

Les recettes des maman's modernes



Compliments de la **Maison J. Corbeil**

6500-6508 rue St-Hubert, angle Beaubien, Montréal

Tél. Crescent 4137-4138

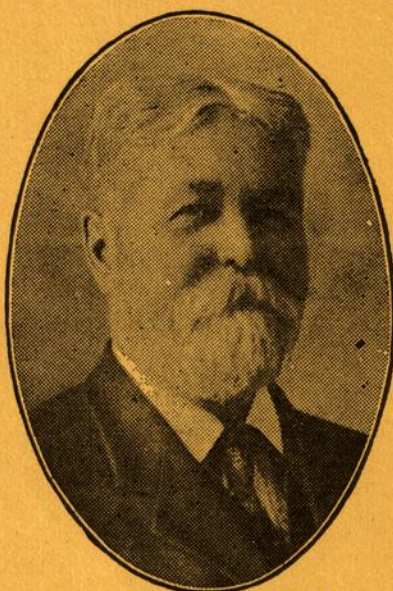
1931

"LA RACICOTINE"

du

Docteur Antoine Racicot

débarrasse des



Docteur ANTOINE RACICOT,
médecin aux Etats-Unis, membre d'honneur
de l'Académie Parisienne des Inventeurs In-
dustriels et Exposants depuis 1881, et in-
venteur de "LA RACICOTINE."

Maladies du Foie, du Diabète, de la
DYSPEPSIE, des Gaz et Brûlements
d'estomac, de la Jaunisse, de la Con-
stipation, de la Diarrhée, des Humeurs,
Boutons, Clous et Furoncles, des Fiè-
vres, et Inflammations, des Maux de
tête, du Riffle, des Maladies de la
Peau, de la Démangeaison, des Plaies,
des Transpirations, de la Faiblesse, des
Etourdissements, de la Bronchite, des
Crachements de Sang, des Hémor-
roïdes, etc., etc.

*Efficacement et constam-
ment en usage depuis 50
ans*

"LA RACICOTINE"

purgatif et dépuratif sans pareil, particulièrement efficace contre la
DYSPEPSIE et La Grippe, et découverte en 1879 par le Dr
Antoine Racicot, a rendu à la santé des centaines de mille personnes
qui avaient perdu tout espoir.

Ce remède, d'une efficacité reconnue, a été diplômé à l'Exposi-
tion de Paris, France. Les autorités compétentes ont, dès 1881,
décerné à son découvreur la MEDAILLE D'OR et le DIPLOME
de l'Académie Parisienne des Inventeurs, en récompense de ses
travaux et de ses découvertes, attestant par ce témoignage éclatant
l'efficacité des remèdes du Dr Antoine Racicot, que ces savants
avaient analysés et qu'ils étaient à même d'apprécier.

Vous pouvez vous débarrasser de tous vos maux en prenant "LA
RACICOTINE" contre les MALADIES de l'ESTOMAC, du
SANG et de la PEAU.



Fac-similé de la
MEDAILLE D'OR
décernée à feu le
Dr Antoine Racicot pour
"LA RACICOTINE"



ANT. RACICOT & CIE

IMPORTATEURS

4656 Papineau, MONTREAL, Tél.: AMherst 5419

Les Recettes

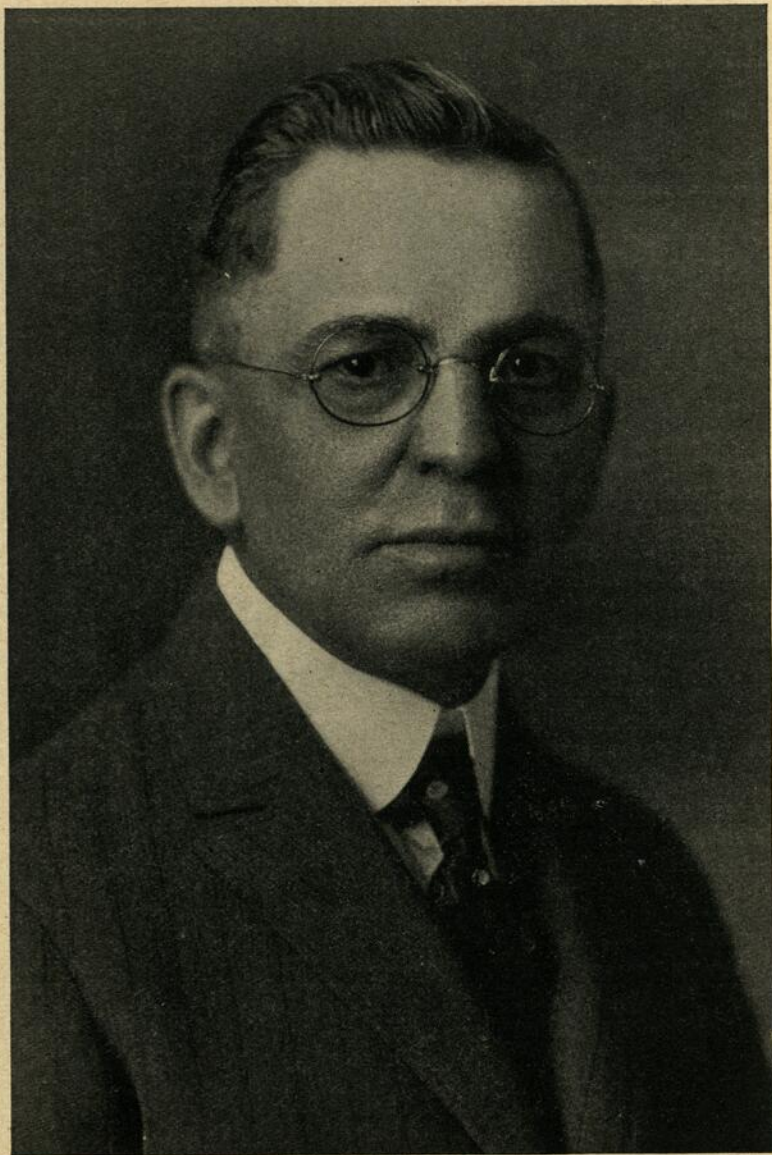
des

Mamans Modernes



ANT. RACICOT & CIE
EDITEURS
4656 PAPINEAU MONTREAL
Tél. Amherst 5419

Tous droits réservés, Ottawa
Avril 1931



J. CORBEIL

Propriétaire



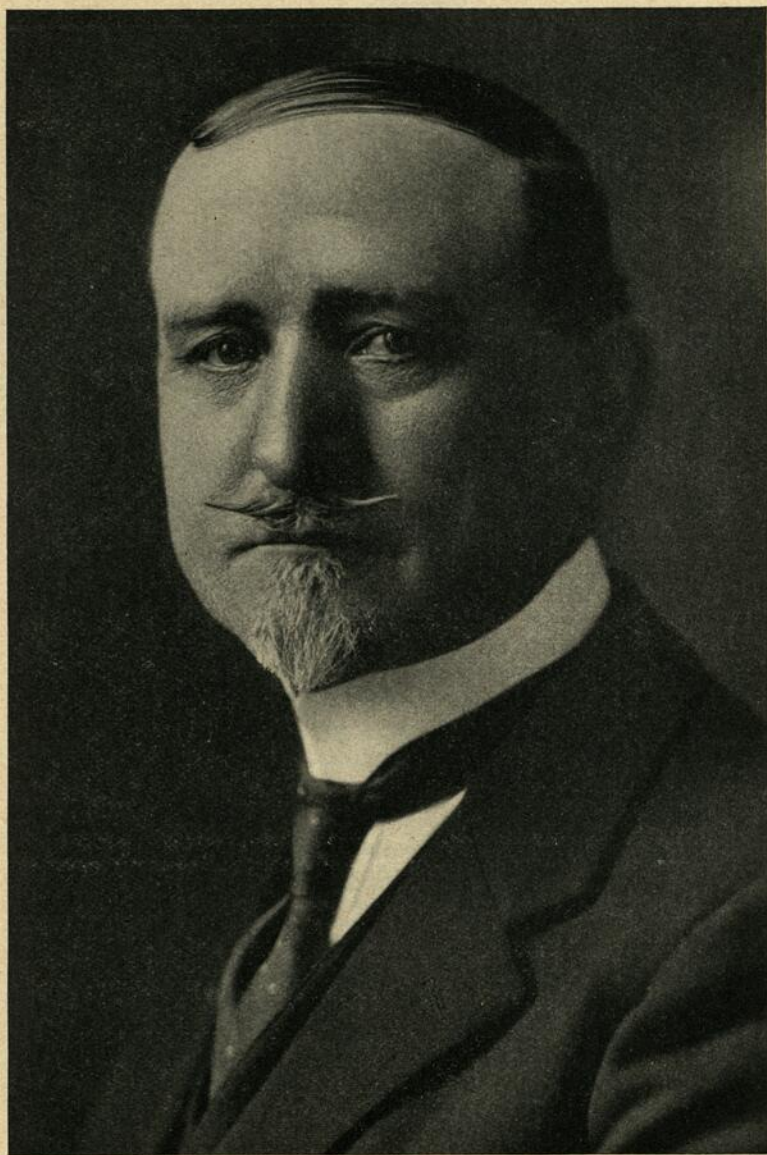
VOUS êtes dispos en autant que vos pieds sont à l'aise.

Votre pied "dispendieux" sera superbement et confortablement chaussé avec une paire des fameux souliers ARCHSTA du Docteur McCANN.

Dans l'adaptation d'une chaussure est le confort. Exigez la fameuse chaussure ARCHSTA du Dr McCANN.

La chaussure ARCHSTA du Dr McCANN est faite par J. A. McCaughan & Fils, Limitée, en leur moderne fabrique de Montréal, où l'on emploie une main-d'oeuvre des plus expertes.





A. VENNE

Gérant-Général



REGENT

Vêtements tricotés

LES qualités et raffinements introduits par **REGENT** ont beaucoup contribué à répandre la vogue des vêtements tricotés.

Nos laines et soies sont filées à la perfection et les **REGENT** offrent en outre l'avantage d'une main-d'oeuvre et d'un dessin particulièrement soignés qui apportent une note élégante à toutes les créations.

L'élasticité des vêtements tricotés **REGENT** laisse aux mouvements leur entière liberté. Ils reprennent et conservent leur forme première comme ne peuvent le faire les autres vêtements tricotés.

Les styles **REGENT** ont donné le ton en apportant des dessins nouveaux aux costumes d'une, deux et trois pièces. Les ensembles **REGENT** qui comprennent un corsage en jersey, une jupe et un manteau en laine sont très populaires, surtout dans les mélanges soie et laine.

Les dessins et coloris des tweeds **REGENT** ont beaucoup de succès auprès des acheteurs du Canada et on les trouvera dans tous les magasins de bonneterie et de vêtements.

Faites-vous montrer les—

Costumes tricotés **REGENT**

Tricots pour enfants **REGENT**

Chandails "HI-LO-V"

Costumes de bain "Hollywood"

Si votre magasin local ne tient pas un assortiment complet des vêtements tricotés que vous désirez, écrivez-nous et nous vous donnerons l'adresse d'un marchand qui pourra vous fournir ce que vous voulez.

THE REGENT KNITTING MILLS
MONTREAL LIMITED

VANCOUVER — CALGARY — WINNIPEG — HAMILTON
TORONTO — OTTAWA — QUEBEC — SAINT-JEAN, N.B.

Moulins à Saint-Jérôme, P. Q., et Guelph, Ont.



ALFRED BELISLE
Acheteur



T. GUENETTE
Acheteur



G. BRISEBOIS
Acheteur



W. BEAUDOIN
Acheteur



**Ce Bouton
sur vos Gants fins**

*Vous assure un gant de fabrication Canadienne dont la
qualité et la main-d'oeuvre égalent le meilleur article
importé—en vente dans tous les grands magasins.*

Demandez les gants Acme—

ACME GLOVE WORKS LIMITED MONTREAL

LES GANTS ACME SONT EN VENTE CHEZ

Jos. Corbeil



RENE DAZE
Acheteur



Mlle R. McCAUGHAN
Acheteur



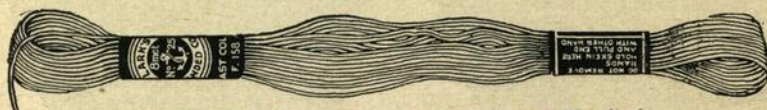
J. R. POISSANT
Prop. Rayon des chaussures



F. B. BABEU
Acheteur

Vous faut-il
DU FIL À COUDRE, À BRODER
OU POUR TRAVAUX AU CROCHET
Rappelez-vous les deux grandes marques de fil

J. & P. COATS
et
CLARK'S ANCHOR



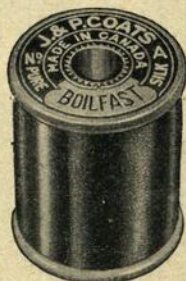
Clark's Anchor — 8 mètres — Coton Mouliné.



Clark's Anchor — 5 verges — Lustré.



COATS
Mercer-crochet



J. & P. COATS
Soie en bobine
50 verges
Couleurs résis-
tant au lavage.



**CLARK'S
ANCHOR.**
Coton "Pearl".

LES COULEURS SONT SOLIDES

Fabriqué au Canada par

The Canadian Spool Cotton Co.
MONTREAL

Fabricants du fil de coton Coats et Clark's

INTRODUCTION

La Maison Jos. CORBEIL, à l'occasion de la 33ème année de sa fondation, a l'avantage d'offrir à sa nombreuse clientèle le présent livre de recettes, à titre de Souvenir, en appréciation de l'encouragement reçu jusqu'à ce jour et avec l'espoir que la population du Nord, en particulier, continuera à l'honorer de son patronage.

La Maison Jos. CORBEIL est le seul grand magasin à rayons de la partie Nord de Montréal, où vous trouverez à acheter tout ce dont vous aurez besoin, à des prix qui défient n'importe quelle compétition, pour des marchandises de premier choix et de première qualité.

A noter que Monsieur JOSEPH CORBEIL a établi ce commerce il y a trente-trois ans et qu'il en est toujours le seul propriétaire.

MAISON JOS. CORBEIL

Magasin à Rayons

MAL DE REINS



*Les pilules du
Dr. Herby sont les
meilleures pilules
encore connues
pour le mal
de reins.*

En vente dans toutes les bonnes pharmacies

Agent général pour le Canada

PHARMACIE CARTIER

Angle St-Zotique et Christophe Colomb

Dollard 8786,

à partir du 1er Septembre



Les fameuses pilules du Dr. HERBY

RECETTES

MARINADES

Pages 15 à 17

POTAGES

Pages 17 à 24

ENTREES

Pages 25 à 27

VIANDES

Pages 27 à 39

LEGUMES

Pages 39 à 45

POISSONS

Pages 45 à 51

PATES ALIMENTAIRES

Pages 51 à 59

FROMAGE

Pages 59 à 61

SALADES, MAYONNAISES

Pages 61 à 64

DESSERTS

Pages 64 à 85

BREUVAGES

Pages 85 à 87

La liste détaillée des recettes se trouve aux pages 91-96

Le Sirop Pectoral

*du Docteur
Antoine Racicot*



Docteur ANTOINE RACICOT,
médecin aux Etats-Unis, membre d'honneur
de l'Académie Parisienne des Inventeurs In-
dustriels et Exposants depuis 1881, et in-
venteur de "LA RACICOTINE."

En usage depuis 50 ans.
Est souverain pour le
Rhume, la Toux, les
bronchites, la coquelu-
che, etc.

Il est Sans Pareil

ANT. RACICOT & CIE.

Importateurs

4656 Papineau

Montréal



Fac-similé de la
MEDAILLE D'OR
décernée à feu le
Dr. Antoine Racicot

MARINADES

Cornichons au vinaigre

Cornichons

Vinaigre

Prendre les cornichons fraîchement cueillis, les essuyer fortement pour en enlever les aspérités. Les mettre dans un plat avec quelques poignées de sel et les laisser reposer quelques heures. Décanner l'eau qui en est sortie, placer les cornichons dans un plat, les couvrir avec du vinaigre, les laisser reposer quelques jours.

Verser les cornichons et le vinaigre dans un plat, faire chauffer sans laisser bouillir, les égoutter de nouveau, alors déposer les cornichons dans des bocaux, les recouvrir de bon vinaigre préalablement bouilli. Si vous voulez obtenir des cornichons sucrés, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par pinte de vinaigre.

Tomates vertes marinées (Catsup vert)

12 tomates vertes
1 pied de céleri
1 chou moyen
6 pommes

$1\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
Epices au goût
Sel et poivre

Couper les ingrédients en petits morceaux et cuire avec un peu d'eau bouillante pendant 2 heures, ensuite ajouter le vinaigre, avec le sucre, les épices et les assaisonnements et laisser cuire encore 2 heures. Verser dans des bocaux fermant hermétiquement.

Tomates rouges marinées (Catsup rouge)

4 pintes de tomates rouges
4 oignons moyens
2 tasses de vinaigre

4 c. à table de sucre
Epices
Sel et poivre

Laver les tomates, les couper en quartiers, les faire cuire avec les oignons dans très peu d'eau. Après que les ingrédients seront devenus tendres, leur ajouter le vinaigre, le sucre, les épices placées dans un petit sac, le sel et le poivre. Laisser cuire à nouveau jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Retirer le sac d'épices. Déposer dans des bocaux de verre.

Betteraves au vinaigre

Betteraves

Vinaigre

Peler les betteraves cuites, les couper en rondelles, les mettre dans des bocaux. Verser dessus du bon vinaigre.

Choux-fleurs marinés

Vinaigre
Choux-fleurs

Epices
Sucre

Séparer le chou-fleur, le faire cuire pendant 10 minutes. Après cuisson le refroidir immédiatement. D'autre part, faire bouillir le vinaigre avec le sucre et les

Recherchez

Corticelli
MADE IN CANADA
Quality
SILK HOSIERY

Qu'elle soit destinée à la toilette ou à l'usage quotidien, chaque paire de bas de soie Corticelli doit être examinée sur les points suivants:—

- Uniformité de la soie
- Tissage parfait
- Forme exacte
- Uniformité de la jambe et du pied
- Teinture
- Pointure

"L'inspection assure la perfection". Il n'y a que les bas de soie parfaits et de première qualité qui portent la marque "CORTICELLI".

Demandez qu'on vous montre les dernières couleurs dans ces bas de qualité supérieure.



PHONE: AMHERST 5006

1965 Mt. Royal Est

Compliments de

The National Whitewear Mfg. Co.

*Manufacturiers de robes de toute sorte
pour enfants et demoiselles*

Broderies, crêpe de chine, voile de Suisse en soie, blanc et de couleurs, etc., aussi robes de première communion.

LES RECETTES DES MAMANS MODERNES 17

épices. Déposer les choux-fleurs dans des pots, jeter dessus le vinaigre passé au tamis. Fermer les bocaux hermétiquement.

Oignons au vinaigre

Oignons

Vinaigre

Peler les oignons, les mettre tremper dans de l'eau salée pendant toute une nuit, les égoutter, les mettre dans des bocaux et les couvrir de vinaigre bouillant.

Capucines marinées

Vinaigre
Capucines

Sucre
Epices

Sel

Laver les capucines. Mettre un rang de capucines et un rang de sel et laisser reposer pendant toute une nuit. Faire jeter un bouillon au vinaigre, mettre un peu de sucre et des épices au goût. Laver les capucines une seconde fois à grande eau, les mettre dans le vinaigre, les laisser bouillir pendant quelques minutes. Servir comme hors-d'oeuvre.

POTAGES

Soupe aux pois

2 tasses de pois
½ livre de lard salé
1 c. à thé de soda à pâte

3 pintes d'eau froide
2 petits oignons
Poivre

Faire tremper les pois pendant toute une nuit dans de l'eau froide additionnée d'une cuillerée à thé de soda. Jeter cette eau et cuire les pois dans de l'eau nouvelle. Ajouter le lard salé, les oignons et les assaisonnements. Laisser mijoter 4 à 5 heures.

Soupe aux choux

1 petit chou

2 pintes de bouillon

Sel et poivre

Trancher le chou, l'ébouillanter et le laisser tremper 20 minutes avant de jeter l'eau. Faire chauffer le bouillon, ajouter le chou, les assaisonnements et faire cuire. Si on le désire, une demi-heure avant de servir on peut ajouter 3 cuillerées à table de riz.

Soupe à la fermière

2 grillades de lard salé
2 oignons
2 carottes

2 branches de céleri
20 gousses de fèves
2 pintes d'eau ou bouillon

Sel et poivre

Faire fondre les grillades de lard salé et ajouter les oignons coupés, les carottes, le céleri, les fèves en gousses coupées finement; laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps. Verser alors 2 pintes d'eau ou de bouillon et laisser bouillir jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Servir.

La recette du succès

POUR la bonne ménagère comme pour le chef d'entreprise, le moyen de réussir est le même, et il est infaillible. Il consiste à tirer le meilleur parti de toutes choses, à dépenser moins qu'on ne reçoit et à mettre de côté la différence, si minime qu'elle soit. Les petits montants déposés régulièrement à la banque, grossis des intérêts, ne tardent pas à former une somme appréciable. Ouvrez aujourd'hui même un compte d'épargne.

BANQUE CANADIENNE NATIONALE

SUCCURSALE ST-EDOUARD

544, rue Beaubien est

A. RENAUD, *gérant*

TELEPHONE — CHERRIER 9610

GILBERT H. MARTEL

IMPORTATEUR

SPECIALITES DE FRANGES,
BRAIDES ET GARNITURES
DE TOUTE PREMIERE QUALITE,
POUR RIDEAUX, TENTURES, ETC.

SUCCURSALE

De la maison

**Kirsch Manufacturing
Co. of Can. Ltd.**

Fabricants de

Tringles de luxe et de tous
genres pour rideaux et tentures.

1122 DEMONTIGNY EST.
MONTREAL

Soupe aux choux et au vermicelle

½ chou	1 tasse de lait
1 petit oignon	4 c. à table de vermicelle
1 poireau	1 c. à thé de poivre
3 pintes de bouillon	Sel et poivre

Laver le chou à l'eau froide, et enlever les feuilles extérieures; séparer toutes les feuilles intérieures, les laisser tremper dans l'eau froide salée pendant ½ heure, les égoutter, les hacher ainsi que l'oignon et le poireau; mettre le tout dans une marmite avec le bouillon et les assaisonnements, laisser mijoter environ une heure, y joindre le lait, le vermicelle, et cuire de nouveau 10 à 12 minutes. Verser dans la soupière ou dans l'assiette, saupoudrer le dessus de persil et servir.

