CLARK'S Ready Lunch VEALLOAF (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 mi-WM. CLARK, Mfr., - Montréal

Les Amers Indiaènes



Le plus économique en même temps que le plus efficace TONI-QUE STOMA-CHIQUE et DIGESTIF.

TLES AMERS INDIGENES doivent leur popularité aux plus importantes qualités que peut avoir une préparation médicinale; une efficacite toujours certaine, l'absence de tout principe dangereux, et la modicité du prix.

I LES AMERS INDIGENES sont une combinaison préparee dans des proportions rigoureuses, d'un grand nombre de racines et d'écorces les plus précieuses par leurs versus médicinales, toniques, stomachiques, digestives et carminatives.

I Les Maux de Tète, litourdissements, Nausées, Malaise Général, sont le plus souvent la suite de dérangement de l'estomac, et dans ce cas, LES AMERS INDIGENES ne manquent jamais d'apporter un soulagement prompt, et le plus souvent, une guérison certaine.

rison certaine.
¶ LES AMERS INDIGENES se vendent en détail dans toutes les bonnes pharmacies de la Puissance, en boîtes de 25 cts seulement, contenant ce qu'il faut pour 3 ou 4 bouteilles de 3 demilards.

LABORATOIRES

S. LACHANCE, Limitée 87, rue St-Christophe, MONTREAL

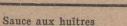


Possède des remèdes pour guérir absolument toutes sortes de maladies féminines, et évitant par leur emploi, des opérations parfois si dangereuses parce que ces affligées reçoivent la prompte et personnelle attention de femmes sympathiques qui connaissent les maladies des femmes, et seront toujours prêtes 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'autres affligées, les remèdes de notre Société si Bienfaisante et Compatissante au seve faible.

Adresse: Madame Gaspard Dion, Gérante Générale, Phone 2546, 694-696, St-Valier, St-Sauveur, Onébec

LA CUISINE DE

RECETTES A LA CANADIENNE



Prenez une chopine d'hustres, la moitié d'un citron, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de farine, une tasse à thé de lait ou de crême, poivrez au goût. Faites bouillir les huîtres dans leur propre jus pendant cinq minutes et ajoutez alors le lait. Quand ceci bout de nouveau, coulez et remettez dans le vaisseau, épaississez avec de la farine, ajoutez du beurre et l'autre moitié du citron.

Perdrix aux choux à la canadienne

Faites frire quatre oignons haches fin, avec une poignée de miettes de pain; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et toujours dans un peu de saindoux; insérez cette farce dans le corps de la perdrix que vous borderez et poudrerez de farine; mettez-la rôtir lentement dans du saindoux, et ôtez le de dessus le feu, hachez un petit chou cuire une demi-heure. avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sarriette, faites rôtir ces derniers dans votre sauce; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demiard d'eau, laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de temps en temps le tout avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou rôti, dans le fond du plat avant de servir.

Omelette superbe

6 oeufs, blancs et jaunes battus séparément, une demi-chopine de lait, six cuillerées à thé de corn-starch ou de fleur de blé, une cuillerée à thé de poudre allemande et un peu de sel; ajoutez les blancs d'oeufs battus en crême épaisse, et enfin faites cuire dans un peu de beurre.

Omelette française

Une tasse de lait bouillant dans laquelle on fait fondre une cueillerée à table de beurre; versez dans une tasse de croûtes de pain (le pain doit être léger), ajoutez du sel, du poivre, 6 jaunes d'oeufs bien battus. Mélangez parfaitement et enfin ajoutez les six blancs d'oeufs battus jusqu'à ce qu'ils soient bien lies. Meiangez legerement et faites frire dans le beurre bouillant. Quand elle est cuite, vous la repliez sur elle-même de manière à lui donner la forme d'une demi-lune.

Tomates rondes marinées

Faites bouillir à la vapeur vos tomates jusqu'à ce qu'elles soient molles, piquez-les avec une fourchette pour en faire sortir l'eau. Faites bouillir du vinaigre pas trop fort avec un peu de sucre, un petit morceau d'alun et un sac d'épices de toutes sortes. Versez le fout sur vos tomates.

Concombres marinés au sucre

Pelez vos concombre. Otez les graines et faites-les bouillir aussi tendre qu'il vous plaira, et laissez-les passer la nuit dans une saumure faible. Le matin faites essorer et mettez-les dans assez de vinaigre pour les couvrir, dans lequel vous les laisserez jusqu'au lendemain. De nouveau le matin faites essorer. Faites chauffer une chopine de vinaigre, 3 lbs de sucre et une once de boutons de casse et versez sur vos concom-

Marinades sucrées

Prenez huit livres de concombres mars, des tomates vertes ou du melon d'eau, 3 livres de sucre brun, du clou, de la canelle et du piment, 2 cuillerées à table de chaque sorte, et 1 cuillerée à the de poivre. Versez sur vos fruits un peu de sel et laissez-les passer la nuit. Le matin retirez le liquide et faites-les bouillir de nouveau dans le vinaigre où vous vous aurez mis le sucre et les autres épices.

