

1001 EMPLOIS DU VINAIGRE



compliments
de
LION VINEGAR CO.
LIMITED
MONTREAL et QUEBEC

153608

Employez toujours
la marque LION



MARINADE DE POMMES—3 grosses pommes à tarte, 12 grosses tomates vertes, 1 gros pied de céleri (ou du céleri au goût), 4 gros oignons, 4 gros piments rouges doux, 1 tasse de cassonade, 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence, la valeur de 5c. de graines de moutarde (blanche). Trancher les tomates, puis saler, laisser reposer toute la nuit, égoutter dans une passoire mettre le tout, tranché, dans une marmite granitée. Remuer et chauffer complètement, mais ne pas faire bouillir. Mettre en bocaux et sceller.

MARINADE DE PECHES DOUCES, POIRES, POMMES DOUCES, POMMES SAUVAGES—1 quart de boisseau (peck) de fruits préparés, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 tasse d'eau, 2 onces de cannelle en bâton, 1 once de clous de girofle entiers, 4 livres de sucre. Faire bouillir le sucre, le vinaigre et les épices durant 20 minutes. Saucer les pêches dans l'eau bouillante et en frotter le velouté sans les peler. Parer les autres fruits. Enfoncer les clous de girofle entiers dans les fruits. Mettre dans le sirop et faire cuire jusqu'à amollissement, employant la $\frac{1}{2}$ des fruits à la fois.

MARINADE DE PRUNES—4 livres de prunes Damson, 2 livres de sucre en pain, $\frac{1}{2}$ de pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", mélanger le sucre et le vinaigre et mettre dans un four assez chaud jusqu'à formation en sirop. Frotter les prunes et les piquer un peu partout avec une aiguille à repriser, puis les verser dans le sirop bouillant. Faire bouillir 10 minutes, les retirer avec la louche et, lorsque toutes sont bouillies, verser le sirop dessus.

MARINADE D'AIRELLES (Atocas) — Passer une grosse aiguille à coudre à travers chaque airelle. Remplir un bocal. Couvrir avec du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et laisser reposer 12 heures. Egoutter. A chaque tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre, 1 cuillerée de cannelle pour chaque tasse de vinaigre, sel, clous de girofle, noix muscade, cresson, coriandre et pelure râpée de citron. Laisser mijoter 10 minutes. Verser sur les airelles et laisser refroidir. Sceller.

SAUCE D'ANANAS—Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade, 1 cuillerée à thé de cannelle, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de clous de girofle, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de sel et $\frac{1}{4}$ de tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" à 2 tasses d'ananas écrasés ou râpés; faire cuire lentement jusqu'à épaississement et à couleur ambrée. Faire bien refroidir et servir avec viande.

SAUCE AUX CERISES—Enlever les noyaux des cerises et les égoutter. Les recouvrir d'une solution de vinaigre dans les proportions de $\frac{3}{4}$ de tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" pour 1 pinte d'eau. Après 5 ou 6 heures, égoutter les cerises, les mesurer et ajouter une mesure égale de sucre. Laisser reposer les cerises toute la nuit. Les sceller dans des bocaux de verre et les tenir en un endroit sombre et frais.

PRODUITS DE TOMATES

KETCHUP DE TOMATES — Prendre 1 boisseau de tomates, les couper en petits morceaux, faire bouillir jusqu'à amollissement, puis les frotter pour les passer à travers une passoire en fil de fer, ajouter 2 pintes de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 chopine de sel, $\frac{1}{4}$ de livre de clous de girofle entiers, $\frac{1}{4}$ de livre de toutes épices, 1 cuillerée à table de poivre noir, une assez grosse gousse de piment rouge (entière). Mélanger le tout et faire bouillir jusqu'à réduction à la moitié de la quantité. Lorsque froid, presser à travers une passoire et mettre en bocaux, en scellant les bouchons. Se tiendra aussi frais, durant 2 ou 3 ans, que lorsqu'il a été fait.

BEURRE DE TOMATES—Peler 10 livres de tomates mûres. Verser dessus 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Laisser reposer toute la nuit. Le matin les mettre dans une passoire et les bien égoutter. Faire un sirop de: 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", $1\frac{1}{2}$ tasse de jus filtré, 3 livres de cassonade, 1 cuillerée à table de sel, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre rouge (moulu), (1 cuillerée à thé de clous de girofle entiers, 1 once de cannelle d'un seul morceau, 1 once de toutes épices en entier attachés dans un sac). Faire chauffer le sirop et ajouter les tomates. Faire bouillir 3 heures ou jusqu'à épaisseur suffisante.

CREME DE TOMATES—12 tomates mûres, 12 pommes juteuses, 12 oignons; bouillir le tout ensemble, puis égoutter dans un tamis; ajouter 1 livre de sucre, 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à table de moutarde, 1 cuillerée à table de "tumeric", 1 cuillerée à table de graine de céleri; ajouter du poivre de cayenne au goût; faire bouillir 30 minutes et mettre en bocaux.

MARINADE DE TOMATES VERTES — Deux pintes de tomates vertes, une douzaine d'assez gros oignons. Laver et trancher les tomates et les oignons alternativement, les arroser de sel à chaque deux couches. Laissez reposer toute la nuit. Le matin en égoutter la liqueur et presque recouvrir de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", puis ajouter deux cuillerées à thé d'épices mélangées attachées dans un sac de mousseline, deux et demi tasses de sucre blanc, deux cuillerées à dessert de moutarde et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de "tumeric" mélangé avec un peu de vinaigre froid.

SAUCE SOY AUX TOMATES VERTES— Deux gallons de tomates vertes, tranchées sans les peler, douze gros oignons tranchés, deux pintes de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", quatre tasses de cassonade, deux cuillerées à table de sel, une cuillerée à table de moutarde moulue, et une cuillerée à thé de poivre noir moulu, une cuillerée à table de toutes épices, une cuillerée à table de clous de girofle moulus. Mélanger, faire cuire jusqu'à amollissement, remuant souvent pour empêcher de coller. Sceller lorsque entièrement cuit.

