

"On reconnaît la femme
à sa cuisine".

LA TRIBUNE

"Préparer un bon repas
est un art".

SHERBROOKE, VENDREDI, 7 FEVRIER 1941



*Notre journal est heureux de présenter,
pour la seconde fois, une édition sur
la cuisine canadienne. Nous espérons
que sa tenue simple et son format
pratique sauront plaire à nos lectrices.*

SUPPLÉMENT

SPÉCIALEMENT CONSACRÉ

À LA

CUISINIÈRE ÉCONOME

DE LA VILLE DE SHERBROOKE
ET DES CANTONS DE L'EST

- RECETTES ÉPROUVÉES
- CONSEILS PRATIQUES
- RENSEIGNEMENTS UTILES



Un supplément pour la cuisinière

Nous sommes heureux de présenter, pour la deuxième année consécutive, une édition spécialement consacrée aux ferventes de l'art culinaire. Nous lui avons donné un format pratique, afin que ce cahier de recettes soit conservé en raison de son utilité et des services précieux qu'il rendra en maintes circonstances.

Les nombreuses recettes qu'il contient n'ont pas été choisies au hasard, mais prises à même les meilleures déjà éprouvées; les ingrédients qu'elles exigent sont faciles à obtenir et les modes de préparation, clairement expliqués, sont ordinairement simples.

Si ce supplément vous est livré sans frais additionnels, c'est aux annonceurs dont les noms paraissent dans ces pages que vous devez témoigner votre gratitude. C'est à l'une ou à l'autre de ces maisons que vous devez effectuer vos achats, de préférence, en mentionnant à l'occasion que leur annonce dans notre supplément vous a dirigés vers leur établissement.

Nous vous savons gré à l'avance de cette collaboration qui, en définitive, vous est avantageuse. Nous espérons aussi que ce supplément saura vous plaire et que vous reconnaîtrez tous les efforts que fait "La Tribune" pour satisfaire ses lecteurs et lectrices.

La décoration de la table

Quoiqu'on ait beaucoup simplifié la garniture des tables pour les réceptions élégantes, il continue d'être habituel de disposer un milieu ou "surtout" qui sépare les convives et complète l'air de fête d'un grand dîner.

On a cherché, ces années dernières à substituer le bibelot à la fleur naturelle, mais on y revient résolument car, à vrai dire rien ne la remplace.

Les figurines de verre filé; animaux exotiques sous des palmiers, orchestre nègre, jazz-bands, fantoches et poupées mi-

nusculs, sont délaissées des amateurs. On les retrouvera bientôt dans les musées ou dans les vitrines d'antiquaires. Mais leur court passage sur nos tables de dîner nous ont donné le goût de la garniture plus délicate, plus précieuse, plus originale. Les "jardins à la française", en miroir ou en verre taillé, sont actuellement la formule de surtout la plus élégante et la plus en vogue.

Deux cubes carrés et quatre autres rectangulaires, se placent au gré de chacun et selon la forme de la table, avec une symétrie amusante de parterre à la Le Nôtre. Des fleurs à queue très courte sont placées dans les cubes, où l'on verse une couche d'eau assez mince. Les soucis, les zinnias, les camélias ou gardenias, conviennent à merveille pour cette garniture plate, qui réduit la fleur à la "tache" colorée de sa corolle.

Il est même parfaitement loisible — vu cette conception purement décorative — de substituer à la fleur naturelle, une fleur très bien imitée, telles qu'il en existe actuellement de si prodigieuses... mais la fleur fraîche est tout de même plus élégante.

Le côté pratique de ces cubes de verre interchangeable, c'est la facilité qu'ils nous donnent d'organiser un grand ou un petit surtout selon l'importance du dîner, selon le nombre des couverts.

Un seul cube suffit pour quatre personnes. Un cube prolongé de deux rectangles à une table de six ou huit invités. Et au delà, on installe les six cubes, comme expliqué plus haut.

Les fleurs varient non seulement selon la saison — qu'il faut suivre autant que possible — mais selon la couleur de la nappe et de la vaisselle. La nappe étant de toile bise brodée de rose vif, on a choisi, pour les fleurs, des roses fraîches d'une couleur assez soutenue quoique claire. Les fleurs trop odorantes sont à éviter, surtout quand la table n'est pas très large. Leur parfum risque de gêner les convives, de troubler leur dégustation des vins et des mets. C'est ce qui décide tant de mal-tresses de maison à choisir, pour leur milieu de table, des camélias ou des roses de Noël, absolument sans parfum. Les soucis, les chrysanthèmes ont un léger arôme amer qui n'est pas toujours apprécié, et qui évoque péniblement la Toussaint.

Les roses d'hiver et les œillets de Nice sont, en général, si pauvres en parfum qu'on ne risque pas grand-chose à les choisir: les renoncules rouges ou jaunes, inodorantes ou presque, sont d'une couleur "laquée" extrêmement agréable et leur robustesse célèbre les rend très aptes au rôle décoratif que nous leur réservons.

L'agrément de ces milieux fleuris, si plats, c'est qu'ils ne gênent aucunement la conversation et ne dérobent aucune personne à la vue de son vis-à-vis, ainsi qu'il arrive avec les surtouts monumentaux et les bouquets en gerbes.

Le miroir qui les supporte reflète la lumière diffuse du plafond et contribue beaucoup à égayé la table.

Et puisque nous en sommes à la question de l'éclairage, notons ici la modification importante qui s'est faite dans le luminaire des salles à manger.

Au lieu de la suspension, du lustre ou du plafonnier central qui jusqu'alors condensait la lumière sur la table et la mettaient en pleine valeur, on emploie maintenant des réflecteurs des rampes lumineuses, des plafonds lumineux qui diffusent la lumière et laissent les convives dans une sorte de pénombre. On va même un peu loin, à notre avis, dans cette restriction de l'éclairage. Les personnes dont la vue est basse trouvent tout juste leur couvert et mangent à tâtons! Aussi beaucoup de maîtresses de maisons prennent-elles le parti de placer sur la table des chandeliers à l'ancienne mode, avec bougies allumées qui suffisent parfaitement à éclairer les assiettes. Ce mélange d'archaïsme et de modernisme est amusant et d'ailleurs, à tous points de vue, dans la note du jour.

Annoncez dans la Tribune

FAITES USAGE DE FRUITS PENDANT TOUTE L'ANNEE

Chacun devrait manger des fruits à toute époque de l'année. Bien qu'il soit parfois difficile de se procurer toute espèce de fruits frais, l'hiver, rares sont les endroits où l'on ne peut se procurer des pampelousses, oranges, bananes ou même du raisin.

Pendant les mois d'hiver, les fruits acides (oranges, pampelousses, etc...) sont de saison et coûtent moins cher qu'à toute autre époque de l'année.

Oranges et pampelousses, ainsi que le jus de ces fruits, sont parfaits pour le petit déjeuner du matin. La banane, fruit nourrissant, est également appréciée pour le déjeuner ou, comme dessert, au principal repas, servie en tranches minces avec de la crème.

L'ananas en conserve est un autre fruit délicieux qu'on peut aisément se procurer.

Dans les familles peu fortunées, les fruits secs, tels que les pruneaux, les pêches et les abricots, s'emploient avec avantage. Cuits avec soin, après avoir gonflé dans l'eau bouillante, et avec le moins de sucre possible, ces fruits sont appréciés d'un grand nombre de personnes.

Le jus de tomate est reconnu comme tenant une place importante parmi les produits contenant de riches vitamines. On le sert souvent aux enfants, tout comme du jus d'orange, car il contient les mêmes vitamines que le jus des fruits acides.

Contre les mites

Garnissez un flacon de coton hydrophile et arrosez-le de tétrachlorure de carbone. Placez ce flacon ouvert dans le placard, et le tétrachlorure s'en dégage. Avec soin de fermer hermétiquement le placard.

L'action a une durée qui est déterminée par le dégagement du tétrachlorure: si l'endroit où l'on a placé le flacon comporte des ouvertures d'aération, il sera nécessaire d'imprimer assez fréquemment le coton.

Boulettes de pâte

(Dumplings)

2 tasses de farine
¼ c. à thé de sel
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ tasse de lait

Tamisez les ingrédients secs et ajoutez du lait pour que la pâte soit lisse. Laissez tomber la pâte par cuillerées sur le dessus du ragoût. Recouvrez le plat et laissez bouillir les boulettes pendant 12 à 15 minutes; tenez le ragoût très chaud.

SIROP MATHIEU
de Goudron et d'Extrait de Foie de Morue
CASSE LA TOUX

POUR VOS USTENSILES DE CUISINE FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S
DÉTAILLEURS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE!

Suivez l'avis des experts!

Les autorités en art culinaire les plus renommées, utilisent et recommandent ces célèbres produits, convaincus de leur pureté et de leur supériorité.



Sirop de blé d'Inde CROWN BRAND

Cet excellent sucré est utile dans la cuisson à feu ouvert ou au four — C'est aussi un sirop de table délicieux qui plaira aux jeunes comme aux vieux...

FÉCULE DE MAÏS CANADA

Le "corn starch" pur qui, depuis des années, est célèbre pour les savoureux desserts qu'il sert à apprêter.

MAZOLA

L'HUILE A SALADE ET A CUISSON IDEALE

Hors-pair dans la préparation des mayonnaises, des sauces ou pour les fritures.

Produits de THE CANADA STARCH COMPANY Limited

GRATIS: Obtenez la nouvelle brochure de "Recettes de tous les jours" — recettes éprouvées pour tartes, gâteaux, desserts, etc... Pour une étiquette de sirop Crown Brand, adressez à: Canada Starch, Service de l'Economie Domestique, Dépt. "O", casier 129, Montréal.



Ne vous chagrinez donc pas pour si peu!

VOTRE BUDGET ne vous permet pas de vous payer une toilette nouvelle cette saison? Il y a certainement lieu, en faisant la revue de votre garde-robe, d'en rafraîchir l'une ou l'autre au moyen des teintures **AMPOLLINA**.

Une teinte nouvelle en transformera singulièrement l'apparence et la rendra méconnaissable aux yeux de vos amies qui seront sous l'impression que vous "étrennez". Sans compter qu'il vous faudra moins de temps pour opérer cette métamorphose que de sortir pour magasiner en quête de l'article qu'il vous faut.

Les couleurs **AMPOLLINA** ne coûtent que quelques sous, sont d'emploi très facile et insurpassables pour leur lustre brillant et durable.

Votre marchand ou pharmacien se fera un plaisir de vous montrer la carte des 107 nuances **AMPOLLINA** reconnues depuis nombre d'années pour leur supériorité.

le tube : 15c

Distributeurs pour le Canada:
BARIBEAU & FILS, Lévis

TEINTURES AMPOLLINA
EN TUBES

Les Oeufs... Une Nourriture de Haute Qualité
NOUS RECOMMANDONS

LES OEUFS "AVICO"



Si vous voulez avoir des aliments de haute qualité qui puissent être employés dans la préparation de toutes sortes de mets, achetez les oeufs des catégories A-1 et A-2. Les oeufs de catégorie A-1 et A-2 sont les seuls qui fonctionnent sous le permis spécial délivré par le Ministère fédéral de l'Agriculture, ne se trouvent pas sur tous les marchés, mais ceux de la catégorie A-1 sont en vente partout au Canada.

Mettez vos oeufs dans un endroit frais, de préférence dans un réfrigérateur, et conservez-les jusqu'à leur point de consommation.

Un oeuf frais et de haute qualité cuit au point voulu possède une saveur douce mais distincte et très agréable; c'est aussi un aliment d'une haute valeur nutritive.

LES PRODUITS DES CANTONS DE L'EST

LIMITÉE

21, rue King-O.

Tél. 1063.

La BONNE et SAINTE CUISINE

Les ragoûts sont bons

Les ragoûts sont excellents à plus d'un titre. Ils sont avantageux au point de vue du budget alimentaire, parce que l'on se sert de morceaux de viande bon marché dans leur préparation. Ils sont nutritifs parce que la viande qui en forme la base est toujours très nourrissante. Enfin, ils sont bons à manger, quand ils sont bien faits, parce qu'ils ont un goût très agréable et sont très appétissants.

RAGOUT DE BOEUF AUX LEGUMES

2 livres de boeuf (paleron (chuck) ou autre coupe bonne pour les ragoûts.

1 oignon
1-2 tasse de navet coupé en dés
3-4 tasse de carottes coupées en dés
2 pommes de terre, tranchées
Jus de tomates dilué, ou eau
Sel et poivre au goût.

Essuyez la viande, enlevez la graisse et coupez en cubes de 1-2 pouce. Roulez la viande dans la farine. Faites frire la viande dans une poêle à frire et brunir la viande et l'oignon dans la graisse. Ajoutez le jus de tomates ou l'eau pour recouvrir. Faites cuire lentement pendant une heure. Ajoutez les carottes et le navet et continuez à faire cuire lentement. Lorsque la viande est presque tendre, ajoutez les pommes de terre, salez et poivrez. Épaississez avec de la pâte faite de farine et d'eau.

NOTE: Pour faire un pâté à la viande, mettez le ragoût cuit dans une tourtière graissée, recouvrez avec de la pâte ou de la croûte de biscuits à thé et faites cuire dans un four chaud (450°F.) jusqu'à ce que ce soit bien brun.

RAGOUT D'AGNEAU

Avec boulettes de pâte ou "grands-pères" (Dumplings)
Choisissez un cou ou une poitrine d'agneau de 2 livres ou plus. Les légumes nécessaires sont les suivants: 2 oignons, 2 carottes, 1 navet et 2 ou 3 pommes de terre de grosseur moyenne. Coupez la viande en petits morceaux, mettez dans une chaudière ou une poêle à frire profonde. Recouvrez avec de l'eau ou du bouillon concentré, amenez au point d'ébullition, ajoutez l'oignon tranché et faites mijoter pendant environ 2 heures, puis ajoutez les pommes de terre, les carottes et le navet tranché. Faites cuire plus rapidement jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Épaississez le liquide avec de la farine, assaisonnez et servez le ragoût avec des boulettes de pâte.

BOULETTES DE PATE (Dumplings)

6 tasses de farine
1-2 cuil. à thé de sel
2 cuil. à thé de poudre à pâte
1-2 tasse de lait
Tamisez les ingrédients secs et ajoutez du lait pour que la pâte soit lisse. Laissez tomber la pâte par cuillerées sur le dessus du ragoût. Recouvrez le plat et laissez bouillir les boulettes pendant 12 à 15 minutes; tenez le ragoût très chaud.

RAGOUT ESPAGNOL

2 livres de veau (épaule ou autre coupe bonne pour les ragoûts).
2 oignons

1 tasse de céleri coupé en dés
1 tasse de spaghetti non cuit, rompu en morceaux.
2 tasses d'eau
2 tasses de jus de tomates
Assaisonnements.

Essuyez le veau. Enlevez la graisse. Coupez le veau en cubes de 1-2 pouce. Roulez la viande et l'oignon dans la graisse extraite de la viande. Ajoutez l'eau. Amenez au point d'ébullition et faites mijoter pendant 1-2 heures. Ajoutez les autres ingrédients. Assaisonnez. Faites mijoter encore 1 heure. Épaississez avec une pâte faite de farine et d'eau.

DES SUGGESTIONS POUR SANDWICHES

On a souvent l'occasion de préparer des sandwiches pendant la saison qui suit le temps des Fêtes. Voici d'excellentes suggestions qui pourront rendre service au cordon bleu.

