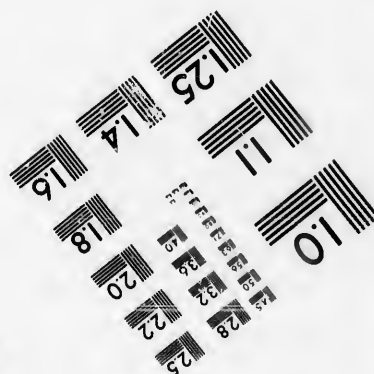
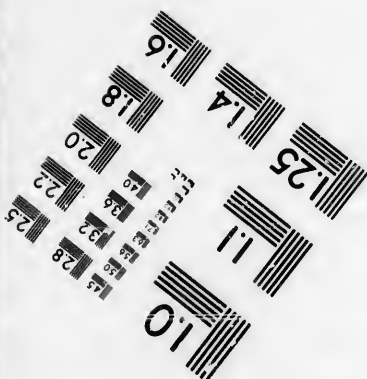
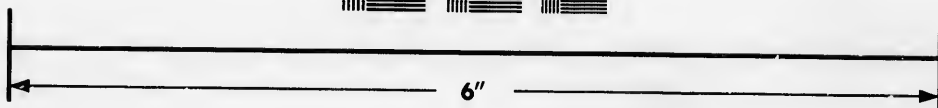
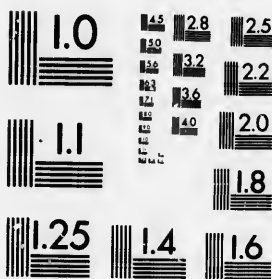


**IMAGE EVALUATION  
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic  
Sciences  
Corporation**

23 WEST MAIN STREET  
WEBSTER, N.Y. 14580  
(716) 872-4503

1.5  
1.8  
2.0  
2.2  
2.5  
2.8  
3.2  
3.6  
4.0

**CIHM/ICMH  
Microfiche  
Series.**

**CIHM/ICMH  
Collection de  
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

1.5  
1.8  
2.0  
2.2  
2.5  
2.8  
3.2  
3.6  
4.0

**© 1986**

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Coloured covers/<br>Couverture de couleur  | <input type="checkbox"/> Coloured pages/<br>Pages de couleur   |
| <input type="checkbox"/> Covers damaged/<br>Couverture endommagée  | <input type="checkbox"/> Pages damaged/<br>Pages endommagées   |
| <input type="checkbox"/> Covers restored and/or laminated/<br>Couverture restaurée et/ou pelliculée  | <input type="checkbox"/> Pages restored and/or laminated/<br>Pages restaurées et/ou pelliculées  |
| <input type="checkbox"/> Cover title missing/<br>Le titre de couverture manque   | <input checked="" type="checkbox"/> Pages discoloured, stained or foxed/<br>Pages décolorées, tachetées ou piquées   |
| <input type="checkbox"/> Coloured maps/<br>Cartes géographiques en couleur   | <input type="checkbox"/> Pages detached/<br>Pages détachées  |
| <input type="checkbox"/> Coloured ink (i.e. other than blue or black)/<br>Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)   | <input checked="" type="checkbox"/> Showthrough/<br>Transparence   |
| <input type="checkbox"/> Coloured plates and/or illustrations/<br>Planches et/ou illustrations en couleur  | <input type="checkbox"/> Quality of print varies/<br>Qualité inégale de l'impression   |
| <input type="checkbox"/> Bound with other material/<br>Relié avec d'autres documents   | <input type="checkbox"/> Includes supplementary material/<br>Comprend du matériel supplémentaire   |
| <input type="checkbox"/> Tight binding may cause shadows or distortion<br>along interior margin/<br>La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la<br>distorsion le long de la marge intérieure   | <input type="checkbox"/> Only edition available/<br>Seule édition disponible   |
| <input type="checkbox"/> Blank leaves added during restoration may<br>appear within the text. Whenever possible, these<br>have been omitted from filming/<br>Il se peut que certaines pages blanches ajoutées<br>lors d'une restauration apparaissent dans le texte,<br>mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont<br>pas été filmées. | <input type="checkbox"/> Pages wholly or partially obscured by errata<br>slips, tissues, etc., have been refilmed to<br>ensure the best possible image/<br>Les pages totalement ou partiellement<br>obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,<br>etc., ont été filmées à nouveau de façon à<br>obtenir la meilleure image possible. |
| <input type="checkbox"/> Additional comments:/<br>Commentaires supplémentaires:  |  |

This item is filmed at the reduction ratio checked below/  
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
			✓								

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

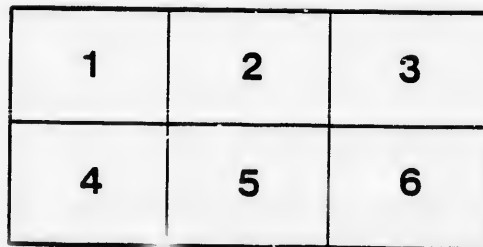
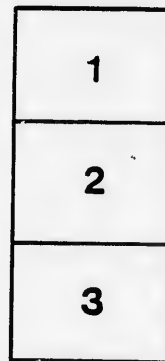
Seminary of Quebec  
Library

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche sheet contain the symbol  $\rightarrow$  (meaning "CONTINUED"), or the symbol  $\nabla$  (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Séminaire de Québec  
Bibliothèque

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

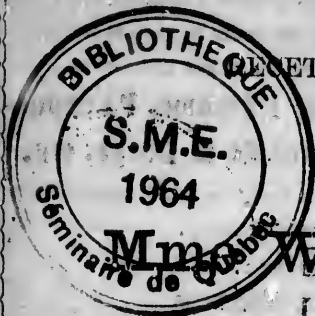
Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole  $\rightarrow$  signifie "A SUIVRE", le symbole  $\nabla$  signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

211 - 1075 - Metiers N. 5

# LE LIVRE DE MÉNAGE,



RECETTES UTILES

PAR

Mme WINSLOW,

Le Séminaire de Québec;  
POUR  
3, rue de l'Université,  
Québec 4, QUEBEC.



Ce livre sera publié annuellement et contiendra des recettes entièrement nouvelles qui, ajoutées à celles de l'année précédente, formeront au bout de quelques années le recueil le plus complet de recettes utiles pour les familles, qu'il y ait dans le pays.



Entered, according to Act of Congress, in the year 1868,  
By JEREMIAH CURTIS & SONS, AND JOHN I. BROWN & SONS,  
In the Clerk's Office of the District Court of the United States,  
for the Eastern District of New York.

# Brown's Bronchial Troches.

PASTILLES DE BROWN,

Pour les maux de Gorge, la Toux, etc.

Ces Pastilles sont offertes avec la plus grande confiance dans leur efficacité. Elles ont subi l'épreuve de plusieurs années et maintiennent la haute réputation, qu'elles ont acquise. Elles guérissent

**Les Affections des Bronches, l'Asthme, l'Enrouement, la Toux, les irritations de la Gorge; etc.**

Pour les *orateurs et les chanteurs*, les pastilles sont inappréciables. En vente chez tous les marchands de médicaments.

Dépôts principaux :

14 ESSEX STREET, BOSTON,  
205 HIGH HOLBORN, LONDRES (ANGLETERRE),  
441 ST. PAUL ST., MONTREAL, (CANADA.)

## Mères! Mères! Mères!

NE MANQUEZ-PAS DE VOUS PROCURER LE

### Sirop Calmant de Mme Winslow,

et de l'administrer à vos enfants pendant la *dentition*. Cette précieuse préparation a été employée en mille occasions et toujours avec le plus grand succès.

Non seulement il calme les douleurs occasionnées chez les enfants par le travail de la Dentition, mais en même temps il renforce l'estomac et régularise les intestins, corrige les acidités et donne du ton et de l'énergie à tout le système. Il guérit instantanément des

**DOULEURS D'ENTRAILLES ET DES COLIQUES.**

Nous croyons que c'est le *meilleur et le plus sûr remède du monde* pour la *Dysenterie* et la *Diarrhée* chez les enfants—que ces deux affections soient amenées par la dentition ou toute autre cause. Des instructions donnant la manière de se servir du Sirop accompagnent chaque bouteille.

Ne manquez pas de demander : "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," portant le *fac-simile* de "CURTIS & PERKINS" sur l'enveloppe extérieure. Toutes les autres sont de viles imitations

En vente chez tous les débiteurs de médicaments.

Dépôts :

215 FULTON ST., NEW YORK.  
205 HIGH HOLBORN, LONDRES (ANGLETERRE),  
441 ST. PAUL ST., MONTREAL, (CANADA.)

II

MRS. WINSLOW'S "SOOTHING SYRUP," POUR LES ENFANTS.

Jer

# John I. Brown & Fils, Boston et Londres.

MRS. WINSLOW'S "SOOTHING SYRUP," POUR LES ENFANTS.

<b>1869.</b>		<b>1869.</b>	
<b>Janvier.</b>	<b>Juillet.</b>	<b>Février.</b>	<b>Août.</b>
<b>Mars.</b>	<b>Septembre.</b>	<b>Avril.</b>	<b>Octobre.</b>
<b>Mai.</b>	<b>Novembre.</b>	<b>Juin.</b>	<b>Decembre.</b>
Dimanche. Lundi. Mardi. Mercredi. Jeudi. Vendredi. Samedi.	Dimanche. Lundi. Mardi. Mercredi. Jeudi. Vendredi. Samedi.	Dimanche. Lundi. Mardi. Mercredi. Jeudi. Vendredi. Samedi.	Dimanche. Lundi. Mardi. Mercredi. Jeudi. Vendredi. Samedi.
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> <div style="width: 48%;"> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31</p> </div> </div>

BROWN'S "BRONCHIAL TROCHES," POUR TOUX ET REFROIDISSEMENT.

**Jeremiah Curtis & Fils, New-York et Londres.**

# Gâteaux pour le déjeuner et le Thé.

## Gaufres Allemandes.

Faites chauffer un litre de lait dans lequel vous laisserez fondre un quart de livre de beurre coupé en petits morceaux. Battez huit œufs dans une  $\frac{1}{2}$  livre de belle farine en y ajoutant deux cuillerées de bonne et forte levure; déposez le tout dans un endroit chaud pour le faire lever, et ensuite faites cuire dans le gaufrier graissé.

## Biscotins. (Rusks).

Un litre de farine, un  $\frac{1}{2}$  litre de lait, un  $\frac{1}{4}$  de livre de beurre, 2 œufs bien battus, une petite cuillerée de muscade ou de canelle, 1  $\frac{1}{2}$  verre à vin de levure. Mêlez bien le tout et laissez lever, divisez en deux morceaux d'égal grosseur, pétrissez chaque morceau séparément et mettez les dans une casserole pour les faire lever encore. Quand la pâte est devenue presque légère, faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

*La toux, l'enrouement et les diverses affections de la gorge, auxquels les orateurs, les officiers militaires et les chanteurs sont sujets, sont immédiatement soulagés par l'emploi de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Ces trochisques agissent directement sur les parties affectées et calment l'irritation pulmonaire; ne contenant aucun ingrédient délétère, elles sont un remède sûr pour les dames les plus délicates et les enfants de l'âge le plus tendre. Elles sont hautement estimées des Messieurs du Clergé, des chanteurs et des orateurs généralement.*

## Gâteaux de Delaware.

Deux litres de farine, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, 5 œufs, un  $\frac{1}{2}$  litre de lait, un verre de fraîche levure. Mêlez bien le tout et déposez dans une casserole pour le faire lever. Quand la pâte est devenue assez légère, divisez-la en deux petits gâteaux et faites les cuire dans des petits plats en fer-blanc. Si l'on préfère, on peut ajouter au mélange une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre; mais les gâteaux sont bons sans cela.

## Carrie's Corn Cake.

Un demi-litre de lait doux, un petit verre de levure,  $\frac{1}{4}$  de livre de farine, une petite cuillerée de sel et une  $\frac{1}{2}$  cuillerée de soda; une quantité suffisante de farine de maïs pour faire une pâte un peu liquide. Laissez lever pendant la nuit et faites cuire le lendemain matin.

*Mrs. Winslow's Soothing Syrup, pour les maladies des enfants, telles que Douleurs d'entrailles, Coliques vanteuses, Dysenterie ou Diarrhée, est le meilleur remède du monde. On peut se procurer le sirop chez tous les marchands de médicaments dans les endroits où ce livre est distribué. Notez bien que chaque bouteille du véritable sirop de Mme Winslow est accompagnée d'un fac-simile de CURTIS & PERKINS imprimé sur l'enveloppe extérieure.*

## Raised Muffins. (Gâteaux levés.)

Faites fondre une cuillerée à table de beurre dans un demi-litre de lait; un peu de sel, 2 œufs, un petit verre de levure. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte assez épaisse.



**Whigs.**

Une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre, 2 livres de farine, un  $\frac{1}{2}$  litre de lait, un petit verre de levure, un peu de sel. Faites fondre le beurre dans le lait et versez dans la farine battez des œufs dans du sucre, ajoutez la levure et mélangez bien le tout. Coupez la pâte avec un verre et faites cuire en anneaux.

