



LA CUISINE DE MADAME

d'ail; six petits oignons; 1/10 de pintes de cognac; 1/5 pinte de bouillon de pot-au-feu; un bouquet garni.

OPERATIONS — Dépouillez le lapereau; videz-le; découpez-le en morceaux de moyenne grosseur. Coupez le lard en petits dés. Epluchez les petits oignons. Faites fondre le beurre dans un sautoir moyen. Aussitôt chaud, faites-y dorer le lard et les petits oignons; puis, retirez-les. Alors, faites revenir les morceaux de lapereau, en leur donnant une belle couleur. Egouttez la graisse; ajoutez le cognac; mettez-y le feu. Quand les flammes se sont éteintes, ajoutez la farine, et remuez sur le bord du fourneau.

Maintenant, ajoutez le bouillon et le vin blanc; mettez le bouquet garni; assaisonnez d'un peu de sel. Couvrez et laissez cuire pendant vingt minutes encore, sur un feu modéré. Tournez les champignons; lavez-les; mettez-les avec les morceaux de lapereau, que vous laissez cuire pendant vingt minutes encore. Epluchez le persil, l'échalote, la gousse d'ail, et hachez le tout ensemble. Ajoutez cela aux morceaux de lapereau, cinq minutes avant de servir; ce qui fait en tout quarante-cinq minutes de cuisson. Disposez les morceaux de lapereau dans un plat rond, en plaçant les filets et les cuisses par dessus les autres morceaux; arrosez le tout avec la sauce, et servez immédiatement.

Biscuit à la crème au chocolat

Avez pour le biscuit: Trois oeufs entiers; 2 onces $\frac{3}{4}$ de farine; 3 onces de sucre semoule; un moule à charlotte de 6 pouces de diamètre.

Pour la crème: Trois jaunes d'oeufs; 1 once de farine; 2 onces $\frac{3}{4}$ de chocolat; 1 once $\frac{1}{2}$ de sucre semoule; un demiard de lait.

OPERATIONS — Le biscuit: Graissez le moule avec du beurre frais, non fondu; à l'aide du doigt. Saupoudrez-le de farine, et mettez-le de côté. Cassez les trois oeufs dans la bassine; battez-les avec 3 onces

de sucre jusqu'à l'état de crème épaisse. Ajoutez 2 onces $\frac{3}{4}$ de farine, que vous avez préalablement tamisée sur un papier. Mélez bien, mais légèrement, pour ne pas faire retomber la pâte. Versez dans le moule, et faites cuire à four modéré, pendant quarante minutes environ. Démoulez sur une grille ou sur une vannette d'osier.

Pendant que le biscuit est au four, vous avez le temps de préparer la crème.

Crème au chocolat: Faites fondre le chocolat dans une petite casserole. Délayez-le, avec une cuiller de bois. Ajoutez les trois jaunes d'oeufs. Travaillez un peu ce mélange. Puis, toujours en remuant avec la cuiller, ajoutez une once $\frac{1}{2}$ de sucre, et finalement une $\frac{1}{2}$ once de farine. Amalgamez bien le tout ensemble. Mouillez avec le lait bouillant, et liez sur feu doux jusqu'à ce que l'ébullition se produise; retirez alors du feu la casserole.

Pour finir, coupez le biscuit en trois tranches. Garnissez chaque tranche avec une couche de crème, et remettez-les l'une sur l'autre. Avec le reste de la crème, garnissez le dessus et le tour, en lissant bien avec un couteau.

Remarque importante: il faut avoir soin de faire ces dernières opérations sur le plat même où le gâteau doit être servi; sinon, la crème fait glisser les couches de biscuit.

Pierre CHATELAIN.

Truites farcies

Faites avec quelques merlans une farce très fine, dont vous emplissez vos truites. Puis, vous les refermez soigneusement, en les cousant avec un peu de fil.

Vous les déposez dans une casserole sur un lit de carottes et d'échalotes finement taillées, quelques grains de gros poivre et un bouquet de persil; puis, vous mouillez le tout avec un verre ou deux d'excellent vin blanc. Vous ajoutez 4 onces de beurre et vous cuisez doucement en arrosant avec la cuisson.

Lorsque les truites sont cuites, vous les débidez; puis, vous faites réduire leur cuisson; vous y ajoutez un soupçon de purée d'anchois (pâte) et un morceau d'excellent beurre. Vous couvrez bien les truites de cette sauce, et vous les passez un instant au four.

Valérie G...

De "La Cuisine des Familles".

Crème légère à la vanille

Faites bouillir une chopine de lait; sucrez et parfumez à volonté. Retirez sur le bord du fourneau.

Cassez quatre ou cinq oeufs, bien frais, et séparez les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans deux ou trois cuillerées à soupe de lait froid; puis, en mêlant bien, ajoutez leur un peu de lait chaud, afin de les habituer à la chaleur.

Versez-les alors dans le lait bouillant qui est dans la casserole sur le bord du fourneau; tournez la préparation. Remettez sur un feu modéré, pour faire épaissir. Retirez quand l'épaississement est bon. Tournez toujours. Passez à la passoire. Tournez encore jusqu'à ce que la crème soit tiède. C'est alors que vous la mettez par couches dans le moule, que vous garnissez, au fur et à mesure, de biscuits coupés en tranches. La crème pénètre suffisamment ces biscuits, comme le sirop fait avec la gelée de groseille dans l'autre recette, et le glaçage de trois heures vous donne un entremets exquis.

