pour un morceau de bœuf de dix livres, deux heures et demie.

Plus un morceau est fort, moins le feu doit être ardent, car devant un feu très-ardent, un morceau de bœuf très fort sera complètement carbonisé en dessus avant d'être cuit convenablement en dedans. Activer le feu au dernier instant de la cuisson pour colorer et rissoler un peu la surface.

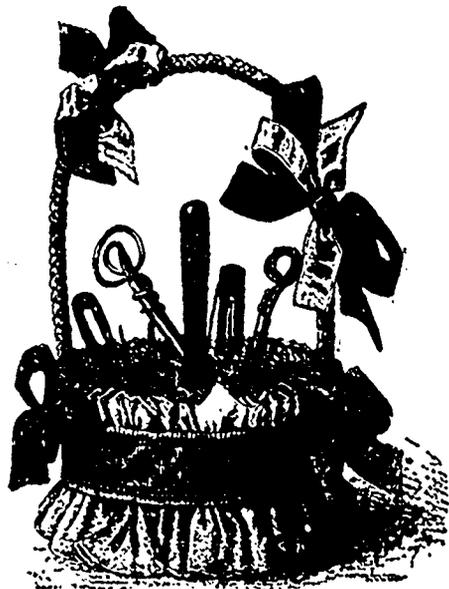
Il y a des personnes qui aiment le bœuf presque cru, d'autres complètement gris à l'intérieur. D'après la gastronomie, un rôti de bœuf cuit à point doit avoir l'intérieur rose et lorsqu'on le coupe il doit répandre de toutes parts un jus d'un rose vif qui est sa meilleure sauce.

#### OUVRAGE DE FANTAISIE

PANIER POUR ÉPINGLES A CHEVEUX ORNE DE BRODERIE AU POINT PLAT ET D'OUVRAGE TRICOTÉ.

Voici un nouveau modèle pour les paniers si pratiques à épingles de coiffure et avec pointe obtuse. La forme ovale en léger treillage de filasse ou de paille de riz, a  $2\frac{3}{4}$  de pouces de haut, une anse droite de  $5\frac{1}{2}$  pouces de haut et un circuit de  $13\frac{1}{2}$  pouces. Rembourrer de crin blanc et tendre dessus un réseau tricoté en tours

allant et revenant avec de la laine d'Austrache blanche qu'on coudra autour du bord extérieur. La bordure brodée sur fond de drap jaune foncé a  $1\frac{3}{4}$  pouce de large. Le fond est rempli au point plat de soie d'Alger non divisée. Contours noirs au point de pique, comprenant tou-



jours deux fils de haut ou de large et engreler d'un rang de point de cassette sur les deux bords du galon. Les tringles obliques séparées sont vert olive. Le carré du milieu est cuivre, la tringle est vieux bleu. Monter la bordure par une ruche de soie vieux bleu de  $2\frac{3}{4}$  pouces. Neuds de ruban assorti de 1 pouce.

Les examens trimestriels de l'Association des Pharmaciens de la Province ont eu lieu la semaine dernière simultanément à Montréal et à Québec. Sur 27 aspirants, ont été admis par ordre de mérite : Wilfrid Barolet, E. B. T. Brown, J. C. White, Allan Christie, O. Rouillard, F. W. Hoerner, H. E. Archambault, J. T. Moreau. A Québec, les examens ont été dirigés par M. J. Emile Roy. Les examens semestriels réguliers pour aspirants majeurs et mineurs se tiendront mardi prochain le 15 à l'Université Laval.

M. le juge Chauveau, directeur de la Banque Nationale, et le gérant général M. Crebassa, sont allés faire l'inspection de la succursale de Winnipeg.

#### UNE OFFRE AVANTAGEUSE 70,000 PIÈCES DE TAPISSERIE A BON MARCHÉ

Le public de Québec n'aura pas de sitôt l'occasion de profiter d'une occasion aussi avantageuse que celle qui lui est offerte aujourd'hui par MM. Gauthier & Frère, peintres et décorateurs, 290 rue St-Joseph. Ces messieurs ont acheté récemment un fonds de banqueroute qui comprend, entre autres choses, 70,000 pièces de tapisserie nouvelle et des plus variées.

MM. Gauthier & Frère ont décidé d'écouler cette marchandise d'ici au 31 décembre prochain, afin de faire place à leur nouvelle importation, et dans ce but ils offrent cette tapisserie à des prix excessivement réduits. Il y en a pour toutes les bourses, comme pour tous les goûts, depuis deux cents la pièce en montant. Les pièces de bordure se vendent 10 et 12 cents.