Soupe au macaroni

2 pintes de bouillon	Fromage canadien
1 tasse de macaroni	Croûtons
Sel et poivre	

Faire bouillir le bouillon, et y ajouter le macaroni cassé. Laisser cuire environ 30 minutes. Servir avec croûtons frits au beurre. Saupoudrer la soupe de fromage canadien râpé.

Soupe aux légumes

2 tasses de carotte	4 c. à table de graisse de rôti
2 tasses de navet	3 pintes d'eau bouillante
1 tasse de céleri	Persil
1 petit oignon	Sel et poivre

Laver les légumes et les couper en dés. Hacher l'oignon finement. Faire fondre la graisse, y faire revenir l'oignon et les légumes, ajouter l'eau bouillante et, au bout de dix minutes, le persil et les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu et servir.

Soupe au pain

2 pintes d'eau bouillante	2 tasses de pain séché
1 oignon	2 c. à table de riz
3 c. à table de graisse de rôti	Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse. Ajouter l'eau bouillante, le riz, le pain émietté et les assaisonnements. Laisser cuire doucement pendant ¾ d'heure. Servir chaud.

Soupe aux légumes et au vermicelle

1 petite carotte	3 c. à table de graisse de rôti
1 petit poireau	3 pintes d'eau
1 tranche de céleri	4 c. à table de vermicelle
Sel et poivre	

Faire revenir les légumes, après les avoir hachés finement dans la matière grasse, en les remuant de temps en temps avec la cuillère de bois pour les empêcher de coller. Verser l'eau chaude, les assaisonnements et cuire doucement environ 1½ heure. Vers la fin de la cuisson ajouter le vermicelle.

4 Points importants des
VÊTEMENTS LOMBARDIS

Apparence distinguée—Marchandise de qualité
Confection supérieure—Prix populaires

SATISFACTION GARANTIE

si vous choisissez la confection au lieu de la marchandise

NOUS AVONS LES DEUX

Les vêtements LOMBARDIS

sont vendus par

J. Corbeil

6500, rue St. Hubert,

MONTREAL, P.Q.

GREENSHIELDS LIMITED

VICTORIA SQUARE, MONTREAL



Le grand magasin de mercerie en gros.

SEULS AGENTS AU CANADA POUR:

David & John Anderson's Gingham

John Shields — fameuses toiles universellement connues

Trefousse — gants français de renommée

Silver Shuttle — coton blanc anglais

GREENSHIELDS LIMITED

Soupe à la villageoise

2 oignons	Quelques branches de céleri
6 c. à table de graisse de rôti	Quelques fèves vertes
2 carottes	2 pintes d'eau ou de bouillon

Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse jusqu'à belle couleur dorée, ajouter les légumes coupés en morceaux, et laisser cuire quelques minutes en remuant. Verser alors l'eau ou le bouillon et les assaisonnements. Laisser cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

Potages à l'oignon

5 à 6 oignons	1 pinte d'eau
5 c. à table de matière grasse	1 pinte de lait
5 c. à table de farine	Persil

Sel et poivre

Faire dorer les oignons dans la matière grasse, mettre la farine, puis l'eau bouillante, et continuer la cuisson 20 minutes. Passer au tamis, ajouter le lait chaud et les assaisonnements. Servir avec du persil finement haché.

En suivant le même détail, mais en remplaçant l'oignon par le poireau, on fait un potage à goût plus fin et plus délicat.

Potage aux fèves

2 tasses de fèves	3 tranches de lard
6 tasses d'eau	Lait
1 oignon	Sel et poivre

Faire tremper les fèves pendant toute la nuit. Le lendemain matin les faire bouillir dans l'eau. Quand elles commencent à amollir, ajouter le lard salé, l'oignon et les assaisonnements. Cuire en purée, et passer à travers un tamis. Ajouter du lait pour obtenir une bonne crème. Servir.

Potage aux salsifis

2 paquets de salsifis	1 pinte d'eau
4 c. à table de beurre	2 tasses de lait
4 c. à table de farine	2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre

Ratisser les salsifis, les laisser tremper dans l'eau froide additionnée de 2 cuillérées à table de vinaigre, les couper en morceaux, les faire cuire dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les réduire en purée. Faire fondre le beurre, ajouter la farine et l'eau de cuisson des légumes, et remettre sur le feu 10 à 15 minutes; ajouter le lait, la purée de salsifis et les assaisonnements. Laisser cuire quelques minutes et servir.

Potage à la québécoise

5 grosses carottes	2 pintes de bouillon
2 tranches de navet	1 pinte d'eau
1 oignon	Sel et poivre

Cuire les carottes et le navet, égoutter, passer à travers une passoire fine. D'autre part chauffer le beurre, faire revenir l'oignon, y ajouter la purée ainsi que le bouillon et l'eau de cuisson des légumes. Laisser bouillir 5 minutes. Servir.

Demandez toujours les bonnes liqueurs canadiennes

“DENIS” qui se vendent à **5¢** la grande bouteille.

PHONE ELGIN 1826

The
CHARLES A. STARR COMPANY
LIMITED

IMPORTATION DIRECTE DE
Toiles, dentelles et tissus lavables
pour nouveautés

•

117 ouest, rue Wellington
TORONTO 2, ONT.

LA CIE W. R. BROCK
LIMITÉE

Angle des rues Notre-Dame, Ste-Hélène et Récollet.

La Maison de Gros la plus importante du Canada dans les Tapis, Garnitures de Maison, Linoléums, Pré-larts et Congoléums.

SEPT ENTREPOTS DANS LES CENTRES PRINCIPAUX.

*Nous nous spécialisons exclusivement dans les
Garnitures de Maison.*

Potage aux patates

6 patates	3 c. à table de farine
6 tasses de lait	2 tranches d'oignons
3 c. à table de beurre	Persil
Sel et poivre	

Faire frire l'oignon dans le beurre, ajouter la farine puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable et auquel vous avez mélangé les patates pilées. Laisser cuire quelques instants. Passer à la passoire fine. Assaisonner et servir. Saupoudrer de persil finement haché.

Potage à la crème de tomates

8 à 10 grosses tomates (ou	1 tranche d'oignon
1 boîte de conserves)	3 c. à soupe de farine
1 pinte de lait	3 c. à soupe de beurre
¼ c. à thé de soda à pâte	1 c. à thé de sucre
Sel et poivre	

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine puis le lait bouillant dans lequel vous avez mis l'oignon. D'autre part chauffer les tomates avec le sucre et le soda, et joindre ce mélange au premier. Passer le tout à travers une passoire fine. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner et servir.

Potage printanier

2 tasses de navet	1 tasse de céleri
1 tasse de radis	1 tasse de tomates
½ tasse de poireau	3 pintes d'eau
Lardons de lard salé	

Faire dorer les lardons de lard, ajouter les légumes coupés finement et faire prendre couleur en remuant constamment. Mettre l'eau bouillante, le sel et laisser cuire à petit-bouillonnement. Passer à travers une passoire fine, remettre sur le feu, et ajouter au goût du vermicelle, du riz ou des pâtes alimentaires. Servir chaud.

Potage laurentien

8 poireaux	3 tasses de lait
3 c. à table de beurre	6 tasses d'eau
3 à 4 pommes de terre	Sel et poivre

Faire dorer les poireaux dans le beurre, ajouter l'eau et le lait, puis les pommes de terre tranchées, et cuire à feu doux environ 1 heure, passer à travers la passoire fine, assaisonner et servir.

Potage à la crème de céleri

1 pied de céleri	1 pinte d'eau
2 petits oignons	3 c. à table de beurre
2 pintes de lait	3 c. à table de farine
Sel et poivre	

Faire dorer dans la matière grasse les oignons et le céleri finement hachés, ajouter la farine puis l'eau chaude, continuer la cuisson environ 30 minutes. Passer au tamis, et mettre le lait et les assaisonnements. Laisser mijoter quelques temps et servir.

Servez-vous de
"WINTER'S OVENWARE"
PROPRE SANITAIRE ÉCONOMIQUE

Bouillon au poulet

1 poulet 3 pintes d'eau Sel

Préparer le poulet, le couper en morceaux, et le mettre dans une marmite avec de l'eau salée: le faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, et écumer avant la fin de la cuisson. Couler le bouillon, le laisser refroidir, et le dégraisser. Au moment de servir, faire chauffer la quantité nécessaire. Servir à la place du potage.

Bouillon de boeuf2 livres de jarret, gigot, cou ou os de boeuf
2 pintes d'eau Sel et poivre

Essuyer la viande avec un linge humide, enlever la peau, et couper la chair en petits morceaux. Mettre viande et os dans une marmite, couvrir d'eau et laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure. Chauffer lentement jusqu'à ébullition. Assaisonner et continuer la cuisson sur un feu doux. Couler. Laisser refroidir, dégraisser jusqu'au moindre filet et servir au besoin à la place de potage.

Bouillon végétarien

6 carottes	3 branches de céleri
1 navet	1 oignon
4 poireaux	6 pintes d'eau
1 panais	Sel

Couper les légumes en petits morceaux, et les mettre cuire à l'eau froide salée. Après cuisson, passer le bouillon à travers un tamis, et le servir en tasses à la place du potage. Les légumes seront servis à part: ils accompagneront la viande.

Consommé

5 livres de gigot, jarret,	1 oignon
débris de rosbif ou de	7 pintes d'eau
parure de viande	Sel et poivre

Essuyer la viande, la couper par morceaux, et la mettre à l'eau froide salée. Laisser mijoter 6 heures. Le consommé terminé, le passer au tamis et le mettre au froid. Dégraisser parfaitement avant de servir. Le consommé est un bouillon très concentré.

ENTRÉES**Boulettes de poisson**

2 tasses de purée de pommes	1 oeuf
de terre	Chapelure
1 oignon	Persil
1 tasse de poisson haché	Sel et poivre

Amalgamer ensemble la purée de pommes de terre, l'oignon haché très finement, le poisson, l'oeuf et les assaisonnements. Façonner des boulettes de la grosseur d'un oeuf que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir une boulette par convive. Décorer de persil.

Boulettes de viande

1 tasse de restes de viande	2 c. à table de crème
1 oignon	Chapelure
1 oeuf	Persil

Hacher la viande au petit moulin avec l'oignon et ajouter l'oeuf, la crème et les assaisonnements. Façonner les boulettes de la grosseur d'un jaune d'oeuf que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir deux boulettes par convive. Décorer avec du persil en touffes.

Filets frits

2 filets de morue ou autre	Persil
Chapelure	Sel

Diviser les filets en portion individuelle. Rouler dans la chapelure et faire cuire en pleine friture. Saler et servir avec des patates à la parisienne. Décorer de persil.

Poisson fumé rôti

1 filet de poisson fumé	4 c. à table d'huile d'olive
Persil	Sel

Faire tremper le poisson fumé dans l'eau froide pendant plusieurs heures. Le retirer, l'essuyer et le cuire dans une poêle contenant de l'huile d'olive bouillante. Assaisonner et servir par personne. Décorer de persil.

Croquettes de panais

4 panais	¼ tasse de lait
2 oeufs	3 c. à table de farine
1 c. à table de beurre	Chapelure
Sel	

Cuire les panais, les écraser finement et leur ajouter les oeufs, le lait, le beurre, la farine, le sel. Façonner de petites boulettes que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir 1 ou 2 croquettes par convive.

Croquettes de poulet

2 tasses de purée de pommes de terre	1 tasse de poulet cuit
1 oeuf	Chapelure
	Sel et poivre

Mêler ensemble la purée froide de pommes de terre, les assaisonnements et le poulet. Façonner des croquettes de forme ovale, que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir une croquette par convive. Décorer de persil.

Cuisses de grenouilles

24 cuisses de grenouilles	6 c. à table de beurre
Farine	Persil et sel

Essuyer les pattes de grenouilles, les rouler légèrement dans la farine et les cuire dans une poêle contenant le beurre chaud. Assaisonner et servir à chaque personne quatre cuisses, arrosées de sauce au beurre. Décorer de persil.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** enlève les taches sur les lavabos, bains, tuiles, etc.

Cervelles au gratin

2 cervelles	Chapelure
1 oignon	Noisette de beurre
3 blancs d'œufs	Eau vinaigrée
Sel	

Faire cuire les cervelles dans de l'eau contenant 1 cuillerée à table de vinaigre, un oignon et du sel. Après 25 à 30 minutes de cuisson, les retirer, les hacher finement et les lier avec les blancs d'œufs montés en neige très ferme. Remplir avec ce mélange de petits moules à gratin et parsemer de noisettes de beurre. Faire cuire au bain-marie dans un fourneau. Servir un moule par personne.

Concombres farcis

2 concombres	¼ tasse d'huile d'olive
FARCE	
2 c. à table de fromage	1 jaune d'œuf
½ tasse de vermicelle cuit	2 c. à table de beurre fondu
¼ tasse de mie de pain	Sel et poivre

Peler les concombres et les séparer en tronçons de 2 pouces de longueur. Enlever les semences. Remplir la cavité avec la farce plus haut mentionnée. Parsemer chaque tronçon de fromage râpé. Faire cuire au fourneau dans l'huile d'olive. Servir une portion par convive.

Rognons frits

2 rognons	Biscuits pilés
1 œuf	Eau, sel

Faire dégorger les rognons dans l'eau vinaigrée et les faire cuire dans l'eau salée pendant environ 20 minutes. Les égoutter et les débarrasser de leur enveloppe et de tous les filaments blancs. Les couper en carrés, les rouler dans l'œuf battu et les biscuits sodas et faire cuire en pleine friture. Servir avec quelques morceaux de patates frites.

Sauce au ris de veau

1 ris de veau	1 tasse de sauce blanche
Eau et sel	

Faire dégorger à l'eau froide un ris de veau et le faire cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 30 minutes. Rafraîchir, enlever la peau et couper en dés. Mettre dans une sauce blanche.

Sauce blanche

1 c. à table de beurre	1 tasse de lait
1 c. à table de farine	1 jaune d'œuf
Sel, poivre et persil	

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire pendant 5 à 8 minutes. Lier avec le jaune d'œuf et assaisonner. Servir une timbale par personne. Décorer de persil.

Pâtés aux huîtres

12 pâtes feuilletées	¾ tasse d'huîtres coulées
1½ tasse de sauce	Persil

Prendre des pâtes feuilletées et les remplir de la sauce suivante:

SAUCE AUX HUITRES

3 c. à table de beurre	1 tasse de lait
3 c. à table de farine	½ tasse de jus d'huîtres
Sel et poivre	

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire pendant 5 minutes, ajouter les huîtres et continuer la cuisson pendant quelques minutes. Déposer cette sauce dans les pâtés chauffés à l'avance. Servir un pâté par convive. Décorer de persil.

Huîtres frites

Huîtres	Persil
Chapelure	Sel

Sécher les huîtres dans un linge, les passer dans la chapelure et les faire cuire dans la grande friture. Assaisonner. Servir avec du persil ou du citron.

Pâté de foie gras

2 livres de foie de volaille ou de veau	4 oeufs
1 livre de lard frais	Lard salé
2 oignons	Muscade
1 tranche de bacon	Epices mélangées
	Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans le bacon coupé en dés. Couper le foie et le lard, les passer à la machine (avec la roulette donnant la viande la plus fine) et ajouter tous les assaisonnements, les jaunes d'oeufs et les blancs montés en neige. Bien mêler le tout. D'autre part, fonder l'intérieur d'un moule avec de minces filets de lard salé, verser la préparation et recouvrir de lard. Cuire à four modéré pendant environ 2 heures. Laisser refroidir et démouler. Servir une petite tranche par convive.

VIANDES

Rosbif

5 livres de boeuf dans le filet	1 c. à table de farine de moutarde
3 c. à table de beurre ou de suif	Eau bouillante et sel

Essuyer la viande avec un linge humide, la saupoudrer de farine de moutarde, la mettre dans une lèchefrite et la faire saisir dans un fourneau chaud. Retirer, mettre de l'eau bouillante dans la rôtissoire et laisser cuire pendant environ 10 à 15 minutes pour chaque livre de viande. Arroser souvent et saler vers la fin de la cuisson.

Demandez toujours les bonnes liqueurs canadiennes
“DENIS” qui se vendent à **5¢** la grande bouteille.

Bifteck à la poêle1 tranche de boeuf (filet ou
ronde)1 c. à table de beurre
Sel

Battre la tranche de boeuf et la laisser reposer quelques minutes sur une assiette après l'avoir passée dans le beurre fondu. D'autre part, chauffer très fort la poêle et faire saisir le boeuf sur les deux côtés. Diminuer la chaleur du feu et faire cuire pendant 3 à 5 minutes, selon le goût des personnes. Assaisonner. Le dresser dans un plat chaud et servir avec une sauce au beurre.

Bifteck haché économique1 tranche de boeuf haché
2 c. à table de beurreOignons
Farine

Sel

Former, avec la viande hachée, un bifteck d'un pouce d'épaisseur et le passer dans la farine. Le faire cuire pendant environ 5 à 8 minutes dans une poêle de fer contenant le beurre chaud. En dernier lieu, assaisonner et servir avec des oignons cuits en fricassée.

Bifteck haché à la maître d'hôtel2 tranches de boeuf haché,
pris dans la ronde
1 c. à table d'eau1 jaune d'oeuf
Chapelure
Sel

Prendre la viande hachée et la mélanger au jaune d'oeuf, à l'eau et au sel. Former de ce mélange des biftecks d'un pouce d'épaisseur, les passer dans la chapelure et les faire cuire dans une poêle de fer contenant le beurre très chaud. En dernier lieu assaisonner et servir avec du beurre à la maître d'hôtel.

Beurre à la maître d'hôtel

Mêler ensemble du beurre, du jus de citron, du persil haché et du sel. Servir une cuillerée à thé sur chaque morceau de bifteck.

Boeuf à la mode canadienne3 livres de boeuf
1 livre de lard gras
2 oignons3 tasses d'eau
Farine
Sel et poivre

Trancher le lard mince et le faire prendre couleur dans un chaudron de fer avec l'oignon et la farine. A ce moment, ajouter le boeuf coupé en carrés. Assaisonner. Mettre graduellement l'eau bouillante et laisser cuire à petit feu pendant environ 4 heures. Au besoin, ajouter de l'eau.

Ragoût de boeuf avec morceaux de pâte3 livres de boeuf
1 oignon8 c. à table de farine grillée
Pâte

Sel et poivre

Faire cuire la viande coupée en morceaux, dans une quantité d'eau suffisante, avec l'oignon et les assaisonnements et laisser mijoter pendant environ 3 heures. A ce moment, ajouter la farine grillée et délayée avec de l'eau froide, laisser cuire

pendant quelques minutes, ajouter les morceaux de pâte et continuer la cuisson pendant environ 20 minutes.

Pâte pour ragoût

2 tasses de farine	1 oeuf
4 c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
Sel	

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Détremper le tout avec le lait, ajouter l'oeuf et mettre cette pâte par cuillerée dans le ragoût.

Bouilli canadien

1 morceau de boeuf à bouillir	2 panais
1 morceau de lard salé	2 oignons
5 ou 6 carottes	1 petit chou
2 petits navets	Patates
Sel	

Mettre cuire le boeuf et le lard avec l'oignon dans de l'eau bouillante salée et ajouter les légumes une heure avant la fin de la cuisson. Ajouter les patates une demi-heure avant de servir et pour que le bouillon soit plus savoureux, le cuire à petits bouillons.

Tranches de boeuf québécoises

3 livres de boeuf	4 c. à table de suif ou de beurre
Bouillon	Farine
1 oignon	Sel

Parer la viande, la couper en tranches et la battre pour l'attendrir. Dans un chaudron de fer, chauffer le beurre avec l'oignon, ajouter les tranches de viande saupoudrées de farine et faire prendre couleur. Arroser de temps en temps avec le jus de viande qui s'est formé et avec le bouillon. Recouvrir le chaudron et faire cuire pendant environ 1 à 1½ heure.

Boeuf aux choux et aux tomates

4 livres de boeuf à bouillir	1 oignon
2 choux moyens	Eau
1 boîte de tomates	Sel et poivre

Faire cuire le boeuf et l'oignon à l'eau bouillante salée et ajouter les choux coupés en quartiers, les tomates et les assaisonnements. Laisser cuire lentement et servir.

Langue de boeuf braisée

1 langue de boeuf	1 oignon
8 ou 10 lardons	3 tasses de bouillon
2 c. à table de beurre	Sel et poivre

Laver la langue à l'eau froide puis la tremper dans l'eau bouillante pendant quelques instants et enlever la peau. Larder la langue, puis la faire revenir dans

Servez-vous de
"WINTER'S OVENWARE"
PROPRE SANITAIRE ÉCONOMIQUE

30 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

le beurre fondu et l'oignon. Quand l'oignon aura pris couleur, ajouter, selon le besoin, le bouillon et les assaisonnements. Couvrir le chaudron et terminer la cuisson au fourneau. Servir avec une sauce.

Rognons sautés

2 rognons de boeuf	3 c. à table de farine
2 tranches de lard salé	Bouillon
2 c. à table de graisse ou de	Sel et poivre
beurre	Persil

Faire revenir les rognons (après les avoir fait dégorger dans de l'eau vinaigrée) dans le lard coupés en dés, saupoudrer de farine, faire prendre couleur et couvrir de bouillon. Assaisonner et finir la cuisson.

Boeuf en sauce

2 livres de boeuf	4 c. à table de matière grasse
2 oignons	2 c. à table de farine
1 poireau	4 tasses d'eau ou de bouillon

Sel et poivre

Couper le boeuf en petits carrés, le faire revenir dans la matière grasse et ajouter l'oignon, le poireau, les assaisonnements, la farine et le bouillon. Faire cuire doucement pendant environ 1 heure et dresser dans un plat profond.

Hachis de boeuf

2 tasses de boeuf haché en	1 oignon
carrés	2 c. à table de beurre
6 tasses de patates coupées	Bouillon ou eau
en morceaux	Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter l'oignon coupé finement, faire prendre couleur, et joindre à ces deux ingrédients le boeuf haché et les pommes de terre coupées en morceaux. Laisser dorer pendant quelques minutes avant d'ajouter le bouillon et les assaisonnements. Ne pas retirer du feu avant que les oignons soient parfaitement cuits.

Côtelettes de veau

8 côtelettes	1 oeuf
3 c. à table de beurre ou de	Chapelure
graisse	Sel et poivre

Faire chauffer le beurre ou la graisse et y mettre les côtelettes après les avoir passées dans l'oeuf battu et la chapelure. Cuire les deux côtés pendant environ 20 minutes, les dresser en couronne dans un plat et les servir avec des légumes ou des petits pois verts.

Epaule de veau aux choux

1 épaule de veau	1 tasse de bouillon
1 livre de lard salé	1 c. à table de farine
2 petits choux	2 oignons
4 c. à table de graisse	2 carottes

Sel et poivre

Saler l'intérieur de l'épaule et la piquer de lardons. Faire chauffer la graisse, y mettre la viande, la faire saisir, la saupoudrer de farine et ajouter le bouillon.

