
Cours pratiques

Numéro d'inventaire : 2023.0.55

Auteur(s) : Janine Cohas

Type de document : travail d'élève

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1952-1953

Matériau(x) et technique(s) : papier | encre

Description : Cahier avec sur-couverture bleue en papier épais, intérieur manuscrit à l'encre violette et crayon rouge, réglure Sèyès.

Mesures : hauteur : 22,5 cm ; largeur : 17 cm

Notes : Cahier de "Cours pratiques" de cuisine avec recettes et méthodes telles que " Potage à la tomate ", " Choux au gratin ", " Harengs grillés ", " Lentilles à la Dijonnaise ", " Tarte à l'oignon ", " Carré de mouton rôti "

Mots-clés : Enseignement ménager, économie familiale et sociale

Lieu(x) de création : Cherbourg

Utilisation / destination : enseignement, matériel scolaire

Autres descriptions : Langue : français

Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination : 82 p.

Lieux : Cherbourg

Janine Bohas

3^{em} IC

Cours pratiques

1952-53

Vendredi 3 Octobre

Groupe H

~ Menu ~

Potage à la tomate.

harengs sauce moutarde.

Choux au gratin

Le flottante.

V4

Nettoyage : nettoyer les cuisinières et la table en bois blanc.

Potage à la tomate : travail personnel.

lavage d'un linge : expliquer par le professeur

~ Recettes ~

Potage à la tomate

Proportions:

600gr tomates
2 oignons
500gr pommes de terre
2 litres d'eau
20gr de beurre
1 bouquet.

Méthode

Couper les tomates les mettre à fondre dans une casserole avec les oignons coupés en tranches.

Quand les tomates ont rendu leur jus ajouter l'eau, les pommes de terre, le bouquet.

Cuire $\frac{3}{4}$ d'heure. Passer

Ajouter un morceau de beurre au moment de servir.