SAUCE AUX TOMATES — Une demi-chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", deux livres de tomates, ou oignon d'Espagne tranché, une demi-livre de cassonade, deux onces de toutes épices, une once de poivre noir, deux onces de sel, un quart d'once de clous de girofle, un quart de cuillerée à thé de poivre de Cayenne. Mettre tous les ingrédients dans une casserole, couvrir et faire cuire pendant deux heures. Passer à travers un tamis fin, laisser la purée reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide, puis remplir de petites bouteilles et boucher hermétiquement.

"CHUTNEY" AUX TOMATES—Peler suffisamment de pommes à tarte et de tomates vertes pour faire sept onces de chaque lorsque tranchées. Couvrir avec deux tasses de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", ajouter quatre onces de cassonade et faire mijoter jusqu'à ce que les légumes et fruits soient assez tendres pour être mis en purée. Passer à travers la hachoir à viande quatre onces de raisins épépinés, quatre onces de petits oignons blancs. Verser le tout dans un bol à émincer et avec un pilon en bois à écraser les patates, écraser le tout avec deux onces de sel, une once de moutarde et une once de graines de céleri, un quart d'once de paprika. Faire refroidir le mélange cuit, le combiner avec les ingrédients écrasés, l'aromatiser avec $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre de curry et ammagasiner.

TOMATES EPICEES — Prendre des tomates rouges et jaunes en forme de poires; les piquer avec une fourchette, arroser de sel, laisser reposer toute la nuit, mettre en un bocal de verre et couvrir avec du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", le tout préparé comme suit: pour un bocal de $\frac{1}{2}$ gallon: Une chopine de vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence," une cuillerée à thé de clous de girofle, une cuillerée à thé de cannelle, 1 cuillerée à thé de toutes épices, une cuillerée à thé de poivre, une cuillerée à table de sucre. Toutes les épices doivent être moulues. Laisser le tout venir à ébullition et verser sur les tomates. Après refroidissement attacher un fort papier dessus.

TOMATES AUX FIGUES— $5\frac{1}{2}$ livres de petites tomates vertes, une chopine et demie de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence," trois livres de sucre, deux cuillerées à table de graines de céleri, une cuillerée à table de moutarde, 2 cuillerées à table de cannelle, deux cuillerées à table de clous de girofle et une cuillerée à table de toutes épices. Peler les tomates et les ouvrir d'eau, faire bouillir jusqu'à amollissement, égoutter, puis planter des clous de girofles entiers dans chacune. Faire un sirop et y mettre les épices. Verser les tomates et les échauder. Embouteiller.

KETCHUP AUX TOMATES — Laver les tomates, les couper par moitiés et en tirer les graines.

Mettre les tomates dans une marmite à intérieur en porcelaine ou en agate; faire bouillir rapidement, les remuant de temps à autre. Faire bouillir pendant 25 à 30 minutes, et les écraser à travers une assez grosse passoire pour en ôter les peaux et les graines. Retourner ce liquide à la marmite et faire bouillir jusqu'à diminution à la moitié; puis ajouter de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et faire bouillir jusqu'à épaississement. Enlever de feu, ajouter toutes les épices; remettre sur le feu, remuer continuellement jusqu'à ébullition du ketchup. Retirer du feu et mettre immédiatement dans des bouteilles propres bien stérilisées; boucher avec des bouchons propres échaudés, et saucer le goulot, tandis que c'est chaud, dans de la cire à cacheter.

PRODUITS D'OIGNONS

OIGNONS MARINES—Pour faire la saumure, mettre deux grandes tasses de sel pour trois pintes d'eau bouillante. Peler de petits oignons blancs, couvrir avec de la saumure, et laisser deux jours; égoutter de nouveau et couvrir avec de la saumure pendant deux jours; égoutter de nouveau et couvrir avec d'autre saumure qui a été chauffée jusqu'au point d'ébullition. Faire bouillir pendant trois minutes, écumer dans les bocaux; en y éparpillant des petits morceaux de poivre rouge, feuilles de laurier, fleurs de muscade, graines de poivre blanc et clous de girofle. Echauder assez de vinaigre pour remplir les bocaux, en y ajoutant du sucre dans la proportion de deux tasses de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Remplir les bocaux à ras bord et sceller pendant que c'est chaud.

SALADE D'OIGNONS — Peler plusieurs oignons moyens, les couvrir avec de l'eau chaude, les amener à ébullition, puis égoutter. Laver complètement plusieurs fois. Les trancher minces, assaisonner avec sel et poivre, humecter avec du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", un peu d'huile, arroser légèrement de persil, puis servir.

OIGNONS MARINES

100 petits oignons

1 cuillerée à table de toutes épices

1 cuillerée à table de poivre noir

- 1 gousse de piment rouge
- 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence"
- 1 douzaine de graines de poivre blanc
- 1 douzaine de clous de girofle
- 4 lamelles de muscade.

Choisir les plus petits oignons blancs. Enlever la première peau, puis ôter l'autre peau avec un couteau d'argent. L'acier noircirait l'oignon. Mettre dans des bocaux bien lavés et soigneusement séchés. Verser ensuite sur les oignons une forte saumure et laisser reposer pour 24 heures.

Au bout de ce temps, verser cette saumure et ajouter une autre et laisser reposer 24 heures encore. Le quatrième jour, faire une autre forte saumure et la laisser venir à ébullition, et jeter les oignons en les laissant bouillir seulement 5 minutes. Puis les jeter dans l'eau froide pour plusieurs heures. Au bout de trois heures en égoutter toute l'eau et les placer serrés dans les bocaux en y mettant une cuillerée à table de poivre noir et une gousse de piment rouge pour chaque chopine de vinaigre. En plaçant les oignons, saupoudrer de graines de poivre blanc et avec des épices, avec de temps à autre un morceau de muscade et clou de girofle. Remplir ceci avec du vinaigre bouillant et boucher ou embouteiller pendant que c'est chaud. Si l'on désire que les pickles soient légèrement doux y mettre une pleine cuillerée à table de sucre pour chaque chopine de vinaigre. Après trois semaines ils seront prêts pour l'usage, mais comme tous les autres pickles ils seront encore meilleurs si on les laisse reposer un mois ou deux.

SAUCES

SAUCE BORDEAUX — Deux pintes de choux hachés, 1 pinte de tomates vertes hachées, 3 pintes de piment rouge haché, 3 pintes d'oignons hachés, 1 livre de sucre, $\frac{1}{4}$ tasse de sel, $\frac{1}{2}$ once de graines de céleri, 1 once de tumeric, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Hacher fin les légumes, mélanger ensemble et laisser bouillir deux heures.

