

# JONAS

Ce nom sur une bouteille d'essence culinaire veut dire

**Purété, Délicatesse et Force**

Exigez toujours les  
ESSENCES DE JONAS,  
HENRI JONAS, Fabricants  
MONTREAL.



## Essence Concentrée

POUR

# Liqueur de Chartreuse

JAUNE ou VERTE (au goût)

AVEC un flacon d'essence concentrée pour liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquis, en même temps que très hygiénique, et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir, qui est des plus facile.

Demandez-là à votre pharmacien, ou sur réception du montant, nous vous la ferons parvenir franco par la malle.

**Prix du flacon**  
**25 Cents**

DÉPOSITAIRES :

**La Cie des Laboratoires**  
**S. LACHANCE,**  
LIMITÉE  
87, Saint - Christophe, Montréal

Reçoit enfin le message d'une bonne santé



La Société Bienfaisante et Mutuelle des Femmes

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'amis qui apprécient et proclament à d'autres affligées, les remèdes de notre Société si Bienfaisante et Compétente au sexe faible.

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

## WISS SHEARS

### CUT CLEAN



# Ciseaux Perfectionnés

## "QUI COUPENT"

Pour tailleurs, pour modistes, pour le papier, pour la toilette, pour barbiers, pour tout et pour tous. Tous nos ciseaux sont en acier forgé, ils gardent leur coupe longtemps, la tension en est uniforme, ils ne fatiguent pas la main. Les gens qui emploient nos ciseaux toute la journée disent qu'ils sont les meilleurs.

Prix depuis 50c. Satisfaction garantie.

**L. J. A. SURVEYER**  
62 Boulevard St-Laurent, 2ème porte de la rue Craig

# LA CUISINE DE MADAME

## Galantine de lièvre

Ayez un lièvre frais et gros, pesant de cinq à six livres, vidé; 1 livre de filet de porc; ½ livre de lard gras; 4 onces de mie de pain; un oignon, de grosseur moyenne; une petite gousse d'ail; du vin blanc sec (la moitié d'un verre de cuisine, de capacité normale); du cognac (la valeur d'un verre à madère; de capacité normale); ½ once de sel; un peu d'épices; un peu de thym; le quart d'une feuille de laurier.

En outre, pour la cuisson de la galantine et pour la gelée, il y a lieu d'avoir d'autres ingrédients; ils sont indiqués plus loin, dans la recette.

**PREPARATION DE LA GALANTINE** — Coupez les pattes du lièvre aux jointures du milieu; faites une incision en travers, sur le bas-ventre, au bas des cuisses; faites passer les cuisses une à une dans cette ouverture; dégagez tout le train. Posez le lièvre sur le dos, la tête en bas, c'est-à-dire vers vous; appuyez la main gauche sur le train, et, avec la droite, tirez la peau vers vous; elle s'arrêtera aux pattes de devant. Faites sortir celles-ci une à une; tirez de nouveau la peau, et elle viendra jusqu'aux oreilles. Incisez celles-ci sur l'os du crâne, et tirez à nouveau; il ne vous restera que le museau à ciseler pour avoir le lièvre bien écorché et rapidement.

Retournez la tête en sens inverse; fendez la peau du ventre bien au milieu, jusqu'au coffre (partie du corps qu'enferment les côtes); n'incisez pas les boyaux; pour bien opérer en cela, soulevez la peau du ventre pour y entrer la pointe du couteau, au bas des cuisses, et poussez le couteau en avant en soulevant.

Jetez la vidange. Ne dérangez pas le lièvre pour cette opération; vous pourriez perdre le sang, et il vous est nécessaire pour faire la galantine. Retirez le foie et le fiel de celui-ci. Le rameau est coupé sous le menton et arraché par le coffre; c'est ici que le sang est généralement réuni. Il faut le vider dans un bol, où vous avez eu soin de verser le cognac. Joignez le foie et le coeur au sang. Si vous savez ouvrir la tête d'un coup de couteau, bien au milieu des deux oreilles, enlevez la cervelle, et mettez-la aussi.

Levez les pattes de devant; coupez-les par le milieu, d'un coup bien franc, et le rable à la place de l'omoplate. Coupez aussi les pattes de derrière, tout à fait au bas du rable.

Désossez complètement les quatre pattes, et enlevez autant que pour pourrez de chair, à la partie du devant.

Hachez grossièrement d'abord la viande de porc, la chair du lièvre qui vient d'être désossée, l'oignon et le lard; ajoutez le foie et le coeur. Pilez bien tout cela. Puis, passez au tamis en fil de fer un peu gros (le mieux est d'avoir une machine à hacher, où l'on passe le tout; c'est plus vite et mieux fait). Assaisonnez; ajoutez la mie de pain trempée dans le vin blanc, la gousse d'ail, le laurier et le thym. Repassez et mélangez le tout dans une terrine, en ajoutant peu à peu le sang.

