POUR LES FEMMES

LES RESTES D PAIN—DIFFERENTES MANIERES DE LES UTILISER.

Combien de ménagères jettent sans scrupule de bons morceaux de pain Ce pain, qui coûte parfois tout de fatigues et de sueurs, est mis de côté comme propre à rien, tandis qu'il peut, avec un peu de bonne volonté et de réflexion, être utilisé de manière à constituer des plats mêmes délicieux.

Elles ne sont pas rares les familles où on laisse gaspiller et fouler aux pieds des tranches de pain entières.

Si la maman apportait plus de surveillance, si elle savait mettre un frein aux caprices de ses enfants le gaspillage serait moins prononcé. Si la mère veillait à ramasser tous les morceaux de pain qui restent sur la table après chaque repas et les mettait dans un lieu propre, ces morceaux pourraient revenir sur la table et pas un des membres de la famille regimbrait pour s'en alimenter.

Les restes de pain font de très bonnes soupes, des poudings délicieux, des crêpes succulentes, etc.

POUDING AU PAIN

1 pinte de morceaux de pain, 1 pinte de lait, 1 tasse de sucre, 1 ou 2 œufs muscade, zeste d'orange ou de citron, ou essence de citron.

Faire chauffer le lait, le verser sur le pain, couvrir durant 8 à 10 minutes; battre les œufs avec le sucre, le verser sur le pain, ainsi que la muscade le zeste d'orange ou l'essence. Verser la préparation dans un plat de granit beurré. Mette un peu de beurre fondu ou un œuf battu sur le dessus. Y ajouter quelques raisins si on le désire, Mettre cuire 1-2 ou 3-4 d'heure dans un fourneau modéré.

CREPES AU PAIN

1 pinte de morceaux de pain, 1 pinte de lait 2 ou 3 œufs, 2c. à thé de poudre à pâte 1-4 de tasse de beurre, 1c à table de sel, 1 tasse de farine, 1-4 de tasse de graisse.

Mettre le pain cassé en morceaux dans un plat creux, verser dessus 1 chopine de lait chaud, écraser à l'aide du pilon, Ajouter le reste du lait les jaunes d'œufs battus, le sel et la farine avec la poudre à pâte. Battre les blancs d'œufs en neige les faire entrer légèrement dans la préparation. Faire fondre le beurre et la graisse, en mettre 1c à table dans une poêle lorsqu'elle est bien chaude, y mettre de petites cuillérées de la préparation: Dorer des deux côtés. Servir très chaud avec du sirop d'érable ou de la mélasse.

SOUPE AU PAIN

Des restes de pain, 1c à table comble de beurre, 1 oignon, eau chaude, sel, poivre, 1 boîte de tomates.

Mettre les morceaux de apin dans un plat verser dessus de l'eau bouillante et laisser reposer jusqu'à ce que le pain soit bien tendre. Ecraser alors le pain à l'aide d'un pilon. Hacher l'oignon, le faire revenir dans le beurre fondu y ajouter le pain écrasé, le sel et le poivre, puis les tomates et de l'eau chaude pas trop épaisse. Laisser bouillir pendant quelques minutes.

Si l'on a pas de tomates, l'on peut aussi faire une soupe au pain, mais il faudra y ajouter plus de beurre.

Restes de pain séchés et rôtis au fourneau.

L'on fait sécher les restes de pain, puis on les met dans un fourneau pas trop chaud afin qu'ils deviennent dorés. On les passe ensuite dans le moulin à hâcher la viande et l'on s'en sert pour rouler les boulettes de viande, de poisson, etc.

Claudette.

Sandwiches de Fromage à la Crème et de Marmelade

Avez-vous jamais essayé de combiner de la marmelade d'orange ou de pamplemousse avec de la crème ou du fromage à la crème? Cette combinaison est particulièrement délicieuse. Etendez de la marmelade sur une tranche de pain, du fromage sur l'autre, pressez bien et découpez en petites formes.

Sandwiches au Poulet

1 tasse de poulet haché.
4 olives.
2 petits pickles doux.
1cu 1 cuillerée de table de câpres franç
3-4 de tasse de mayonnaise.

Sandwiches doux rendus attrayants par une dentelure

Le poulet doit être haché ainsi que les olives et les "pickles," puis les câpres ajoutés. Humectez avec de la mayonnaise et étendez sur des tranches de pain blanc et beurrées très minces.

LES BONNES RECETTES

POULE AU RIZ

Prendre une poule ni trop jeune ni trop vieille, la faire roussir dans peu de graisse, la retirer quand elle aura pris belle couleur. Dans le jeu qu'elle aura rendu, coupez un oignon bien fin, un peu de poitrine de porc et quare tomates moyennes. Faire revenir le tout ensemble. Remettre la volaille, que l'on couvre d'eau, assaisonner de sel, poivre, très peu de laurier, ail, un clou de girofle. Laisser bouillir à petit feu une heure et demie à deux heures, ajouter ensuite une pincée de poivre de Cayenne, et une pince de safran. Jeter le tout dans la casserole, avec du riz que vous faites crever dans le bouillon de la poule et laissez bouillir jusqu'à complète cuison.

SAUCE AU LAIT ET AU JUS D'HUITRES

6 c. à table de beurre.
6 c. à table de farine.
2 tasses de lait.
1 tasse de jus d'huîtres.

