

## LA CUISINE DE MADAME

RECETTES A LA CANADIENNE

### Soupe aux pois

Prenez une pinte de pois concassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. A 8 heures du matin, placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau froide. Une heure avant de la retirer, ajoutez un oignon haché très fin. La soupe aux fèves peut être faite de la même manière en substituant les fèves aux pois.

### Soupe aux poireaux

Prenez sept ou huit poireaux que vous coupez en filets de 1 pouce et demi de longueur, passez-les au beurre; lorsqu'ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon, laissez bouillir une demi-heure, et versez le tout dans la soupière sur le pain coupé à l'avance. Cette soupe peut se faire au maigre, en remplaçant le bouillon par de l'eau et en ajoutant du sel, du poivre et du beurre.

### Soupe aux tomates

Dans une pinte de lait frais, mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huîtres.

### Poisson rôti

Un poisson pesant de 4 à 6 livres est d'une bonne grosseur pour rôtir. On doit le faire cuire en entier pour qu'il ait bonne mine. Faites un mélange de miettes de pain, beurre, sel et un peu de lard salé haché bien fin, mélangez-y un œuf, remplissez-en le corps du poisson, cousez-le et mettez-le dans une grande lèchefrite; mettez dessus et en travers quelques bandes de lard salé pour lui donner le goût, versez une chopine d'eau et un peu de sel dans la lèchefrite, faites cuire une heure et demie et arrosez fréquemment. Après que vous avez retiré le poisson, faites épaissir la sauce et versez-la dessus.

### Pour faire rôtir un dinde

Quand le dinde est bien lavé et asséché, remplissez-lui la poitrine et le corps d'une farce faite comme suit: à un quartieron de lard salé haché très fin, ajoutez une pinte de miette de pain. Assaisonnez avec sel, poivre et sauge et versez-y une roquette de lait. Faites bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très tendre. N'employez que la moitié de la farce, gardant l'autre pour faire la sauce. Ajoutez assez d'eau dans le vaisseau où a bouilli votre farce pour que la sauce soit assez claire. Cousez la poitrine et le corps, et attachez les ailes et les pattes au corps. Graissez-le avec du beurre et du sel. Faites cuire un dinde d'une grosseur ordinaire pendant environ quatre heures dans un fourneau d'une chaleur douce. Arrosez-le avec le jus fréquemment.

### Poisson étuvé

Ecorchez et coupez en petits morceaux une morue que vous mettez dans un vase profond, en terre, saupoudrez-la d'une demi-tasse de farine environ, une cuillerée à thé de sel et une de poivre; coupez environ deux cuillerées de beurre en petits morceaux et jetez parmi; couvrez le tout de lait frais et faites cuire durant 30 minutes.

## CONSEILS UTILES

### Pour avaler les médicaments

Prenez un bâton de jus de réglisse, et suivez-le jusqu'à ce que votre bouche en soit complètement imprégnée. Vous pourrez ensuite avaler les médicaments les plus amers, ainsi que l'huile de ricin et l'huile de foie de morue, sans en être incommodé.

### Nettoyage de l'aluminium

Les méthodes d'extraction de l'aluminium se perfectionnent jour à jour, on est arrivé à obtenir ce métal à assez bas prix, pour pouvoir l'appliquer à une foule d'objets usuels. C'est ainsi qu'on fait maintenant des couverts, des ustensiles de cuisine en aluminium. On sera donc bien aise, de savoir comment on peut nettoyer ce métal.

On commencera par le laver à l'eau de savon et, si ce moyen est insuffisant pour lui rendre sa propreté, avec une lessive de soude; puis on lui rendra son poli à l'aide d'un mélange de six parties de tripoli, 1 partie de terre à foulon et une partie d'acide stéarique.

### Boeuf rôti

Employez l'aloïau du boeuf (sirloin) en enlevant la plupart des os. Piquez votre morceau de boeuf de petites chevilles afin de lui donner une forme ronde; versez dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permet à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure séche. S'il y a beaucoup de gras sur le dessus, couvrez-le d'une pâte de farine et d'eau jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps, si vous préférez l'avoir bien cuite.

### Réchauffé au poulet

Hachez menu du poulet froid, du veau ou du dinde, une tranche de jambon et un petit oignon si l'on veut. Mettez la viande dans la poêle à frire avec un peu de beurre, du pain, une tasse de lait, deux œufs bien battus, du poivre et du sel au goût. Faites revenir délicatement.

