



Entrecôte à la tonnelière

L'entrecôte est ainsi nommé, parce que c'est un morceau de boeuf pris entre deux côtes, large et plat. Il est généralement trop mince et trop gras; ces deux défauts le déprécient au point qu'on ne le fait que très rarement figurer sur le menu du déjeuner, seul repas où il peut être servi convenablement. C'est pourtant un vrai régal d'amateur; la viande, prise dans cette partie du boeuf, a du goût et du jus.

La difficulté pour le bien cuire réside: 1o dans son défaut d'épaisseur, qui le fait "se gondoler" sur le gril; 2o dans la par-

tie grasse, qui se trouve dans le milieu. Ceci établi, il est facile de supprimer ces deux inconvénients. Comment: Le voici:

Faites-vous détailler par le boucher un entrecôte épais; coupez-le par le milieu, en travers, dans sa partie la plus large, en divisant la graisse également. Vous verrez que dès lors il est facile de le cuire à point.

Veau à la royale

Cette manière d'accommoder le veau est d'une grande ressource pour une table nombreuse. En effet, pour que ce plat soit réellement bon, il faut une forte pièce de viande de cinq à six livres au moins, en un bloc carré, sans peau ni graisse. La partie de l'animal la plus favorable est dans le côté le plus épais du cuissot.

La viande ayant été bien "parée", on la fait revenir sur toutes ses faces dans le la bonne huile. Pendant ce temps, on prépare une farce, en hachant une livre de champignons avec 1 once et demi de mie de pain rassis (pain de la veille, et non plus vieux, ni plus frais), une ou deux gousses d'ail, persil, sel, poivre, et trois cuillerées à soupe d'huile d'olive; selon le goût, on peut remplacer l'ail par l'échalote.

Quand le veau est bien doré, on le place dans une daubière; on garnit le dessus avec

la farce, et on laisse cuire pendant six heures, l'appareil étant hermétiquement fermé avec son couvercle; cette cuisson doit, au surplus, être faite à tout petit feu, bien régulier. Pendant toute la durée de cette cuisson, on ne touche pas le veau; mais on l'arrose de temps en temps d'une cuillerée à soupe de bouillon chaud, dont on a une petite casserole pleine, tenue au chaud sur le coin du fourneau ou sur de la cendre chaude.

Pour faciliter l'enlèvement du veau une fois qu'il sera cuit et assurer son transport intact sur le plat de service, il est utile, avec de le mettre dans la daubière, de placer au fond de cet ustensile deux petits tasseaux en bois blanc, d'une épaisseur d'un pouce environ. Cette précaution n'a l'air de rien; mais vous verrez à la fin comme elle rend service! Après la cuisson, on glisse deux écumeurs dans l'intervalle que ces tasseaux ont ménagé entre la viande et le fond de la daubière; alors, avec une facilité extrême, on soulève, tout doucement le morceau de veau, sans déranger le moins du monde la garniture de farce du dessus, et on le transporte ainsi sur le plat de service, préparé très chaud.

Si la sauce était trop claire ou trop abondante, vous la laisseriez réduire pendant quelques instants (le veau étant tenu au chaud dans le four), et vous la lieriez avec une pincée de féoule. Il ne reste plus qu'à la verser dans une passoire à sauce ou un petit tamis, que vous tenez sur le plat, un peu au-dessus de la garniture de farce, de façon à ne pas déranger celle-ci.

Servez le plus promptement possible, sans oublier des assiettes chaudes.

RECETTES UTILES

Pour conserver la solution de gomme arabique

La colle ordinaire, dont on a besoin à tout instant, est faite en général de gomme arabique fondue dans l'eau.

Son principal défaut est de devenir acide et de perdre ses propriétés en se liquéfiant. Il est facile de prévenir cette décomposition en y ajoutant une très petite quantité de sulfate de zinc pur. La colle ainsi traitée se conservera bonne pendant longtemps.