Carotte râpée avec mayonnaise suffisante pour lier.

Céleri haché et fromage. (Mélanger céleri haché fin et fromage écrasé avec crème ou mayonnaise pour lier. Ajouter quelques gouttes de sauce épicée).

Fromage et piment: (Travailler le fromage avec une fourchette ou passer à travers un tamis; mélanger avec piment rouge haché, et lait).

Fromage à la crème, olives hachées et mayonnaise.

Pain de boeuf, veau ou jambon avec sauce russe.

Beurre d'arachides et gingembre haché liés avec mayonnaise.

Crevettes, ananas, céleri et mayonnaise. (Hacher les crevettes et le céleri, mélanger ananas déchiqueté et lier avec mayonnaise).

Beurre d'anchois: beurre ramolli et mélangé avec pâte d'anchois, au goût.

Beurre de cresson: Mélanger du beurre ramolli avec du cresson haché fin.

Abatis de poulet et oeufs durs: Hacher finement abatis et oeufs et lier avec mayonnaise.

Langue, chou haché, cornichons et mayonnaise. (Mélanger langue hachée finalement, chou et cornichons hachés, ou marinades, et lier avec mayonnaise ou sauce russe).

Oeufs hachés, sardines et mayonnaise.

Epinards, foie et bacon. (Lier avec mayonnaise).

Fèves cuites et sauce Chili. (Piler les fèves et lier avec sauce Chili. Ajouter des cornichons hachés, si désiré).

Poulet haché, jambon et marinades avec mayonnaise cuite, ou à l'huile, pour lier.

Bacon haché et oeufs durs avec mayonnaise cuite, ou à l'huile, pour lier.

Annoncez dans la Tribune

CONTRE LES VILAINES TACHES

TACHES D'ENCRE ET DE ROUILLE

Tendez l'étoffe au-dessus d'un bol. Imbibez de jus de citron chaud, versez immédiatement de l'eau froide.

TACHES D'OEUF

Faites tremper dans l'eau froide. L'eau chaude coagulerait le jaune d'oeuf. Savonnez et rincez à l'eau froide.

TACHES DE PEINTURE

A défaut de tétrachlorure de carbone sur les taches anciennes, appliquez un peu de beurre. Après contact de 24 heures, prenez un coupe-papier en os pour enlever toute la partie molle de la peinture. La lessive fera partir les vestiges de graisse.

TACHES DE SANG

Faites tremper à l'eau froide, lavez la partie maculée avec une solution faite de 19 grammes d'acide tartrique par litre d'eau.

TACHES DE SUCRE

Vous les reconnaîtrez à leur rigidité, leur aspect farineux ou poisseux.

Comme pour les taches grasses, étendre la partie tachée sur une planche recouverte d'un linge blanc, en plaçant l'endroit du tissu face au linge.

Tamponnez alors la tache avec un linge imbibé d'eau très légèrement tiède, déplacez l'étoffe entre chaque tamponnage; placez ensuite sur du linge propre et essuyez également, mais sans frotter.

Pour les couleurs fragiles, substituez à l'eau deux parties d'alcool et deux parties d'eau, ce qui vous donnera: Un tiers d'eau, deux d'alcool.

TEINTURE D'IODE

Les taches produites par la teinture d'iode sont d'un jaune brun, lorsqu'elles sont faites sur un tissu amidonné, elles ont une teinte bleue. Pour les faire disparaître d'un tissu lavable, hu-

mectez avec de l'eau contenant un peu d'ammoniaque et lavez ensuite avec de l'eau savonneuse chaude; rincez plusieurs fois. Pour un tissu non lavable, tamponnez la tache avec de l'alcool à 90°. A défaut, maintenez un instant le tissu taché au-dessus de la vapeur d'eau bouillante.

MOISSISSURE

Les taches de moisissure sont très difficiles à faire disparaître, surtout lorsqu'elles sont anciennes et profondes. Un tissu lavable sera lavé plusieurs fois à l'eau savonneuse et séché au soleil; si les taches paraissent encore, on peut essayer d'un peu d'eau de Javel pour les décolorer et rincer ensuite dans un bain d'eau contenant de l'ammoniaque.

Pour les étoffes non lavables, on préconise du bisulfite de soude, en alternant avec du permanganate de potasse, produits que l'on trouve chez le pharmacien. On renouvelle l'opération si les taches résistent, et on rince avec une solution assez faible d'ammoniaque. Mais, pour les tissus lavables et fragiles, il est plus sûr de les confier au teinturier.

Peinture. — Epongez à la térébenthine, au tétrachlorure de carbone, au benzol ou au chloroforme.

Transpiration. — Lavez à l'eau chaude et au savon. Blanchissez comme pour le café, si nécessaire.

Cirage à Chaussures. — Essayez du savon neutre et de l'eau de la térébenthine ou de l'alcool.

Goudron, Poix. — Lavez à la benzine ou au savon de naphthé, puis trempez dans du bisulfite de

carbone, de la gasoline ou du tétrachlorure de carbone.

Vaseline. — Epongez au pétrole lampant ou à la térébenthine.

Cire. — Enlevez-en autant que possible. Epongez à la benzine ou à la gasoline sur un buvard ou autre matière absorbante.

"L'hypochlorite de soude et le tétrachlorure de carbone se vendent à bon marché comme ingrédients pour la lessive ou le nettoyage sous différents noms commerciaux.

TACHES DE VIN

Un vieux procédé populaire pour faciliter le nettoyage des taches de vin consiste, lorsqu'on en a répandu sur la nappe, à semer du sel sur cette tache. Nous ne croyons pas personnellement à l'efficacité du procédé, considérant l'emploi du chlorure de sodium absolument insuffisant.

Quand le tissu taché est blanc, en toile ou en coton, il nous paraît beaucoup plus pratique d'employer l'eau de javel, qui a la propriété de détruire toutes les couleurs végétales. Nous ne saurions trop répéter qu'on ne doit pas l'utiliser pure; il faut l'étendre au moins de huit dixième d'eau et toujours commencer par mouiller le tissu avec de l'eau avant de faire l'application d'eau de javel.

Sur les lainages et la soie, un léger savonnage à la main suffira parfaitement si la tache est récente. Sur la soie, si elle est ancienne. Sur la soie, si elle est ancienne l'étoffe au dégraisseur pour éviter un accident souvent irréparable à la maison.

LA MARQUE PRÉFÉRÉE Ici ET PARTOUT

L'ISLET

POUR UN MEILLEUR POELE Plus beau et plus durable CHAUFFEZ

"L'ISLET"

Prix corrects — Conditions faciles

MAGASIN A SHERBROOKE

15-A rue Wellington-Sud

Tél. 3149

LA FONDERIE DE L'ISLET L.TÉE

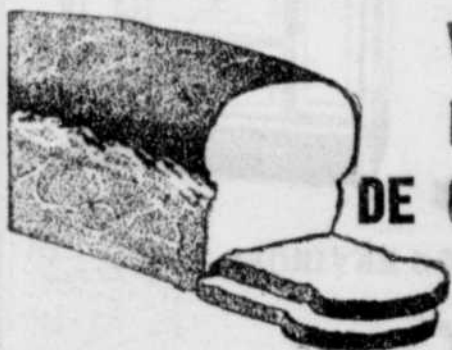
C'EST UN PLAISIR de faire mes achats d'épicerie au magasin LAFAYETTE

- POUR
- Des produits de qualité
 - Des prix raisonnables
 - Un Service Courtois
 - Une Livraison Rapide

Votre marchand Lafayette le plus rapproché est toujours à votre disposition et s'efforce en tout temps de vous procurer des aliments de choix, à des prix raisonnables. Donnez-lui en toute confiance votre commande par téléphone. Livraison rapide.

POUR VOTRE SATISFACTION EXIGEZ LES

Produits LAFAYETTE



VOTRE BOULANGER DE CONFIANCE!

PAIN ordinaire ou de FANTAISIE GÂTEAUX DE TOUTES SORTES PÂTISSERIE

BOULANGERIE ALLATT

Chemin Brompton — SHERBROOKE — Tél. 724.

MAGASINS **Lafayette** STORES

D. BERGERON,
232, Belvédère-Sud,
Tél. 2606.

BOUFFARD & LANGLOIS
111, rue Marquette,
Tél. 126-293-127.

J. E. CAMBRON,
16, rue King-Est,
Tél. 2509.

P. E. DESAUTELS,
38, Wellington-Sud,
Tél. 2507.

ARTHUR LABBE
113, Belvédère-Sud,
Tél. 909.

J. L. THERIAULT,
148, Belvédère-Sud,
Tél. 1979.

Desservis par **GENEST, NADEAU, Ltée Sherbrooke**

LES GATEAUX



GATEAU LEGER

Défaites bien en crème 1-2 tasse de beurre;
Mélangez graduellement avec 1 1-4 tasse de sucre et battez jusqu'à ce que ce mélange soit bien moussueux.

Battez bien et ajoutez 3 jaunes d'œufs.
Mélangez avec le beurre et le sucre.

Passez au tamis et mesurez 2 1-2 tasses de farine à pâtisserie.
Tamisez de nouveau en ajoutant 1-4 c. à thé de sel, et 3 c. à thé de poudre à pâte.

Ajoutez les ingrédients secs à la première préparation en alternant avec 2-3 de tasse de lait.

Ajoutez 1 c. à thé de vanille.
Battez jusqu'à ce qu'ils soient moussueux, mais non fermes, 3 blancs d'œufs et incorporez-les dans la pâte.

Remplissez les assiettes à gâteau beurrées et saupoudrées de farine.
Battez doucement une dizaine de fois.

Cuisez à four modéré, 375 F., environ 25 ou 30 minutes.

Cette recette donnera trois gâteaux de la grandeur d'une assiette à gâteau ordinaire.

GATEAU BOULE DE NEIGE A LA NOIX DE COCO.

Défaites en crème complètement 1-3 de tasse de beurre;
Mélangez avec 1 tasse de sucre finement granulé.

Battez bien 3 jaunes d'œufs et ajoutez-les à la première préparation.

Tamisez et mesurez 1 3-4 tasse de farine.

Tamisez de nouveau deux fois de suite avec 1-3 c. à thé de sel et 2 c. à thé de poudre à pâte.

Ajoutez en alternant avec le premier mélange 5-8 de tasse de noix de coco fraîche.

Ajoutez en brassant 1-2 c. à thé de vanille.

Placez la pâte dans deux assiettes à gâteau de 7 pouces de diamètre, beurrées et enfarinées. Secouez la platine une dizaine de fois pour enlever les bulles d'air.

Cuisez à four modéré (375 F.) pendant 25 à 30 minutes.

Quand le gâteau est refroidi, remplissez-le avec une crème moussueuse à la noix de coco et garnissez-le avec une glace à la noix de coco.

GATEAU BLANC A UN OEUF

Défaites en crème 1-3 de tasse de graisse végétale;
Battez en ajoutant graduellement 1 tasse de sucre;

Ajoutez 1 œuf non battu; et battez de nouveau.

Tamisez et mesurez 1 3-4 tasse de farine.

Tamisez de nouveau trois fois avec 1-4 c. à thé de sel, 2 1-2 c. à thé de poudre à pâte.

Et ajoutez à la première préparation en alternant avec 3-4 de tasse de lait.

Ajoutez 1 c. à thé de vanille.

Faites cuire dans deux assiettes à gâteau de 7 pouces de diamètre, dans un four modéré, à 375 F., pendant 25 minutes, ou dans un moule carré plus profond, de 8 pouces de diamètre, et à une température un peu plus basse 350 F., environ 50 minutes.

GATEAU AU CHOCOLAT A UN OEUF

Défaites en crème jusqu'à ce qu'elle soit légère 1-2 tasse de graisse végétale

Incorporez une tasse de sucre.
Faites fondre à la vapeur et ajoutez au mélange 2 carrés de chocolat pur.

Battez bien 1 œuf.

Ajoutez-le au mélange.

Tamisez et mesurez 2 tasses de farine.

Tamisez avec 3 c. à thé de poudre à pâte; 1-2 c. à thé de sel.

Ajoutez au premier mélange en alternant avec 3-4 de tasse de lait.
Battez après chaque addition.

Ajoutez 1 c. à thé de vanille.

Cuisez dans un moule carré de 8 pouces de diamètre dans un four plutôt modéré 325 F., environ 50 minutes.

Quand il sera froid, couvrez-le d'une glace au chocolat.

Cette glace au chocolat qui n'est pas mentionnée dans la section du "Glaçage" s'obtient de cette façon:
Ajoutez graduellement 2 c. à thé d'eau chaude à 1 blanc d'œuf battu en neige.

Ajoutez graduellement en brassant le mélange 3 à 4 carrés de chocolat pur fondu.

Mélangez avec 2 tasses de sucre en poudre tamisé.

Ou une quantité suffisante pour faire une glace assez épaisse pour être étendue.

Aromatisez avec 1 c. à thé de vanille.

Ce gâteau sera délicieux si on a pris soin de le couvrir d'une pâte de dattes cuites avant de le glacer.

GATEAU DORE AUX AMANDES

Défaites en crème 7 c. à soupe de beurre;

Mélangez 3-4 de tasse de sucre;

Battez bien et ajoutez 4 jaunes d'œufs. Mélangez bien.

Tamisez et mesurez 1 tasse et 2 1-3 c. à soupe de farine à pâtisserie.
Tamisez de nouveau plusieurs fois avec 1 c. à thé de poudre à pâte.

Et ajoutez en alternant avec 1-4 de tasse de lait au premier mélange.

Incorporez en brassant 1-2 c. à thé d'essence d'amandes.

Si vous le désirez, ajoutez des amandes blanchies.

Cuisez dans un moule à gâteau (pas trop profond) à four modéré, 350 F. Vous pouvez couvrir avec des amandes blanchies, ce qui vous évitera de mettre une glace. Ce gâteau a un goût délicieux ressemblant à celui de la pâte d'amandes. Quoique ce gâteau soit délicieux sans glace, on obtiendra un goût achevé en le couvrant avec:

A. Une glace "Sept minutes". Aromatisez à l'essence de rose et parsemez-le d'amandes brunes.

B. Une glace au chocolat, soit "Sept minutes" ou "au beurre".

GATEAU FUDGE AU CHOCOLAT

Défaites jusqu'à ce qu'il soit crémeux, 1-2 tasse de beurre;
Incorporez-y 2 tasses de cassonade.

Et battez jusqu'à ce que le mélange devienne léger et moussueux.

Battez bien et ajoutez 2 œufs.

Incorporez parfaitement dans 1 mélange de beurre et de sucre.

Tamisez et mesurez 1 1-2 tasse de farine à pâtisserie.

Tamisez de nouveau plusieurs fois avec 1-3 c. à thé de sel, 1-2 tasse de cacao; 3-4 c. à thé de soda.

Ajoutez les ingrédients secs alternativement avec 1-2 tasse de lait sur.

Brassez-y rapidement, 1-2 tasse d'eau bouillante.

Versez dans un moule graissé et enfariné.

Secouez dix fois sur la table pour que les bulles d'air se dégagent de la pâte.

Cuisez à four modéré, à 350 F., pendant environ 50 minutes. Décorez le gâteau lorsqu'il est refroidi avec une glace "Sept minutes".

GATEAU RENVERSE AUX ANANAS

Faites fondre dans un moule carré, (de 8 pouces sur 8 pouces de préférence) 3 c. à soupe de beurre;

Etendez également avec 2-3 de tasse de sucre brun;

Placez-y des ananas tranchés avec si vous le désirez des cerises glacées ou des noix, en bordure ou

au centre des anches d'ananas.

