

KODAK



'BROWNIE'

Un appareil photographique parfait, se changeant en plein jour, artistique, léger et compacte.
No 1, Prix \$1.00 ; No 2, Prix \$2.00

Expédiés franc de port, par expresse sur réception de \$1.10 pour le No 1 et \$2.18 le No 2. Développement et impression de plaques photographiques ou pellicules, une spécialité. Pamphlets descriptifs, superbement illustrés, gratuits sur demande.

The D. H. Hogg Co., 660 Craig, Montréal

"ALICE" ROUGE

DE TOILETTE FRANÇAIS

Hygiénique—Ne tache pas—Email naturel—
En usage dans tous les théâtres. Ne s'enlève qu'au savon et à l'eau.

Adressé par la poste seulement (dans une enveloppe blanche) avec chamois spécial—dure 500 applications—25c. la boîte—argent, timbres ou mandat-poste—Correspondance confidentielle.

MADAME ALICE, 174 ST-CHARLES-BORROMÉE MONTREAL, (CANADA)

La chaussure "Donalda"

POUR DAMES \$3.00



EST une jolie chaussure laciée, en dongola, patron Blucher, semelles épaisses, la vraie chaussure d'automne.

\$3.00 LA PAIRE

A. LECOMPTE, Jr.,
1753, Ste-Catherine, Montréal
COIN SANGUINET

ANTIKOR LAURENCE



Remède sûr et efficace pour enlever promptement, et sans douleur, les **CORS, Verrues et Durillons**. Énergique, Inoffensif et Garantit. Envoyé par la poste sur réception du prix, 25c. A-J. Laurence, Phar. Montréal

PLUS DE CORS AUX PIEDS

LES VALISES FOURNIER



Vous assureront le confort en voyage. Les trois compartiments vous permettront de conserver chaque article à sa place et en parfait ordre. Tous genres et de tous prix.

J. E. FOURNIER
64, rue St-Laurent — 1964, rue Notre-Dame
Gros : au No 1663, rue Notre-Dame
Manufacture : 60, rue St-Jacques

PATENTES

Obtenues Promptement

Avez-vous une idée? Si oui, Demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui vous sera envoyé gratis par MARION & MARION, Ingénieurs-Conseils.

Bureaux : Edifice New York Life, Montréal
907 G Street, Washington, D. C.



L'utilisation des restes

SAIT-ON bien aujourd'hui quels gaspillages de substances alimentaires se font, et que de choses se perdent dont pourraient profiter les malheureux?

Presque tous les jours, dans nos marchés, on remplit des tombereaux de prétendus détritres, en réalité aliments nourrissants: ce sont, entre autres, les feuilles extérieures et les trognons du chou, que l'on dédaigne parce qu'ils contiennent des fibres trop dures; ce sont encore les têtes de poisson, avec lesquelles on peut confectionner une excellente soupe; ou enfin, les déchets de la tête du boeuf, inutilisés, mais si utilisables pour augmenter la saveur des soupes de légumes, etc., etc.

Dans les abattoirs, on rejette comme impropre à la consommation tout animal atteint de maladie contagieuse; pourtant, la viande du porc lardé, celle du boeuf tuberculeux, sont souvent fort belles; on pourrait les rendre inoffensives en les cuisant à l'autoclave.

L'acheteur ne gaspille pas moins: il méprise les fanes des carottes et des navets, qui devraient être les épinards du pauvre; les feuilles des salsifis, si bonnes en salade; les parties vertes des poireaux, utilisables dans la soupe, légumes qu'il ne demanderait pas mieux que de laisser au vendeur.

Et le pain qu'il jette chaque jour parce qu'il ne l'aime point rassis? Voici de quoi tremper les soupes, si une oeuvre se foudait pour le ramasser, et si la bonne prenait la peine de le déposer avec les autres restes dans une boîte spéciale, au lieu de le verser dans la caisse aux ordures. Ces aliments dédaignés suffiraient à nourrir tous les pauvres de la métropole.

Ces rebuts, entre les mains de gens qui connaissent leur métier, peuvent économiquement se transformer en aliments savoureux. Qu'on laisse des cuisiniers compétents installer des fourneaux économiques."

Comme le fait remarquer Félix Regnault, auquel j'emprunte cette idée et ces détails, on utiliserait pour cette cuisine "tous les engins qui travaillent plus vite et mieux que l'homme: appareils à section, hacheuses, écraseuses mécaniques, etc., puissantes machines qui détruisent la résistance des aliments les plus coriaces. Au besoin, l'achat d'orge et d'avoine, ces grains si bon marché et si nourrissants, suffirait à donner aux soupes une haute valeur alimentaire."

La distribution de ces soupes populaires a été tentée, il y a quelques années, par Brébant.

L'histoire du cuisinier Soyer est plus typique encore. Elle est ainsi racontée dans le livre, si estimé des spécialistes, d'Alfred Suzanne sur la cuisine anglaise:

"Le Français Soyer avait acquis à Londres une grande renommée.

"En 1848, lors de la famine en Irlande, il crut avoir trouvé un moyen infaillible de combattre le fléau, et obtint du gouvernement l'autorisation d'établir une cuisine populaire dans un des squares de Dublin. Huit marmites énormes, contenant huit espèces de potages, y mijotaient, exhalant un délicieux arôme. Un large écriteau, suspendu au-dessus de chaque marmite, indiquait la nature du contenu: "soupe aux choux", "purée de pois", "joue de boeuf", "mutton broth", "soupe à l'oignon", "soupe aux haricots", "purée de lentilles", "panade". Les malheureux affamés vinrent en foule; c'était une procession sans fin de misérables, à la mine hâve et souffreteuse, vêtus de guenilles, comme seuls les Irlandais savent en porter.

