



**SANTÉ  
CONFORT  
CHALEUR**

En vous procurant chaleur et confort pendant les froids de l'hiver, les caleçons Penmans, doublés de molleton, vous protègent contre les indispositions de saison—rhumes, rhume, grippe. Ils sont généralement amples et confortables. Toujours confor-

ils vous sauvegardent contre les courants d'air et les refroidissements, dans

un fournisseur s'empresse de vous offrir ces caleçons. Prix fort nombreux nuances et couleurs. Pour femmes et enfants.

PENMANS LIMITED  
PARIS, ONTARIO

**Penmans**  
104F

Le miel. Les gourmets sont prêts à dire que le vin du dessert est moins bon que le miel, il faut donc prendre le miel avant de vous coucher, prenez un verre de miel, ou, si vous préférez, un verre de liqueur au miel: votre sommeil sera des plus calmes et vos rêves seront plus agréables.

Il faut remplacer le sucre dans la cuisine et les pâtisseries (mais ne laissez pas le miel, qu'un quart de la quantité).

Continuer à la page 825



**GRATIS**

Service en porcelaine.

Mar. (Valeur \$4.50). Donné gratis

de THE et CAFE

**YUKADO**

TEA, NOIR ou JAPON

TE PARTOUT—DEMANDEZ

LA VOTRE FOURNISSEUR

**ROBE TEA CO.**

100, rue D'Assomption, Montréal

Tél. Main 5036.



**EUGÈNE TREMBLAY**

CHAMPION POIDS LÉGER DU MONDE

¶ Remporta le championnat amateur canadien, poids léger, en 1899.

¶ Remporta le championnat professionnel canadien, poids léger, en 1900.

¶ En 1904, fit match nul avec Bothner (alors champion du monde) après 4 heures et 27 minutes de lutte.

¶ En 1904 conquiert la ceinture offerte par "La Presse" lors d'un Tournoi International, sur quarante luitteurs concurrents.

¶ En 1905, défait Bothner à Montréal, remportant le championnat du monde, poids léger, dans un match qui dura 3 heures et 27 minutes.

¶ En 1905, défait Bothner de nouveau à Brooklyn.

LA PHOTOGRAPHIE CI-CONTRE NOUS MONTRÉ TREMBLAY PORTANT LA CEINTURE DE LA "POLICE-GAZETTE" (EMBLÈME DU CHAMPIONNAT DU MONDE), QU'IL ENLEVA À BOTHNER EN 1904.

Il est très important qu'un athlète soit toujours en condition - il en est de même d'une bonne bière.

Je puis sûrement recommander la Frontenac - il serait difficile de trouver mieux.

*Eug. Tremblay*

**Frontenac  
Export Ale**

TOUJOURS - EN - CONDITION

**LE MIEL**

(Suite de la page 824)

**Marrons de miel.**—Faire cuire à l'eau de bons marrons, les peler en ayant soin de les conserver puis les rouler, dans du miel fondu à feu doux. C'est un dessert capable de rivaliser avec les plus fins marrons glacés, quoique à meilleur compte.

**Caramels ou bonbons au miel.**—Mélanger quatre cuillerées de sucre râpé, quatre cuillerées de chocolat râpé, quatre cuillerées de beurre ou un demi-litre de crème, six cuillerées de miel, un peu de vanille. Mettre dans une bassine en cuivre sur grand feu, tourner avec cuiller en bois, éprouver dans un verre d'eau froide; verser sur du marbre huilé, marquer avec un

couteau, laisser refroidir, séparer les morceaux, mettre dans une boîte en fer-blanc avec lits de papier d'argent.

**LE MIEL DANS LES BOISSONS.**

**Boisson économique.**—Mélanger cent grammes de miel, cent grammes d'eau de vie et quatre litres d'eau; mettre en bouteille. Pour donner de la mousse, couchez les bouteilles quatre ou cinq jours seulement.

**Limnade gazeuse au citron.**—Mélanger quelques gouttes de jus de citron et une cuillerée de miel dans un demi-verre d'eau. Verser une pincée de bicarbonate de soude diluée; ajouter une demi-pincée d'acide tartrique en poudre. Préparer au moment

de l'emploi. Cette préparation facilite les digestions lentes et rafraîchit.

**Sirop au miel.**—Faire bouillir deux minutes deux kilogs de miel, quarante grammes d'eau, quarante grammes de craie. Ajouter cinquante grammes de noir animal et un blanc d'œuf délayé dans l'eau. Au premier bouillon, retirer du feu, et laisser refroidir un quart d'heure. Passer le sirop tiède à la chausse autant de fois que c'est nécessaire pour l'avoir clair, (il doit marquer 310 Baumé pour se conserver.) Mettre en bouteille.

**Chrysol ou liqueur dorée en miel.**—Ajouter à quatre kilogs de miel assez d'eau pour former huit litres de mélange, réduire à quatre par la cuisson, mélanger (après

refroidissement) avec trois litres de bon alcool pur dans lesquels on a laissé macérer huit à quinze jours trois bâtons de vanille grivée. On obtient ainsi sept litres de liqueurs délicieuses.

**Curacao au miel.**—Faire macérer quinze jours dans un litre d'eau de vie cinquante grammes d'écorce d'orange dont on a ôté le blanc qui est amer. Ajouter six cents grammes de miel, dissous dans soixante grammes d'eau (ou mieux sirop de miel). Ajouter une pincée de cannelle, une de macis, deux clous de girofle.

Le miel de Québec est le produit le plus succulent et le plus doux au monde. Lorsque vous achetez du miel, exigez que ce soit du miel de Québec.

18

18

18