Pour la pâte du gâteau, défaites bien en crème 3 1-2 c. à soupe de graisse végétale (shortening).

Mélangez complètement avec 1-2 tasse de sucre.

Battez bien et ajoutez 2 œufs.

Tamisez et mesurez 1 tasse de farine à pâtisserie.

Tamisez deux fois 1 c. à thé de poudre à pâte; 1-8 c. à thé de sel.

Ajoutez en alternant au mélange, beurre, sucre, œufs, 1-3 tasse de jus d'ananas.

Versez avec soin sur les ananas et cuisez à four plutôt doux, 325 F., pendant 50 à 60 minutes.

Démoulez de haut en bas sur une feuille assiette.

Coupez en carrés; servez nature ou avec une garniture, de la crème fouettée ou une sauce.

GATEAU AUX FRUITS

Défaites bien en crème 1-2 livre de beurre.

Mélangez-y graduellement 1 tasse de sucre; et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et le sucre complètement dissous.

Battez bien et ajoutez 5 jaunes d'œufs.

Combinez ensemble et battez 3 minutes avec la batteuse Dover.

Battez en neige mais non fermes 5 blancs d'œufs et incorporez-les au mélange.

Tamisez et mesurez 2 tasses de farine à pâtisserie.

Roulez dans un peu de farine 1-2 tasse de raisins (Sultana).

1-2 tasse de groseilles lavées et asséchées, ou de raisins de Corinthe.

1-2 tasse de cerises confites coupées en deux.

Ajoutez graduellement la farine au premier mélange. Battez bien pendant 3 minutes.

Incorporez aux fruits enfarinés 1-2 tasse de noix hachées; et 1-3 c. à thé de vanille.

Versez dans un moule graissé et enfariné et cuisez à four doux, 300 F., pendant 1 1-2 à 2 heures. Ne secouez pas ce gâteau.

CARRÉS AUX NOIX

Défaites en crème jusqu'à ce qu'il soit léger;

1-2 tasse de beurre;

Mélangez-y 1-2 tasse de sucre;

Battez bien et ajoutez 2 jaunes d'œufs;

Tamisez et mesurez 2 tasses de farine à pâtisserie.

Tamisez de nouveau plusieurs fois et ajoutez au mélange.

Battez pour qu'ils soient moussueux mais pas fermes 2 blancs d'œufs avec 1-6 c. à thé de sel;

Incorporez-y graduellement 2 tasses de cassonade et battez bien.

Ajoutez 1 c. à thé de vanille et

1 tasse de noix hachées.

Graissez et enfarinez un moule peu profond. Tassez-y le premier mélange. Versez-y ensuite le mélange aux blancs d'œufs. Cuisez à four lent, 275 F., pendant 60 à 65 minutes. Coupez en carrés pendant que le gâteau est encore chaud.

Pour varier cette recette

1) Substituez aux noix des amandes, des noisettes (filberts), des noix du Brésil, des noix "Pecans".

2) Avant de verser dans le moule le mélange aux blancs d'œufs, étendez sur le premier mélange une couche de gelée algrette.

3) Ajoutez au mélange aux blancs d'œufs avant de le verser dans le moule, 1-4 tasse de coco filamenté et 1-4 de tasse de cerises hachées.

Annouez dans la Tribune

Pour donner du brillant à votre argenterie

Pour entretenir et donner du brillant à votre argenterie, voici une pâte que vous pourrez facilement confectionner vous-même: vous mélangerez à parties égales du blanc d'Espagne et de la crème de tartre, vous y ajouterez de l'alun pulvérisé jusqu'à concurrence d'un quart du poids total, puis vous aurez soin de délayer le tout dans un peu de vinaigre; et vous frotterez votre argenterie à l'aide d'un linge fin imprégné de cette pâte. Si la surface de votre objet n'est pas unie, vous prendrez une vieille brosse à dents afin de pouvoir nettoyer le fond des ciselures.

O. U. LÉGER

Marchand en gros de

OEUF — BEURRE
FROMAGE

5, rue King-Ouest Tél. 1065

SHERBROOKE

Les Poêles "CLARE JEWEL"

VOUS ASSURENT

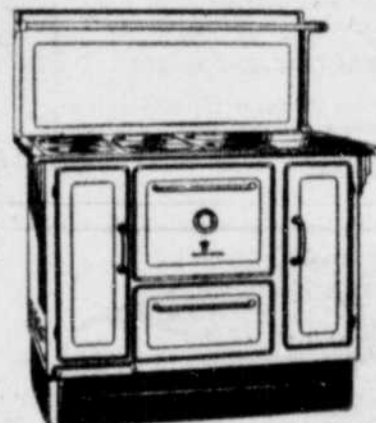
QUALITÉ ET BEAUTÉ

Si vous voulez un poêle moderne, joli et pratique, ne manquez pas de venir voir les nouveaux modèles "Clare Jewel". Style aérodynamique; beau fini porcelaine; fourneau bien balancé, gage de perfection culinaire, et surtout, qualité et prix à la portée de toutes les bourses. Voyez le nouveau "Clare Jewel", au bois et charbon... vous en serez épatés!

UNE TRADITION DE QUALITÉ

.....DEPUIS 85 ANS

Plusieurs générations de ménagères canadiennes ont accordé leur confiance, et avec raison, aux poêles "Clare". Depuis 1854, le nom "Clare" est synonyme de qualité et de belle apparence — une qualité toujours maintenue et une valeur qui a gagné l'approbation des acheteurs économes. Avant de faire votre choix, vous vous devez de voir les poêles "Clare Jewel".



PRIX

A PARTIR DE

\$69.

VENDUS A SHERBROOKE ET LES ENVIRONS PAR

VOTRE SATISFACTION NOTRE BUT

Levesque Limitée

MEUBLES

20, RUE WELLINGTON-SUD

TEL. 2722

POUR
RIDEAUX et DRAPERIES
FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S

DETAILLERS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE !

SALADES SUCCULENTES

SALADE DE POULET ET LEGUMES

2 tasses de poulet froid (coupé en dés).
1/2 tasse de carottes cuites (coupées en dés).
1/2 tasse de pois cuits.
1 c. à thé de sel.
1 c. à thé de paprika.
1/2 tasse de betteraves cuites (coupées en dés).
1 c. à soupe de persil haché.
1/2 tasse de haricots verts (coupés en morceaux).
Mélanger le poulet et les légumes, et ajouter le sel, le paprika et le persil. Faire mariner dans une sauce vinaigrette. Placer dans le réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet. Disposer sur des feuilles de laitue en forme de nid et recouvrir de mayonnaise. Garnir de betteraves découpées en formes variées.

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE BACON

6 pommes de terre
1 oignon
6 tranches de bacon
Mayonnaise.
Faire cuire des pommes de terre avec la pelure, les peler et les trancher quand elles sont encore chaudes; les assaisonner d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre. Trancher les oignons en

rondelles. Faire cuire le bacon bien croustillant et le couper en petits morceaux. Mélanger le tout. Faire refroidir et servir sur feuilles de laitue avec tranches de tomates.

SALADE ORIENTALE

Tomates
2 concombres
1 oignon
Persil
Hacher tomates, concombres, oignon et persil. Arroser le tout de la sauce suivante: 1-4 tasse d'huile d'olive, le jus d'un gros citron, sel poivre et menthe séchée et puerisée. Servir bien fraîs sur feuilles de laitue.

SALADE AUX POMMES

1 1-2 tasse d'eau, 1 tasse de cassonade, 1-2 tasse de vinaigre, 4 à 5 pommes, cannelle en branches, clous de girofle.
Faire un sirop avec sucre, eau et vinaigre; ajouter les épices, et les pommes en quartiers; laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes soient transparentes. Refroidir et servir dans un saladier. Décorer avec les clous de girofle.

SALADE MIXICAINE

1 chou-fleur cuit
2 tomates
1 tasse de haricots verts cuits
1 petit oignon.
Le jus d'un citron
1-3 tasse d'huile d'olive
Sel et poivre
1 pied de laitue

Disposer dans un bol des feuilles de laitue bien croustillantes, placer au centre le chou-fleur cuit mais non défilé, asperger de sauce française préparée avec jus de citron, huile, sel et poivre. Emincer très finement l'oignon, couper tomates et haricots. Dresser en garniture autour du chou-fleur. Servir avec mayonnaise.

SALADE AUX CHOUX

1 chou de grosseur moyenne
1 cuil. à soupe de moutarde
1 pinte de vinaigre
1-2 livre de beurre
1 cuil. à thé de sel
1 cuil. à soupe de fécule de maïs.
1 tasse de sucre
4 jaunes d'œufs.

Hachez le chou et ajoutez les autres ingrédients. Faites cuire lentement pendant 20 minutes. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez immédiatement. Cette préparation se conserve indéfiniment.

SALADE DE TOMATES ET DE FROMAGE BLANC

(recette pour 6)
Humectez le fromage blanc avec un peu de crème et assaisonnez de sel et de poivre. Coupez les tomates en quatre ou huit parties jusqu'à un demi-pouce

de la queue. Etalez les quartiers et saupoudrez de sel. Mettez 1-4 de tasse de fromage blanc dans chaque tomate et garnissez de brins de persil ou de tranches de piment vert. Servir avec de la sauce à salade.

SALADE DE TOMATES ET D'OEUF EN MOULE

6 œufs
1-2 cuil. à thé de sel
1-8 de cuil. à thé de poivre
2-3 tasse de mayonnaise
3 grosses tomates
laitue

Faites cuire les œufs durs, laissez refroidir un peu; lorsqu'ils sont encore chauds, enlevez la coque et pressez les à travers une passoire à pommes de terre, ajoutez le sel et le poivre et tassez fermement les œufs émincés dans deux verres. Lorsque vous êtes prêt à servir la salade, enlevez les œufs des verres, en passant un couteau tout autour du verre; vous pourrez ensuite les couper en tranches. Pelez les tomates, coupez-les en tranches épaisses, mettez une tranche d'œuf par-dessus, mettez sur des feuilles de laitue et versez par-dessus le tout une cuillerée à soupe de sauce à salade et servez.

SALADE CARDINALE AUX BETTERAVES

(Recette pour 6)
1 paquet de gelée en poudre, aux citrons
1 tasse d'eau bouillante
3-4 de tasse de jus de betterave
3 cuil. à soupe de vinaigre
1 cuil. à soupe de raifort
3-4 de tasse de céleri coupé en dés
1 tasse de betteraves cuites
1-2 cuil. à thé de sel
2 cuil. à table de jus d'oignon ou d'oignon râpé

Faites dissoudre la poudre à gelée dans l'eau bouillante et ajoutez le jus de betteraves, le vinaigre, le sel, le jus d'oignon et le raifort. Faites refroidir. Lorsque le tout commence à prendre, incorporez le céleri et les betteraves. Mettez dans un

moule. Faites refroidir jusqu'à ce que ce soit ferme; démoulez sur de la laitue et servez avec de la sauce à salade.

SLAW FROID (Cold Slaw)

1 pinte de chou haché
1-2 tasse de piment vert émincé
1-4 de tasse de crème, sûre ou douce
2 cuil. à soupe de moutarde

préparée
1-2 cuil. à table de sel
3 cuil. à soupe de vinaigre
1-4 de tasse de cornichons sucrés, en dés
1 cuil. à soupe de sucre
Poivre noir
Mélangez ensemble le chou, le piment vert et les cornichons. Combinez le sucre, le sel, le vinaigre, la crème, la moutarde et le poivre et versez par dessus le chou. Mélangez bien et servez.

LES BÉBÉS NE PLEURENT PAS

LORSQU'ILS ONT LE LAIT
QU'IL LEUR FAUT...

Lorsqu'un bébé pleure, la maman peut immédiatement constater si c'est le résultat de la fatigue, de la faim ou de la maladie. Les mamans savent qu'un bébé pleure rarement lorsqu'il reçoit, en quantité appropriée, la nourriture qui lui convient. Nous pouvons vous aider grandement — car le lait Hunting est le plus nutritif que vous puissiez lui donner!



LAITERIE
HUNTING

LENNOXVILLE

LAIT
CRÈME
CRÈME GLACÉE

Tél. 235

CONSEILS UTILES

POUR EMPECHER DE BRULER AU FOURNEAU

Saupoudrez de sel le fond du fourneau. Si le fourneau devient trop chaud, placez un plat d'eau sur la tablette supérieure.

POUR GARDER LE BOEUF

L'immerger dans le lait sûr. L'acide lactique détruit les germes de putréfaction.

POUR COUPER DU PAIN CHAUD

Pour couper du pain chaud, trempez votre couteau à l'eau chaude.

POUR RENDRE LE STEAK PLUS TENDRE

Frottez un peu de vinaigre sur le steak et laissez reposer pendant environ 1-2 heures.

POUR RENDRE PLUS TENDRE LE BOEUF ROTI

2 cuillerées à thé de vinaigre mis dans un ragoût de boeuf ou avec un rôti dans le fourneau, le rendra tendre et délicieux.

Le Pain FONTAINE

Est fait avec des ingrédients de toute première qualité et dans des conditions sanitaires parfaites, par des experts boulangers.



- PAIN AU LAIT
- PAIN ORDINAIRE
- PAIN AU SON
- PAIN AU RAISIN
- GATEAUX

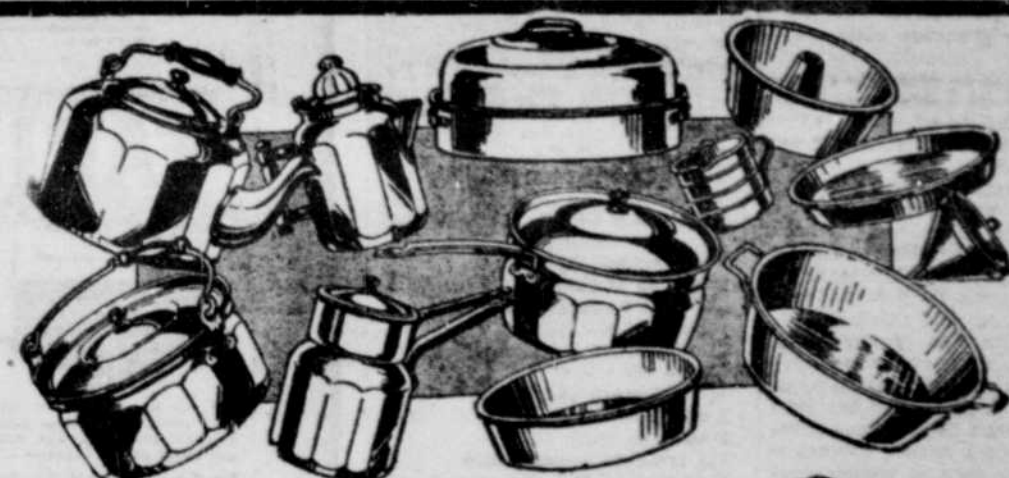
FONTAINE & FILS, Limitée

BOULANGERS - PATISSIERS

249, RUE KING-OUEST.

TEL. 1698.

SHERBROOKE



Ustensiles qui vous épargnent temps et argent!

La ménagère moderne choisit avec soin ses ustensiles... Les temps ne sont plus des "batteries" de chaudrons de six ou huit dimensions différentes... La mode de vivre moderne exige des ustensiles qui peuvent servir à plus d'un usage... Nous présentons une collection d'ustensiles de cuisine en aluminium, émail, Pyrex pour correspondre à tous les besoins de la vie moderne... Et de dessins et de couleurs modernes, pour appareiller la décoration de votre cuisine ou les lignes de votre poêle.