SAUCE CHUTNEY — 1 douzaine de pommes aigres, 1 douzaine de tomates mûres, $\frac{1}{4}$ de livre de cassonade, $\frac{1}{4}$ de livre de moutarde, $\frac{1}{3}$ livre d'oignons hachés, 1 livre de raisins hachés épépinés, 1 once de

clous de girofle entiers, 3 chopines de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Gratter les pommes, couper les tomates en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients et faire bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que ce soit cuit en bouillie. Passer au tamis, mettre dans les bocaux et cacheter.

SAUCE CHILI — $\frac{1}{2}$ de boisseau de tomates mûres, $2\frac{1}{2}$ tasses de sucre granulé, 4 gros oignons, 2 piments rouges, 2 tasses de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence." Saler au goût. 1 grande cuillerée à table d'épices mélangées entières. Faire bouillir tranquillement pendant $1\frac{1}{2}$ heure. Puis mélanger $\frac{3}{4}$ de tasse de farine de maïs et remuer. Laisser bouillir 10 ou 15 minutes. Cacheter pendant que c'est chaud.

SAUCE WORCESTER — 24 tomates, 6 oignons, 5 piments rouges, 3 gousses d'ail, 1 paquet de céleri, 1 cuillerée à thé de clous de girofle, 1 cuillerée à table de toutes épices, 1 cuillerée à table de cannelle, $\frac{1}{2}$ de tasse de sel; Faire bouillir tout ensemble jusqu'à amollissement, passer à la passoire, ajouter deux tasses de cassonade, $\frac{1}{2}$ tasse de moutarde, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence, faire cuire $\frac{3}{4}$ d'heure, passer oignons, céleri, piment et ail dans le hachoir.

SAUCE GOVERNOR — $\frac{1}{4}$ de boisseau de tomates vertes, 6 piments verts, 3 oignons, trancher les ingrédients très fins et les saupoudrer de $\frac{1}{2}$ tasse de sel, laisser reposer toute la nuit, puis verser dessus 2 pintes d'eau, les bien égoutter, les mettre à cuire avec un raifort râpé, deux tasses de sucre, deux cuillerées à thé chacune de clous de girofle moulu, cannelle, toutes épices mélangées en un peu de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". 3 tasses de pur vinaigre de malt. Faire bouillir 3 ou 4 heures et embouteiller chaud.

SAUCE HOLLANDAISE — Faire fondre $\frac{1}{2}$ tasse de beurre dans une casserole. Ajouter les jaunes de deux oeufs et bien remuer; ajouter une cuillerée à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et $\frac{1}{3}$ de tasse d'eau bouillante en continuant à remuer. Assaisonner avec $\frac{1}{4}$ de tasse de sel et un pincée de poivre de Cayenne.

Cette sauce est excellente pour poissons, asperges et artichauts.

SAUCE TARTARE — $\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise française, 2 pleines cuillerées à table d'olives hachées, 2 pleines cuillerées à table de pickles, 1 pleine cuillerée à table de persil haché, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table d'oignons blancs hachés, 1 cuillerée à thé de moutarde. Mélangez tous les ingrédients, les enveloppant dans la mayonnaise et servir froid.

SAUCE MENTHEE — $\frac{1}{4}$ de tasse de feuilles de menthe hachées, 1 cuillerée à table de sucre en poudre, $\frac{1}{2}$ tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Poivrer et saler au goût. Ajouter du sucre au vinaigre. Lorsque dissout, verser sur la menthe et laisser 30 minutes sur un feu lent pour infuser. Si le vinaigre est trop fort, diluer avec de l'eau. Servir chaud avec du rôti d'agneau.

SAUCE VENAISON — Voici une vieille recette anglaise: 1 petit oignon, 1 once de jambon maigre, 1 once de beurre, 12 piments entiers écrasés, 1 feuille de laurier, $\frac{1}{2}$ ou une petite carotte hachée, un peu de thym et de persil haché. Un verre de "grape juice" une grande cuillerée de jus de raisins, une tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Hacher l'oignon et le jambon et les faire frire dans le beurre. Ajouter les autres ingrédients et faire cuire dans une casserole pendant dix minutes: écumer et couler; servir chaud.

SAUCE VINAIGRETTE — 4 cuillerées à table d'huile à salade, 2 cuillerées à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à thé de cornichons marinés hachés, 1 cuillerée à thé de persil finement haché, $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé d'échalottes finement hachées, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel et une pincée de poivre. Mélanger ensemble et employer tel que requis.

ASSAISONNEMENTS

ASSAISONNEMENT POUR SALADE — 2 oeufs bien battus, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de farine, 1 cuillerée à thé de sel, une pincée de poivre de Cayenne, la moitié de la grosseur d'un oeuf de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 tasse d'eau. Faire bouillir jusqu'à épaissement sur de la vapeur ou un paillasson d'amiante.

MOUTARDE — Trancher un oignon dans un bol et le couvrir de Vinaigre d'Essence Pure "Lion

ou St. Lawrence", laisser reposer 48 heures, puis verser le vinaigre dans un autre bol, ajouter un peu de poivre rouge, sel, sucre, et assez de moutarde sèche pour épaissir en une crème.

ASSAISONNEMENT POUR HARICOTS — 3 chopines de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", deux livres de cassonade. Faire bouillir ensemble, puis mélanger une tasse de moutarde, $\frac{1}{2}$ tasse de farine, 1 cuillerée à table de tumeric, une cuillerée à thé de sel avec un peu de vinaigre froid. Y verser du vinaigre bouillant, faire bouillir ensemble dix minutes. Faire bouillir $\frac{1}{4}$ de boisseau de haricots jusqu'à cuisson. Mettre en bocaux. Verser l'assaisonnement chaud dessus et cacheter. Des pois cuits, des oignons crus ou de petits concombres peuvent y être ajoutés.

ASSAISONNEMENT FRANCAIS — 3 cuillerées à table d'huile d'olive, 1 cuillerée à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel ou assaisonnement mélangé. Mettre l'huile et le sel dans un bol froid et bien mélanger. Ajouter le Vinaigre et battre jusqu'à épaississement. Verser sur la salade.

