

Comment utiliser et récupérer les graisses

Il faudra tout de même n'employer que de la bonne graisse

Sur le front des cuisines, les ménagères canadiennes remportent des "succès locaux" sur les forces d'Hitler chaque fois qu'elles récupèrent une once de matière grasse qui sera de nouveau utilisée pour la confection des aliments ou — ceci pour les gras non comestibles — dont on extraira la glycérine qui sert à la fabrication des explosifs.

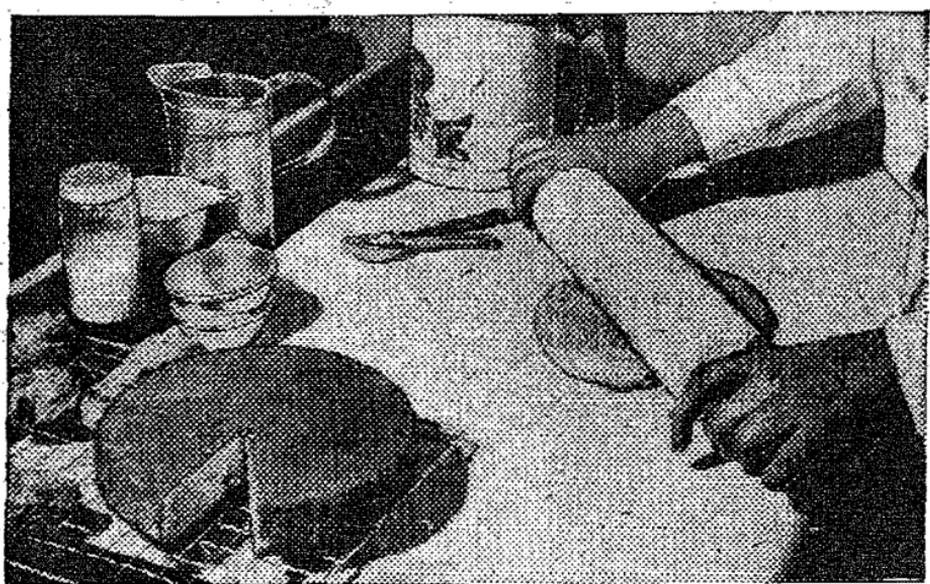
Songeons aussi, en récupérant ces matières au lieu de les acheter sous d'autres formes, à la main-d'oeuvre et aux matières premières épargnées qui serviront à d'autres fins.

que d'employer une graisse à l'odeur forte dans un gâteau qui doit nécessairement avoir un goût délicat. Ceci en gâterait la saveur.

Dans les petites familles, il n'y a guère lieu de clarifier ou de faire fondre les graisses. Les restes seront en si petite quantité qu'ils pourront tout au plus servir pour la friture, pour les sauces et les soupes. Les os de jambon et les graisses de viande fumée sont avantageusement employées pour la soupe aux pois. Les restes de graisse non ou légèrement assaisonnés, seront ajoutés à la graisse achetée pour n'importe quel genre de cuisson.

Après certaines expériences, on a découvert que les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de graisse de jambon ou de porc frais clarifiée équivalait à une tasse de beurre.

Les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de graisse de volaille clarifiée équivalent aussi à une tasse de beurre. Il faudra cepen-



La récupération des graisses

La graisse animale, récupérée avant la cuisson remplace avantageusement la graisse végétale pour les pâtisseries. Les expériences faites dans les cuisines-laboratoires du Service du consommateur (ministère de l'Agriculture) le prouvent d'une façon concluante. D'ailleurs des milliers de ménagères canadiennes le savaient déjà. Dans la photo du bas on assiste à la clarification de la graisse récupérée. La graisse fondue est coulée à travers une fine moussetine.



Les graisses de poulet et de porc frais serviront telles quelles mais celles qui sont extraites des viandes fumées doivent être clarifiées avant d'être employées à d'autres usages. La meilleure méthode à suivre, en premier lieu, est d'enlever, avant la cuisson, le surplus de gras attaché à la viande.

Grattez ensuite légèrement les morceaux de gras, essuyez-les d'un linge humide, et essuyez-les en petits morceaux. Plus les morceaux seront petits, plus ils se dissoudront facilement et plus vous obtiendrez de liquide.

Pour chaque livre de suif ou de gras, vous ajouterez une demi-tasse d'eau chaude. Mettez dans un bain-marie ou un chaudron épais sur un feu modéré. Pour ménager le combustible, vous pouvez utiliser votre fourneau immédiatement après vous en être servi pour d'autres cuissons. Laissez jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée et que la graisse ne forme plus de bouillon.

Faites refroidir quelques instants, écumez et, vous servant d'un coton à fromage propre ou d'une fine passoire, coulez dans un pot de grès ou un plat d'étain.

Pour clarifier les graisses:

Mettez dans un poëlon sur un feu modéré, laissez fondre, puis filtrez à travers une fine passoire et déposez dans une casserole. Pour deux tasses de graisse fondue, ajoutez une tasse d'eau bouillante et le huitième d'une cuillerée à thé de bicarbonate de soude. Laissez bouillir lentement jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et que la graisse soit claire.

Ecumez et filtrez à nouveau. Battez jusqu'à refroidissement.

La graisse extraite des viandes fumées servira à la préparation de la pâte pour pâtés à la viande, pains de viande ou pailles au fromage. On peut s'en servir dans toute recette contenant des épices, tel que le gâteau d'épices, les biscuits épices. Si elle a été clarifiée avec du bicarbonate de soude, elle peut aussi être utilisée pour les gâteaux blancs.

Il faudra n'employer que de la bonne graisse. Ce serait une bien piètre économie, même une perte,

dant mettre le double de la quantité de sel exigé dans la recette. Les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de gras de boeuf clarifié équivalent aussi à une tasse de beurre. De même pour une demi-tasse de suif. Mais il faudra ajouter à la recette $\frac{1}{4}$ de tasse de liquide et doubler la quantité de sel mentionnée.

Les graisses extraites de la viande d'agneau ne peuvent être utilisées que pour enrichir d'autres plats de viande. L'odeur en est très forte et ne conviendrait pour aucun autre genre de cuisson.

Si vous désirez obtenir une graisse souple et douce, mêlez deux tasses de gras de boeuf et une tasse de gras de porc fondus que vous aurez brassés continuellement pendant la cuisson afin de les mêler parfaitement.