



Entrez Dans La
CUISINE

LYDIA E. PINKHAM

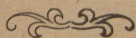
Pilules Pour Le Foie

Nous plaçons sur le marché nos pilules pour le foie en forme de tablettes couvertes de sucre, et perfectionnées. Ces pilules sont joliment empaquetées en bouteille de verre et emballées en carton. Chaque bouteille contient soixante-cinq pilules.

Les pilules pour le foie Lydia E. Pinkham sont des laxatifs absolument végétaux. Elles sont également bonnes pour les hommes, les femmes, les garçons et les filles, et aucun enfant qui a passé ses douze ans peut les prendre.

Gardez-les dans votre pharmacie.

Si vous ne pouvez pas obtenir ces pilules de votre pharmacien on vous les expédiera port-payé au reçu de cinquante-cinq sous.



Lydia E. Pinkham Medicine Co.,
LYNN, MASSACHUSETTS, U. S. A.,
and
COBOURG, ONTARIO, CANADA.

ENEZ A LA UISINE

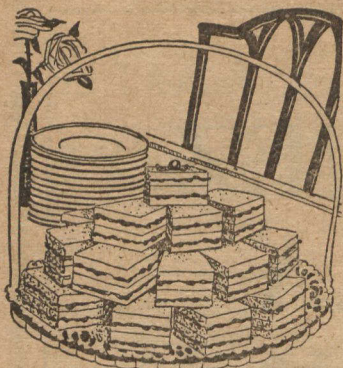
Une Compilation de
Recettes Eprouvees Pour
Les Menageres Occupees

PUBLIEE PAR
CIE DE REMEDES LYDIA E. PINKHAM,
LYNN, MASSACHUSETTS, U. S. A.

et
COBOURG, ONTARIO, CANADA

1928.

LES SANDWICHES ASSORTIES.



On peut acheter une collection de machines pour couper les sandwiches en diverses formes. Elles sont utiles pour les petits gâteaux aussi bien que pour les sandwiches.

En faisant des sandwiches en formes bizarres trancher le pain en long au lieu d'en travers. Ces grosses tranches se coupent avec moins de perte que les tranches ordinaires.

PAIN A NOIX

2 tasses de farine Graham	3 cuillerées à café de poudre à pâte
1 tasse de farine blanche	1 oeuf
1/2 tasse de mélasse	1/2 tasse de noix coupées finement.
1/2 cuillerée à café de sel	
1/2 tasse de lait (doux)	

Mêler la farine, la poudre à pâte, le sel et les noix. Casser l'oeuf dans le lait et ajouter les ingrédients secs, avec la mélasse. Le mettre dans des moules à pain et le laisser lever vingt minutes. Faire cuire pendant 50 minutes.

Pour des sandwiches rondes cuire dans une boîte en fer blanc qui contenait de la poudre à pâte Graisser bien. Le fromage à la crème est délicieux comme pâte pour les sandwiches de pain à noix.

PATE DE FROMAGE AVEC DES OEUFS POUR LES SANDWICHES

1 cuillerée à soupe de farine	1 fromage à la crème
1 cuillerée à soupe de sucre	3 piments
2 cuillerée à soupe de vinaigre	3 cuillerées à café d'oignon râpé
1/2 tasse de lait	2 oeufs durs
1 oeuf	1/2 cuillerée de sel

Faire cuire jusqu'à ce que ce soit épais dans un bain-marie, la farine, le sucre, le vinaigre, le sel, le lait et l'oeuf légèrement fouettés. Remuer incessamment. Oter du feu et quand c'est refroidi ajouter le fromage, l'oignon, l'oeuf et les piments hachés finement.

PATE A SANDWICHES POPULAIRES

Fromage à la crème et la marmalade d'orange.

La laitue ordinaire recouverte de mayonnaise sur le pain.

Du poulet froid et haché, avec de la mayonnaise.

LES QUATRE REMEDES DE LYDIA E. PINKHAM

LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E PINKHAM

POUR LES FEMMES

Le remède original et le mieux connu.

Qui se vend depuis au-dessus de cinquante ans.

Préparé en deux formes: Liquide—Tablettes (ne contient pas d'alcool).

REMEDE POUR LE SANG LYDIA E. PINKHAM

POUR LE SANG APPAUVRI

Egalement bon pour les hommes, les femmes et les enfants.

Un excellent fortifiant printannier.

On peut le prendre à aucune saison de l'année quand on sent le besoin d'avoir un fortifiant.

LOTION CURATIVE LYDIA E. PINKHAM

POUR LA LEUCORRHEE ET L'ENFLAMMATION

Doit être délayer et employer comme injection vaginale.

Très calmant et curatif.

Elle est maintenant prête en grandes bouteilles de 4 oz.

LES PILULES POUR LE FOIE LYDIA E.

PINKHAM

POUR LA CONSTIPATION

Un laxatif couvert de sucre auquel toute la famille peut se fier.

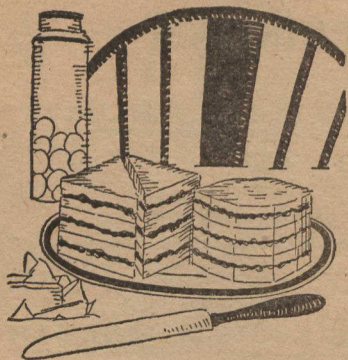
Gardez-en dans votre pharmacie.

Généralement en vente chez les pharmaciens, sinon, servez-vous de notre feuille de commande à la page 17.

COMPAGNIE DE REMEDES LYDIA E. PINKHAM

COBOURG, ONTARIO, CANADA.

SANDWICH PINKHAM



- 2 tasses de jambon bouilli
- ½ livre de fromage "Young American"
- 1 petite bouteille d'olives farcies
- 1 piment

Passer dans la hachette et rendre moite avec assaisonnement de salade afin de pouvoir l'étendre facilement.

SANDWICH DE SALADE AUX OEUFS.

Un oeuf dur sert à faire deux sandwiches. Hacher et assaisonner, en ajoutant un peu de laitue et un peu de céleri si on en a. Ajouter tout en remuant le mélange, une cuillerée à soupe d'assaisonnement de salade pour chaque sandwich. Etaler sur une feuille de laitue entre deux tranches de pain.

SANDWICH AU PIMENT VERT ET FROMAGE

- 1 fromage à la crème
- 1 piment vert (doux)
- Du sel et du poivre
- 2 oeufs durs
- 1 cuillerée à soupe d'oignon haché
- De l'assaisonnement de salade

Hacher les oeufs, ajouter le poivre, l'oignon, le fromage et le mélanger à l'assaisonnement de salade jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte mince.

SANDWICH AVEC PATE COMPOSEE de FROMAGE à la CREME, D'OLIVES et de NOIX

- 1 fromage à la crème
- ½ tasse de noix hachées
- 1 petite bouteille d'olives farcies

Mélanger et étendre sur de minces tranches de pain. Pour varier un peu la recette ajouter deux oeufs durs et rendre moite avec de la mayonnaise.

LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM MAINTIEN-
DRA LES ECOLIERES EN BONNE SANTE.



MESSAGE AUX FILLES QUI TRAVAILLENT.

Le Composé Végétal Lydia E. Pinkham vous gardera en bonne santé pour vous acquitter de votre travail. Il n'y a pas de meilleur remède pour les maladies propres aux femmes, tel que le mal de dos, l'énervement, les crampes, l'accablement et la faiblesse générale.

