Listen to this article

Il y a des gens qui sont prodigues sans intention de l'être. Ils ne savent pas économiser. L'économie est moins importante pour le riche que pour le pauvre; généralement le pauvre ne connaît rien de la vraie économie.

Economie ne signifie pas toujours acquisition de ce qui est bon marché et ne veut pas dire non plus acheter souvent par petites quantités. En vue de ce qui pourrait arriver dans un avenir prochain, nous croyons qu'une parole dite à temps sera utile. Notre avis est de conserver une bonne provision de combustible d'avance, car la tempête et les malheurs, sans parler des grèves, peuvent interrompre l'approvisionnement.

Notre message particulier, actuellement est relatif à la nourriture. Nous conseillons un bon approvisionnement de denrées principales qui ne nécessitent pas beaucoup d'argent: riz, haricots, pois, farine, pommes de terre, sel, sucre. Ce que nous énumérons est le principal.

Achetées en quantités raisonnables, elles sont bon marché aussi bien que saines. Le riz et les pommes de terre sont riches en fécule; les haricots et les pois sont riches en azote et remplacent largement les viandes dans le maintien du système humain.

Certaines parties du bœuf sont bon marché, mais partout on objecte que les parties bon marché sont coriaces. Nous donnons à nos lecteurs la recette suivante par l'emploi de laquelle ils auront toujours de la viande tendue quand même ils l'achèteront bon marché et coriace.

La recette consiste en l'emploi d'une petite quantité de bon vinaigre dans la préparation de la viande. Presser les morceaux dans un pot et mettre juste assez d'eau pour les couvrir. Prendre note de la quantité d'eau employée et mettre deux cuillères à café de vinaigre par chopine d'eau: laisser la viande une nuit dans l'eau et le vinaigre; le matin faire cuire la viande comme cela convient. On peut employer le même procédé pour les volailles dures. Si le vinaigre n'est pas tout à fait de bonne qualité, s'il est faible, une plus grande quantité

Copyright © Association des Etudiants de la Bible

sera nécessaire.

Pour des tranches à faire frire à la poêle, une cuillère à thé de vinaigre dans une terrine donnera à la viande un goût savoureux et la rendra tendre

Copyright © Association des Etudiants de la Bible