Destruction d'insectes dans les boiseries

Frotter tout le bois avec un encaustique à la cire, dans lequel on ajoute du sulfure de carbone. La valeur de ce liquide pénètre dans les trous des vers, tandis que la cire en bouche l'ouverture; les insectes sont ainsi asphyxiés. L'odeur désagréable du sulfure disparaît très rapidement.

Altération des fromages

Les fromages gagnent en saveur par la conservation. Cependant il ne faudrait pas croire que cette amélioration est indéfinie. Le fromage doit être consommé dès qu'il a atteint le franc goût qui caractérise chaque espèce. Si on le conserve trop longtemps, il perd de ses qualités et s'altère peu à peu. On s'aperçoit aisément de cette dégénérescence, à laquelle on peut remédier en plongeant le fromage dans de bon vin blanc. Après une heure ou deux d'immersion on le fait égoutter et sécher à l'ombre et à l'abri des poussières et des mouches.

Fleurs de mousseline

Avec de la mousseline de soie demi-apprêtée il est possible, à des mains un peu adroites, de faire de très jolies fleurs. Commencez par couper dans votre mousseline quatre petits cercles de $\frac{3}{8}$ de pouce de diamètre, quatre de 2 pouces et quatre de 2 pouces $\frac{3}{4}$. Repliez tous ces morceaux séparément, de façon à en former autant de demi-cercles, et froncez la partie arrondie. Vous aurez vos pétales.

Faites une boulette d'ouate grosse comme un pois, et enveloppez-la d'un morceau double de mousseline, puis, saisissant vos pétales, vous les coulez sur cette pelote minuscule, en mettant les plus petits les

premiers. Après ces diverses opérations, votre fleur sera bien avancée et aura déjà bonne tournure. Il ne reste plus qu'à la compléter en y ajoutant des étamines et un pistil formés de petits bouts de cordonnet de soie de $\frac{3}{8}$ de pouce munis d'une perle de cristal à chaque extrémité, ainsi qu'une queue entourée d'un petit ruban vert clair.

Préparation pour enlever les taches

Voici une liqueur facile à préparer soi-même, et dont on obtiendra les meilleurs résultats: Faire fondre dans une chopine d'alcool, une demi-livre de savon blanc râpé. D'autre part, faire dissoudre une once de carbonate de potasse dans de l'eau. On rassemble les deux mélanges et on filtre. Les taches, même anciennes, frottées avec cette préparation et rincées à l'eau tiède, s'enlèveront facilement.

Contre les vers blancs

Pour se débarrasser des vers blancs, semez dans vos plantations attaquées de préférence, et de place en place, des graines de pimprenelles. Aussitôt que les plantes auront pris un certain développement, les vers blancs se groupent autour des pieds de pimprenelle, et il est facile de les détruire. On obtient, par-ait-il, le même résultat avec des salades ou des fraisiers.

Contre les névralgies

Les névralgies, ou douleurs nerveuses, sont des plus pénibles. Certaines mêmes sont atroces. Quel remède apporter à ce mal? Voici la recette d'une pommade avec laquelle on frictionnera légèrement la partie malade, et qui donnera de bons résultats:

Extrait d'aconit. 3 grammes
Ammoniaque. 3 gouttes
Vaseline. 12 grammes

Se servir d'un morceau de flanelle.

Les torchons qui laissent du duvet sur les verres

Les torchons un peu usés laissent sur les verres qu'ils servent à essuyer des duvets très difficiles à enlever complètement. Cela est si désagréable qu'on préfère le plus souvent réserver ces torchons à un au-

tre usage et à n'en employer que des neufs pour la verrerie. Il n'en serait pas ainsi si l'on avait soin de laver les verres dans de l'eau tiède et de les essuyer avant qu'ils soient refroidis.