Des centaines de filles et de femmes Canadiennes employées au bureau, à l'usine et au magasin dépendent du Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Composé de racines choisies et d'herbes, il aide la nature à rétablir un état de santé normale. Pour chaque ouvrière, une meilleure santé signifie une activité augmentée.

"UNE GARDE-MALADE RECOMMANDE LE COMPOSE VEGETAL"

J'étais tellement misérable que je rendais la vie dure à ceux qui demeureraient avec moi. Mais j'ai pris trois bouteilles du Composé Végétal Lydia E. Pinkham et je me porte mieux de toutes manières. Je suis garde-malade et je me sentais débile et fatiguée. Il me fallait souvent me coucher. Un de vos livres m'a renseignée au sujet du Composé Végétal, et maintenant je le recommande quand je puis. Je veux bien que vous vous serviez de cette lettre comme témoignage.

MADAME SELDON JENNET,
Trenton, Nova Scotia.

UN BON REMEDE POUR LES JEUNES FILLES.

Ma fille perdait ses forces et une amie m'a recommandé Le Composé Végétal Lydia E. Pinkham comme tonique pour la fortifier. Elle en a pris cinq bouteilles et certainement il lui a rendu ses forces; elle ne se sent plus lasse et accablée. Ce remède lui a rendu l'appétit et ses nerfs sont mieux; elle a plus d'énergie. Je le recommande aux autres mères qui ont des filles ainsi affligées.

MADAME BLOEM,
Box 26, Amisk, Alberta.

"MON ETAT M'INQUIETAIT"

"J'étais si affaiblie et découragée que chaque fois que mon mari sortait de la maison je m'asseyais et je pleurais. Je n'en pouvais plus, mon état m'inquiétait tant. Un de vos livres (c'est ma soeur qui me l'a donné) m'a renseignée au sujet de votre remède. J'ai loué deux chevaux, et je suis allée m'acheter trois bouteilles du Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Puis ma soeur m'a persuadé de prendre la Lotion Curative Lydia E. Pinkham et je vous remercie du grand soulagement qu'il m'a procuré. J'avais essayé tout ce qu'on me suggérerait pour obtenir du soulagement, et après trois applications de la Lotion Curative, j'étais remise et je pouvais dormir. Le Composé Végétal m'a soulagée jusqu'à ce que je me sentisse gaie et que je pusse faire mon ouvrage et m'occuper de mes enfants. J'ai pris aussi Les Pilules pour le Foie et je les ai trouvées les meilleures sur le marché."

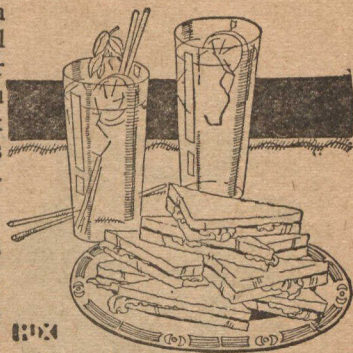
MADAME ROY CRAIG,
Belleisle Creek, New Brunswick.

SANDWICH DE ROCHESTER

Ecraser un fromage à la crème et assaisonner de sel et de paprika. Etendre sur de minces galettes rondes au chocolat, et en mettre deux ensemble. Que les galettes soient croquantes. Convenable pour le souper.

SANDWICHES TARTRES

Hacher ensemble trois grosses sardines, 1 tasse de jambon bouilli, 3 petits concombres marinés et ajouter du "chow-chow" et un peu de moutarde. Mêler en pâte avec un peu de sauce piquante, du sucre ou du jus de citron.



SANDWICH "TUTTI FRUTTI".

Hacher des dattes, des cerises, des figues et des amandes en parties égales; humecter avec du jus d'ananas.

SANDWICH ANGLAISE

Râper 1 tige de raifort ou $\frac{1}{2}$ tasse de raifort en bouteille après l'avoir égoutté. Ajouter $\frac{1}{4}$ chopine de crème et $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de gingembre. Remuer en pâte avec un peu de crème fouettée si c'est nécessaire.

"ETONNÉE DES RESULTATS".

J'étais tout à fait épuisée. J'étais énervée. Je n'avais point d'appétit et ne pouvais faire la moitié de mon ouvrage. J'étais rendue et me sentais abattue. Ma mère m'a écrit et m'a suggéré le Composé Végétal Lydia E. Pinkham et je me suis décidée de l'essayer. Je fus étonnée des résultats obtenus dès la première bouteille, et j'en ai pris encore huit.

Je suis bien et capable de faire tout mon ménage et de m'occuper de mes cinq enfants. A présent je suis en train de prendre la dixième bouteille, afin de me conserver en bon état. Quand je me sens fatiguée et que je ne puis dormir j'en prends. Je répondrai volontiers aux lettres des femmes qui voudraient connaître ce fameux remède.

MADAME AVILA DUPAS,
Pilot Mound, Manitoba.

GALETTES AU SUCRE



- 1½ tasse de sucre
- ¾ tasse de saindoux
- 3 cuillerées à café de poudre à pâte
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait
- Muscade ou vanille.

Prendre assez de farine pour pétrir facilement. Batre le saindoux. Ajouter le sucre et la crème jusqu'à ce que le tout soit léger. Ajouter les oeufs battus et battre bien. Ajouter ensuite

le lait et assez de farine pour qu'elles puissent être roulées à une épaisseur d'un ¼ de pouce. Couper avec un coupe-pâte et cuire jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun doré.

GALETTES A LA FARINE D'AVOINE

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ½ tasse de saindoux | ½ cuillerée à café de sel |
| 1 tasse de cassonade | ½ cuillerée à café de soude |
| 1 oeuf | ½ cuillerée à café de cannelle |
| ½ tasse de lait | ½ cuillerée à café de muscade |
| 1½ tasse de farine d'avoine | ½ cuillerée à café de gingembre |
| 1½ tasse de raisins hachés | |
| ½ tasse de noix hachées | |
| 1½ tasse de farine | |

Battre le saindoux, ajouter le sucre peu à peu. Ajouter l'oeuf fouettée, le lait, la farine d'avoine et les noix. Sasser les ingrédients secs avant de les ajouter au mélange. Diviser par cuillerées et mettre sur un plat graissé, à distance de deux pouces. Faire cuire au four à peu près quinze minutes.

GALETTES A LA MELASSE

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1 tasse de sucre | 1 cuillerée à café de soude |
| 1 tasse de mélasse | 1 cuillerée à café de lait sur |
| 1 tasse de saindoux | 1 cuillerée à café de gingembre |
| ½ tasse d'eau chaude | 1 cuillerée à café de sel. |

Assez de farine pour rouler mince. Faire chauffer la mélasse, le sucre et le saindoux. Verser dans un bol pour refroidir. Puis ajouter la soude dissous dans l'eau chaude, le lait sur et les ingrédients secs sassés ensemble.

Pétrir et rouler mince.

“LE BEL APRES—MIDI DE LA VIE”

Une fois sa famille élevée, la femme entre deux âges, trouve le temps de faire des choses qu'elle devait négliger auparavant — lire les nouveaux livres, voir les nouvelles pièces, jouir de ses petits-enfants et jouer un rôle actif dans les affaires d'église. Loin d'être repoussée par les jeunes, elle trouve une existence à elle exubérante et riche. C'est-à-dire si elle a bonne santé.