ASSAISONNEMENT AU FROMAGE — Battre 1 oeuf, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de moutarde et cuillerée à table de sucre; ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau, 1 cuillerée à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et faire cuire jusqu'à épaississement. Ajouter une portion de fromage de Neufchatel et remuer jusqu'à ce que soit fondu et égal.

Cet assaisonnement est délicieux sur une salade faite d'oeufs durs tranchés, piments tranchés et olives tranchées. Bon aussi sur tomates avec centres évasés et remplis de choux émincé, le tout mélangé avec l'assaisonnement. Peut aussi servir avec salade de pommes de terre.

ASSAISONNEMENT AU BEURRE — 1 oeuf, 1 cuillerée à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à café de sucre, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de sel, 1 pincée de poivre de cayenne, 1 cuillerée à café de moutarde préparée, 1 cuillerée à table de beurre. Battre l'oeuf jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Ajouter tous les ingrédients et bien mélangés. Cuire au bain-marie jusqu'à consis-

tance de flan (custard). Cet assaisonnement est spécialement approprié pour salade de chou cru haché.

ASSAISONNEMENT MAYONNAISE — Mettre dans un petit bol, le jaune d'un oeuf et un pincée de poivre de cayenne, du sel et de la moutarde en poudre (ou une cuillerée de moutarde préparée), ajouter quelques gouttes d'eau. Mélanger avec le batteur d'oeufs pendant qu'on ajoute l'huile d'olive puis le Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence".

ASSAISONNEMENT DE SALADE ANGLAISE — Les jaunes de 3 oeufs cuits dur, 4 cuillerées à table d'huile à salade, 2 cuillerées à table de sauce Worcestershire, deux cuillerées à table de Vinaigre d'Essence Pure Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à thé de moutarde préparée, 1 cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre. Passer les jaunes d'oeufs à travers un tamis fin, les mélanger avec le sel, poivre et moutarde. Agiter vigoureusement l'huile à salade, la sauce Worcestershire et le vinaigre. Les blancs cuits des oeufs peuvent être employés comme garniture de la salade. Excellent pour salade de Viande froide.

ASSAISONNEMENT AU RAIFORT ET CREME — Une tasse de raifort fraîchement moulu, $\frac{1}{2}$ tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à thé de beurre, 1 cuillerée à thé de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de crème douce ou sure, 2 jaunes d'oeufs, $\frac{1}{2}$ de cuillerée à thé de sel. Faire fondre le beurre et y mélanger la farine également. Ne pas faire roussir. Ajouter la crème et agiter. Chauffer jusqu'à ébullition et agiter dans les jaunes d'oeufs battus. Ajouter le sel et mettre de côté à refroidir. Lorsque froid, ajouter au raifort, lequel a été mélangé au vinaigre.

ASSAISONNEMENT RUSSE — 1 tasse d'huile à salade, 1 cuillerée à table de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 oeuf, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de moutarde sèche, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de paprika, 1 cuillerée à table de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ de cuillerée à thé de poivre et 2 cuillerées à table de sauce Chili. Mettre l'assaisonnement d'oeuf et le vinaigre dans un grand verre. Battre l'oeuf et ajouter graduellement l'huile. A la fin de tout, ajouter la sauce Chili.

ASSAISONNEMENT CUMBERLAND — Gelée de Corinthe, sel, poivre, Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et huile d'olive. Pour une cuillerée de gelée de corinthe ajouter 1 cuillerée à table de vinaigre, 1 pincée de sel et poivre, 3 cuillerées d'huile.

ASSAISONNEMENT INDIEN — Poudre de curry, sel, poivre, oeuf, huile d'olive et Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Pour 1 cuillerée à thé d'oeuf bouilli dur haché, ajouter 1 pincée de poudre de curry, sel et poivre, 1 cuillerée à table de Vinaigre et 3 d'huile.

ASSAISONNEMENT NORVEGIEN — Oeuf, moutarde, sel, pâté d'anchois, poivre, civette, Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et huile d'olive. Mélanger la $\frac{1}{2}$ d'un jaune d'oeuf cuit dur avec la $\frac{1}{2}$ d'un jaune d'oeuf cru, ajouter une pincée de moutarde, 1 cuillerée à table de vinaigre et 3 d'huile, puis les autres ingrédients.

ASSAISONNEMENT LORENZO — Cresson d'eau, sauce Chili, sel, poivre, vinaigre et huile d'olive. Mélanger $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de cresson d'eau haché avec 2 de sauce Chili, 1 de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et 3 d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et poivre.

ASSAISONNEMENT BAVAROIS — Sel, poivre, moutarde, sucre en poudre, vinaigre et huile d'olive. Mélanger le tout sensiblement avec 1 partie de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et 3 parties d'huile, les autres ingrédients selon le goût.

ASSAISONNEMENT A LA CREME — Lorsque l'on désire un assaisonnement à la crème, essayer la recette suivante: $\frac{1}{4}$ de cuillerée à table de sel, $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de moutarde, $\frac{3}{4}$ de cuillerée à table de sucre, 1 oeuf légèrement battu, $2\frac{1}{2}$ cuillerées à table de beurre, $\frac{3}{4}$ de tasse de crème, $\frac{1}{2}$ de tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Mélanger les ingrédients au-dessus d'un bain-marie, ajouter très lentement le vinaigre; faire cuire sur de l'eau bouillante, en remuant constamment jusqu'à épaissement. Employer froid.

PICKLES (Marinades).

PICKLES AIGRES; Oignon, Concombres, Tomates vertes — Les légumes doivent d'abord être trempés dans la saumure. Mettre $1\frac{1}{2}$ tasse de sel pour 2 pintes d'eau bouillante. Verser sur les légumes et laisser reposer 2 jours. Egoutter et couvrir avec d'autre saumure. Laisser reposer 2 jours et égoutter de nouveau. Prendre de la saumure fraîche et la chauffer jusqu'à ébullition; y mettre les oignons et faire bouillir 3 minutes. Egoutter et couvrir avec vinaigre épicé fait comme il suit: 1 galon de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 tasse de sucre (au goût), 4 piments rouges, 2 bâtons de cannelle, 2 cuillerées à table de toutes épices entières, 2 cuillerées à table de muscade. Attacher les épices dans un sac en linge à fromage et faire bouillir dans le vinaigre 20 minutes. Verser sur les légumes et embouteiller.

