

Boissons pour l'Été

Parmi celles-ci, la plus connue est sans contredit la limonade, bien qu'il y ait une foule d'autres boissons, toutes délicieuses et rafraîchissantes, qui sont complètement délaissées comme étant trop compliquées. Il est vrai qu'il faut du temps et des soins pour fabriquer les sirops, etc., qui entrent dans la composition de ces breuvages, mais, une fois que les matières premières ont été bien préparées, elles sont toujours prêtes à servir en cas de besoin immédiat. Par une après-midi lourde d'été, alors que la brise n'est pas assez forte pour agiter même les feuilles des arbres, il est fort agréable de pouvoir, en peu de temps, préparer une boisson exquise autant que fortifiante. C'est alors que la ménagère prudente a lieu de se féliciter du succès de son entreprise.

LIMONADE. — Pour la faire, il faut de beaux citrons, frais, de l'eau glacée et du sucre. Il vaut mieux placer le sucre dans l'eau pendant que l'on prépare les citrons, afin qu'il puisse se dissoudre. L'on roule les citrons et l'on en extrait le jus avec un presse-citron ou avec les mains, si l'on désire éviter que l'huile de l'écorce se mêle au jus.

Il est impossible de donner des quantités exactes pour les différents ingrédients, vu qu'il est nécessaire de faire la part de la grosseur des citrons et du goût du consommateur, qui préfère quelquefois une limonade acide à une boisson trop douce. Nous donnons plus bas quelques formules excellentes pouvant fournir de nombreuses variantes.

LIMONADE N° 1. — Ajoutez à chaque roquette de jus de citron, 3 avant d'y ajouter l'eau et le sucre demiards d'eau glacée et du sucre au goût. La limonade doit toujours être Ces quantités devraient faire un gallon de limonade délicieusement

médecine. Alors elle est servie très parfumée. La quantité de sucre à employer doit dépendre de l'acidité des citrons. Si les fraises sont hors de saison, des oranges rouges peuvent leur être substituées et l'arôme du breuvage sera intensifié si l'on y ajoute de l'ananas coupé en dés.

LIMONADE N° 2. — Roulez bien six citrons, coupez-les en rondelles minces dans un vase de terre et couvrez-les de deux tasses de sucre blanc. Laissez reposer un quart d'heure, ajoutez-y un pot d'eau et des morceaux de glace, versez dans une carafe et servez. L'on peut ajouter à chaque verre un peu de carbonate de soude pour faire une limonade gazeuse.

LIMONADE CONCENTREE. — Faites un sirop avec deux livres et demie de sucre, un pot d'eau et versez le sirop chaud sur environ 45 grammes d'acide citrique. Mettez en bouteille et bouchez hermétiquement, pendant que le liquide est encore chaud. Une grande cuillerée de sirop, dans un verre d'eau, fera une limonade excellente.

LIMONADE FINE. — Cette boisson est supérieure à la limonade ordinaire, à laquelle on ajoute alors le jus de deux oranges et une roquette de fraises pour chaque demi-douzaine de citrons employés. Roulez d'abord les citrons et enlevez, à l'aide d'un couteau effilé, les rugosités noires de l'écorce; coupez-les en rondelles, et enlevez-en soigneusement les pépins. Placez les citrons dans la carafe qui doit contenir la limonade, et versez dessus une tasse de sucre granulé. Maintenant, à l'aide d'un pilon en bois, écrasez les citrons et ajoutez le jus des autres fruits. Couvrez le tout d'une livre de glace cassée et laissez reposer quelque temps

CONSEILS UTILES

PAPIER A MOUCHES COLLANT. — Faites fondre ensemble 4 oz. d'huile de ricin, 8 oz. de résine et 1-2 oz. de poix de Bourgogne. Agitez bien et étendez sur du papier que vous aurez préalablement enduit d'une colle quelconque afin d'empêcher le mélange de pénétrer.

LAIT COMME ALIMENT. — Administré chaud, le lait est reconnu être presque un spécifique contre la diarrhée, le mal d'estomac, le choléra naissant et la dysenterie; un traitement inappréciable pour la fièvre typhoïde et les maladies affaiblissantes. Le lait ne devrait jamais être bouilli, mais simplement chauffé pour lui donner une saveur agréable.

POUR DETRUIRE LES MITES DANS LES TAPIS. — Prenez un drap mouillé, placez-le sur le tapis et repassez-le avec un fer chaud. Cela convertira l'eau en vapeur qui pénétrera le tapis au-dessous et détruira les larves. Le dernier et le meilleur exterminateur de mites est la Poudre de Dalmatie (Dalmatian Powder), qui est aussi employée à détruire les mouches. Saupoudrez-la bien sur le tapis.

"ANTI-KOR-LAURENCE"

Remède sûr et efficace pour enlever promptement et sans douleur les Cors, Verrues, et Durillons.
Energique, Inoffensif et Garanti.
Envoyé par la poste sur réception du prix 25c.
A. J. LAURENCE, Pharmacien, Montréal.

PLUS DE CORS AUX PIEDS !

Fleurs et plantes pour toutes occasions, grande réduction durant le printemps

Une specialite : Bouquets de noces du dernier genre

Chez P. McKENNA & SON, coin des rues Guy et Sainte-Catherine