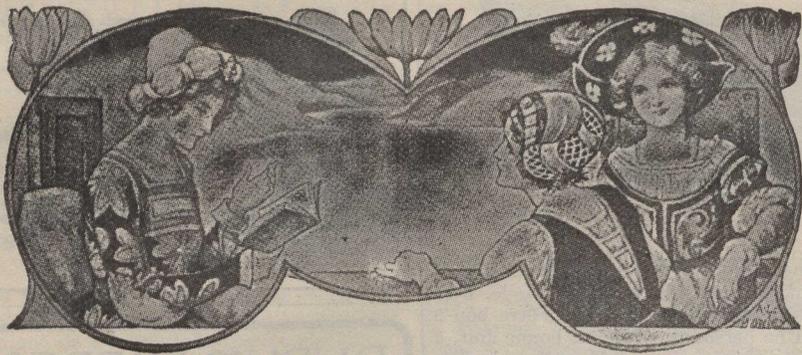


Recettes pour la ménagère



PASTILLES

Dites à la goutte

Fraise, framboise, citron, menthe, etc.

Très fréquemment, on nous réclame des recettes de pastilles à la menthe, au citron, au café, à la fraise, etc., sans se rendre compte de l'outillage nécessaire pour les confectionner. Cet outillage n'est pas volumineux, mais il est spécial, indispensable, et il ne peut être utilisé pour aucun autre emploi. Il se résume en un petit poëlon de cuivre rouge, — nullement le poëlon d'office ordinaire — de la forme indiquée par le croquis, et désigné sous le nom de poëlon à pastilles.

Des plaques de ferblanc souple; une spatule en bois pour faire fondre le sucre. et une aiguille à tricoter ordinaire fichée dans un bouchon, qui sert de manche.

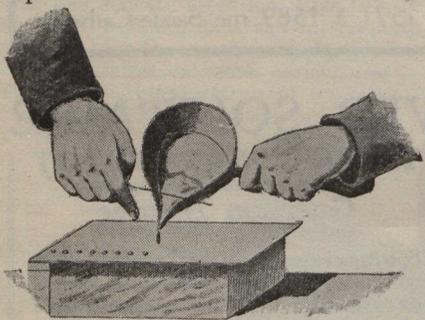
Proportions.

1 livre de sucre en poudre; de 4 à 6 cuillerées à bouche de purée de fraises ou de framboises; quelques gouttes de citron.

Opérations préliminaires.

Mettez le sucre dans un saladier de porcelaine très propre. Les fruits auront été d'autre part, passés au tamis de crin: le fer noircit les fruits. Dans le sucre, commencez par ajouter 3 cuillerées seulement du fruit passé. Avec une petite spatule, ou à défaut une petite cuiller de bois, triturez le tout en appuyant fortement et assez longtemps, car le mélange est difficile à obtenir. Le sucre ne doit pas se liquéfier; il doit n'être qu'humecté et faire une masse compacte, bombée, gardant la forme qu'on lui donne, sans s'étaler ni s'affaisser. Si les trois cuillerées de jus de fruit qu'on a mises au début ne suffisent pas pour humecter le sucre à ce point, ajoutez-en d'autre, mais avec précaution, par demi-cuillerées seulement à la fois. Car si la masse est trop liquide, la pastille ne tiendra pas. Au cas où on aurait eu la main trop lourde, on peut ajouter du sucre sans inconvénient, pour rétablir l'équilibre.

Nettoyez à fond les plaques de ferblanc et empilez-les sur une table en les surélevant sur une boîte ou un gros livre, de façon à les trouver devant vous à hauteur de la poitrine au moment où vous allez couler les pastilles.



Les pastilles.

Le feu le plus commode pour y chauffer le sucre est celui dont on peut obtenir un réglage précis, avec diminution instantanée. A défaut d'un petit réchaud à gaz, un petit foyer à charbon de bois qu'on recouvre de cendres est ce qu'on peut le mieux conseiller.

Mettez 3 cuillerées, bien pleines, du sucre parfumé dans le poëlon. Posez sur le feu. Avec la spatule, remuez doucement pour chauffer également le sucre, sans le fondre en sirop. Il doit être un peu plus que tiède, pas davantage. A cet état, il reste encore très épais, lourd, et coule très lentement. C'est parce qu'il doit couler difficilement, et produire ainsi un renflement à sa sortie du bec, que la pastille sera ronde.

