

# CLARK'S

## VEAL LOAF



**CLARK'S**  
Ready Lunch  
**VEAL LOAF**  
(Tymbale de veau)

Cette tymbale faite de beau veau, cuite aux oeufs et aux fines herbes, offre un plat prêt à servir et des plus délicieux. Se vend en canistres à l'épreuve de l'air et des microbes.

WM. CLARK, Mfr., - Montréal

## LA

# 'LOTION

## PERSIENNE'



est une préparation sérieuse, unique en son genre. C'est un véritable remède pour la peau. C'est une préparation médicamenteuse, transparente et limpide comme de l'eau. Elle guérit radicalement.

**Les boutons et autres éruptions,** soit en détruisant les mauvaises chairs, en ôtant la vie aux petits germes parasites qui les produisent, soit en resserrant les pores de la peau, de manière à empêcher les gouttelettes de sang ou de matière purulente de continuer à suinter. Elle fait disparaître les

**Rousses et le Masque** en dissolvant et emportant les matières étrangères qui, en s'introduisant dans les pores de la peau, constituent ces taches. Ce n'est pas la peau qui a changé de couleur, mais ce sont les pores qui se sont remplis d'une matière étrangère que l'eau ne dissout pas, mais que la LOTION PERSIENNE emporte plus ou moins facilement, selon le temps depuis lequel la tache existe. LA LOTION PERSIENNE

**Blanchit le Teint** graduellement, par un usage persévérant, en nettoyant de plus en plus les pores de la peau, et par là même lui donne cette couleur rose si charmante, en permettant au sang qui circule dans les milliers de petits vaisseaux microscopiques de la face, de se laisser entrevoir plus facilement à travers les pores de la peau, lorsqu'ils sont parfaitement nets et dégagés de toute matière étrangère. Lorsque la peau est

**Brunie par le Soleil** la LOTION PERSIENNE lui rendra promptement sa fraîcheur et son teint rose, en ajoutant une cuillerée tout les matins à l'eau pour se laver.

LA LOTION PERSIENNE se vend dans toutes les bonnes pharmacies de la puissance, en bouteilles de 50 cents.

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

Pour Bien Laver sans Frotter



EMPLOYEZ LA POUDRE

# RACSO

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

Agence Générale : 1390, Boulevard St-Laurent

# 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 rôti. 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, mêlez-y un oeuf, remplissez-en le corps du poisson, couvrez-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 rôti 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 quarteron 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. Couvrez 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 vaisseau 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.

## Boeuf rôti

Employez l'aloyau 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 sèche. 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 oeufs 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 oeuf, 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, mêlez 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'oeil et au goût. Mêlez alors une partie de la graisse à du lait, épaississez 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 oeufs bouillis durs et coupez en roulettes des betteraves et les feuilles du céleri.

## Salade au chou

Prenez deux oeufs, du beurre de la grosseur de la moitié d'un oeuf, 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.

# CONSEILS UTILES

## Pour avaler les médicaments

Prenez un bâton de jus de réglisse, et sucez-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 journellement, 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.

## Boisson reconstituante

Achetez du bon vin de Porto et chaque matin, un peu avant de déjeuner, donnez à vos convalescents un verre de la mixture suivante:

Battez pendant cinq minutes un oeuf cru et entier, ajoutez une pincée de muscade râpée et peu à peu, en battant toujours, un verre de bordeaux ou de porto blanc.

Faites boire tout mousseux ce breuvage aussi bon que tonique.

## Bronzage du cuivre

On frotte l'objet en cuivre, bien nettoyé, avec une brosse, préalablement plongée dans un mélange de:

Huile de ricin. . . . .	20 parties
Esprit de vin. . . . .	80 —
Savon blanc, mou, gras. . . . .	40 —
Eau. . . . .	40 —

On laisse agir le mélange sur le cuivre jusqu'à ce qu'on ait atteint la coloration désirée; on enlève alors l'enduit avec de la sciure de bois chaude et l'on protège la couleur bronze par une très mince couche de vernis.

## 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 culinaires 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 enivrantes et le porte à boire toujours davantage jusqu'à ce qu'il devienne un ivrogne invétéré est une maladie périodique.

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

## LE REMÈDE DU PÈRE MATHIEU

employé selon les directions guérira positivement 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 maux de tête 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 LTEE

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 promptitude 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 Gaspard Dion, Gérante Générale, Phone 2546, 694-696, St-Valier, St-Sauveur, Québec

## 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.



Phone Bell Main 5430 Établie 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**