*Si vous avez un enfant malade, ne vous laissez pas retenir par vos préjugés ou les préjugés des autres ; n'hésitez pas un instant et procurez-vous le sirop de Mme Winslow. Des milliers de mères peuvent témoigner de l'efficacité de ce merveilleux remède, dont les bons effets ne se feront pas attendre longtemps après l'avoir administré. Il allège les douleurs de l'enfant, guérit la dysenterie et la diarrhée, ramollit les gencives, réduit l'inflammation et enfin écarte tous les dangers qui accompagnent la dentition chez les enfants.*

**Fanny's Fritters. (Beignets.)**

Un demi litre de lait, 3 œufs, du sel et de la farine en quantité suffisante pour faire une pâte assez épaisse. Battré bien le mélange et faire cuire sur le grill.

**Gaufres Américaines.**

Un litre de lait, 6 œufs, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, un  $\frac{1}{2}$  verre à vin de levure, un peu de sel et autant de farine qu'il en faut pour une pâte de beignets, et faites cuire dans un gaufrier.

*Ne faites pas erreur et demandez "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," dont chaque bouteille porte sur l'enveloppe extérieure le fac-simile de CURTIS & PERKINS. Toutes les autres sont de viles imitations.*

**Gâteaux de Seigle.**

Un  $\frac{1}{2}$  litre de lait aigre ou petit lait, 3 œufs, une petite cuillerée de soda et assez de farine de seigle pour faire une pâte assez claire, mais pas trop liquide ; versez par cuillerées dans une casserole en fer blanc et faites cuire pendant 15 minutes.

**Gâteaux de Froment.**

Quatre œufs, un litre de lait, une cuillerée à table de beurre, un  $\frac{1}{2}$  verre à vin de levure et la même quantité de farine ou cidessous. Laissez lever la pâte pendant une nuit ; si elle est un peu aigre, ajoutez-y un peu de soda le matin.

*Toux et Rhumes négligés.* — Peu de personnes songent à l'importance d'arrêter une toux ou un "simple rhume" dès le début. Ce mal qui au commencement serait facile à guérir est fatal aux poumons s'il est négligé. "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" (ou Lozanges pour la toux) apportent un soulagement immédiat.

**Crackers (Biscuits durs) de Litchfield.**

Un  $\frac{1}{2}$  litre de lait froid, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, une cuillerée à thé de sel et un œuf. Mêlez le beurre à un litre de farine, ajoutez l'œuf et le lait ; pétrissez bien et ajoutez encore de la farine jusqu'à ce que la pâte devienne aussi ferme que possible ; battez-la bien pendant une heure au moyen d'un pilon en fer ; roulez cette pâte bien mince et découpez-la en pièces rondes que vous piquerez avec un fourchette, et faites cuire pendant 12 ou 15 minutes.

**"Sally Lunn".**

Un litre de farine, gros comme un œuf de beurre, 3 cuillerées à table de sucre, 2 œufs, 2 tasses de lait, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé de soda, un peu de sel. Mêlez et brassez ensemble la crème de tartre, le sel, le sucre et la farine. Ajoutez les œufs sans les battre, le beurre fondu et une tasse de lait; faites dissoudre le soda dans la deuxième tasse de lait, et brassez le tout ensemble. Faites cuire dans trois casseroles de la grandeur d'une assiette à déjeuner, pendant 15 ou 20 minutes.

*Toux.*—Les changements subits de température sont la source de la pneumonie, de l'asthme et des affections des bronches. L'expérience ayant démontré que les remèdes les plus simples sont ceux là même qui le plus souvent agissent le plus sûrement, quand ils sont administrés au début de ces diverses affections, on devrait de suite avoir recours aux "**BRONCHIAL TROCHES**" de BROWN. En prenant ces lozanges au début, on prévient bien des conséquences déastreuses.

**Pain bis a la Vapeur.**

Un  $\frac{1}{2}$  de litre de farine de seigle non tamisée, une  $\frac{1}{2}$  litre de farine de maïs tamisée, une  $\frac{1}{2}$  litre de lait aigre, un  $\frac{1}{2}$  verre de mélasse, 1 cuillerée à thé de sel, une grande cuillerée de soda dissout dans un peu d'eau chaude. Remuez bien le tout et versez dans une casserole graissée, laissez lever pendant une heure ou deux, et faites cuire à la vapeur pendant 4 heures. Ceci fait un petit pain.

**Biscuits au Soda.**

Dans un litre de farine, mettez deux cuillerées à thé de crème de tartre et un peu de sel; ajoutez deux cuillerées à soupe de crème ou une de beurre, et brassez le tout. Ajoutez une cuillerée à thé de soda que vous faites dissoudre dans un peu d'eau chaude. Mêlez le tout à un peu de lait pour rendre la pâte plus tendre, et faites cuire, comme les gâteaux pour le thé.

**Biscuits au Soda sans Lait.**

Mettez un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf dans un litre de farine et brassez bien afin qu'il ne reste pas de grumeaux; ajoutez une cuillerée à thé de sel et deux de crème de tartre. Faites dissoudre une très forte cuillerée à thé de soda dans un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau froide et versez dans la farine en agitant vivement. Ajoutez de la farine pour rouler la pâte légèrement. Ces biscuits sont excellents, s'il sont faits suivant l'instruction.

*Dentition chez Enfants.*—La mère trouvera un ami fidèle dans "**MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP.**" Ce sirop calmant est parfaitement sûr et inoffensif. Il calme les douleurs chez les enfants, guérit la dysenterie, la diarrhée, calme les douleurs d'entrailles, la colique, ramollit les gencives et reduit l'inflammation. Tout en calmant les douleurs de l'enfant, il console et donne du repos à la mère.

**Pain de Graham.**

Une tasse à café de farine de froment, deux tasses à café de farine de Graham, une tasse à café d'eau chaude une demi-tasse de levure, un peu de mélasse, une cuillerée à thé de sel, une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda dissout dans l'eau. Faites la pâte aussi ferme que possible, sans cependant empêcher de la brasser avec la cuillère. Laissez-la lever pendant la nuit et faites cuire pendant une heure dans un fourneau modérément chaud. Cette quantité de pâte fait un pain.

MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP,



FOR CHILDREN TEETHING.

*Partout où le recueil de recettes utiles de Mme Winslow est distribué, on peut se procurer le "SOOTHING SYRUP" dans quelque boutique du voisinage.*

**Mrs. Winslow's Soothing Syrup.**  
**(Sirop Calmant de Mme Winslow.)**

Cette précieuse préparation a été employée dans des milliers de cas avec un succès toujours croissant.

Non seulement ce sirop calme les douleurs de l'enfant, mais encore il donne de la force à l'estomac et aux entrailles, et soulage les acidités et donne du ton et de la vigueur à tout le système.

Il guérira presque instantanément les douleurs de dentition.

Nous croyons que c'est le meilleur et le plus sûr remède de qu'il y ait au monde pour les cas de

**Diarrhée et Dysenterie chez les Enfants,**

causées par la dentition ou par toute autre cause.

**Attention!**— Afin d'éviter les contrefaçons, n'achetez aucune bouteille dont l'enveloppe extérieure ne porte pas le fac-simile de CURTIS & PERKINS, New York.

"Mrs. Winslow's Soothing Syrup" est en vente chez tous les pharmaciens des États-Unis.

# Puddings et Patés.

## Pudding à la Mélasse.

Tamisez un litre de farine de maïs et faites bouillir lentement dans un litre de lait ; pendant l'ébullition, versez dans le vase un  $\frac{1}{2}$  litre de mélasse dite *West India*. Mélangez à ceci, tandis que c'est chaud, la farine de maïs ; ajoutez une grande cuillerée de gingembre moulu et une cuillerée à thé de cannelle, aussi moulu. *Battez bien le tout* ; la légèreté du pudding en dépend. Si la pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine de maïs ; si au contraire la pâte est trop forte, ajoutez un peu de lait et de mélasse. Faites cuire à la vapeur. Servez avec sauce.

"*Brown's Bronchial Troches*," dont l'annonce se trouve à une autre page, se recommandent hautement aux orateurs et autres pour calmer le rhume et éclaircir la voix. Leur efficacité est hautement attestée par beaucoup de membres du Congrès, par les messieurs du Clergé et les acteurs qui en font usage. Parmi les certificats nombreux qui attestent leur mérite se trouvent des lettres de Henry Ward Beecher, N. P. Willis, E. H. Chapin et autres notabilités. — (Extrait de l'*Evening Post*, New York.)

## Pudding léger.

Huit œufs, huit cuillerées à soupe de farine, et un litre de lait. Faites cuire à la vapeur pendant deux heures et servez avec sauce.

## Beignets aux Pêches.

Faire une pâte liquide avec huit œufs, huit cuillerées de farine et un litre de lait. Tenez tout prêt dans une poêle du bon beurre chaud. A chaque cuillerée de cette pâte ajoutez la moitié d'une pêche et faites frire, en égoutant chaque beignet au moyen d'un écumoire, en le retirant de la poêle. Saupoudrez de sucre et servez chaud.

## Pawndowdy.

Prenez de bonnes pommes sèches et juteuses, que vous pelez, en enlevant en même temps les cœurs ; saupoudrez bien avec du sucre brun (cassonade) et ajoutez quelques écorces de citron ; étendez sur le tout une couche de miettes de pain et de petits morceaux de beurre. Répétez ceci jusqu'à ce que le plat soit plein, en terminant l'opération par une dernière couche de miettes de pain. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient devenues tendres. Un peu de cidre bouillie beaucoup ce plat.

*Pour régler les intestins.* "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," est la seule chose sur laquelle les mères puissent compter pour soulager leurs enfants. Ce Sirop corrige les acidités de l'estomac, règle les intestins, procure repos, santé et confort à l'enfant et à la mère. Pendant la dentition, il est d'une valeur incalculable. Il ramollit les gencives, réduit l'inflammation et calme les douleurs.

## Pudding au Pain.

Émiettez avec de pain bis pour remplir un bol de  $\frac{1}{2}$  litre ; faites bouillir un  $\frac{1}{2}$  litre de lait dans lequel vous jetez un bâton de cannelle. Versez le lait bouillant sur le pain, et ajoutez y 3 cuillerées à soupe de sucre, du beurre et 4 œufs bien battus, tandis que le mélange est tiède, avec un peu de jus d'un citron et son écorce râpée. Faites cuire pendant  $\frac{1}{2}$  d'heure avec ou sans raisins. Servez avec sauce.

### Pudding au Simple Riz.

Un  $\frac{1}{2}$  livre de riz passé à l'eau, un litre de très bon lait, un  $\frac{1}{2}$  livre de sucre brun (cassonade), une cuillerée à thé de cannelle en poudre et un peu de sel. Faites cuire pendant 2 heures. Pour rendre ce pudding meilleur, on peut y ajouter un peu de crème.

### Pudding au Pain et au Beurre.

Coupez du pain en plusieurs tranches bien étendues de beurre; faites une pâte avec un  $\frac{1}{2}$  litre de lait et 4 œufs. Prenez un plat profond recouvert d'une légère couche de beurre, déposez dedans les tranches de pain par couches, et entre chaque couche des raisins, jusqu'à que le plat soit rempli. Assaisonnez de muscade. Versez la pâte sur le tout, et faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Servez avec sauce.

*Les enfants qui font leurs dents.*— Il est dit que plus de la moitié des enfants qui naissent meurent avant l'âge de 5 ans. La période de la dentition étant le moment le plus critique pour les enfants, les mères ne devraient pas négliger de se procurer, le plus tôt possible, MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP, afin de l'avoir sous la main pour s'en servir au besoin.

### Roly Poly.

Faites une croûte comme pour les biscuits au soda, c'est à dire: un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, un litre de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre et une de soda; assez de lait pour faire une pâte pas trop liquide. Quand cette pâte est roulée ajoutez-y n'importe quels fruits, frais ou conservés, piquez cette pâte de manière à ce que les fruits ne s'en échappent pas, et faites cuire à la vapeur pendant une heure. Servez avec sauce.

### Pudding au Gingembre.

Trois tasses et demie de farine, une  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, une  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, une tasse de mélasse et une cuillerée à thé de soda. Faites cuire à la vapeur pendant 3 heures. Servez avec sauce.

### Une Charlotte.

Prenez de bonnes pommes juteuses que vous pelez et dont vous enlevez les cœurs; coupez-les en tranches minces et ajoutez-y du sucre; déposez dans un grand pot et laissez sur le feu jusqu'à ce que les pommes soient légèrement cuites en marmelade. Coupez des tranches de pain recouvertes de beurre et trempez-les dans du cidre doux; laissez les bien tremper, sans cependant les laisser se briser, étendez les pommes en marmelade, ajoutez-y un peu de sucre et servez dans un plat brofond.

*Le Catarrhe* est une forme de maladie chronique de la gorge qui commence derrière, un peu au-dessus du palais et qui s'étend en montant vers le nez. "Brown's Bronchial Troches" ont prouvé leur efficacité dans la guérison de cette affection douloureuse. Aucune personne atteinte de cette maladie ne devrait manquer de se procurer ces précieuses pastilles.

### Pâte de pommes de terre pour les Dumpings.

Faites bouillir trois pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, et ensuite écrasez ou troyez-les en pâte bien fine; ajoutez-y un litre de farine et un  $\frac{1}{2}$  litre de saindoux. Roulez cette pâte et servez vous en pour les Dumpings ou le pudding "Roly Poly." Cette pâte est également bonne pour les pâtés de viande.

