

Coin de la cuisinière

Choix et Préparation des Aliments

Il vaut bien se rappeler ce qui suit. Qu'il vaut la peine de calculer avec soin la quantité d'aliments dont on a besoin. Qu'il vaut la peine d'acheter de la nourriture propre dans des magasins propres. Qu'il vaut la peine d'aller au marché, d'acheter au comptant et d'emporter les aliments qu'on a achetés. Que les aliments qui abondent coûtent peu. Que tout ce qui est hors de saison est toujours cher. Que les aliments achetés en paquets coûtent plus cher que si on les achète au poids. Qu'il est moins cher d'acheter en grandes quantités qu'en petites quantités. Que tous les aliments doivent être préparés de telle manière que toute leur valeur nutritive y soit conservée et que rien n'en soit gaspillé. Qu'un régime varié chaque jour est préférable à une grande variété pendant un repas, et que non seulement le coût de la nourriture sera réduit mais aussi le travail, sans parler de l'avantage sanitaire qui en dérivera pour le corps.

Soins à donner aux Aliments

Après que la nourriture a été choisie soigneusement, il est important qu'elle soit conservée et préparée avec soin. Il faut la tenir propre et fraîche. Le lait et la crème doivent être versés dans des récipients propres, hermétiquement fermés, au frais. Si on les achète en bouteilles il faut soigneusement laver et essuyer les bouteilles avant de les mettre dans le glacière. La crème du lait doit être employée pour les céréales du petit déjeuner, les boissons et les puddings. Les œufs doivent être lavés avant l'usage. Les coquilles peuvent servir pour clarifier le café ou la soupe. C'est le blanc d'œuf attaché à la coquille qui cause cet effet. Les fruits doivent être lavés, essuyés à sec et gardés dans une place fraîche et sèche. La salade doit être soigneusement lavée et nettoyée. Les feuilles extérieures, plus dures, peuvent servir pour les soupes et les sauces. Les parties intérieures, plus fines et plus tendres, doivent être employées pour les salades. Après que les salades ou autres herbes ont été soigneusement lavées, il faut les mettre dans un sac de gaze et les garder dans le réfrigérateur. La viande et le poisson doivent être enveloppés immédiatement du papier qui les enveloppe, car il absorbe une partie du jus de la viande. La viande et le poisson doivent être nettoyés et essuyés avec un chiffon trempé dans l'eau salée. Il ne faut pas faire découper les viandes par le boucher, car les déchets qu'il onlève peuvent servir de différentes manières. Les gaisse superflue attachée à la viande doit être enlevée avant la cuisson; elle peut remplacer le beurre (Voir page 39). La graisse de la viande peut être employée avec des légumes et dans des puddings au lait, dans des galettes sucrées, des soupes et des sauces. On peut se servir d'os et de restes de viande pour faire des soupes, des croquettes, des pâtés et des hachis. Le poisson ou d'autres aliments ayant une odeur forte doivent être gardés dans un plat couvert, pour que l'odeur n'affecte pas les autres aliments. Les boîtes de sardines vidées se prêtent bien à ce service. La tête, la queue et les os du poisson peuvent servir pour la préparation de soupes et de sauces au poisson.

A suivre

AU FOYER

Une jeune fille doit apprendre

- A cuire. A coudre. A être gentille. A raccommoder. A fuir l'oisiveté. A garder un secret. A faire du bon pain. A soigner les malades. A être vive et joyeuse. A prendre soin du bébé. A se passer de servante. A respecter la vieillesse. A éviter les commérages. A tenir la maison propre. A maîtriser son caractère. A s'habiller avec propreté. A égarer un homme morose. A être le charme de la maison. A enlever les toiles d'araignées. A voir une souris sans se pâmer. A être l'appui, la force de son époux. A lire d'autres livres que des romans. A épouser un homme pour son mérite. A être femme forte en toute circonstance.