Le sucre étant donc chaud à point, saisissez le manche du poëlon avec la main gauche, et de manière à avoir le derrière du poëlon tout près et à hauteur de votre poitrine. Prenez le bouchon de l'aiguille dans la main droite. Penchez le poëlon en avant sur la plaque, et à mesure que la masse de sucre afflue près de l'extrémité du bec, rasez le bec même du poëlon pour couper le sucre qui s'échappe, et tombe en pastille. (Voir le croquis.) On procède très vivement, sans jamais relever le poëlon ni sans changer l'aiguille de direction. Depuis le moment où le poëlon a été incliné vers la

plaque, jusqu'à celui où le sucre ne coule plus du tout, il faut, sans interruption, promener le poëlon très vite d'un bout de la plaque à l'autre: soit de droite à gauche pour commencer, et on revient de gauche à droite, ainsi de suite.

Remettez du sucre parfumé dans le poëlon. Chauffez de nouveau et continuez à remplir la plaque. Celle-ci étant garnie, mettez-la vivement de côté, et continuez sur les autres.

Pour détacher les pastilles, prenez d'abord la première plaque garnie. Tenez-la entre les deux mains, et secouez-la doucement pour la faire gondoler. — ce ferblanc doit être en conséquence très souple, comme nous l'avons dit. Ce mouvement détache aisément les pastilles. Versez-les sur un tamis de crin, et au fur et à mesure, empilez de nouveau vos plaques l'une sur l'autre pour les garnir de nouveau, mais cette fois à l'envers. Si vous avez du sucre pour une troisième charge, vous reprenez le premier côté des plaques, sans les laver. Le nettoyage final de ces plaques se fait simplement à l'eau froide.

Il faut bien les sécher, les envelopper et les mettre de côté, car leur usage doit être uniquement réservé aux pastilles.

Si, au lieu de suc de fruits, on veut faire des pastilles à la menthe, au café, etc., etc., on emploie de l'eau parfumée ou de l'infusion de café. Pour le citron, l'orange ou la mandarine, on prend des morceaux de sucre qu'on frotte sur le fruit même pour extraire du zeste, ou partie colorée, le parfum qu'il détient. Puis on pile le sucre, on l'ajoute à une quantité de sucre en poudre, qui parfait le poids voulu, et l'on humecte avec le jus du fruit qui, employé seul, ne donnerait ni parfum ni ton suffisants.

Pieds de veau Vinaigrette.

Prendre une livre de jarret de veau et une livre de jarret de boeuf, deux pieds de veau, faire cuire pendant cinq heures avec des légumes. Quand tout est réduit et cuit, mettre sur la planche à hacher, couper la chair en dés, mélanger les diverses viandes avec une cuiller, mettre le tout dans des verres à boire ou des pots à confiture, arrondis et pas trop larges. Laisser refroidir et prendre en gelée, jusqu'au lendemain, démouler, couper en tranches comme du saucisson.

Servir avec des oeufs durs et une vinaigrette à la moutarde.

Brioche aux confitures.

Pour faire cet entremets, ou plutôt ce dessert, on se servira de brioche en couronne. Prenez-la fraîche si vous voulez, mais on pourra très bien employer une brioche rassie, que l'on aura à meilleur compte chez le pâtissier; comme on remet le tout au four, ce sera tout aussi bon.

Coupez donc des brioches en tranches d'égale épaisseur, à peu près comme une pièce de cinquante cents.

Rangez-les sur un plat et étendez sur chaque morceau une couche de confiture: la confiture d'abricots réussit toujours bien et plat généralement à tout le monde, de même que la gelée de groseilles; on pourrait aussi y mettre de la confiture de cerises, de fraises, de prunes ou d'oranges, à son goût.

Mettez le plat au four, mais ayez soin de faire chauffer doucement; si le feu était trop vif, la confiture grillerait, et la brioche ne serait pas chaude et tendre à l'intérieur.

D'autre part, on prépare une sauce au rhum, de la façon suivante:

Dans une petite casserole en cuivre ou une casserole émaillée, on fait chauffer, sans laisser bouillir, une cuillerée de rhum et deux morceaux de sucre par deux tranches de brioche.

On verse la sauce sur les brioches; mais il ne faut opérer le mélange qu'au moment de servir.

IL LE TROUVERA

Celui qui veut guérir vite et bien son rhume ou sa bronchite trouvera un remède efficace et sûr dans le BAUME RHUMAL. Toutes les pharmacies en sont pourvues. Prix, 25 cts la bouteille.

CLARK'S CORNED BEEF.

(Boeuf Salé de Clark)

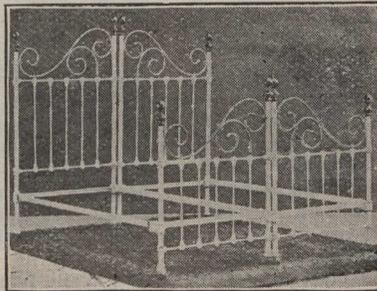
Beau boeuf, bien préparé et vendu en canistres à l'épreuve de l'air et de toute impureté. Ouvrez le canistre et vous avez prêt à servir un repas délicieux et nourrissant, — très économique. Les os et le gras superflu en sont enlevés, de sorte que tout se mange. Achetez-en dès maintenant.

