



# LA CUISINE DE MADAME

## RECETTES A LA CANADIENNE

### ..Soupe au riz

Après avoir bien épluché le riz, qui contient souvent des graviers, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant entre les mains. Faites bouillir ensuite dans une petite quantité de bouillon et mouillez-le toujours avec ce bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut qu'il soit bien crevé, et que les grains s'écrasent sans effort entre les doigts; mais il ne faut pas qu'il se réduise en bouillie. Ajoutez ensuite une quantité de bouillon, suffisante pour que votre soupe ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Il faut par personne, une cuillerée de riz. Quand on veut que le riz ne soit pas crevé, il faut faire cuire dans la totalité du bouillon qu'on destine à la soupe.

### Soupe aux patates

Faites bouillir quatre grosses patates avec 2 oignons dans 2 pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coulez-les à travers une passoire et remettez-les au feu, ajoutant poivre, sel et 2 onces de beurre. Lorsque la soupe bouillera vous y verserez une tasse à thé de tapioca. Laissez-la mijoter quinze minutes en la brassant, ajoutez-y 1 chopine 1/2 de lait et laissez chauffer le tout.

### Soupe aux oignons

Prenez 3 oignons de moyenne grosseur et coupez-les en quatre, mettez-les bouillir au feu dans une chopine d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ une demi-heure. Mêlez une cuillerée à dessert de farine dans un peu de lait pour l'épaissir; ajoutez ensuite un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et environ une tasse à café de bon lait, du sel et du poivre. Faites bouillir tout de suite. Prenez des tranches de pain et beurrez-les bien coupez-les en petits carrés et mettez-les dans un bol; versez dessus la soupe bouillante. Froid, c'est excellent.

### Viande revenue

Hachez bien fin n'importe quelle sorte de viande maigre cuite, assaisonnez avec poivre et sel. Mettez un lit de cette viande dans un plat beurré, ensuite un lit de miettes de pain sur le dessus, sur lesquelles

vous mettez des petits morceaux de beurre; faites cuire jusqu'à ce qu'il atteigne un beau jaune. C'est un excellent plat pour le déjeuner.

### Boeuf froid avec purée de patates

Pelez, faites bouillir et pétrissez douze grosses patates, ajoutez sel et poivre et 2 cuillerées à soupe de beurre; ajoutez, en brassant, graduellement, une chopine de lait bouillant. Versez cette préparation dans un plat chaud et mettez dessus des belles tranches de boeuf froid rôti. Mettez sur chaque tranche de boeuf une cuillerée à soupe de votre sauce et placez votre plat sur le fourneau, pendant quelques minutes. Garnissez le bord de votre plat de feuilles vertes de n'importe quelle sorte.

### Bifteck farci

Coupez une tranche épaisse de boeuf à bifteck, environ 2 livres; prenez une chopine de miettes de pain, assaisonnez bien avec poivre, sel et sauge, humectez avec du beurre, versez cette préparation sur votre boeuf, roulez-le bien serré et attachez-le soigneusement, enveloppé dans un linge beurré; faites cuire alors à la vapeur durant 2 heures. C'est excellent froid et tranché.

### Huitres frites

Lavez les huitres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très fin; tenez prête une lèchefrite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre, faites-les chauffer jusqu'à ce qu'il soit tout à fait chaud, ce qui empêche les huitres de coller au fond. Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

### Pâté aux patates

Prenez une tasse à thé de viande hachée, une autre de patates écrasées, 2 oeufs et un peu de lait pour amollir; salez, poivrez et faites cuire une demi-heure.

### Pâté à la viande

Faites une croûte comme pour les biscuits, mettant un peu plus de beurre; divisez cette pâte en deux; roulez-en une moitié à une épaisseur d'environ un demi-pouce; mettez-la dans une casserole à biscuit que vous avez beurrée; roulez l'autre moitié et mettez-la dessus la première et faites cuire dans un fourneau chaud.