### Fanny's Cracker Fruit Pudding.

Six crackers (biscuits durs) réduits en poudre fine, un litre de lait bouillant, une cuillerée à soupe de farine, une tasse de sucre brun (cassonade), six œufs, raisins, et épicer au goût. Sauce.

### Plum Pudding simple.

Hachez bien fin une  $\frac{1}{2}$  livre de suif de bœuf, une  $\frac{1}{2}$  livre de raisin dont vous enlevez les noyaux et que vous roulez dans la farine; une tasse à café de miettes de pain, une grande cuillerée de farine, une tasse de lait bouillant et 4 œufs. Mêlez bien le tout ensemble et faites cuire à la vapeur pendant 3 heures. Servez avec sauce.

**Brown's Bronchial Trochos.** Ces Pastilles pour le rhume et la voix, que nous avons annoncées il y a quelques semaines, sont supérieures à toute autre chose, pour dissiper l'enrouement. Nous les avons essayées l'hiver dernier, et nous constatons ce fait pour le bénéfice de nos frères dans le ministère.—(*Central Christian Herald, Cin.*)

### Flan, ou Creme au Chocolat.

Un  $\frac{1}{2}$  de livre de cacao préparé de Baker, mêlé à un litre de lait; ajoutez assez de chocolat râpé pour faire une pâte épaisse. Faites bouillir pendant un quart d'heure, et tandis que le mélange est chaud, versez-y trois cuillerées à soupe de sucre, et mettez de côté pour refroidir. Battez huit œufs et versez dans le tout. Faites cuir dans des tasses, avec un macaron sur chaque tasse.

### Flan ou Creme aux Amandes.

Faites bouillir une poignée d'amandes amères concassées dans un  $\frac{1}{2}$  de litre de lait. Quand le lait est suffisamment imprégné de l'arôme des amandes, mettez-le de côté. Faites bouillir à part un quart de lait; quand il est froid, ajoutez-y huit œufs bien battus, ainsi que le lait des amandes et une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre en poudre; mélangez bien le tout. Faites cuir dans des tasses et servez froid, avec un macaron sur chaque tasse.

*Le meilleur et le plus sûr Remède du Monde* pour tous les désordres dont les enfants sont affligés pendant la dentition, est le sirop calmant de Mme Winslow (MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP). Non seulement il calme les douleurs de l'enfant, mais il donne de la vigueur à l'estomac et aux intestins, dissipe la colique et, tout en procurant un sommeil calme au petit malade, il donne du repos à la mère.

### Sunderlands.

Faites chauffer dans un litre de lait, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre—(ne le laissez pas fondre)—huit œufs bien battus et huit cuillerées à soupe de sucre que vous ajoutez graduellement. Faites cuire pendant 20 minutes dans des tasses à moitié remplies. Coupez un morceau de dessus chaque tasse et remplissez de gelée, ou servez avec une sauce au vin.

### Pudding à la Pate Brune de Mme B.

Une tasse de mélasse, une de lait, trois de farine, trois œufs, du sel, le quart d'une cuillerée à thé de soda; ajoutez du raisin et des épices au goût. Faites bouillir ou cuir à la vapeur pendant trois heures. Servez avec sauce.

*Un air maladif et la paleur chez les enfants* n'ont souvent d'autre cause que la présence des vers dans l'estomac. Les Dragées Vermifuges le Brown ("BROWN'S VERMIFUGE COMPITS") détruiront les vers, sans présenter de danger pour l'enfant.

### Charlotte-Russe.

Faites bouillir dans un  $\frac{1}{2}$  de litre de lait très-riche une grosse gousse de vanille jusqu'à ce que le lait soit bien et fortement imprégné de l'arôme, et filtrez soigneusement; mêlez à ce lait filtré un  $\frac{1}{2}$  de litre de riche crème et cinq œufs bien battus et filtrés, et faites bouillir mais non cailler; posez ensuite sur la glace. Tenez prêt dans une autre casserole une once de colle de poisson bouillie dans un  $\frac{1}{2}$  de litre d'eau jusqu'à la consistance d'une gelée. Quand les deux sont froids mais non durcis, mêlez ensemble, puis ajoutez 4 cuillerées à soupe de sucre, la partie jaune de l'écorce de deux citrons et le jus avec un  $\frac{1}{2}$  litre de riche crème bien fouettée. Posez ensuite sur la glace. Couvrez le fond d'un plat oval de tranches de gâteau spongieux (*sponge cake*), assez de tranches tout autour du plat, en mettant entre chaque tranche du blanc d'œuf pour les retenir ensemble. Remplissez ce plat du mélange ci-dessus et recouvrez le tout de gâteau spongieux, retenu par du blanc d'œuf, et glacez la surface. Il n'y a pas de Charlotte-russe supérieure à celle-ci, si les instructions sont bien suivies.

*Les meres trouveront un ami dans le "sirop calmant de Mme Winslow"* (MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP). Parfaitement sûr et inoffensif. Il calme les douleurs, règle l'estomac et les intestins.

### Carrie's Fried Pies. (Beignets.)

Un  $\frac{1}{2}$  litre de lait aigre, une cuillerée à thé de soda et une de sel, assez de farine pour faire une pâte pas trop ferme que vous roulez et découpez en gâteaux avec un verre; faites trois coupures dans chaque gâteau ou beignet et faites frire dans du saindoux chaud. Servez avec de la marmelade de pommes ou autres fruits en confitures étendus dessus, comme pour les pâtés dits, "Washington" ou gâteaux à la gelée. Servez chaud. Si l'on désire un plat plus riche on peut ajouter une sauce.

*Toux et Rhumes.*—Ceux qui souffrent de ces affections devraient essayer "*Brown's Bronchial Troches*," remède simple qui a soulagé des milliers de personnes.

### Gateaux aux Fraises (Short Cake).

Une  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre à un litre de farine; du lait assez pour étendre la pâte, une cuillerée à thé de soda; faites cuire en gâteaux minces, que vous étendez ensuite de fraises fraîches.

### Pour Glacer les Gateaux.

Battez un blanc d'œuf avec un  $\frac{1}{2}$  de livre de sucre en poudre. Le blanc d'œuf doit être battu très ferme en y ajoutant graduellement du sucre. Ajoutez du jus de citron pour donner de l'arôme. Ceci rend le mélange plus blanc, plus glacé, et l'améliore beaucoup.

### Pâtés au Citron de Mrs. G.

Un citron, quatre œufs, sept cuillerées à soupe de sucre en poudre mêlé avec les jaunes d'œuf; râpez le jaune de l'écorce des citrons, et mêlez le jus, l'écorce, le sucre et les jaunes d'œuf ensemble. Battez fortement les blancs d'œuf avec du sucre et étendez dessus. Faites cuire dans une bonne croûte. *Pas de croûte de dessus.*

### Pudding de Harriet.

trois cuillerées à soupe de tapioca trempé dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit assez gonflé, ajoutez alors un litre de lait et mettez dans une double bouilloire ou dans un pot que vous déposez dans l'eau bouillante ; quand le tapioca est suffisamment tendre, ajoutez trois jaunes d'œufs, une petite tasse à thé de sucre et un peu de sel. Brassez et versez dans le lait bouillant, assaisonnez avec de la vanille, ensuite versez la moitié dans un plat et ajoutez le blanc des œufs battus très fort, et versez le reste dessus. Ce pudding peut se faire le matin, devant être mangé froid. Il est excellent.

*Les orateurs et les chanteurs.* — "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES," ou Pastilles pour la Toux contiennent des ingrédients qui agissent spécifiquement sur les organes de la voix. Elles sont d'une efficacité extraordinaire dans les affections de la Gorge et du Larynx, donnant à ces organes la force et la vigueur nécessaires pour les ramener à la santé. Ne contenant rien de nuisible au système, elles peuvent être prises aussi souvent que l'on veut pour éclaircir et renforcer la voix.

"Je recommande leur usage aux orateurs." — (Rev. E. H. Chapin, New York.)

### Pâtés au Citron de Kate.

Prenez le jus et l'écorce râpée d'un citron, une tasse de sucre, deux œufs, un biscotin (*cracker*) et une  $\frac{1}{2}$  tasse de lait. Broyez le *cracker* ou biscuit bien fin ; mêlez ensemble des jaunes d'œuf bien battus, le sucre et le citron. Faites cuire avec une bonne croûte. Tenez prêts des blancs d'œuf battus jusqu'à ce qu'ils moussent, avec une cuillerée à soupe de sucre, et étendez sur votre pâté ; mettez le dans le fourneau et faites le brunir quelques minutes.

*Un vieux remède bien éprouvé.* — "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP" pour les enfants pendant la dentition a soutenu l'épreuve de plusieurs années. Des milliers de mères peuvent témoigner en sa faveur. Il calme les douleurs de l'enfant, ramollit les gencives, règle les intestins, procure aux enfants malades un sommeil rafraîchissant, et aux parents un repos non interrompu.

### Pudding à la neige de Kate.

Prenez un peu plus du tiers d'un paquet de gélatine (celle de Cox est la meilleure) avec un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau froide, et laissez tremper 10 minutes ; ajoutez le jus d'un citron, une tasse à thé de sucre et un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau bouillante. Quand ceci est à peu près froid, ajoutez-y, après les avoir bien battus, deux blancs d'œuf, et laissez refroidir dans un moule. Tenez prête une belle crème bouillie, faite avec un litre de lait et six œufs, et assaisonnez bien. Quand vous désirez servir ce pudding, retirez-le du moule et versez la crème autour. C'est un plat très riche pour le dessert.

### Pudding Allemand.

Deux œufs, une tasse de sucre et une de lait, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de crème de tartre et une de soda. Faites cuire et servez avec sauce.



**CHILDREN**  
**TEETHING**

**Mrs. Winslow's Soothing Syrup,**

*(Sirop Calmant de Mme Winslow.)*

**POUR LES ENFANTS QUI FONT LEURS DENTS.**

Ce sirop facilite beaucoup la dentition, en ramollissant les gencives et en réduisant l'inflammation; calme toute douleur et action spasmodique, et règle les intestins.

Soyez-en sûrs, mères, il vous procurera le repos et

**Le soulagement et la sante a vos enfants.**

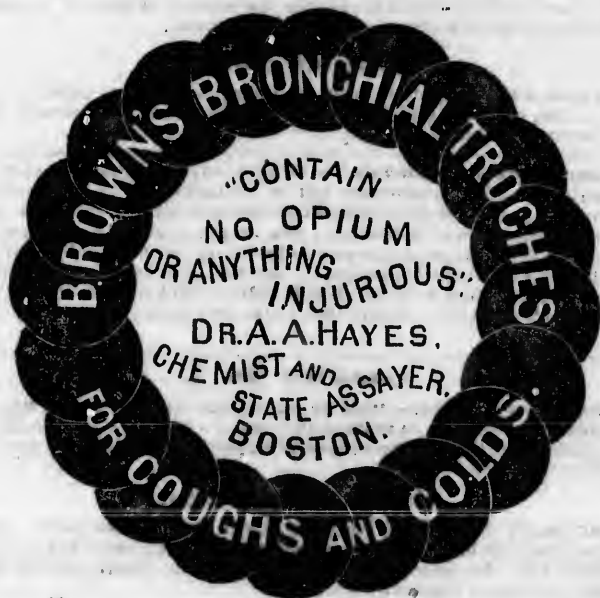
Ne vous laissez pas retenir par votre préjudice ou les préjudices des autres, et procurez à vos enfants le soulagement que donne infailliblement l'usage de cette précieuse médecine, si elle est prise à temps. Le mode d'emploi accompagne chaque bouteille.

Ne manquez pas de demander

**MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP,**

portant le *fac-simile* de "CURTIS & PERKINS" sur l'enveloppe extérieure, Tous les autres sont de viles imitations.

En vente chez les pharmaciens de tous les pays du monde.



# Gâteaux.

## Gateau de Mme Mason.

Quatre tasses de farine, deux de sucre, une et demie de lait bouilli dans lequel vous faites fondre une tasse de beurre pendant qu'il bouille, et une cuillerée à thé de soda. Ajoutez des épices et des fruits au goût.

## Gateau "Jumble"

Une livre et quart de farine, une livre de sucre,  $\frac{3}{4}$  de livre de beurre, cinq œufs, un quart de livre de *currants*, une petite tasse de lait, une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda; épices brunes. Versez avec une cuillère dans une poêle (chaque cuillerée fait un gâteau) et faites cuire dans un fourneau très chaud.

*Il agit comme par magie.* "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," pour les enfants pendant la dentition. Il ramollit les gencives, réduit l'inflammation, calme les douleurs, règle les intestins.

## Pain d'Epices au sucre.

Deux tasses de beurre, quatre de sucre, 2 œufs et une tasse et demie de lait; 2 cuillerées à thé de gingembre et une de soda; de la farine pour rouler une pâte.

## Gouttes de Coco.

Un coco râpé et la moitié de son poids de sucre; un blanc d'œuf fortement battu. Laissez tomber le mélange en petits gâteaux sur un papier frotté de beurre et saupoudrez de sucre. Faites cuir pendant 15 minutes dans un fourneau modérément chaud.