**Codère
Limitée**

18, rue Wellington-Nord,

Tél. 807,

Sherbrooke.



POUR DES

DESSERTS DÉLICIEUX

Quelques recettes éprouvées, compilées par
The Ogilvie Flour Mills Co., Limited.

TARTE AU CITRON

Crûte de tarte cuite
6 cuil. à soupe de farine Royal Household

1-2 cuil. à soupe de féculé de maïs

1 tasse de sucre
1-2 tasse d'eau bouillante

3 jaunes d'œufs
6 cuil. à soupe de jus de citron

2 cuil. à thé de zeste de citron

2 cuil. à thé de beurre

Mélangez la farine Royal Household, féculé et sucre; ajoutez l'eau bouillante; remuez; faites cuire jusqu'à disparition du goût de féculé (environ 15 minutes). Battez les jaunes d'œufs ferme, jusqu'à couleur de citron; ajoutez jus et zeste de citron; versez, en remuant, dans le mélange chaud. Mélangez. Prolongez la cuisson de 3 minutes. Retirez du feu; ajoutez le beurre. Laissez tiédir; versez dans la crûte. Garnissez d'une meringue et faites brunir à four doux.

DEMOISELLES D'HONNEUR

Pâte à l'eau chaude

1 tasse de lait doux

1 tasse de lait sur

4 jaunes d'œufs

1 tasse de sucre

1-16 de cuil. à thé de sel

1 citron

Poncez des moules à tartelettes avec la pâte à l'eau chaude, abaissez très mince. Mettez au bain-marie lait doux, lait sur et faites cuire jusqu'à ce qu'ils caillent; coulez. Tamisez les caillots. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur de citron; ajoutez sucre et sel. Battez. Ajoutez le zeste râpé et le jus de citron et le caillé. Remplissez aux 2-3 les moules à tartelettes avec le mélange. Cuisson: 8 minutes à four vif. Abaissez la chaleur à 350 degrés et achevez la cuisson. Laissez refroidir dans les moules.

TARTE AUX PRUNEAUX

Crûtes de tarte cuite

2 tasses de pruneaux cuits

1 orange

1 tasse de jus de pruneaux cuits

1/2 tasse de cassonade brune

1/4 cuil. à thé de sel

4 cuil. à soupe de farine Royal Household

2 cuil. à soupe de beurre

Hachez les pruneaux, enlevez les noyaux. Pelez et enlevez la peau blanche de l'orange; détaillez en dés, ajoutez aux pruneaux. Portez à ébullition 1/2 tasse du jus des pruneaux. Mélangez en pâte sucre, sel, farine et le jus des pruneaux qui reste. Ajoutez au liquide chaud; remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez pruneaux et oranges en dés. Prolongez la cuisson de 10 minutes; remuez de temps à autres; ajoutez le beurre. Versez dans la crûte; couvrez d'une meringue et faites brunir à four doux.

GATEAU AU GINGEMBRE

2 tasses de farine Royal Household

1 cuil. à thé de poudre à pâte

1/2 cuil. à thé de gingembre

1/2 tasse de saindoux

1 tasse de cassonade

1/2 cuil. à thé de mélasse

1/4 cuil. à thé de sel

1/2 cuil. à thé de muscade

1/2 cuil. à thé de cannelle

2/3 de tasse d'eau bouillante

1 cuil. à thé de soda à pâte

2 œufs

Tamisez la farine, la poudre à pâte et le gingembre cinq à six fois. Réduisez le saindoux en crème et ajoutez-y le sucre, puis la mélasse, le sel, la muscade et la cannelle. Versez l'eau bouillante sur le soda à pâte et ajoutez-les au mélange de mélasse. Incorporez-y toute la farine tamisée et battez jusqu'à ce que la pâte soit bien uniforme. Ajoutez ensuite les œufs bien battus; battez de nouveau, jusqu'à ce que le dernier mélange soit bien lisse. Faites cuire à four lent pendant 40 minutes dans une léchefrite de 12 1/2 x 8 1/2 x 1 1/2 pouces, que vous aurez tapissée de papier ciré. Lorsque refroidi, saupoudrez légèrement de sucre.

REMARQUE:—Ce gâteau fait un dessert délicieux, servi chaud avec de la crème fouettée. On peut aussi bien employer cette pâte pour un pouding renversé, au lieu de la recette de gâteau ordinaire.

GATEAU AUX ARACHIDES

Température: 350 F.

Durée de la cuisson: 50 à 55 minutes

2 1/2 tasses de farine "Royal Household"

2 1/2 cuillerées à thé de poudre à

pâte

1/2 cuillerée à thé de sel

1/2 tasse de "shortening"

1 tasse de sucre

2 œufs

2-3 de tasse de lait

1 cuil. à thé de vanille

1/2 de tasse d'arachides, grillées,

salées

Tamisez ensemble cinq ou six fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Réduisez le "shortening" en crème et ajoutez-y le sucre graduellement. Ce mélange doit avoir à peu près la consistance d'une crème glacée. Ajoutez les jaunes d'œufs, battus jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment épais et de la couleur du citron. Incorporez ensuite le mélange de farine en alternant avec le lait et la vanille incluant les arachides moulues dans la dernière addition de farine. Ajoutez ensuite les blancs d'œufs, battus en neige; faites cuire à four modéré pendant 50 à 55 minutes dans un moule de 9" x 12", que vous aurez tapissé de papier ciré. Lorsque le gâteau sera refroidi, garnissez avec un glaçage à la crème glacée.

ROULEAU AUX MACARONS ET AU CHOCOLAT

Température: 400 F.

Durée de la cuisson: 13 minutes.

6 cuillerées à table de farine "Royal Household"

6 cuillerées à table de cacao

1 cuillerée à thé de poudre à pâte

1/4 de cuillerée à thé de sel

4 œufs

1/2 de tasse de sucre, tamisé

1 cuillerée à thé de vanille

Après avoir tamisé la farine (une fois), mesurez-la et ajoutez-y le cacao, la poudre à pâte et le sel. Tamisez de nouveau cinq ou six fois. Battez les blancs d'œufs, jusqu'à ce qu'ils soient très fermes et ajoutez-y graduellement le sucre. Incorporez les jaunes d'œufs, que vous aurez battus, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment épais et de la couleur du citron. Ajoutez la vanille. Amalgamez le mélange de farine. Versez dans une léchefrite peu profonde: 8 1/2" x 13 1/2" x 1/2", que vous aurez tapissée de papier ciré; faites cuire, pendant environ 13 minutes, dans un four vif. Démoulez le gâteau — dès que vous l'aurez retiré du four — sur une toile saupoudrée de sucre en poudre. Enlevez le papier ciré. Découpez, aussitôt que possible, les bords desséchés. Couvrez ensuite le gâteau de glaçage aux macarons et roulez-le immédiatement. Laissez-le dans la toile, jusqu'à ce qu'il soit refroidi; glissez ensuite au chocolat.

GATEAU DE FETE; A LA CREME DOUCE

Température: 325 F.

Durée de la cuisson: 1 1/2 heure

1 1/2 tasse de farine "Royal Household"

3 1/2 cuillerées à thé de poudre à

pâte

1/2 cuillerée à thé de sel

3 œufs

1 tasse de sucre

1 1/2 tasse de crème douce

1 cuillerée à thé d'essence de ratifia

Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel; tamisez de nouveau ce mélange cinq ou six fois, en vous servant d'assiettes de carton, qui ont la propriété de se plier facilement dans le tamis. Battez les œufs, jusqu'à ce qu'ils soient légers et ajoutez-y graduellement le sucre; battez de nouveau, jusqu'à ce que le mélange soit moussueux. Amalgamez, ensuite, le mélange de farine, en alternant avec la crème. Battez vivement après la dernière addition de farine. Faites cuire à four modéré pendant 1 1/2 heure dans une léchefrite tapissée de deux épaisseurs de papier ciré.

"COOKIES" FARCIES

Température: 375 F.

Durée de la cuisson: 8 à 10 minutes

1/2 tasse de "shortening"

1 tasse de cassonade

1 œuf

2 tasses de farine "Royal Household"

1 cuillerée à thé de poudre à pâte

1/4 de cuillerée à thé de sel

1/4 de cuillerée à thé de cannelle

1/2 de cuillerée à thé de clou.

Défaites le "shortening" en crème et ajoutez-y graduellement la cassonade. Ajoutez l'œuf non battu et mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de blanc. Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices; ajoutez au premier mélange. Faites refroidir complètement et étendez la pâte en une forme rectangulaire d'environ 1/2 de pouce d'épaisseur. Couvrez avec la garniture aux dattes et roulez comme pour un gâteau roulé. Enveloppez serré dans du papier ciré et mettez au froid pendant plusieurs heures. Tranchez ensuite avec un couteau bien tranchant et faites cuire dans un four modéré pendant 8 à 10 minutes.

TARTELETTES MOKA

Température: 350 F.

Durée de la cuisson: 15 minutes.

4 œufs

1 tasse de sucre

1 cuillerée à table de beurre fondu

1/2 tasse de farine "Royal Household"

1 cuillerée à thé de poudre à pâte

1/2 cuillerée à thé de sel

1/2 cuillerée à thé de vanille

1 tasse d'amandes grillées moulues

Séparez les œufs et ajoutez le sucre aux jaunes; battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et en crème. Incorporez-y ensuite le beurre et ajoutez la farine, que vous aurez tamisée avec la poudre à pâte et le sel; aromatisez. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-y les amandes grillées. Combinez avec le premier mélange et versez dans deux léchefrites à gâteaux de 9". Faites cuire dans un four modéré pendant 15 minutes. Lorsque refroidis, réunissez avec la garniture suivante.

Garniture

1 tasse de crème fouettée

1 cuillerée à table de café fort

1 cuillerée à table de sucre à fruits.

Faites refroidir la crème et battez-la jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajoutez-y le café puis le sucre et battez de nouveau. Appliquez cette garniture entre les deux gâteaux.

BISCUTS A LA MELASSE

Température: 375 F.

Durée de la cuisson: 15 minutes

1/2 tasse de "shortening"

1/4 tasse de mélasse

1/4 tasse de sirop de maïs

1/4 de tasse d'eau chaude

2 cuillerées à table de jus de citron

2 tasses de farine "Royal Household"

3 cuillerées à thé de gingembre

1/2 cuillerée à thé de soda à pâte

1/2 cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé de cannelle

1/2 de tasse de cassonade.

Défaites le "shortening" en crème et ajoutez-y la mélasse, le sirop de maïs et l'eau chaude. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ajoutez le jus de citron. Tamisez ensemble la farine, le gingembre, le soda à pâte, le sel et la cannelle; ajoutez alors le sucre. Incorporez au premier mélange. Cette pâte étant très peu consistante, laissez-la refroidir entièrement. Divisez la pâte en petits morceaux que vous roulez, de vos mains enfarinées, en forme de petites balles. Dressez sur une toile bien beurrée, à environ un pouce de distance; aplatissez avec une fourchette dans un sens puis dans l'autre. Faites cuire dans un four modéré pendant 15 minutes.

BRIOCES DE CAREME

Température: 400 F.—375 F.

Cuisson: 20 minutes.

2 tasses de lait

2 gâteaux de levure fraîche

2 cuillerées à soupe de sucre

1 cuillerée à thé de sel

1/2 tasse de graisse

2/3 tasse de sucre

2 œufs

1/2 tasse de raisins

8 tasses farine Royal Household

RECETTE:—Faites bouillir, puis tiédit le lait. Ajoutez la levure, 2 cuillerées à soupe de sucre, le sel et 3 1/2 tasses de farine. Battez en pâte lisse. Couvrez légèrement et laissez lever jusqu'à mousser (environ 1 heure). Défaites la graisse en crème, ajoutez le sucre et les œufs bien battus. Mélangez au premier mélange, avec les raisins et le reste de la farine. Jetez sur le pétrin fariné et pétrissez légèrement. Mettez dans un bol graissé, couvrez et laissez lever jusqu'au double du volume (environ 2 heures). Remettez sur le pétrin fariné. Crevez les bulles de gaz. Formez en brioches de moyenne grosseur; rangez sur une toile graissée, à 2 pouces d'intervalle. Couvrez et laissez lever (environ 1 heure). Vernissez avec un œuf dilué dans l'eau. Avec des ciseaux, faites une croix sur chaque brioche. Cuisson: 20 minutes à four modéré. Retirez les brioches 3 minutes avant que la cuisson soit achevée et enduisez-les de 1 cuillerée à soupe de sucre dissous dans 2 cuil. à soupe de lait. Tandis qu'elles sont chaudes, remplissez les croix d'une glace au sucre à glacer et à l'eau chaude. Il faut environ 5 heures pour faire ces brioches.

VOUS
pouvez être le gagnant
d'un des **133** prix distribués
DEUX FOIS par mois!

au concours de la
FARINE CHEF ROYAL
(Royal Household)

133 PRIX
DEUX FOIS PAR
MOIS

Les prix suivants seront attribués deux fois chaque mois, pendant six mois, aux vainqueurs de ce concours:—

Premier prix... \$100.00 en espèces
Deuxième prix... 50.00 en espèces
Troisième prix... 25.00 en espèces
10 prix-chacun de 10.00 en espèces
20 prix-chacun de 5.00 en espèces
100 prix de... 2.50 en espèces

VOICI LES
RÈGLEMENTS

1. Découpez du fond d'un sac de farine les mots "Chef Royal" (Royal Household) et envoyez-les avec votre nom et votre adresse à: Concours Ogilvie Flour Mills Co., Limited, B.P. 6094, Montréal. (À défaut d'une coupure de sac, joignez une fiche de vente récente de votre épicerie.) Utilisez le coupon ci-dessous ou écrivez sur une autre feuille de papier si vous le désirez.

2. Deux fois par mois un certain nombre d'inscriptions seront appelées à concourir et les personnes choisies recevront une lettre contenant une simple question. Les différents prix (133 prix bi-mensuels) seront accordés suivant le mérite des réponses à la question posée. En cas d'égalité, deux prix seront attribués. La décision des juges sera sans appel. On ne tiendra compte d'aucune correspondance au sujet de ce concours.

3. On clôturera le concours chaque quinzaine, soit à minuit le 15 et le dernier jour du mois. Les inscriptions reçues après ces dates seront reportées pour le concours suivant.

4. Vous pouvez faire autant d'inscriptions que vous le désirez, soit sur une ou plusieurs différentes quinzaines.

5. Les juges seront trois personnes impartialles choisies par "The Ogilvie Flour Mills Company, Limited". Aucun employé, ni membre de sa famille, ni aucun employé de l'agence de publicité de "The Ogilvie Flour Mills Company Limited" ne sera admis à participer à ce concours.

VOICI certes, un concours où vous avez une vraie chance d'emporter un prix. Dans la plupart des concours, dix à douze prix chaque semaine sont offerts, mais au Concours de la Farine Chef Royal (Royal Household) 133 personnes gagnent des prix toutes les deux semaines.

Par exemple, durant la première période de deux semaines Mad. David D. Giesbrecht, de Plum Coulee, Manitoba a gagné \$100.00 en espèces; Mr. C. Doyle de Davidson, Saskatchewan a gagné \$50.00 en espèces; Mad. Edward B. Foster de Fredericton, Nouveau Brunswick a gagné \$25.00, et à part ceux-là, dix autres dames ont gagné chacune \$10.00 en espèces; vingt autres ont gagné chacune \$5.00 et cent autres ont gagné chacune \$2.50.