Fondre le beurre, jouter la farine, puis le lait et le jus d'huitres que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner.

HADDOCK BOUILLI

6 tranches de Haddock ou aiglefin.
Eau bouillante.
2 c. à table de vinaigre.
Sel et poivre.

Mode de préparation: Essuyer les tranches de haddock, les envelopper dans un coton à fromage, et les cuire dans une poissonnière contenant de l'eau bouillante, salée et vinaigrée. Après cuison, retirer sur un plat chaud. Servir avec une sauce aux oeufs.

SAUCE BLANCHE

4 c. à table de beurre.
4 c. à table de farine.
3 tasses de lait chaud.
Sel et poivre.

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chuffer au préalable. Saler et poixrer

SPAGHETTI AU NATUREL

1 paquet de spaghetti.
4 c. à table de beurre.
1 1-2 tasse de fromage.
Eau bouillante. Sel.

Faire cuire de spaghetti après l'avoir égoutté et rafraîchi, et lui ajouter le beurre et le fromage. Laisser mijoter lentement sur un feu doux. Servir très chaud.

SAUCE PIQUANTE

2 c. à table de beurre.
2 c. à table de farine.
1 1-2 tasse d'eau de court-bouillon.
1 jaune d'oeuf.
2 c. à table de cornichons.
2 c. à table de jus de citron.
Sel et poivre.

Faire fondre le beurre, ajouter la farine puis l'eau chaude du caurt-bouillon. Laisser cuire environ 5 à 10 minutes. Assaisonner. Au moment de servir, verser la sause sur un jaune d'oeuf battu, et joindre les cornichons hachés et le jus de citron.

C'est de 3 heures p.m., jusqu'à minuit que se passent tous les grands événements de la vie sociale, politique et sportive et, de cette période, le journal du matin est le premier à vous en donner le détail.

Recette du thé bouché (très
grossier du bonze) vous
trancher par grosses
bouchées seulement que
du marché vous achetez
vous mettez vos bouchées
dans un gros flacon et
vous le bouchez bien
fermé et vous mettez de
l'eau dans un chaudron

et vous vivez dans
votre place mais ne
mettez pas de tâche
dans votre place
vous le voyez ? Soudez
à peine près 12 cm
grand mesure que
vous ne pouvez pas
arrêter comme ça c'est
pour vous pouvez
que c'est la nuit

Gateau d'éponge à la crème douce

2 oeufs cassés dans 1 tasse à thé
Remplissez la tasse avec de la crème douce et battez jusqu'à ce que ce soit clair.
1 tasse de sucre. 1/2 tasse de farine.
2 cuillères à thé de poudre.

3 oeufs Beignes
1 tasse sucre blanc
1 tasse de beurre
1 tasse de crème douce
1/2 tasse de lait doux
1/2 tasse d'eau froide
3 cuillères de poudre, du sel et la pâte roulé bien dur et mince

Pâte pour pudding aux pommes

3 oeufs, 4 cuillères à soupe de crème 3 tasse d'eau ou de lait 2 tasses de graisse ou de beurre 2 cuillères de poudre par tasse de fleur.

Chocolat en boule

1 once de gélatine.
1 pot de lait.
1/2 paquet de cornstarch.
Chocolat et sucre au goût.

Faites cuire lentement et mêlez dans les moules. Ce plat se sert avec de la crème douce.

Dessert - Gateau

Petite nièce qui ne vous oublie pas dans ses pensées.

Fondant

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade
½ 2½ " de sirop
½ tasse de lait doux
¼ tasse de beurre fondu

Crème fouettée aux pommes.

Prenez 3 pommes. Faites les cuire dans une peu d'eau, après les avoir pelées et enlevé les cœurs. Laissez refroidir et écrasez les bien; ajoutez un blanc d'œuf et une tasse de sucre blanc. Fouettez ensuite pendant trois quart d'heure et mettez dans des verres.

Crème jaune

Prenez quatre jaunes d'œufs, battez les avec du sucre blanc, ajoutez une chopine de lait, brassez le tout; placez le vaisseau au-dessus de l'eau bouillante pour le faire prendre, ajoutez de l'arrande amère ou un peu d'essence. Brassez continuellement

Crème blanche

On la fait comme la crème jaune, excepté que l'on n'emploie que le blanc des œufs. On les fait en neige, et on y ajoute un dessus de crème.

Gelée de biscuits.

Faites bouillir quatre onces de biscuits au sucre blanc ordinaires dans deux pintes d'eau, réduisez à une pinte, coulez et faites réduire à une

Cochelet dans la bleu

1 tasse de farine blanche
½ " " farine bleu indienne
½ cuillère de sel
2 " " à table de sucre
¼ " " " de poudre
3 " " " de graisse au beurre
3/4 d'une tasse de lait chaud
Petit pain au gingembre
1 boule de cassonnade
1 " de beurre et graisse
1 " de lait
1 " de mélasse
2 oeufs
1 cuillerée à thé de soda
1½ " de gingembre
Gâteau Pépin
2 jaune d'oeufs
½ boule de beurre défait
1 " de sucre
1 " de lait
1 pincée de sel
2 cuillerées de poudre
1½ boule de farine
2 blanc battu en neige grand
le tout est fini

Chopine sur un feu doux; ajouter une livre de sucre à blanc et de la mousseline pour garnir.