Hachez gros des morceaux de viande froide; mettez-la dans la lèchefrite avec de la sauce froide si vous en avez, sinon employez de l'eau, assaisonnez avec beurre et sel et épaissez avec un peu de farine. Faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elle soit prête à servir.

Coupez en deux la pâte que vous avez fait cuire et versez sur une moitié votre viande chaude et votre sauce, et placez l'autre moitié dessus, servez immédiatement.

On emploie avec grand avantage pour ce plat, le dinde froid ou le poulet.

### Boeuf à la mode

Prenez un morceau de boeuf de 4 ou 5 pouces d'épaisseur, et avec un couteau, faites plusieurs petites ouvertures de part en part; prenez ensuite des morceaux de gras de lard salé roulés dans du poivre et du clou. Mettez dans un vase qui ferme bien et faites cuire dans la vapeur pendant trois heures. Quand il est cuit, épaissez la sauce qui reste avec un peu de farine. Ce mets est excellent chaud ou froid.

### Oeufs farcis

Faites bouillir des oeufs durs; quand ils seront refroidis, enlevez les coquilles avec grand soin et coupez-les en deux. Pilez les jaunes fin et humectez-les avec du vinaigre; assaisonnez avec un peu de beurre, poivre, sel et moutarde. Remplissez les blancs de ce mélange. C'est excellent pour la collation, ou encore pour un dîner à la viande froide.

### Pour faire cuire les oeufs

Mettez du beurre, du sel et du poivre dans le fond de votre bouilloire et cassez-y alors vos oeufs. Faites cuire jusqu'à ce que les blancs paraissent fermes. C'est excellent.

### Omelettes

Prenez 6 oeufs, battez les jaunes et les blancs séparément; mêlez doucement une cuillerée à soupe de farine dans un peu de lait et de sel, et ensuite une petite tasse à thé de lait. Battez le tout ensemble comme il faut, en ajoutant les blancs à la fin.

### Tarte aux citrons

1 citron, 1 tasse de sucre, 1/2 tasse d'eau, 2 oeufs, 1 cuillerée à thé de beurre; recouvrez votre plat d'excellente pâte; versez-y la préparation et faites cuire à feu vif.

### Autres tartes au citron

Roulez un citron jusqu'à ce qu'il soit mou, râpez la partie extérieure dans un bol, exprimez le jus dans le même bol, ajoutez une tasse de sucre, un biscuit en poudre, les 2/3 d'une tasse d'eau froide et battez tout ensemble; servez-vous de deux croûtes et de deux oeufs dont vous battrez les blancs pour glacer.

## HEUREUX ENFIN

Son mari ne boit plus. Le remède sans goût "Samaria" l'a guéri.

Cette dame écrit: "Pour la première fois depuis notre mariage je connais le bonheur et je suis contente; mon mari est guéri de son ivrognerie! Il y a quelques mois vous m'avez envoyé, à ma demande, un échantillon de votre Remède, et, à l'insu de mon mari, je lui ai fait prendre dans son thé et dans sa nourriture. Je me suis procuré ensuite un traitement complet et lui en ai donné régulièrement. L'effet fut merveilleux et je ne saurais trop vous remercier pour l'heureux changement qu'il a opéré dans notre foyer.

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.



Les Extraits Culinaires DE **Jonas**

Représentent ce qu'il y a de **PLUS FORT, PLUS RICHE, PLUS PUR** et de **PLUS ECONOMIQUE** 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.



### Votre choix

dépendra entièrement du montant que vous voulez dépenser. Nous avons un assortiment complet — à la portée de toutes les bourses, (Catalogue) 7

**NARCISSE BEAUDRY & FILS**  
BIJOUTIERS, HORLOGERS, OPTICIENS  
212, rue St-Laurent, MONTREAL

### 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 EPICIERIS.

Agence Générale: 1390, Boulevard St-Laurent

## 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