



LA CUISINE DE MADAME

RECETTES A LA CANADIENNE

Concombres

Une autre manière de faire des marinades aux concombres, qui entraîne, il est vrai, plus d'ouvrage mais qui est très sûre, c'est de la couvrir avec de la saumure chaude (pas trop forte), la faisant bouillir tous les jours pendant huit jours successifs, et la versant sur vos concombres.

Nettoyez et essuyez ensuite vos concombres comme il faut et mettez-les dans un bon vinaigre épicé. Au besoin, ils peuvent se conserver pendant un siècle.

Tomates marinées

Prenez un gallon de tomates vertes tranchées, 2 cuillerées à soupe de sel, 1 cuillerée à soupe de moutarde moulue, 1 cuillerée à soupe de clou de girofle, autant de cannelle, autant de poivre noir et autant de poivre rouge ou 4 têtes de poivre vert hachées, 1/2 chopine de graine de moutarde et 2 pintes de vinaigre. Faites bouillir tout ensemble pendant 15 minutes, versez ensuite dans une jarre et couvrez bien. On peut commencer à les manger après trois jours.

Marinades aux choux rouges

Prenez un bon chou rouge ferme, coupez-le en quatre, enlevez les cotons durs et coupez-le ensuite de tranches fines que vous mettez dans un bol en terre ou en bois avec assez de sel fin (environ la moitié d'une tasse pour un chou). Mettez votre bol dans une place froide pendant 24 heures, remuant le chou de temps à autre; rincez ensuite dans de l'eau froide et faites essorer au moyen d'une passoire.

Dans une pinte de vinaigre fort, mettez 2 cuillerées à soupe de poivre noir rond, autant de piment et une cuillerée à thé de clou attaché dans un morceau de mousseline; faites commencer à bouillir pendant 10 ou 12 minutes, retirez ensuite et laissez refroidir tranquillement en couvrant le vaisseau. Dans 2 ou 3 jours, votre marinade sera prête à être servie.

Diner bouilli

Mettez bouillir du boeuf salé dans de l'eau froide à huit heures du matin. Mettez-y un morceau de lard à dix heures. Ajoutez des navets, betteraves, carottes, choux, une heure et demie avant de retirer du feu. Si un des articles ci-dessus était cuit avant les autres, enlevez-le dans un plat et tenez-le chaud, et quand tous sont cuits, mettez-les dans un grand plat. Séparez les feuilles d'un chou et mettez-les dans une tulle pour les faire bouillir.

Potage au blé d'inde et aux fèves

Détachez les grains de blé d'inde de l'épi, faites bouillir les épis seuls pendant une demi-heure. Mettez les grains dans l'eau où ont bouilli les épis, et faites bouillir votre blé d'inde pendant une heure. Faites bouillir vos fèves séparément pendant 20 minutes, jetez l'eau noire où elles ont bouilli et mettez les fèves dans le blé d'inde bouillant; faites bouillir encore et servez après avoir ajouté du beurre et du sel au goût.

Sauce aux tomates

Tranchez un quart de minot de tomates et trois oignons de bonne grosseur. Couvrez-les d'eau froide et saupoudrez dessus 2 tasses de sel. Laissez-les tremper durant 12 heures. Retirez-les ensuite et rincez-les plusieurs fois dans de l'eau froide. Hachez-les bien fin et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un vinaigre faible. Otez alors le vinaigre et pendant qu'elles sont encore chaudes, ajoutez 2 cuillerées à soupe de chaque sorte d'épices, une petite botte de moutarde moulue, 2 tasses de racines de raifort râpées, 6 têtes de poivre vert hachées fin ou 2 cuillerées à soupe de poivre moulu. Mélangez bien et couvrez avec le vinaigre froid.

Tarte aux oranges

Faites bouillir deux pommes, mettez-les dans une croûte; pelez et tranchez ensuite une orange de bonne grosseur de laquelle vous enlèverez les graines; ajoutez-la aux pommes et saupoudrez du sucre et la moitié d'un biscuit pilé; couvrez.

Tarte aux pommes et citrons

Faites bouillir 4 grosses pommes dans le moins d'eau possible jusqu'à ce qu'elles s'écrasent bien fin, ajoutez le jaune de deux oeufs, du sucre et une petite pincée de sel, mettez alors 1 cuillerée à thé d'extrait de citron, battez tout ensemble avec les pommes et mettez dans vos tartes; quand ces dernières sont cuites, glacez-les avec vos blancs d'oeufs et faites jaunir dans le fourneau.

Gâteaux battus et simples

Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 4 tasses de farine et 5 oeufs; battez bien ensemble et saupoudrez du sucre sur le sommet. Cette quantité est suffisante pour faire deux gâteaux.

Gâteaux délicats

Prenez 1 tasse de sucre, 3/4 de tasse de beurre, 1/2 tasse de lait, 2 tasses de farine, les blancs de 3 oeufs, 3/4 de cuillerée à thé de crème de tartre, et 1/2 cuillerée à thé de soda.

Père guéri de l'ivrognerie

Sauve son père de la fin des ivrognes. Echantillon gratuit de prescription sans goût "Samaria" arrête sa passion de boire et commence une guérison complète.



"Tout espoir d'empêcher mon père de boire semblait perdu, et nous en ressentions tous le déshonneur. Alors que tout allait de pis en pis, une amie m'a recommandé le "Samaria". J'ai appris que vous offriez un échantillon gratuit, et que le remède étant sans goût pouvait être administré secrètement. Je me suis décidé à l'essayer et j'en suis bien aise depuis. Le traitement complet que je lui ai donné l'a complètement guéri et je suis heureuse de dire qu'il ne boit plus de whiskey. Qu'elle bonne idée j'ai eu de vous écrire! A présent nous sommes tous heureux. Mon père dit que de bonne volonté, il n'aurait jamais cessé de boire."

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

Essence Concentrée

POUR

Liqueur de Chartreuse

JAUNE ou VERTE (au goût)

AVEC un flacon d'essence concentrée pour liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquis, en même temps que très hygiénique, et vous éviterez à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir, qui est des plus facile.

Demandez-là à votre pharmacien, ou sur réception du montant, nous vous la ferons parvenir franco par la maille.

Prix du flacon

25 Cents

DÉPOSITAIRES :

La Cie des Laboratoires

S. LACHANCE, LIMITÉE

87, Saint - Christophe, Montréal

Madame,

SI Vous avez quelque chose à faire teindre ou à faire nettoyer, quelque soit la condition de l'article, je lui donnerai sa couleur primitive ainsi que tout l'éclat du neuf.

Spécialité de Teintures de Soiries et Rideaux

NETTOYAGE A SEC PERFECTIONNE . . .

A. F. DECHAUX

No 62, rue Ste-Catherine E

Tel. Bell Est 51

Esinhart & Maguire

Agents en chef et secrétaires de la

SCOTTISH UNION

& National Insurance Co.

of Edinburgh

et agents en chef de la

GERMAN AMERICAN

INSURANCE COMPANY

OF NEW YORK

117 Rue St-François-Xavier

Tel. Bell Main 553

Votre Buste

Développé de 2 pouces 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 10 cents pour frais de poste. Correspondance strictement confidentielle. Adresses: Cie Méd. Dr Simon, Dépt. 50, boîte postale, 713 Montréal, ou à W. Brunet et Cie, Québec.