Maintenant, désossez le rable, sans entamer la peau, en opérant en dedans: à cet effet, enlevez d'abord les rognons et les filets mignons, puis la carcasse ou épine dorsale; levez également les filets de sur la peau. Je répète de faire attention; mieux vaut laisser adhérer un peu de chair que de la déchirer.

Étalez la peau largement ouverte; l'dessus, mettez la moitié de la farce qui est dans la terrine. Ne laissez qu'un demi-pouce de peau de libre aux extrémités. Étalez en long les deux filets et les filets mignons; recouvrez de farce. Roulez, de façon à former un gros boudin. Beurrez un torchon un peu usé, mais non percé; enveloppez en roulant; ficellez comme une galantine ordinaire.

**CUISSON DE LA GALANTINE** — Mettez dans une braisière ou dans une casserole un peu grande: les os et débris du lièvre; 4 onces de couenne de lard; un demi-pied de veau; une carotte; un oignon; 2¼ livres de gîte de bœuf; un bouquet garni (thym, laurier, persil); un peu de sel; trois pintes d'eau filtrée; ½ chopine de vin blanc sec. Faites bouillir et écumez. Mettez alors la galantine dans la braisière; laissez reprendre l'ébullition. Ensuite, faites cuire pendant deux heures, très lentement.

Au bout de ce temps, retirez la galantine; faites-la égoutter. Défaites-la du linge avec beaucoup d'attention; car, étant chaude, elle est très fragile. Lavez le torchon à l'eau froide; pressez-le, pour en extraire l'eau. Étalez-le sur la table, sans aucun pli; enroulez-y de nouveau la galantine, en serrant un peu plus fort que la première fois. Attachez les deux bouts fortement. Mettez dans un plat long la galantine ainsi enveloppée, avec une planchette par-dessus et un poids de 4 livres sur la planchette. Laissez refroidir pendant une nuit entière.

**LA GELEE** — Après avoir sorti de la braisière la galantine, laissez sur le feu le

bouillon dans lequel elle a cuit; deux heures sont alors nécessaires pour réduire ce bouillon comme il convient.

Ensuite, passez-le au tamis de crin, et laissez-le refroidir. De cette façon, il est beaucoup plus facile de le dégraisser complètement; il suffit d'enlever la graisse, qui est figée à la surface.

Battez deux ou trois blancs d'oeufs dans une casserole, avec: un verre de madère; une cuillerée à café de jus de citron; douze grains de poivre noir; six feuilles d'estragon; un peu de sel. Ajoutez ensuite six feuilles de gélatine lavées et le jus obtenu par la réduction du bouillon.

Faites bouillir en tournant; laissez "sourire" à côté du feu, pendant cinq minutes. Trempez une serviette fine dans l'eau fraîche; pressez-la fortement; étalez-la sur un saladier. Versez-y la gelée; soulevez les quatre coins, et laissez tomber, sans presser. Laissez bien raffermir.

**POUR SERVIR** — Déballez la galantine, qui est maintenant bien froide et ferme.

Posez-la sur un plat; là, vous la découpez en tranches minces. Servez-la entourée de croûtons de gelée ou de gelée hachée.

Georgette Z...

## Soufflé d'aubergines

Pelez et coupez en rondelles deux belles, aubergines, auxquelles vous avez soin de faire rendre l'eau amère. Puis, épongez-les dans un linge. Faites frire à l'huile ces rondelles d'aubergine; aussitôt frites, égouttez-les.

D'autre part, préparez une sauce Béchamel ordinaire, à laquelle vous ajoutez deux cuillerées à soupe de bon coulis de tomate, 2 onces de fromage de Gruyère, râpé, et trois jaunes d'oeufs frais. Salez peu; mais poivrez assez bien.

Battez en neige les blancs de vos trois oeufs; puis, incorporez-les à la préparation précédente. Retirez les rondelles d'aubergine de la grande passoire où vous les aviez mises pour s'égoutter de leur huile de friture, et ajoutez-les à la préparation.

Versez le tout dans une casserole à soufflé; semez à la surface quelques petits morceaux de beurre bien frais. Mettez au four, chauffant à bonne chaleur, mais sans violence. Vingt minutes de cuisson suffisent. Servez immédiatement, dans la casserole, comme n'importe quel soufflé.

Observation: la première cuisson en friture ne doit pas être prolongée, comme pour les aubergines qu'on sert frites tout simplement; dans cet apprêt-ci, il suffit de les faire cuire un peu dans l'huile, en ayant bien soin de ne pas attendre qu'elles deviennent croquantes.

C. M.

## Epaule de mouton aux salsifis

Ayez 1 livre ¾ d'épaule de mouton; 1 once de saindoux; 1 once de farine; un quart de verre de cuisine de vin blanc; six petits oignons; une botte de salsifis; un bouquet garni (thym, laurier, persil); une gousse d'ail; sel.