J. MULLER.

Lapereau sauté aux champignons

Ayez un beau lapereau; 4 onces de petit lard; $\frac{1}{2}$ livre de champignons; 4 onces d'échalote; un peu moins d'une once de beurre; même quantité de persil; une gousse

RECETTES UTILES

Vernissage des cartes géographiques, plans, etc.

Les cartes géographiques et plans que l'on applique contre les murs se salissent et se détériorent rapidement si l'on n'a soin de les protéger contre les poussières et l'humidité de l'air.

On les mettra donc sous verre ou bien on se contentera de les vernir. Ce dernier moyen sera plus économique et remplira parfaitement le but qu'on se propose. On passera sur la surface à protéger, à l'aide d'un pinceau, un vernis fait de résine sandaraque dissoute à une douce chaleur, dans une quantité suffisante d'alcool.

Ce vernis se nettoie par un simple lavage à l'eau pure.

Expédition du gibier

Pendant les chaleurs, il est utile de prendre quelques précautions si l'on veut que les boudoirs de gibier arrivent en bon état. Pour les perdreaux, notamment, on les videra sitôt tués, et on les portera suspendus à une baguette, et non tassés dans les caniers. L'emballage aura lieu après refroidissement complet, et dans des paniers où l'air puisse circuler, et non hermétiquement fermés. Grâce à ces quelques soins, l'ami que vous voudrez gâter ne recevra pas, comme cela arrive souvent, du gibier avancé et bon à jeter.

Plateaux en laque

Il faut se garder de laver à l'eau chaude des plateaux en laque, car la laque se fendille et bientôt s'écaille. On prend simplement un chiffon blanc sur lequel on verse quelques gouttes d'huile et l'on frotte le plateau jusqu'à ce qu'il soit sec. S'il paraît encore un peu gluant, on y poudre un peu de farine, puis on frotte à nouveau jusqu'à ce que la surface soit polie.

Contre la transpiration des pieds

Il sera bon d'introduire dans les bas et chaussettes, un peu de tanin. Au bout de quelques jours, graduellement et sans danger pour la santé, la peau se resserrera, et on verra la transpiration s'atténuer et la mauvaise odeur disparaître. Rappelons qu'il est dangereux d'arrêter brusquement la transpiration des pieds.

Pour redorer les candélabres

Voici un moyen de rendre leur éclat aux objets de cuivre dorés que l'usage et le temps ont terni. On plongera les objets dans de l'acide sulfurique pendant quelques minutes, puis on les rincera et on les essuiera. Ensuite, on étendra au moyen d'un pinceau la composition suivante:

Alcool, 1 pinte; gomme gutte, 2 onces.

Cette application donnera l'apparence du cuivre doré.

Le "Samaria" l'a Arrêté de Boire

UNE DAME DE LONDRES GUÉRIT SON MARI, SANS QU'IL LE SACHE, DE SON ENVIE DE BOIRE.



"Combien je m'estime heureuse d'avoir mis de côté tous mes scrupules et de ne pas avoir hésité à vous écrire pour avoir votre échantillon gratuit de "Samaria". Mon mari buvait alors terriblement et j'en étais au désespoir. L'effet de votre traitement fut immédiat et notre foyer ne connaît plus maintenant cette maudite boisson. Je lui ai donné les pilules dans son thé, sans qu'il s'en aperçoive. A mesure qu'il perdait le goût des boissons sa santé s'améliorait et elle est maintenant parfaite. Mille remerciements. Faites connaître les résultats que j'ai obtenus, je vous prie.

Paquets gratuits, et brochure contenant tous les détails, témoignages et prix, envoyés dans une enveloppe ordinaire cachetée. Correspondance confidentielle. Adressez: THE SAMARIA REMEDY CO., 55 Jordan Chambers, rue Jordan, Toronto, Canada.

Le Boeuf Salé de Clark

Du beau boeuf bien salé et dont on a enlevé les os et le gras superflu.

Cet aliment dans une maison assure à la ménagère un repas excellent et toujours prêt. Vous serez certainement satisfait du Boeuf Salé de Clark. Se vend en canistres de 1 et 2 livres chez les épiceries, etc.

WM. CLARK, Mfr.,
Montréal

Reçoit enfin le message d'une bonne santé

La Société Bienfaisante et Mutuelle des Femmes



Possède des remèdes pour guérir absolument toutes sortes de maladies féminines, et évitant par leur emploi, des opérations parfois si dangereuses parce que ces affligées reçoivent la prompte et personnelle attention de femmes sympathiques qui connaissent les maladies des femmes, et seront toujours prêtes à leur donner une assistance cordiale, à les secourir et à les aviser. Les milliers de témoignages de guérison que nous recevons, sont authentiques et attestés par des milliers d'amis qui apprécient et proclament à d'autres affligées, les remèdes de notre Société si Bienfaisante et Compétente au sexe faible.

Adresse: Madame Gagnard Dion, Gérante Générale, Phone 2546, 694-696, St-Valier, St-Sauveur, Québec

Si

vous avez quelque chose à faire teindre ou à faire nettoyer . . .

N'oubliez pas de l'envoyer

A. F. DECHAUX
No 62, rue Ste-Catherine E
Spécialité de teintures de soies et Rideaux. Nettoyage à sec perfectionné.

Si vous voulez

vous procurer ce qu'il y a de plus

Nouveau et de plus Chic

EN FAIT DE

Merceries

à des prix modiques

VENEZ ME VOIR

M. BEAUPRE

282 rue Ste-Catherine Est,
MONTREAL.

CARTES POSTALES — Si vous envoyez trois centimes en timbres, vous recevrez un groupe de seize portraits, sur carte postale. Adressez: Laprés et Laverne, 360 rue Saint-Denis, Montréal. Département des cartes.