Des milliers de femmes entre deux âges disent qu'elles doivent leur vigueur et leur santé au Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Celles qui ont appris par leur propre expérience le mérite de ce vieux remède éprouvé, composé de racines et d'herbes ont hâte de le recommander à leurs amies et leurs voisines.

Le Composé Végétal Lydia E. Pinkham est un remède excellent pendant le Retour d'âge.

Lisez cette page d'une femme qui s'était soulagée à cette époque critique.

“Je me sens beaucoup mieux après une longue et sérieuse indisposition au Retour d'âge. J'étais malade pendant huit mois et je ne pouvais rien faire. Le “Moose Jaw Times” m'a renseignée au sujet du Composé Végétal Lydia E. Pinkham et je me suis décidée de l'essayer. Voilà maintenant deux ans que je le prends ainsi que Le Remède pour le Sang Lydia E. Pinkham et je me sers de la Lotion Curative. Je suis assez bien, vu la maladie que j'avais. De temps en temps je rempire un peu; alors je continue de prendre votre remède. Je le recommande à mes amis et je répondrai aux lettres des femmes qui veulent se renseigner au sujet de mes malaises.

MME. JOSIAH ELKIN,

477 Iroquois St. West.

Moose Jaw, Sask.

LES BEIGNETS



- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait sur
- 2 oeufs
- 1 cuillerée à café de soude
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de gingembre
- 1 cuillerée à café de poudre à pâte
- 1 cuillerée à café de sel
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de muscade
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de beurre fondu
- Une quantité suffisante de farine.

Battre les oeufs et le sucre.

Ajouter le beurre fondu et la soude dissous dans le lait sur. Sasser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Rouler à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce et couper avec un coupeur à beignets. Frire dans beaucoup de graisse.

LES BEIGNETS DE MELASSE

- 1 tasse de mélasse
- 2 oeufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 1 tasse de lait sur
- 1 cuillerée à café de saindoux fondu
- $\frac{1}{4}$ cuillerée de cannelle
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de muscade
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel
- Une quantité suffisante de farine
- 1 cuillerée à café de soude.

Mélanger selon la recette. Dissoudre la soude dans le lait sur, sasser les ingrédients secs ensemble. Prendre garde de ne pas mettre trop de farine. Rouler à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce et couper avec un coupeur à beignets. Frire dans beaucoup de graisse chaude.

"CRULLERS AU CHOCOLAT"

- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade fondu
- $\frac{1}{2}$ tablettes de chocolat
- 2 oeufs bien battus
- 1 tasse de lait sur
- 1 cuillerés à café de vanille
- 1 cuillerée à café de soude
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de saindoux
- Une quantité suffisante de farine

Battre bien les oeufs. Ajouter le sucre, le saindoux fondu, le chocolat, la soude dissous dans le lait, la vanille et le sel sassis dans la farine. Rouler la pâte à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce. Couper en rubans, serrer les bouts ensemble et tordre. Frire dans beaucoup de graisse chaude. Rouler dans le sucre si on désire.

"UNE CLIENTE INVISIBLE"

Voilà plusieurs années que je suis votre cliente invisible. Il y a quinze ans je pris mes trois premières bouteilles de Composé Végétal Lydia E. Pinkham pour des douleurs au côté droit qui devenaient plus violentes à certains temps. Je fus beaucoup soulagée à cette époque-là. Ensuite, il y a quelques années, j'étais énervée et je me sentais épuisée et j'ai eu recours encore une fois au Composé Végétal. A présent ma santé est excellente. Au mois d'août je souffrais d'une crise nerveuse selon l'opinion du médecin et j'ai pris deux bouteilles de Composé Végétal en guise de tonique et pour mes nerfs.

Ce Composé Végétal me soulage toujours. Il me calme les nerfs, me rend l'appétit et paraît me soulager avant de finir une bouteille. A mon âge actuel je suis certaine qu'il me fera beaucoup de bien.

MME. ALVIN PERRY,
Brighton, Ont.

"IL M'A BEAUCOUP SOULAGEE"

J'étais souffrante depuis longtemps et j'étais débile et énervée. Maintenant je puis manger et dormir comme il faut. Une bonne amie est venue et m'a dit de prendre le Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Je l'ai pris pendant deux ans et il m'a beaucoup aidé de toutes manières; je puis faire mon ouvrage plus facilement et je me sens mieux. Je le recommande quand je puis.

MADAME MYTRO WOLASKI,
Boite 216, Battleford, Saskatchewan.

"NE POUVAIS PAS FAIRE MON OUVRAGE"

J'étais si épuisée que je ne pouvais faire mon ouvrage, mais après avoir pris trois bouteilles du Composé Végétal Lydia E. Pinkham ma faiblesse a disparu et maintenant je suis bien et capable de faire mon ouvrage. Une amie me l'a recommandé pour rétablir mon système nerveux et mes nerfs sont mieux. J'ai bon appétit et j'ai engraisé considérablement. Je recommande ce remède à toutes les femmes qui ne se sentent pas bien et je répondrai volontiers à aucunes d'elles qui m'en demanderont des renseignements.

MADAME FRED N. HALONEN,
Boite 76, Thorihild, Alberta.

LES TARTES—"QUEEN OF HEARTS".



3 tasses de farine
1 tasse de saindoux
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de soude
1 cuillerée à café de crème
de tarte
1 cuillerée à café de sel
1 blanc d'oeuf
De l'eau froide.

Mélanger les ingrédients secs. Faire entrer le saindoux. Ajouter le blanc d'oeuf bien fouetté et mouiller d'eau froide jusqu'à ce que la pâte soit comme de la croute de tarte.

Rouler mince et couper avec un coupe-pâte. Sur chaque galette placer une cuillerée de confiture de framboise. Mouiller les bords avec de l'eau froide, couvrir d'une autre galette et les presser ensemble.

TARTES A MACARON

Se servir de la pâte comme ci-dessus et en doubler les moules. Fouetter un oeuf jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir puis ajouter une tasse de sucre, une cuillerée à soupe de vinaigre et une cuillerée à café de vanille.

Remplir à moitié les moules de pâte et faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient levés et bruns. Ne les sortez pas des moules avant qu'ils soient refroidis car ils se brisent facilement.

"BRAMBLES"

PATE

$2\frac{1}{2}$ tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux
1 oeuf
Assez d'eau pour

Rendre moite

POUR REMPLIR (pas cuit)

1 oeuf
Le jus d'un citron
1 biscuit roulé.

Couper la pâte avec le couvercle d'une boîte à café. Placer une cuillerée du mélange sur une moitié. La couvrir de l'autre moitié. Mouiller le bord et les presser ensemble.

PETITS PAINS AUX FRUITS

Couper la pâte ci-dessus en carrés de 4 pouces. Parsemer de raisins et de noix. Rouler, presser les bouts ensemble et faire cuire au four.

VOULEZ-VOUS ETRE SEDUISANTE?

Tout le monde admire une belle femme.

Il y a beaucoup de types de beauté, mais nulle femme ne peut être vraiment belle si elle n'est pas bien portante. Une vitalité radieuse et une énergie bouillonnante rendront une femme attrayante malgré la laideur de ses traits.