Assaisonner de sel et de poivre. D'autre part, blanchir les choux et les ranger autour de la viande, ainsi que les oignons et les carottes. Faire cuire à petit feu pendant environ 2 heures et dresser la viande dans un plat chaud avec les légumes et le bon jus.

Epaule de veau farcie

Une épaule de 5 à 6 livres	Lard salé et bacon
1 tasse de bouillon	Sel
FARCE	
1 tasse de viande hachée	1 branche de céleri
$\frac{3}{4}$ tasse de bouillon	1 oeuf
2 tranches d'oignon	2 c. à table de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de mie de pain	Persil
Sel et poivre	

Faire revenir dans le beurre tous les ingrédients composant la farce et lier avec l'oeuf. Remplir l'intérieur de l'épaule avec ce mélange et coudre l'ouverture. Mettre cuire dans une lèchefrite foncée de lard salé et de bacon et arroser souvent avec du bouillon. Servir chaud avec sauce.

Veau aux oignons

1 tranche épaisse de veau	15 à 20 oignons
Lard salé	1 tasse de bouillon
Sel et poivre	

Couper le lard en petits carrés, le faire dorer, y mettre la tranche de veau et la faire sauter des deux côtés. Ajouter les petits oignons, les assaisonnements et le bouillon et faire cuire lentement pendant environ 1 heure. Dresser le veau sur un plat chaud et l'entourer avec le lard et les oignons. Verser le bouillon dessus.

Longe de veau

1 longe de veau	4 grandes tranches d'oignons
Lard salé	1 tasse de bouillon
4 tranches de citron	Sel et poivre

Placer la longe de veau dans la lèchefrite contenant des lardons de lard salé. Mettre sur la longe les tranches de citron et d'oignons, mettre au fourneau pendant quelques minutes, puis ajouter le bouillon et les assaisonnements. Terminer la cuisson en arrosant souvent. Les tranches de citron attendrissent beaucoup le rôti.

Blanquette de veau

2 tasses de veau cuit et haché	2 tasses de sauce blanche
Sel	
SAUCE BLANCHE	
2 c. à table de beurre	4 c. à table de farine
2 tasses de lait	Sel et poivre

Chauffer le beurre et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire pendant environ 5 minutes, après avoir ajouté le veau et les assaisonnements. Servir très chaud.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** ne brûle pas le linge ni les mains.

Tranches de foie de veau au bacon

10 à 12 tranches de foie de
veau

10 à 12 tranches de bacon
Farine et sel

Faire dégorger le foie à l'eau additionnée de vinaigre, l'éponger, le couper en tranches et rouler chaque morceau dans la farine. D'autre part, faire cuire dans la poêle le bacon, le retirer et le tenir au chaud. Faire rôtir les tranches dans la graisse de bacon.

Cervelles de veau en sauce

2 cervelles

1 tasse de sauce

Sel

Faire tremper la cervelle à l'eau fraîche, pendant 20 minutes, la débarrasser de la peau qui la recouvre, la faire cuire dans l'eau bouillante salée, la retirer, l'égoutter et réserver l'eau de cuisson pour la sauce.

Sauce pour servir avec la cervelle

2 c. à table de beurre

2 c. à table de farine

Sel et poivre

$\frac{3}{4}$ tasse d'eau de cuisson

$\frac{3}{4}$ tasse de lait

Persil

Chauffer le beurre, ajouter la farine, puis l'eau de cuisson des cervelles et le lait. Faire cuire pendant environ 5 minutes et ensuite les cervelles coupées en morceaux, assaisonner et servir. Décorer de persil.

Rôti de porc à la canadienne

5 à 6 livres de porc

1 gousse d'ail

Sel et poivre

Eau

Essuyer le porc avec un linge propre et enlever la couenne. Mettre cette couenne dans le chaudron pour qu'elle donne de la gélatine à la graisse de rôti. Déposer le porc dans un chaudron de fer avec de l'ail, faire prendre couleur de tous les côtés, ajouter ensuite 3 à 4 tasses d'eau et les assaisonnements et cuire au four-neau au moins $\frac{1}{2}$ heure pour chaque livre de viande. Retirer, passer le jus pour obtenir la graisse de rôti, la verser dans de petits bols et laisser prendre au frais. Servir avec le rôti froid.

Côtelettes de porc frais

6 côtelettes

Sel et poivre

3 c. à table de saindoux

Parer les côtelettes de porc d'une jolie forme et les cuire pendant environ 15 minutes dans une poêle dans laquelle on a fait chauffer la matière grasse. Assaisonner et servir.

Boulettes de porc

2 livres de porc

1 oignon

Farine

Sel et poivre

Hacher la viande au moulin, ainsi que les oignons et ajouter les assaisonnements. Façonner des boulettes, les passer dans la farine et les cuire dans le ragoût.

Filets de porc frais farcis

2 filets de porc	Eau ou bouillon pour mouiller
4 c. à table de beurre	Persil
FARCE	
1 oeuf	Sel et poivre
½ tasse de mie de pain	

Etendre la farce sur l'un des filets, mettre l'autre par-dessus et les attacher à deux ou trois endroits avec une ficelle. Chauffer le beurre, les cuire à feu modéré pendant une heure et mouiller avec un peu de bouillon ou d'eau.

Ragoût de boulettes de porc

Porc, boeuf agneau	10 c. à table de farine grillée
Boulettes de porc	Sel et poivre
2 oignons	Eau

Faire cuire un mélange de viande avec les oignons et les assaisonnements. La cuisson avancée, ajouter les boulettes de porc et la farine grillée et délayée avec de l'eau froide.

Ragoût de pattes de cochon

4 pattes de cochons	8 c. à table de farine grillée
4 oignons	Sel et poivre

Parer les pattes de cochon, les couper en quatre et les faire cuire avec assez d'eau bouillante, les oignons et les assaisonnements. Une demi-heure avant de servir, ajouter la farine grillée et délayée avec de l'eau froide.

Fèves au lard

8 tasses de fèves	1 c. à table de moutarde
2 livres de lard salé	4 c. à table de mélasse
2 oignons	1 pointe de soda
Sel et poivre	

Faire tremper les fèves dans l'eau froide dans laquelle vous mettez du soda à pâte. Le lendemain, cuire sur le feu jusqu'à ce que l'enveloppe entière s'enlève, mettre dans des pots de grès avec le lard coupé, l'oignon et tous les autres ingrédients. Recouvrir d'eau, couvrir et mettre cuire au fourneau pendant 10 à 12 heures.

Tête en fromage

1 tête de porc	Epices
2 oignons moyens	Eau
Feuilles de céleri séchées	Sel et poivre

Parer la tête de porc et la faire bouillir avec assez d'eau pour la couvrir, pendant 2 à 3 heures. La cuisson terminée, enlever la viande et couper en morceaux. Passer le bouillon à travers la passoire fine, le remettre dans la marmite avec la viande coupée et tous les assaisonnements et faire bouillir pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et en remplir des bols préalablement passés à l'eau froide.

Demandez toujours les bonnes liqueurs canadiennes
"DENIS" qui se vendent à **5¢** la grande bouteille.

Cochon de lait

1 cochon de lait
Lard salé

Beurre
Eau et sel

FARCE

4 tasses de mie de pain trem-
pée dans le bouillon
2 c. à table de beurre fondu

Abats de l'animal
Persil
Sel et poivre

Préparer un cochon de lait en lui conservant la tête. Le remplir de la farce plus haut mentionnée, coudre l'ouverture, le parsemer de noisettes de beurre et le déposer dans une lèchefrite contenant du lard salé. Assaisonner et cuire au fourneau.

Cretons canadiens

4 livres de panne

Eau

Enlever la peau de la panne, puis couper la graisse en petits morceaux et faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce que la graisse soit toute fondue et que les résidus soient croustillants. Couler la graisse, faire refroidir les résidus après les avoir passés au petit moulin et assaisonner de sel et de poivre.

Cretons français

2 livres de panne
3 livres de filets de porc
Oignons

4 rognons de porc
Epices au goût
Sel, poivre et eau

Mêler aux cretons ordinaires les oignons, le filet de porc, les assaisonnements et les rognons passés au petit moulin. Faire cuire doucement pendant plusieurs heures en ayant soin de couvrir d'eau, mettre dans des plats ou moules passés à l'eau froide. Servir froid.

Viande de tourtières

4 livres de porc frais
4 petits oignons

Eau
Sel et poivre

Hacher la viande et la faire cuire avec les oignons coupés finement, les assaisonnements et très peu d'eau. Brasser souvent. Après cuisson parfaite de la viande, la déposer dans de la pâte brisée et faire cuire à fourneau chaud.

Epaule d'agneau farcie et rôtie

1 épaule d'agneau désossé
Lard salé

1 tasse de bouillon

FARCE

1 tasse de restes de viande
1 tasse de mie de pain
1 oignon haché

1 oeuf
1 tasse de bouillon
Persil

Sel et poivre

Remplir une épaule désossée avec une farce composée de restes de viande, de pain, d'oignon, de persil, de sel, de poivre, d'un oeuf et de bouillon. Coudre l'ouverture. Déposer l'épaule dans une lèchefrite foncée de lard salé et arroser souvent avec du bouillon.

Gigot de mouton

1 gigot (6 à 7 livres)	2 carottes
4 c. à table de graisse	1 c. à table de farine
1 gousse d'ail	2 tasses de bouillon ou eau

Sel et poivre

Fondre la graisse, y mettre le gigot désossé, le faire rôtir de tous les côtés et ajouter l'ail, les carottes, la farine, les assaisonnements. Faire prendre couleur, mouiller avec le bouillon et cuire doucement. Dresser sur un plat chaud et servir avec la sauce passée.

Ragoût de mouton

3 livres d'épaule de mouton	1 tranche de lard salé
4 c. à table de graisse	3 c. à table de farine
1 oignon	1 boîte de petits pois

Sel et poivre

Couper l'épaule en morceaux, la faire revenir dans la matière grasse, le lard salé et l'oignon, la saupoudrer de farine, la couvrir de bouillon ou d'eau et y ajouter les assaisonnements. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, joindre les petits pois.

Côtelettes d'agneau

5 à 6 côtelettes d'agneau	Persil
3 c. à table de matière grasse	Sel et poivre

Parer les côtelettes d'agneau et les faire cuire dans une poêle contenant la matière grasse chauffée à l'avance. Assaisonner vers la fin de la cuisson et servir avec persil.

Mouton au riz

2 à 3 livres de mouton pris	1 tasse de riz
dans l'épaule	4 c. à table de beurre
1 tasse de bouillon	3/4 tasse de fromage râpé

Sel et poivre

Couper la viande en carrés, la mettre dans une casserole avec le beurre, laisser prendre couleur et ajouter les assaisonnements et le bouillon. Couvrir la casserole et laisser cuire lentement. D'autre part, cuire le riz de préférence dans le bouillon et, après cuisson, l'égoutter et lui ajouter les assaisonnements, quelques noisettes de beurre et le fromage. Verser en bordure dans un plat contenant les morceaux de mouton, recouvrir de sauce et servir chaud.

Sang de mouton à la sauce blanche

4 tasses de sang de mouton coupé en morceaux
8 tasses de sauce blanche

Faire cuire le sang de mouton, le couper en morceaux et le déposer dans une sauce blanche.

Sauce blanche

8 c. à table de matière grasse	8 tasses de lait
8 c. à table de farine	1 c. à thé de cannelle

Sel et poivre

Fondre la matière grasse et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire pendant 5 à 8 minutes, assaisonner et servir avec le sang de mouton.

Servez-vous de

"WINTER'S OVENWARE"

PROPRE

SANITAIRE

ÉCONOMIQUE

Poulet rôti1 poulet
Eau4 c. à table de beurre
Sel

Préparer un poulet, le parsemer de noisettes de beurre, le mettre dans une casserole et le cuire à four chaud jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pendant la cuisson, l'arroser souvent avec de l'eau chaude dans laquelle on aura fait fondre du beurre, le retourner pour qu'il rôtisse de tous les côtés et l'assaisonner.

Poulet rôti et farci1 poulet
Lard saléEau
Sel**FARCE**1 tasse de macaroni
4 c. à table de beurre
1 tasse de bouillon1 c. à table de purée de tomates
Muscade
Sel et poivre

Remplir le poulet avec une farce composée de macaroni cuit et assaisonnée de beurre, de purée de tomates, de bouillon, de muscade, de sel et de poivre. Coudre l'ouverture et déposer le poulet dans une casserole contenant des morceaux de lard salé. Arroser souvent pendant la cuisson.

Casserole de poulet1 poulet
Lard salé
2 oignons
1 boîte de blé-d'Inde
1 boîte de fèves en gousse1 pinte d'eau bouillante
1 boîte de tomates
Patates
Farine
Sel et poivre

Couvrir le fond d'un grand chaudron de lard salé, ajouter l'oignon, puis le poulet passé dans la farine et faire prendre couleur. Joindre le blé-d'Inde, les assaisonnements, les fèves en gousse et l'eau et faire cuire doucement pendant 3 heures. Verser alors les tomates et les patates et terminer la cuisson. Si la sauce est trop claire, l'épaissir avec de la farine. Assaisonner encore, si nécessaire.

Fricassée de poulet2 tasses de poulet cuit coupé
en dés
2 c. à table de beurre
1½ c. à table de farine1½ tasse de bouillon
1 oignon
1 jaune d'oeuf
Sel et poivre

Faire revenir le poulet dans le beurre et l'oignon sans laisser prendre couleur et ajouter la farine, le bouillon et les assaisonnements. Laisser mijoter pendant environ ¾ d'heure. Au moment de servir lier avec un jaune d'oeuf.

Pigeons aux pois verts4 pigeons
8 tranches de lard salé
4 c. à table de farine1 oignon
1 boîte de pois verts
Bouillon

Sel et poivre

Faire revenir les pigeons dans un chaudron contenant le lard salé et l'oignon. Aussitôt après cette opération, ajouter la farine, laisser prendre couleur, puis mouiller avec du bouillon et cuire à petit feu. Un quart d'heure avant de servir, ajouter les petits pois verts et les assaisonner.

Oie rôtie

1 oie	Pommes
3 c. à table de beurre	Eau et sel

Préparer une oie, la parsemer de noisettes de beurre et la cuire à four chaud en l'arrosant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Pour enlever le surplus de graisse, mettre dans la casserole 3 à 4 pommes et retourner l'oie souvent, pendant la cuisson, pour qu'elle rôtisse de tous côtés. Assaisonner.

Canard rôti

1 canard	1 carotte coupée en tranches
1 oignon	Eau
2 c. à table de beurre	Sel et poivre

Foncer une casserole avec du beurre, de l'oignon et des carottes, mettre le canard sur ces ingrédients et ajouter les abats de cet animal, ainsi que les assaisonnements. Mouiller avec une tasse de bouillon ou d'eau et cuire à petit feu en arrosant souvent.

Dinde farcie

1 dinde	Eau
Lard salé	Sel
FARCE	
2 c. à table de beurre	Gésier
1 oignon	Patates
Foie	Lait
Coeur	Sel et poivre

Remplir la dinde avec une farce composée d'une purée de patates à laquelle on ajoute le beurre, les abats cuits finement hachés et les assaisonnements. Coudre l'ouverture et déposer la dinde dans une casserole contenant des morceaux de lard salé. Arroser d'eau contenant du beurre fondu et faire cuire pendant environ 30 minutes pour chaque livre.

Epaule de chevreuil farcie

1 épaule de chevreuil	1 oignon
Lard salé	Eau et sel
FARCE	
2 tasses de mie de pain trem- pée dans le bouillon	1 oeuf
1 oignon	Muscade
	Persil
Sel et poivre	

Désosser une épaule de chevreuil et remplir la cavité avec la farce plus haut mentionnée. Coudre l'ouverture et mettre l'épaule dans une casserole foncée de lard salé et d'oignon. Ajouter de l'eau bouillante et faire cuire au fourneau. Servir avec de la sauce.

Filet de chevreuil

1 filet de chevreuil	Beurre	Sel
----------------------	--------	-----

Couper le filet en tranches d'un pouce d'épaisseur et les faire sauter dans le beurre chaud. Assaisonner et servir avec sauce au beurre.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** est très
recommandable pour les toilettes.

Côtelettes de chevreuil

10 côtelettes

Beurre

Sel

Parer les côtelettes et les sauter dans le beurre sur un feu très vif. La cuisson terminée, les dresser en couronne dans un plat chaud et mettre une papilote sur chaque côtelette. Servir avec une sauce au beurre.

Rôti d'orignal5 à 6 livres de filets d'orignal
3 c. à table de beurreEau bouillante
Sel

Essuyer la viande avec un linge humide, la déposer dans une casserole et la faire saisir dans un fourneau chaud. Retirer et déposer le beurre sur le rôti. Ajouter l'eau bouillante et les assaisonnements et laisser cuire en arrosant souvent.

Lièvre farci1 lièvre
Lard saléEau
Sel**FARCE**1½ tasse de mie de pain
¾ tasse de céleri haché
1 tasse de bouillon1 jaune d'oeuf
2 c. à table de crème
Sel et poivre

Préparer le lièvre, enlever la tête et le remplir avec la farce plus haut mentionnée. Coudre l'ouverture, le larder et le cuire dans une casserole contenant du lard salé. Ajouter de l'eau ou du bouillon et cuire au fourneau.

Civet de lièvre1 lièvre mariné
Lard salé
1 c. à table de beurre
Farine4 tasses de bouillon
2 tasses de légumes coupés en dé
1 oignon
Sel et poivre

Fondre la matière grasse, ajouter le lard salé, l'oignon, puis les morceaux de lièvre roulés dans la farine et faire prendre couleur. Ensuite, mettre le bouillon et cuire doucement. Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes et assaisonnements.

Perdrix aux choux2 perdrix
2 choux
½ livre de saucisse4 c. à table de beurre
1 oignon
Lard salé

Sel

FARCE1 tasse de mie de pain trem-
pée dans le bouillon¾ tasse de céleri
1 tranche d'oignon

Sel et poivre

Remplir les perdrix avec la farce plus haut mentionnée, coudre l'ouverture, les piquer de lardons et les faire rôtir dans le beurre pendant 5 minutes. Faire blanchir deux têtes de choux, les déposer dans une casserole avec le lard salé, l'oignon, les perdrix et les saucisses et ajouter de l'eau ou du bouillon. Faire cuire au fourneau. Servir les perdrix dans les têtes de choux et entourer de saucisses.

Canard sauvage rôti et farci

1 canard sauvage	Lard salé
4 c. à table de beurre	Assaisonnements

Eau
FARCE

Patates pilées	Abats du canard
Persil haché	Sel et poivre

Remplir un canard sauvage d'une purée de patates, à laquelle on ajoute les abats cuits, le persil et les assaisonnements et coudre l'ouverture. Brider et faire cuire au fourneau dans une lèchefrite contenant les lardons et le beurre. Arroser souvent.

Poule des prairies rôtie

1 poule des prairies	Lard salé
2 c. à table de beurre	Eau
1 oignon	Sel et poivre

Vider la poule et la faire revenir dans une casserole avec l'oignon et le lard salé. Mouiller de bouillon ou d'eau, assaisonner et faire cuire au fourneau. Servir avec sauce.

Outarde rôtie

1 outarde	Lard salé
Eau	Assaisonnements

Préparer une outarde, la déposer dans une lèchefrite, la couvrir de lard salé et la faire cuire au fourneau en arrosant souvent.

LÉGUMES

Aubergines rôties

2 aubergines	2 à 3 c. à table de beurre	Sel
--------------	----------------------------	-----

Couper les aubergines par tranches. Faire quelques incisions dans la chair et les saupoudrer de sel. Placer les aubergines ainsi salées entre deux plats, et les y laisser pendant $\frac{1}{2}$ heure. Au contact du sel chaque morceau se couvre de gouttes d'eau qu'il faut enlever en les essuyant. Les ranger au fond d'une poêle dans laquelle on a fait fondre 2 à 3 cuillerées à table de beurre. Cuire sur un feu modéré.

Aubergine farcie

1 aubergine	Chapelure
2 c. à table de beurre	Sel et poivre
FARCE	
La pulpe de l'aubergine	$\frac{1}{2}$ tasse de viande hachée
4 c. à table de sauce ou	(langue de jambon)
bouillon	1 oignon

Sel et poivre

Faire bouillir une aubergine environ 10 minutes. La couper en deux sur la longueur, enlever le centre avec une cuillère et remplir la cavité de ce mélange auquel on a ajouté la viande, l'oignon, la sauce, le bouillon, le sel et le poivre. Mettre dans la lèchefrite avec le beurre. Faire cuire environ 30 minutes. Arroser souvent.

Servez-vous de

"WINTER'S OVENWARE"

POUR CUIRE LES PUDDINGS ET LES TARTES

Carottes en rondelles

6 à 8 carottes	2 tasses de bouillon
2 c. à table de beurre	1 c. à thé de sucre
Sel et poivre	

Couper les carottes en rondelles, les faire blanchir pendant 5 minutes, les égoutter, puis les mettre dans la casserole avec le beurre, le sucre et le bouillon. Laisser réduire. Assaisonner et servir.

Choux rôtis

2 à 3 petits choux	4 c. à table de bouillon
2 c. à table de beurre	Sel et poivre

Choisir 2 à 3 petits choux, les couper en quatre et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'ils sont cuits, les presser pour en extraire l'eau, les rouler en ayant soin d'enlever la partie dure et mettre cuire dans une poêle avec le beurre et le bouillon. Assaisonner et servir un rouleau par personne.

Choux de Bruxelles en sauce

1 livre de choux de Bruxelles	Eau et sel
-------------------------------	------------

Eplucher et laver soigneusement les choux, les faire cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée, et les servir avec la sauce suivante:

Sauce blanche

2 c. à table de beurre	2 tasses de lait
2 c. à table de farine	1 pointe de muscade
Sel et poivre	

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire environ 5 minutes, et assaisonner. Ranger les choux en couronne dans un plat rond. Verser la sauce au centre.

Chou-fleur au gratin

1 chou-fleur	Eau bouillante et sel
--------------	-----------------------

Diviser le chou-fleur, le cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, l'égoutter, le disposer dans un plat à gratin et verser sur le dessus la sauce suivante:

Sauce béchamelle

2 c. à table de beurre	2 tasses de lait
2 c. à table de farine	Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner, et masquer le chou-fleur avec cette sauce. Saupoudrer de chapelure ou de fromage et faire dorer au fourneau.