## Cookies No. 1.

Une tasse à thé de beurre, trois de sucre, muscade et canelle, une  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, une cuillerée à thé de soda et trois œufs. Assez de farine pour durcir le mélange.

*Bronches et maladies de la Gorge.*—L'inflammation chronique des petites glandes muqueuses qui se rattachent à la membrane qui recouvre le gosier, et dont l'approche est souvent si insidieuse qu'elle n'attire presque pas l'attention; une augmentation de mucosités et sensation d'épuisement après avoir chanté ou parlé en public, proviennent du froid ou d'efforts inusités de la voix. Ces symptômes disparaissent en faisant usage de "BROWN'S BRONCHIAL '1' ROCHES;" mais la moindre négligence est souvent cause de l'extinction complète de la voix.

## Cookies No. 2.

Deux tasses de beurre, trois de sucre, une de lait aigre, une forte cuillerée à thé de soda et trois œufs; assez de farine pour rouler une pâte; donner de l'arôme au moyen d'un peu de canelle. Ne pas rouler la pâte trop mince.

## Gateau Harrison.

Deux tasses de mélasse, une de sucre brun (cassonade), une de beurre et une de lait aigre; deux moyennes cuillerées à thé de soda et une de clou de girofle moulu; une tasse de raisin sec et une de *currants* ou petits raisins de Corinthe.

### Gateaux a la Creme.

Un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre,  $\frac{3}{4}$  de livre de farine, 10 œufs. Faites bouillir l'eau et fondre le beurre dedans; versez la farine, en brassant, dans l'eau tandis qu'elle bout. Quand le mélange, est froid, ajoutez une cuillerée à thé de soda et les œufs bien battus. Laissez tomber par cuillerée ce mélange sur des plaques en fer blanc frottées de beurre, et faites cuire pendant 20 minutes.

MELANGE INTERIEUR. — Une tasse de farine, deux de sucre, un litre de lait et 4 œufs. Battez ensemble la farine, les œufs et le sucre, et versez, en brassant, le tout dans le lait bouillant, et quand il sera assez épaissi, ajoutez-y du citron et de la vanille. Quand les gâteaux seront froids, ouvrez-les et remplissez-les de ce dernier mélange.

### Macarons au Chocolat.

Râpez bien fin une  $\frac{1}{2}$  livre de cacao de Baker, battez bien fort le blanc de quatre œufs, versez dans les œufs battus une livre de sucre en poudre, et le cacao râpé, en y ajoutant un peu de farine. Faites avec ce mélange des petits gâteaux épais et posez-les (pas trop rapprochés les uns des autres) sur une plaque en fer blanc frottée de beurre, faites cuire pendant quelques minutes et saupoudrez de sucre pendant qu'ils sont chauds.

### Gateau Spongieux.

Dix œufs et leur poids de sucre, la moitié du poids de farine, un peu de sel et le jus et l'écorce râpée de deux citrons ou autres épices, au choix.

*Asthme et Phléisie.*—Dans les affections spasmodiques des tubes bronchiaux qui sont recouverts de flegmes durcis et tenaces, "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" procureront un soulagement immédiat.

### Macarons aux Amandes.

Trois quarts de livre d'amandes douces, un quart de livre d'amandes amères, que vous pelez et pilez dans un mortier jusqu'à consistance d'une pâte douce; battez fortement six blancs d'œuf dans lesquels vous mettrez une livre de sucre blanc. Mêlez-y ensuite les amandes graduellement, remuez bien cette pâte et faites-en de petits gâteaux que vous faites cuire sur du papier frotté de beurre, en ayant soin que les gâteaux ne se touchent pas les uns les autres. Faites brunir dans un fourneau très chaud.

### Gateaux Espagnols.

Prenez un  $\frac{1}{2}$  de litre de riche lait et une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre. Faites dissoudre (mais non fondre tout à fait) le beurre dans le lait; brassez bien ensemble et laissez refroidir ensuite. Battez bien quatre œufs que vous ajouterez au lait, avec une  $\frac{1}{2}$  livre de farine; ajoutez une muscade réduite en poudre, et deux verres à vin de bonne et fraîche levure. Brassez bien le tout et ajoutez—*graduellement*—une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre blanc (si le sucre n'est pas ajouté *graduellement*, les gâteaux seront lourds); ajoutez aussi, par degré un autre quart de livre de farine—ce qui fait  $\frac{3}{4}$  de livres en tout. Prenez ensuite une casserole frottée de beurre, mettez-y les gâteaux que vous déposez dans un endroit chaud pour les faire lever—ce qui prendra à peu près 5 heures de temps. Quand la pâte est bien levée, faites cuire dans un fourneau modérément chaud. Glacez ou saupoudrez de sucre, au choix.

### Cookies à l'Eau.

Deux tasses de sucre, une de beurre et une d'eau froide, une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda et une de crème de tartre; assez de farine pour rouler la pâte, graines de *caraway* ou gingembre, au goût.

### Gateau aux Pommes de terre douces.

Une  $\frac{1}{2}$  livre de pommes de terre douces (*sweet potatoes*) râpées, huit œufs, une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre blanc, une poignée de farine tamisée, une muscade râpée. Remuez bien le tout et faites bien cuire dans un fourneau ardent.

### Gateau Doré.

Huit jaunes d'œuf une tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine et une de lait ; une petite cuillerée à thé de soda et deux de crème de tartre, et huit blancs d'œuf. Donner de l'arôme d'amandes ou de pêches.

### Gateau Argenté.

Deux tasses de sucre, une de beurre, quatre de farine et une de lait ; une petite cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre, et huit blancs d'œuf. Arôme d'amandes ou de pêches.

*Un Excellent Article.*—MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP est un excellent article pour les maladies des enfants. Il calme les douleurs, régle l'estomac et les intestins. Tout en donnant la santé à l'enfant, il reconforte et procure du repos à la mère. Ce sirop est inestimable pendant le travail de la dentition.

### Gateau au Soda.

Deux œufs, deux tasses de farine, une de sucre et une demi de beurre, une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda, une cuillerée à thé crème de tartre et une demi tasse de lait. Donner de l'arôme avec de l'essence de pêches ou de la vanille.

### Cup Cake.

Deux tasses de sucre,  $\frac{3}{4}$  de tasse de beurre et une de lait ; une cuillerée à thé de soda, quatre tasses de farine, quatre œufs, deux cuillerées à thé de crème de tartre dans la farine. Donner de l'arôme suivant le goût.

### Autre Gateau Doré.

Deux tasses de sucre,  $\frac{3}{4}$  de tasses de beurre, quatre de farine et une de lait ; une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre et cinq jaunes d'œuf. Donner de l'arôme suivant le goût.

### Autre Gateau Argenté.

Trois quarts de tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine et une de lait ; une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre et cinq blancs d'œuf. Donner de l'arôme suivant le goût. L'essence de pêche est bonne pour le gâteau argenté, l'essence de citron ou de la muscade pour le gâteau doré.

*Les Symptômes de Vers chez les Enfants ne sont pas assez surveillés.*—Les vers dans l'estomac et les intestins produisent une irritation qui ne peut être guérie que par l'emploi d'un remède sûr. "Brown's Vermifuge Comfits" ou Pastilles Vermifuges sont simples mais efficaces dans les affections vermineuses.

### Pain d'Epices.

Une tasse de sucre cassonade, une de beurre, quatre œufs et une tasse de lait ; deux cuillerées à thé de soda et une de gingembre. Assez de farine pour faire une pâte souple comme pour les gâteaux. Faire cuire dans un fourneau modérément chaud.

**Kitty's Cake (Gâteau de Kitty.)**

Trois œufs, une tasse et demie de sucre et deux de farine ; une cuillerée à thé de crème de tartre et une demie de soda, un tasse et demie d'eau froide ; le jus et l'écorce râpée d'un citron.

**Mrs. Robbin's Cookies.**

Une tasse de beurre, deux de sucre et une de lait doux, une cuillerée à thé de soda. Donnez de l'arôme en durcissant la pâte.

*Pour les maladies de la Gorge et les affections de la Poitrine, "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" ou Lozanges pour la toux, sont d'une valeur réelle. Pour la toux, l'irritation de la gorge causés par le froid ou par suite d'efforts inusités des organes de la voix en parlant en public ou en chantant, elles sont d'un effet merveilleux. Ces trochisques ont prouvé leur efficacité.*

**Mrs. Sawyer's Doughnuts.**

Une tasse de lait, une de sucre, un œuf, une cuillerée à thé de beurre, une demi cuillerée à thé de soda ; sel et muscade au goût. Juste assez de farine pour rouler une pâte.

**Ann's Cookies.**

Deux tasses de sucre, quatre œufs, assez de farine pour rouler une pâte, une tasse de beurre ; une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre ; anis ou gingembre au goût.

**Ann's Corn Starch.**

Cinq blancs d'œuf, une tasse de sucre, deux cuillerées à soupe de *corn starch*,  $\frac{1}{2}$  d'une tasse de lait et la plus petite quantité possible de soda.

**Ann's Tea Cakes (Gâteaux pour le thé).**

Deux tasses de sucre, une tasse de beurre, quatre œufs, deux tasses de farine ; une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda et une de crème de tartre. Muscade au goût.

*Grace à Mrs. Winslow's Soothing Syrup, nous ne passons plus de nuits sans sommeil à veiller douloureusement les pauvres enfants souffrant pendant la dentition. Non seulement ce sirop donne du repos aux petits malades, mais il leur rend aussi la vigueur et la santé ; ils se réveillent le lendemain souriants et rafraîchis par un sommeil calme. — (Christian Cabinet.)*

**Pain d'Epices tendres à la mélasse.**

Un litre et demi de farine, un  $\frac{1}{2}$  litre de mélasse, un  $\frac{1}{4}$  litre de lait aigre (ou petit lait), trois onces de beurre ; trois cuillerées à thé de gingembre, deux de soda et un peu de sel. Faites bouillir la mélasse avec le beurre et versez ensuite sur la farine, ajoutez le lait avec le soda et le gingembre. Bien battre le tout.

**Ginger Snaps.**

Deux livres et demi de farine, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, et une  $\frac{1}{2}$  de sucre ; un  $\frac{1}{2}$  litre de mélasse, une cuillerée à thé de soda et une cuillerée à soupe de gingembre. Faites cuire en gâteaux minces.

**Ellen's Cruillers (Croquignoles).**

Six tasses de farines, deux de sucre, une de beurre, neuf œufs et une muscade.

*Ne manquez pas de demander "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," portant le fac simile de CURTIS & PERREIN sur l'enveloppe extérieure. Tous les autres sont de viles imitations.*

### Pain d'Epices ferme, à la mélasse.

Faites fondre une tasse de beurre dans deux tasses de mélasse et versez chaud sur un litre de farine. Faites dissoudre une cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau chaude, que vous ajoutez avec deux cuillerées à thé de gingembre ; de la farine pour couler une pâte mince, que vous découpez en gâteaux ronds. Faites cuir vivement. Ces gâteaux sont très-croquants.

### Excellents "Crullers" (Croquignoles.)

Un œuf, trois cuillerées à soupe de sucre, une tasse de crème ou de lait, un  $\frac{1}{2}$  litre de petit-lait (*buttermilk*), deux cuillerées à thé de soda. Si vous ne vous servez pas de crème, prenez une cuillerée à soupe de beurre. Assez de farine pour faire une pâte tendre.

### Aunt Charlotte's Doughnuts.

Dix cuillerées à soupe de crème aigre, deux tasses de sucre, un  $\frac{1}{2}$  litre de lait, trois œufs, deux cuillerées à thé de soda et un peu de cannelle. Mélez avec la farine pour faire une pâte aussi tendre que possible et roulez.

### Crêpes à la farine de Mais.

Deux tasses de petit-lait (*buttermilk*), un œuf ; assez de soda pour adoucir le lait, un peu de sel ; de la farine de maïs en quantité suffisante pour faire une pâte comme pour les *Doughnuts* ci-dessus. Faites frire dans le saindoux et mangez chaud, avec du cidre et du sucre, ou une sauce.

### Gateau Taylor.

Une tasse et demie de sucre, une tasse et demie de beurre et la même quantité de mélasse, quatre œufs, 4 tasses de farine et une cuillerée à thé de soda dissout. Epicer au goût.

### Lucy's Mountain Cake.

Une livre de farine ; une de sucre, une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, trois œufs, une cuillerée à thé de soda dissout dans une tasse de lait. Epices mêlées.

### Nelly's Cake.

Une tasse et demie de beurre, trois de sucre, huit œufs, six tasses de farine, quatre cuillerées à thé de crème de tartre, deux de soda et deux tasses de lait. Epicer au goût.

### Kate's Swifts.

Une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre, une  $\frac{1}{2}$  de sucre, une  $\frac{1}{2}$  de farine, une  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, quatre œufs, un peu de sel, une cuillerée à thé de soda. Découpez la pâte avec un verre et faites cuir.

### Pain d'Epices "Honeycomb."

Une  $\frac{1}{2}$  livre de farine, une  $\frac{1}{2}$  de sucre, un  $\frac{1}{4}$  de livre de beurre, une  $\frac{1}{2}$  once gingembre, l'écorce d'un citron râpé et tout le jus, avec un litre de mélasse. Mélez le tout ensemble pour en faire une pâte que vous roulez mince et étendez sur une plaque en fer blanc frottée de beurre. Faites cuir dans un fourneau modérément chaud.

