

La vie au foyer

RECETTES CULINAIRES

Pigeons à la matelote

On échaude des pigeons de moyenne grosseur, on leur trousse les pattes en dedans et on les passe dans une casserole avec un peu de beurre; on y ajoute quelques oignons blancs, un peu de lard coupé, un bouquet garni, une pincée de farine; on mouille moitié eau, moitié vin blanc; quand les pigeons sont cuits et la sauce réduite, on y ajoute gros comme une noisette d'extrait de viande Liebig délayé dans une cuillerée d'eau tiède et un peu de verjus selon le goût.

Omelettes aux carottes

Coupez des carottes en rouelles après les avoir pelées et nettoyées et faites-les cuire à l'eau salée. Ensuite mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu de persil et des échalotes hachés, une pincée de poivre et de muscade. Laissez un quart d'heure sur le feu, puis roulez cet appareil dans une omelette préparée séparément. Enduisez de beurre, saupoudrez de chapelure et poussez au four une demi-heure.

Céleri à la crème

Epluchez et coupez par petits morceaux; faites blanchir et égoutter. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y votre céleri coupé, saupoudrez de féculé et mouillez avec de l'eau chaude, ajoutez sel, poivre muscade, laissez réduire un quart d'heure. Faites une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème, et mélangez le tout. Servez entouré de croûtons.

Capilotade de bœuf sauce tomates

Emincez le bœuf rôti en fines escalopes. D'un autre côté, hachez menu deux ou trois oignons, selon la quantité de viande à accommoder. Faire frire ces oignons au beurre et, lorsqu'ils sont légèrement colorés, les retirer du feu et y ajouter une cuillerée de farine pour faire un roux. Mouiller ensuite ce roux avec du bouillon ou un peu de glace de viande, ajouter deux ou trois cuillerées de sauce tomates et parfumer à l'arome Patrelle. Donner un bouillon à la sauce que l'on assaisonne de sel, poivre et muscade et y jeter la viande émincée. Faire chauffer sans bouillir et servir dans un plat creux avec une bordure de croûtons frits.

Cotelettes de mouton sautées

Faites sauter des cotelettes dans la graisse de porc, salez, poivrez; quand elles sont cuites, égouttez-les au chaud. Mettez un peu de vin blanc dans la poêle, épaissez avec du rouge brun, du Liebig, ajoutez un peu de purée de tomate, dressez les cotelettes bien chaudes, versez la sauce bouillante dessus et mettez une papillote de papier à chaque manche de cotelette.

Bœuf à la mode

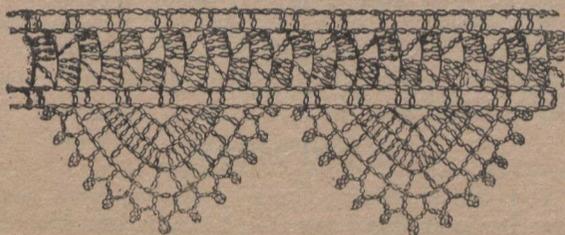
Prendre un morceau de romsteck ou de tranche, le piquer avec du lard gras, assaisonner d'épices, de persil et d'ail haché. Faire revenir avec carottes, oignons et os de veau et quelques couennes de lard, égouttez ensuite, puis salez légèrement et mouillez avec du bouillon, cognac, vin blanc et pieds de veau, mettez aussi une pointe d'arome Patrelle et de la purée de tomate; à moitié cuisson, mettre le morceau de bœuf dans une autre casserole avec le pied, passer la cuisson dessus, et cuire avec les carottes et petits oignons nécessaires pour la garniture; avant de servir le bœuf, bien le dégraisser.

Potage Savoyard

Préparez un pot-au-feu à la manière habituelle; parfumez-le à l'arome Patrelle afin de lui donner une belle couleur. Mettez dans une passoire autant de tranches de pain que vous avez de personnes à servir; plongez le tout dans votre pot-au-feu et laissez cuire quelques instants. Rangez ensuite vos tranches de pain sur un plat à gratin, saupoudrez-les de fromage râpé et mettez au four. Garnissez le fond d'une soupière de navets que vous aurez fait revenir dans la graisse du pot-au-feu, renversez votre gratin par-dessus et mouillez de bouillon en quantité suffisante.