Si vous vous sentez nerveuse, irritable, accablée ou toujours épuisée, essayez Le Composé Végétal Lydia E. Pinkham, et voyez si votre santé ne s'améliorera pas.



Plus de 400,000 femmes ont affirmé que le Composé Végétal Lydia E. Pinkham les a soulagées.

TOUJOURS EPUISEE

J'ai pris le Composé Végétal Lydia E. Pinkham pour mes nerfs, l'épuisement et le mal d'estomac. Je maigrissais et j'avais toujours l'air fatiguée. La femme du marchand m'a dit d'essayer le Composé Végétal Lydia E. Pinkham et bientôt j'ai commencé à me sentir beaucoup mieux et je pouvais faire mon ménage sans me reposer.

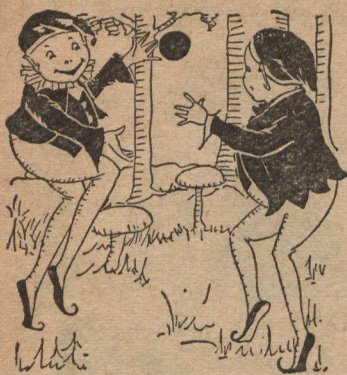
Je le recommande à mes amies parce qu'il leur fera du bien comme il m'en a fait à moi.

MADAME ALLAN HOLMES,
Bressaylor, Saskatchewan.

CONSEILLEE PAR MA MERE

Ma mère m'a conseillé de prendre le Composé Végétal Lydia E. Pinkham quand j'étais enceinte et il m'a beaucoup soulagée. Depuis la première dose je me sentais mieux et bientôt je pouvais faire tout mon ouvrage. Je répondrai volontiers à toutes les lettres qui me seront adressées, par les femmes qui désirent connaître votre remède.

MADAME A. E. MILKE,
Boîte 11, Vernon, British Columbia.



"BROWNIES"

- 1 tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
- 2 carrés de chocolat
- 2 oeufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Battre les jaunes d'oeufs. Ajouter le sucre, Ajouter le chocolat et le beurre fondus ensemble. Ajouter ensuite les blancs d'oeufs bien fouettés et enfin la farine et

les noix. Cuire au four jusqu'à ce qu'il se détache du bord du moule. Quand il est presque refroidi, couper en morceaux carrés.

"JUMBLES" au CHOCOLAT

- | | |
|---|---------------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, ou substitut | 1 cuillerée à café de vanille |
| 1 tasse de sucre | 2 tasses de farine sassée |
| 2 oeufs | $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel |
| 1 cuillerée à soupe de lait | 2 cuillerées à café de poudre à pâte |
| 2 tablettes de chocolat | |

Mêler le beurre au sucre. Ajouter un oeuf à la fois, non battu, puis ajouter le chocolat fondu et bien fouetté. Ajouter le lait, le sel et la poudre à pâte sassée avec la farine. On peut ajouter un peu plus de farine. Rouler finement et couper avec un coupe-pâte. Comme ces galettes brûlent facilement on doit les surveiller.

DEPUIS VINGT ANS

Voilà 20 ans que je prends le Composé Végétal Lydia E. Pinkham de temps en temps aussi bien ici que dans l'ancien pays et l'ai toujours trouvé tout ce qu'il prétend être. Je suis mère de onze enfants et je fais tout mon ménage et ma lessive, donc je crois que cela dit bien des choses pour mon état de santé. Pendant toutes ces années j'ai pris le Composé Végétal toutes les fois que j'avais besoin de remède et je le recommande.

MADAME KATHLEEN MOORE,
754 Canning St., Montreal, Quebec.

LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM SOULAGE LES OUVRIERES

Quand j'avais seize ans j'étais très débile et non-chalante, donc ma mère, après avoir lu la description du Composé Végétal Lydia E. Pinkham, m'en a acheté et au bout de quelque temps j'étais bien portante. Je demeurais alors à la campagne. Quand nous sommes venus en ville le déplacement m'a fait du tort, et ma mère m'a conseillé d'essayer encore le Composé Végétal, et je ne puis trop le louer. L'automne dernier j'en ai pris encore après une attaque (d'influenza) de la grippe qui m'avait laissée très souffrante. Pendant l'été je fais marcher une emporte-pièce, et j'étais si faible et épuisée. Maintenant je fais tout mon ouvrage. Je me sens forte et j'ai un bon appétit. Je puis dire avec toute sincérité qu'il n'y a aucun remède que je puisse recommander plus fortement aux femmes de partout que le Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Il m'a certainement fait beaucoup de bien et je répondrai volontiers à toutes les lettres qui m'en demanderont des renseignements.

MADAME B. J. GOODHEAD,
7 Avenue Mildred, Toronto, Ont.

J'étais faible et épuisée après un enfantement et je ne pouvais pas me rétablir. On m'a recommandé le Composé Végétal Lydia E. Pinkham à "Grant's Corner", et il m'a rendu mes forces; maintenant je le recommande moi-même. Je travaille dans une filature de laine et je puis maintenant travailler tous les jours. Mes nerfs vont mieux et j'ai bon appétit.

MADAME HERBERT RICHARDSON,
35 rue Edward, Cornwall, Ont.

"HAUTEMENT RECOMMANDE"

J'avais de violentes douleurs tous les mois et je me sentais souvent incommodée après mes repas. Votre livre m'a renseignée sur ce que le Composé Végétal Lydia E. Pinkham a fait pour d'autres et je le recommande hautement pour le bien qu'il m'a fait. L'état général de ma santé est amélioré, mes nerfs vont mieux et j'ai bon appétit. Je répondrai volontiers aux lettres demandant des renseignements au sujet du Composé Végétal.

MADAME LOUIS MAYKO,
Hilliard, Alberta.

Tous Les Jours De l'Année

10,000 Femmes Achètent Une
Bouteille de Composé Végétal
Lydia E. Pinkham

Elles savent qu'il n'y a pas de meilleur remède pour ces maladies désagréables, propres aux femmes telles que le mal de dos, mal de tête, tristesse et faiblesse générale. Elles s'y fient et le recommandent à leurs amies et à leurs voisines.

SELON UN EXAMEN SERIEUX NOUS CONSTATONS QUE SUR 100 FEMMES QUI ONT PRIS LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM 98 PRETENDENT ETRE MIEUX.

ACHETEZ-EN UNE BOUTEILLE CHEZ VOTRE
PHARMACIEN AUJOURD'HUI

ou

Servez-vous de la feuille de commande sur la page

FEUILLE DE COMMANDE

Cie de Remedes Lydia E. Pinkham
COBOURG, ONT.

Messieurs :

Veillez s'il vous plaît m'envoyer les remèdes désignés :

- LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E.
PINKHAM (liquide)@ \$1.50
- LES TABLETTES COMPOSE VEG-
ETAL LYDIA E. PINKHAM....@ 1.50
- LE REMEDE POUR LE SANG.....@ 1.50
- LES PILULES POUR LE FOIE....@ .55
- LA LOTION CURATIVE LYDIA E.
PINKHAM@ .55
Nouvelle grandeur (4 oz.)

J'inclus en paiement
(Envoyer cheque ou mandat si c'est possible).

NOM

ADRESSE

SALADES



La prochaine fois que vous aurez à préparer de la laitue "iceberg", coupez la tige et laissez la pomme entière dans l'eau froide pendant que vous faites la salade. Les feuilles vont se détacher facilement et elles seront fermes et délicieuses.