**Avertissement.**—Comme il y a beaucoup d'imitations, demandez et obtenez seulement "**Brown's Bronchial Troches.**" Ces lozanges ont reçu depuis longtemps la sanction des médecins généralement, comme le prouvent un grand nombre de certificats d'hommes éminents des Etats-Unis.

*Une Toux, un Rhume ou une irritation de la Gorge, peuvent être guéris par un simple remède comme "Brown's Bronchial Troches," tandis qu'une négligence peut avoir des suites dangereuses. Dans les affections des Bronches, l'Asthme, Catarrhe et toux phthisiques, ces trochisques sont employés avec succès et produisent souvent un soulagement subit. Les orateurs et les chanteurs les apprécieront comme un remède excellent pour éclaircir la voix et faciliter une prononciation distincte.*

*Procurez vous seulement*

**"BROWN'S BRONCHIAL TROCHES."**

"Je n'ai jamais changé d'opinion depuis le premier essai, si ce n'est que maintenant je les apprécie encore davantage.

REV. HENRY WARD BEECHER.

"Pour les affections de la Gorge, c'est un spécifique.

N. P. WILLIS.

"Une élégante combinaison pour la toux."

DR. G. F. BIGLOW, Boston.

"Je recommande leur emploi aux orateurs publics."

REV. E. H. CHAPIN.

"J'ai souffert d'une affection des Bronches pendant l'hiver dernier, et je n'ai trouvé de soulagement que dans vos BRONCHIAL TROCHES.

REV. C. H. GARDNER.

Principal du Gardner Institute, 34 W. 3d St., New York.

"Soulagement presque subit dans la respiration pénible particulière à l'asthme."

REV. A. C. EGGLESTON, New York.

**EXTRAITS DE TMOIGNAGES D'ANGLETERRE.**

"J'ai obtenu plus de soulagement des Trochisques que de toute autre chose que j'aie jamais essayé."

BROOKHOUSE BOWLER,

Premier ténor de l'Association d'Opéra, Londres.

"J'ai fait usage de vos Trochisques et puis témoigner de leur efficacité."

CHAS. SLOMAN, improvisateur anglais.

"Les Trochisques donnent la plus grande satisfaction."

T. W. R. LEE,

Rédacteur du Loughborough *Monitor*, Angleterre.

"Très efficaces pour éclaircir la voix quand on est forcé de chanter tout en souffrant d'un rhume."

AINSLEY COOKE,

du Royal Opéra Italien, Londres.

Melle LOUISA PYNs de l'Opéra Italien de Londres fait mention des "Trochisques" en termes très flatteurs. Elle en fait constamment usage pour éclaircir et renforcer sa voix.

# Entrées, Mets, Entremets, etc.

## Beignets aux Clams.

Déposez une quantité suffisante de *clams* dans un pot d'eau bouillante ; quand les coquilles sont bien ouvertes, retirez-en les mollusques que vous déposez dans une casserole. Filtrez le bouillon et versez-en la moitié sur les *clams*, en y ajoutant un peu de poivre noir—le sel n'est pas nécessaire ; laissez cuire lentement pendant une demi-heure, au bout de laquelle vous les retirez du feu. Enlevez tout le bouillon et hachez les *clams* aussi menu que possible, laissant de côté les parties les plus dures. Il devrait y avoir assez de *clams* pour faire un demi-litre de hachis. Battez bien 7 œufs, mêlez-y graduellement un litre de lait et un  $\frac{1}{2}$  litre de farine tamisée ; brassez bien afin qu'il ne reste pas de grumeaux de farine dans cette pâte claire ; mêlez-y graduellement le hachis de *clams* et remuez bien le tout fortement. Tenez prêt, dans une poêle à frire du saindoux bouillant, et versez-y la pâte par cuillerée pour en faire des beignets, et laissez-les frire dans le saindoux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur brun dorée. Egouttez alors, au moyen d'un passoire, et servez chaud. Les beignets d'huitres se font de la même manière ; seulement les huitres doivent être hachées crues et mêlées à la pâte sans avoir été cuites auparavant.

*"Brown's Bronchial Troches."* Ces Pastilles donnent de la clarté et de la force à la voix des chanteurs et sont indispensables aux orateurs publics.

"Elles m'ont été d'un grand soulagement pour ma gorge et m'ont éclairci la voix, de manière que je puis chanter avec facilité."

J. DUCHARME.

Choriste de l'Eglise Paroissiale française ;  
Montreal (Canada).

## Omelette aux Huitres.

Filtrez la liqueur de 25 grosses huitres, ou 40 petites, hachez-les bien menu, laissant de côté les parties qui ne sont pas molles. Cassez dans une casserole peu profonde six, sept ou huit œufs, suivant la quantité d'huitres, laissant de côté la moitié du blanc. Ayant bien battu les œufs, mêlez-y les huitres hachées, en ajoutant un peu de poivre rouge et de la muscade—si vous aimez cet épice. Mettez dans une poêle à frire trois onces du meilleur beurre et laissez fondre jusqu'à un commencement d'ébullition ; versez-y le mélange de l'omelette et remuez bien jusqu'à ce qu'il devienne un peu ferme ; faites brunir votre omelette en ayant soin de soulever les bords en introduisant en-dessous de temps à autre la lame d'un couteau. Il faut éviter de trop cuire l'omelette, qui alors deviendrait coriace. Servir immédiatement. Cette quantité fera une grande omelette ou deux petites.

## Halibut en ragout.

Coupez le poisson par morceaux d'environ quatre pouces carrés, laissant de côté l'arrête ; assaisonnez légèrement de sel et laissez poser une demi-heure. Retirez-le ensuite du sel, mettez-le dans un plat profond et saupoudrez de poivre rouge, de gingembre blanc et de muscade ; ajoutez un demi-litre de vinaigre et un petit morceau de beurre roulé dans des miettes de pain. Mettez le plat dans un fourneau modérément chaud et laissez cuire à point en arrosant fréquemment avec le jus. Quand le ragoût est à peu près cuit, ajoutez-y une cuillerée à soupe de câpres.



*Les Enfants qui ont des Vers* devraient être soignés immédiatement, car la négligence de cette incommodité produit souvent des maux de tête, des longues et opiniâtres. En vente chez tous les pharmaciens et droguistes. Prix : 25 cents la boîte.

### Sauce de Poulet de la Nouvelle-Angleterre

Pendant que vos poulets rôtissent, arrosez-les bien. Quand ils sont prêts à mettre sur le plat, enlevez les de la casserole où ils ont rôti, versez dans la casserole  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau bouillante et remuez bien avec cette eau toute la graisse du rôti ; posez sur le feu, détrempez un peu de farine et versez dans la sauce et faites jeter un bouillon. Tenez prêts les abats et le foie, que vous aurez auparavant fait cuire bien tendres dans l'eau et haché fin ; filtrez la sauce et jetez-y les abats. Servez chaud.

### Consommé de concombres.

Pelez quatre concombres frais ; coupez les en quatre sur la longueur et laissez les tremper une heure dans l'eau froide. Prenez une casserole propre dans le fond de laquelle vous jetterez deux cuillerées à thé de beurre ; mettez-y les concombres bien assaisonnés de poivre ; ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau froide ; posez la casserole bien recouverte sur un feu lent et laissez cuire une  $\frac{1}{2}$  heure ou plus. N'enlevez le couvercle que pour remuer le consommé. Servez chaud. Si l'on aimait le goût de l'oignon, l'on pourrait en ajouter la moitié d'un, coupé en tranches.

### Pot-au-feu à la française.

Dans un grand pot de terre, mettez six livres de bon bœuf frais et quatre litres d'eau. Mettez le sur un feu lent et écumez lorsqu'il commence à bouillir, en ajoutant une petite cuillerée de sel, un  $\frac{1}{2}$  livre de foie coupé en morceaux et du poivre noir, puis deux ou trois grosses carottes coupées en deux, quatre navets coupés en quatre, huit jennes oignons coupés en tranches épaisses, et six pommes de terre coupées en quatre ; deux oignons entiers brûlés dans le beurre, une tête de céleri coupée et un panot coupé en tranches, ainsi qu'une boîte d'herbes douces. Laissez le tout bouillir doucement et sans interruption ; écumez bien ; laissez bouillir cinq ou six heures. Coupez du pain en grandes tranches que vous déposerez dans une soupière et versez la soupe dessus. Ceci est un plat simple mais excellent.

*Durant la période de la dentition*, chaque mère devrait faire prendre à son enfant "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP." Il calme les douleurs de l'enfant, ramollit les gencives, guérit les coliques ventueuses, règle l'estomac et les intestins et donne du repos à la mère. Le sirop calmant est entièrement innocent sous tous les rapports, comme des milliers de mères peuvent l'attester.

### Ragout de Veau du Sud.

Pelez et faites bouillir une demi douzaine d'oignons frais de printemps, égouttez-les et tranchez mince. Prenez deux livres de veau, coupé par morceaux allongés et délicats que vous mettez dans une casserole, en les assaisonnant de poivre rouge et de sel ; jetez les oignons dessus et ajoutez des petits morceaux de beurre frais roulés dans la farine. Parfumez de muscade ou citron, au choix. Ce ragout est très bon. L'agneau et le poulet font aussi un ragout également bon.

**Les propriétés remarquables de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES"** ont été pleinement reconnues dès leur apparition. Le grand mérite de ces trochisques est tellement patent que les demandes augmentent sans cesse. Elles sont tenues en estime par tous ceux qui sont affligés d'affections des bronches, des poumons ou d'asthme. Pour la toux et le rhume, elles sont efficaces.

### Beignets au veau.

Prenez de minces tranches de veau rôti et coupez-les au rond; battez-les avec un rouleau à pâte pour rendre la viande tendre, puis assaisonnez de poivre et de sel. Faites une pâte dans les proportions de quatre œufs pour un  $\frac{1}{2}$  litre de lait, et un fort  $\frac{1}{4}$  de litre de farine tamisée; tenez prête une poêle à frire presque remplie de saindoux bouillant, jetez deux grandes cuillerées de la pâte, puis une tranche de veau que vous recouvrez de deux autres cuillerées de pâte. Quand les beignets sont frits, faites-les égoutter au moyen d'un passoire.

### Un Ragout Irlandais.

Prenez trois livres de mouton dont vous enlevez le gras; cinq livres de pommes de terre que vous coupez par tranches minces après les avoir lavées et pelées. Posez une couche de viande au fond du pot, puis une couche de pommes de terre; assaisonnez de poivre et de sel; continuez à poser une couche de viande et une de pommes de terre jusqu'à ce que le pot soit plein. Versez un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau et laissez cuire doucement pendant deux heures au plus, jusqu'à ce que le tout soit à point. Servez chaud. Si l'on aimait les oignons ou les tomates, on peut en mettre dans le ragoût en mettant le pot sur le feu.

### Tripes frites.

Faites bouillir les tripes et coupez en morceaux de deux ou trois pouces carrés. Faites une pâte avec 4 œufs battus, 4 cuillerées à soupe de farine et un  $\frac{1}{2}$  litre de lait; trempez deux fois chaque morceau de tripe dans la pâte, mettez dans une poêle et faites frire brun. Servez chaud.

### Bœuf Bouilli.

Prenez six ou huit livres de bon bœuf frais, mettez-les dans un pot à soupe avec les restes du bœuf rôti—les os et tout pour enrichir la sauce; assaisonnez de poivre et versez assez d'eau pour couvrir le tout; faites bouillir lentement et écumez bien. Quand l'écume cesse de monter à la surface, préparez une  $\frac{1}{2}$  douzaine de grosses carottes, coupez-les en morceaux et mettez-les dans le pot, puis ensuite six navets coupés en quatre, une tête de céleri coupée menu, une  $\frac{1}{2}$  douzaine de panets coupés en morceaux et six oignons entiers. Laissez bouillir jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

### Soupe aux huîtres à la française.

Lavez dans leur jus 50 grosses huîtres; filtrez le jus des huîtres et versez-le dans une casserole d'eau froide, et assaisonnez avec un  $\frac{1}{4}$  de litre de sherry ou madère, le jus de deux citrons et un peu de muscade. Faites bouillir cette liqueur, écumez et remuez bien. Quand elle commence à bouillir, mettez-y les huîtres bien égouttées et laissez les cuire à point, mais non bouillir. Beaucoup de personnes considèrent ceci la meilleure manière de préparer une soupe aux huîtres.

**Un remède efficace contre les vers.**—Les ingrédients qui entrent dans la composition du VERMIFUGE DE BROWN (*Brown's Vermifuge Comfits*) sont tels qu'il produit les meilleurs effets sans le moindre danger.

Un remède sûr pour détruire les vers, si communs chez les enfants, sont BROWN'S "VERMIFUGE COMFITS," ou LOZENGES CONTRE LES VERS, qui ont un goût agréable, et ne sont jamais refusées par les enfants.