Variétés | Le Cure de Cucugnan

L'abbé Martin était curé de Cucugnan. Bon comme le pain, franc comme l'or, il aimait paternellement ses Cucugnais; pour lui son Cucugnan aurait été le paradis sur terre, si les Cucugnais lui avaient donné un peu de satisfaction; mais hélas! les araignées filaient dans son confessionnal, et le beau jour de Pâques, les hosties restaient au fond de son Saint-Ciboire. Le bon prêtre en avait le cœur meurtri, et toujours il demandait à Dieu la grâce de ne pas mourir avant d'avoir ramené au bercail son troupeau dispersé. Or, vous allez voir que Dieu l'entendit. Un dimanche après l'Evangile, M. Martin monta en chaire: Mes frères, dit-il, vous me croirez si vous voulez: l'autre nuit, je me suis trouvé, moi, misérable pécheur, à la porte du Paradis. Je frappai, saint Pierre m'ouvrit! —Tiens, c'est vous mon brave monsieur Martin, me fit-il; quel bonheur!... et qu'y a-t-il pour votre service? —Bon saint Pierre, vous qui tenez le grand livre et la clef, pourriez-vous me dire, si je ne suis pas trop curieux, combien vous avez de Cucugnais en Paradis? —Je n'ai rien à vous refuser, monsieur Martin, asseyez-vous, nous allons voir la chose ensemble. Et saint Pierre prit son gros livre, l'ouvrit, mit ses besicles: —Voyons un peu: Cucugnan, disons-nous. Cu, cu gnan: Cucugnan. Nous y sommes, Cucugnan. Mon brave monsieur Martin, la page est restée blanche... —Comment! personne de Cucugnan ici! Personne! ce n'est pas possible! regarder mieux... —Personne, saint homme. Regardez vous-même, si vous croyez que je plaisante. —Moi, je frappais des pieds et, les mains jointes, criais miséricorde. Alors ssi-t Pierre: —Croyez-moi, monsieur Martin, il ne faut pas vous mettre ainsi le cœur à l'envers, car vous pourriez en avoir quelque mauvais coup de sang. Ce n'est pas votre faute, après tout. Vos Cucugnais, voyez-vous, doivent faire à coup sûr leur petite quarantaine en purgatoire. —Ah! par charité, grand saint Pierre, faites que je puisse au moins les voir et les consoler! —Volontiers, mon ami!... Tenez chaussez vite ces sandales, car les chemins ne sont pas beaux du reste... voilà qui est bien... Maintenant, cheminez, cheminez droit devant vous. Vous voyez là-bas, au fond, en tournant? Vous trouverez une porte d'argent toute constellée de croix noires... A main droite... vous frapperez, ou vous ouvrirez... Au revoir. Et je cheminais... je cheminais!... Quelle battue! J'ai la chair de poule, rien que d'y songer. Un petit sentier, plein de ronces, d'escarboucles, qui luisaient, et de serpents qui sifflaient, m'ammenas jusqu'à la porte d'argent. —Pas! Pas! —Qui frappe? me fit une voix rauque et violente. —Le curé de Cucugnan. —Ah!... entrez. J'entrai, un grand bel ange, aux ailes sombres comme la nuit, avec une robe resplendissante comme le jour, avec une clef de diamants à sa ceinture, portant un gros livre, plus gros que celui de saint Pierre. —Finalement, que voulez-vous et que demandez-vous? dit l'ange? —Bel ange de Dieu, je veux savoir, —je suis bien curieux peut-être, —si vous aviez ici les Cucugnais. —Les?... —Les Cucugnais, les gens de Cucugnan, que c'est moi qui suis leur curé. —Ah! l'abbé Martin, n'est-ce pas? —Pour vous servir, monsieur l'ange. —Vous dites donc Cucugnan... Et l'ange ouvrit et feuilleta son grand livre, mouillant son doigt de salive pour que le feuillet glisse mieux... Cucugnan dit-il en poussant un long soupir... Monsieur Martin, nous n'avons en purgatoire personne de Cucugnan. —Jésus! Marie! Joseph! personne de Cucugnan en purgatoire! O Dieu! O grand Dieu! où sont-ils donc? —Rah! saint homme, ils sont en paradis! Ou diable voulez-vous qu'ils soient? —Mais j'en viens, du paradis... —Vous en venez!... Eh bien? —Eh bien! ils n'y sont pas!... Ah! bonne mère des anges!... —Que voulez-vous, monsieur le curé! s'ils ne sont ni en paradis, ni en purgatoire, il n'y a pas de milieu, ils sont... —Sainte-Croix! Jésus, fils de David! s'il est là! s'il est possible?... serait-ce un mensonge du grand saint Pierre?... Pourtant je n'ai pas entendu chanter le coq... s'il est pauvre nous le comment irais-je en paradis si mes Cucugnais n'y sont pas! —Ecoutez, mon pauvre monsieur Martin, puisque vous voulez, coûte que coûte, être sûr de tout ceci, et