Epinards aux oeufs

2 livres d'épinards	1 tasse de bouillon
3 c. à table de beurre	Oeufs
2 c. à table de farine	Sel et poivre

Laver les épinards à grande eau, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les retirer, les refroidir, les presser, les déposer sur une planche, les hacher finement, les faire revenir dans le beurre, les saupoudrer de farine, ajouter le bouillon, assaisonner et servir sur un plat. Décorer d'oeufs cuits durs.

Sauce blanche

2 c. à table de beurre	1 tasse de lait
2 c. à table de farine	2 oeufs
Sel et poivre	

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Lier avec les oeufs, mélanger aux épinards. Beurrer un moule à timbales et le remplir de la purée. Cuire au four environ 30 à 45 minutes. Démouler 5 minutes après la sortie du four.

Légumes à la poulette

1 tasse de carottes	1 tasse de pois
1 tasse de navets	2 tasses de sauce
Persil et sel	

Faire cuire les légumes hachés finement. Après cuisson les retirer, les égoutter et les recouvrir d'une sauce poulette.

Sauce poulette

3 c. à table de beurre	1 tasse d'eau de légumes
3 c. à table de farine	1 jaune d'oeuf
1 tasse de lait	Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine puis le lait et le bouillon de légumes que vous avez fait chauffer au préalable. La cuisson terminée lier avec un jaune d'oeuf. Jeter sur les légumes, assaisonner et parsemer de persil.

Macédoine de légumes

3 carottes	Quelques petits pois
½ navet	4 c. à table de beurre
1 betterave moyenne	Sel et poivre

Faire cuire les carottes et les navets dans l'eau bouillante salée. Cuire les betteraves à part. Quand elles sont cuites, les couper en dés. Mêler tous les légumes et les mettre dans un plat chaud, et semer sur la surface quelques petits pois verts et 2 cuillerées à table de beurre divisé en petits morceaux. Mettre le tout au four et servir bien chaud.

Vous devriez toujours mettre de l'eau de Javelle

“PHÉNOL”

dans les crachoirs, ceci est très hygiénique.

Plat économique aux légumes

1 tasse de carottes	1 tasse de haricots (fèves vertes)
1 tasse de navets	2 c. à table de beurre
1 tasse de petits pois	1 tasse de bouillon
Sel	

Couper les légumes en petits carrés, et les cuire à l'eau bouillante. Après cuisson les faire roussir dans le beurre, brasser délicatement pour ne pas les défaire, verser le bouillon, ajouter les assaisonnements, et laisser mijoter quelques temps. Servir chaud.

Oignons farcis

6 gros oignons	Beurre et sel	1 tasse de bouillon
FARCE		
½ tasse de restes de viande	4 c. à table de crème	
½ tasse de mie de pain	1 c. à thé de persil	
1 oeuf	Sel et poivre	

Faire cuire les oignons à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les creuser, les remplir avec la farce composée de viande cuite hachée, de mie de pain, de persil, de sel, de crème de poivre, et de jaune d'oeuf pour lier. Mettre les oignons dans un plat à gratin, et les cuire au fourneau en les arrosant de temps en temps de bouillon ou avec de l'eau et du beurre. Servir très chaud.

Purée de navets

2 petits navets	¾ tasse de lait
4 c. à table de beurre	Eau
Sel et poivre	

Faire cuire les navets, et les écraser en purée. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et le lait chaud. Fouetter vivement avec une cuillère de bois. Servir très chaud.

Sauce au lait et à l'eau de salsifis

2 c. à table de beurre	1 c. à thé de persil
2 c. à table de farine	1 tasse de lait
1 tasse d'eau de cuisson de salsifis	Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine, le lait et l'eau de cuisson de salsifis. Laisser cuire et assaisonner de sel, de poivre et de persil.

Salsifis rôtis

3 à 4 bottes de salsifis	1 c. à table de fromage canadien
3 c. à table de beurre	Muscade
Sel et poivre	

Faire cuire les salsifis, les égoutter, les rôtir dans le beurre, et les assaisonner de muscade, de sel, de poivre et de fromage. Servir très chaud.

Tomates rôties

6 tomates	Jus d'oignon
4 c. à table de beurre ou de	Chapelure
graisse de bacon	Sel et poivre

Trancher les tomates, et les rouler dans l'oeuf battu, la chapelure, le jus d'oignon, le sel et le poivre. Faire rôtir dans la graisse de bacon ou le beurre. Servir.

Tomates farcies

4 tomates	1 jaune d'oeuf
1 c. à table de beurre	La pulpe des tomates
1 branche de céleri	Chapelure
4 c. à table de veau cuit	Persil
coupé en dés	Sel et poivre

Prendre les tomates, en enlever les semences, les creuser et garder le couvercle et la pulpe. Préparer une farce avec le beurre, le céleri, le persil, le veau, le pain rassis, la pulpe des tomates, le jaune d'oeuf, le sel et le poivre. Remplir les tomates de ce mélange finement haché, mettre le couvercle et faire cuire à four chaud 15 à 20 minutes. Après cuisson décorer chaque tomate d'un bouquet de persil.

Pommes de terre au naturel

10 à 12 pommes de terre	Eau	Sel
-------------------------	-----	-----

Peler très mince les pommes de terre. Les cuire à l'eau bouillante salée si elles sont nouvelles et à l'eau froide si elles sont vieilles. Après cuisson, verser l'eau, laisser la casserole découverte pendant quelques minutes afin de sécher les pommes de terre et de les rendre plus farineuses.

Purée de pommes de terre

10 à 12 pommes de terre	1 tasse de lait
4 c. à table de beurre	Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre, les égoutter, les passer au presse-purée, et leur ajouter le beurre et le lait chaud. Laisser la casserole sur le feu, et tourner vivement jusqu'à ce que la purée soit bien lisse. Assaisonner et servir.

Navets à la crème

1 à 2 navets	Eau	Sel
--------------	-----	-----

Faire cuire les navets après les avoir coupés en dés. Après cuisson les recouvrir d'une sauce blanche.

Sauce blanche

2 c. à table de beurre	Persil
2 c. à table de farine	1 pointe de muscade
1½ tasse de lait	Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner de muscade, de sel et de poivre, et servir sur les légumes déposés dans un légumier. Saupoudrer de persil haché.

Servez-vous de

"WINTER'S OVENWARE"

POUR CUIRE LES PUDDINGS ET LES TARTES

Poireaux à la bourgeoise

6 poireaux

Eau

Sel

Faire cuire les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter, les couper, et les servir avec la sauce suivante:

Sauce au lait et au bouillon de poireaux

2 c. à table de beurre

1 tasse de lait

2 c. à table de farine

1 tasse de bouillon de poireaux

Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine puis le lait et le bouillon de poireaux. Laisser cuire 5 à 10 minutes, et, au moment de servir, mettre les poireaux. Assaisonner et servir.

Purée de panais

4 à 5 panais

$\frac{1}{3}$ tasse de lait

1 c. à table de beurre

Sel et poivre

Faire cuire les panais, les écraser en purée. Ajouter le beurre, le sel, le poivre, et le lait chaud. Fouetter vivement avec une cuillère de bois. Servir très chaud.

Panais rôtis

1 gros panais

Chapelure

4 c. à table de beurre

Persil

1 oeuf

Sel et poivre

Faire cuire les panais, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Alors les retirer, les égoutter et les couper en rondelles. Tremper chaque morceau dans l'oeuf battu puis rouler dans la chapelure et les assaisonnements. Chauffer le beurre dans la poêle, et y dorer les légumes. Servir dans un plat et décorer avec du persil.

Salsifis à la rentière

3 petites bottes de salsifis

Vinaigre

Eau

Sel

Ratisser les salsifis, les couper en morceaux et les déposer immédiatement dans l'eau vinaigrée pour les empêcher de noircir. Faire cuire et servir avec sauce.

Pommes de terre en robe de chambre

10 à 12 pommes de terre

Choisir des pommes de terre moyennes, les laver à plusieurs reprises, les essuyer et les mettre cuire au fourneau pendant environ 40 à 45 minutes. Servir de préférence au souper.

Pommes de terre à la maître d'hôtel

6 à 8 pommes de terre
4 c. à table de beurre
1 c. à thé de persil
Le jus d'un demi-citron
Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre avec leur pelure, les égoutter, les peler, et les couper en tranches. Verser dessus le beurre fondu, le persil finement haché, le jus de citron, le sel et le poivre. Servir chaud.

Pommes de terre frites à la bourgeoise

8 à 10 pommes de terre
Sel
Huile d'olive ou Mazola

Couper les pommes de terre finement sur la longueur, les faire tremper pendant 1 heure dans de l'eau froide, les assécher dans une serviette, et les faire frire en grande friture dans l'huile ou le saindoux. Après cuisson, les saupoudrer de sel fin. Tenir au chaud et ne pas les couvrir.

POISSONS

Bouilli de perchaude

1 tasses de poisson cuit: per-
chaude ou autre
1 tasse de lait
1 tasse de pommes de terre coupées
en tubes
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les couper en petits carrés, les mettre dans une casserole, ajouter le lait et le poisson; laisser bouillir 5 à 10 minutes, y joindre le beurre et les assaisonnements. Servir.

Doré farci — Sauce normande

1 doré
¼ tasse eau chaude
4 c. à table de beurre
FARCE
2 c. à table de beurre
1 c. à table de persil haché
2 c. à table de céleri haché
1 oignon
1 tasse de mie de pain
¼ tasse d'eau ou de lait
1 oeuf
Poivre et sel

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter céleri, persil, pain, mouiller avec le lait, assaisonner de sel et de poivre; cuire 5 minutes, bien mélanger, retirer du feu, lier avec l'oeuf légèrement battu; laisser refroidir un peu avant de l'employer. Introduire cette farce dans l'intérieur du poisson, coudre l'ouverture, le mettre dans une lèchefrite, l'arroser avec 4 cuillerées à table de beurre fondu et ¼ de tasse d'eau chaude. Faire cuire à four chaud de 20 à 25 minutes. Servir avec sauce normande.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** ne contient
aucun acide, lessive ou caustique.

Sauce normande

2 c. à table de fond de sauce	1 c. à thé de persil
1 c. à table de beurre	½ citron
2 c. à table de farine	Céleri
1 tasse d'eau	Poivre et sel

Mettre le fond de sauce, le beurre, le persil, le céleri, la farine, l'eau, le sel, le poivre et le jus d'un ½ citron. Procéder comme pour toute autre sauce. En dernier lieu si l'on veut cette sauce plus riche, on peut incorporer 3 cuillerées à table de crème, 2 cuillerées à table de beurre; en fouettant vivement, la sauce sera plus onctueuse et plus veloutée.

Croquettes de poisson

1 livre de maquereau	1 oeuf
4 tasses de patates	Sel et poivre

Plonger chaque morceau de poisson dans un peu de lard salé, saupoudrer de chapelure. Ranger dans une poêle à frire, arroser avec l'huile et faire rôtir dans un fourneau très chaud 10 à 15 minutes suivant l'épaisseur du poisson. Servir avec beurre à la maître d'hôtel.

Achigan cuit à la vapeur

6 tranches d'achigan	Eau bouillante
Sel	

Envelopper les tranches d'achigan dans un coton à fromage. Faire cuire au-dessus de la vapeur. Servir avec sauce aux tomates.

Sauce aux tomates

1 c. à table de saindoux	1 tasse de tomates
1 c. à table de beurre	1 oignon
1 c. à table de farine	1 branche de persil
1 tasse d'eau	1 c. à café de sucre
Sel et poivre	

Mettre le beurre et le saindoux dans une casserole, ajouter la farine, faire roussir, puis ajouter les tomates, l'eau bouillante, le sucre et tous les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu pendant ¼ d'heure, passer au tamis et servir avec le poisson.

Barbottes rôties

24 barbottes	8 c. à table de matière grasse
Sel et poivre	Persil

Nettoyer les barbottes, les essuyer, les rouler dans la chapelure. Cuire dans la matière grasse. Assaisonner de sel, de poivre et de persil finement haché.

Esturgeon rôti

2 livres d'esturgeon	8 tranches de bacon
Lait salé	Chapelure
Citron	

Tremper des morceaux d'esturgeon dans du lait salé, les rouler dans la chapelure. D'autre part, cuire le bacon, y mettre les morceaux d'esturgeon, et placer le tout au fourneau. Après parfaite cuisson, servir avec citron.

Anguille rôtie

1 anguille	Beurre
Farine	Sel

Faire dégorger l'anguille dans l'eau vinaigrée. La couper en morceaux, l'étancher, la rouler dans la farine. Faire cuire dans peu de matière grasse. Saler.

Saumon rôti

2 livres de saumon tranché	1 c. à thé de persil
4 c. à table d'huile	Citron
2 c. à table de beurre	Farine
Sel et poivre	

Mêler le sel à la farine, y rouler le poisson de tous les côtés. Rôtir les tranches dans l'huile chaude, les assaisonner. Après la cuisson, déposer le saumon sur un plat; verser dessus le beurre fondu et le persil haché. Décorer avec le citron.

Truite saumonée farcie

1 truite saumonée	2 c. à table de beurre
Eau	
FARCE	
½ tasse de pain	1 c. à thé de persil
½ tasse de lait	1 jaune d'oeuf
2 c. à table de céleri haché	½ c. à thé de jus d'oignon

Faire chauffer le lait, y ajouter le pain émietté, le céleri, le persil et un jaune d'oeuf. Quand la farce est bien mélangée, remplir la truite que l'on a préalablement nettoyée; coudre l'ouverture, mettre dans la lèchefrite avec quelques noisettes de beurre. Cuire suivant le poids du poisson.

Petites truites des Laurentides

1 douzaine de petites truites	1 c. à table de persil
4 c. à table de beurre	Jus de citron

Laver les truites, les essuyer et les rouler dans de la farine additionnée de sel. Faire chauffer 2 cuillerées à table de beurre, y mettre les truites et les laisser dorer des deux côtés jusqu'à belle couleur. Défaire en crème 2 cuillerées à table de beurre, ajouter le jus de citron et le persil haché. Former de cette pâte des petites boulettes et les jeter ici et là sur les truites. Ranger sur un plat chaud.

Poisson blanc frit

1 poisson	Huile	Farine
-----------	-------	--------

Nettoyez, laver et essuyer le poisson. Le couper en morceaux. Rouler les tronçons dans de la farine et faire frire en grande friture dans l'huile ou le saindoux. Le poisson ainsi préparé n'est pas gras, il est meilleur au goût et plus nourrissant.

Crème de poisson au gratin

2 tasses de restes de poisson	1½ tasse de lait chaud
4 c. à table de beurre	Purée de tomates
3 c. à table de farine	Fromage

Prendre des débris de poisson, perche, truite ou autre. Mettre dans une casserole 4 cuillerées à table de beurre, laisser fondre, y ajouter la farine, bien mélanger.

Demandez les

HABITS POUR HOMMES ET GARÇONS

de **MILLER BROS.**

mouiller avec $1\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud, et laisser cuire 5 minutes. Assaisonner. D'autre part, préparer une purée de pommes de terre. Beurrer un plat à gratin, former une bordure avec les pommes de terre en laissant un vide dans l'intérieur. Mettre un peu de sauce dans le milieu, puis les restes de poisson, et recouvrir de sauce. Saupoudrer le dessus avec du fromage râpé et de la chapelure; faire gratiner au four chaud pendant 20 minutes. Servir aussitôt.

Sauce aux tomates à l'italienne

10 à 12 tomates ou une boîte	1 branche de céleri
2 petits oignons	2 tranches minces bacon
1 carotte	1 tasse de bouillon ou eau
1 gousse d'ail	1 c. à thé de farine maizéna
2 branches de persil	(cornstarch)
Sel	

Après avoir lavé les tomates, les couper par moitié, couper aussi en tranches les petits oignons et la carotte, mettre le tout dans une casserole avec l'ail, le persil, le céleri, le bacon coupé en dés, une pincée de sel et le bouillon. Laisser mijoter 1 heure. Passer cette sauce à travers une passoire fine, lier avec le cornstarch délayé dans un peu d'eau. Si la sauce était trop claire, laisser cuire de nouveau 10 minutes. Bien assaisonner et servir.

Petits poissons des chenaux ou des Trois-Rivières

12 petits poissons des chenaux	4 c. à table de beurre
Farine	Sel et poivre

Mêler le sel à la farine, et y rouler les petits poissons que vous avez au préalable nettoyés. Cuire dans le beurre. Assaisonner.

Filets de morue frits aux tomates

2 à 3 livres de filets de morue	2 tasses de sauce aux tomates
Farine	Sel et poivre

Essuyer les filets de morue, les faire frire dans la friture chaude, les assaisonner et les servir avec une sauce aux tomates.

Sauce aux tomates

3 c. à table de matière grasse	1 c. à table de jus d'oignon
3 c. à table de farine	2 tasses de tomates coulées
Sel et poivre	

Fondre la matière grasse, ajouter le jus d'oignon et la farine, laisser prendre couleur; joindre les tomates chaudes, cuire jusqu'à bonne consistance, et assaisonner au goût. Déposer sur les filets et servir chaud.

Morue à la canadienne

1 livre de morue	3 c. à table le beurre
8 à 10 pommes de terre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud
Sel et poivre	

Faire cuire les pommes de terre, les égoutter, les écraser finement, leur ajouter le beurre et le lait chaud. Tourner la purée vivement pour qu'elle soit bien blan-

che. D'autre part, parer la morue préalablement dessalée, et la faire cuire. Mêler les deux ingrédients ensemble, en ayant soin d'enlever les arêtes et les peaux du poisson. Verser dans un plat à gratin. Dorer au fourneau environ 20 minutes. Servir chaud.

Morue au court-bouillon

- | | |
|--------------------------------------|------------------|
| 1 oignon piqué de 3 clous de girofle | 1 petite carotte |
| Fines herbes | Eau bouillante |
| 1 morue | Vinaigre |
| | Sel |

Choisir une belle morue, la vider, lui conserver la tête et la queue, l'envelopper dans un linge propre, et la mettre cuire lentement au court-bouillon environ 10 minutes par livre. Retirer, laisser égoutter, enlever le linge et dresser joliment sur un plat. Servir avec sauce piquante.

Sauce piquante

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 2 c. à table de beurre | 1 jaune d'oeuf |
| 2 c. à table de farine | 2 c. à table de cornichons |
| 1½ tasse d'eau de court-bouillon | 2 c. à table de jus de citron |
| | Sel et poivre |

Faire fondre le beurre, ajouter la farine puis l'eau chaude du court-bouillon. Laisser cuire environ 5 à 10 minutes. Assaisonner. Au moment de servir, verser la sauce sur un jaune d'oeuf battu, et joindre les cornichons hachés et le jus de citron.

Morue salée à la sauce blanche

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| 2 livres de morue dessalée | 3 tasses de sauce |
|----------------------------|-------------------|

Faire bouillir la morue dessalée, ou encore prendre des restes de poisson d'un repas précédent; tailler en petits morceaux et mêler à une sauce blanche.

Sauce blanche

- | | |
|------------------------|------------------|
| 3 c. à table de beurre | 3 tasses de lait |
| 4 c. à table de farine | Persil |
| Sel et poivre | |

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer, au préalable. Laisser cuire environ 5 à 10 minutes. Assaisonner et servir.

Harengs rôtis

- | | | |
|-----------|--------------------------------|-----|
| 6 harengs | 4 c. à table de matière grasse | Sel |
|-----------|--------------------------------|-----|

Ecailler les harengs, les assécher avec un linge. Chauffer la matière grasse dans la poêle, et y ajouter les poissons. Faire dorer des deux côtés. Servir très chaud.

Sauce aux oeufs

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1 tasse de sauce | 1 oeuf cuit dur |
| Persil | Sel et poivre |

À une sauce blanche ordinaire, ajouter un oeuf cuit dur, haché fin, et des assaisonnements.

On peut employer l'eau de Javelle **“PHÉNOL”**
sans crainte, elle ne contient aucun poison.

Haddock bouilli

6 tranches de haddock, ou aiglefin	2 c. à table de vinaigre Sel et poivre
---------------------------------------	---

Eau bouillante

Essuyer les tranches de haddock, les envelopper dans un coton à fromage, et les cuire dans une poissonnière contenant de l'eau bouillante salée et vinaigrée. Après cuisson, retirer sur un plat chaud. Servir avec une sauce aux oeufs.

Flétan à la bonne femme

2 tranches de flétan	2 c. à table de farine
6 tranches de lard	1 citron
1 petit oignon	Eau
3 c. à table de beurre	Persil

Sel et poivre

Foncer une lèchefrite avec quelques tranches de lard, y ajouter le beurre, la farine, l'oignon tranché, le flétan, le sel, le poivre et un peu d'eau. Cuire à four modéré environ 30 minutes. Servir sur un plat chaud. Décorer avec persil frais et tranches de citron.

Saumon au riz

1 livre de saumon	1 pointe de muscade
½ tasse de riz	2 c. à table de beurre

Sel et poivre

Laver le riz, le cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. L'égoutter, lui ajouter le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Chemiser un moule avec le riz, y placer le saumon au milieu. Recouvrir de riz. Cuire à la vapeur ou au bain-marie environ 1 heure. Démouler et servir avec une sauce blanche ordinaire ou une sauce aux oeufs.

Eperlans rôtis

1 livre d'éperlans	4 c. à table de matière grasse
Farine	Persil
Citron	Sel

Nettoyer les éperlans, les assécher avec un linge, puis les rouler dans de la farine. Mettre la matière grasse dans la poêle et, lorsqu'elle est bien chaude, y ajouter les poissons, et faire dorer des deux côtés. Servir sur un plat très chaud. Décorer avec persil et citron.

Filets de soles rôtis

2 filets de soles	4 c. à table de beurre
Farine	Citron
Lait	Persil

Sel

Faire tremper les filets de soles dans un peu de lait froid, les essuyer, les passer dans de la farine salée et les cuire dans une poêle dans laquelle on a fait fondre le beurre. Laisser cuire. Servir avec des tranches de citron et du persil.

Maquereau à la ménagère

2 livres de maquereau
Chapelure

6 c. à table d'huile d'olive
Sel

Couper le maquereau en morceaux, rouler dans la chapelure, et faire cuire dans l'huile d'olive chaude. La cuisson se fait au fourneau, dans une casserole couverte. Assaisonner. Servir très chaud.

Canapés de sardines

2 boîtes de sardines
2 c. à table de beurre
8 rôties de pain

1 tasse de sauce blanche
Persil haché
Sel

Sortir délicatement les sardines des boîtes et les sauter dans le beurre. Servir sur des tranches étroites de pain rôti, et recouvrir d'une sauce blanche. Garnir de persil haché.

Sauce blanche

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine

1 tasse de lait
Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer préalablement. Laisser cuire et assaisonner.