MARINADES A LA MOUTARDE pour LEGUMES MELANGES; Oignons, concombres, tomates vertes — Préparer les légumes à mariner en leur faisant subir le traitement de saumure décrit dans la recette pour pickles surs. Faire un assaisonnement d'après la recette suivante: $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de sure, 1 once de moutarde moulue, 2 cuillerées à table de farine, 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St-Lawrence". Mélanger les ingrédients secs et remuer dans le vinaigre chaud. Faire cuire jusqu'à bonne épaisseur. On peut y ajouter du tumeric pour donner de la couleur. Verser pendant que c'est chaud sur les légumes et embouteiller.

MARINADE DE CONCOMBRES DOUX.

— Faire tremper 4 pintes de concombres tranchés, ou des cornichons, dans de la forte saumure pendant 3 jours, puis les faire tremper dans de l'eau claire pendant 3 jours, en changeant l'eau chaque jour. Faire mijoter lentement dans du vinaigre faible, avec un petit morceau d'alun, pendant 3 heures et égoutter; faire bouillir ensemble avec ce qui suit et verser dessus pendant 3 jours, chauffant chaque jour: 1 once de bourgeons de toutes-épices, 1 once de bourgeons de cannelle, 1 once de graines de céleri, 3 chopines de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St.. Lawrence", 4 livres de cassonade.

MARINADES DE TOMATES VERTES; — 2 pintes de tomates vertes, 1 douzaine d'assez gros oignons. Laver et trancher les tomates et oignons alternativement et saupoudrer de sel à chaque couche. Laisser reposer toute la nuit. Au matin, égoutter le liquide et recouvrir presque de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St-Lawrence". Puis ajouter 2 cuillerées à dessert d'épices mélangées attachées dans un sac de mousseline, 2½ tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à dessert de moutarde et ½ cuillerée à thé de tumeric mélangé avec un peu de vinaigre froid.

MARINADE D'ANETH (DILL); — Faire bouillir et écumer 3 gallons d'eau et 2 livres de gros sel. Choisir des concombres cassants de 6 à 8 pouces de long. Les laver et essuyer soigneusement, puis en mettre une couche dans une grande jarre de terre qui pourra contenir au moins 4 gallons. Mettre un paquet de graines d'aneth sur la couche. Procéder de cette façon jusqu'à ce que la jarre soit pleine, puis y poser beaucoup de feuilles de choux. Tout à fait sur le dessus, mettre un gros poids. Remplir avec de la saumure et laisser reposer. Une fermentation lente a lieu. Au bout de 2 ou 3 semaines les concombres sont à point.

MARINADE D'ANETH. — Remplir une jarre de 2 pintes avec des concombres moyens, ½ douzaine de petits piments rouges entremêlés. Mettre un peu d'aneth au fond de la jarre, ainsi que quelques couches d'aneth sur le dessus. Mettre dans le fond de la jarre un morceau d'alun de la grosseur d'un pois. Faire bouillir 2 tasses d'eau, 1 tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St-Lawrence", 1 cuillerée à table de sel, 1 cuillerée à thé de graines de moutarde blanche et verser chaud sur les concombres. Cacheter hermétiquement. Pour de plus grandes quantités, augmenter proportionnellement les ingrédients.

PICKLES (marinades) MELANGES (dite comme la meilleure recette de l'univers). — 75 concombres moyens, les trancher en rondelles d'un pouce d'épaisseur, 2 pintes de petits oignons, 1 pinte de tomates vertes, 2 têtes de chou-fleur coupées en petits morceaux. Tremper le tout dans 2 tasses de sel et suffisamment d'eau bouillante pour le recouvrir. Laisser reposer 24 heures, puis laver en

eau froide.

Après avoir égoutté complètement, couvrir avec du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et laisser venir à une chaleur d'ébullition; ajouter 6 piments verts tranchés finement, 1 livre de cassonade, $\frac{1}{2}$ livre de graines de moutarde blanche, 1 cuillerée à table de cannelle, 1 cuillerée à table de moutarde forte de la meilleure qualité mélangée avec du vinaigre.

MARINADE SURE DE CONCOMBRES. —

Choisir de petits concombres. Les laver, les saupoudrer de sel et les couvrir d'eau froide. Mettre 1 tasse de sel par gallon d'eau. Le lendemain, égoutter, rincer et placer dans des jarres à fruits ou pots en terre. Ajouter des gousses de piment, vert ou rouge, petites ou grandes, selon le récipient employé. Parsemer aussi quelques épices entières. Recouvrir de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" bouillant. Cacheter les jarres comme pour les conserves de fruits; ayant stérilisé les jarres avant d'y placer les concombres. Les pickles se conserveront indéfiniment.

PICKLES CHUTNEY. —

12 pommes aigres vertes, 2 piments verts, 6 tomates vertes, 4 petits oignons, 1 tasse de raisins, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 2 cuillerées à thé de graines de moutarde, 2 de sel, 1 de sucre en poudre et 2 tasses de cassonade. Epépiner les raisins et piments; ajouter les tomates et oignons, le tout haché finement. Mettre le Vinaigre, sucre et épices à bouillir; ajouter le mélange haché et laisser mijoter 1 heure. Puis ajouter les pommes, parées et en enlevant les coeurs; faire cuire lentement jusqu'à amollissement. Tenir en petits flacons bien bouchés.

CHOUX MARINES. —

4 grosses têtes de choux. 4 cuillerées à thé de sel fin, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre, $\frac{1}{4}$ de tasse de graines de moutarde, $\frac{1}{4}$ de tasse d'épices marinées mélangées, 1 tasse de sucre 2 pintes de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Choisir de gros choux pesants, enlever les feuilles externes, couper en quartiers et trancher en fins filaments, employant le hachoir à choux. Saupoudrer le sel sur les choux, mélanger bien et

laisser passer la nuit. Egoutter légèrement et ajouter poivre et graines de moutarde, mélanger et mettre en pot de grès. Ajouter sucre et épices marinées attachés dans un sac, amener le vinaigre au point d'ébullition lentement et verser le liquide bouillant sur les choux pour les recouvrir. Si après refroidissement le vinaigre ne couvre pas les choux, en ajouter d'autre. Peut s'employer froid, ou chauffé, comme légume au lieu de choucroute. Se conserve indéfiniment.