voir de vos yeux de quoi il retourne, prenez ce sentier, filez en courant, si vous savez courir... vous trouverez à gauche, un grand portail. Là vous vous renseignerez sur tout. Dieu vous le donne! Et l'ange ferma la porte. C'était un long sentier tout pavé de braise rouge. Je chancelais comme si j'avais bu; à chaque pas, je trébuchais. J'étais tout en eau, et je haletais de soif... Mais, ma foi? grâce aux sandales que le bon saint Pierre m'avait prêtées, je ne me brûlais pas les pieds. Quand j'eus fait assez de pas pour clopin élopin, je vie à ma main gauche une porte... non, un portail, un énorme portail tout baillant, comme la gueule d'un grand four. Là on ne me demande pas mon nom; là point de registres. Par fournées et à pleine porte on entre là, mes frères, comme le soir vous entrez à la buvette. Je suis à grosses gouttes, et pourtant j'étais trausé, j'avais le frisson. Mes cheveux se redressaient. Je sentais le brûlé, la chair rôtie, quelque chose comme l'odeur qui se répand dans notre Cucugnan quand Eloy, le maréchal brûle pour la ferrer la botte d'un vieil âne. Je perdais haleine dans cet air puant et embrasé, j'entendais une clameur horrible, des gémissements des hurlements, des juréments. —Eh bien! entres-tu ou n'entres-tu pas, roi? —me fit, en me pinçant de sa fourche, un démon corau. —Moi! je n'entre pas, je suis un ami du bon Dieu! —Si tu es un ami de Dieu que viens tu faire ici? —Je viens!... Ah ne m'en parlez pas, que je ne puis plus me tenir sur mes jambes... Je viens... Je viens de loin... humblement demander... si... si par coup de hasard... vous n'auriez pas ici... quelque'un... de Cucugnan! —Ah! feu de Dieu! tu fais la bête, toi, comme si tu ne savais pas que tout Cucugnan est ici! Tiens, regarde, et tu verras comme nous les arrangeons ici les fameux Cucugnais!... Et je vis au milieu d'un épouvantable tourbillon de flamme: Le long Coq Galine, qui se grisait si souvent et si souvent secouait les puces à sa pauvre Claioune. Je vis Pascal Doigt de Poix, qui faisait son huile avec les olives de M. Julien. Je vis Barbet la glauque, qui venait en glissant, pour avoir plus vite noué sa gerbe, puisait à poignée aux gerbiers. Je vis maître Crapasi, qui huilait si bien la roue de sa broquette. Et Dauphine qui vendait si cher l'eau de son puits. Et puis Tortillard, lui, lorsqu'il me rencontrait portait le bon Dieu filait son chemin, la casquette sur la tête et la pipe au bec... et fier comme un Artaban... comme s'il avait rencontré un chien. Et Gouleau et Jacques et Pierre et Toni... Rnu, blême de peur, l'auditoire gémit, en voyant dans l'enfer tout ouvert, qui son père et qui sa mère qui sa grand'mère, et qui sa sœur. Vous sentez bien, mes frères, ce prit le bon abbé Martin, vous sentez bien, que ceci se peut pas duver. J'ai chargé d'âmes, et je veux vous sauver de l'abîme où vous êtes en train de rouler tête précieuse. Demain je me mets à l'ouvrage pas plus tard que demain. Et l'ouvrage ne manquera pas! Voici comment je m'y prendrai. Pour que tout se fasse bien, il faut tout faire avec ordre. Demain, lundi, je confesserai