Filets d'aloise rôtis au four

2 filets d'aloise ou d'autre
poisson
1 oeuf

4 c. à table de beurre fondu
Jus de citron
Sel

Laisser macérer les filets de poisson 15 minutes dans une assiette contenant un peu de jus de citron, les mettre dans une lèchefrite, verser dessus le beurre fondu, et les cuire à four chaud. Servir sur un plat chaud, décorer avec un jaune d'oeuf cuit dur passé à travers un tamis fin, et avec le blanc coupé en rondelles.

Filets de plie

2 filets de plie
Chapelure
Persil

4 c. à table d'huile d'olive
Citron
Sel

Laver les filets, les rouler dans la chapelure et le sel; les cuire au fourneau dans une casserole contenant de l'huile d'olive. Servir avec des morceaux de citron et du persil finement haché.

Salade de poisson (raie)

1 livre de poisson cuit
(raie ou autre)
3 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de vinaigre

1 c. à thé de jus d'oignon
Feuilles de laitue
Betteraves marinées
Sel et poivre

Mélanger ensemble tous les ingrédients, les mettre au froid pendant quelques temps. Renverser sur un lit de feuilles de laitue. Garnir avec des betteraves marinées coupées en morceaux.

Demandez les

HABITS POUR HOMMES ET GARÇONS

de **MILLER BROS.**

PATES ALIMENTAIRES

Macaroni au blé-d'Inde

1 paquet de macaroni	Eau bouillante
2 boîtes de blé-d'Inde	Quelques noisettes de beurre
3 tasses de sauce blanche	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni et le déposer dans un plat à gratin. Alternier un rang de macaroni et un rang de blé-d'Inde. Assaisonner chaque rang de quelques petites noisettes de beurre. Verser par dessus une sauce blanche claire. Faire cuire lentement dans un fourneau à chaleur modérée.

Sauce blanche

3 c. à table de beurre	3 tasses de lait
3 c. à table de farine	Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Macaroni frit

1 paquet de macaroni	Eau bouillante
Sel	

Faire cuire le macaroni et l'égoutter. Le mettre dans la friture bouillante et laisser cuire à nouveau jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Dresser en forme de pyramide dans un plat. Servir très chaud.

Salade de macaroni

1 paquet de macaroni	½ piment (facultatif)
12 têtes de laitue	½ chou
1 oignon	1 c. à thé de persil
½ tasse de céleri	1 tasse de mayonnaise

Faire cuire le macaroni. Trancher mince le piment ainsi que les autres légumes. Mêler le tout à la mayonnaise. Laisser reposer pendant une demi-heure sur la glace. Servir dans des nids de laitue.

Mayonnaise

1 pomme de terre moyenne	1 c. à thé de sucre en poudre
1 c. à thé de moutarde	2 c. à table de vinaigre
1 c. à thé de sel	1 tasse d'huile d'olive

Prendre une pomme de terre cuite, l'écraser, lui ajouter la moutarde, le sel et le sucre. Joindre 1 cuillerée à table de vinaigre. Mettre l'huile lentement et ce qui reste de vinaigre.

Macaroni aux légumes

½ paquet de macaroni	2 tasses de légumes coupés en dés
3 tasses de sauce	4 oeufs cuits durs
2 c. à table de persil haché	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni, le mélanger à la sauce blanche et tenir au chaud. Disposer le macaroni en pyramide dans le milieu d'un plat et mettre les légumes en

bordure. Trancher les oeufs, et les arranger joliment. Assaisonner de sel, de poivre et de persil finement haché.

Sauce blanche

6 c. à table de matière grasse	2 tasses de lait
6 c. à table de farine	1 tasse de bouillon de légumes
Sel et poivre	

Fondre la matière grasse, ajouter la farine, puis le lait et le bouillon de légumes que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Macaroni au poulet

1 poulet	1 oignon
1 paquet de macaroni	Quelques lardons de lard salé
1 boîte de tomates	Sel

Faire rôtir les lardons de lard salé dans la casserole. Couper le poulet en morceaux, rouler dans la farine, et faire prendre couleur. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter un paquet de macaroni, une boîte de tomates et sel. Faire cuire doucement. Servir chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre	2 tasses de lait
4 c. à table de farine	½ jus d'oignon
Sel et poivre	

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner de sel, de poivre et de jus d'oignon.

Macaroni italien

1 paquet de macaroni	1 c. à table de beurre
2 tasses de tomates	4 c. à table d'huile d'olive
4 clous de girofle	½ gousse d'ail
Sel et poivre	

Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée à laquelle vous ajouter une cuillerée à table de beurre. Chauffer l'huile d'olive, y frire l'ail, joindre le macaroni, les assaisonnements, les tomates passées. Faire cuire en mijotant pendant 5 à 10 minutes. Servir très chaud.

Macaroni aux huîtres

1 paquet de macaroni	Quelques noisettes de beurre
1 pinte et demie d'huîtres	Chapelure
3 tasses de sauce	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni, et le déposer dans un plat à gratin. Alternier un rang de macaroni et un rang d'huîtres que vous avez au préalable coulées. Recouvrir d'une sauce blanche dans laquelle vous avez fait couler le jus d'huîtres. Parsemer de noisettes de beurre et de chapelure. Faire dorer au fourneau.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** est la meilleure, parce qu'elle est la plus pure.

54 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

Sauce au lait et au jus d'huîtres

6 c. à table de beurre	2 tasses de lait
6 c. à table de farine	1 tasse de jus d'huîtres
Sel et poivre	

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner.

Macaroni au gratin

1 paquet de macaroni	Quelques noisettes de beurre
4 tasses de sauce blanche	Chapelure
8 c. à table de fromage râpé	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni, le déposer dans un plat à gratin et le recouvrir d'une sauce blanche, de fromage râpé, de sel, de poivre, de chapelure et de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner au fourneau.

Macaroni à la viande

1 paquet de macaroni	1 chopine de bouillon
4 livres de viande cuite	1 pincée de canelle moulue
Sel et poivre	

Faire cuire le macaroni. Hacher la viande bien fine et la mêler au macaroni. Ajouter les assaisonnements, le bouillon, et laisser mijoter. Servir chaud.

Spaghetti au fromage

1½ tasse de spaghetti	Eau bouillante
3 tasses de sauce blanche	Quelques noisettes de beurre
1½ de fromage râpé	Chapelure
Sel	

Faire cuire le spaghetti. Beurrer un plat à gratin, alterner une couche de spaghetti, une couche de sauce et une couche de fromage, ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein. Parsemer de quelques noisettes de beurre et de chapelure. Laisser gratiner au fourneau. Servir très chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre	3 tasses de lait chaud
4 c. à table de farine	Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Spaghetti au naturel

1 paquet de spaghetti	1½ tasse de fromage
4 c. à table de beurre	Eau bouillante
Sel	

Faire cuire le spaghetti après l'avoir égoutté et rafraîchi, et lui ajouter le beurre et le fromage. Laisser mijoter lentement sur un feu doux. Servir très chaud.

Spaghetti au boeuf

2 tasses de spaghetti	2 livres de viande de boeuf
4 tasses de sauce blanche	8 c. à table de beurre
1 tasse de fromage	Jus d'oignon
Sel et poivre	

Faire cuire le spaghetti. Fondre le fromage dans la sauce. Hacher la viande de boeuf, la faire revenir dans le beurre et ajouter les assaisonnements. Mélanger le tout et laisser mijoter sur un feu doux quelques minutes. Servir très chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre	4 tasses de lait
4 c. à table de farine	Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Spaghetti au bacon

2½ tasses de spaghetti	¼ c. à thé d'épices mélangées
1 boîte de tomates	8 tranches de bacon
1 feuille de laurier	Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti. D'autre part, dorer les tranches de bacon dans la poêle, les retirer et les tenir au chaud. Faire revenir les tomates dans la graisse de bacon et ajouter tous les assaisonnements. Laisser cuire environ ½ heure, passer à la passoire et jeter sur le spaghetti. Servir dans un plat creux. Déposer sur le dessus les tranches de bacon.

Spaghetti à la morue

2½ tasses de spaghetti	Chapelure
1 tasse de morue cuite	Quelques noisettes de beurre
2 tasses de sauce	Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti. D'autre part, préparer une sauce blanche à laquelle vous joignez la morue finement hachée et les assaisonnements. Beurrer un plat à gratin, alterner le spaghetti et la sauce à la morue et fermer par un rang de spaghetti. Parsemer sur le dessus de la chapelure et des noisettes de beurre. Gratin au fourneau.

Sauce blanche épaisse

3 c. à table de beurre	1 tasse de lait
3 c. à table de farine	Sel

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire doucement pendant 5 à 10 minutes et assaisonner.

Sauce au lait et au bouillon de céleri

6 c. à table de beurre	1 tasse de lait
6 c. à table de farine	1 tasse de bouillon de céleri

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait et le bouillon de céleri que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire doucement et assaisonner.

Demandez les

HABITS POUR HOMMES ET GARÇONS

de **MILLER BROS.**

Spaghetti au jambon

1 paquet de spaghetti	4 tasses de lait
4 tasses de jambon haché	Quelques noisettes de beurre
3 oeufs	Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti et le déposer dans un plat à gratin en alternant un rang de spaghetti et un rang de jambon haché. Battre les oeufs, les mêler au lait, puis jeter sur les autres ingrédients. Ajouter les assaisonnements. Faire prendre au fourneau.

Spaghetti avec sauce aux tomates

1 paquet de spaghetti	3 c. à table de beurre
1 boîte de tomates	3 c. à table de farine
Sel et poivre	

Faire cuire le macaroni. D'autre part, faire bouillir les tomates pendant 10 minutes et les passer à travers une passoire fine. Fondre le beurre, ajouter la farine, puis les tomates passées et les assaisonnements. Laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter le spaghetti. Tenir au chaud.

Omelette canadienne

3 oeufs	1 c. à table de farine
$\frac{1}{4}$ tasse de lait	6 tranches de lard
Sel	

Couper le lard en tranches, le mettre dans une poêle avec assez d'eau pour couvrir et laisser cuire 5 minutes; jeter l'eau et faire rôtir les grillades. Délayer la farine avec le lait, y mettre les oeufs battus, et déposer ce mélange dans la poêle contenant le lard. Faire frire sur un feu doux ou au fourneau.

Omelette économique

4 oeufs	1 c. à table de fromage
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	3 c. à table de beurre
1 c. à table de farine	Sel et poivre

Délayer la farine avec le lait, verser ce mélange sur les jaunes d'oeufs bien battus et ajouter le fromage râpé, le sel, le poivre et les blancs montés en neige ferme. Faire cuire, dans le beurre chaud, comme une omelette ordinaire.

Omelette au naturel

6 oeufs	3 c. à table de beurre
4 c. à table de lait	Sel et poivre

Battre les oeufs avec le lait, le sel et le poivre. Fondre le beurre, y ajouter ce mélange et laisser l'omelette se faire en la remuant de temps en temps avec une fourchette. Après cuisson donner aux oeufs une jolie forme et verser avec adresse dans un plat chaud.

Omelette au fromage

2 oeufs	1 c. à table de beurre
2 c. à table de lait	Persil
1 c. à table de fromage	Sel et poivre

Battre le fromage pour l'amollir, ajouter le lait, puis les jaunes d'oeufs, et enfin les blancs montés en neige. Mettre le beurre dans une poêle et verser l'omelette.

Omelette au blé-d'Inde

2 oeufs	1 c. à table de beurre
6 c. à table de blé-d'Inde	Persil
2 c. à table de lait	Sel et poivre

Casser les oeufs dans un bol, les battre et ajouter le lait, le blé-d'Inde, le sel et le poivre. Fondre le beurre dans une poêle et y verser la préparation. Cuire à feu doux. Servir avec du persil.

Omelette aux rognons

3 oeufs	2 c. à table de beurre
4 c. à table de rognons coupés en dés	2 c. à table de lait
	Persil

Sel et poivre

Casser les oeufs dans un bol, les battre et ajouter le lait, le rognon coupé en dés, le sel et le poivre. Fondre le beurre dans une poêle et y verser la préparation. Cuire à feu doux. Servir avec du persil finement haché.

Omelette en trois couleurs

3 oeufs	2 c. à table d'épinards
3 c. à table de beurre	2 c. à table de tomates

Sel et poivre

Faire trois petites omelettes. Colorer en incorporant dans l'une des épinards cuits, dans l'autre des tomates en boîte et laisser à la troisième la couleur d'une omelette ordinaire. Rouler et servir.

Omelette aux huîtres

4 oeufs	2 c. à table de beurre
¼ tasse de lait	1 tasse de sauce aux huîtres

Sel et poivre

Battre les jaunes d'oeufs avec le lait, le sel et le poivre. Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la première préparation. Chauffer le beurre et y cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle ait atteint une belle couleur dorée. Servir avec sauce aux huîtres.

Sauce aux huîtres

1 c. à table de beurre	½ tasse de lait
1 c. à table de farine	½ tasse de jus d'huîtres
1 tasse d'huîtres	Sel et poivre

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Mettre les huîtres, assaisonnements et laisser cuire quelques minutes. Servir avec l'omelette.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** est composée des meilleurs ingrédients.

Omelette aux pommes de terre

3 oeufs	4 c. à table de lait
5 pommes de terre	4 c. à table de beurre ou saindoux
4 c. à table de farine	1 c. à thé de poudre à pâte

Cuire les pommes de terre, les écraser et leur ajouter les oeufs, la farine, le lait, la poudre à pâte, le poivre et le sel. Mettre chauffer la matière grasse et lorsqu'elle est bouillante y verser l'omelette et laisser cuire doucement; lorsqu'elle est bien dorée, la déposer sur un plat chaud. Servir avec sauce espagnole.

Sauce espagnole

1 c. à table de beurre	1 tasse de tomates coulées
1 c. à table de farine	1 c. à thé de jus d'oignon

Sel et poivre

Chauffer le beurre et ajouter la farine, puis les tomates coulées que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner et servir avec l'omelette.

Omelette au bacon

3 oeufs	6 tranches de bacon
3 c. à table d'eau	Sel et poivre

Faire cuire le bacon. D'autre part, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils moussent, et leur ajouter l'eau et les assaisonnements. Faire la cuisson dans la graisse de bacon. Servir avec les tranches de bacon.

Oeufs à la coque

2 oeufs	Eau bouillante
---------	----------------

Faire bouillir l'eau, y cuire les oeufs de 1 à 3 minutes, les retirer et les refroidir immédiatement pour empêcher que la cuisson continue.

Oeufs au miroir

2 oeufs	1 c. à table de beurre	Sel et poivre
---------	------------------------	---------------

Faire rôtir le beurre dans une poêle et y casser les oeufs en ayant soin de ne pas briser les jaunes. Lorsque les blancs sont pris, retirer, assaisonner et servir.

Oeufs pochés

3 oeufs	3 rôties de pain
2 c. à table de vinaigre	Sel

Mettre sur le feu une casserole aux $\frac{3}{4}$ pleine d'eau à laquelle vous ajoutez 2 cuillerées à table de vinaigre et du sel au goût. Lorsque l'eau entre en ébullition, y casser les oeufs et les jeter l'un après l'autre délicatement dans la casserole. Faire cuire selon le goût des personnes. Servir sur rôties sèches ou sur rôties beurrées.

Oeufs brouillés

2 oeufs	2 c. à table de lait
1 c. à table de beurre	Sel

Casser les oeufs dans un petit bol, les battre légèrement et ajouter le lait et le sel. Chauffer une poêle mettre le beurre, le faire fondre, y verser la préparation et la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse en remuant constamment avec une fourchette de bois. Servir très chaud.

Oeufs au jambon

4 oeufs
4 tranches de jambon
1 c. à table de matière grasse
Sel et poivre

Faire rôtir le jambon dans la matière grasse. Casser les oeufs et les cuire selon le goût. Assaisonner. Servir très chaud.

Crêpes

1 tasse de farine
1 ou 2 oeufs
Sel
1 tasse de lait
Beurre ou saindoux

Tamiser la farine et le sel, délayer avec le lait, ajouter les oeufs et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Mettre un peu de beurre ou de saindoux dans une poêle, faire chauffer et y ajouter de la pâte de manière à ce que le fond soit recouvert. Laisser cuire d'un côté, puis de l'autre. Servir chaud.

Sandwiches aux oeufs

2 tranches de pain mince
1 c. à table de beurre
1 oeuf cuit dur
1 c. à table de mayonnaise
Persil
Sel et poivre

Couper deux tranches de pain très mince et les beurrer avec du beurre défait en crème. Couper très fin un oeuf cuit dur, le mélanger à la mayonnaise, au sel et au poivre. Etendre un peu de cette préparation sur chaque tranche. Joindre les deux tranches de pain, les presser légèrement, couper les bords afin de leur donner une jolie forme. Décorer de persil.

FROMAGE

Croquettes au fromage

1 tasse de mie de pain
2 c. à table de beurre
2 tasses de fromage râpé
2 oeufs
Sel et poivre
Grande friture

Mélanger le beurre, la mie de pain, le fromage, ajouter les assaisonnements et les oeufs bien battus. En former de petites boules, les faire frire dans la grande friture. Egoutter sur un papier et servir bien chaud.

Boulettes de fromage et de pommes de terre

3 tasses de purée de pommes de terre
1 tasse de fromage râpé
Chapelure
Sel et poivre
Grande friture

A la purée de pommes de terre froide, ajouter le fromage râpé et les assaisonnements. Façonner ce mélange en boulettes, rouler dans la chapelure et faire frire dans la grande friture.

Soufflé au pain et au fromage

2 tasses de pain coupé en dés
2 tasses de lait chaud
1½ tasse de fromage râpé
2 c. à table de beurre
3 oeufs
Sel

A la mie de pain ajouter le lait chaud, le fromage râpé, le beurre fondu, les jaunes d'oeufs et le sel, cuire ce mélange sur un feu doux, laisser refroidir et incor-

Demandez les

HABITS POUR HOMMES ET GARÇONS

de **MILLER BROS.**

60 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

porer les blancs d'œufs montés en neige très ferme, mettre cette préparation dans des plats à gratin beurrés et faire cuire à four modéré de 20 à 25 minutes. Après cuisson, servir aussitôt.

Riz au fromage

$\frac{1}{2}$ tasse de riz	1 c. à table de beurre
$1\frac{1}{2}$ tasse de lait	2 c. à table de fromage
Sel et poivre	

Laver le riz, le déposer dans un plat à gratin beurré et ajouter le lait, le beurre, le fromage et les assaisonnements. Couvrir le plat et faire cuire dans un four chaud jusqu'à ce que le riz soit à point. Servir chaud.

Oeufs au fromage

6 oeufs	
FARCE	
2 c. à table de fromage râpé	2 c. à table de sauce épaisse
1 c. à table de beurre	Persil
Sel et poivre	

Cuire les oeufs à la coque, les fendre en deux et ôter les jaunes. Remplir les blancs avec une farce composée de fromage, de beurre, de sauce épaisse, d'assaisonnements et de jaunes d'œufs. Mettre dans un plat un peu de sauce blanche, y verser les oeufs farcis et faire gratiner au fourneau quelques minutes. Décorer de persil.

Tomates au four

6 tomates		6 tranches de bacon
FARCE		
6 c. à table de pain		1 oeuf battu
3 c. à table de fromage		Sel et poivre

Couper une rondelle sur le dessus de chaque tomate et enlever la pulpe. Remplir la cavité avec une farce composée de mie de pain, de fromage, d'assaisonnements, de pulpe de tomates et d'un oeuf battu. Quand les tomates sont remplies, remettre la rondelle enlevée et cuire au fourneau pendant environ 20 minutes, après avoir enveloppé chaque tomate d'une tranche de bacon.

Tomates au fromage

6 tomates fraîches	2 tasses de lait
4 oeufs	$\frac{1}{2}$ tasse de fromage
Sel et poivre	

Mettre les tomates dans un plat à gratin et jeter dessus les oeufs battus avec le lait et les assaisonnements. Saupoudrer le dessus de fromage et faire cuire dans un four à feu modéré jusqu'à bonne consistance. Servir chaud.

Panais au fromage

3 panais de moyenne grosseur	$1\frac{1}{2}$ tasse de sauce
Sel et poivre	

Faire cuire les panais coupés en rondelles. Après cuisson les égoutter, les déposer dans un plat à gratin et les recouvrir d'une sauce au lait et au bouillon de panais.

UNITED IMPORTERS & JOBBERS

MERCERIES EN GROS.—TAPIS ET PRELARTS.

1585-1587, Boulevard St-Laurent, Montréal

Sandwiches chauds au fromage

6 tranches de pain	1 oeuf
3 c. à table de beurre	½ c. à thé de lait
3 c. à table de fromage	Sel et poivre

Beurrer les tranches de pain, les saupoudrer de fromage, les réunir 2 à 2, couper les bords et battre l'oeuf dans une assiette avec le lait et les assaisonnements. Tremper les sandwiches, puis les faire dorer des 2 côtés dans une petite quantité de beurre. Servir chaud et saupoudrer avec un peu de fromage râpé.

Sandwiches roulés au fromage

12 tranches de pain	6 c. à table de fromage râpé
4 c. à table de beurre	

Beurrer légèrement les minces tranches de pain bien frais et couvrir de fromage. Rouler chaque tranche à l'aide d'un linge blanc humide. Faire dorer au fourneau. Servir chaud.

Sandwiches au fromage et aux noix

12 tranches de pain	6 c. à table de fromage à la crème
4 c. à table de beurre	4 c. à table de noix hachées
	Sel

Défaire le beurre en crème et ajouter le fromage à la crème, les assaisonnements et les noix. Etendre ce mélange sur des tranches de pain, les réunir 2 à 2 et leur donner une jolie forme à l'aide d'emporte-pièces.

SALADES ET MAYONNAISES

Salades de betteraves

4 betteraves	Feuilles de laitue
1 petit concombre	Mayonnaise
½ pied de céleri	Persil
	Sel et poivre

Faire bouillir les betteraves, les peler quand elles sont chaudes. Laisser refroidir, creuser le centre. Remplir la cavité avec un mélange composé de concombre, de céleri, de betteraves finement hachées. Assaisonner de mayonnaise, de sel. Décorer le dessus de persil.

Salade de porc

2 tasses de restes de porc	Feuilles de laitue
1 tasse de céleri haché	Mayonnaise
1 oignon	Persil
	Sel et poivre

Couper la viande, l'oignon et le céleri coupé en dés. Ajouter la mayonnaise et les assaisonnements. Déposer la salade sur des feuilles de laitue. Décorer de persil.

L'Eau de Javelle **“PHÉNOL”** blanchit le
linge sans le brûler.