### Commodore's Chowder.

Prenez quatre cuillerées à soupe d'oignon haché et frit avec des tranches de lard, deux biscuits de matelot broyés, une cuillerée à soupe de *majoram* haché, une cuillerée de basilic, le quart d'une bouteille de *catsup*, une  $\frac{1}{4}$  bouteille de vin d'Oporto (*port wine*) une muscade en poudre, quelques clous de girofle et du poivre en grains, six livres de morue fraîche et de *sea-bass* coupés par tranches. Mettez le tout dans un pot avec assez d'eau pour le recouvrir d'un pouce à peu près. Faites bouillir lentement pendant une heure, en remuant avec soin. Servez chaud dans un plat large et profond.

### Curry de Tripes.

Faites bouillir deux livres de tripes que vous coupez en longs morceaux; pelez deux gros oignons et coupez-les en morceaux carrés et mettez-les dans une casserole avec trois cuillerées à soupe de beurre; laissez brunir cet oignon dans le beurre, en remuant et en y mêlant une cuillerée de *curry powder*; puis ajoutez-y un  $\frac{1}{2}$  litre de lait et les tripes. Laissez le tout bouillir pendant une heure, écumant bien. Servez dans un plat profond, ainsi que du riz bouilli pour manger avec les tripes.

### Yankee Chowder.

Coupez du porc salé en tranches minces que vous assaisonnez de poivre, déposez au fond d'un grand pot en fer, et laissez-le frire; ensuite enlevez le porc du pot, laissant au fond la graisse liquide. Coupez des oignons en tranches que vous posez sur la graisse. Tenez prête une suffisante quantité de morue avec d'autres poissons, tels que *porgies* et *black fish*; coupez le poisson par petits morceaux et mettez-le dans le pot avec des conches de pommes de terre pelées et coupées en quatre; versez sur cela un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau. Un  $\frac{1}{2}$  litre de lait épaissi d'un peu de farine doit être ajouté en dernier, avant d'enlever le pot, et, avec le lait, des *crackers* ou biscuits durs fendus, ou bien encore des biscuits au soda (*soda crackers*). Couvrez le pot hermétiquement et laissez cuire une  $\frac{1}{2}$  heure avant d'y mettre le lait et les biscuits.

### Simple Paté de Veau.

Coupez la viande d'une poitrine de veau non cuite et faites cuire dans un peu d'eau. Tenez prêt un plat à pâté garni de pâte, déposez dedans une couche de veau cuit avec sa sauce, ensuite une autre couche de chair à saucisses; puis encore du veau et de la chair à saucisses. Répétez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli; recouvrez de pâte et faites cuire couleur brune. Un bon plat de famille, et bon marché.

*Il opère jusqu'à perfection.*— "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," pour les enfants qui font leurs dents, est parfaitement inoffensif. Il procure un sommeil naturel et rafraîchissant, en calmant les douleurs de l'enfant. Il guérit les coliques et règle les intestins, donne à la mère le repos, et à l'enfant la santé.

Quand les enfants font les dents, employez le vieux remède efficace, MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP, qui facilite la dentition et règle les intestins. Il soulage l'enfant des douleurs et règle l'estomac et les intestins; en donnant un sommeil tranquille et naturel, il procure du repos à la mère.

### Gateaux à la morue.—Un plat américain.

Prenez de la morue salée qui a bouilli lentement, faites-la mijoter un jour d'avance; enlevez les arrêtes et hachez le poisson, mêlez-le avec des pommes de terre chaudes écrasées dans du beurre et du lait; dans la proportion d'un tiers de morue et deux tiers de pommes de terre, ajoutez assez d'œufs battus pour faire du tout une pâte molle et soyeuse, et si elle semble sèche, ajoutez-y un peu de beurre, faites avec cette pâte des gâteaux ronds, d'un pouce d'épaisseur et de la grandeur d'une tasse à thé.

### Patés de bœuf.

Ce qui suit est une bonne manière d'employer le *roastbeef* froid. Coupez fin le maigre du bœuf et un peu du gras; assaisonnez de poivre et de muscade ou d'herbes douces, suivant le goût. S'il vous reste encore de la saucé, humectez-en la viande. Faites une bonne pâte et coupez-la de la grandeur et de la forme d'une assiette (c'est à dire ronde); ne la roulez pas trop mince; convrez chaque moitié de cette pâte ainsi taillée avec le bœuf haché, mais pas trop près du bord; pliez l'autre moitié de la pâte pardessus de manière à faire une demi-lune; trempez votre doigt dans l'eau et pressez ensemble les deux bords de la pâte. Piquez les patés avec une fourchette, mettez-les dans une poêle et faites cuire bien brun ou fricc dans la graisse, au choix. Servez chaud. Le veau ou le poulet froids font aussi de bons patés.

### Ragout aux Tomates.

Prenez de grosses tomates mûres que vous échaudez; pelez-les et coupez-les en quatre; saupoudrez-les de poivre et de sel. Mettez dans une casserole des tranches de bœuf minces et tendres (ou bien des côtelettes d'agneau ou de mouton). Plongez la viande dans les tomates et ajoutez des petits morceaux de beurre roulés dans la farine ou le sucre, si vous n'aimez pas l'acidité des tomates. Ajoutez un ou deux oignons hachés, si vous les aimez. Laissez bouillir lentement jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et que les tomates soient dissoutes en pulpe. N'ajoutez pas d'eau à ce ragout.

### Paté de lard aux pommes.

Prenez de bonnes pommes juteuses que vous pelez (enlevant les coeurs et les pépins); faites une bonne pâte, couvrez-en l'intérieur d'un plat profond; mettez ensuite les pommes saupoudrées de sucre. Coupez des belles et minces tranches de lard, en enlevant la plus grande partie du gras et foncez les en; recouvrez les pommes d'une couche de viande, puis versez une tasse à thé de cidre doux. Faites le paté très épais au milieu, posez la croûte supérieure, au milieu de laquelle vous faites une coupure et faites cuire dans un fourneau très chaud.

### Bœuf aux pommes de terre.

Faites bouillir des pommes de terre et écrasez-les; ajoutez, en les lavant, du lait et un ou plusieurs œufs battus. Frottez de beurre l'intérieur d'un plat dont vous couvrez le fond d'une couche de pommes de terre écrasées, ensuite une couche de bœuf coupé mince, laissant le gras de côté, puis une couche de pommes de terre. Continuez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli, terminant par une couche de pommes de terre. Faites cuire dans un fourneau. Il faut beaucoup de pommes de terre pour ce paté.

## Divers.

**Affections de la Gorge.**—Un médecin de Newfaze, dans l'Etat de New York, écrit ce qui suit au sujet des bienfaits résultant de l'emploi de "**Brown's Bronchial Troches**": Pour le soulagement de cette affreuse irritation ressentie seulement par ceux qui souffrent de la trachée artère, ainsi que pour l'enrouement et les refroidissements de la gorge, je confesse librement (malgré que je suis médecin) que ces lozenges produisent infailliblement tous les effets qui leurs sont attribués. Pour éviter tout désagrément, il faut bien se persuader qu'on achète les véritables "**BROWN'S BRONCHIAL TROCHES**."

### Le meilleur ciment pour les Jarres.

Procurez-vous chez un droguiste deux onces de gomme-tragacathe, deux grains de sublimé-corrosif—poison indispensable pour faire ce ciment. Nettoyez-bien la gomme et mettez-la, avec le sublimé corrosif, dans un pot profond et propre contenant un litre et qui a un couvercle qui ferme hermétiquement. Remplissez le pot aux deux tiers d'eau froide ou chaude; fermez le couvercle et mettez-le de côté jusqu'au lendemain matin, puis brassez bien avec un bâton non point. Brassez souvent pendant la journée, en ayant soin de refermer le couvercle chaque fois après avoir brassé. Dans quelques jours le ciment aura rempli le pot et aura pris la consistance d'une colle claire et belle supérieure à toute autre. Si elle est bien couverte, elle se gardera pendant un temps indéfini. Servez-vous de cette colle pour coller le papier pardessus vos pots de marinages ou de confiture de la manière suivante: *Premièrement*, posez un papier, vessie ou cuir mince sur vos marinages ou confitures, puis collez du papier par dessus, en faisant attention à ce que le ciment *ne touche pas* les marinages ou les confitures. Il est bon de poser un papier trempé dans l'huile d'olive sur les marinages mêmes, et un papier trempé dans l'eau-de-vie sur les confitures.

### Pour purifier un puits.

Quand un puits est nettoyé si quelque substance insalubre ou désagréable se trouve au fond, saupoudrez le de trois ou quatre litres de chaux vive.

### Pour détruire l'herbe dans les sentiers couverts de gravier.

Répandez du grossel (le meilleur marché) sur les bords du sentier où l'herbe pousse. Même le chardon du Canada peut être détruit en le coupant et en jetant du sel sur ce qui reste en terre.

### Eau de Cologne.

Dans un gallon d'alcool mettez douze dragmes d'eau de lavende, huile de bergamote et essence de citron; quatre dragmes d'huile de *rosemary* et douze gouttes d'huile de canelle.

### Pour faire pousser l'herbe.

Etendez sur l'herbe, juste avant que la pluie tombe des cendres de bois. Si vous cultivez des framboises ou des mûres, répandez autour des framboisiers et des muriers de la sciure de bois, ce qui les améliorera beaucoup.

*Beaucoup de maladies chez les enfants et les adultes*, qu'on attribue à d'autres causes, sont occasionnées par les vers. "**BROWN'S VERMIFUGE COMETS**" ou Lozenges Vermifuges détruisent infailliblement ces parasites sans le moindre danger pour l'enfant le plus délicat.

Un "simple rhume" ou une toux négligée.—Beaucoup de personnes ignorent l'importance d'arrêter de suite un simple rhume ou un refroidissement. Ces affections, qui au début céderaient à un léger remède, deviennent souvent fatales par suite de négligence. "Brown's Bronchial Troches" apportent un prompt soulagement.

### Pour faire pousser des Hyacinthes dans l'eau.

Versez dans des verres de l'eau à peu près jusqu'au bord ; mais quand vous y mettez la bulbe faites attention qu'elle ne touche pas l'eau d'un pouce. Mettez dans une armoire sombre pour germer. Quand les racines commencent à descendre dans l'eau, remplissez les verres, dans lesquels vous déposez un morceau de charbon de bois, et exposez-les au soleil.

### Pour conserver les Oeufs.

Dans quatre litres de chaux éteinte à l'air mettez deux cuillerées à soupe de crème de tartre, deux de sel et quatre litres d'eau froide. Mettez les œufs dans un pot de terre ou de grès, et versez le mélange dessus. Ceci conservera neuf douzaines d'œufs, et s'ils sont frais au moment de l'opération, ils se conserveront pendant plusieurs mois. Si l'eau se retire de manière à laisser à découvert la couche de dessus, ajoutez-en d'autre. Couvrez bien et déposez dans un endroit frais.

### Bière d'érable.

Dans quatre gallons d'eau bouillante, mettez un litre de sirop d'érable et une cuillerée à table d'essence d'épinette. Quand ceci est à peu près tiède ajoutez-y un  $\frac{1}{2}$  de litre de levure ; et quand le mélange commence à fermenter, mettez en bouteilles. Au bout de trois jours, cette bière est bonne à boire.

### Currant Shrub (ou sirop de groseilles).

Faites bouillir du jus de groseilles (ou gadelles) et du sucre (dans la proportion d'une livre de sucre pour une de jus) pendant cinq minutes. Remuez constamment le mélange pendant qu'il refroidit. Quand il est froid, mettez-le en bouteilles. Servez-vous en comme du sirop de framboises ; une cuillerée à thé ou deux pour un verre d'eau.

### Hydromel de Salseparille

Trois livres de sucre, trois onces d'acide tartarique, une once de crème de tartre, une once de farine, une d'essence de salseparille et trois litres d'eau. Filtrez le mélange, mettez-le en bouteilles, et laissez-le poser dix jours avant de vous en servir.

### Bière de Gingembre anglaise.

Versez 4 litres d'eau bouillante sur une once et demie de gingembre, une once de crème de tartre, une livre de sucre brun et deux citrons coupés par tranches minces. Ajoutez un  $\frac{1}{2}$  de litre de levure, puis laissez fermenter 24 heures et mettez en bouteilles. Cette bière se bonifie en la gardant en bouteilles quelques semaines—à moins que le temps ne soit très chaud. C'est un breuvage très agréable.

### Currant Wine (Vin de Groseilles).

Dans un gallon de jus de groseilles mettez neuf livres du meilleur sucre et deux gallons d'eau. Déposez le mélange dans un endroit où il ne sera pas dérangé et mettez en bouteilles au bout d'un an.

### Pour nettoyer la soie et la remettre à neuf.

Mettez un vieux gant ou peau dans un demi-litre d'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit réduite de moitié. Epongez la soie avec cette eau à l'endroit, et passez le fer chaud à l'envers.

*Nous ne voudrions pour beaucoup recommander aucune médecine que nous ne croirions pas bonne, surtout pour les enfants. Mais nous pouvons parler du Sirop de Mme Winslow en toute connaissance de cause. Nous avons connu ses bienfaits dans notre famille, où il a calmé les douleurs d'un enfant souffrant de coliques, en lui procurant un sommeil calme et en donnant du repos aux parents pendant la nuit. (Boston Freeman.)*

### Pour chasser les Fourmis.

Les petites fourmis ronges quitteront de suite un endroit où l'on aura répandu du sable de mer ou des coquilles d'huîtres. Parsemez de petites branches d'absynthe les endroits fréquentés par les fourmis noires.