"Pendant un mois environ, Soyer fut le lion du jour; on lui donna des banquets; le vice-roi l'invita à sa table. Les pauvres le bénissaient, le regardaient comme un messie envoyé pour les sauver de la famine. Le Parlement allait décider la création de cuisines populaires semblables dans les comtés les plus ravagés par le fléau, quand Soyer eut la malencontreuse idée de publier une brochure à bon marché sous le titre: "la cuisine du pauvre". Il y dévoilait son système, expliquant qu'il entraînait très peu, et même, en certains cas, pas du tout de viande dans les soupes qu'il distribuait.

"Les journaux de l'opposition engagèrent une polémique acharnée: "L'Angleterre avait imaginé cette nourriture meurtrière pour pacifier l'Irlande, en se débarrassant d'une manière honnête des milliers de misérables turbulents dont l'existence était sans cesse une cause d'anxiété

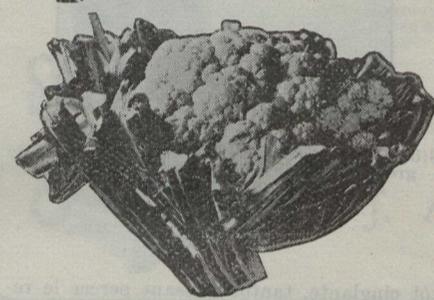
pour sa politique et un fardeau pour son budget."

"Ce fut un "tolle" général, Soyer dut s'embarquer clandestinement pour éviter d'être lynché."

Soyer avait tenté de faire en grand ce que la charité catholique réalise avec de faibles moyens chaque jour. Les Petites-Sœurs des Pauvres, avec la desserte des riches, avec des aliments dédaignés, mais sains, arrivent à nourrir des vieillards abandonnés.

Telle est la science de la charité.
LAVERUNE.

■ Pour la cuisine



CHOUX-FLEURS SAUTES AU BEURRE

Proportions. — Pour 6 personnes, il faut 2 belles têtes de choux-fleurs, 4 sous de beurre bien frais, du sel, du poivre, un peu de persil haché.

Les choux-fleurs. — Le chou-fleur est un légume sain, d'un goût agréable, nourrissant peu, et convenant aux estomacs fatigués; il est facile à digérer lorsqu'il est bien cuit. Prenez 2 têtes de choux-fleurs bien blancs et bien serrés, épluchez-les, retirez les petites feuilles et les parties filandreuses qui se trouvent à l'intérieur du chou; cette opération est tout à fait indispensable, surtout dans les temps de sécheresse, car les chenilles et les vers de terre se réfugient dans les choux-fleurs, pour y chercher la fraîcheur et leur nourriture. A mesure que les morceaux sont épluchés, mettez-les dans une grande terrine d'eau froide pour bien les laver; mettez sur le feu une casserole remplie d'eau avec une poignée de sel; aussitôt que cette eau entrera en ébullition, placez-y les choux-fleurs. Laissez bouillir à petit feu, ils ont besoin d'être bien cuits, mais cependant croquants sous la dent; un quart d'heure avant de servir, égouttez-les sans trop les briser; puis, prenez une poêle, mettez le beurre, du sel fin, du poivre. Quand le beurre est bien chaud, posez une à une les têtes de choux-fleurs, laissez-les dorer, dressez-les sur un plat, saupoudrez de persil haché et servez bien chaud.

Prix de revient.

Choux-fleurs (2)	20 cts
Beurre	4 "
Ingrédients	1 "
Total	25 "

SALADE DE CHOUX-FLEURS

Proportions. — Pour 6 personnes, il faut 2 têtes de choux-fleurs, 2 jaunes d'oeufs, de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, une échalote hachée, un peu de cerfeuil.

La salade. — Epluchez, lavez les choux-fleurs, faites-les cuire exactement comme les choux-fleurs sautés au beurre. Quand ils sont cuits, égouttez-les, laissez-les refroidir; puis, prenez un saladier, cassez les oeufs, mettez les deux jaunes dans le saladier, prenez une cuiller de bois, mélangez les jaunes d'oeufs, versez l'huile doucement et en tournant; ajoutez le sel, le poivre, l'échalote, le cerfeuil, mélangez le tout, versez le vinaigre, goûtez si la sauce est de bon goût, mettez les choux-fleurs, retournez-les à table, comme une salade ordinaire.

Prix de revient.

Choux-fleurs (2)	20 cts
Huile	5 "
Vinaigre	1 "
Oeufs	4 "
Ingrédients	2 "
Total	32 "

"Maison de confiance"

UN SEUL PRIX



FOURRURES

NOUS INVITONS LES DAMES à visiter notre Exposition de Fourrures, Manteaux, Colletteries, Etc. Nous n'avons qu'un seul prix marqué en chiffres compris de tous. Toutes nos marchandises sont de la fabrication de notre maison, et ce que nous garantissons verbalement est GARANTI par écrit.

TELEPHONE MAIN 3163

O. NORMANDIN

274, rue Saint-Laurent
220, rue Saint-Jacques

FERDINAND MORETTI

TAILLEUR FASHIONABLE

IMPORTATIONS DIRECTES d'Europe, des étoffes les plus nouvelles et de la plus indiscutable élégance

COUPE GARANTIE

Téléphone Bell
MAIN 2681

1658 rue Notre-Dame
(2 portes de la cote St-Lambert)



BIJOUX

Notre stock est sans contredit l'un des plus complets et des plus variés au pays. Venez nous consulter.

NARCISSE BEAUDRY & FILS
BIJOUTIERS, HORLOGERS, OPTICIENS
212, rue St-Laurent, MONTREAL