Salade de veau en gelée

1 jarret de boeuf	1 oignon
2 pieds de veau	Sel et poivre
2 livres de veau	Persil

Mettre cuire le jarret de boeuf et les pieds de veau à l'eau froide salée. Après quelque temps de cuisson, ajouter la viande de veau et les assaisonnements, et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Couler le bouillon, lui ajouter si nécessaire un peu de gélatine. Passer un moule à l'eau froide, le fonder avec de la gelée, laisser prendre, et faire dans le fond une décoration avec des oeufs ou des légumes. Verser encore un peu de gelée, et laisser prendre de nouveau. Désosser la viande, la débarrasser des peaux et des nerfs, et la déposer après l'avoir coupée joliment dans le moule. Remplir ce dernier avec de la gelée. Faire prendre au frais. Lorsqu'elle est bien prise, la démouler et la décorer avec du persil.

Salade de concombres

4 tronçons de concombres	½ tasse de chou
¼ tasse de betteraves cuites	Quelques feuilles de laitue
½ tasse de céleri	Mayonnaise
Sel et poivre	

Hacher très fin tous les légumes plus haut mentionnés, les mêler à la mayonnaise et aux assaisonnements. Remplir de ce mélange les tronçons de concombres dégarnis de leurs semences. Déposer cette préparation sur des feuilles de laitue. Décorer de touffes de persil.

Salade de laitue et concombres

Tête de laitue	Vinaigre
Concombres	Sel et poivre

Peler les concombres, les trancher, les assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre, et les déposer en pyramides sur les têtes de laitue.

Salade bourgeoise

2 tasses de pommes dures	Feuilles de laitue
1 tasse de céleri	Mayonnaise
½ tasse de noix	Sel et poivre

Hacher finement les pommes, le céleri et les noix. Mêler le tout ensemble, ajouter les assaisonnements et la mayonnaise. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue.

Salade de légumes

1 boîte de pois verts	½ tasse de carottes cuites
2 pommes de terre cuites	Radis
½ tasse de betteraves cuites	Mayonnaise
½ tasse de navets cuits	Feuilles de laitue
Sel et poivre	

Hacher en dés tous les légumes, les mêler à la mayonnaise, aux assaisonnements et aux petits pois. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue. Décorer avec des radis coupés joliment.

Salade de poulet

2½ tasses de poulet cuit coupé en dés	Mayonnaise
2 tasses de céleri coupé en dés	Feuilles de laitue
	Olives, piment
	Sel et poivre

Mêler ensemble le poulet, le céleri, la mayonnaise et les assaisonnements. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue. Décorer avec des lisières de piment ou des rondelles d'olives.

Salade Parmentier

4 tasse de pommes de terre coupées en dés	4 c. à table d'oignons hachés
1 tasse de céleri coupé en dés	Feuilles de laitue
4 c. à table de persil haché	Mayonnaise
	Sel et poivre

Mêler tous les ingrédients et les assaisonnements à la mayonnaise. Déposer le tout sur des feuilles de laitue. Décorer de persil.

Salade à la gelée de tomates

1 boîte de tomates	1 c. à thé de suche
4 c. à table de gélatine	Feuilles de laitue
1 oignon	½ tasse d'eau froide
	Sel et poivre

Tremper la gélatine dans ½ tasse d'eau froide. D'autre part, chauffer les tomates avec les assaisonnements et l'oignon. Couler le mélange. Ajouter la gélatine dissoute. Passer un moule dans l'eau froide, et y mettre la préparation. Faire prendre. Démouler sur un lit de laitue.

Salade de poisson

1 tasse de restes de poisson	Feuilles de laitue
½ tasse de céleri	Mayonnaise
2 oeufs cuits durs	Sel et poivre

Enlever la peau et les arêtes du poisson, mêler au céleri, à la mayonnaise et aux assaisonnements. Servir sur des feuilles de laitue. Décorer avec les oeufs cuits durs.

Salade de chou rouge

1 petit chou rouge	2 c. à table de vinaigre
1 oignon	Sel et poivre

Hacher finement en lanières un petit chou rouge. Déposer dans un plat avec de l'eau bouillante pour couvrir. Laisser reposer environ 20 minutes. Jeter l'eau et assécher avec un linge. Trancher mince l'oignon, le mêler au chou. Assaisonner de vinaigre, de sel et de poivre. Déposer dans un plat à salade. Servir très froid.

Mayonnaise crue à l'huile mazola

1 tasse d'huile mazola	½ c. à thé de sel
1 jaune d'oeuf	¼ c. à thé de poivre
½ c. à thé de moutarde	3 c. à table de jus de citron ou de vinaigre
1 c. à thé de sucre	

Mêler tous les ingrédients secs ensemble, amalgamer à ce mélange le jaune d'oeuf. Ajouter petit à petit l'huile mazola jusqu'à ce que la préparation épaississe. Eclaircir au jus de citron et au vinaigre.

Demandez les

HABITS POUR HOMMES ET GARÇONS

de **MILLER BROS.**

Mayonnaise aux pommes de terre

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 pomme de terre cuite | 2 c. à table de vinaigre |
| 1 c. à thé de sucre en poudre | $\frac{3}{4}$ tasse d'huile d'olive |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde | Sel |

Ecraser la pomme de terre cuite, lui ajouter les ingrédients secs et 1 cuillerée à table de vinaigre, passer au tamis, y mettre graduellement l'huile d'olive et le reste du vinaigre.

Mayonnaise crue à l'huile d'olive

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 jaune d'oeuf cru | $1\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive |
| $\frac{1}{2}$ c. à table de moutarde | 2 cuillerées à table de jus de citron |
| 1 c. à thé de sucre en poudre | Sel et poivre |
| 1 c. à thé de vinaigre | |

Mettre dans un bol, tous les ingrédients secs, amalgamer à ce mélange un jaune d'oeuf. Ajouter l'huile d'olive par petite quantité et en tournant toujours. En dernier lieu, joindre le jus de citron et le vinaigre. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Mayonnaise cuite sans huile

- | | |
|------------------------------|--|
| $\frac{1}{2}$ tasse de lait | 2 c. à table de beurre |
| $\frac{1}{2}$ tasse de crème | $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre de vin |
| 1 c. à table de moutarde | $\frac{1}{2}$ c. à thé de sucre |
| 2 c. à table de farine | Sel et poivre |

Chauffer le beurre, ajouter la farine blanche et la farine de moutarde, puis le lait chaud, le sucre, le sel et le poivre. Cuire 5 minutes. Joindre la crème et en dernier lieu le vinaigre chaud. Laisser refroidir. Servir avec n'importe quelle salade.

Mayonnaise cuite avec huile

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 2 c. à table de moutarde | 1 tasse de vinaigre |
| 1 c. à table de farine | 2 jaunes d'oeufs |
| 1 c. à table de sucre | 4 c. à table d'huile d'olive |
| 1 c. à table de beurre | Sel et poivre |

Faire chauffer le vinaigre avec le beurre et le sucre. Délayer la farine blanche et la farine de moutarde avec un peu d'eau, l'ajouter au vinaigre chaud ainsi que les assaisonnements. Faire cuire au bain-marie environ 10 minutes, joindre alors les jaunes d'oeufs battus, et laisser prendre. Faire refroidir et ajouter graduellement de l'huile d'olive ou encore de la crème fouettée.

DESSERTS

Pâte feuilletée

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 4 tasses de farine | $\frac{3}{4}$ livre de beurre |
| $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide | |

Tamiser la farine dans un bol et la délayer avec de l'eau froide de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts. Travailler cette pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et la laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure. Pendant ce temps, faire dessaler le beurre dans de l'eau froide, le mettre

dans une serviette farinée et le frapper avec le rouleau à pâte afin d'en faire sortir tout le liquide. Etendre la pâte en une bande plus longue que large et mettre le tiers du beurre dans la pâte en le distribuant ci et là par petits morceaux. Ramener les deux côtés de la pâte sur le beurre, puis les deux extrémités,—un feuillet en dessus et un en dessous,—l'aplatir à l'aide du rouleau à pâte en une bande de 12 à 15 pouces de long, la replier en trois, lui donner un autre tour et la faire reposer au moins 15 minutes; alors la pâte a deux tours. Donner 3 autres tours doubles, sans contrarier les feuillets. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud sur une lèchefrite renversée.

Pâte brisée

1½ tasse de farine	1 c. à thé de poudre à pâte moderne
6 c. à table de matière grasse	¼ de c. à thé de sel
	Eau froide

Tamiser la farine avec le sel et la poudre à pâte, y ajouter la matière grasse, l'incorporer avec deux couteaux, mouiller avec de l'eau très froide, de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts, la travailler sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et la faire reposer pendant au moins 20 minutes. Etendre la pâte.

Garniture de tarte au citron

1 tasse d'eau	1 oeuf
1 tasse de sucre	Le jus d'un citron
2 c. à table de farine ordinaire	1 c. à thé de beurre
1 c. à table de farine de maïs (cornstarch)	1 c. à table de sucre en poudre pour la meringue

Faire chauffer l'eau et lui ajouter les farines délayées, le sucre, le beurre, le jus et le zeste de citron. Faire cuire ce mélange environ 5 minutes, joindre ensuite le jaune d'oeuf et continuer la cuisson sans faire bouillir. Remplir une abaisse de pâte cuite et décorer avec une meringue composée d'un blanc d'oeuf et de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Garniture de tarte à la noix de coco

1 c. à table de beurre	8 c. à table de noix de coco
4 c. à table de farine	2 oeufs
2 tasses de lait	2 c. à table de sucre en poudre pour la meringue
5 c. à table de sucre	

Chauffer le lait, ajouter la farine délayée et laisser cuire pendant environ 5 minutes. A ce moment, joindre le beurre, le sucre, la noix de coco et les jaunes d'oeufs. Continuer la cuisson pendant quelques minutes sur un feu doux en évitant l'ébullition. Déposer cette crème dans une abaisse de pâte et décorer d'une meringue faite de blancs d'oeufs montés en neige et de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Garniture de tarte à la citrouille

1 tasse de citrouille cuite	2 oeufs
¾ tasse de lait bouillant	½ tasse de sucre
Muscade	

Prendre de la citrouille cuite, la passer au tamis, lui ajouter le lait bouillant, le sucre et la muscade, cuire ce mélange pendant 5 minutes et, à ce moment, joindre

Employez l'eau de Javelle **“PHÉNOL”**
comme désinfectant dans votre maison.

Poudre à pâte MODERNE

●

La poudre à pâte MODERNE

est manufacturée à nos entrepôts, au No. 50 St-Viateur
est, par des mains canadiennes.

●

La poudre à pâte MODERNE

est pure et ne contient pas d'alun.

Quatre femmes sur quatre qui emploient la POUDRE
A PATE MODERNE renouvellent leur achat.

Dans chaque boîte de POUDRE A PATE MODERNE
il y a des coupons; dans une boîte de 1 lb, il y a 40
points.

En employant la POUDRE A PATE MODERNE,
vous serez toujours satisfaite et vous serez certaine d'em-
ployer la meilleure.

●

Marques MODERNES Limitée

les jaunes d'oeufs. Continuer la cuisson sans faire bouillir et déposer cette garniture dans une abaisse de tarte. Décorer avec blancs d'oeufs montés en neige.

Garniture de tarte au café

1 tasse de lait	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 tasse de café fort	2 c. à table de farine de maïs
2 oeufs	(cornstarch)

Faire chauffer le lait et le café et ajouter le sucre et la farine de maïs délayée. Laisser cuire pendant 5 minutes, joindre les jaunes d'oeufs, continuer la cuisson sans faire bouillir pendant quelques minutes. Déposer cette garniture dans une abaisse de pâte cuite et décorer avec une meringue composée de blancs d'oeufs et de sucre en poudre.

Garniture de tarte aux fraises

1 tasse d'eau bouillante	$\frac{3}{4}$ tasse de fraises
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à table de maïs

Faire bouillir l'eau, ajouter le sucre et les fraises et passer au tamis. Faire bouillir de nouveau, joindre la farine de maïs délayée avec de l'eau froide et cuire pendant 5 à 8 minutes. Laisser refroidir et déposer dans une abaisse de tarte cuite.

Garniture de tarte au sirop d'érable

1 tasse d'eau	2 c. à table de farine
$\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable	1 oeuf
$\frac{1}{2}$ tasse de raisins	1 c. à table de sucre en poudre pour
$\frac{1}{4}$ tasse de noix hachées	la meringue

Chauffer l'eau et le sirop d'érable, leur ajouter les raisins, puis la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. A ce moment, joindre les noix et le jaune d'oeuf et continuer la cuisson sur un feu doux. Déposer cette crème dans une abaisse de pâte et décorer d'une meringue faite avec un blanc d'oeuf monté en neige et une cuillerée à table de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Gâteau au chocolat

6 c. à table de cacao	2 c. à table de poudre à pâte
1 oeuf	Moderne
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	2 c. à table de beurre
1 tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ tasse de farine de maïs
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	(cornstarch)
$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille	

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre et l'oeuf battu, puis le lait, les farines tamisées avec la poudre à pâte, le cacao et les épices. Joindre la vanille et battre le tout ensemble. Faire cuire à four modéré.

Gâteau à la fécule

4 oeufs	$\frac{1}{2}$ tasse de fécule
1 tasse de sucre	1 c. à thé de poudre à pâte Moderne
$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de vanille	

Battre les jaunes d'oeufs, jusqu'à ce qu'ils moussent et leur ajouter le sucre, puis la fécule tamisée avec la poudre à pâte. D'autre part, monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer légèrement à la préparation. Parfumer à la vanille et faire cuire à four modéré.

Gâteau au gingembre

$\frac{3}{4}$ tasse de mélasse	3 oeufs
1 tasse de cassonade	3 tasses de farine
8 c. à table de beurre	1 c. à table de gingembre
1 tasse de lait sûr	1 c. à thé de canelle
1 c. à thé de soda	

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus. Mettre le soda dans le lait sûr et tamiser la farine avec les épices. Alternier le lait et la farine et battre le tout ensemble. Faire cuire à four modéré.

Gâteau épice

4 c. à table de beurre	1 c. à thé de soda
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à thé de canelle
2 oeufs	$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse	$\frac{1}{2}$ c. à thé de clou de girofle
$\frac{1}{2}$ tasse de lait sûr	$\frac{1}{2}$ tasse de raisins
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Défaire le beurre en crème et ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre puis le lait contenant le soda à pâte. Tamiser la farine avec les épices et la joindre au mélange ainsi que le raisin, les noix et les blancs d'oeufs montés en neige ferme.

Gâteaux d'or

1 tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
8 c. à table de beurre	1 c. à thé de crème de tarte
4 jaunes d'oeufs	2 tasses de farine
$\frac{1}{2}$ c. à thé de soda à pâte	

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre, puis les jaunes d'oeufs, le lait et la farine tamisée avec la crème de tarte et le soda à pâte. Faire cuire à four modéré.

Gâteau aux framboises

$\frac{3}{4}$ tasse de cassonade	1 c. à thé de soda
$\frac{2}{3}$ tasse de lait sûr	1 c. à thé de canelle
2 oeufs	$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
1 c. à table de beurre	1 tasse de framboises fraîches
Farine pour épaissir	

Défaire le beurre en crème et ajouter la cassonade, les oeufs, puis le lait dans lequel vous avez fait dissoudre le soda. Joindre à ce mélange assez de farine tamisée, avec les épices, pour en faire une pâte qui ne coule pas. Ensuite, mettre les framboises fraîches, les incorporer légèrement et cuire dans des moules beurrés à une chaleur modérée.

Gâteau aux fruits

1 livre de beurre	$\frac{3}{4}$ livres de fruits confits
1 livre de cassonade	$2\frac{1}{2}$ livres de raisins sans pépins
12 oeufs	1 c. à thé de soda
1 livre de farine	1 c. à thé de canelle
$2\frac{1}{2}$ livres de raisins de Corinthe	2 c. à thé de muscade
	$\frac{1}{4}$ livre d'amandes

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus, la farine, tamisée avec les épices, les raisins, les amandes et les fruits confits. Cuire à four modéré pendant environ $2\frac{1}{2}$ heures.

Gâteau de blé-d'Inde (Johnny Cake)

1 tasse de farine de blé-d'Inde	1 c. à thé de soda à pâte
1 tasse de farine	1 c. à table de mélasse
$\frac{1}{3}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte Moderne
$1\frac{1}{2}$ tasse de lait sur ou de lait de beurre	1 c. à thé de sel

Sasser 2 fois les ingrédients secs et ajouter graduellement le lait, la mélasse et le sucre. Brasser et faire cuire dans une casserole basse à four modéré.

Gâteau au café

10 c. à table de beurre	4 c. à table de poudre à pâte moderne
$1\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à thé de canelle
4 oeufs	$\frac{1}{2}$ c. à table d'épices mêlées
2 c. à table de mélasse	$\frac{3}{4}$ tasse de raisins de Malaga
1 tasse de café fort	$\frac{3}{4}$ tasse de raisins de Corinthe
4 tasses de farine	2 c. à table de cognac

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs, battus, le café et la farine tamisée avec les épices et la poudre à pâte. Joindre le cognac et les raisins. Beurrer des moules et y verser la préparation. Cuire à four modéré.

Gâteau roulé

3 oeufs	1 tasse de farine
1 tasse de sucre	1 c. à table de beurre fondu
1 c. à table de lait	1 c. à thé de poudre à pâte Moderne
$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel	

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et leur ajouter le sucre, le lait, la farine, tamisée avec la poudre à pâte et le sel, puis en dernier lieu, le beurre fondu. Faire cuire dans une lèchefrite à four modéré. Après cuisson, renverser le gâteau sur un linge humide, rouler immédiatement et maintenir dans cette position pendant quelques minutes. Dérouler, puis étendre la gelée sur toute la surface et rouler de nouveau.

Petits gâteaux aux raisins

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre	1 tasse de sucre
$\frac{2}{3}$ tasse de raisins	$2\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte Moderne
$\frac{2}{3}$ tasse de lait	1 c. à table de canelle
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs battus, puis le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte et les épices. En dernier lieu, joindre les raisins et faire cuire dans de petits moules à galettes.

Glace pour gâteau

1 blanc d'oeuf	Le zeste d'une demi-orange
Le jus d'une demi-orange	Sucre en poudre

Battre à la fourchette le blanc d'oeuf et lui ajouter le jus et le zeste d'une demi-orange et assez de sucre en poudre pour en faire une glace pouvant s'étendre facilement.

70 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

Glace au sirop

2 tasses de sirop de blé- d'Inde	1 c. à thé de beurre 1 blanc d'oeuf
-------------------------------------	--

Faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il fasse des fils et ajouter le beurre et verser lentement sur le blanc d'oeuf monté en neige. Battre le tout jusqu'à bonne consistance pour étendre sur les gâteaux.

Glace à l'érable

1 tasse de sirop d'érable	2 blancs d'oeufs
---------------------------	------------------

Faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il file et verser cette préparation sur les blancs d'oeufs montés en neige très ferme. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit assez consistant pour glacer le gâteau.

Glace Moka

4 c. à table de beurre désalé	2 c. à table de chocolat
2 c. à thé d'essence de café	Sucre en poudre

Défaire le beurre en crème et joindre l'essence de café et assez de sucre en poudre pour faire une glace pouvant s'étendre facilement. Brunir avec du cacao.

Glace cuite

1 blanc d'oeuf	4 c. à table d'eau
1 tasse de sucre	$\frac{1}{4}$ c. à thé de crème de tarte

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et lorsqu'il fera des fils, le verser sur un blanc d'oeuf monté en neige, continuer à battre et ajouter la crème de tarte. Verser sur le gâteau.

Glace non cuite

1 blanc d'oeuf	Sucre en poudre
$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille	

Dans un blanc d'oeuf battu à la fourchette, ajouter assez de sucre en poudre pour obtenir une glace pouvant s'étendre facilement et aromatiser avec la vanille.

Pouding aux figues

$\frac{1}{2}$ tasse de suif	1 tasse d'eau chaude
1 tasse de mélasse	2 oeufs
$2\frac{1}{2}$ tasses de farine	1 c. à thé de soda à pâte
1 tasse de figues hachées	$\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

Battre les oeufs et ajouter la mélasse, le soda à pâte et l'eau, puis le suif haché et la farine tamisée avec la cannelle. A ce mélange, joindre les figues hachées. Beurrer des moules, y déposer la préparation et cuire au fourneau pendant environ 45 minutes. Servir avec une sauce sucrée.

Pouding à la bourgeoise

2 tasses de lait	$1\frac{1}{2}$ tasse de restes de gâteau
2 oeufs	1 c. à table de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à thé de vanille

Battre les oeufs avec le sucre et ajouter le lait, puis les gâteaux, le beurre fondu et la vanille. Faire prendre à fourneau doux et servir avec sauce sucrée.

Pouding au pain et au sucre d'érable

6 à 8 tranches de pain beurrées	1 tasse de sucre d'érable
3 tasses de lait	1 oeuf

Mettre dans un plat beurré, une tranche de pain beurrée, un rang de sucre d'érable et ainsi de suite, jusqu'à ce que la quantité de pain et de sucre d'érable soit épuisée. D'autre part, faire chauffer le lait, lui ajouter l'oeuf battu et verser sur le pouding. Faire cuire au fourneau.

Pouding aux atacas (à la vapeur)

1 tasse de beurre	7 tasses de farine
2 tasses de sucre	3 tasses d'atacas
4 oeufs	6 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait	Moderne

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs battus, puis le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte. Beurrer des moules fermant bien et faire cuire à la vapeur pendant environ 2 heures. Servir avec du sirop d'érable.

Pouding au chocolat (à la vapeur)

3 c. à table de beurre	2¼ tasses de farine
¾ tasse de sucre	4½ c. à thé de poudre à pâte
1 oeuf	Moderne
1 tasse de lait	2 c. à table de chocolat
¼ c. à thé de sel	

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre, puis l'oeuf battu. Mettre la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel en alternant avec le lait et le chocolat fondu. Cuire à la vapeur dans des moules beurrés et servir avec sauce sucrée.

Pouding au suif (à la vapeur)

1 tasse de suif haché	1 c. à thé de soda
1 tasse de mélasse	1 c. à thé de canelle
1 tasse de lait	1 c. à thé de clou de girofle et de
3 tasses de farine	gingembre

Verser la mélasse et le lait sur le suif. Tamiser la farine avec tous les ingrédients et faire la détrempe avec le liquide. Mettre le tout dans des moules beurrés, fermant hermétiquement, et faire cuire à la vapeur pendant 2 à 3 heures. Servir avec sauce sucrée.

Pouding à la vapeur

6 c. à table de beurre	2½ tasses de farine
½ tasse de sucre	4 c. à thé de poudre à pâte
1 oeuf	Moderne
1 tasse de lait	¼ c. à thé de sel

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, l'oeuf battu, puis le lait et la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Faire cuire dans des boîtes beurrées pendant environ 2 heures. Servir avec sauce à la cassonade.