Après avoir lavé les feuilles le laitue, enveloppez-les dans une serviette et laissez-les sur la glace. La serviette en absorbe l'humidité.

Ne coupez jamais d'oignons dans une salade. Si vous en aimez le goût, frottez le bol avec un oignon ou passez votre couteau dans un oignon avant de trancher les autres légumes.

SALADE AUX FRUITS

Couper de l'orange, de la banane et de l'ananas en morceaux fins et les arranger sur une feuille de laitue ferme. Couvrir d'assaisonnement de salade aux fruits.

ASSAISONNEMENT DE SALADE AUX FRUITS.

Le jus de 2 oranges, et de 2 citrons, 2 oeufs, 1 tasse de sucre. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit épais. Quand il est refroidi placer dans la glacière, jusqu'à ce qu'on en ait besoin. Ce mélange se conserve bien. Avant de s'en servir ajouter de la crème fouettée. Il faudra une demi chopine pour cette quantité.

SALADE A L'ECREVISSE EN ROBE DE TOMATES

Ecailler 1 tasse de chair d'écrevisse. Ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de céleri. Rendre moite avec de la mayonnaise. Mettre la tomate dans l'eau chaude pendant deux minutes. La jeter dans l'eau froide. La peler immédiatement et enlever le pulpe. La mettre sens dessus dessous pendant cinq minutes, afin qu'elle s'égoutte. La refroidir et la remplir du mélange et couronner d'une cuillerée à table de mayonnaise. Servir sur une feuille de laitue.

"GARDEZ-EN UNE BOUTEILLE A LA MAISON"

J'ai pris le Composé Végétal Lydia E. Pinkham comme fortifiant. J'étais tout à fait au bout de mes forces et je ne pouvais vaquer à mon ouvrage ni m'occuper de mon mari ou de ma fillette comme j'aurais dû. J'étais malade depuis huit mois et dans ma condition débile et enervée, le moindre bruit m'était insupportable. J'ai lu un de vos livres et me suis dit: "Je vais essayer le Composé Végétal Lydia E. Pinkham." Je suis toute heureuse de l'avoir fait car c'est la première chose qui m'ait soulagée. Ma condition s'améliora et je continuai à le prendre régulièrement jusqu'à ce que je crusse pouvoir m'en passer. Toutefois, j'en garde une bouteille à la maison et j'en prends de temps à autre, aussi bien que les pilules pour le foie. Je suis fermière; a présent je fais mon ménage moi-même et je suis bien portante. J'ai parlé à bien des amies du soulagement que le Composé Végétal m'avait apporté. Je me ferai un plaisir de répondre aux lettres de personnes qui voudraient se renseigner sur ce remède.

MME. SUSIE J. ENSZ,
Box 1, Scottsburg, Sask.

LE CHANGEMENT DE VIE

Suivant le conseil d'une amie j'ai pris le Composé Végétal Lydia E. Pinkham pendant le changement de vie et mon système entier s'en trouve bien. Mes nerfs sont en meilleur état. J'ai bon appétit et je suis capable de faire mon ouvrage. Je recommande sans cesse le Composé Végétal et je veux bien répondre aux lettres des femmes qui s'y intéressent.

MADAME W. M. KING,
Main Street, Agincourt, Ont.

IL VAUT SON PESANT D'OR

La première fois que je lus un de vos petits livres il me renseigna sur un cas qui ressemblait beaucoup au mien. Je me suis procuré trois bouteilles de Composé Végétal Lydia E. Pinkham et je les ai pris. Il en résulte que je suis beaucoup plus forte. Le remède vaut bien son pesant d'or. Je n'aurais jamais pu passer par ce que j'ai passé si je n'y avais pas eu recours. Je serais heureuse de raconter à qui voudra ce que le Composé Végétal a accompli à mon égard.

MME. GEORGE L. McDougall,
Warton, Ontario.

AUTOUR DU FEU DE CAMP



Ce que l'on mange a meilleur goût dehors surtout quand on le fait cuire à un feu pétillant. Il y a quelque chose de charmant à tenir au dessus de la flamme de la viande au bout d'un baton fourché. Il se peut qu'il y ait un goût de fumée? Mais c'est amusant. On peut se procurer une grille munie de pieds qui maintient la viande à la hauteur désirée au-dessus du feu. Sur cette grille on peut faire cuire plusieurs saucisses ou tranches de lard sans risquer de les brûler. Si vous n'avez point de grille un ancien rafraichissoir à gâteau, maintenu aux coins, peut servir. On peut aussi se servir de cette grille pour y mettre la cafetière. Quant aux pommes de terre on réussit le mieux à les cuire parmi les cendres.

SANDWICHES AU FROMAGE GRILLE

Mettre une tranche de fromage entre du pain. Faire griller sur la grille d'un côté d'abord, puis de l'autre. Le fromage en se fondant tiendra le pain ensemble.

SANDWICHES AU MARSHMALLOW

Faites griller les marshmallows sur un long baton au-dessus du feu. Quand ils sont moux, presser entre de petites galettes plates on entre aucuns petits biscuits

ETEINDRE LE FEU

Avant de quitter le feu, assurez-vous que toutes les étincelles sont éteintes. Jeter de la boue sur la braise. Chaque année notre pays perd des millions de dollars à cause de feus de forêts. Bien souvent ces incendies sont causés par la négligence de ceux qui vont aux pique-niques.

UN ASSAISONNEMENT COMMODE

Ecraser le beurre et le porter dans un bocal. Il s'étend plus facilement et ne peut pas fondre ni ne pénètre pas dans le lunch. Mêler le sel et le poivre et porter dans une salière.

LE REMEDE DE LYDIA E. PINKHAM POUR LE SANG

est un tonique qui produit des résultats certains également pour les hommes et pour les femmes. Il remplace le soufre mêlé de mélasse que nos grand'mères nous faisaient boire au printemps, et il est, en plus, très bon à prendre.

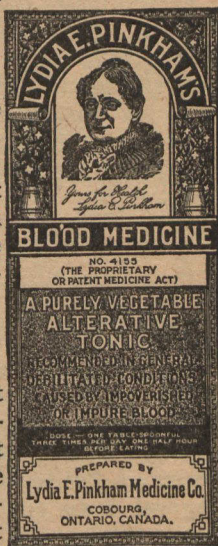
Gardez-en toujours à la maison et donnez-en à toute la famille et à n'importe quel temps de l'année lorsque vous jugerez que c'est nécessaire.

LES ERUPTIONS

sont une marque certaine et le résultat d'un épuisement de force. Ces éruptions sont nuisibles, embarrassantes et donnent à la figure une apparence de mauvaise santé. Elles ne sont pas ordinairement dangereuses. Cependant il peut en résulter de mauvaises conséquences à cause des impuretés qui s'accumulent dans le sang.

UN BON TRAITEMENT A LA MAISON

est nécessaire. Ne mangez que de la bonne nourriture saine; dormez bien en plein air. Prenez du Lydia E. Pinkham Blood Medecine une demie heure avant les repas. Si vous souffrez de Constipation prenez les Pilules pour le foie. Le Blood Medecine travaille en harmonie avec le Composé Végétal et les Pilules pour le foie.



LYDIA E. PINKHAM MEDICINE COMPANY,
LYNN, MASSACHUSETTS, U. S. A.,
and COBOURG, ONTARIO.

