Recettes Faciles

LE LAIT CAILLE POUR LES ESTOMACS DELICATS. - On sait que le lait caillé ne doit pas avoir bouilli : il est préférable de faire cailler le lait par parties, afin que l'on consomme en une seule fois le contenu d'une tasse ou d'un bol, par exemple. Le lait sera donc mis dans des tasses et tenu non loin du feu, mais pas tout à fait au chaud. On reconnaît qu'il est caillé quand il épaissit, ce qui demande plus de 24 heures. Les médecins ont constaté que le lait caillé est plus assimilable que le lait frais, il est digéré par les estomacs les plus délicats et aussi par bien des personnes qui ne peuvent supporter le lait ou qui ne l'aiment pas. Ceci est à retenir si, le lait étant prescrit, le malade ne peut le digérer. Une autre manière de faire cailler le lait consiste à acheter chez vapeur pendant trois-quarts d'heure : le pharmacien ou chez le droguiste mettez sur un plat chaud; servez une plante sèche appelée chardonne- avec de la crême, du sucre en poudre rette ; une forte pincée dans un nœud et du beurre ou de la sauce au cide mousseline suffit pour faire cailler tron. un litre de lait.

PUNCH.-Ajoutez au jus de douze citrons une livre et demie de sucre raffiné et un litre de fraises ou de Pelez un ananas bien framboises. mûr, coupez-le en tranches minces, et couvrez-le d'une demi-livre de sucre. Mélangez le sucre et le jus de citron, écrasez les fraises et hachez l'ananas. Placez le jus de citron dans un grand bol et ajoutez-y trois litres d'eau glacée ainsi que le jus de l'ananas et des fraises ; remuez, jusqu'à ce que le sucre soit dissout et mettez de côté sur la glace. Ajoutez-y une bouteille de sauterne, une ou deux de soda--

DECOUVERTE MERVEILLEUSE

Guérisons Radicale, sans Opérations

DS TUM 123'

Cancers, Loupes, Kystes, Signes, Verrues, Etc. CONSULTATIONS GRATUITES

MME. SOTTIAUX,

HERBORISTE FRANCAIS, RUE SAINT-DENIS, Certificats fournis sur demande ou ce qu'il y a de mieux, encore, une bouteille de champagne et servez dans des verres.

THE GLACE.—Préparez le thé au matin et faites-le plus fort et plus sucré que d'habitude. Passez le liquide, versez-le dans une jarre de terre ou un carafon, et mettez-le de côté dans la glacière pour rafraîchir. Servez sans crème dans des goblets. Le thé glacé peut-être fait d'une infusion de thé vert ou noir ou des deux mélangés. Un petit plateau en porcelaine, garni de feuilles de vigne, et contenant de la glace brisée, doit être passé avec le thé.

PUDDING DE PECHES. — Pelez des pêches. Faites une pâte de tarte, enveloppez chaque pêche dans un morceau de pâte, mettez ensuite dans un linge enfariné et faites cuire à la

"Dorothy Dix". dans le "Boston American". "C'est une œuvre bien grande et glorieuse que de faire un homme; mais cette tâche demande deux femmes : la mère et l'épouse."

Rien de plus vrai!

Il faut reconnaître que le bon goût le meilleur a toujours présidé, en môme temps que la recherche du nouveau, à la composition des chapeaux de " Mille Fleurs ".

LA GENE



Le secret de rire toujours, aussi le moyen de se débarrasser de la gêne, sous quelque forme que ce soit, chez les deux sexes, jeunes ou vieux de cette gêne qui rend esclave quelquefois, ridicule toujours et vous empêche d'occuper la place que vous méritez en ce monde. Détai s complets en-

voyés gratis sur réception d'un timbre de 2c.

ADRESSEZ ; THE DOMINION AGENCY DEPT. 3

107 ST. JACQUES, MONTREAL, QUE

Conseils utiles

LOTION CONTRE LA ROUGEUR DES MAINS. - Mélanger quatre parties de glycerine à cinq parties de jaunes d'œufs, délayez dans de l'eau tiède additionnée de jus de citron. Se frotter les mains avant de se coucher et mettre des gants assez larges pour ne point tacher le linge.

SAVON POUR TAPIS. - Faire une pâte épaisse avec quatre parties de terre à foulon, une d'essence de térébenthine et huit de perlasse. Ajouter une quantité suffisante de savon mou.

L'orgelet est un petit accident très désagréable dont on peut se débarrasser facilement. Il suffit d'appliquer sur l'œil un cataplasme chaud de farine de riz que l'on maintient au moyen d'un bandeau. Le bouton disparaîtra au bout de quelques heu-

Les objets nickelés ou en nickel se recouvrent parfois de taches d'oxyde. Pour enlever ces taches, on commence par enduire l'objet d'une graisse animale quelconque qu'on laisse appliquée pendant plusieurs jours; si l'oxydation n'est pas profonde, on termine l'opération en frottant simplement le métal au moyen d'un linge trempé dans de l'ammoniaque, qui enlève en même temps la graisse et les taches.

Si celles-ci résistent, on applique une solution diluée d'acide chlorhydrique sur les taches mêmes, et uniquement sur celles-ci, on frotte; finalement, on lave et on polit comme de coutume.

GUERISONS GARANTIE DE TOUTES LES MALADIES DES PIEDS,

-PAR Mme. E. RATELLE, Specialiste,

Successeur du célèbre Professeur E. RATELLE Maison établie depuis 47 ans.

TRAITEMENT EFFICACE DES Cors, Oignons, Ongles Incarnés, Transpiration, Etc., Etc.

MME. E. RATELLE, Pédicure, 163 RUE ST. DENIS, MONTREAL