Madère factice

Bien entendu cette imitation de madère ne saurait remplacer le madère véritable mais il en a le goût et de plus c'est une boisson saine qui n'offre aucun des inconvénients de la plupart des produits de fantaisie. Vous le préparerez de la manière suivante: mettez dans une bassine:

Vin blanc. 5 pintes
Sucre candi. 500 grammes
Figues sèches coupées. . . 500 grammes
Rhubarbe. 2 grammes
Fleurs de sureau sèches. . 40 grammes
Aloès succotrin. 0 gr. 1

Placez sur le feu, laissez bouillir une minute, puis faites refroidir, filtrez et mettez en bouteilles.

Ivrognerie Guerie

COMMENT UNE MONTRÉLAISE GUÉRIT SON MARI DE L'IVROGNERIE AVEC UN REMÈDE SECRÉT.

"Je tiens à vous dire que le remède "Samaria" a guéri mon mari de son ivrognerie et si vite, si aisément, que j'en suis étonnée. Que je suis heureuse d'avoir eu confiance et d'avoir écrit pour un échantillon gratuit! Cet échantillon que vous m'avez envoyé a mis un frein à sa passion, et avant que j'eusse fini de lui faire prendre le traitement complet que j'ai fait venir ensuite, il était guéri pour de bon. Je lui ai administré dans son thé votre remède sans goût et sans odeur, et il ne s'en est pas aperçu. Je veux que d'autres le sachent et vous prie de publier ma lettre. La santé de mon mari est meilleure, sous tous les rapports."

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.

Essences Culinaires de Jonas

sont recommandées par les chefs les plus célèbres

elles sont en usage dans les principaux hôtels et restaurants de l'Atlantique au Pacifique. Si vous voulez un bon dessert employez toujours les

Essences de Jonas



Jolis dessus de Canapé

Un joli et artistique dessus de canapé non seulement ajoute à la beauté de votre chambre, mais protège le canapé contre l'usure.

Ces dessus sont surtout d'utilité pour les salons, les bibliothèques et boudoirs.

Ils ajoutent à ce qui les entoure une richesse et une beauté qui plaisent beaucoup.

La plupart des dessus sont orientaux et turcs, en couleurs riches et vives.

Les couleurs sont si parfaitement variées qu'elles s'harmonisent avec n'importe quel ton de couleurs.

Les dessus sont sans envers.

Quelques-uns sont frangés tout autour, chez d'autres seuls les bouts le sont.

Faits en grandeurs convenant à tous les canapés.

Quelques-uns de ces dessus sont suffisamment pesants et épais pour servir comme rugs.

Les prix sont de \$3 à \$9.80, moins 10 p. c.

Venez les voir.

Ne craignez pas d'être obligé d'acheter.

RENAUD, KING & PATTERSON

Coin des rues Guy et Ste Catherine.

Masque, Rousseurs, Rides, Boutons A TÊTE NOIRE

et toutes taches autres que celles de naissances positivement enlevées avec le

LAIT DES DAMES ROMAINES

Sur nommé "Nourriture de la Peau" LAIT DES DAMES ROMAINES.

\$50.00 de récompense à quiconque ne roussit pas.

Par son action nutritive et antiseptique sur l'épiderme, il guérit infailliblement les Eruptions, Boutons, Démangeaisons et toutes autres maladies de la peau. Pour la toilette journalière, il embellit, adoucit et parfume la peau mieux que les meilleures poudres, eaux ou vinaigres de toilette. A Paris, on le rencontre sur le bureau de toilette de toute femme élégante ainsi que sur les tablettes de tout bon figaro. Partout 50c la bouteille ou adressez COOPER & CO., Dépt. 50, Montréal, Aux Etats-Unis: GEO. MORTIMER & CO., 247, Atlantic Ave, Boston, Mass.

Réparation de meubles

Organisation toute spéciale pour réparer rapidement les ameublements de salon, sofas, fauteuils, matelas, etc., que nous remettons complètement à neuf, avec des étoffes solides et de bon goût.

Confection de Rideaux et Draperies, 20 années d'expérience à Paris.

F. DUFOUR

395 Ontario Est, coin St-Hubert Tél. Bell Est 3386