RECETTE DE MARINADE POUR CONCOMBRES. — Faire une saumure de sel assez forte pour faire flotter un oeuf frais. Mettre les concombres dans le récipient, couvrir de saumure et les presser en bas afin qu'ils soient recouverts. Laisser reposer 5 jours, enlever la saumure et essayer encore un oeuf. Il flottera, si la saumure a encore la force voulue. Couvrir de nouveau les concombres et laisser reposer 4 jours. Puis essayer les concombres en en fendant un, si la végétation verte est partie, ils sont prêts pour la préparation. Mettre les concombres dans un vaisseau d'eau froide, la chauffer à environ 123 degrés Fahrenheit, ou aussi chaude que l'on puisse y plonger la main durant quelques secondes. Laisser refroidir puis mettre les concombres dans le récipient où l'on veut les mettre en le remplissant d'environ aux $\frac{7}{8}$ de 1 p. c. de tumeric. Fermer le récipient pour arrêter l'évaporation. Si le récipient n'est pas fermé, ajouter de temps à autre du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" pour conserver les pickles fermes et croustillants.

BETTERAVES MARINEES. — 12 betteraves moyennes, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 2 cuillerées à table de raifort, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de muscades entières, 1 tasse de cassonade. Faire bouillir les betteraves et les éplucher. Placer dans des bocaux. Chauffer le vinaigre et les épices dans une bouilloire en granite. L'enlever du feu et ajouter le raifort. Verser sur les betteraves pendant que c'est chaud, et cacheter immédiatement.

HARICOTS MARINÉS. — Enlever les filaments d'un quart de boisseau d'haricots verts tendres, les jeter dans une bouilloire d'eau bouillante, ajouter 1 cuillerée à thé de sel et faire bouillir 25 minutes.

Égoutter ensuite dans une passoire, laisser refroidir; puis mettre en bocaux de verre ou de grès, saupoudrer légèrement de cayenne, ajouter 1 cuillerée à table de moutarde entière, 1 cuillerée à table de raifort haché et couvrir le tout de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence".

CAROTTES MARINEES. — Faire étuver de jeunes carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faire bouillir ensemble 1 chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 cuillerée à table de cassonade, un peu d'épices chaudes à marinade; y mettre les carottes et laisser mijoter 15 minutes. Mettre tout bouillant dans les récipients.

MARINADE DOUCE "NEUF JOURS" (très) délicieuse et appétissante) — 4 pintes de concombres, 4 pintes d'oignons, 2 choux-fleurs. Après avoir préparé cela, mettre dans la saumure pour 3 jours, puis tremper dans l'eau pour 3 jours, et égoutter l'eau. Couvrir les pickles avec du vinaigre faible, faire mijoter lentement jusqu'à amollissement, puis ôter le vinaigre faible. Ajouter un petit morceau d'alun.

Faire un sirop comme il suit: — 4 livres de sucre granulé, 3 chopines de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", 1 once de toutes-épices entières, 1 once de bourgeons de cassier. Amener ce mélange jusqu'à ébullition et verser sur les pickles. Oter le sirop le lendemain, réchauffer et verser de nouveau sur les pickles. Le troisième jour retirer le sirop, réchauffer et verser le mélange sur les pickles. Cacheter.

KETCHUPS

KETCHUP DE CONCOMBRES CREOLE. —

Râper trois douzaines de gros concombres; égoutter. Pour chaque pinte de bouillie, ajouter 3 oignons râpés, 1 cuillerée à table de Cayenne et 1 cuillerée à thé de sel et 1 de clous de girofle moulus avec une chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Mettre en bocaux de verre et cacheter. Ce ketchup retient la saveur du concombre frais et est un excellent condiment pour le poisson et le gibier.

KETCHUP AU PIMENT. — Prendre 4 douzaines de piments rouges; mettre dans une marmite à intérieur porcelaine avec 1 pinte de vinaigre en

esprit et 1 pinte d'eau. Râper 2 racines de raifort et 6 oignons; ajouter au ketchup avec 2 cuillerées à table de graines de moutarde et 1 de sel; laisser bouillir 10 minutes et remuer avec une tasse de cassonade; laisser bouillir 1 heure. Diluer avec une chopine de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Laisser refroidir, embouteiller.

KETCHUP MELANGE. — Prendre des quantités égales de tomates vertes, oignons blancs et choux, passer dans un hachoir à saucisse. Saupoudrer de sel et mettre dans un sac et suspendre pour égoutter toute la nuit. Mettre dans un bocal avec 1 once de graines de moutarde blanche, 1 once de muscat en poudre, 1 once de clous de girofle moulus et 1 once de toutes-épices; hacher 2 gousses de poivre rouge et ajouter. Recouvrir avec du vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" froid.

VINAIGRE DE CASSIS. — Prendre 1 livre de cassis sec, 1 livre de sucre en pain, 1 pinte de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence". Mettre les cassis avec le sucre dans un plat et verser dessus le vinaigre. Laisser refroidir toute la nuit. Au matin faire bouillir pendant 20 minutes. Couler à travers un sac de flanelle et presser bien le jus hors du sac. Lorsque froid, embouteiller et bien boucher.

VINAIGRE DE FRAMBOISES. — Remplir un bocal de framboises, verser dessus du Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence", jusqu'à ce que le bocal soit plein. Laisser reposer 9 jours, en le remuant tous les jours. Couler, et à chaque pinte de jus, ajouter, $\frac{3}{4}$ de livre de sucre blanc. Faire bouillir jusqu'à ce qu'il n'y est aucune écume et embouteiller pour usage.

POUR LA CUISINE

POUR CUIRE UNE OIE OU UN CANARD.—

Mettre la volaille dans le four et faire rôtir assez pour faire sortir le gras et verser dessus une tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" et eau; arroser avec ce mélange. Le résultat sera que l'oie ou le canard n'aura plus de goût grasseyé. Il sera très tendre et délicieux.

LES HARICOTS VERTS. — Sont rendus tendres si on ajoute du vinaigre à l'eau dans laquelle ils sont bouillis.

