

DELICIEUX ET FACILE À PRÉPARER



L'un des plats les plus savoureux se compose de viande ou de poisson réchauffés et préparés à la sauce blanche. Ce plat peut se préparer dans un réchaud ou un bain-marie

SAUCE BLANCHE

2 c-à-table beurre
1½ c-à-table farine
1 tasse lait

Faire cuire beurre et farine jusqu'à épaississement. Ajouter lait et assaisonner de sel et poivre. Faire cuire jusqu'à consistance de crème épaisse. Y mélanger 1 tasse plus ou moins de poulet, de dinde, d'agneau ou autre viande froide hachée. Ajouter céleri en dés ou persil haché au choix. Une boîte de crevettes, de saumon ou de homard remplace avantageusement la viande. On peut y ajouter des pois ou des carottes en dés. De fait, c'est un moyen excellent d'utiliser les restes. Servir sur des tranches de pain grillé.

LE REMÈDE LYDIA E. PINKHAM POUR LE SANG

est un excellent tonique convenant aux hommes tout comme aux femmes. Il se prend avantageusement au printemps ou en tout temps de l'année quand on se sent épuisé ou fatigué. Il agit de concert avec le **Composé Végétal** et nombre de personnes prennent ces remèdes à tour de rôle, deux doses de chaque tous les jours.

"J'AI AUSSI PRIS DU REMÈDE POUR LE SANG . . ."

"Je suis heureuse de conseiller le **Composé Végétal** **Lydia E. Pinkham**. J'en ai pris quatre bouteilles qui m'ont grandement profité. J'ai aussi pris du Remède **Lydia E. Pinkham Pour le Sang**. J'ai cinquante ans, je suis forte et portante. J'ai bon teint et fort bon appétit.

MME. T. REHEL, 35 Avenue Parent, Québec, Qué.