Manière Nouvelle et Facile de Décolorer les tissus

Vous pouvez facilement enlever toute couleur vieillie — même le noir — avec White RIT. N'endommage jamais le tissu. Efface aussi toutes taches apparemment indélébiles!

Rincez ensuite votre robe dans une teinte brillante du nouveau Instant RIT. Ce n'est plus un savon . . . mais une nouvelle poudre en pain qui teint en rinçant!

Remarquez la pénétration de la teinture RIT, même dans les coutures *les plus serrées*. Un ingrédient spécial breveté empêche les rayures . . . donne une couleur jolie et uniforme.

Les chimistes de RIT ont découvert un procédé merveilleux pour enlever complètement les couleurs — même le noir — sans endommager le tissu. Vous n'avez qu'à jeter du White RIT (le véritable décolorant) dans de l'eau bouillante — placez-y une robe, une cravate ou tout autre tissu — puis brassez avec une petite baguette — et toute la couleur disparaît comme par enchantement. Même les tissus les plus foncés deviennent blancs.

Enlève aussi toutes les taches des tissus blancs

Le White RIT fait disparaître les taches ineffaçables sur les tissus blancs — sans endommager. Il s'attaque aussi fructueusement aux taches de rouille causées par le lavage. Essayez RIT lors de votre prochain lavage et vous ne pourrez plus vous en dispenser.

Employez le White RIT pour enlever les couleurs fanées, défraîchies, des robes, bas, sous-vêtements, toiles, rideaux, tapis de table ou de tout autre tissu décoloré par le soleil ou les taches.

Après avoir enlevé la couleur, il est facile de donner une teinte nouvelle et chic grâce à Instant RIT. Voyez chez votre marchand la carte des 33 jolies teintes RIT.

John A. Huston Co., Ltd., Fabricants, 36 Caledonia Road, Toronto, Canada

WHITE RIT

RIT TEINT AU RINÇAGE

— N'EST PLUS UN SAVON —

Contre
Maux de Tête
Névralgies
La Grippe
Douleurs

Achetez une boîte de Capsules Antalgine. Elles sont très faciles à prendre, préviennent les rhumes et soulagent vite les douleurs.

ANTALGINE

EN VENTE PARTOUT 25¢

EXTRAORDINAIRE!

100 petites photos comme celle-ci, même plus claires, gommées, $2.00 seulement. Votre ingéniosité en trouvera cent usages différents. Soyez "chic", signez vos lettres de votre image, pour plaire à vos amis et les faire penser à vous. — Envoyez $2.00 et votre photo préférée (petite si possible) qui vous sera retournée intacte, à R. A. Ehrlich (PR) 423 W., 120 New-York.

Chronique Culinaire

Par Germaine Taillefer

Directrice de la Chronique Culinaire de la *Revue Populaire*

JAMBON CUIT A LA MODE HOLLANDAISE

Humectez une tranche du centre de Jambon Swift's Premium et saupoudrez copieusement de farine et de cassonade, puis placez dans un plat peu profond pour la cuisson au four. Couvrez de lait de beurre et faites cuire au four modéré (375° F.) jusqu'à ce que le jambon soit tendre (environ 45 minutes). Enlevez le jambon pour le mettre dans un petit plat chaud. Epaississez la sauce de la farine humectée que vous battez.

BOEUF A LA PAYSANNE

1 boîte soupe aux tomates
Eau, sel et poivre
2½ lbs viande crue émincée
1 tasse de croûtes
2 c. à soupe beurre fondu.

Verser la soupe dans une bassine, ajouter une égale quantité d'eau froide, ajouter sel et poivre. Verser la viande émincée dans une casserole et couvrir avec la soupe. Jeter les croûtes de pain sur le dessus en une couche épaisse, verser le beurre fondu et cuire à four modéré pendant 2 heures.

Servir avec la casserole qui a servi à la cuisson en l'entourant d'une serviette.