“LE COMPOSE VEGETAL L'A SOULAGEE ET LE REMEDE POUR LE SANG A SOULAGE SA FILLE”

J'étais épuisée énervée et j'avais des maux de tête et des douleurs dans le dos tout le temps. J'étais maigre et pâle. J'avais des étourdissements et je ne pouvais dormir. J'étais si abattue que je ne voulais plus vivre. Quelqu'un m'a dit que le Composé Végétal Lydia E. Pinkham l'avait soulagée, donc j'en ai fait l'essai et j'ai acheté le remède pour le sang pour ma fille. Elle a été soulagée aussi bien que moi. Je suis beaucoup mieux maintenant.

MADAME ALFRED CLARK,
Kentvale, St. Joseph's Island, Ontario.

J'AI LU A PROPOS DES BONS RESULTATS

J'ai pris le Composé Végétal Lydia E. Pinkham pour les désordres propres aux femmes et je fus soulagée et il m'est venu en aide de toutes manières. Mes nerfs vont mieux, j'ai bon appétit, je dors bien et je fais tout mon ménage. J'ai lu à propos des bons effets que le Composé Végétal a eu sur d'autres femmes et maintenant je le recommande moi-même.

MME. ARTHUR LAVOIE,
1740 Maisonneuve, Montreal, Quebec.

“ELLE SE SENT PLUS ENERGIQUE”

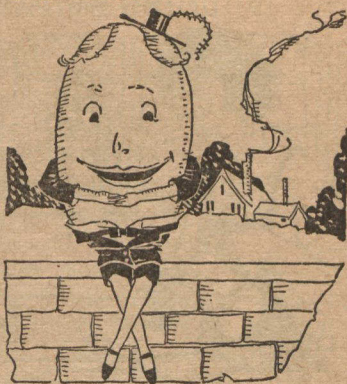
J'ai pris plusieurs bouteilles du Composé Végétal Lydia E. Pinkham pour désordres généraux des nerfs et l'insomnie et il m'a aidée merveilleusement. Je me sens plus d'énergie et je fais mon ouvrage tous les jours. Je me fatigue encore facilement quoique je me repose rarement, et je me sens de plus en plus forte à mesure que je continue de prendre ce remède. Je suis femme de cultivateur et je fais tout mon ouvrage. Plusieurs femmes m'ont parlé du Composé Végétal et j'ai décidé d'en faire l'essai puisque les autres remèdes ne me faisaient pas de bien.

Je recommande le Composé Végétal hautement et j'espère que cette lettre va aider quelques-unes à obtenir une meilleure santé. Je répondrai volontiers à toutes les lettres qui me seront envoyées au sujet du Composé Végétal.

MADAME A. P. WHITING,
Boite 99, Qu'Apelle, Saskatchewan.

DES OEUFS FARCIS

Bouillir six oeufs pendant dix minutes. Verser l'eau chaude et les couvrir d'eau froide. Quand les oeufs sont refroidis, ôter les coquilles. Couper en deux et ôter le jaune. Ecraser ce jaune, assaisonner avec du sel, du poivre et du beurre et remplir de nouveau. Attacher les deux moitiés ensemble avec des cure-dents et envelopper dans du papier ciré.



DES OEUFS FARCIS D'OLIVES

Couper le bout d'un oeuf dur. Oter le jaune, assaisonner et remplir comme ci-dessus. Couronner d'une olive farcie.

Le rouge et le vert de l'olive entourés du blanc et du jaune de l'oeuf, ajoutent un nouveau mets attrayant au panier à pique-nique. On peut se servir du reste de l'oeuf pour des Sandwiches.

LES OEUFS FARCIS DE POULET

Couper les oeufs durs en deux et ôter le jaune. Assaisonner. Mélanger du poulet haché avec de la mayonnaise et remplir encore.

On peut se servir de saumon au lieu de poulet. Quant à cela aucune viande ou aucun poisson qui reste peut servir.

LA SALADE AU CONCOMBRE FARCIS

Peler un concombre, ôter les graines et remplir de ce mélange.

$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel	$\frac{3}{4}$ cuillerée à soupe de gelatine granulée
$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de moutarde	
$\frac{1}{4}$ cuillerée à café de poivre	3 cuillerées à soupe de vinaigre
Une pincée de cayenne	1 jaune d'oeuf
1 cuillerée à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait.

Mélanger et faire cuire dans un bain-marie, remuer constamment jusqu'à ce qu'il soit épais et qu'il forme une couche sur la cuillère. Mettre dans la passoire et ajouter deux tasses de saumon après avoir ôté les os et la peau.

Remplir le concombre et mettre sur la glace. Couper en tranches et arranger sur une feuille ferme de laitue. Garnir de mayonnaise.

PUDDING DE PAIN AU CHOCOLAT



3 tranches de pain
2 cuillerées à café de cocoa
2/3 tasse d'eau chaude
1 chopine de lait
2 oeufs
2/3 tasse de sucre
Une pincée de sel
1 cuillerée à café de vanille.

Mettre le pain et le cocoa dans un plat. Verser l'eau chaude dessus. Quand il est mou écraser finement.

Mélanger le lait, les oeufs battus, le sel, le sucre et la vanille. Verser ce mélange sur le pain. Faire cuire pendant une demi-heure dans un four modéré. Servir avec de la crème.

PUDDING DE PAIN AU COCO

3 tranches de pain
1 chopine de lait
2 oeufs
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de coco haché
1 cuillerée à café de citron

Tremper le pain dans le lait. Ajouter les jaunes d'oeufs, le coco, le sucre (on réserve 2 cuillerées à café) et le citron. Faire cuire pendant une heure.

Quand il est refroidi, couvrir d'une meringue composée des blancs de deux oeufs bien battus et deux cuillerées à café de sucre. Remettre dans le four pour dorer.

Couvrir chaque portion avec une cuillerée de gelée à groseille ou aucune gelée de couleur voyante.

COMMANDEZ LE MANUEL PERSONNEL DE LYDIA E. PINKHAM

Ce livre de quatre-vingt pages discute franchement et d'une façon raisonnable ces maux dont souffrent les femmes, leurs causes, leurs symptômes et leurs traitements.

Nous serons contents de vous envoyer ce livre précieux en enveloppe simple. Bien entendu il ne vous coûtera rien.

Servez-vous du coupon qui est en dedans du dos de ce livre.

CONSTIPATION

Il devrait y avoir un mouvement naturel des boyaux au moins une fois par jour. Quand le corps manque d'éliminer les déchets des boyaux, on est constipé. On devient irritable et de mauvaise humeur ou peut-être épuisé. Nos forces s'en vont. Il arrivera tout naturellement que de sérieuses maladies surgiront. Dans ce cas n'oubliez pas de prendre les pilules pour le foie Lydia E. Pinkham.

En même temps surveillez votre diète. Mangez moins de bonbons et plus de fruits. Mangez plus de nourriture substantielle par exemple le son, le blé complet et les plus grosses céréales. Les biscuits de son sont excellents. Mangez des légumes verts. Prenez beaucoup d'exercice. Si c'est possible marchez au moins deux milles en plein air.