Inscrivez-vous aujourd'hui dans ce concours—c'est facile. Lisez les règlements—Tâchez de gagner un de ces 133 prix distribués toutes les deux semaines—ne laissez pas votre chance à une autre personne.

SATISFAITE TOUTE SA VIE

Aucune louange flatteuse ne pourrait égaler cette candide déclaration établissant cordialement et franchement le fait d'une satisfaction parfaite éprouvée durant toute une vie par l'usage de la Farine Chef Royal (Royal Household)—extrait d'une lettre typique de ce que disent des milliers de ménagères canadiennes:

"J'aimerais beaucoup vous dire que j'apprécie grandement la Farine Chef Royal (Royal Household). J'en faisais usage en Ontario quand j'étais jeune fille et que j'apprenais à cuire; j'en ai fait usage au Manitoba étant jeune mariée; et je l'emploie toujours actuellement, bien que je sois une femme âgée avec des enfants qui tous ont leur propre famille—et, je dois ajouter, eux l'emploient également."

VOUS AUSSI, VOUS LA TROUVEREZ MEILLEURE

Cuire n'est jamais une corvée quand vous employez la Farine "Chef Royal" (Royal Household). Entre le moment où vous préparez la pâte jusqu'à ce que les formes soient mises au four, vos mains actives travaillent plus rapidement. Vous ressentiez une fierté qui atteint une satisfaction parfaite en constatant les résultats délicieux, appétissants et toujours certains obtenus avec la Farine Chef Royal (Royal Household). C'est une joie d'employer la Farine Chef Royal (Royal Household) pour les pains, gâteaux, petits pains, biscuits, tartes et autres pâtisseries. C'est le moindre de ses mérites—donc achetez-la et faites-en l'essai aujourd'hui.

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO., LIMITED

Farine "Chef Royal" (Royal Household)—Ogilvie Oats—Ogilvie Blendies
MONTREAL - FORT WILLIAM - WINNIPEG - MEDICINE HAT - EDMONTON
Moncton, Québec, Ottawa, Toronto, Regina, Moose Jaw, Saskatoon, Calgary, Vancouver
Victoria

—FORMULE D'INSCRIPTION AU CONCOURS—

(Vous pouvez employer un autre papier pour votre inscription si vous le préférez).

CONCOURS, The Ogilvie Flour Mills Co., Limited,
B.P. 6094, Montréal, Qué.

Ci-jointes veuillez trouver les mots "Chef Royal" (Royal Household) découpez du fond d'un sac (ou une autre preuve d'achat). Veuillez inscrire mon nom dans votre concours. Je déclare accepter les règlements du concours.

Nom.....

Adresse.....

Les gagnants seront avisés par lettre.

SI C'EST "OGILVIE" — C'EST BON

LE JAMBON

Quelques recettes pour des plats succulents.

JAMBON ENTIER CUIT AU FOUR

10 à 12 livres de jambon fumé, 2 à 3 tasses d'eau chaude, 1 c. à soupe de moutarde, 1-4 de tasse de vinaigre de cidre pur, 1-2 tasse de cassonade, clous de girofle entiers.

Lavez le jambon, placez-le dans une rôtissoire, le côté gras sur le dessus et recouvrez d'eau chaude le fond de la rôtissoire. Couvrez et faites cuire à four lent (250°), en comptant 25 minutes par livre jusqu'à 12 livres et 21 pour les plus gros jambons. Aux 2-3 de la cuisson, enlevez la couenne, étendez de la moutarde, ajoutez le vinaigre à l'eau qui se trouve dans la rôtissoire puis continuez la cuisson en arrosant fréquemment.

Vers la fin de la cuisson, faites des entailles sur la surface, saupoudrez de la cassonade et piquez de clous de girofle. Laissez au four 20 minutes à découvert pour faire dorer légèrement.

PAIN DE BOEUF ET DE JAMBON

1-2 lb de boeuf haché (cuit)
1 lb de jambon haché (cuit)
1-2 tasse de catsup vert
1 tasse de miettes de pain
2 cuil. à table d'eau
1 oeuf
1-3 de cuil. à thé de poivre
3 oeufs cuits durs
1 oignon

Mélangez le jambon haché ainsi que le boeuf, avec les miettes de pain, le catsup, l'eau, l'oeuf battu, poivre et oignon. Tranchez les oeufs durs et décorez les côtés et la base d'un moule bien graissé. Versez le mélange dans le moule; faites cuire à une température modérée environ 1 heure. Faites refroidir avant de servir.

JAMBON ET LEGUMES EN CASSEROLE

1 tranche de jambon, environ 2 livres, 1-2 cuillerée à thé de Sauce Worcestershire, 2 cuillerées à soupe de cassonade, 1 cuillerée à thé de moutarde préparée, 3 oignons de grosseur moyenne, 3 carottes moyennes, 1 navet, 4 pommes de terre moyennes, farine, sel et poivre, 2 tasses de lait.

Frottez la surface du jambon avec la Sauce Worcestershire, la casserole et la moutarde. Placez-le dans un plat-casserole et recouvrez d'un lit d'oignons, d'un de carottes, d'un de navets et d'un de pommes de terre; le tout finement haché. Saupoudrez un peu de farine, de sel et de poivre sur chacun de ces lits. Ajoutez le lait, couvrez et faites cuire 1 h. 1-2 au four lent (325° F.). Découvrez pendant les 15 dernières minutes de cuisson et laissez prendre une couleur dorée.

JAMBON EN CASSEROLE

Taillez une tranche de jambon d'un pouce et demi d'épaisseur, pesant à peu près une livre et un quart. Faites bouillir durant dix ou quinze minutes. Enlevez l'os et le gras inutile. Placez le jambon dans une casserole, tranchez quelques pommes de terre très minces et mettez-les sur le jambon. Versez sur le tout assez de lait pour couvrir le jambon et une partie des pommes de terre, couvrez et laissez cuire lentement jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

JAMBON AU MACARONI

(4 personnes)

1-4 tasse de chapelure de pain
1 tasse de lait chaud
3 c. à soupe de beurre fondu
1 tasse de jambon cuit haché
1-2 tasse de sauce aux tomates, chaude.
1 c. à soupe de piment déchi-
queté
2 oeufs battus
Sel
2 tasses de macaroni cuit
1 c. à thé d'oignon haché fin

Mélanger les chapelures de pain dans le lait chaud et y ajoutez tous les ingrédients à l'exception de la sauce aux tomates. Mettre dans une casserole et faire cuire dans le fourneau, à 375 degrés, pendant 45 minutes et servir avec la sauce aux tomates.

La rhubarbe flétrie se raffermir vite si on la plonge, feuilles en bas, dans une jarre d'eau froide.

L'EMPLOI DU MIEL DANS LA CUISINE

Le miel peut fort bien remplacer le sucre ou la mélasse dans la préparation des mets pour la famille, à condition que l'on suive les recommandations générales que voici: 1o toujours mesurer le miel à l'état liquide. S'il est granulé, il faut le faire chauffer dans de l'eau jusqu'à ce qu'il redevienne liquide; 2o pour chaque tasse de miel employée, réduire d'un cinquième l'ingrédient liquide de la recette; 3o une tasse de miel sucre autant qu'une tasse de sucre; 4o employer 1-4 à 1-2 cuillerée à thé de soda pour chaque tasse de miel; 5o augmenter la quantité de sel de 1-8 à 1-4 de c. à thé; 6o quand le miel remplace le sucre dans un gâteau, réduire d'un cinquième la quantité de liquide demandée dans la

recette et employer moitié miel et moitié sucre. Le gâteau de fruits fait exception à la règle et on peut n'y mettre que du miel; 7o dans les poudings et les abaisse de tarte, employer le miel avec un agent épaississant comme la farine ou la fécule de maïs.

Plus de soixante recettes pour l'emploi du miel dans le pain et les brioches, les gâteaux et poudings, bonbons, sucreries et crème à la glace sont données dans le bulletin "Le miel et comment l'utiliser", publié par le Bureau de publicité et d'extension du ministère fédéral de l'Agriculture, à Ottawa. Toutes les recettes ont été essayées dans la cuisine de la Ferme expérimentale centrale à Ottawa. Une des recettes données pour une tarte au citron et au miel est la suivante:

Tarte au miel et au citron. — 1 citron, jus et zeste; 4 ou 5 c. à s. de fécule de maïs; 1-2 tasse d'eau

froide; 1 tasse d'eau bouillante; 3-4 tasse de miel; 1-4 c. à thé de sel; 1 c. à s. de beurre, 2 oeufs.

Mélanger la fécule et sel avec l'eau froide, ajouter le miel, remuer bien. Ajouter l'eau bouillante et faire cuire dans un bain-marie jusqu'à ce que le goût de fécule crue ait disparu. Oter du bain-marie et ajouter le jus et le zeste du citron, ajouter une partie du mélange aux deux jaunes d'oeufs, puis combiner le tout. Remettre au bain-marie pour faire cuire les oeufs. Oter du feu et ajouter le beurre. Mettre dans une abaisse à tarte. Recouvrir de meringue faite en ajoutant lentement une demi-tasse de sucre fin granulé à deux blancs d'oeufs bien battus. Faire cuire dans un four lent, 250 à 275 degrés F., jusqu'à ce que ce soit doré.

Annnoncez dans la Tribune

Vous Pouvez Etre une Bonne Cuisinière

SI VOUS EMPLOYEZ DES USTENSILES EN

PYREX

ENSEMBLE DE COUPES A COSSETARDE

Six jolies coupes contenant 5 onces, avec un panier en broche, très pratique. Ces coupes peuvent aussi être employées pour servir des fruits et autres desserts. Dans une jolie boîte de fantaisie.

87c

ENSEMBLE DE 8 MORCEAUX EN PYREX

Comprendant une casserole d'une capacité de 48 onces, avec couvercle pouvant servir d'assiette à tarte; six coupes à cossetarde d'une capacité de 5 onces. Tous ces morceaux sont d'un modèle très attrayant et ils peuvent servir à des centaines d'usages, pour la cuisine ou pour servir la table.

\$1.50

SERVICE DE 10 MORCEAUX EN PYREX

Comprend: Tasse à mesurer, d'une capacité de 8 on., avec graduations en rouge; assiette à tarte de 9 1/2 pouces de diamètre; casserole contenant 48 onces, avec couvercle pouvant servir d'assiette à tarte; six coupes à cossetarde de 4 onces. Voici un service réellement pratique! nouveau et moderne! Chaque morceau peut servir à maints usages. Dans une jolie boîte de fantaisie.

\$1.90

POUR LE TOUT

USTENSILES MODERNES ALLANT SUR LE POÊLE

CASSEROLES

Capacité 32 on. \$2.45
Capacité 48 on. \$2.90
Capacité 64 on. \$3.35

Ces casseroles en verre Pyrex vous laisseront voir ce qui cuit et comment il cuit; elles sont très faciles à laver. Particulièrement pratiques pour aliments qui tachent les autres sortes d'ustensiles. Base plate et étendue; bec à drainer très pratique.

BAIN-MARIE

Capacité 32 on. \$5.10
Capacité 48 on. \$5.85

Ce qu'il y a de plus nouveau en fait de bain-marie. Aucune cuisine ne peut être moderne sans un de ces ustensiles. Vous assure des sauces délicieuses; il est toujours facile de surveiller la cuisson à travers le verre.

J. S. Mitchell & Company

Limited

78-80, rue Wellington-N.

Téléphone 2300.

PETITS SECRETS CULINAIRES

Ne jetez pas le jus de pêches en conserves. Utilisez-le dans vos tartes, sauces, etc. De même, gardez le vinaigre des marinades à la moutarde et mettez-le dans votre mayonnaise à la place du vinaigre et de la moutarde. Il peut encore servir à humecter la viandes des sandwiches.

Si le fourneau devient trop chaud, n'essayez pas de le faire refroidir en ouvrant la porte, car l'air s'y précipitant fera baisser le gâteau ou le pain; placez plutôt une casserole d'eau froide sur la tablette supérieure, ce qui fera refroidir le fourneau sans affecter ce que vous y faites cuire.

Pour empêcher de brûler au fourneau, saupoudrez de sel le fond du fourneau.

Pour garder le boeuf, immergez-le dans le lait sûr. L'acide lactique détruit les germes de putréfaction.

Pour couper le pain chaud, trempez le couteau dans l'eau chaude.

Pour rendre un steak plus tendre, frottez d'un peu de vinaigre le steak et laissez reposer pendant environ 1-2 heure; cela le rendra plus tendre.

Un peu de vinaigre dans du lait doux le fera sucrer.

Une couple de morceaux de pain jetés dans la casserole empêchent la graisse de sauter dans la poêle.

Aux patates sur le point d'être cuites ajoutez du sel pour les faire fleurir et les empêcher de s'émietter.

Les patates trempées dans l'eau froide 2 heures avant de les faire bouillir sont blanches une fois cuites.

Moins dommageable

On dit que le café est un toxique. L'usage donc devra en être modéré? D'accord! Que faut-il penser, en ce cas des Orientaux, qui en boivent des tasses et des tasses toute leur vie? Il faut en penser qu'ils ont la manière et que nous nous ne l'avons pas. Voici comment on explique la confection du café arabe: "Le café, très finement pulvérisé, est placé dans de l'eau sucrée froide, que l'on chauffe jusqu'à ce qu'elle "jette un bouillon". L'opération est recommencée trois fois et le tout est versé dans la tasse ou la poudre tombe au fond, plus rapidement si l'on y projette une goutte d'eau froide. Dans ces conditions (par l'emploi d'eau sucrée à l'avance), il y a moins de caféine dissoute et plus d'arôme dégagé. Ce café est moins toxique et plus parfumé."

Donnez à vos enfants Le Bien Le Plus Précieux LA SANTÉ



Le lait pasteurisé et homogénéisé de la Sherbrooke Pure Milk est la nourriture par excellence pour vos enfants! En effet, il est débarrassé de tout microbe pouvant causer des maladies; il est aussi analysé et testé dans les meilleurs laboratoires de Montréal. Pour la santé de vos petits, donnez-leur du lait de la Sherbrooke Pure Milk!

SHERBROOKE PURE MILK COMPANY LIMITED

Pour des METS Nourissants et Délicieux !!



Que ce soit pour des soupes, des sauces ou des pâtisseries délicieuses, la ménagère économe a tout intérêt à se servir du lait de la Sherbrooke Pure Milk. Il est riche et savoureux! — Aussi, crème et beurre pasteurisés, de toute première qualité. Pour plus de satisfaction, exigez toujours les produits de la Sherbrooke Pure Milk.

LES LÉGUMES

Vous pouvez les employer abondamment pour des plats délicieux et nutritifs.



CHOU-FLEUR EN SAUCE BLANCHE

Prendre un chou-fleur, enlever les feuilles, couper les bouquets, éplucher les tiges, laver et laisser tremper à l'eau bouillante pendant quelques instants, mettre ensuite sur le feu à l'eau bouillante, ajouter un peu de lait, laisser cuire jusqu'à ce que le chou soit tendre, égoutter, placer dans un plat profond, assaisonner de sel et de poivre, et couvrir avec une sauce blanche.