ASPERGES. — Le temps requis pour les bouillir peut être réduit de la moitié si l'on y ajoute trois cuillerées à table de vinaigre pour chaque pinte d'eau.

L'ODEUR DES OIGNONS ET CHOUX en cuisant, peut être éliminée en faisant bouillir un peu de vinaigre sur le poêle en même temps. L'odeur des oignons ou du poisson peut être ôtée des vaisseaux dans lesquels on les a cuits, en y faisant bouillir un peu de vinaigre.

LES INSECTES DE TOUS GENRES, sur la salade et les légumes viennent à la surface en laissant ces légumes environ 10 minutes dans l'eau à laquelle on aura ajouté du vinaigre. 1 partie de vinaigre pour 5 parties d'eau.

LE JAMBON BOUILLI est grandement amélioré en saveur en ajoutant $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre à l'eau.

LES OEUFS Pochés resteront fermes si on ajoute du vinaigre à l'eau dans laquelle ils sont cuits. Les oeufs craquelés peuvent être bouillis sans que le blanc en sorte si on ajoute du vinaigre à l'eau.

SI ON A BESOIN DE LAIT SUR ou de lait de beurre, ajouter 1 cuillerée à thé de vinaigre à une tasse de lait doux et il surira presque immédiatement.

SI ON A MIS TROP DE SEL dans la cuisine ajouter un peu de vinaigre et sucre et faire cuire de nouveau.

Essayez quelques-uns de ces emplois du vinaigre chez vous. Vous trouverez intéressant et d'une valeur considérable de connaître ces emplois.

DIVERS

DU VINAIGRE. AUSSI BIEN POUR LA BEAUTE QUE POUR LA CUISINE. — Le vinaigre est un supplément précieux à la table de toilette comme à la table de travail. Pour une peau huileuse, une partie de vinaigre pour neuf parties d'eau, cela fait un splendide lavage. Nettoyer d'abord la peau par un lavage complet, puis laver avec l'eau vinaigrée et laisser sécher sur la peau. Employé de pleine force, le vinaigre est superbe pour blanchir et guérir les mains tachées ou durcies par le travail.

LE VINAIGRE POUR LES POISONS. ---

En cas d'urgence, il est bon de se rappeler que le vinaigre en esprit agira comme antidote et soulagera la douleur causée par les brûleures d'acides, de lessive, d'empoisonnement alcalin ou de chaux vive, en baignant les parties affectées dans du vinaigre. Le vinaigre agit aussi contre les poisons pris intérieurement, tels que: opium, nicotine, ciguë, safran des prés, champignons vénéneux. Doses: Boire en parties égales vinaigre en esprit et eau en grandes quantités.

CURE POUR MIGRAINES. — Tremper un linge dans du vinaigre en esprit et appliquer sur la tête. Tenir saturé et se reposer dans une pièce sombre.

SHAMPOOING AU VINAIGRE POUR CHEVEUX GRAISSEUX. — Employer du savon et rincer de la manière ordinaire pour un shampooing. Puis prendre $\frac{1}{2}$ tasse de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence," verser dans une cuvette pleine d'eau et rincer complètement les cheveux avec la solution. Puis rincer de nouveau les cheveux avec de l'eau fraîche. On sera surpris du merveilleux et étonnant résultat obtenu.

ON OBTIENT DES CHEVEUX LUSTRES en mettant $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre dans l'eau de rincage.

DES MAINS DOUCES ET BLANCHES peuvent être obtenues en frottant quelques gouttes de vinaigre sur la peau 2 fois par jour. Ceci empêche aussi les gerçures des mains.

POUR LE HÂLE. — Pour le hâle sur toutes les parties du corps, mettre du vinaigre en esprit sur un linge et baigner les parties hâlées. Il a un effet rafraîchissant et apaisant.

MAINS CREVASSEES. — Les mains crevasées par le froid et les mains flasques par le lavage du linge, peuvent être soulagées par l'emploi de l'esprit de vinaigre bien frotté. On trouvera ce remède plus efficace que tous onguents ou lotions que l'on puisse acheter et bien plus durable. Laisser sécher sur les mains.

POUR MAL DE GORGE. — Mélanger une cuillerée de sel dans un verre de vinaigre en esprit. Employer à de fréquents intervalles comme gargarisme. Ceci est un vrai "remède de grand'Mère" et

est toujours efficace.

ENLEVER LE LUISANT DES VÊTEMENTS.

— Les vêtements luisants perdront leur brillant s'ils sont trempés ou éponnés avec du vinaigre en esprit avant de les presser. Cela enlèvera le luisant, conservera la couleur originale du vêtement et aucune odeur de vinaigre ne subsistera.

LES TACHES DE FRUITS sont ôtées des mains en les lavant dans du vinaigre...

LES TACHES DE ROUILLE sont enlevées des tissus en les frottant avec du vinaigre et du sel, puis mettre le vêtement au soleil.

BAS. — Les bas blancs se conservent blancs si on ajoute du vinaigre à l'eau dans laquelle ils sont lavés. Ceci aussi fixera la couleur dans les bas de couleur, les fera durer plus longtemps et retiendra leur lustré.

VERRES A BOIRE. — Les vitres, pare-brise, et tous autres articles en verre peuvent être rendus brillants si on ajoute du vinaigre à l'eau en les lavant.

FIXE LES COULEURS. — Dans les vêtements et tissus de tous genres, en les trempant pendant 30 minutes ou plus dans une tasse de sel, une tasse de vinaigre et deux tasses d'eau.

BOUILLOIRE A THE. — Pour enlever le dépôt, faire bouillir une chopine de vinaigre dans la bouilloire, puis gratter et bien rincer.

LES VASES EN CUIVRE, EN BRONZE et autres métaux sont faciles à nettoyer en employant du vinaigre chaud et du sel.

LES PINCEAUX A PEINTURE SECS ET DURS, peuvent être nettoyés en les laissant mijoter dans du vinaigre pendant environ dix minutes.

Tout ouvrage en acier peut être plus facilement et mieux nettoye si on l'essuie tout d'abord avec du vinaigre. Le vinaigre dilué est une des meilleures choses pour nettoyer la serge bleue. Le passer avec une éponge.

La lumière et la durée des manteaux à gaz sont de beaucoup augmentés s'ils sont trempés dans du vinaigre et suspendus à sécher avant de s'en servir.