**OPERATIONS** — Coupez ou faites couper par le boucher l'épaule en morceaux pas trop gros.

Faites chauffer le saindoux dans une casserole en cuivre, de grandeur moyenne; mettez-y les morceaux d'épaule, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. Égouttez la graisse de la casserole dans un bol.

Mettez alors dans la casserole une cuillerée à café de sucre en poudre, et continuez un peu la cuisson des morceaux d'épaule, afin de les "glacer". Puis, ajoutez d'abord le vin blanc, ensuite la farine; remuez avec la cuiller de bois, pour faire "revenir" la farine. Ajoutez une bonne chopine d'eau; remuez un peu, afin de bien la mélanger.

Ajoutez le bouquet garni et un peu de sel. Laissez la cuisson se continuer, et, pendant ce temps, préparez les salsifis.

Ratissez-les; coupez-les de la longueur de un pouce, et mettez-les au fur et à mesure dans l'eau salée. Quand ils sont tous épluchés, lavez-les bien. Vous les ajouterez ensuite aux morceaux d'épaule, ainsi que les petits oignons et la gousse d'ail.

Il faut deux petites heures pour la cuisson de la viande et une heure pour celle des salsifis. Servez très chaud.

Pierre CHATELAIN.

De La Cuisine des Familles

## DERNIERES REMARQUES

Le petit journal de Québec, auquel nous faisons naguère allusion en ces colonnes, revient à la charge et nous invective à propos de nos recettes culinaires. Notre crime serait, d'après "Laura", de ne point donner de recettes canadiennes, de nous mêler de ce qui nous regarde pas... L'auteur grinceur de l'article en question, voudra bien reconnaître que nous avons encore assez de souffle pour lui dire que ses impertinences nous laissent froid. Evidemment cette brave personne cherche à caser

# Tout ce qu'il faut pour la Table



NOUS INVITONS,  
LES LECTEURS  
DE L'Album Universel  
À VISITER NOS  
SUPERBES ÉTALAGES DE

**Services à Diner**  
**Services à Thé**  
**Plats à Gâteaux**

ARTICLES EN  
**Faïence et**  
**en Porcelaine**  
**Verrerie et Coutellerie**

SPÉCIAL

**Service à Diner Complet**  
97 morceaux, valant \$8.00. Blanc avec bordure double et tréfle doré.....PRIX SPÉCIAL \$4.80

Durant le mois de Décembre, Tapisserie à moitié prix.

**H. C. GRÉGOIRE,**  
775, Rue Ste-Catherine Est,  
Phone Bell Est 2078 (Bloc Barsolou)  
Aussi 377, Rue Ste-Catherine Est

## Votre Buste

Développé de 2 pouces dans un mois avec le

# BUSTINOL

du Dr. SIMON de Paris, (France)

\$50 de récompense si vous ne réussissez pas. Prix \$1.00 le flacon qui peut durer 2 mois. Pamphlet illustré enseignant l'art du massage avec un échantillon de Bustinol, expédié gratis sur réception de 10 cents pour frais de poste. Correspondance strictement confidentielle. Adresses: Cie Méd. Dr Simon, Dépt. 60, boîte postale, 713 Montréal, ou à W. Brunet et Cie, Québec.

sa prose dans une page féminine, nous doutons qu'elle y réussisse, le doigté lui faisant défaut. Et, pour tout gâte-sauce que nous soyons, nous conservons notre tablier, disposé à lui en offrir un coin au cas où le poivre de nos sauces la ferait trop éternuer.

Des recettes canadiennes? Mais y en a-t-il tant que ça? A peine que nous sachions quelques petits recueils. Certes, si la cuisine locale plaît à nos gens c'est naturel, mais il faut avouer que les maître-queux des cours de l'ancien monde et de ses grands hôtels ne se recrutent pas encore au Canada. Nous avons d'autres gloires sans nous soucier de celle-là. Si donc nous donnons d'excellentes recettes françaises, nous le faisons précisément afin d'inculquer à nos jeunes ménagères le goût de la bonne cuisine, (artistique s'il vous plaît). Cependant, nous n'entendons pas nous adresser à celles qui ne peuvent acheter 25 sous de vin pour relever une sauce. Car, alors, ces personnes feront bien (comme toutes nos jeunes filles devraient le faire du reste) d'apprendre les recettes du crû, près des fourneaux de leurs mamans. Point n'est besoin de livres ni d'Album Universel pour cela, car ces recettes sont loin d'être innombrables. Quant à la crécerelle qui nous harcèle, sans plus de goût pour l'oeuvre de plume que pour celle des casseroles, il nous est avis qu'auprès de sa maman elle aurait dû acquérir plus de bonté, plus de tact.

Puisqu'on semble y tenir, nous annonçons donc à nos aimables lectrices que, prochainement, nous publierons toutes les recettes culinaires canadiennes connues. Si ça ne leur disait rien, qu'elles veuillent bien nous le laisser savoir, comme le Marseillais nous ferons machine en arrière.