. Pois verts

Faites tremper vos pois fraichement écossés dans de l'eau à la glace pendant une heure. Mettez-les ensuite dans l'eau bouillante avec une demi-cuillerée à the de soda; faites bouillir fort pendant 20 minutes ou une demi-heure selon la dureté des

pois, sans les couvrir. Ajoutez du beurre au goût et servez chaud.

* Plat aux tomates

Pelez et coupez en tranches minces vos tomates. Rangez vos tranches dans un plat à pouding, mettant un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire une

Plat composé de divers légumes pour manger avec de la viande froide

Faites bouillir plusieurs sortes de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, hachezles séparément et mettez-en un lit de chaque dans un plat, assaisonnez de poivre, sel et beurre; couvrez le tout d'une bonne préparation de miettes de pain, etc.; humectez avec le bouillon ou de la sauce et faites

Croquettes au riz

Prenez une tasse de riz, deux tasses d'eau et du sel: faites mitonner lentement jusqu'à ce que le riz soit tendre. Mettez-y du beurre de la grosseur d'un oeuf et deux oeufs battus et faites en une pâte que vous mettez en boulettes ou en rouleaux de formes oblongues: roulez-les dans des miettes de biscuits et faites cuire dans la graisse. Ils conservent mieux leur forme et cuisent plus aisément s'ils sont préparés quelques heures à l'avance.

Pain à la farine de blé

Pour trois pains, prenez 3 chopines de lait, faites-le bouillir un instant et laissez refroidir. Quand il est tiède, ajoutez une tasse de levure, 2 cuillerées de sucre et de beurre et mélangez le tout le soir. Le matin, pétrissez et laissez fermenter de nouveau, ensuite coupez, pétrissez et divisez votre pate en pains que vous laissez lever encore. La farine brevetée et la levure aux patates râpées sans sucre, s'emploient aussi pour le pain ci-dessus.

Gâteaux Ievés

Prenez une chopine et demie de lait frais chaud, 1 oeuf, 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu et la moitié d'une tasse de levure. Mélangez avec assez de farine pour en faire une pâte molle et mettez lever pendant la nuit. Le matin, prenez cette pâte spongieuse sans la pétrir et faites vos anneaux pour gateaux. Faites cuire pendant une demiheure dans un fourneau chaud.

Gâteaux aux noix

Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, 1/2 tasse d'eau froide, 1/2 tasse de lait, 4 oeufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 2 tasses de noix concassées (celles qui ont l'écorce raboteuse sont les meilleures). Brassez 1/2 tasse de noix dans la pâte et faites cuire dans 2 lèchefrites. Couvrez les deux gâteaux et glacez bien. Saupoudrez la glace de noix concassées et mettez les deux gâteaux ensemble comme les gâteaux à couches dont nous avons déjà parlé.

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

"Samaria" l'a guéri.

Cette dame écrit: "Pour le 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 Reméde 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 trorque dans notre foyer.

Paquets gratis, et brochure contenant

Paquets gratis, et brochure gnages et prix, envoyés dans une enveloppe or sinaire cachetée. Correspondance confidentielle Adressez: THE SAMARIA REMEDY CO., 5. Jordan Chambers, rue Jordan, Toronto, Canada



Les Extraits Culinaires

onas

Représentent ce qu'il y a de PLUS FORT, PLUS RICHE, PLUS PUR et de en fait d'extraits cu-linaires sur le marché.

DEMANDEZ-LES Ex.gez qu'on vous les fournisse. — Ils sont en vente chez tous les bons marchands.



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

transparente et implice comme de l'éaux guérit radicalement,
Les boutons et autres irruptions,
soit en détruisant les mauvaises chaire en ôtant la vie aux petits germes parasite qui les produisent, soit en resserrant les pore de la peau, de manière à empêcher les goutte lettes de sang ou de matière purulente de continuer à suinter. Elle fait disparaître les

tinuer à suinter. Elle fait disparaître les Rousseurs 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 sesont remplis d'une matière étrangère que l'eau ne dissout pas, mais que la Lorion Perstenne emporte plus ou moins facilement, selon le temps de auis lequel la tache existe. La Lotion Perstenne graduellement, par un usage persévérant, en nettoyant de p'us en plus les peres de la peau, et par la même lui donne cette couleur rese 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 etrangère. Lorsque la Perunte par le Seleit

Brunie par le Soleil
la Lorion Perstenne lui rendra promptement sa fraicheur et son teint rose, en en
ajoutant une cuiller e tout les matins à l'eau

our se laver. La Lotton Persienne se vend dans toutes es bonnes pharmacies de la puissance, en jouteilles de 50 cents.

La Cie des Laboratoires S. Laghance

87, rae St-Christophe, Montréal

Pour Bien Laver sans Frotter



RACSO

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

Agence Génerale : 1398, Boulevard St-Laurent