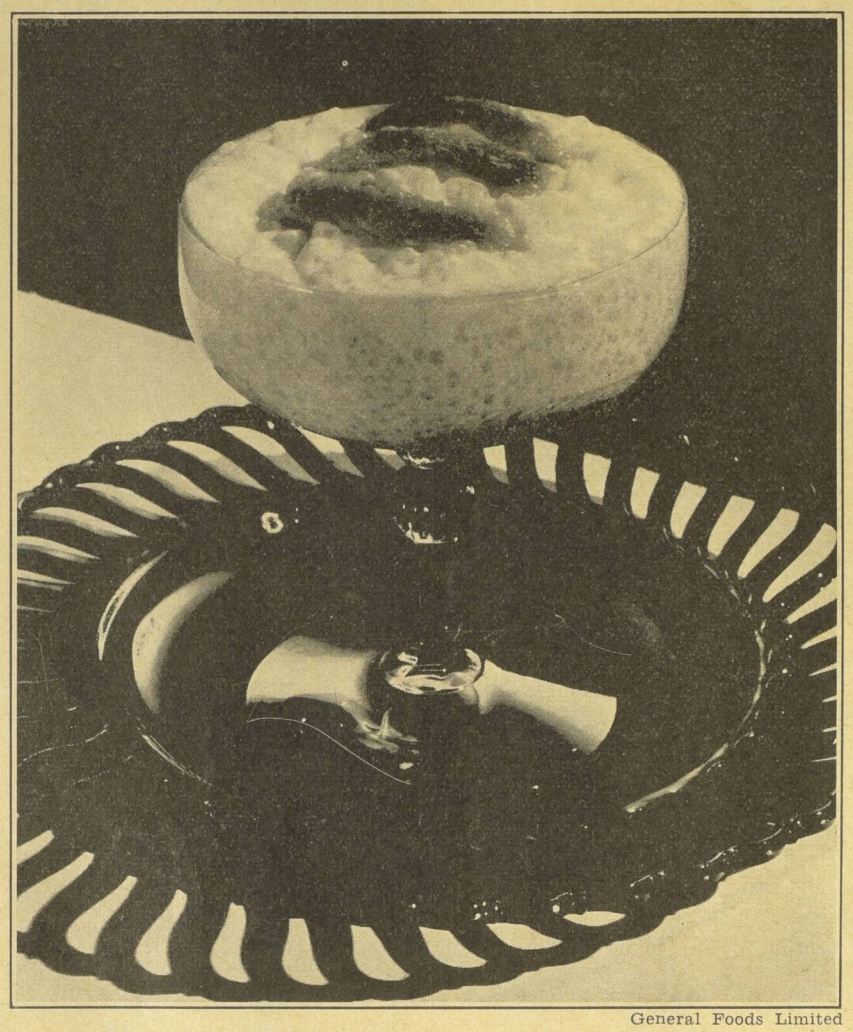
GLACE AUX AMANDES

1 lb. de pâte d'amandes
1 lb. sucre en poudre
2 blanc d'oeufs
1 jaune d'oeuf
Quelques gouttes d'essence d'amandes.

Mettre la pâte d'amandes et le sucre dans une bassine. Battre légèrement les blancs et le jaune d'oeufs, y ajouter l'essence. Mêler alors tous les ingrédients ensemble. Pétrir soigneusement comme une pâte à pain et lorsque la pâte est assez ferme, étendre une couche épaisse sur le gâteau. Laisser sécher et recouvrir d'une glace Royale.

GLACE A L'ORANGE OU AU CITRON

On peut ajouter de l'écorce d'orange ou de citron râpée soit à la glace au beurre soit à la glace Royale ou recuite.



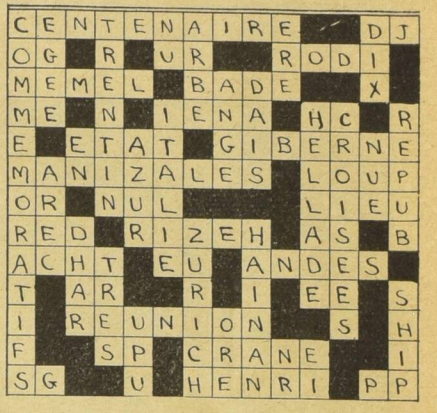
General Foods Limited

Une crème de tapioca dans laquelle entrent des oeufs, du lait et des oranges, autant d'ingrédients nourrissants et agréables au goût.

La Chronique des Collectionneurs de Timbres

par Léonide Jasmin

Solution du problème de Mots Croisés philatélique paru dans notre précédent numéro



QUINZE PRIX

De cinq le nombre des prix a été porté à quinze. Ces 15 prix seront distribués le 1er avril.

LAUREATS DU CONCOURS :

1er Prix : Mlle Fernande Poupard, Ste-Martine.
2e " Gérard Rivet, Montréal.
3e " Mme Armand Cardinal, Blvd Monk, Montréal.
4e " M. Michel Helbroner, Montréal.
5e " M. F. A. Béique, Outremont.
6e " Mlle Yvonne Couet, Lévis.
7e " Mlle Gabrielle Hudon, Québec.
8e " Mlle Marie Grignon, Sainte-Agathe.
9e " M. Paul Gill, Lac Edouard.
10e " M. Jean Trudel, Montréal.
11e " Mlle Madeleine Cordeau, Outremont.
12e " M. Albert Morin, Montréal.
13e " Mlle Noëlla Lapointe, La Malbaie.
14e " Mme G. Vincent, Cartierville.
15e " M. M. Faribault, Outremont.

Félicitations à : Mlles A. Hanfield, L'Abord-à-Plouffe; Paula Desmarais, St-Hyacinthe; Madeleine Parent, Québec; Suzanne Sauvé, Vaudreuil; Cécile Duchaine, Québec; Lucette Geary, Montréal; Marie Savoie, Plessisville; Mme E. Massicotte, Montréal; MM. Gaston Langevin, Longueuil; A. Poupard, Verdun; Charles Carmel, Granby; Rév. Frère Romuald, Trois-Rivières; Jean-C. Bellefeuille, Papineauville; Marcel Grundhoren, Outremont; Paul Guimont, Montréal; Raoul Renaud, Montréal; T. L. Côté, Thetford Mines.

o

OUVERTURE DE L'UNION PHILATELIQUE DE MONTREAL

Un nouveau Club philatélique a été fondé le 18 janvier dernier, à Montréal.

Ont été nommés: Président Honoraire, M. J. O. Labrecque; 1er Vice-Président Honoraire, M. Ludger Gravel; Président actif, M. G. Hémont; Vice-Président, M. L. A. Archambault.

Dans son allocution M. A. H. Vincent a fait valoir les avantages de la philatélie qui autrefois était méconnue et qui depuis une dizaine d'années est à l'honneur.

Il a été décidé que les réunions se feront régulièrement les 2ème et 4ème mercredis de chaque mois au nouveau local du Café St-Jacques, 415 est Ste-Catherine, où les collectionneurs sont cordialement invités.

NOUVEAUTE

Terre-Neuve — Provisoire 15c brun 1931 surchargé vertical "L. et S. Post tiré à 70,000 exemplaires.