

## Sommaire de la revue "Le Rosaire" No. de déc. 1903

Lettre de Mgr de St-Hyacinthe.

Le Bilan du Rosaire.—T. R. P. H. Hage, O.P.

La tombe abandonnée.—J. B. Mercier.

Un passionné de la Croix. R. P. Lacordaire.—R. P. A. Vuillermet, O.P. Pie X et le Rosaire.

L'Immaculée Conception. — R. P. J. G., O.P.

Chronique.—Nouvelles de l'Ordre.

### Conseils utiles

**POUR ENLEVER LES TACHES D'HUILE OU DE GRAISSE SUR LE PAPIER.**—Mouillez légèrement la partie tachée du papier, puis frottez-la doucement avec une poudre composée, en parties égales, d'alun et de fleur de soufre réduits en poudre très fine.

**EAU DE JAVELLE.**—On reconnaît que cette eau est bonne lorsque, versée dans le creux de la main, elle adoucit la peau, ou lorsque, appliquée sur l'écriture récente, à l'encre ordinaire, elle la fait disparaître sur le champ. L'eau de javelle est donc bonne dans le cas où l'on aurait à faire disparaître des taches d'encre sur le papier.

**ACCROCS AUX VÊTEMENTS.**—On applique sur le revers de l'étoffe, entre la doublure et le drap, une lamelle de gutta-percha, puis on passe un fer chaud par dessus. Si l'on a eu soin de bien rapprocher les lèvres de la déchirure, la réparation ainsi faite est invisible et d'une solidité à toute épreuve.

**BAS NOIRS.**—Un peu de vinaigre dans l'eau qui sert à laver les bas noirs empêche leur vilain rousissement.

**GRAINES DE CAROTTES.**—Si vous manquez d'appétit, prenez de temps en temps, entre les repas, comme tisane ordinaire, une infusion de graines de carottes, deux pincées pour une chopine d'eau. Ces infusions ne sont pas seulement apéritives, mais digestives et sont un très bon reconstituant.

—  
Tout ce qui vaut la peine d'être fait mérite et exige d'être bien fait.

LORD CHESTERFIELD.

### Recettes faciles.

**BŒUF AU GRATIN.**—Coupez ce qui vous reste du bœuf de la soupe en tranches minces. Mettez-les dans un plat allant au four ; un bon morceau de beurre, un peu de vin blanc, saupoudrez de sel, poivre, fines herbes, échalottes, oignons hachés, selon le goût de chacune ; mettez au four une demi-heure et servez dans le plat.

**FONDUE DE FROMAGE.**—Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer. Prenez ensuite un morceau de bon fromage de gruyère pesant le tiers du poids des œufs et un morceau de beurre pesant le sixième.

Cassez et battez bien les œufs dans une casserole ; après quoi mettez-y le beurre et le fromage, râpé ou émincé. Posez la casserole sur un feu bien allumé et tournez jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi. Mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte proportion de poivre, qui est un des caractères de ce mets. Servez sur un plat chauffé.

**CROQUETTES DE POULET.**—Prenez une grande cuillerée de beurre, deux grandes cuillerées de farine, une petite cuillerée d'oignon râpé, une petite cuillerée de sel, une tasse de lait, un œuf, de la muscade râpée, une grande cuillerée de persil haché et le quart d'une petite cuillerée de saindoux. Faites bouillir le lait ; mélangez en pâte de la farine et du beurre ; ajoutez au laid chaud ; remuez jusqu'à ce que le mélange devienne épais, puis ajoutez l'assaisonnement ainsi que deux tasses de poulet cuit émincé, avec l'œuf ; faites cuire pendant une minute, puis versez sur des plats beurrés.

Faites des petits poulets, en employant pour chacun, une grande cuillerée du mélange ; couvrez de chapelure ; trempez dans le jaune d'œuf ; recouvrez de chapelure et faites frire dans de la graisse. Employez des clous de girofle pour les yeux. Servez sur un napperon plié.

**DATES AU RIZ.**—Faites cuire du riz, jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé. Retirez les noyaux des grosses dates et remplacez-les par des amandes grillées ou par des pistaches. Roulez les dates dans du sucre granulé ; disposez en pyramide sur un plat et entourez-les avec le riz.

### Un bon conseil

**VOILÀ** l'époque des cadeaux qui approche, époque où vous aurez à mettre souvent la main au porte-monnaie, où vous vous embrouillerez dans vos comptes, où vous donnerez un billet de dix dollars en guise d'un billet d'un dollar. Ne vaudrait-il pas mieux, chères lectrices, vous épargner tous ces ennuis et l'anxiété de perdre votre argent, en disposant tous ces petits et gros montants à la succursale de la Banque Provinciale, chez Carsley, et se sentir libre comme l'air, avec un poids immense enlevé de dessus vos épaules. Au lieu de partir de la maison avec une bourse pleine que vous fermez à grand'peine, portez seulement un carnet de chèques et vous verrez que le plaisir de faire des emplettes sera doublé et même triplé. Votre esprit ne sera pas comme un arc toujours bandé sur la crainte de perdre ou de faire voler votre argent. Votre humeur sera charmante et vous magasinerez le cœur léger, sans maux de tête et sans souci.

—  
La géographie et la chronologie sont les deux yeux de l'histoire.

DIDEROT.

L'âge mûr diminue la vivacité des penchants et augmente la force des habitudes.

MME NECKER.

Dans leur orgueil, les hommes ne s'avisent jamais de se mesurer à leur cercueil, qui seul, néanmoins, les mesure au juste.

BOSSUET.

P. H. PUNDE. TEL. 3'61 OS. BOEHM.

## PUNDE & BOEHM

Coiffeurs, Perruquiers et Parfumeurs

2365 STE-CATHERINE Ouest

Pres de la rue Peel

MONTREAL

Ouvrages en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, Shampoo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp.

Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers

JEAN DESHAYES, Graphologue  
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,  
MONTREAL