NAVETS A LA MOUTARDE

Eplucher des navets et les débiter en quartiers. Les cuire dans très peu d'eau salée et poivrée, pendant une demi-heure. Jeter l'eau ou la laisser évaporer. Ajouter alors une grosse cuillerée de beurre et une cuillerée à dessert de moutarde forte. Laisser mijoter cinq à dix minutes et servir.



CASSOLETTES DE POIS VERTS

Faire une purée de pommes de terre à laquelle on incorporera 2 jaunes d'œufs et 2 c. à table de beurre. Former un rouleau de 2 pouces de diamètre, le détailler en rondelles de 1 1/2 pouce environ, creuser l'intérieur à l'aide d'une fourchette, imprimer des raies, dorer au jaune d'œuf et déposer sur une tôle beurrée.

Cuire à four chaud. Pendant ce temps faire revenir au beurre une boîte de petits pois, remplir les cassolettes et servir autour des filets de porc. Décorer de persil.

SOUPE AU CELERI

2 pieds de céleri,
1 carotte,
2 cuillerées à table de beurre,
3 cuillerées à table de crème,
4 tasses d'eau,
4 tasses de bouillon de légumes,
Sel, muscade et ciboulette.

Nettoyez soigneusement les céleris et les carottes, émincez puis étuvez dans un peu de beurre. Saupoudrez avec un peu de farine et faites braiser encore quelques minutes. Mouillez avec l'eau et faites cuire la soupe environ 30-40 minutes. Ajoutez, au moment de servir, les ciboulettes hachées, la muscade, encore un peu de beurre et la crème.

TOMATES ET OIGNONS AU GRATIN

2 tasses d'oignons tranchés et cuits,
2 tasses de tomates cuites ou en conserve,
1 tasse de chapelure au beurre

Sel et poivre

Trancher les oignons en rondelles, les mettre cuire dans très peu d'eau bouillante salée, durant quinze minutes. Egoutter. Placer dans un plat à gratin beurré un rang d'oignons, un rang de tomates, un rang de chapelure puis répéter l'opération et finir avec la chapelure. Cuire à four modéré pendant trente minutes.

TOMATES INDIENNES

1 tasse de riz bouilli
1 pinte de tomates cuites
Chapelure au beurre,
Sel et poivre

Placer le riz bouilli dans un tamis et faire couler l'eau froide pour le bien laver. Remettre le riz dans la casserole qui a servi à la cuisson, couvrir et laisser sécher quelques minutes à la chaleur. Beurrer plat à gratin, y mettre un rang de tomates, saler, puis un rang de riz et un autre rang de tomates et recouvrir de chapelure ou beurre. Cuire à four modéré durant une demi-heure.

EPINARDS ET BETTERAVES A LA VINAIGRETTE

1 livre d'épinards
1 tasse de betterave hachée
2 œufs cuits durs hachés
2 cuil. à table de vinaigre
4 cuil. à table de beurre
1 1/2 cuil. à thé de sel et poivre.

Bien laver les épinards et les cuire sans eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler. Egoutter et hacher. Faire chauffer les betteraves hachées dans le beurre fondu, ajouter le vinaigre, 1-2 cuil. à thé de sel, le poivre, les épinards hachés, les œufs et servir chaud. Cette quantité suffit pour six personnes.

SOUFFLE AUX POMMES DE TERRE

2 tasses de pommes de terre pilées
1 jaune d'œuf
1 blanc d'œuf
2 cuil. à table de beurre
3-4 à 1 tasse de lait chaud
Sel et poivre

Ajouter le beurre, le lait chaud et les assaisonnements à la purée, puis le jaune d'œuf battu. Battre de nouveau. Monter le blanc en neige et le faire entrer légèrement dans la purée. Mettre la préparation dans des moules et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien montés et dorés.

PAIN DE LEGUMES

1 tasse de légumes cuits ou en conserve
1 1/2 tasse de lait bouillant
1 tasse de mie de pain émiettée
1 petit oignon haché
1 1/2 tasse de fromage canadien râpé
3 œufs
1 cuil. à table de persil haché
Sel et poivre

Verser le lait bouillant sur le pain. Ajouter le beurre, l'oignon, le persil, le fromage, le sel et le poivre. Puis ajouter les œufs bien battus. Placer les légumes dans un plat beurré et verser dessus le premier mélange. Cuire à peu près cinquante minutes dans un four lent.

SAUCE ROYALE

3 œufs cuits durs
1 1/2 tasse de sauce blanche
1 tasse de pois en conserve
1-2 tasse de chapelure au beurre
Beurrer un plat à gratin, y placer un rang d'œufs coupés en petits morceaux, puis un rang de pois. Répéter jusqu'à ce que tous les œufs et les pois soient employés. Verser sur cette préparation la sauce blanche chaude. Recouvrir avec la chapelure au beurre. Cuire quelques minutes à four modéré.

SAUCE AUX TOMATES

1 boîte de tomates (1 chopine)
1 chopine d'eau
6 poivres ronds
1 feuille de laurier
3 clous de girofle
1 cuil. à thé de sucre
2 cuil. à thé de sel
1 petit oignon
Cuire tous ces ingrédients durant 15 minutes. Passer au tamis et épaissir avec 4 cuillerées à table de beurre défilé en crème auquel on a ajouté 1-3 de tasse de farine. Laisser cuire quelques minutes en brassant.

OEUF FARCIS AU JAMBON

Faire cuire des œufs durs, les ouvrir sur le long; enlever les jaunes, les déposer dans une petite casserole avec un peu de jambon cuit haché fin, persil, céleri, mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, deux à trois cuillerées à table de sauce blanche, bien mélanger le tout et faire cuire pendant cinq minutes; garnir les blancs des œufs, les mettre dans un plat à gratin beurré, couvrir d'un peu de beurre fondu et faire cuire au four jusqu'à ce que les œufs soient dorés.

Double utilité des produits alimentaires

Avec le lait vous pouvez nettoyer le cuir. — Pour nettoyer les meubles et les accessoires de vêtement en cuir, on fait bouillir 1 pinte de lait pendant cinq minutes et on passe à travers un linge pour enlever les peaux et les résidus. Quand il est complètement refroidi, on y ajoute 2 c. à soupe d'acide chlorhydrique, on remue le tout, et on laisse reposer pendant encore cinq minutes. Pendant ce temps on bat en neige deux blancs d'œufs; on les ajoute au premier mélange, puis 2 c. à soupe d'essence de lavande et un litre de vinaigre. On remue le tout et on met le liquide en bouteilles. Pour enlever les taches sur un cuir de couleur on s'assure d'abord qu'il est bien sec et on applique la préparation en humectant légèrement la tache et en faisant ensuite sécher la partie humectée devant un feu doux. On termine en polissant avec un morceau de flanelle ou de laine.

A quoi peut servir l'eau de cuisson des haricots. — D'abord

bien sûr, à faire un potage. Cela, c'est l'utilisation la plus courante. Mais il en est une autre. L'eau de cuisson des haricots blancs secs peut vous servir à nettoyer les toiles et les cotonnades de pleine couleur, ou imprimées, sans qu'elles déteignent. Laissez tremper à fond pendant dix minutes la toile dans cet eau, puis frottez-la à la main sans savon et rincez. L'opération n'aura pas enlevé la moindre trace de tache.

Le jaune d'œuf, produit de nettoyage. — Allez, encore un petit accident! Voici sur la nappe des taches de café au lait ou de chocolat! Et elle était entièrement propre, mise de ce matin; quel ennui de la donner déjà à la blanchisseuse! Si, au moins, on pouvait la nettoyer localement!

Mais c'est facile! Il vous suffit de nettoyer la partie tachée avec un jaune d'œuf délayé dans de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède également, et laissez sécher.

POUR DE

Jolies Robes de Maison

FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S
DÉTAILLEURS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE!

L'ÉLECTRICITÉ, fée moderne

La ménagère économe n'économise pas seulement de l'argent... Elle sait aussi ménager ses forces par l'emploi d'appareils qui accomplissent les besognes les plus dures en quelques minutes.

Laveuses

General Electric

Les laveuses General Electric fonctionnent pour moins de 10 sous par mois (quatre lavages). Elles nettoient le linge à fond en quelques minutes. L'agitateur est de construction telle qu'il n'use pas le linge le plus délicat. On peut obtenir une laveuse General Electric pour

Aussi peu que

\$5.00
par mois

Avec la laveuse General Electric, la repasseuse General Electric est l'aide idéale de la ménagère. La repasseuse G-E ne sert pas seulement aux grandes pièces, telles que draps, nappes, etc., mais elle peut aussi repasser les chemises, les blouses, les robes, etc.



Réfrigérateurs General Electric

Un réfrigérateur General Electric épargne quotidiennement sur les aliments. Son mécanisme scellé dans l'huile est garanti pour cinq ans et peut durer toute votre vie sans vous causer le moindre ennui. On peut acquérir un réfrigérateur

À CONDITIONS FACILES



Balayeuses General Electric

Un aspirateur General Electric, modèle droit ou cylindrique, avec ses accessoires accomplit en un rien de temps, sans fatigue, la besogne d'époussetage et de nettoyage qu'une ménagère mettrait plus d'une semaine à faire autrement. Venez vous renseigner.

Radios

Un petit radio "Commentator" vous permettra de suivre tous vos programmes, à la cuisine, sans dérangement. Ne coûte presque rien.



LA SERIE COMPLETE DES ACCESSOIRES
GENERAL ELECTRIC

Ross-Biron Electric
LIMITEE

17-21, rue Frontenac. — Tél. 645. — Sherbrooke.

FRAIS EN TOUT TEMPS DE L'ANNÉE!

Votre épicer peut vous livrer des fruits et des légumes frais pratiquement chaque jour de l'année! Grâce aux moyens modernes de conservation et de transport, les éléments si importants à la santé des fruits et légumes frais sont toujours à votre portée! Pour votre santé, celle de votre famille, et pour rendre vos repas plus appétissants encore, commandez des fruits et légumes frais de votre épicer.

Thompson & Alix Ltée

Distributeurs en gros de fruits et légumes frais.

J. L. Emile BLAIS
président
Odilon ALIX
vice-président
Raoul BLAIS
Sec.-Trés.





LES VIANDES

RECETTES EPROUVÉES
POUR DES REPAS
DELICIEUX

SAUCISSE, STYLE ESPAGNOL

1 douzaine de saucisses,
6 tranches de bacon,
1 boîte de soupe aux tomates,
diluée avant de l'employer,
2 oignons,
2 carottes tranchées,
1 cuillerée à thé de sucre,
Sel et poivre.

Enveloppez les saucisses dans une tranche de bacon et fixez avec un cure-dents. Faites-les cuire partiellement. Placez les légumes et les saucisses dans une casserole. Versez dessus les tomates diluées avec l'eau et ajoutez 1 cuillerée à thé de sucre. Faites cuire au four (325 degrés) jusqu'à ce que tout soit bien cuit. Préparez une pâte et étendez cette pâte sur le tout, une demi-heure avant la fin de la cuisson.

VIANDE A LA CASSEROLE

1 livre de steak haché,
3 moyennes carottes tranchées,
1 oignon tranché,
1 boîte de soupe aux tomates,
1-2 tasse d'eau,
1-4 de cuill. à thé de sel,
2 tasses de farine "Tea-Bisk"
2-3 de tasse de lait.

Mélangez la viande avec les légumes. Faites dissoudre la soupe aux tomates avec l'eau et versez dessus. Faites cuire une heure dans un four modéré. Couvrez avec la pâte Tea-Bisk et faites cuire 20 minutes dans un four chaud, 450 degrés.

BOULETTES DE VIANDE

(6 personnes)

1 livre de viande hachée (ham-

FEVES CUITES AU FOUR (ordinaires)

4 tasses de fèves blanches
1/4 livre de lard gras salé
1 c. à soupe de sel
1/4 tasse de mélasse (ou plus pour plaire au goût)
1/4 c. à thé de poivre
1 c. à thé de moutarde

Faites tremper les fèves toute la nuit. Egouttez. Recouvrez d'eau fraîche et faites cuire lentement environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la peau des fèves commence à se fendre et que l'eau soit presque absorbée. Mettez une mince tranche de lard au fond du pot à fèves. Mettez les fèves dans le pot. Enfouissez le restant du lard coupé en morceaux dans les fèves, laissant la couenne exposée. Mélangez la mélasse et les assaisonnements avec 1 tasse d'eau bouillante. Versez et faites cuire dans un four à feu très lent pendant 6 à 8 heures. Otez le couvercle au cours de la dernière heure pour que les fèves brunissent et que la couenne du lard devienne croquante. Ajoutez la quantité nécessaire d'eau bouillante pendant la cuisson.

burger ou reste de boeuf, de porc-frais ou de jambon).

1-2 tasse de riz cuit,
1 oignon,
1 petit piment vert,
1 oeuf,
1-4 tasse de lait,
Sel.

Mélangez les ingrédients et former en boulettes. Mettre dans une casserole couverte. Ajouter deux tasses de compote de tomates et mettre au four. Cuire pendant à peu près deux heures à 375 degrés. Au goût on peut ajouter une demi-boîte de petits pois 15 minutes avant d'enlever du fourneau.

FRICASSE ESPAGNOLE (6 à 8 personnes)

1 livre de viande hachée
1 petit oignon
8 onces de spaghetti
1 boîte de tomates
1 petite bouteille de sauce piquante (catsup).

Cuire le spaghetti dans de l'eau salée pendant à peu près 10 minutes; égoutter. Hacher la viande et l'oignon et les faire frire. Verser dans une grande casserole et y ajouter le spaghetti et bien les mélanger. Ajouter les tomates et la sauce piquante assaisonner au goût. Faire cuire pendant à peu près 45 minutes dans un fourneau à 450 degrés. Servir chaud. On peut y ajouter, au goût, une tasse de riz bouilli.

PAIN A LA VIANDE (10 à 12 personnes)

1 livre de boeuf
1 livre de porc-frais
1-2 livre de jambon fumé
1 c. à thé de sel
1-16 c. à thé de poivre
1-2 tasse d'eau chaude
1 piment déshiqué
1 tasse de purée de tomates
1 oeuf
2 c. à soupe de chapelure de biscuits
4 tranches de lard (bacon).

Mélanger les ingrédients, excepté l'eau chaude et le lard, et en faire un pain et le rouler dans les chapelures de biscuits. Placer les tranches de lard sur le pain. Verser l'eau chaude dans une casserole et faire cuire pendant 1 1/2 heure à 350 degrés.

PATE DE VIANDE CAROLINE

1 livre d'épaule de veau
1 petite tranche de jambon fumé
Sel et poivre au goût
1 cuillerée à soupe de beurre
2 oignons hachés
2 carottes, coupées en dés
2 cuillerées à soupe de farine
1 pinte d'eau bouillante
1-2 tasse de Catsup aux Tomates,
4 pommes de terre, coupées en dés.

Pâte à biscuits
Persil.

Coupez la viande en morceaux d'environ 1 pouce carré. Saupoudrez de sel et poivre. Faites revenir à la poêle dans de la graisse chaude puis ajoutez les oignons et faites cuire quelques minutes de plus; ajoutez les carottes. Saupoudrez de farine et lorsque le tout est brun, ajoutez l'eau bouillante mélangée avec le Catsup. Faites mijoter 1-2 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajoutez les pommes de terre et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le ragoût soit épais. Versez le tout dans un plat profond allant au four ou dans un plat-casserole, recouvrez de pâte à biscuit et faites dorer au four chaud (450 F.) Garnissez de persil. Servez très chaud avec du Catsup aux tomates.

