

POUR LES CHALEURS

EAU DE SELTZ. — Cette eau, non-seulement facilite la digestion, mais donne aux vins et aux sirops un goût agréable.

Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui bouche hermétiquement. Versez dans votre eau un gros d'acide tartrique et un gros de bi-carbonate de soude aussi en poudre ; rebouchez promptement et fickelez. Au bout d'un quart d'heure, elle est bonne à boire. Versée sur un sirop, elle ajoute un pétillant semblable à celui du champagne.

SIROP DE BANANES. — Voici la recette d'un sirop qui sera fort à propos pendant la saison chaude.

On coupe les bananes en tranches et on les place dans un récipient, puis, on les saupoudre de sucre, on ferme le vase qu'on entoure de paille, et on le met dans l'eau froide. Finalement, on fait chauffer celle-ci jusqu'au point d'ébullition. On retire ensuite, on laisse refroidir et l'on verse le sirop en bouteilles.

RECETTES FACILES

CONSOMME POUR SOUPE. — Prenez trois ou quatre livres de jarret de bœuf, coupez en petits morceaux, ajoutez tous les os et morceaux de viande froide que vous avez dans la maison et couvrez le tout avec de l'eau froide ; laissez-le reposer une heure ou deux et placez sur le feu ; faites bouillir plusieurs heures ; puis coulez et laissez refroidir. Lorsqu'il sera froid, le gras s'enlèvera facilement. Ne laissez pas un seul petit morceau de gras dedans. Ceci est le consommé, et toute espèce de soupe peut être faite avec ce bouillon en y ajoutant différentes sortes de légumes ainsi que du riz et du macaroni

que vous faites bouillir dans l'eau et que vous mettez dans le bouillon lorsqu'ils sont cuits, les assaisonnant au goût. Lorsqu'on se sert d'oignons, il est préférable de les râper plutôt que de les couper en morceaux.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE.

— Faites-la cuire avec un chou coupé en quatre, mettez-y trois navets, que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à légumes, le navet à part, et faites une sauce au beurre que vous verserez sur le mouton.

Le navet pourrait aussi être disposé en boulettes autour d'un plat, et garni de persil.

OBSERVATIONS générales pour les légumes qu'on ajoute à la viande. — Ayez soin de toujours les faire cuire un peu dans l'eau avant de les ajouter à la viande.

CONFITURES AUX COTONS DE RHUBARBE. — Epluchez-les, coupez-les par morceaux que vous saupoudrez de sucre ; râpez de l'écorce d'orange ; laissez reposer une heure, et faites-les cuire sans eau. Elles font d'excellentes tartes.

CONSEILS UTILES

Si vous voulez envoyer des fleurs au loin, mettez-les dans une boîte de bois, mais non sans avoir eu soin de laisser tremper la boîte dans l'eau pendant une heure, avant l'emballage. De cette façon, la boîte, au lieu de pomper l'humidité des fleurs, leur en fournit et votre fragile envoi conservera sa fraîcheur et son éclat.

Le meilleur moyen de nettoyer les paillassons, est de les étendre à l'envers sur l'herbe, les battre avec un bâton, puis les retourner et les bayer sur le côté inverse.

Presque tous les poissons peuvent être conservés absolument frais pendant plusieurs jours, si l'on se sert de sucre au lieu de sel. Le poisson ainsi conservé est aussi bon que lorsqu'on le cuit aussitôt pêché. Pour un poisson de 5 ou 6 livres, il faut une demi-livre de cassonade, on vide le poisson et on met dedans une partie de la cassonade, avec le reste on frotte légèrement l'extérieur, on répète la chose une fois par jour, en retournant le poisson.

Pour enlever les taches de chaux des vêtements, lavez immédiatement dans du vinaigre.

PALAIS DE LA NOUVEAUTÉ

Le moment est propice de parler de cet établissement de modes favori, car, à l'heure de quitter la ville pour la campagne, on a tant besoin de renouveler sa garde-robe qu'une visite au Palais de la Nouveauté s'impose. Impossible de trouver ailleurs un personnel plus complaisant, plus chic, plus adroit et plus consciencieux. Vous verrez là d'adorables costumes, des chapeaux merveilleux qui valent ailleurs plus du double. On y trouve aussi de charmants vêtements longs et courts qui ont un grand cachet.

Un goût sûr et sobre sait guider Mme Jos. Lamoureux dans ses choix. Nous avons vu là des costumes, des toilettes de rues et de soirée avec applications du plus gracieux effet.

Si vous voulez une nouveauté pour la procession de la Fête-Dieu, ne manquez pas d'aller au Palais de la Nouveauté. Tous vos désirs seront comblés. Tous vos rêves seront effacés.

Mme JOS. LAMOUREUX,
PALAIS DE LA NOUVEAUTÉ,
1783 rue Ste-Catherine.

Fleurs et plantes pour toutes occasions, grande réduction durant le printemps

Une specialite : Bouquets de noces du dernier genre

Chez P. McKENNA & SON, coin des rues Guy et Sainte-Catherine