Tendrons de veau aux salsifis

Prenez un morceau de poitrine de veau; coupez-le en morceaux carrés. Faites-les jaunir dans le beurre; salez, poivrez; mouillez d'un verre de bouillon, ajoutez un bouquet garni, une pointe d'arome Patrelle et des salsifis passés au beurre. La cuis-

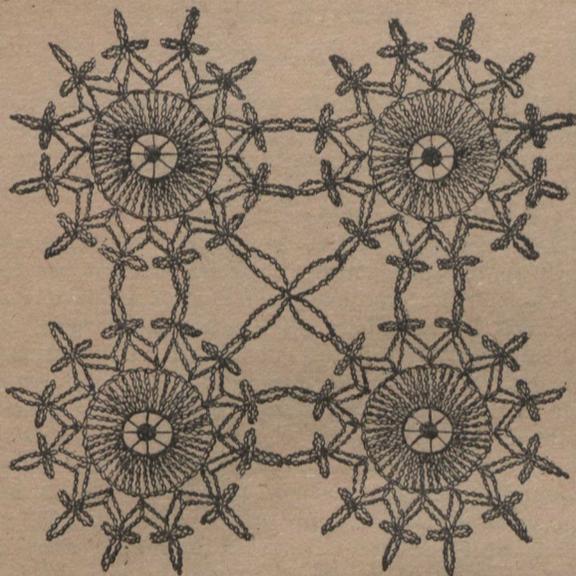


Dentelle au crochet — Pour lingerie de corps ou serviettes.

son terminée, dressez les tendrons en couronne dans un plat chaud. Placez les salsifis dans le milieu, faites réduire la cuisson, versez-la sur le tout et servez.

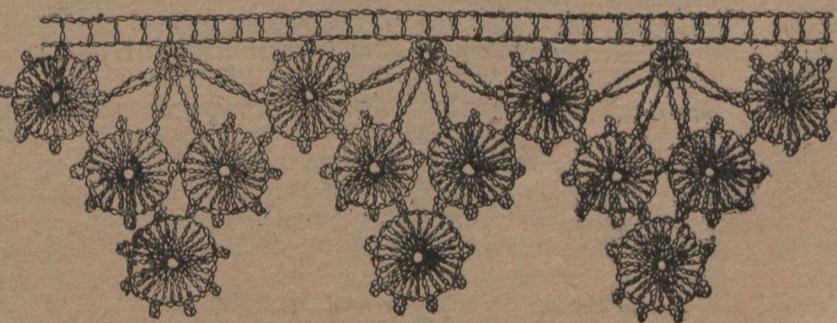
Merlans au gratin

Beurrez un plat à gratin, garnissez le fond de champignons et oignons hachés; placez-y une demi-



Ronds au crochet pour couvre-pieds ou tétière — Ces ronds peuvent être exécutés soit en fil très fin ou très gros (voir la description de l'ouvrage ci-dessous) selon la beauté que l'on veut donner à l'ouvrage que l'on entreprend. Le milieu de chaque rond est rempli par un point dentelle renaissance dit point araignée.

douzaine de merlans moyens préparés et lavés; couvrez-les d'oignons et de champignons hachés, une pincée de persil haché. Mouillez avec un verre de vin blanc et un verre d'eau bouillante salée; corsez avec trois quarts de cuillerée à café d'extrait de



Dentelle au crochet — Cette jolie dentelle se fait avec des petits ronds rattachés entre eux par des chaînettes à de certains endroits ou simplement cousus à d'autres. Cette dentelle est très fine si l'on se sert du fil D. M. C. 150 ou 200; elle peut se faire aussi pour ameublement en coton No 60 ou 80.

viande de Liebig. Mettez quelques morceaux de beurre dessus, poivrez et saupoudrez de chapelure. Mettez sur le feu; lorsque votre sauce commence à bouillir, retirez votre plat du feu et glissez-le un quart d'heure au four.