CASSEROLE DE POULET

1 poulet, du lard salé, 2 oignons, une boîte de blé-d'Inde, 1 boîte de fèves en gousse, 1 pinte d'eau bouillante, 1 boîte de tomates, pommes de terre, farine, sel et poivre.

Couvrir le fond d'un grand chaudron de lard salé, ajouter l'oignon, puis le poulet passé à la farine et faire prendre couleur. Y joindre le blé-d'Inde, les assaisonnements, les fèves en gousse et l'eau, et faire cuire doucement 3 heures. Versez alors les tomates et les pommes de terre et terminer la cuisson.

Si la sauce est trop claire, l'épaissir avec de la farine. Assaisonner encore si nécessaire.

COTES DE PORC A LA DIABLE

6 pommes de terre moyennes, 8 oignons moyens, 2 1-2 livres de cotes de porc.

FILETS DE PORC FARCIS ET ROTIS

2 filets de porc
1 livre de porc haché
1 tasse de mie de pain
1 petit oignon
1 c. à table de saindoux
Celeri, persil, hachés finement
Sel et poivre
2 tranches de lard frais.

Coudre les filets de porc de façon à former une couronne; foncez d'une tranche de lard. Faire revenir l'oignon haché finement dans le saindoux, ajouter le celeri, le persil, le porc et la mie de pain; bien assaisonner, remplir la couronne avec cette farce, couvrir d'une autre tranche de lard et cuire environ 1 heure dans un four de 400°.

TOURTIERES

2 livres d'épaule de porc maigre, hachée
2 livres d'épaule de veau hachée
1 petite volaille
Oignon râpé, sel et poivre et épices au goût.

Recouvrez la viande d'eau et faites cuire très lentement, sans couvercle, jusqu'à ce que la viande soit tendre et que le liquide soit presque tout absorbé. Assaisonnez bien et refroidissez. Doublez de pâte une abaisse profonde de tarte et remplissez-la du mélange de viande, recouvrez de pâte, en faisant plusieurs incisions dans le dessus de la croûte. Faites cuire dans un four à feu modéré (350 F.) pendant 30 ou 40 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Note.—On peut faire le pâté avec du porc et du veau ou du porc et du poulet au lieu de se servir des trois viandes. Cette recette fait trois pâtés.

ROGNONS A LETUVE

1 livre de rognons
1 carotte
1-2 oignon moyen
2 tasses d'eau
2 cuillerées à soupe de farine
2 cuillerées à soupe de graisse.

Grattez et tranchez la carotte, pelez et tranchez l'oignon et faites cuire ensemble dans deux tasses d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites tremper les rognons pendant une heure dans de l'eau tiède. Egouttez, nettoyez et faites sécher. Saupoudrez de farine, tranchez et faites brunir dans la poêle avec la graisse. Enlevez les oignons de la poêle. Ajoutez la farine à la graisse et faites brunir. Ajoutez à ceci les deux tasses d'eau dans lesquelles

POUR VOS

Articles et Nécessités pour le Ménage

FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S
DÉTAILLEURS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE !

les carottes et l'oignon ont cuit. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils épaississent. Ajoutez les rognons et la carotte. Assaisonnez avec sel et poivre. Faites cuire pendant trois minutes et servez.

GALANTINE DE VOLAILLE

Après avoir plumé, flambé la volaille, fendre la peau du dos en commençant sur le cou dans toute sa longueur; enlever avec précaution le jabot; détacher les ailes en coupant la peau le plus loin possible du corps de la poule; enlever les cuisses de la même manière; détacher la peau sur le dos à l'aide d'un couteau bien aiguisé, en descendant jusqu'au

bréchet; éviter avec soin de couper la peau. Retirer les intestins de la carcasse. Étendre la volaille du côté de la peau sur la table, y ajouter 2 livres de porc frais haché; assaisonner de poivre, de sel, de fines herbes, d'oignon haché; déposer une couche de cette farce, une livre de jambon coupé par lamelles, la même quantité de veau. Refermer la volaille en la cousant avec du fil fort; l'envelopper dans un linge. Plonger les pattes de la carcasse dans de l'eau froide, faire bouillir, y ajouter la volaille et cuire à 4 heures. Laisser refroidir un peu; lorsqu'elle n'est plus que tiède, la placer dans un moule préalablement rincé à l'eau froide.

"Ces CROQUETTES DE POISSON

ont beaucoup
de succès
chez nous"



dit MME RÉJANE DAGENAI
golfesse renommée, femme d'affaires, maîtresse de maison

"Chez nous", dit Mme Dagenais, qui est également chez elle sur le terrain de golf ou à son bureau, "nous trouvons que ces croquettes de poisson sont une des entrées les plus appétissantes. Elles ne sont pas difficiles à faire, et elles sont vraiment délicieuses, grâce au Shortening Bijou et à cette excellente recette qui se trouve à la page 88 du nouveau Livre de Recettes Bijou."

Cette recette toute simple n'est qu'une des 148 délicieuses recettes essayées qui sont données dans le Livre de Recettes Bijou. Pour obtenir le vôtre, envoyez 25 cents, ou 10 cents et un dessus de carton de Bijou aujourd'hui.

POURQUOI NE PAS VOUS ASSURER UNE CUISINE RÉUSSIE ?

Il n'est jamais sage d'économiser sur le shortening quand vous faites de la pâtisserie. Vous épargnez seulement un ou deux sous par gâteau et vous risquez de gâter ce que vous faites!

Maintenant que l'économie sur la nourriture est une nécessité dans toutes les familles, assurez-vous le succès et la qualité de votre cuisine en employant le Bijou, le shortening supérieur, d'un blanc pur.

Vous trouverez que le Bijou se crème plus vite, se mélange mieux pour faire des gâteaux à texture plus fine, de la pâtisserie plus tendre, des biscuits plus légers et des fritures au goût exquis—les Croquettes de Poisson en sont un bon exemple. Achetez un car-

ton de Bijou aujourd'hui. Envoyez le dessus avec 10 cents pour avoir votre exemplaire du NOUVEAU Livre de Recettes Bijou. Adressez à: Swift Canadian Co., Limited, Dept. ST3, Toronto.

Faites venir votre exemplaire du nouveau Livre de Recettes Bijou aujourd'hui!



Insensé de payer moins!
Inutile de payer plus!



VENTE SPECIALE D'USTENSILES EMAILLES

Prix variant de 9c à \$1.29



VENANT D'ARRIVER PAR PLEINS WAGONS

VISITEZ NOTRE COMPTOIR D'USTENSILES EMAILLES

UNITED

5c to \$1. Stores of Canada, Limited

62, rue Wellington-Nord.



LES GATEAUX



HERMITES

Détaillez en crème 6 c. à soupe de graisse végétale (shortening). Incorporez-y graduellement 1/4 tasse de cassonade bien tassée. Baissez bien et ajoutez 1 œuf; Tamisez et mesurez 1 tasse de farine à pâtisserie; Tamisez de nouveau avec 1 c. à thé de poudre à pâte; 1/4 c. à thé de sel; 1/2 c. à thé de cannelle; 1-6 c. à thé de muscade. Ajoutez peu à peu au premier mélange.

AUX VIEUX PRIX...

Malgré les circonstances exceptionnelles que nous traversons, vous pouvez encore vous procurer de la belle faïence et de la belle porcelaine anglaise aux anciens prix; car dès le début des hostilités, nous avons fait des achats massifs qui nous sont parvenus sans accident.



Services à diner pour quatre, six et huit personnes dans un grand choix de dessins standard. Venez voir l'assortiment.

Verrerie



Nous avons aussi en magasin un assortiment encore très considérable de belle verrerie américaine que nous offrons en vente aux anciens prix. A cause des nouveaux règlements sur le change, quand le stock actuel sera épuisé, il nous sera impossible de le renouveler. Hâtez-vous de venir faire un choix.

Porcelaine



Un bibelot de porcelaine constitue un "prix" idéal pour partie de bridge... De même c'est un cadeau toujours apprécié pour fêtes anniversaires, mariages, etc. Nous avons l'assortiment le plus considérable à Sherbrooke.

J. Gagné & Cie Limitée

154, rue King-Ouest,
Tél. 354,
Sherbrooke.

Ajoutez ensuite 2 c. à soupe de noix hachées; 2 c. à soupe de petites groseilles rouges, ou raisins de Corinthe, lavés et séchés; 2 c. à soupe de raisins Sultana; 2 c. à soupe de dattes hachées. Laissez tomber des cuillerées de pâte sur une tôle graissée. Cuisez à four modéré, 375 F., pendant environ 20 minutes.

BOUCHÉES CHINOISES

Baissez jusqu'à ce qu'ils soient épais 2 œufs; Incorporez-y petit à petit 2-3 tasse de sucre en poudre fin; Tamisez et mesurez 2-3 de tasse de farine à pâtisserie; Tamisez de nouveau avec 2-3 c. à thé de poudre à pâte; 1-3 c. à thé de sel. Mélangez bien ces ingrédients; Ajoutez 1 c. à thé de vanille; Lavez, séchez et ajoutez au mélange 1/2 tasse de dattes hachées; 1/2 tasse de raisins Sultana hachés. Ajoutez 3-4 de tasse de noix hachées.

Baissez une cinquantaine de fois. Versez dans un moule beurré ayant une superficie d'environ 80 pouces carrés. Cuisez à four modéré 350 F., environ 30 minutes. Rafraichissez sur une claie quand le gâteau est encore chaud. Coupez en forme de doigts que vous roulez dans une glace au sucre ou aux fruits. Ou bien roulez les doigts en forme de balles que vous enrobez de sucre en poudre fin.

BISCUITS ROULES

Détaillez en crème jusqu'à ce qu'elle soit légère; 1-2 tasse de graisse végétale; Mélangez avec 1 tasse de sucre; Baissez bien et ajoutez 2 œufs; Ajoutez ensuite 1 c. à thé de vanille; Tamisez et mesurez 2 1/2 tasses de farine à pâtisserie; Tamisez deux fois avec 3 c. à thé de poudre à pâte; 1-4 c. à thé de sel. Ajoutez graduellement au mélange. Divisez la pâte en deux parties. A la première ajoutez 2 c. à soupe de cacao dissous; dans 2 c. à soupe d'eau chaude.

Roulez chacune des pâtes à 1-6 de pouce d'épaisseur en leur gardant une forme rectangulaire. Laissez reposer de nouveau. A l'aide d'un pinceau, humectez la surface de l'une des pâtes. Placez le second mélange sur le premier; humectez également la surface. Roulez-en serrant bien de manière à obtenir un rouleau de 2 pouces de diamètre. Faites bien reposer au frais. Coupez en tranches minces. Cuisez à four modéré 350 F., pendant 17 à 20 minutes, sur une tôle graissée.

MACARONS AUX CERISES ET A LA NOIX DE COCO

Mélangez et tamisez 1 tasse de sucre en poudre fin et 1 c. à soupe de farine de maïs;

Baissez en neige, mais pas fermes 3 blancs d'œufs.

Incorporez à cette neige le premier mélange. Cuisez au bain-marie environ 15 minutes jusqu'à ce que l'appareil soit épais, en le mélangeant et en le détachant des bords de temps en temps.

Retirez du feu et ajoutez 1/4 c. à thé de sel;

Ajoutez 1/2 c. à thé d'essence d'amandes.

Incorporez au mélange 1/4 de tasse de cerises hachées;

1 1/2 tasse de noix de coco hachées; 1 tasse de "cornflakes".

Saupoudrez une tôle de farine de maïs, laissez-y tomber des cuillerées à thé de pâte et cuisez à four doux, 300 F., pendant environ 20 minutes.

LE GATEAU EPONGE CLASSIQUE

Baissez jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur de citron 4 jaunes d'œufs;

Mélangez graduellement 1-3 de tasse de sucre;

Ajoutez-y 2-3 c. à soupe de jus de citron, dans lequel on aura laissé tremper 1-2 c. à thé d'écorce de citron râpé;

Tamisez et mesurez 2-3 de tasse de farine à pâtisserie.

Tamisez de nouveau 5 fois de suite. Baissez en neige mais non ferme 4 blancs d'œufs avec quelques grains de sel.

Baissez-y, en l'ajoutant graduellement les blancs d'œufs dans les jaunes, puis tamisez la farine au-dessus du mélange et brassez bien.

Versez la pâte dans un moule à tuyau non graissé (qui n'a jamais été graissé); ou dans un moule carré. Si le gâteau est mis dans un moule à tuyau, cuisez à four doux 275 F., pendant environ 1 heure, la température peut être montée jusqu'à 300 F., pendant le dernier quart d'heure. Si le gâteau est mis dans un moule carré, la durée de la cuisson sera de 45 à 60 minutes.

GATEAU DES ANGES

Tamisez et mesurez 3-4 de tasse de farine à pâtisserie.

Tamisez 5 fois. Baissez avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient mousses. 1 tasse de blanc d'œufs (8 à 10 œufs) avec 1-4 c. à thé de sel et,

1 c. à thé de crème de tartre.

Continuez de battre jusqu'à ce que les blancs d'œufs adhèrent à une cuiller.

Tamisez et mesurez 1 tasse de sucre granulé fin;

Incorporez légèrement 2 c. à soupe de ce sucre dans les blancs d'œufs.

Tamisez la farine, deux cuillerées à soupe à la fois, au-dessus des œufs, et incorporez-la légèrement.

Ajoutez 2-3 c. à thé de vanille.

1-4 c. à thé d'essence d'amandes.

Prenez toutes les précautions possibles pour mélanger les ingrédients car il importe de ne pas compromettre la légèreté du mélange. Versez la pâte dans un moule à tuyau qui n'a jamais été graissé. Mettez la garniture au milieu. Cuisez à four lent, 300 F., 50 à 75 minutes, (suivant la forme et l'épaisseur).

Retournez le moule sur une claie et laissez-le ainsi jusqu'à ce que le gâteau soit refroidi, puis détachez-le des bords et secouez le moule pour permettre au gâteau de se dégager.

GATEAU ROULE A L'ORANGE

Baissez jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur de citron; 3 jaunes d'œufs;

Mélangez graduellement avec 1-2 tasse de sucre;

Ajoutez-y 3-8 de tasse de jus d'orange où l'on aura mis tremper 1 c. à thé d'écorce d'orange râpée.

Baissez en neige, mais non fermes 3 blancs d'œufs avec, 1-3 de c. à thé de sel;

Ajoutez-y graduellement 8 c. à soupe de sucre.

Incorporez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs.

Tamisez et mesurez 1 tasse de farine à pâtisserie.

Tamisez 4 fois avec 1-5 c. à thé de soda;

2-3 c. à thé de poudre à pâte, et incorporez graduellement au mélange.

Étendez une mince couche de pâte dans une tôle beurrée de 10 par 12 pouces et cuisez à four lent, 325 F., pendant environ 35 minutes.

Démoulez sur une serviette humide, enlevez rapidement les croûtes des bords et étendez une couche de crème à l'orange; roulez rapidement et garnissez avec une glace au sucre.

GATEAU A LA CREME SURE

1 tasse de crème sûre

1-2 cuil. à thé de soda

1 tasse de sucre.

2 œufs

1 1-2 tasse de farine

Sel

2 cuil. à thé de poudre à pâte

Vanille ou épices au goût.

Ajoutez le soda à la crème puis ajoutez le sucre et les œufs battus. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange. Faites cuire à four chaud.