ETABLIE EN 1845

ENTREPOTS
MONTREAL ET QUEBEC

SUCCURSALES DANS LES
PRINCIPAUX CENTRES

Nos placiers couvrent la puissance du Canada

P.-P. Martin & Cie., Limitée

Fabricants & Grossistes Généraux

BUREAU-CHEF

50 ouest, rue St-Paul

Tel. Lan. 3113,

MONTREAL

Association Canadienne Française des Aveugles Inc.



Bureau Chef et Ateliers 900-904 Beaubien Est.

Président et Administrateur Général, M. J. W. Allard

Tel. Crescent 2500

*MENAGERES: Exigez de votre
détaillant les produits fabriqués
par les aveugles.*

Balais, Vadrouilles de tous genres,
Brosses à tout usage, Ouvrage en jonc,
Matelas remis à neuf.

BUT

Améliorer la condition des
aveugles adultes dans la pro-
vince de Québec et principa-
lement leur procurer de l'em-
ploi.

HARBOUR 8835

Soignez votre apparence

Salon Goulet

PERSONNEL EXPERT
DANS

L'ONDULATION MARCEL

L'ONDULATION A L'EAU

MANICURE, ETC.

Spécialiste en Ondulation Permanente

—SATISFACTION GARANTIE—

1235, rue St. Denis

Près Ste-Catherine

Plum-pudding

$\frac{1}{2}$ livre de beurre	1 livre de raisins de Corinthe
$\frac{1}{2}$ livre de sucre	1 livre de raisins sans pépins
6 oeufs	1 livre de fruits confits
1 tasse de lait	$\frac{1}{2}$ livre de suif
$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse	$\frac{1}{2}$ once de clou de girofle
$1\frac{1}{4}$ livre de farine	$\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
$\frac{1}{2}$ once de canelle	

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus, la mélasse, le lait, la farine tamisée avec les épices, les raisins et le suif finement haché. Cuire à la vapeur dans des moules couverts et remplis au $\frac{3}{4}$.

Sauce au vin

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 tasse d'eau bouillante
1 c. à table de farine de maïs (cornstarch)	1 c. à table de beurre
	3 c. à table de vin de Madère

Dans l'eau bouillante, mettre le sucre, la farine de maïs délayée, et laisser cuire pendant quelques minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et le vin. Servir avec du pouding.

Sauce au chocolat à la vanille

2 c. à table de farine de maïs (cornstarch)	$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de vanille
4 c. à table de cacao	$\frac{1}{2}$ tasse de mélasse
	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Dans l'eau bouillante mettre le sucre, la mélasse, le cacao et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Servir avec pouding.

Sauce à la cassonade

1 tasse de cassonade	1 tasse d'eau
1 c. à thé de jus de citron	

Mettre la cassonade et le jus de citron dans un chaudron, faire brunir jusqu'à ce que le tout fume, ajouter l'eau chaude et laisser cuire pendant environ 15 minutes. Jeter sur le pouding.

Sauce pour servir avec pouding

1 tasse d'eau	1 tasse de sucre
3 c. à table de farine de maïs (cornstarch)	$\frac{1}{4}$ tasse de cerises confites
	2 c. à table de noix hachées

Essence au goût

Faire bouillir l'eau et lui ajouter le sucre, la farine délayée avec de l'eau froide. Laisser bouillir pendant environ 5 minutes et joindre les cerises confites, les amandes et l'essence.

Sauce aux oeufs

2 tasses de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 c. à thé de farine de maïs (cornstarch)	2 ou 3 jaunes d'oeufs
	Essence au goût

Faire chauffer le lait, lui ajouter la farine délayée et laisser cuire pendant environ 5 minutes. A ce moment, joindre les jaunes d'oeufs et l'essence et continuer la cuisson sans faire bouillir.

La Nouveauté en Dentelles est ici

Il n'est pas besoin de chercher vos dentelles ailleurs. Dans nos salles de ventes, vous trouverez ce qu'il y a de plus nouveau, les plus récentes créations, de qualité supérieure et à des prix qui vous plairont. Les clients en dehors de la ville sont invités à nous écrire pour échantillons et prix dans les articles suivants:

Alençon, Valves Françaises, Dentelles Métalliques, Guipure, Net en soie ou coton, Dentelles en soie, Filets, Clunies, Chantilly, Fil de soie, Torchons, Radium et Chantilly Flourcings.

LACES LIMITED

137 rue Wellington W., Toronto
Phone Elgin 5358

Lennox Bldg., 1485 Bleury, Montreal
Phone Lancaster 8582

Compliments des

DISTRIBUTEURS DE

"CHURCH GATE"

Merceries et Brimborions



LE TONIQUE MATERNEL DU DR BASTIEN

Tonique préparatoire à l'accouchement
Vite et moins douloureux.

Se prescrit aux futures mères pâles et faibles, et à toutes les femmes et jeunes filles, de tout âge et de toutes conditions; dans tous les cas désespérés de faiblesse, de nervosité et de débilité générale.

En vente dans toutes les pharmacies, et au
dépot principal

Prix: \$1.50 et \$2.25 la bouteille.

LE TONIQUE MATERNEL LIMITÉE

53 ST-ZOTIQUE.

MONTREAL.

TEL.: CR. 6807

TEL. HARBOUR 7281

DUCHESNEAU, LIMITÉE

NEGOCIANTS ET IMPORTATEURS

Nouveautés, merceries, papeterie et jouets

81, rue Saint-Paul Est

MONTREAL

Sauce au citron

1 tasse d'eau chaude	1 c. à table de beurre
$\frac{1}{3}$ tasse de sucre	1 c. à table de jus de citron
2 c. à table de farine	Zeste de citron

Dans l'eau chaude, mettre le sucre, le zeste de citron et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et le jus de citron. Servir avec pouding.

Sauce au chocolat

1 tasse d'eau chaude	1 c. à table de farine
2 c. à table de chocolat	1 c. à table de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	

Dans l'eau chaude, mettre le sucre, le chocolat et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre. Servir avec pouding.

Biscuits à la mélasse

1 tasse ou 16 c. à table de beurre ou de graisse	1 tasse de lait
1 tasse de mélasse	1 oeuf
1 tasse de cassonade	2 c. à thé de soda à pâte
4 à 5 tasses de farine	1 c. à table de gingembre

Défaire la matière grasse en crème et ajouter la cassonade, l'oeuf battu, la mélasse dans laquelle vous avez fait dissoudre le soda, puis le lait et la farine tamisée avec le gingembre. Rouler la pâte et découper à l'emporte-pièce.

Biscuits à la poudre à pâte Moderne

2 tasses de farine	$\frac{3}{4}$ de tasse de lait
4 c. à thé de poudre à pâte Moderne	3 c. à table d'huile Mazola
	1 c. à thé de sel

Tamiser ensemble tous les ingrédients secs. Verser l'huile dans le lait, ajouter les liquides aux ingrédients secs et faire la détrempe à l'aide d'un couteau. Pétrir la pâte et l'abaisser de 1 pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud.

Biscuits à la crème

2 oeufs	2 tasses de farine
$\frac{1}{3}$ tasse de crème	4 c. à thé de poudre à pâte Moderne
4 c. à table de beurre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
2 c. à table de sucre	

Tamiser la farine dans un bol avec la poudre à pâte, mettre le sel, le sucre, puis le beurre que vous incorporez avec deux couteaux et ajouter les oeufs battus et la crème. Rouler à une épaisseur de $\frac{3}{4}$ de pouce, découper à l'emporte-pièce et saupoudrer le dessus de chaque biscuit avec du sucre granulé.

La Chemise

Strand

se recommande par
Le choix des tissus —
La variété de dessins exclusifs
Sa coupe impeccable



**SAVON
BABY'S OWN**

*Renommé pour
sa mousse si douce
et embaumée*
Le meilleur pour bébé et pour vous

Albert Soap Limited, Mtl., Montreal

Biscuits canadiens au miel

12 c. à table de beurre	1 tasse de sucre
3 oeufs	2 c. à table de lait
3 tasses de farine	1 c. à thé de muscade
$\frac{1}{2}$ tasse de miel	3 c. à thé de poudre à pâte
Sel	Moderne

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre, l'oeuf battu et le miel, brasser et joindre le lait, puis la farine tamisée avec la poudre à pâte, le sel et la muscade.

Biscuits canadiens

1 tasse de crème sure	$\frac{1}{2}$ c. à thé de soda à pâte
1 tasse de farine	$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel

Tamiser ensemble tous les ingrédients secs et faire la détrempe avec de la crème sure. Travailler la pâte sur une planche farinée, l'étendre, la découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud.

Macarons au corn-flakes

2 blancs d'oeufs	2 tasses de corn-flakes
1 tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse d'amandes hachées
1 tasse de coco	$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter graduellement le sucre, le coco, le corn-flakes, les amandes et l'essence.

Meringues

4 blancs d'oeufs	1 tasse de sucre granulé
$\frac{1}{2}$ tasse d'amandes hachées	

Monter les blancs en neige très ferme et leur ajouter graduellement le sucre. Lorsque ce mélange est très ferme, lui incorporer les amandes. Mouiller une planche et la couvrir de papier. Puis, à l'aide d'une cuillère, faire tomber un peu de la préparation en lui donnant la forme ovale et assez élevée. Faire cuire à four modéré.

Blanc-manger à la noix de coco

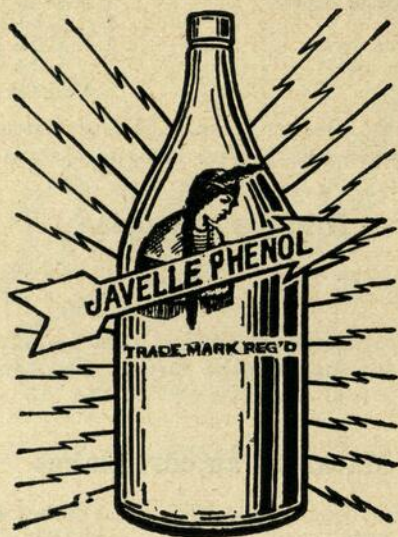
4 tasses de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
6 c. à table de farine de maïs (cornstarch)	$\frac{1}{2}$ tasse de noix de coco
	1 c. à thé de vanille

Chauffer le lait, ajouter la farine délayée, laisser cuire pendant environ 5 minutes, joindre le sucre et continuer la cuisson pendant encore quelques minutes. Retirer du feu et mettre la vanille et la noix de coco. Passer un moule à l'eau froide, y déposer le blanc-manger. Servir froid.

Crème émeraude

2 c. à table de gélatine	1 tasse de sucre
$\frac{1}{3}$ tasse d'eau froide	3 blancs d'oeufs
1 tasse d'eau bouillante	Le jus de 3 citrons
Tranches d'ananas	

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau bouillante, le sucre et le jus de citron et passer à travers un linge fin. Lorsque le mélange commence à



L'eau de Javelle "PHENOL"

L'eau de Javelle "Phénol" est la seule indispensable dans une maison, car elle est de première qualité, ne contenant aucun acide et caustique. Elle est sans rivale pour blanchir et détacher le linge de toile et de coton blanc sans le faire bouillir. Elle enlève d'une manière parfaite les taches sur les lavabos, les tuiles, les bains, les éviers, etc.

*Insistez toujours pour qu'on vous
donne l'eau de Javelle par excellence
"La Phénol".*

*Si vous ne pouvez la trouver chez votre fournisseur régulier,
écrivez-nous ou téléphonez-nous.*

PHENOL JAVEL WATER

5344 Casgrain

Tél. Crescent 7363

épaissir, battre avec un moulin pour les oeufs et, quand il est suffisamment monté, joindre les blancs d'oeufs battus fermement et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit neigeuse. Colorer avec du vert émeraude et faire prendre au frais. Démouler sur des tranches d'ananas.

Crème brûlée

1½ tasse de lait	2 c. à table de farine
½ tasse d'eau	½ c. à table de beurre
½ tasse de cassonade	¼ c. à thé d'essence de ratafia

Mettre le beurre et le sucre dans un chaudron et laisser caraméliser. Chauffer le lait et y joindre la farine délayée. Laisser cuire lentement, joindre le sucre bruni et continuer la cuisson jusqu'à ce que le tout soit parfaitement lisse. Servir froid avec de la crème.

Grands'pères canadiens

1 tasse de farine	½ tasse de lait
1 c. à thé de poudre à pâte Moderne	2 oeufs
	½ c. à thé de sel

Tamiser les ingrédients secs, ajouter le lait, faire une détrempe sans grumeaux et joindre les oeufs. Jeter par cuillerée dans du sirop d'érable bouillant et laisser cuire. Servir avec le sirop qui a servi à la cuisson.

Oeufs cuits dans le sirop d'érable

Sirop bouillant	Oeufs
-----------------	-------

Casser les oeufs un à un et les mettre sans les briser dans le sirop d'érable bouillant. Laisser cuire assez fermement et servir avec le sirop qui a servi à la cuisson.

Pain cuit dans le sirop d'érable

Sirop bouillant	Pain
-----------------	------

Trancher le pain, le mettre morceau par morceau dans le sirop d'érable bouillant, laisser cuire et servir avec le sirop d'érable qui a servi à la cuisson.

Compote de pruneaux

12 pruneaux	12 c. à thé de cassonade brune
12 amandes	Thé froid
Cannelle	

Faire tremper les pruneaux pendant toute une nuit dans du thé froid. Enlever les noyaux et les remplacer par des amandes. Déposer les pruneaux dans une casserole avec assez d'eau pour couvrir, puis ajouter 1 cuillerée à thé de cassonade par fruit et laisser cuire jusqu'à bonne consistance. Aromatiser et servir.

Avec les compliments de

DALY & MORIN LIMITÉE

Manufacturiers de la fameuse toile à store:

“DE LUXE”

Calumet 4523

5800, rue Chateaubriand

Parfumerie Reynard

ARTICLES DE TOILETTE, CREMES, PARFUMS

Lotions: Charmaine, Narcisse, Gloire de Paris

VENDEUR DES BRULEURS A L'HUILE

“SILENT GLOW”

William Pelletier, Enrg.

Plombier, Ferblantier, Couvreur

Tél. Dollard 9840

6829, RUE ST-HUBERT

TEL. LANCASTER 8848

L. W. ANDERSON LTD.

*Le plus grand comptoir postal
de cotonnade en gros au Canada*

615, RUE ST-JACQUES, OUEST, MONTREAL

Compote de citrouille

8 tasses de citrouilles	2 tasses de sucre
1 tasse d'eau	Zeste d'un citron

Peler la citrouille, la couper par morceaux, la déposer dans un chaudron avec de l'eau et du sucre et cuire jusqu'à ce que la citrouille soit bien défaits en compote. Aromatiser avec du zeste de citron.

Pommes en neige

4 grosses pommes	1 tasse de sucre en poudre
Eau	2 blancs d'oeufs

Faire cuire les pommes dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient en compote épaisse. Battre les blancs d'oeufs en neige, leur ajouter le sucre, puis la compote de pommes et battre encore pendant quelque temps.

Bananes cuites au four

6 bananes	1 citron
3 c. à table de sucre	

Couper les bananes dans le sens de la longueur, les déposer dans un plat de pyrex, les saupoudrer de sucre et les couvrir de jus de citron. Faire cuire à four doux jusqu'à ce que le fruit soit tendre et servir avec biscuits secs.

Soufflé aux pommes

4 tasses de purée de pommes	Sucre
4 blancs d'oeufs	Zeste d'orange
Eau	

Faire une purée de pommes très épaisse, la passer au tamis, la sucrer et lui ajouter le zeste d'orange. Remettre sur le feu pour que le reste de l'eau s'évapore. Retirer et ajouter les blancs d'oeufs montés en neige. Déposer dans un moule beurré et faire cuire à four modéré. Servir aussitôt après la cuisson.

Salade aux fruits

1 boîte d'ananas en conserve	½ tasse d'amandes hachées
1 boîte de pêches en conserve	Cerises confites
1 boîte de poires en conserve	Crème fouettée
2 oranges	Sirop pour couvrir

Couper en carrés les fruits en conserve et les recouvrir de sirop fait avec le jus de fruits additionné de sucre. Déposer cette salade dans des coupes et décorer avec de la crème fouettée, des amandes et des cerises confites.

Salade de melon

1 petit melon	¼ c. à thé de muscade
½ tasse de sucre	¼ c. à thé de cannelle

Couper en dés la chair du melon et saupoudrer de sucre, de muscade et de cannelle. Laisser reposer pendant quelques temps et servir froid.

39 AZILDA

AUBERT & DURAND

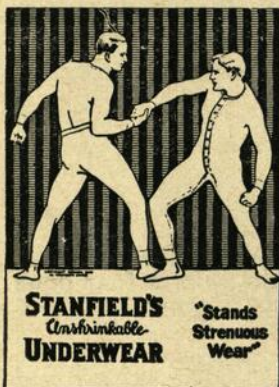
Manufacturiers de chaussures pour enfants

Vous épargnez en achetant les chaussures

TUFFWEAR

Fabriquées par la maison Aubert & Durand

En vente à la maison J. Corbeil



Pour un confort réel, portez

— LE SOUS-VETEMENT —

STANFIELD'S

Unshrinkable

UNDERWEAR

DOUX — CHAUD — DURABLE

Assortiment complet chez

JOSEPH CORBEIL

CHEMISES — BAS — BAS de GOLF et CHANDAILS
pour hommes

The

D. H. STEWART COMPANY

MONTREAL

Chez JOS. CORBEIL vous trouverez toujours un beau choix de nos
MEILLEURES VALEURS

POUR LA TOUX, LE RHUME, LA BRONCHITE,
LA COQUELUCHE, etc.

Prenez le

SIROP PECTORAL

du Dr ANT. RACICOT en usage depuis 1881

ANT. RACICOT & CIE

4656, PAPINEAU, MONTREAL

AMherst 5419

Gelée à la canadienne

6 pommes	2 c. à table de vin Cherry
3 c. à table de sucre d'érable	1½ tasse d'eau
1 paquet de gelée aux framboises	1 tasse de crème fouettée

Faire cuire les pommes au four après en avoir enlevé le coeur. Remplir la cavité avec du sucre d'érable, retirer et faire refroidir. Déposer les pommes dans un joli plat et verser dessus la gelée dissoute dans l'eau bouillante, additionnée de vin. Au moment de servir, décorer avec de la crème fouettée.

Riz à la bonne femme

¾ tasse de riz	½ tasse de sucre
3 tasse de lait	3 c. à table de beurre
¼ c. à thé de vanille	

Faire blanchir le riz à l'eau bouillante pendant 5 minutes, l'égoutter, le laisser refroidir et le remettre dans la casserole avec le lait, le sucre, le beurre et la vanille. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que le riz cède sous le doigt. Servir chaud.

Pain au riz

1 tasse de riz	1 tasse de sucre
4 tasses de lait	3 oeufs
¼ c. à thé de vanille	

Faire blanchir le riz pendant 5 minutes dans l'eau bouillante, l'égoutter, le laisser refroidir, lui ajouter le lait, le sucre et faire cuire au bain-marie pendant environ 1 heure. Après cette cuisson, joindre les jaunes d'oeufs, puis les blancs montés en neige très ferme et la vanille. Faire prendre au frais. Démouler et servir avec de la crème fouettée.

Tapioca au café

6 c. à table de tapioca fin	6 c. à table de sucre
1 tasse de café	1 c. à table de vanille

Chauffer le café, lui ajouter le tapioca fin, cuire pendant environ 5 minutes, puis joindre le sucre et continuer la cuisson pendant encore quelques instants. Mettre la vanille et verser la préparation dans un moule trempé à l'eau froide. Faire refroidir, démouler et servir avec de la crème fouettée.

Choux à la crème

2 tasses de farine	8 c. à table de sucre
2 tasses d'eau	8 oeufs
16 c. à table de beurre	Zeste d'un citron

Faire bouillir l'eau avec le beurre, le sucre, le zeste de citron et, lorsque l'ébullition commence, y verser tout à la fois la quantité de farine. Tourner vivement, faire dessécher la pâte sur le feu pendant quelques minutes, la retirer de la chaleur et incorporer à la préparation les oeufs, l'un après l'autre. Faire refroidir cette pâte. A l'aide de cornets de papier, laisser tomber gros comme un oeuf de pâte sur des lèchefrites beurrées et faire cuire à four chaud pendant 25 minutes. Servir avec de la crème fouettée.

Le Café MODERNE

Ce café est offert au public en boîtes de $\frac{1}{2}$ lb. et 1 lb. avec la date à laquelle ce café fut emballé, ce qui donne entière garantie que ce café est frais rôti et moulu.

Le café MODERNE

est pur et donne un arôme parfait.

En achetant le café MODERNE vous vous donnez à vous-même et aux vôtres la meilleure tasse de café qu'il y ait sur le marché.

Exigez la date sur votre café, elle vous protège.



Beignes

$\frac{1}{2}$ livre de beurre frais	2 tasses de sucre
6 oeufs	10 à 12 tasses de farine
1 tasse de lait	5 c. à thé de poudre à pâte
$\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade	Moderne

Défaire le beurre en crème et lui ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, le lait, les blancs d'oeufs battus en neige et la farine tamisée avec la muscade et la poudre à pâte. Etendre la pâte de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce et faire cuire dans la grande friture.

Crème à la glace à la vanille

4 tasses de crème	1 c. à thé de gélatine Cox
2 tasses de sucre	1 c. à thé d'essence de vanille

Mêler ensemble tous les ingrédients plus haut mentionnés, en ayant soin de faire dissoudre la gélatine. Congeler dans la sorbetière et servir avec gâteau ou biscuits.

Crème à la glace aux fraises

2 tasses de crème	1 tasse de sucre
2 tasses de lait	$1\frac{1}{2}$ tasse de fraises écrasées

Mêler ensemble tous les ingrédients secs et leur ajouter les fraises écrasées. Déposer dans le congélateur, faire geler et servir.

BREUVAGES

Thé vert ou thé noir

3 c. à thé de thé	3 tasses d'eau bouillante
-------------------	---------------------------

Employer une théière en grès si possible, et la réchauffer avec un peu d'eau bouillante avant la préparation du breuvage. Verser l'eau bouillante sur le thé. Laisser infuser le breuvage de 3 à 5 minutes.

Thé glacé

3 c. à thé de thé	3 tranches de citron
3 tasses d'eau bouillante	Sucre et glace

Préparer une infusion de thé suivant la méthode ordinaire. Faire refroidir. Sucrer au goût. Mettre une tranche de citron dans chaque verre de thé, ainsi que quelques petits morceaux de glace. Ce breuvage est désaltérant et très agréable à boire dans les journées chaudes.