les vieux et les vieilles. Cela n'est rien. Mardi, les enfants. J'aurai bientôt fait Mercredi, les garçons et les filles. Cela pourra être long. Jeudi les hommes. Nous couperons court. Vendredi, les femmes. Je dirai pas d'histoires. Vendredi, le buvetier. Ce ne sera pas trop d'un jour pour lui tout seul. Et, si dimanche, nous avons fini, nous serons bien heureux. Voyez-vous mes enfants, quand le bié est mur, il faut le couper, quand le vin est tiré, il faut le boire. Voilà assez de linge sale, il s'agit de le bien laver. C'est la grâce que je vous souhaite,..... Ce qui fut dit fut fait. On coula la lessive.

Compétence Efficacité Qualité Confiance

Aidons-nous à Eviter La Fièvre Thyphoïde

Malgré la grande demande que nous avons en dans les derniers dix jours, nous sommes mieux que jamais préparés pour vous offrir tous les objets nécessaires à une chambre de malade. Nous offrons la meilleure qualité au plus bas prix possible pour les articles suivants: Tasse d'invalide, Chlorure de Chaux, Thermomètre, Acide Carbolique, Bassine, Cléoline, Sacs à glace, Listerine, Seringues, Peroxide d'hydrogène, Alcool à friction, Désinfecteurs, etc. Maintenant que la fièvre fait rage rappelez-vous que nous sommes capables de remplir toutes vos prescriptions comme auparavant. Nous vous garantissons le plus grand soin les meilleures remèdes, un traitement et un prix honnête.

STEVENS BROS. LES PHARMACIENS DE CONFIANCE Edmundston

Notre devise les meilleures drogues Votre désir les plus bas prix

CHARLES N. BEGIN

a acquis de M. GEORGE I. THÉRIAULT les affaires et l'Agence d'une des plus Fortes Compagnies d'Assurance du Monde, sa nomination comme notre agent d'atant du Premier Jour d'Avril The Platine Insurance Company, Limited Cette Compagnie est organisée de l'Atlantique au Pacifique avec des Agences dans tout le Canada et les Etats-Unis. Tous les Détenteurs de Police et le public sont maintenant autorisés à s'adresser à Charles N. Begin BUREAU: - Bloc Madawaska - Chemin du Canada - Edmundston, N. B. en rapport avec leur Assurance. The Platine Insurance Company, Limited Londres, Angleterre Les Polices sont garanties par un actif s'élevant au delà de \$219,000,000. BUREAU: Platine Building - St John, N.B.

Ford advertisement with car models and prices: Routière \$405, Tourisme \$445, Coupé \$695, Sédan \$785, Châssis \$345. Includes text: 'ACHÉTEZ MAINTENANT ET VOUS SEREZ CERTAIN D'AVOIR UN AUTO À CES PRIX' and 'D.M. MARTIN EDMUNDSTON, N.B.'

Le meilleur Tonique c'est ELEXIR VIGOL. En vente partout. Depuis le dimanche mémorable le parfum des vertus de Cucugnan se respire à dix lieues à l'entour. Et le bon pasteur M. Martin, heureux et plein d'allégresse, a rêvé l'autre nuit que, suivi de tout son troupeau, il gravissait en resplendissante procession au milieu des cierges allumés, d'un nuage d'enceus qui embaumait et des enfants de chœur qui chantaient Te Deum, le chemin étoilé de la cité de Dieu! (Alphonse Daudet.)