

RECYCLER, RÉUTILISER

La laine des vêtements était détricotée pour être retricotée.



Laine (lano)
Pelotes de laine détricotée et couverture d'appoint faite de laines récupérées.

Avec deux vieux draps on pouvait obtenir un drap «neuf».

Aussi, les draps usés au milieu étaient coupés en deux, dans la plus grande longueur. Ils étaient recousus bord extérieur à bord extérieur pour un nouvel usage.

Un drap usé complètement devenait des torchons ou des mouchoirs.

Boule à reprendre



*Chemise (camiso)
rapiécée plusieurs
fois, notamment aux
emmanchures*



Boîte avec le nécessaire
pour repriser



Accomoder les restes

La ménagère valorise les restes pour réaliser de nouvelles recettes.

Les restes de viande.

228. Ils peuvent être servis froids, en ragoût, en hachis.

229. La ménagère économe doit mettre le plus grand soin à les utiliser.

Première recette. — SALADE CHAUDE DE BOEUF.

230. Fais sauter à la poêle oignons et carottes.

231. Quand ils sont bien cuits, ajoute les restes de bœuf.

232. Sel, poivre et mets au moment de servir un filet de vinaigre.

«Economie domestique à l'usage des écoles de filles» par R. Chalamet. Lib. A. Collin - vers 1900

Recette du gâteau de pain

Carnet manuscrit de recettes familiales, vers 1940

Ingrédients: 1/2 litre de lait, 1 oeuf, 250 g de pain, 3 cuillerées de sucre

Préparations à froid: Faire fondre le sucre dans le lait, parfumer à la vanille ou citron, selon le goût. Couper le pain en tranches minces, y verser dessus le lait chaud, laissez mijoter un moment, puis briser la pâte, y joindre des raisins de Corinthe ou des morceaux de confiture, l'oeuf battu légèrement, et verser le tout dans un moule caramélé. Mettre au four une heure ou une heure et demi de cuisson à feu doux

Recette du pain perdu.

Faites chauffer un demi-litre de lait avec 3 cuillères à soupe de sucre et le zeste rapé d'un citron. Mettez-y à tremper (30 minutes) 4 tranches de pain écroulé. Au moment de servir passer les rapidement dans 2 oeufs battus en omelette avec 2 cuillères à soupe de sucre et faites dorer à la poêle, au beurre, des deux côtés. Servez chaud, saupoudré de sucre ou avec de la confiture.

Carnet manuscrit de recettes familiales, vers 1940

Pudding à la ménagère économique

Beurrer un moule. Mettre au fond plusieurs tranches de pain beurrées de chaque côté. Étendez dessus des raisins secs sur une très légère couche de zeste de citron râpé. Continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Faire chauffer 1/2 l de lait, battez-le avec un jaune d'oeuf et un peu d'écorce de citron râpée. Verser le lait bouillant sur le pudding et laisser imprégner pendant 2 heures. Faire cuire au four en faisant prendre de tous côtés. Démoulez et servez chaud et si l'on veut avec 1 crème vanille.

Je me souviens d'un geste de mon grand-père, à la fin du repas, avant de se lever de table, il mettait ses couverts et son verre dans son assiette et de la main gauche il la soulevait. Avec sa main droite légèrement fermée et posée sur chant, il balayait la toile cirée autour de sa place, ramenait les miettes de pain en un petit amas. Il reposait son assiette, sa main gauche se mettait en creux au niveau de la table, dans laquelle il poussait les miettes ramassées, et d'un geste rapide, il les envoyait dans sa bouche.

Rien ne devait être gaspillé, surtout pas le pain.