### Pour enlever les taches de graisse ou d'huile des tapis.

Si l'on répand de l'huile sur un tapis il faut y appliquer de suite de la farine afin d'empêcher l'huile de s'étendre sur le tissu. Si l'huile se trouve près d'une couture, sans y toucher, découpez le tapis en cet endroit pour arrêter les progrès de l'huile. Répandez de la farine sur le parquet en dessous de la tache du tapis. Le jour suivant enlevez toute la farine du tapis et du parquet avec une brosse dure et remettez de la farine fraîche. Il ne sera pas nécessaire de répéter cette opération une troisième fois.—Pour enlever les taches de graisse frottez les avec un petit morceau de flanelle blanche trempé dans l'esprit de térébentine. Si les taches ne disparaissent pas frottez les encore de nouveau. Il est bon de mettre du papier sous le tapis quand le parquet est taché de graisse, car aucun lavage ne saurait les enlever entièrement.

### Pour renouveler le Velours.

Mouillez une éponge propre dans de l'eau de savon chaud, pressez-la bien sèche et passez-la sur le velours. Passez ensuite le velours sur le bord d'un fer à repasser, l'envers du velours en contact avec le fer.

### Pour conserver les Cranberries.

Mettez-les dans une cuvette ou un seau d'eau dans la cave. Ils se conserveront tout l'hiver.

### Pour empêcher les couteaux en acier de rouiller.

Fourbissez-les bien brillants et essuyez-les bien; prenez un chiffon mou et de la cendre de bois sèche et frottez en chaque lame. Enveloppez ensuite vos couteaux dans du papier brun assez fort et déposez les dans une armoire. Si l'on a soin d'entretenir les couteaux de cette manière, ils ne se rouilleront pas.

### Pour empêcher les manches de couteaux en ivoire de se fendre.

Ne laissez jamais les lames trempées dans l'eau chaude. La chaleur fait dilater le tige d'acier qui remonte dans le manche et le fait fendre. Il est inutile de dire que les manches de couteau ne doivent jamais être laissés dans l'eau.

*Les vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation dont on ne se débarrasse qu'au moyen d'un remède sûr. "BROWN'S Vermifuge Comfits" ou dragées vermifuges sont simples et effectives.*

### Pour enlever les taches de fruits.

Liez de petits paquets de crème de tartre aux endroits tachés et placez le vêtement dans l'eau froide et faites-le bouillir. Si les taches sont beaucoup étendues, mettez de la crème de tartre dans l'eau; et si elles sont encore visibles, faites bouillir le vêtement dans un mélange de supercarbonate de soda—une cuillerée à table dans un seau d'eau.

*Un ecclésiastique*, le Révérend J. Murray, écrivant d'Hallfax (Nouvelle-Ecosse), s'exprime en ces termes : "Ayant souffert pendant plusieurs années d'affections de la gorge, et ayant employé différents remèdes, je me fais un plaisir de témoigner en faveur de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Ces trochisques ont été pour moi d'un grand secours dans l'accomplissement de mes devoirs de pasteur. Des personnes auxquelles je les ai recommandées les ont aussi employées avec le plus grand succès. Pour la toux et le rhume, les Trochisques sont également efficaces.

### **Pour enlever le mortier ou la peinture des Vitres.**

Frottez les taches de mortier avec une brosse dure trempée dans du vinaigre fort et chaud, et les taches de peinture avec de la camphine du sable.

### **Pour purifier un égout ou un bassin.**

Faites dissoudre une  $\frac{1}{2}$  livre de couperose dans deux galons d'eau versez la moitié du liquide un jour, et le reste le jour suivant.

### **Pour enlever les taches d'humidité.**

Prenez du chlorure de chaux, le plus sec que vous pourrez vous procurer, et pour les étoffes fortes, faites dissoudre quatre cuillerées de chaux dans un  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau. Laissez l'étoffe tachée tremper dans cette solution pendant cinq minutes. Ensuite retirez-la, bordez-la légèrement et mettez-la dans l'acide muriatique faible—une partie d'acide et quatre parties d'eau douce. Pour les étoffes délicates, la solution de chaux doit être plus faible et on peut y ajouter trois ou quatre fois plus d'eau, et laisser les étoffes y tremper que pendant cinq minutes, et ensuite les déposer dans l'acide muriatique.

### **Poudre Dentifrice.**

Deux onces d'écorce du Perou, deux onces de myrrhe, une once de corail, une once bol d'Arménie, et une once de racine d'iris.

### **Huitres frites.**

Faites égoutter les huitres à travers un passoire ou gros tamis et battez deux ou trois œufs ; tenez prête de la crôte de pain râpée ; saupoudrez les huitres de poivre et de sel ; ensuite trempez chaque huitre dans les œufs battus et recouvrez la de crôte de pain râpée. Prenez une poêle propre et chaude, dans laquelle vous déposez une égale quantité de saindoux et de beurre ; quand cette graisse commence à bouillir, mettez-y les huitres avec soin, car elles demandent beaucoup d'attention ; elles ne doivent pas être trop cuites ; à mesure qu'elles cuisent, déposez-les. près du feu, sur un linge mou pour égoutter. Servez très chaud.—Faire attention à ce que la graisse ne brûle pas.

*Un Remède efficace contre les Vers.*—La composition des ingrédients qui entrent dans la fabrication de "*Brown's Vermifuge Comfits*" est telle qu'elle produit les meilleurs effets possibles avec sûreté. Les vers dans l'estomac causent l'irritation et produisent souvent de longues maladies, et ne peuvent être détruit qu'en employant un remède certain tel que les Pastilles Vermifuges de Brown mentionnées ci-haut.



*Des milliers de Boutelles de "Mrs. Winslow's Soothing Syrup"* sont vendues journellement. Ce sirop calmant est employé avec un succès toujours croissant. C'est un vieux remède qui a soutenu l'épreuve des années. Il calme les douleurs des enfants, règle l'estomac et les intestins, coupe les coliques, ramollit les gencives et, en soulageant l'enfant, il donne du repos à la mère.

### Fleurs et Vignes dans les maisons.

Bien de belles expériences de botanique, qui ne sont pas généralement comprises dans la liste des fleurs et des Vignes de nos salons, pourraient être faites à la maison. Combien y a-t-il de nos jolies lectrices chez lesquelles se rencontre la belle vigne de pomme de terre douce courrant sur le manteau de la cheminée? L'on peut voir de ce joli coup-d'œil en plaçant une pomme de terre douce (*sweet potatoe*) dans un verre rempli d'eau, en passant une cheville à travers le tubercule afin qu'il ne touche pas le fond du verre (disons moins un ou deux pouces.)

Tenez le verre sur la cheminée, dans une chambre chauffée, et tous les jours exposez le tubercule au soleil pendant une heure ou deux. En quelques jours, des petites racines se montreront descendant vers le fond du vase, et en deux ou trois semaines le germe se développera et la plante poussera rapidement en grimpant sur des ficelles ou treillis préparés à cet effet.

Le *dioscorea babotas* est ce qu'il y a de plus joli pour cette fin, quand on peut se le procurer.

Le *Morning Glory* peut se propager à la perfection pendant l'hiver dans les fenêtres des salons où le soleil donne. Il y fleurit et y répand son odeur naturelle, et la delicate petite vigne parcourra les fenêtres en tous sens. Un vase suspendu est ce qu'il y a de mieux pour cette plante. Suspendez, au moyen d'un fil, un gland de chêne de manière à ce qu'il touche presque l'eau contenue dans un verre (un verre à hyacinthe est peut-être ce qu'il y a de mieux pour cela). Laissez-le vase sur la cheminée pendant huit ou dix semaines (plus ou moins), sans le déranger, excepté pour pourvoir à l'évaporation de l'eau, et le gland s'ouvrira, une racine s'enfoncera dans l'eau et une petite tige montera vers le haut du vase en ouvrant ses jolies petites feuilles vertes, vous donnant ainsi le spectacle d'un chêne véritable, plein de vie et de santé, dans votre appartement.

L'on peut également faire pousser beaucoup de genres de mousse dans la maison pendant l'hiver, ce qui, avec ce qui précède, forme un amusement des plus intéressants pour la partie féminine d'une famille, et un vrai plaisir pour tous ceux qui ont du goût pour le beau. Nous espérons voir chez les dames une plus grande inclination à introduire chez elles cette agréable addition à leurs plaisirs domestiques.

### Custard (ou Flan de Pommes de terres douces (*sweet potatoes*)).

Une livre de pommes de terre écrasées et bien tamisées une  $\frac{1}{2}$  livre de sucre, une petite tasse de crème et un  $\frac{1}{4}$  de livre de beurre, quatre œufs, de la muscade et du citron au goût. Si vous n'avez pas de crème, prenez une  $\frac{1}{2}$  livre de beurre. Ceci fait deux forts plats de *custard* ou flans.

### Gâteaux au Fromage.

Un  $\frac{1}{2}$  de livre de beurre, une livre de sucre, six œufs, le jus et l'écorce de deux citrons. Faites mijoter le tout ensemble et cuir dans des casseroles. Servez avec des pâtisseries.

# Marinades, Conserves, etc.

## Gelée de Groseilles.

Deposez vos groseilles dans un pot de grès et mettez-les sur le feu dans un autre pot d'eau. Ayant filtré le jus chaud des groseilles à travers un linge, mesurez-le, et pour chaque  $\frac{1}{2}$  litre ajoutez une livre de sucre. Mettez le sucre dans le fourneau et chauffez-le bien sans cependant le brûler. Tenez tout prêt le jus chaud des groseilles et versez-le dans le sucre *chaud*, et laissez bouillir le tout ensemble pendant quatre minutes. Cette gelée est bien bonne si elle est bien préparée.

## Confitures de fraises.

Une livre de sucre pour chaque livre de fraises. Mettez votre sucre dans une casserole contenant juste assez d'eau pour les empêcher de roussir. Faites dissoudre le sucre aussi tôt que possible. Quand le sirop est chaud, jetez-y les fraises et laissez cuire à peu près dix minutes; écumez avec soin, puis laissez infuser le sirop à peu près 15 minutes et versez-le sur les fraises.

## Pour faire de bonne gelée de pommes.

Prenez des pommes de bonne qualité et de bon goût (*pas douces*); coupez-les par quartiers ou par tranches et faites cuire bien tendres; ensuite filtrez le jus, en ayant soin que le jus *seulement* passe à travers le filtre. Faites bouillir jusqu'à consistance de mélasse; puis pesez et ajoutez sur chaque livre une livre de sucre, en brassant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez une once d'essence de citron pour chaque vingt livres de gelée, que vous mettez de côté (quand elle est froide) dans des pots bien fermés. Elle se gardera pendant des années.

## Cerises conservées.

Enlevez avec soin les queues et les noyaux des cerises, en conservant le jus. Pour un litre de cerises mettez une livre de sucre. Faites un sirop (un  $\frac{1}{2}$  de litre d'eau pour une livre de sucre); faites bouillir et écumez, et quand l'écume a cessé de remonter à la surface, mettez les cerises et le jus et faites rebouillir lentement.

## Marmelade de Tomates.

Deux livres de sucre pour deux livres de tomates, le jus et l'écorce rapée d'un citron. Echaudez les tomates, enlevez la peau; mêlez le sucre avec les tomates et faites bouillir pendant une heure, en brassant et écumant pendant l'ébullition. Ajoutez le jus et l'écorce rapée du citron, et faites bouillir encore une  $\frac{1}{2}$  heure, ou jusqu'à ce que le tout soit devenu une masse compacte et unie.

**Affections de la Gorge et Enrouement.**—Tous ceux qui souffrent de l'irritation de la gorge et de l'enrouement seront agréablement surpris du soulagement immédiat procuré par l'usage de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Leurs ingrédients émollients apaisent l'irritation pulmonaire, et après avoir parlé ou chanté en public, quand la gorge est fatiguée et affaiblie par trop d'efforts, elle donneront une force nouvelle aux organes de la voix.

## LOSANGES VERMIFUGES.

*Les enfants qui ont des vers, méritent une attention immédiate car la moindre négligence est souvent cause de maladies prolongées*

**Les symptômes de vers chez les enfants doivent attirer une attention immédiate.**

Les vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation dont on n'est débarrassé qu'au moyen d'un remède sûr.

**"BROWN'S VERMIFUGE COMFITS"**

Les Losanges Vermifuges sont d'un effet prompt et sans danger.

En vente chez les pharmaciens et chimistes, ainsi que chez les débitants de médicaments, à **25 Cents** la boîte.

### Pommes Sauvages Conservées.

Frottez chaque pomme avec un morceau de flanelle propre et piquez les avec une épingle pour les empêcher de crever ou de s'ouvrir. Pour chaque livre de fruit mettez une livre et demie de sucre et un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, en le faisant bouillir dans un vase en porcelaine et l'écumant bien clair; mettez-y les pommes sauvages, en ajoutant pour chaque livre de jus et l'écorce rapée d'un citron. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes soient devenues tendres au point de les percer avec un brin de balais. Mettez ensuite ces pommes chaudes dans des pots en verre, que vous remplissez à moitié, et versez dessus le sirop.