"UNE GRANDE DIFFERENCE"

J'étais devenue complètement épuisée depuis un an. Mon sommeil était dérangé et je ne me reposais pas, mon appétit était irrégulier et j'étais faible et pâle. Je maigrissais. Je me sentais mal à l'aise après mes repas et j'étais abattue et ne pouvais faire mon ouvrage. J'ai lu une annonce du Composé Végétal Lydia E. Pinkham et j'ai pensé à en faire l'essai. Je constate une grande amélioration dans ma santé depuis que je prends le Composé Végétal et les pilules pour le foie Lydia E. Pinkham et je les recommande aux autres. Vous pouvez vous servir de ces faits comme témoignage et je répondrai volontiers à toutes les lettres que je recevrai, demandant des renseignements au sujet de ces remèdes.

MADAME ARTHUR MILLAR,
Rue Berthe, Van Kleek Hill, Ont.

L'HABITUDE D'UNE BONNE SANTE

L'homme ou la femme sage n'ignore jamais la constipation. Les Pilules pour le foie Lydia E. Pinkham sont également bonnes pour les hommes, les femmes les enfants, les garçons ou les jeunes filles.

DEMANDEZ LES PILULES POUR LE FOIE
LYDIA E. PINKHAM A VOTRE PHARMACIEN.

DES FEMMES DE CHAQUE PROVINCE
SANCTIONNENT LE COMPOSE VEGETAL
LYDIA E. PINKHAM.

Ecrivez à une femme dans votre propre province.
Vous serez libre de lui poser aucune question, et elle
vous dira volontiers comment le Composé Végétal l'a
aidée.

ALBERTA.

Madame Wm. Goodkey, Byemoor.
Mlle. Gladys E. Fidler, Bittern Lake.

BRITISH COLUMBIA.

Madame Campbell Smith,, Box 77, Cranbrook.

MANITOBA.

Madame Dave Carrière, Waterhen.
Madame Elsie Paterson, Box 28, MacGregor.

NEW BRUNSWICK.

Madame Arthur N. Dennison, 183 Wentworth St.,
St. John.
Mlle. Berthe Melanson, Box 32, Bathurst.

NOVA SCOTIA.

Mme. Stiles Lowe, West Northfield.
Mme. S. M. Coleman, 19 N. Clifton St., Halifax.

ONTARIO.

Mme. W. Jeffries, 50 Grandview Avenue, Riverdale,
Toronto.
Mme. Michael McKinnirey, R. R. No. 4, Eganville.
Mme.. Neal Bowser, R. R. No. 1, Minesing.

PRINCE EDWARD ISLAND.

Mme. Lewis Coles, New London.

QUEBEC.

Madame Charles Lauzon, 579 Second St., Montreal.
Madame Willie Buttle, Jr., New Carlisle.
Madame Delphine Laframboise, Masson.

SASKATCHEWAN.

Mme. Wm. Ritchie, Boite 486, Melfort.

Mme. E. W. Grafham, Bratton.

Mme. Josiah Elkin, 477 Iroquois St. West, Moosejaw.

NEWFOUNDLAND.

Mme. George Martin, Hickman's Harbour, Trinity Bay.

Mme. George Pottle, East Waban Mines, Bell Island,
Conception Bay.

UNE FEMME DE NEWFOUNDLAND DIT

Je suis fière de vous envoyer cette lettre au sujet du Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Si vous désirez vous en servir comme annonce, vous pouvez le faire. J'ai souffert pendant six mois du mal de dos avant de commencer à prendre le Composé Végétal. J'avais lu l'annonce pour le C. V. L. E. P. plusieurs fois et mon mari m'avait dit de l'essayer. Le mal de dos ne me faisait plus tant souffrir et il a enfin disparu. Aucune de mes amies ne souffrent comme moi, mais je recommanderai avec plaisir le Composé Végétal à aucune femme qui m'écrit.

MADAME JESSIE M. ENGLISH,
357 Water St. West, St. Johns, Nfld.

"APRES LA NAISSANCE DE MON QUATRIEME ENFANT."

J'ai pris le Composé Végétal Lydia E. Pinkham pour une prostration et il m'a fait beaucoup de bien et c'est mon remède de confiance. Maintenant je m'y fie absolument. J'étais dans un état d'épuisement après la naissance de mon quatrième enfant. J'étais si faible et si fatiguée. Ma mère recommanda le Composé Végétal et il m'a aidé plus qu'aucune autre chose que j'aie pris. Je le recommande aux autres femmes et vous pouvez vous servir de ma lettre comme certificat. Je serai heureuse de répondre à toute les lettres que l'on m'adressera au sujet du Composé Végétal.

MADAME K. M. JOHNSON,
R. R. No. 1, Gunn, Alberta.

DES SAUCES POUR LA CREME A LA GLACE

La Sauce Caramel au Beurre

3 tasses de cassonade
 $\frac{1}{4}$ livre de beurre
 $\frac{1}{2}$ chopine de crème épaisse
Mettre dans la partie supérieure d'un bain-marie et faire cuire pendant une heure sur un feu lent. Remuer de temps en temps.

La Sauce au Chocolat

2 tasses de cassonade
2 tablettes de chocolat qui n'est pas sucré
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 cuillerée à café de vanille



Fondre du chocolat, ajouter le sucre et mêler bien. Ajouter le beurre et le lait et cuire jusqu'à ce que le mélange se forme en boule molle, quand on le laisse tomber dans l'eau froide. Ajouter quelques gouttes de vanille. Servir tout chaud.

POUR SERVIR LA CREME A LA GLACE AVEC GOUT

Une Surprise a la Glace

Acheter des coquilles de choux à la crème chez le boulanger. Les couper et les remplir de glace à la vanille. Verser la sauce au chocolat sur la coquille et saupoudrer avec des noix hachées.

La Crème a la Glace en Tasses Fantaisies

Arranger des "Lady Fingers" autour d'une tasse de papier et lier avec un ruban. Remplir la tasse de crème à la glace et couronner de fruits écrasés ou de noix hachées.

La Crème a la Glace et Gâteau

Sur un grand morceau de gâteau d'orange à deux étages, mettre deux buttes de sarbet de lait orange. On mange ceci avec une fourchette. Couper et la crème à la glace et le gâteau. La crème à la glace de vanille sur du gâteau au chocolat est aussi délicieuse.

La Crème a la Glace et la Canteloup

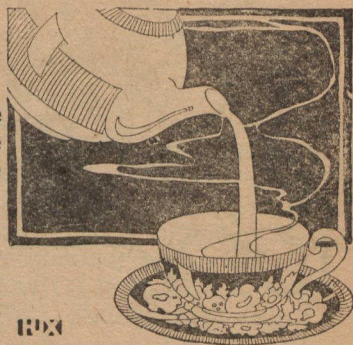
Oter les graines de la moitié d'une canteloup et refroidir. Remplir de crème à la glace et servir tout de suite.

GALETTES EN TASSE POUR LE SOUPER

- $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- 3 blancs d'oeuf
- 1 cuillerée à café de vanille
- $2\frac{1}{4}$ tasses de farine sassée
- 3 cuillerées à café de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel.

Mélanger le sucre et le saindoux. Sasser plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au premier mélange tour à tour avec le lait. Ajouter la vanille et les blancs des oeufs bien battus. Faire cuire dans des moules à galettes en tasse.

Glacer d'une sauce à glacer auquel on ajoute 2 tablettes de chocolat fondu.