Un poli brillant est assuré aux meubles si avant de les polir, on les essuie avec du vinaigre faible et de l'eau.

Un bain chaud auquel on a ajouté une tasse de vinaigre enlève toute raideur après avoir fait des exercices fatigants.

Laisser tomber une couple de noix anglaises (entières) dans la bouilloire en faisant cuire du chou ou chou-fleur. Ceci enlèvera l'odeur offusquante. Une lèchefrite de vinaigre en arrière du poêle aura le même effet.

Pour enlever l'odeur de la gazoline des vêtements qui ont été nettoyés, humecter le linge employé pour presser avec un mélange d'environ une partie de vinaigre et deux parties d'eau.

Une cuillerée à thé de vinaigre ajoutée à votre glaçage de gâteau l'empêchera de devenir trop sucré.

Pour rendre la croûte de pâté feuilletée, ajouter $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de vinaigre à l'eau en mélangeant.

Si vos ustensiles émaillés se décolorent, les nettoyer avec une pâte faite de sel et de vinaigre.

Pour les pieds brûlants et fatigués, tremper dans l'eau chaude à laquelle on aura ajouté un peu de vinaigre.

Quelques gouttes de vinaigre aspergées sur une pelle chaude et passée par ondulations dans une chambre de malade, font un excellent déodorisant.

Des taches de peinture sur le verre peuvent être facilement enlevées si elles sont épongées avec du vinaigre chaud.

Le colle, dissoute dans du vinaigre chaud, restera molle si la bouteille est bouchée hermétiquement, excepté durant les froids excessifs, et même alors elle se dissout aussitôt qu'elle est chauffée.

Une cuillerée de Vinaigre d'Essence Pure "Lion ou St. Lawrence" ajoutée à chaque boîte de conserves de fraises en les cuisant aide à retenir leur couleur.

Le vinaigre d'essence pure "Lion ou St. Lawrence" agit comme par enchantement pour nettoyer la saleté et la fumée des cloisons et des boiseries. En humecter un morceau de flanelle et frotter avec.

Le Vinaigre d'essence pure "Lion ou St. Lawrence" ajouté à l'eau dans laquelle on cuit le poisson rend la chair plus tendre.

LISTE COMMODE DE POIDS ET MESURES DE MENAGE

L'exactitude des mesures est nécessaire pour obtenir les meilleurs résultants dans les préparations alimentaires.

(Toutes les mesures sont à ras bord).

3 cuillerées à thé	1 cuillerée à table
16 cuillerées à table (sec)	1 tasse.
14 cuillerées à table (liquide).....	1 tasse.
2 tasses de beurre paqueté.....	1 lb.
2 tasses de sucre	1 lb.
2 tasses de viande finement hachée	1 lb.
2 2-3 tasses de sucre en poudre	1 lb.
2 2-3 tasses de cassonade.....	1 lb.
2 2-3 tasses de gruau	1 lb.
4 $\frac{3}{4}$ tasses d'avoine roulée.....	1 lb.
4 tasses de farine	1 lb.
9 ou 10 oeufs	1 lb.
2 cuillerées à table de beurre.....	1 once
2 cuillerées à table de farine.....	1 once

TEMPS POUR LA CUISSON DES LEGUMES

Asperges	15 à 30 min.
Betteraves (été)	45 à 60 min.
Betteraves (hiver)	2 à 4 hre.
Carottes	45 à 60 min.
Céleri	20 à 40 min.
Chou	45 à 60 min.
Chou-fleur	20 à 40 min.
Courge	20 à 30 min.
Epinards	20 à 45 min.
Haricots, écosés	1 à 2 hres.
Haricots de Lima	1 à 2 hres.
Haricots verts, bouillis	1 à 2 hres.
Légumes d'hiver	1 à 2 hres.
Maïs vert, bouilli	15 à 20 min.
Navets	30 à 45 min.
Oignons	45 à 60 min.
Panais	35 à 45 min.
Pois verts, bouillis	20 à 40 min.
Pommes de terre, bouillies	20 à 35 min.
Pommes de terre, cuites au four.....	40 à 45 min.
Tomates	15 à 20 min.

Une cuillerée à table de vinaigre ajoutée à l'eau de rinçage fera revivre le rouge et le rose dans tous tissus de coton et empêchera à tout ternissement futur de la couleur.

Le vinaigre et le miel mélangés en parties égales, empêchera la toux chatouillante de la gorge. Une cuillerée à table de vinaigre et de cassonade à une minute d'intervalle arrêtera le hoquet ordinaire.

Aucune décoloration de la peau ne suivra un coup de poing ou un heurt si on trempe un morceau de vieille toile dans du vinaigre et qu'on l'applique sur l'endroit affecté.

Dans les recettes précédentes, les mots "Vinaigre d'Esprit Pur" signifient produit de la LION VINEGAR CO. LIMITED. Le vinaigre inférieur ou faible peut gâter n'importe quelle de ces recettes. N'employez pas d'autres marques que la "LION" ou "St. Lawrence".

Veillez recevoir les recettes précédentes avec nos compliments.

Si vous en avez besoin en surplus, votre épicier vous les fournira sur demande.

THE LION VINEGAR CO.

LIMITED

Montréal et Québec.

S'IL ÉTAIT POSSIBLE
DE FAIRE DU
MEILLEUR VINAIGRE
NOUS EN
FERIONS

LION VINEGAR CO.

LIMITED

MONTREAL et QUEBEC

Deacidified using the Bookkeeper process.
Neutralizing agent: Magnesium Oxide
Treatment Date: March 2008

Preservation Technologies

A WORLD LEADER IN COLLECTIONS PRESERVATION

111 Thomson Park Drive
Cranberry Township, PA 16066
(724) 779-2111

B N Q



C 000 153 608

LION VINEGAR CO.

LIMITED

MONTREAL et QUEBEC

Établie depuis plus de 30 ans
dans la Province de Québec
Fabricants de

VINAIGRES de VIN, de DRËCHE
et de CIDRE
SOUS LA SURVEILLANCE DU
GOUVERNEMENT

Quand vous commandez du vinaigre,
exigez la MARQUE LION, en gros
ou en bouteilles, et favorisez une
compagnie 100 p.c. canadienne.

153608