RECETTES UTILES

Encaustique pour meubles et parquets

Pour préparer de l'encaustique il suffit d'avoir de la bonne cire jaune et de l'essence de térébenthine; quelques personnes font même usage d'essence ordinaire ou essence minérale, mais nous ne préconisons pas son emploi, bien qu'il y ait avantage au point de vue de la dépense; si le résultat que l'on obtient est presque analogue, l'odeur de cette encaustique est loin d'être aussi agréable que lorsqu'on se sert d'essence de térébenthine.

Nous recommandons de ne jamais préparer d'encaustique à chaud; l'essence étant très volatile et rapidement inflammable, il peut en résulter de très graves accidents.

Pour que l'essence ait dissout la cire à froid, douze heures environ sont nécessaires, il ne faudra donc pas attendre au dernier moment pour faire l'encaustique; au plus tard la veille du jour où l'on doit faire le nettoyage.

A l'aide d'un bon couteau de cuisine, on coupe la cire en menus copeaux, que l'on met, en les tassant, dans un vase qui puisse se fermer hermétiquement; ce sera une boîte en fer-blanc, un pot en verre ou en faïence, peu importe.

On verse alors de l'essence de térébenthine en quantité suffisante pour dissoudre la cire; pour l'entretien des meubles, la composition doit être un peu liquide, on mettra environ deux parties d'essence pour une de cire; pour les planchers, au contraire, on met une plus grande proportion de cire que d'essence.

Quand l'essence a dissout la cire, on remue le mélange avec un petit bâton ou une spatule. Si la composition est trop épaisse ou trop sèche, on la mouille avec de l'essence de térébenthine.

Selon la coloration du bois on peut ajouter:

Pour l'acajou, une pincée d'orecanète, ou une décoction de bois de Fernambou.

Pour le noyer et le chêne, une décoction de bois de Fustel.

Pour le chêne très foncé, des écorces de noix vertes bouillies.

Pour l'ébène, une décoction de bois de campêche, à laquelle on ajoute un peu d'alun.

Pour les bois très clairs, on emploie de la cire blanche au lieu de la cire jaune.

Mastic pour recoller les pipes en écume

Saupoudrez avec de la laque pulvérisée les deux parties à recoller et chauffez suffisamment pour la faire fondre. Rapprochez les deux morceaux et tenez-les pressés l'un contre l'autre jusqu'à refroidissement convenable.

Pour arrêter la chute des cheveux

Il a été donné de tous côtés une foule de recettes pour arrêter la fâcheuse calvitie. Bien peu sont efficaces, quelques-unes sont dangereuses. En voici une qui est d'un effet certain quand le mal est curable (aucun remède ne saurait faire repousser les cheveux dont la bulbe est détruite), elle est des plus inoffensives.

Faites macérer du quinquina jaune dans une bouteille d'eau-de-vie. Mélangez deux parties du liquide obtenu avec une partie d'huile de ricin parfumée selon votre goût, et employez ce mélange en onctions tous les matins. Ayez soin d'atteindre la racine des cheveux si vous voulez retirer quelque profit de ce traitement.

Pour préserver le fer de la rouille

Il existe une foule de procédés destinés à mettre le fer à l'abri de l'action de l'air humide. En voici un, peu connu, qui intéressera certainement les amateurs dédaigneux des pratiques trop communes: plongez l'objet à préserver dans une solution de sulfate de cuivre et laissez-le pendant quelques minutes dans ce bain; puis renouvelez la trempe avec une solution d'hyposulfite de soude additionnée d'une petite quantité d'acide chlorhydrique. Ces deux opérations s'exécutent à froid, elles donnent d'excellents résultats pour les objets délicats qu'il ne conviendrait pas de recouvrir de peinture.

Les surfaces ainsi traitées prennent une belle couleur bleu foncé.