### Boulettes de viande — Mets économique

Prenez n'importe quels morceaux de viande froide, hachez-la bien fine avec un oignon, mélangez avec un œuf, un peu de miettes de pain et une cuillerée de farine; assaisonnez avec poivre et sel, humectez avec un peu d'eau ou de la sauce froide, mélangez le tout ensemble et faites-en de petites boulettes que vous roulez dans la farine et que vous faites frire à un beau jaune.

### Lard frit

Saucez vos tranches de lard dans de la farine de blé d'Inde et faites-les cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles aient atteint une couleur jaune qui plaît à l'œil et au goût. Mélangez alors une partie de la graisse à du lait, épaissez pour en faire une sauce. L'omelette cuite dans une partie de cette graisse est excellente. La famille aime beaucoup un petit morceau d'omelette entrelardée de petits morceaux de lard croquant et servi avec de la sauce blanche.

### Salade au poulet

Faites bouillir bien tendre quatre poulets d'une bonne grosseur; quand ils seront froids, enlevez la chair blanche et hachez-la quelque peu gros. Coupez le blanc du céleri et hachez-le aussi de la même manière. Dans 2 pintes et une chopine de poulet, mettez une pinte et une chopine de céleri et une cuillerée à soupe de sel. Mélangez bien ensemble et versez-y une partie d'une des préparations ci-dessus. Donnez la forme que vous désirez à votre salade dans un vaisseau plat et versez l'autre partie de votre préparation. Garnissez avec des œufs bouillis durs et coupez en roulettes des betteraves et les feuilles du céleri.

### Salade au chou

Prenez deux œufs, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, deux cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à thé de moutarde, une cuillerée à thé de poivre noir, une tasse à café de vinaigre. Faites cuire dans un chaudron d'eau à l'épaisseur d'un flan. Hachez un petit chou et versez dessus votre préparation après qu'elle a commencé à refroidir.



Les Extraits Culinaires  
DE  
Jonas  
Représentent ce qu'il y a  
de  
PLUS FORT,  
PLUS RICHE,  
PLUS PUR et de  
PLUS ÉCONOMIQUE  
en fait d'extraits cu-  
linaires sur le marché.  
DEMANDEZ-LES  
Exigez qu'on vous les  
fournisse. Ils sont en  
vente chez tous les bons  
marchands.

## L'Ivrognerie est une Maladie

La raison et la science s'accordent à dire que la soif irrésistible qui s'empare d'un homme qui a fait un abus des liqueurs envirantes et le porte à boire toujours d'avantage jusqu'à ce qu'il devienne un ivrogne invétéré est une maladie pé-  
riodique.

La nature a voulu qu'a toute maladie il y eut un remède.

### • LE REMÈDE DU PÈRE MATHIEU

employé selon les directions guérira positive-  
ment les cas les plus rebelles d'alcoolisme.  
Dès les premières doses, l'on éprouve un sentiment de bien-être et de soulagement par tout le système, comme si celui-ci ressentait déjà l'influence d'un meilleur genre de vie. Jamais plus de trois bouteilles ne sont nécessaires pour accomplir un soulagement radical et une guérison permanente.

L'estomac le digère facilement, et par suite, les malaises et les insomnies disparaissent. C'est un tonique puissant un stimulant naturel. C'est le traitement le plus économique connu.

Prix: \$1.00 la bouteille, ou 3 bouteilles pour \$2.50. Expédié franco sur réception du prix.

**La Cie des LABORATOIRES S. LACHANCE**  
87, rue St-Christophe, MONTREAL

Reçoit  
enfin le  
message  
d'une  
bonne  
santé



La Société  
Bienfa-  
sante 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 Compatisante au sexe faible.

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



Phone Bell Main 5430

Etablie en 1862

**Fauteux & Pacaud**  
AGENTS D'ASSURANCE  
**FEU, VIE, MARINE ET ACCIDENTS**  
Agents chefs pour le Canada: NEW YORK  
PLATE GLASS CO.  
Agent spécial Cie d'Assurance North British & Mercantile, Feu et Vie. La compagnie la plus puissante au monde; capital au-dessus de 100 millions.  
No 72, Rue St-François Xavier

### Pour Bien Laver sans Frotter



EMPLOYEZ LA POUDRE  
RACSO

Le contenu d'un paquet de 5 cts suffit pour un lavage. — EN VENTE CHEZ TOUS LES ÉPICIERS.

Agence Générale : 1390, Boulevard St-Laurent