Café

3 c. à table de café moulu	3 tasses d'eau bouillante
----------------------------	---------------------------

Placer le café dans le compartiment du percolateur, et verser l'eau bouillante par petite quantité. Placer sur le feu et laisser monter environ 10 à 15 minutes. Servir avec lait chaud mais non bouilli.

Téléphones
Uptown 3340
Uptown 6360 Local 39



Succursales
Winnipeg, Man.
112 Edifice Phoenix
VANCOUVER, B.C.
318 rue Homer

SUCCURSALE DE TORONTO
24, rue Wellington ouest

CONSOLIDATED TRIMMING COMPANY OF CANADA LTD.

Fusionnée avec

MORRIS BERNHARD COMPANY CANADA
LIMITED

Manufacturiers et dessinateurs

Tapisseries et Garnitures de Draperies

Bureaux 31 et 32 Mezzanine

Hôtel Mont Royal

MONTREAL, CANADA



ABAT-JOUR
ARTICLES D'ART
GARNITURES
ET
ACCESSOIRES

TEL. CAL. 3310

A. BEAUPRÉ

FOURRURES

FAITES A ORDRE

Emmagasinage et réparations

7333 ST-HUBERT

Près de Castelnau

MONTREAL

Pour Votre Piano

DEMANDEZ

ROSAIRE LESAGE (A. C. A.)

Accordeur - EXPERT



Tél. CH 6514. — Ouvrage Garanti — 2109 St-Jérôme

Café aux oeufs

3 c. à table de café moulu 3 tasses d'eau bouillante
1 oeuf

Délayer dans une casserole le café avec l'oeuf. Verser l'eau bouillante, faire jeter quelques bouillons sur un feu vif. Passer à la passoire très fine ou dans un linge. Servir avec lait chaud ou crème.

Cacao

2 c. à table de cacao 2 c. à table de sucre
2 tasses de liquide chaud

Délayer le cacao avec un peu d'eau froide, l'ajouter à de l'eau chaude ou à du lait chaud. Après cuisson, le battre avec un fouet pour les oeufs, ce qui donnera un liquide mousseux. Servir avec de la crème fouettée.

Cacao pour déjeuner

4 c. à table de cacao 3 tasses de lait
4 c. à table de sucre 1 tasse d'eau
Quelques grains de sel

Mélanger le cacao, le sucre et le sel avec l'eau. Laisser bouillir de 3 à 5 minutes. A ce moment ajouter le lait, que vous avez fait chauffer au préalable.

Cacao pour réception

3 c. à table de cacao 1 tasse d'eau
3 c. à table de sucre Crème fouettée
2 tasses de lait Vanille ou cannelle

Mélanger le cacao et le sucre avec l'eau. Laisser bouillir de 3 à 5 minutes. A ce moment ajouter le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Pour donner plus d'arôme à ce cacao, le parfumer avec un peu de vanille ou de cannelle. Servir avec de la crème fouettée.

Chocolat au lait

1 c. à table de chocolat 1 tasse de lait

Faire fondre le chocolat en ajoutant le quantité de lait convenable. Battre le mélange, et il sera plus savoureux. Le chocolat préparé au lait est plus nourrissant que préparé à l'eau.

CRESCENT 2167
CRESCENT 2168
CRESCENT 2169

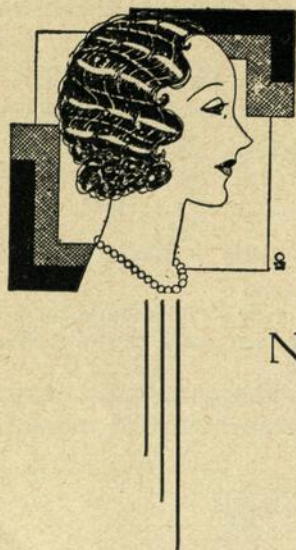
235, AVE. LAURIER OUEST

Avec les compliments de la

**COMPAGNIE DE BISCUITS
STUART**

BISCUITS ET GATEAUX, GATEAUX DE NOCES

Gérant Général: ALFRED ALLARD



CRESCENT 2233

Salon Paulette

6559 ST-HUBERT

5 Coiffeuses Expertes à votre Service

Nouvelle Ondulation Permanente
sans ondulation à l'eau
nouveau procédé

CROQUIGNOLE

\$6.00 et \$10.00

CR. 3686

I. Fiset

223 BEAUBIEN E.

Hôpital des Matelas, des Oreillers et des Lits de plumes
Matelas lavés et réparés
Meubles rembourrés
Sommiers réparés
Maison de confiance — 35 ans d'expérience.

CAL. 7678

RESIDENCE: 6809 C. COLOMB

M.-W. RIOPEL

CADEAUX DURABLES

BIJOUTIER DE CONFIANCE

912, Bélanger est, entre St-André et Boyer.

Vous économisez en achetant

Vos articles de classe et jouets à

LA LIBRAIRIE PÉPIN LTÉE.

TEL. HA 4555

930 est, rue Ste-Catherine, près Amherst

TEL. PL 0198

Essayez les produits du Docteur Antoine Racicot

Ils sont efficaces

LA RACICOTINE

(Voir Page 2 de la couverture)

LE SIROP PECTORAL

(Voir Page 14)

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
J. Corbeil, propriétaire de la Maison Jos. Corbeil	3
A. Venne, gérant-général	5
A. Belisle, T. Guenette, G. Brisebois, W. Beau- doin, acheteurs	7
R. Dazé, Mlle R. McCoughan, F. B. Babeu, acheteurs	9
J. R. Poissant, prop. du Rayon des chaussures....	9
Introduction	11
Table générale des recettes	13
Recettes	15-87
Index des annonceurs	90
Liste détaillée des recettes	91-94

LISTE ALPHABÉTIQUE DES ANNONCEURS

Acme Glove Works Limited	8	Lesage, Rosaire (A.C.A.)	86
Albert Soaps Limited	76	Librairie Pépin Ltée (La)	88
Anderson, L. W., Ltd.	80	Lombardi's Preferred Clothes Ltd.	20
Association Canadienne Française des Aveugles Inc.	72	Marques Modernes Limitée	66
Aubert & Durand	82	Martel, Gilbert H.	18
Banque Canadienne Nationale	18	Martin, P.-P. & Cie, Limitée	72
Beaupré, A.	85	McCaughan, J. A. & Fils, Limitée	4
Belting Corticelli Ltd.	16	Monarch Knit	96
Biscuits Stuart (Compagnie de)	87	Munderloh & Co. Limited	95
Brault, P.-A.-Emile	95	National Whitewear Mfg. Co. (The) ..	16
Brock, W. R. Limitée (La Cie)	22	Parfumerie Reynard	80
Café Moderne	84	Pelletier, William, Enrg.	80
Canadian Spool Cotton Co. (The)	10	Pharmacie Cartier	12
Cinderella Dress Mfg. Co. (The)	95	Phenol Javel Water	78
Consolidated Trimming Co. of Canada Ltd.	85	Pinet & Jarryp. 3 de couverture	
Daly & Morin Limitée	80	Racicot, Ant. & Ciep. 2 de couverture	
Denis, E.p. 4 de couverture		" " 14, 82	
Duchesneau	74	Racine, Alphonse, Ltée (Chemise Strand)	76
Finnie, Perrins Limited	95	Regent Knitting Mills, Limited (The) 6	
Fiset, I.	88	Riopel, M.-W.	88
Greenshields Limited	20	Salon Goulet	72
Hodgson, Summer & Co. Ltd. (Church Gate)	74	Salon Paulette	88
Laces Limited	74	Stanfield's Unshrinkage Underwear	82
Lavigneur, Z. E.	94	Starr, Charles A. Company (The)	22
		Stewart, D. H. Company	82
		Tonique Maternel, Limitée (Le)	74

LISTE DÉTAILLÉE

DES

RECETTES

Marinades

Cornichons au vinaigre	Page 15
Tomates vertes marinées	15
Tomates rouges marinées	15
Betteraves au vinaigre	15
Choux-fleurs marinés	15
Oignons au vinaigre	17
Capucines marinées	17

Potages

Soupe aux pois	17
Soupe aux choux	17
Soupe à la fermière	17
Soupe aux choux et au vermicelle	19
Soupe au macaroni	19
Soupe aux légumes	19
Soupe au pain	19
Soupe aux légumes et au vermicelle ..	19
Soupe à la villageoise	21
Potages à l'oignon	21
Potage aux fèves	21
Potage aux salsifis	21
Potage à la québécoise	21
Potage aux patates	23
Potage à la crème de tomates	23
Potage printanier	23
Potage laurentien	23
Potage à la crème de céleri	23
Bouillon au poulet	Page 24
Bouillon de boeuf	24
Bouillon végétarien	24
Consommé	24

Entrées

Boulettes de poisson	24
Boulettes de viande	25
Filets frits	25

Poisson fumé rôti	25
Croquettes de panais	25
Croquettes de poulet	25
Cuisses de grenouilles	25
Cervelles au gratin	26
Concombres farcis	26
Rognons frits	26
Sauce au ris de veau	26
Sauce blanche	26
Pâtés aux huîtres	27
Huîtres frites	27
Pâté de foie gras	27

Viandes

Rosbif	27
Bifteck à la poêle	28
Bifteck haché économique	28
Bifteck haché à la maître d'hôtel	28
Beurre à la maître d'hôtel	Page 28
Boeuf à la mode canadienne	28
Ragoût de boeuf avec morceaux de pâte	28
Pâte pour ragoût	29
Bouilli canadien	29
Tranches de boeuf québécoises	29
Boeuf aux choux et aux tomates	29
Langue de boeuf braisée	29
Rognons sautés	30
Boeuf en sauce	30
Hachis de boeuf	30
Côtelettes de veau	30
Epaule de veau aux choux	30
Epaule de veau farcie	31
Veau aux oignons	31
Longe de veau	31
Blanquette de veau	31
Tranches de foie de veau au bacon	32
Cervelles de veau en sauce	32

92 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

Sauce pour servir avec la cervelle	32
Rôti de porc à la canadienne	32
Côtelettes de porc frais	32
Boulettes de porc	32
Filets de porc frais farcis	33
Ragoût de boulettes de porc	33
Ragoût de pattes de cochon	33
Fèves au lard	33
Tête en fromage	33
Cochon de lait	34
Cretons canadiens	34
Cretons français	34
Viande de tourtières	34
Epaule d'agneau farcie et rôtie	34
Gigot de mouton	35
Ragoût de mouton	35
Côtelettes d'agneau	35
Mouton au riz	35
Sang de mouton à la sauce blanche	35
Sauce blanche	35
Poulet rôti	36
Poulet rôti et farci	36
Casserole de poulet	36
Fricassée de poulet	36
Pigeons aux pois verts	36
Oie rôtie	37
Canard rôti	37
Dinde farcie	37
Epaule de chevreuil farcie	37
Filet de chevreuil	37
Côtelettes de chevreuil	38
Rôti d'original	38
Lièvre farci	38
Civet de lièvre	38
Perdrix aux choux	38
Canard sauvage rôti et farci	39
Poule des prairies rôtie	Page 39
Outarde rôtie	39

Légumes

Aubergines rôties	39
Aubergine farcie	39
Carottes en rondelles	40
Choux rôtis	40
Choux de Bruxelles en sauce	40
Sauce blanche	40
Chou-fleur au gratin	40
Sauce béchamelle	40
Epinards aux oeufs	41
Sauce blanche	41
Légumes à la poulette	41
Sauce poulette	41
Macédoine de légumes	41
Plat économique aux légumes	42

Oignons farcis	42
Purée de navets	42
Sauce au lait et à l'eau de salsifis	42
Salsifis rôtis	42
Tomates rôties	43
Tomates farcies	43
Pommes de terre au naturel	43
Purée de pommes de terre	43
Navets à la crème	43
Sauce blanche	43
Poireaux à la bourgeoise	44
Sauce au lait et au bouillon de poireaux	44
Purée de panais	44
Panais rôtis	44
Salsifis à la rentière	44
Pommes de terre en robe de chambre ..	44
Pommes de terre à la maitre d'hôtel ..	45
Pommes de terre frites à la bourgeoise	45

Poissons

Bouilli de perchaude	45
Doré farci—Sauce normande	45
Sauce normande	46
Croquettes de poisson	46
Achigan cuit à la vapeur	46
Sauce aux tomates	46
Barbottes rôties	46
Esturgeon rôti	46
Anguille rôtie	47
Saumon rôti	47
Truite saumonée farcie	47
Petites truites des Laurentides	47
Poisson blanc frit	47
Crème de poisson au gratin	47
Sauce aux tomates à l'italienne	48
Petits poissons des chenaux ou des Trois- Rivières	43
Filets de morue frits aux tomates	48
Sauce aux tomates	48
Morue à la canadienne	48
Morue au court-bouillon	49
Sauce piquante	49
Morue salée à la sauce blanche	49
Sauce blanche	49
Harengs rôtis	49
Sauce aux oeufs	49
Haddock bouilli	50
Flétan à la bonne femme	50
Saumon au riz	50
Eperlans rôtis	50
Filets de soles rôtis	50
Maquereau à la ménagère	51
Canapés de sardines	51
Sauce blanche	51

Filets d'alose rôtis au four	51
Filets de plie	51
Salade de poisson (raie)	51

Pâtes alimentaires

Macaroni au blé-d'Inde	52
Sauce blanche	52
Macaroni frit	52
Salade de macaroni	52
Mayonnaise	52
Macaroni aux légumes	52
Sauce blanche	53
Macaroni au poulet	53
Sauce blanche	53
Macaroni italien	53
Macaroni aux huitres	53
Sauce au lait et au jus d'huitres	54
Macaroni au gratin	54
Macaroni à la viande	54
Spaghetti au fromage	54
Sauce blanche	54
Spaghetti au naturel	54
Spaghetti au boeuf	55
Sauce blanche	55
Spaghetti au bacon	55
Spaghetti à la morue	55
Sauce blanche épaisse	55
Sauce au lait et au bouillon de céleri	55
Spaghetti au jambon	56
Spaghetti avec sauce aux tomates	56
Omelette canadienne	56
Omelette économique	56
Omelette au naturel	56
Omelette au fromage	57
Omelette au blé-d'Inde	57
Omelette aux rognons	57
Omelette en trois couleurs	57
Omelette aux huitres	57
Sauce aux huitres	57
Omelette aux pommes de terre	58
Sauce espagnole	58
Omelette au bacon	58
Oeufs à la coque	58
Oeufs au miroir	58
Oeufs pochés	58
Oeufs brouillés	58
Oeufs au jambon	59
Crêpes	59
Sandwiches aux oeufs	59

Fromage

Croquettes au fromage	59
Boulettes de fromage et de pommes de terre	59

Soufflé au pain et au fromage	59
Riz au fromage	60
Oeufs au fromage	60
Tomates au four	60
Tomates au fromage	60
Panais au fromage	60
Sandwiches chauds au fromage	61
Sandwiches roulés au fromage	61
Sandwiches au fromage et aux noix ..	61

Salades et mayonnaises

Salades de betteraves	61
Salade de porc	61
Salade de veau en gelée	62
Salade de concombres	62
Salade de laitue et concombres	62
Salade bourgeoise	62
Salade de légumes	62
Salade de poulet	63
Salade Parmentier	63
Salade à la gelée de tomates	63
Salade de poisson	63
Salade de chou rouge	63
Mayonnaise crue à l'huile Mazola	63
Mayonnaise aux pommes de terre	64
Mayonnaise crue à l'huile d'olive	64
Mayonnaise cuite avec huile	64

Desserts

Pâte feuilletée	64
Pâte brisée	65
Garniture de tarte au citron	65
Garniture de tarte à la noix de coco ..	65
Garniture de tarte à la citrouille	65
Garniture de tarte au café	67
Garniture de tarte aux fraises	67
Garniture de tarte au sirop d'érable	67
Gâteau au chocolat	67
Gâteau à la fécule	67
Gâteau au gingembre	68
Gâteau épicé	68
Gâteau d'or	68
Gâteau aux framboises	68
Gâteau aux fruits	68
Gâteau de blé-d'Inde (Johnny Cake) ..	69
Gâteau au café	69
Gâteau roulé	69
Petits gâteaux aux raisins	69
Glace pour gâteau	69
Glace au sirop	70
Glace à l'érable	70

94 LES RECETTES DES MAMANS MODERNES

Glacé Moka	70	Oeufs cuits dans le sirop d'érable	79
Glacé cuite	70	Pain cuit dans le sirop d'érable	79
Glacé non cuite	70	Compote de pruneaux	79
Pouding aux figues	70	Compote de citrouille	81
Pouding à la bourgeoise	70	Pommes en neige	81
Pouding au pain et au sirop d'érable ..	71	Bananes cuites au four	81
Pouding aux atacas (à la vapeur)	71	Soufflé aux pommes	81
Pouding au chocolat (à la vapeur)	71	Salade aux fruits	81
Pouding au suif (à la vapeur)	71	Salade de melon	81
Pouding à la vapeur	71	Gelée à la canadienne	83
Plum-pudding	73	Riz à la bonne femme	83
Sauce au vin	73	Pain au riz	83
Sauce au chocolat à la vanille	73	Tapioca au café	83
Sauce à la cassonade	73	Choux à la crème	83
Sauce pour servir avec pouding	73	Beignes	85
Sauce aux oeufs	73	Crème à la glace à la vanille	85
Sauce au citron	75	Crème à la glace aux fraises	85
Sauce au chocolat	75		
Biscuits à la mélasse	75		
Biscuits à la poudre à pâte Moderne ..	75		
Biscuits à la crème	P. 75		
Biscuits canadiens au miel	77		
Biscuits canadiens	77		
Macarons aux corn-flakes	77		
Meringues	77		
Blanc-manger à la noix de coco	77		
Crème émeraude	77		
Crème brûlée	79		
Grands-pères canadiens	79		

Breuvages

Thé vert ou thé noir	85
Thé glacé	85
Café	85
Café aux oeufs	87
Cacao	87
Cacao pour déjeuner	87
Cacao pour réception	87
Chocolat au lait	87



Tél. CRescent 0770

"Service — Satisfaction"

Z.-E LAVIGUEUR BIJOUTIER

Réparations de toutes sortes faites avec soin.

DISTRIBUTEUR DES MONTRES

"TAVANNES" ET "BULOVA"

Assortiment de Diamants, Montres, Horloges et
Nouveautés en Bijouteries

6570, RUE ST-HUBERT

MONTREAL

CHERRIER 3201

P.-A.-EMILE BRAULT

LAVEUSES ELECTRIQUES
BALAYEUSES ET REPASSEUSES

EASY — A. B. C. — MAXWELL — GAINADAY

Réparations de laveuses de tous genres.

Service — Economie — Courtoisie.

1209, Mont-Royal Est

MONTREAL

Munderloh & Co. Limited

CARRE VICTORIA
MONTREAL

Importateurs de
VERRERIE,
VAISSELLE

et

ACCESSOIRES ELECTRIQUES



FAIT AU CANADA

*Nous Avons Ces Deux
Marques Exclusivement*



DE CINDERELLA DRESS MFG. CO.

Vous êtes cordialement invités à visiter
notre département de vêtements d'enfants.

JOS. CORBEIL

Spécialités pour Enfants

TELEPHONE LAN. 8461

FINNIE, PERRINS, LIMITED

Manufacturiers

d'articles de dames, écharpes, lingerie et nouveautés

1016, BEAVER HALL HILL, MONTREAL



Les Tricots
Sportifs
"MONARCH"



Chandails
Habits
Gilets
Costumes de
bain
Bonnets
Echarpes

Pour hommes,
femmes et enfants



Tissés de laine
soyeuse d'une qua-
lité très supérieure.
Vous serez émer-
veillés du style et
de l'endurance des
Tricots "MO-
NARCH".



Les bas de soie MONARCH DEBUTANTE sont d'une uniformité de tissage qui leur donne leur beauté et leur style admirable. La femme élégante porte les bas de soie "MONARCH DEBUTANTE" en toutes occasions où le style et la haute tenue sont d'importance.

Les hommes apprécient hautement les "CHAUSSETTES MONARCH" parce que le choix de leurs dessins plaît à tous; et la qualité remarquable des "TRICOTS MONARCH" en assure la durée incomparable.

MONARCH KNIT

PINET & JARRY

NOUS AVONS TOUJOURS LES PLUS RECENTS
MODELES
EN FAIT DE RADIOS

DE FOREST CROSLY
VICTOR ELECTROLA

MAJESTIC
MARCONI



Le
"MUSETTE"
\$89.75

Si votre
choix pour
une glacière
électrique porte
sur une NORGE
MAJESTIC ou
KELVINATOR
venez nous voir, nous
avons tous ces modèles.

DE FOREST CROSLY

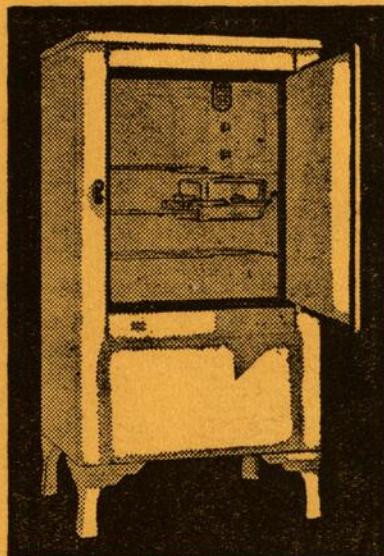
UN "NAIN" dans le vrai sens du mot, occupant le minimum d'espace. Le charmant cabinet en noyer à ramages de Californie, assorti en "V", renferme le nouveau châssis Super-Neutrodyne pourvu du Double Contrôle de Son, qui établit de nouveaux standards élevés de performance pour les radios "nains." La commodité—le charme d'apparence—la performance remarquable, font du "Musette" le leader des radios nains de 1931. Dimensions: 10" x 15". Complet avec les lampes \$89.75.

Notre service est parfait
et nos conditions sont
les meilleures en
ville.

N'oubliez pas que
nous avons un
assortiment de
moulins à
laver élec-
triques.

Modèle
No. 51.
Le
Sentinel

Venez et
constatez vous-
même notre bel
assortiment de
GLACIERES
ELECTRIQUES



PINET & JARRY

FERRONNERIE GENERALE

7413, ST-HUBERT

Bureau Cal. 0251

Calumet 1867—2043

BNQ



C 000 246 481

Demandez Toujours
Les
Bonnes Liqueurs Canadiennes

“DENIS”



DENIS COLA

SODA

CIDRE

GINGER ALE

ANANAS

TONIC DENIS

ORANGE aux fruits purs

Les grandes bouteilles à

5¢

Profitez-en, encouragez les Canadiens