GALETTES BOURREES

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse de beurre | à pâte |
| 1 tasse de sucre | 1 cuillerée à café de vanille |
| 1 oeuf battu | 1 cuillerée à café de sel |
| 3 tasses de farine | $\frac{1}{2}$ tasse de lait |
| 3 cuillerées à café de poudre | |

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf et bien remuer avant d'ajouter le lait et la vanille. Ensuite ajouter la farine dans laquelle on a sassé le sel et la poudre à pâte.

POUR REMPLIR LES GALETTES

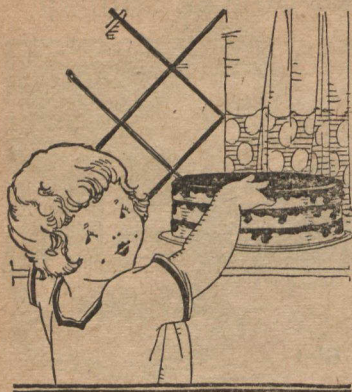
- | | |
|------------------------------|---|
| $\frac{3}{4}$ tasse de sucre | $1\frac{1}{2}$ cuillerées à soupe de farine |
| 1 tasse de raisins hachés | |
| 1 tasse d'eau bouillante | $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de sel. |

Faire cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il soit épais.

Rouler les galettes afin qu'elles soient minces et couper par paires. Sur une galette mettre une cuillerée à café de ce mélange. Amollir les bords avec de l'eau froide. Couvrir de l'autre galette et les serrer ensemble.

SI LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM VOUS A SOULAGEE PARLEZ-EN A VOS VOISINES.

GATEAU AU CHOCOLAT



- $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux
- $1\frac{1}{4}$ tasse de sucre
- 2 oeufs
- $1\frac{3}{4}$ tasse de farine sassée
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de vanille
- 1 cuillerée à café de soude au niveau
- 1 tasse de lait doux
- 2 tablettes de chocolat fondu

Mélanger le sucre et le saindoux. Ajouter les oeufs bien battus. Sasser ensemble la farine, le sel et la soude.

Ajouter tour à tour avec le lait. Enfin ajouter la vanille et le chocolat. Faire cuire dans un plat oblong et glacer avec de la sauce à glacer bouillie. Si on préfère on peut cuire le gâteau en étages et coller avec la sauce à glacer.

SAUCE A GLACER BOUILLIE

- 1 petite tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de crème de tartre
- 1 blanc d'oeuf non battu
- 3 cuillerées à soupe d'eau froide

Mettre les ingrédients dans un bain-marie sur l'eau bouillante en battant sans cesse avec un batteur à oeuf Dover. Cuire pendant environs sept minutes ou jusqu'à ce que le mélange colle au batteur.

GALETTES—PASTILLES

- 1 tasse de sucre
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 oeuf battu
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de soude
- 1 cuillerée à café de crème de tartre
- 4 cuillerées à soupe de lait
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées
- $\frac{1}{2}$ tasse de raisins
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel

Assez de farine à boulanger pour qu'il tourne en boule molle de la cuillère quand on remue le mélange.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf, le lait (dans lequel on a dissous la soude). Un peu de farine, les noix et les raisins. Sasser ensemble, le sel, la crème de tartre et le restant et ajouter au mélange. Les laisser tomber à une distance de deux pouces sur les plats enduits de beurre. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

AVANT ET APRES L'ENFANTEMMENT

J'ai pris cinq bouteilles du Composé Végétal Lydia E. Pinkham avant la naissance de mon enfant. J'étais enceinte depuis trois mois quand j'ai commencé à le prendre. Mes amies m'avaient dit qu'il me ferait du bien. Je l'ai pris de temps en temps jusqu'à ce que le bébé, une petite fille, vienne au monde. J'ai fait mon ménage moi-même et j'étais capable de travailler sans interruption. Je ne manque pas d'occasions de recommander le Composé Végétal aux femmes avant et après l'enfantement et si ces faits peuvent vous servir comme témoignage, je veux assister d'autres femmes en répondant à leurs lettres.

MADAME HAROLD SINKER,
53 Picton Street East, Hamilton, Ontario.

JE L'AI LU SUR LE JOURNAL

J'étais si faible et épuisée. Je pouvais à peine me tenir debout et je ne pouvais pas travailler. J'ai lu dans le journal l'annonce du Composé Végétal Lydia E. Pinkham. Je le prends et je me sens mieux. Il y a beaucoup de femmes ici qui le prennent et elles disent qu'elles se sentent bien mieux.

Après l'avoir employé, je vous permets de vous servir de ma lettre comme témoignage et je suis prête à répondre aux lettres qui demandent des renseignements au sujet du Composé Végétal.

MADAME JOS. FARKAS,
St. Brieux, Sask.

ELLE NE S'OCCUPAIT DE RIEN

J'étais épuisée, fatiguée et sans énergie et je ne m'occupais de rien. Une amie m'a recommandé le Composé Végétal Lydia E. Pinkham et mon soulagement fut si grand que je ne m'en passerais plus. Je le recommande aux autres et j'ai persuadé un nombre considérable de l'essayer.

MADAME G. CURRER,
3 Harshaw Avenue, Toronto, Ontario.

UN REMEDE MERVEILLEUX

Je prends environs quatre bouteilles de Composé Végétal Lydia E. Pinkham chaque année pour un état d'épuisement et pour les nerfs et je le trouve un remède merveilleux pour le mal d'estomac.

MADAME PERCY GRAY,
32 Shirley Avenue, Moncton, New Brunswick.

**LA LOTION
CURATIVE
LYDIA E.
PINKHAM**



Depuis quarante ans les femmes se servent de la lotion curative Lydia E. Pinkham pour des injections vaginales. Un perfectionnement récent rend le traitement plus simple et plus efficace. On l'a mis à l'épreuve à l'hôpital sous la surveillance du médecin et on le recommande fortement comme un antiseptique puratif et non-irritant.

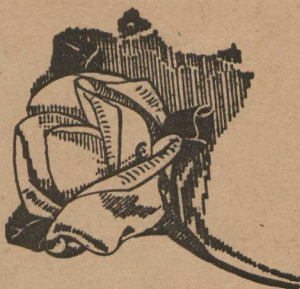
Servez vous de deux cuillerées à café de Lotion Curative dans chaque quart d'eau chaude pour le traitement de la leucorrhée (les blancs) comme une injection purative et désinfectante. Il adoucit et guérit.

Une grande bouteille (4 onces) se vend à 55 sous. Si votre pharmacien ne peut pas vous le fournir, servez-vous du coupon au milieu de ce livre.

**LA COMPAGNIE DE REMEDES
LYDIA E. PINKHAM**

Lynn, Massachusetts, U. S. A.,
and Cobourg, Ontario, Canada

**Rose Importée
en
Soie Parfumée
Gratis!**



Renvoyez cette page avec votre nom et votre adresse à

**Lydia E. Pinkham Medicine Co.,
Lynn, Massachusetts, U. S. A.**

et nous serons heureux de vous envoyer une jolie rose en soie.

Désirez-vous que nous vous envoyions gratis avec le cadeau, une copie du Livre de Texte Privé de Lydia E. Pinkham sur les Maladies Particulières de Femmes?

Nom

Rue

Ville..... Province.....

LES QUATRE
REMÈDES

Lydia E. Pinkham

*Composé
Végétal*

*Remède Pour
Le Sang*

*Pilules Pour
Le Foie*

Lotion Curative