POUR AVOIR DU LAIT SUR
Un peu de vinaigre dans du lait doux le fera sursier.

POUR EMPECHER LA GRAISSE DE SAUTER
Une couple de morceaux de pain jetés dans la casserole empêchent la graisse de sauter dans la poêle.

POUR FAIRE FLEURIR LES PATATES

Aux patates sur le point d'être cuites, on ajoute du sel pour les faire fleurir et les empêcher de s'émietter.



**SIROP
MATHIEU**
de Goudron et
d'Extrait de Foie
de Morue

CASSE LA TOUX

POUR

Articles pratiques, en verre

FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S
DÉTAILLEURS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE!

Les pêcheries de la province de Québec

apportent à votre table les
délicieux poissons suivants:

MORUE

En filets frais, congelés et fumés et à l'état
rond, salée et séchée

**SAUMON — FLÉTAN — HOMARD
SOLE — HARENG — MAQUEREAU — PÉTONCLES**

Spécialité de la saison:

Eperlan de la Gaspésie

Ministère du

TRAVAIL, des MINES et des PÊCHERIES MARITIMES

(Service des Pêcheries Maritimes)

Hon. Edgar ROCHETTE, C.R.
Ministre.

Arthur LABRIE, D.S.C.,
Sous-ministre.

POUR DES TARTES DÉLICIEUSES



TARTE AU PAMPLEMOUSSE

1-2 tasse de farine à gâteaux tamisée ou 7 cuillerées à soupe de farine de blé dur tamisée. 1 tasse de sucre granulé, 1-3 cuillerée à thé de sel, 1 tasse d'eau bouillante, 1-3 tasse de lait, 3 jaunes d'œufs, battus, 1-2 cuillerée à soupe de beurre, 1-2 tasse de jus de pamplemousse, 1 cuillerée à thé de zeste de pamplemousse râpé, 3 blancs d'œufs, 4 cuillerées à soupe de sucre granulé.

Faites la croûte à tarte. Réunissez la farine, 1 tasse de sucre et le sel; versez-y l'eau et le lait en remuant. Mettez au bain-marie et faites cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et qu'il ne reste aucun goût de farine crue. Versez le mélange sur les jaunes d'œufs et remettez au bain-marie; faites cuire en remuant jusqu'à consistance épaisse. Retirez du feu et ajoutez le beurre, le jus et le zeste de pamplemousse. Laissez refroidir un peu; versez dans la croûte cuite. Recouvrez de meringue faite avec les 3 blancs d'œufs et le sucre.

TARTE AUX POMMES DE GRAND'MAMAN

Garnir une tourtière de pâte à tarte. Couper de belles pommes saines en tranches et les placer sur la pâte de manière à bien remplir la tourtière. Ajouter un peu d'eau et faire cuire à four doux.

Quand les pommes sont cuites, soulevez avec soin la croûte supérieure, ajoutez une demi-tasse de sucre, une pincée de sel, une cuillerée à table de beurre, un peu de muscade. Mélanger parfaitement. Remplacer la croûte supérieure, l'humecter légèrement et saupoudrer de sucre. Remettre quelques minutes au four.

TARTE AUX RAISINS A LA CREME SURE

1 tasse de raisins secs sans pépins, 1 tasse de sucre d'érable écrasé, 1 tasse d'eau chaude, 1 tasse de crème sure épaissie.

Faites mijoter ensemble les raisins, le sucre d'érable et l'eau pendant 15 minutes. Laissez refroidir un peu, puis mélangez avec la crème. Versez dans un moule à tarte recouvert d'une abaisse de pâte. Recouvrez de pâte dans laquelle vous aurez fait des petits trous. Humectez, pressez et gaufrés les bords. Faites cuire au four chaud, 450 degrés, environ 30 minutes.

PETITES TARTES AU BEURRE

1 tasse de raisins secs ou raisins de Smyrne, 1 tasse cassonade, 2 cuil. à soupe beurre, 1 œuf, 1-2 cuil. à thé vanille, 1-2 cuil. à thé muscade, au goût.

Lavez les raisins que vous déposez dans le bol à mélanger; échaudez-les dans l'eau bouillante, égouttez et ajoutez cassonade, beurre et œufs battus pendant que les raisins sont encore chauds. Brassez bien le tout pendant quelques minutes, puis ajoutez la vanille. En mélangeant les ingrédients pendant que les raisins sont encore chauds vous obtiendrez un beau sirop pareil à du butterscotch.

Garnissez un moule à pâte profond avec de la pâte brisée et mettez-y une cuillerée de la garniture. Cuites à four chauffé à 400F.

TARTE AUX POMMES A L'ANGLAISE

Beurrer un plat profond allant au four. Remplir ce plat avec des pommes coupées en tranches. Saupoudrez avec une tasse de sucre environ une demi-cuillerée à thé de sel et un peu de muscade ou de cannelle. Ajouter deux cuillerées à table de petits morceaux de beurre et trois cuillerées d'eau froide.

Recouvrez de pâte à tarte. Faire cuire 40 minutes. Servez chaud ou froid.

TARTE AUX FRAISES SUPREME

2 œufs, 1 1-2 tasse ((1 boîte) de lait condensé, 1-4 de tasse de jus de citron, 1 tasse de fraise, 2 c. à table de sucre granulé. 3-4 de

tasse de miettes de biscuits graham, taillés en diagonale.

Mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le lait condensé sucré et le jus de citron. Incorporez les fraises tranchées. Déposez des moitiés de biscuits graham autour d'une assiette de 9 pouces de diamètre.

Coupez le fond de miettes de biscuits graham ainsi que les interstices entre les moitiés de biscuits. Versez le premier mélange sur cette croûte. Couvrez d'une meringue obtenue en battant 2 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils se tiennent et en leur ajoutant du sucre.

Faites cuire à four modéré (350 F.) pendant 10 minutes. Mettez au froid avant de servir.

TARTE A LA CITROUILLE

2 tasses de citrouille en conserve

1 tasse de cassonade
1 cuil. à table de cannelle
1-2 tasse de crème ou lait évaporé
1-2 cuil. à thé de gingembre
1-2 cuil. à thé de sel
3 œufs
2 tasses de lait

Mélangez le tout; versez dans une croûte profonde et mettez au four jusqu'à cuisson complète. Laissez refroidir et recouvrez de crème fouettée puis saupoudrez de noix hachées.

Ragoût au rognon. de bœuf

2 rognons de bœuf
2 c. à soupe de graisse
¼ c. à thé de paprika
2 tasses d'eau chaude
½ tasse d'oignon tranché
2 tasses de carotte coupée en dés
1 tasse de tomates en boîtes
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de sauce Worcestershire

Faites tremper les rognons dans de l'eau froide pendant 1 heure. Egouttez et ébouillantez. Enlevez les tubes et la membrane avec des ciseaux. Poudrez bien avec ¼ c. à thé de sel et 2 c. à soupe de farine. Ajoutez à la graisse chaude dans la poêle, ajoutez le paprika et faites sauter jusqu'à ce que ce soit brun. Ajoutez l'eau, l'oignon et les carottes, recouvrez et faites cuire lentement pendant 30 minutes. Ajoutez ensuite les tomates,

le reste du sel et la sauce Worcestershire. Faites cuire encore 10 minutes. Épaississez avec une pâte faite de farine et d'eau. Servez 6.

le ragoût entouré de pois verts chauds et garni de bandes de pigment rouge doux. Suffisant pour 6.

Gurney

POELES DE CUISINE EPROUVES

Pour ceux qui désirent la beauté, la qualité et la commodité dans un poêle, nous vous invitons à voir ces nouveaux poêles Gurney, modèles 1940.

Vendus à termes faciles

Prix à partir de

\$69.00



Gurney

POELES combinés

Pour ceux qui désirent un poêle à charbon avec toute la commodité de feux à gaz et d'un fourneau chauffant à l'un ou à l'autre. Vendus à termes faciles.

Prix à partir de

\$123.00

Construits et améliorés par Gurney depuis 1842.

H. C. WILSON & SONS, LIMITED

37, rue Wellington-Nord. — Voisin du théâtre Granada.

POUR VOTRE
Vaisselle QUATRE JOLIS
DESSINS
FAITES VOS ACHATS CHEZ

ZELLER'S
DÉTAILLEURS AUX CANADIENS ÉCONOMES

CELA PAYE !

Léger,

mais savoureux et appétissant !

Permettez-nous ce jeu de mot: le pain LEGER est LEGER... c'est-à-dire qu'il est facile à digérer. Pétri d'après les procédés les plus modernes, ce pain vous arrive dans un degré d'absolue pureté.

• Pain au lait

• Pain ordinaire

• Pain au son

• Pain aux raisins

• Pain français

• Pain sur la sole

• Brioches aux raisins

BEIGNES

Avez-vous savouré les beignes LEGER, récemment?
Tous ceux qui les connaissent en raffolent.

LÉGER LIMITÉE

105, rue Drummond. — Tél. 632. — Sherbrooke.

Livraison dans toutes les parties de la ville.

À LA MÉNAGÈRE ÉCONOME

NOUS AVONS TOUJOURS EN MAGASIN ET A DES PRIX LES PLUS BAS POSSIBLES:

• COTONNADES

• SERVIETTES

• TOILE

• NAPPES

• RIDEAUX ET MATÉRIEL À RIDEAUX

• TISSUS À LA VERGE. ETC.

• ROBES DE MAISON

FRASER BROS. LTD.

Le Vrai Magasin à Rayon De Sherbrooke

Où vous achetez l'article de qualité au plus bas prix

121, RUE KING-OUEST ~ SHERBROOKE

NOTRE 39ième VENTE ANNUELLE DE FÉVRIER VOUS OFFRE DES AUBAINES

QUI FERONT LA JOIE DE TOUTE LA FAMILLE

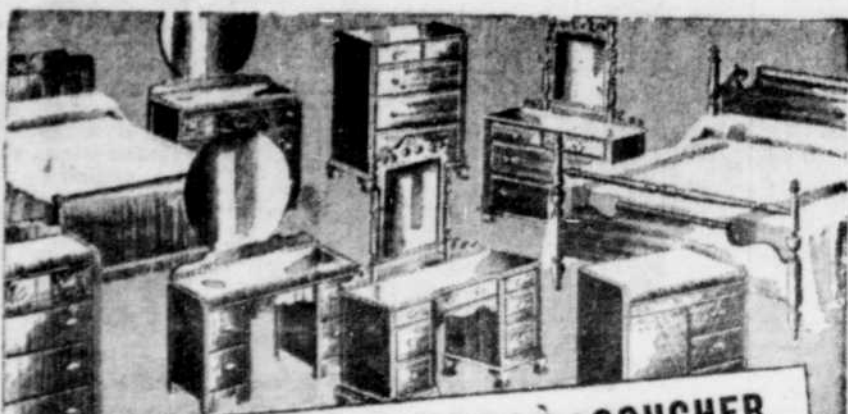


MOBILIERS DE VIVOIR

Valeurs régulières de \$115. à \$125. Prix de la vente

Mobiliers de style moderne, dont quelques-uns avec décorations en bois ouvré. Choix de velours, rep et tissu "Frostex". Plusieurs modèles, mais un ou deux de chaque modèle. Hâtez-vous donc de venir voir maintenant. Mobiliers de trois pièces. Conditions: \$8. comptant et \$9. par mois.

\$98.



MOBILIERS DE CHAMBRE À COUCHER

Valeurs régulières de \$110. à \$125. Prix de la vente

Ce groupe représente un choix magnifique! Chaque meuble comprend: bureau, vanité, commode et lit. Quelques mobiliers comprennent aussi un banc. Styles modernes, dessins "châte d'eau". Tous sont offerts à ce seul bas prix! Venez... votre choix sera facile. Conditions: \$8. comptant et \$9.00 par mois.

\$98.



Vente de TAPIS

Rég. \$30. à \$37.

Prix de la vente **\$27.** Grandeur 6'9" x 9'

Jolis tapis Axminster, sans coutures. Choix varié de combinaisons de couleurs et de dessins en vogue. Achetez-en un maintenant et économisez! Conditions: \$6. comptant et \$1.00 par mois.

ACHETEZ MAINTENANT À CES BAS PRIX!

...LIVRAISON À LA DATE DÉSIRÉE

Si vous prévoyez devoir acheter des meubles au printemps ou à l'été, donnez votre commande dès maintenant car c'est le meilleur temps pour acheter. Escomptes de 20% à 30% sur les prix en vigueur avant les fortes hausses de ces derniers mois. Il y a des aubaines extraordinaires dans tous les départements, à l'occasion de notre vente de meubles de février. Vous êtes assurés d'avoir ce qu'il y a de plus nouveau et à des prix incroyablement bas! Entrepo sage et assurance gratuite jusqu'à la date de livraison.

VALEUR

Extra-Spéciale

de notre

VENTE DE FÉVRIER

MOBILIERS

de

CHAMBRE À COUCHER

Quantité limitée, que nous voulons écouler rapidement. Comprend:

- Bureau-vanité
- Chiffonnier
- Lit
- Sommier
- Matelas à ressorts

5 MORCEAUX

FINIS NOYER

\$65.00

Tant qu'il y en aura, CONDITIONS: \$5. comptant et \$6. par mois.

Style moderne, miroirs ronds et devant, modèle "chûte d'eau", le tout joli et attrayant. Exactement ce dont vous avez besoin pour l'enfant, la visite ou pour une chambre de petite dimension. Confort et apparence, construction solide et beau fini. Joli et très léger pour votre bourse et votre budget.

Chaque morceau du mobilier décrit ci-haut peut aussi être acheté séparément aux prix suivants, tant qu'il y en aura:

Bureau-vanité	\$19.50
Chiffonnier	\$15.30
Lit	\$12.30
Sommier (cables)	\$ 5.95
Matelas à ressorts	\$11.95

FAUTEUILS KROEHLER ET OTTOMAN

Rég. \$18. à \$49.50

Voire choix 2 morceaux **\$39.**

Couvertures en mohair ou en soie de haute qualité. Ce que vous pouvez trouver de plus reposant! Conditions: \$9. comptant et \$2. par mois.



LOT DE MOBILIERS DE CUISINE

Rég. \$70. à \$77.

6 morceaux **\$64.**

Buffet, table à extension et quatre chaises. Finis émail blanc ou naturel, avec décorations de couleur. Conditions: \$14. comptant et \$5. par mois.



GRAND CHOIX DE LAMPES

Régulier \$8. à \$10.

Régulier \$15. à \$18.

\$6.50

\$12.

Modèles bridge, junior ou de table. Très jolies bases et abat-jour d'un grand chic. Une aubaine.



MOBILIERS DE SALLE À MANGER

Valeurs régulières de \$115. à \$130.

Chaque mobilier comprend 3 morceaux: Votre choix buffet, cabinet à argenterie, table extension, 5 chaises et 1 fauteuil avec bras. Styles moderne ou de période. Vous n'avez pas à chercher davantage lorsque de telles valeurs sont offertes! Conditions: \$9. comptant et \$9. par mois.

\$99.

TERMES FACILES

Goûtez au confort et appréciez les avantages d'un foyer joli, invitant et confortable, tout en payant peu. Notre plan budgétaire n'a rien de drastique. Chaque achat peut être payé selon des termes convenant à votre bourse. Un léger dépôt suffit pour vous livrer tout ce que vous voulez en fait de meubles.

LE PLUS IMPORTANT
MAGASIN DE MEUBLES
DE SHERBROOKE

ECHENBERG BROS.