WM. CLARK, Mfr., Montréal

Lits Jumeaux

Cuivre et Fer

valant \$30, pour \$18



Nous les vendons à très bas prix parce que nous avons acheté à grande réduction tout ce que le fabricant en possédait.

Nous sommes les seuls à Montréal qui tenons ces lits.

Les ornements et les montants sont en beau cuivre brillant ne se ternissant jamais, le reste est émaillé en blanc.

Hauteur du chevet, 5 pieds 7 pcs.; Pied, 4 pieds. Vendus à la paire et manufacturés en une seule dimension, 3 pieds par 6½.

Lits commodes, peuvent être employés comme lits simples ou comme lits doubles.

Toujours vendus \$30.00, mais en mentionnant ce journal on pourra les obtenir pour \$18.00.

RENAUD, KING & PATERSON

Coin des rues Guy et Ste-Catherine

INSTRUMENTS DE MUSIQUE



ET MUSIQUE EN FEUILLE

Assortiment le plus complet et à meilleur marché au Canada.

RÉPARATIONS DE TOUTES SORTES FAITES SUR LES LIEUX

Agent pour Besson & Cie, Londres, Ang.; Pelisson Guinot & Cie, de Lyon, France; York & Sons, de Grand Rapids, Michigan.

Chas. Lavallée
35 COTE ST-LAMBERT
Tél. Bell Main 554 Maisod Fondée en 1852

Poils Follets, Cheveux et Barbe Superflue

Enlevés Instantanément

sans douleur et sans endommager en aucune façon la peau la plus délicate.

\$50.00 DE RECOMPENSE À QUICONQUE NE REUSSIT PAS, et nous ne craignons pas de le faire essayer. Envoyez-nous 10c pour frais de Poste et nous vous en expédierons un paquet assez gros, pour vous convaincre de sa parfaite infailibilité. Le prix de la Razorine du Dr Simon, est de \$1.00 le flacon, et est expédié franco dans toutes les parties du monde. Si votre pharmacien ne l'a pas, adressez: Cooper & Co., Dep. 12, 425 St-Paul, Montréal, agents sp. exclus pour le Canada.

Vous buste développé de 2 pcs dans un mois avec le.....

BUSTINOL

du Dr Simon, de Paris, France.

\$50 de récompense si vous ne réussissez pas. Prix, \$1.00 le flacon, qui peut durer 2 mois. Pamphlet illustré, enseignant l'art du massage avec un généreux échantillon de Bustinol expédié gratis sur réception de 10c pour frais de poste. Correspondance strictement confidentielle. Adressez: Cie Med. Dr Simon, Dep. 12, Boite Postale 713, Montréal.

LE FAVORI DES GARDE-MALADES

WILSON'S INVALIDS' PORT

Milton L. Hersey, M. A. Sc., analyste officiel du gouvernement, certifie la pureté des ingrédients et l'excellence de la combinaison pharmaceutique employée pour le WILSON'S INVALIDS' PORT.

JE certifie par les présentes que j'ai analysé le WILSON'S INVALIDS' PORT, et que j'ai constaté qu'il contenait ce qu'il y a de mieux en fait de vin d'Oporto et d'extrait d'écorce de Cinchona, comme principes actifs. Ceux-ci sont mélangés dans les proportions voulues pour en faire un excellent apéritif et un tonique et fortifiant des plus agréables.

Partout, chez les pharmaciens.

Grosse bouteille, \$1.00. Six, bouteilles, \$5.00.

LIVRES A BON MARCHÉ, 15 cts chaque ou 7 volumes pour \$1.00

| | | |
|-----------------|--------------------------------------|-----|
| H. ARDEL..... | Le Rêve de Suzy..... | |
| J. THIERY..... | Châteaux de Cartes... 1 vol | |
| J. de GASTYNE.. | Mère Crucifiée..... | 1 " |
| E. CAPERDU..... | Le Capitaine Lachenaie..... | 5 " |
| P. SALES..... | L'honneur du Mari... 5 " | |
| X de MONTEPIN.. | La Femme Detective... 5 " | |
| C. GUEROUT..... | La Bourgeoise d'Anvers | |
| X de MONTEPIN.. | Le Crime de la Poivrière..... | 4 " |
| H. CONSCIENCE.. | Guerre des Paysans... 5 " | |
| P. FEVAL..... | Chouans et Bleus..... | 5 " |
| E. GABORIAU... | L'Affaire de la Rue de Provence..... | 2 " |
| E. BERTHET..... | Le Pacte de Famille... 1 " | |
| A. MATTHEY..... | Vengeance Secrète... 1 " | |
| | Etc., Etc., Etc. | |

LIBRAIRIE DEOM FRERE
1877 rue Ste-Catherine, MONTREAL