### Ananas Conservées.

Pelez, grattez et coupez les ananas; pour chaque livre de fruit mettez une livre de sucre, et disposez par couches dans un pot de grès. Mettez un papier trempé dans l'eau-de-vie sur le fruit et bouchez *hermétique-ment*, sinon il tournera à l'acide.

### Marmelade de Cerises.

Enlevez les queues et les noyaux des cerises, en préservant autant de leur jus que possible. Mettez une livre de sucre pour un  $\frac{1}{2}$  litre de cerises. Faites bouillir ensemble sans couvrir pour une heure; en écumant et brassant bien. Quand la marmelade est froide, mettez dans des pots bien bouchés.

### Marinade de Pruneaux.

Pour chaque litre de pruneaux un livre et  $\frac{1}{2}$  de sucre et un  $\frac{1}{2}$  litre du meilleur vinaigre de cidre. Faites fondre le sucre dans le vinaigre de cidre. Faites fondre le sucre dans le vinaigre, jetez un sac de fine mousseline rempli d'épices de toutes sortes, que vous faites bouillir avec le vinaigre et le sucre. Quand le sucre et le vinaigre épicé sont en ébullition mettez-y les pruneaux et faites jeter un bon bouillon. Si vous désirez conserver les pruneaux *en entier* piquez-les avec une épingle.

### Marinade de œufs.

Faites bouillir les œufs douze minutes et jetez-les dans l'eau froide pour en enlever les coquilles facilement. Faites bouillir des betteraves rouges très tendres, que vous écrasez bien après les avoir pelées et mettez-les, avec du sel, du poivre, du cou de girofle et de la canelle, dans une quantité suffisante de vinaigre pour couvrir les œufs. Mettez les œufs dans un pot de grès et versez le mélange dessus.



*Guérissent la toux, le rhume, l'enrouement et l'influenza.  
 Guérissent toute irritation ou mal de Gorge.  
 Calment la toux tranchante chez les poitrinaires.  
 Calment les bronchites, l'asthme et le catarrhe.  
 Eclaircissent et donnent de la force à la voix des chanteurs.  
 Sont indispensables aux personnes parlant en public.  
 Simples et calmantes les enfants peuvent les prendre.  
 Elles assistent l'expectoration et calment l'enrouement.*

### **Une toux, un rhume ou un mal de gorge,**

doivent être soignés au début, car la moindre négligence pro-duit sou-vent des maladies de poumons incurables. "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES," sont un remède simple, et donnent invariablement du soulagement.

### **Marinade de Pêches.**

Prenez des pêches mûres mais non trop tendres, et enfoncez dans le bont de chacune un clou de girofle. Mettez deux livres de sucre dans un gallon de vinaigre, faites bouillir deux fois et écumez; versez chaud sur les pêches et couvrez-les bien. Au bout d'une semaine ou deux, enlevez et faites bouillir encore une fois le vinaigre. Après cette opération, les pêches se garderont pendant un temps indéfini.

### **Mangoes.**

Prenez des petits melons musqués et enlevez d'un côté un morceau ovale, retirez les grains avec une petite cuillère et remplissez le vide avec un farel d'oignons hachés, de radis noirs râpés, de grains de moutarde, clous de girofle et poivre en grains, et cousez pardessus le morceau enlevé, avec une aiguille et du gros fil. Mettez dans un pot de grès et versez dessus du vinaigre bouillant dans lequel vous aurez mis un peu de sel et de poivre. Répétez ceci deux ou trois fois; ensuite mettez-les dans du vinaigre frais. Couvrez bien.

### **Bonne marinade sucrée pour Pruneaux, pêches et tomates.**

Quatre litres vinaigre de cidre, cinq livres de sucre, un  $\frac{1}{4}$  de livre de canelle, deux onces de clou de girofle, pour sept livres de fruit. Faites bouillir et écumez le vinaigre avec le sucre; ajoutez les épices et faites jeter un bonillon et versez ensuite sur les fruits. Enlevez ce vinaigre, faites-le bouillir encore deux fois, à trois jours d'intervalle, puis bouchez bien le tout. Autre moyen moins coûteux et bien bon aussi: Mettez quatre livres de sucre pour huit livres de fruits; deux onces de canelle, une once de clous de girofle, une cuillerée à soupe de sel et une petite cuillerée d'herbes aux épices.

### **Confitures de coings et de pommes.**

Prenez un tiers du poids de pommes douces, pelées et coupées par quartiers; poids égal de sucre et de fruit. Quand les coings sont bouillis au point d'être assez tendres, retirez-les; faites bouillir les pommes dans l'eau de coings, mettez-les dans le sirop et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles paraissent rouges et claires, une heure et demie n'est pas trop longtemps. Ne faites pas bouillir les coings dans le sirop, mais posez des tranches de pommes avec les coings dans les pots, (les coings doivent auparavant être cuits bien tendres) puis versez le sirop dessus.

### Marinade de Noisettes.

Il faut les cueillir dans la première semaine de Juin. Faites une saumure de sel et d'eau, assez forte pour porter un œuf quand elle est froide. Versez sur les noisettes et mettez de côté pendant douze jours; puis laissez les égoutter, mettez-les dans un pot et versez dessus le meilleur vinaigre de cèdre, que vous aurez fait bouillir avec du poivre en grains, des clous de girofle, graines de moutarde blanche, gingembre, muscade et radis noirs. Il faut que le vinaigre soit froid quand on le verse. Couvrez bien et gardez pendant un an avant de servir.

### Tomates conservées.

Faites les bouillir et écumez bien; pesez égales parties de sucre et de fruit. Posez les tomates sur un tamis pour faire égoutter un peu de leur jus, puis posez-les soigneusement en couches avec le sucre, dans un pot en grès. Ajoutez un citron à chaque quatre livres de fruit; mettez le jus et l'écorce râpée d'un citron sur chaque couche. Couvrez bien le pot et déposez le dans un chaudron contenant de l'eau bouillante et laissez bouillir pendant toute la journée. Faire attention à ce que l'eau arrive bien jusqu'au bord du pot de grès, sans pénétrer à l'intérieur. Laissez le pot dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit froid—après avoir assez bouilli.

### Sauce de Tomates (Catsup.)

Coupez les tomates par tranches et saupoudrez de sel. Faites bouillir pendant une heure, puis faites égoutter à travers un tamis grossier. Pour chaque deux gallons, coupez deux gros oignons par tranches; ajoutez une  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de gingembre, deux cuillerées de clous de girofle, deux cuillerées d'épices mêlées, une cuillerée à thé de poivre noir. Faites bouillir vingt minutes après que ceci est ajouté, et tenez dans un pot couvert.

### Confitures de raisins.

Le raisin sauvage ordinaire est meilleur. Faites bouillir tendre et égouttez à travers un tamis—une livre de sucre à une livre de pulpe. Faites bouillir vingt minutes, en remuant souvent.



### ÊTES-VOUS DÉRANGÉ LA NUIT?

Votre sommeil est-il interrompu par les cris d'un enfant souffrant pendant la dentition? S'il en est ainsi, prenez de suite une bouteille de

**“MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP.”**

Ce sirop calmera immédiatement les douleurs du petit malade. Il coupe les coliques causées par les vents, règle les intestins et est *parfaitement sûr et sans danger.*

*La toux, l'enrouement, l'asthme* ou toute irritation de la gorge ou des tubes bronchiaux sont calmés en faisant dissoudre dans la bouche une des pastilles de "**Brown's Bronchial Troches.**"

### Marinade de Tomates.

Huit livres de tomates pelées et quatre livres de sucre brun. Mettez dans une casserole à confitures et remuez bien pour empêcher de brûler. Faites bouillir jusqu'à consistence de mélasse; ajoutez un litre de bon vinaigre de cidre, une cuillerée à thé de muscade, une de clous de girofle et faites bouillir cinq minutes de plus.

### Vinaigre de framboises.

Deux litres de framboises, un  $\frac{1}{2}$  litre de vinaigre de cidre; laissez tremper ensemble deux ou trois jours; écrasez ensuite les framboises coulez-les à travers un sac. Pour chaque  $\frac{1}{2}$  litre mettez une livre de sucre. Faites bouillir pendant cinq minutes et écumez. Mettez en bouteilles quand c'est froid.

### Confitures de pommes qui se conserveront pendant des années.

Quantités égales de sucre et de bonnes pommes sèches que vous pelez et nettoyez bien; coupez-les par petits morceaux; faites avec le sucre un bon sirop clair; ajoutez les pommes, le jus et l'écorce râpée de trois citrons et quelques morceaux de gingembre blanc. Faites bouillir jusqu'à ce que les pommes paraissent jaunes et claires. *N'oubliez pas le gingembre.*

### Confitures de Coins.

Donze onces de sucre brun pour une livre de coins. Faites bouillir le fruit dans aussi peu d'eau que possible, jusqu'à ce qu'il puisse être écrasé facilement. Retirez l'eau, écrasez le fruit avec une cuillère, mettez le sucre, et faites bouillir 20 minutes, en brassant souvent le mélange.

### Gelée de Cranberry.

Lavez et nettoyez le fruit; faites-le bouillir tendre dans juste assez d'eau pour le couvrir. Filtrez à travers un linge, et pesez quantité égale de pulpe et de sucre. Faites bouillir lentement quinze ou vingt minutes.

### Pêches conservées.

Prenez des pêches mûres, mais non molles; versez de l'eau chaude dessus afin d'enlever la peau plus facilement. Pesez quantités égales de fruit et de sucre, et mettez-les ensemble dans une casserole en terre pour la nuit. Le lendemain matin, enlevez le sirop et faites bouillir quelques minutes. Enlevez la casserole pour écumer et remettez la ensuite sur le feu. Quand le sirop bout, jetez-y les pêches; faites-les bouillir doucement pendant trois quarts d'heure, puis enlevez et mettez dans les pots. Faites bouillir le sirop quinze minutes de plus; puis versez-le sur les fruits.

Partout où ce livre de Recettes utiles est distribué, on trouvera  
**MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP,**  
**BROWN'S BRONCHIAL TROCHES,** et  
**BROWN'S VERMIFUGE COMFITS,**  
 dans quelque boutique du voisinage.

"BROWN'S VERMIFUGE COMFITS."

DRAGEES

# VERMIFUGES DE BROWN,

Ou Lozanges pour la destruction des Vers.

Leaucoup de maladies chez les enfants et les adultes, dont on ignore la cause, sont souvent occasionnées par les *Vers*. Les dragées Vermifuges, quoique possédant une force extraordinaire pour la destruction des Vers, sont tout à fait inoffensives et peuvent être prises en toute sûreté par l'enfant le plus délicat. Ce précieux composé a été employé avec un grand succès par beaucoup de médecins qui ont reconnu son efficacité pour la destruction des vers qui enlèvent tous les jours un si grand nombre d'enfants.

On ne saurait trop tôt porter son attention sur un enfant atteint de cette affection, car un retard peut souvent, avoir des conséquences fatales.

## Symptomes des Vers chez les enfants.

Les Vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation qui ne se calme qu'en administrant un remède sûr. Les ingrédients qui entrent dans la composition des DRAGEES VERMIFUGES de Brown, sont tels qu'ils assurent l'effet le plus prompt et en même temps le plus sûr. Lisez ce qui suit :

*Messrs. John J. Brown et fils,*

*Ayant fait usage de vos "Dragées Vermifuges" durant les deux dernières années et toujours avec un grand succès, je n'hésite pas à les recommander comme étant une préparation très supérieure pour la destruction des Vers. Comme je sais que ce remède ne CONTIENT PAS DE MERCURE ou autres substances injurieuses, je considère qu'il peut être administré en toute sûreté, même dans les cas les plus délicats.*

*ALVAH HOBBS, Docteur-médecin.*

*Boston, 27 Juin, 1864.*

*JEREMIAH CURTIS & SONS, New York.*

*JOHN I. BROWN & SONS, Boston.*

PROPRIETAIRES.

Les commandes doivent être adressées à

**CURTIS & BROWN,**  
215 FULTON STREET, NEW YORK.

En vente chez les droguistes, chimistes et débitants de médicaments, à

**Vingt-cinq cents la boîte.**

**POUR LA TOUX, LES RHUMES ET LES MALADIES DE LA GORGE,**  
faites usage de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES."  
Ces Pastilles ont été employées pendant plusieurs années avec  
le plus grand succès. Elles sont aujourd'hui répandues dans  
toutes les parties du monde. Une fois leur mérite reconnu,  
elles sont inappréciables.

## Un remède certain

pour la destruction des Vers chez les enfants, sont les "Dra-  
gées Vermifuges" de Brown—BROWN'S VERMIFUGE COM-  
FITS—ou losanges contre les vers; remède agréable au  
goût et qu'aucun enfant ne refusera de prendre.

## Avis important aux Mères.

"MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP" (Sirop cal-  
ment de Mme Winslow) pour toutes les maladies auxquelles  
les enfants sont sujets, est un remède sûr et certain. Il calme  
les douleurs, ramollit les gencives, réduit l'inflam-  
mation, règle les intestins et guérit la colique venteuse. Mères, vous pouvez  
compter sur ce remède: il soulagera vos enfants immédiate-  
ment.



