Chez-nous

Section féminine — **Le Foyer, L'Ecole**

Par un jour de pluie

Nous n'avons pas à nous en plaindre cette année, les temps nuageux ne sont pas venus contrecarrer nos projets et nous avons appris à connaître les inconvénients de la sécheresse avec ces terribles feux de forêts.

En temps ordinaire, la pluie est rarement la bienvenue, et nous lui faisons mauvaise mine, au lieu de recevoir comme un bienfait les quelques heures de liberté qu'elle nous apporte; ne brise-t-elle pas pour un moment l'engrenage qui nous tient d'un bout de l'année à l'autre en nous dispensant de la corvée des visites de simple politesse, en nous permettant d'aimer davantage le foyer et un peu moins le dehors.

Quand le temps est menaçant, au lieu de faire la moue, nous devrions calculer tout ce que cette réclusion forcée va nous permettre de faire.

La plupart d'entre nous ont des lettres en retard, un livre dont elles n'ont pu lire qu'une partie, une broderie interminable qui rappelle la tapisserie de Pénelope, des souvenirs intimes auxquels elles n'ont pas le temps de songer.

Et pourtant ce serait bon de causer avec ces amis éloignés que votre silence prolongé fait douter de votre amitié et de votre dévouement. Au lieu de ce caquetage mondain auquel vous eussiez été mêlée, n'est-ce pas que cette causerie sérieuse dont vous faites tous les frais, vaut mieux à tous les points de vue. Vous vous garderez bien d'écrire, cette médisance, ces propos désobligeants, ces critiques qui vous échappent si facilement et dont vous ne pouvez prévoir la portée.

Et ce livre qui nous réjouit et qui nous console, ce livre dans lequel nous apprenons à vivre, n'est-il pas un ami, le meilleur que nous puissions avoir.

Nous ne devrions jamais laisser de côté, un travail commencé pour en essayer un autre. Le grand secret de l'habileté dans les travaux à l'aiguille, dans les tricots et les dentelles c'est l'application et la persévérance. Le premier ne peut être parfait, mias quand on a eu la volonté d'aller jusqu'au bout, c'est que l'on est susceptible d'apprendre. Si l'on mettait à profit, tous ses instants de liberté, lorsqu'il faut bon gré mal gré attendre, l'on ferait une somme de travail considérable.

Et si la pluie tombe toujours, quand vous aurez fermé le livre, quand votre sollicitude ne trouvera rien à dire aux absents et que la broderie s'échappera de votre main lassée réfléchissez sur ce qui pourrait rendre votre vie plus utile et meilleure, à ces menus défauts qui vous rendent désagréable ou malheureuse, à ceux auxquels vous devez le bon exemple et l'assistance. En tel examen peut être la cause de nombreux bienfaits et combien bienfaisante est la pluie qui vous en donne le temps et l'occasion.

Cousine Avette.

DEUX CHAGRINS

(à petit Albert B.)

...Pardon, si tout à l'heure en maugréant, mignon
Je t'ai fait de gros yeux, une figure sombre
Je le regrette, va!... Que pensas-tu, voyons
De ces yeux, de cet air, morose et tout plein d'ombre!...

Pardon mon cher petit; qu'avais-je à te gronder?
Adorable 'tyran" aux menottes si roses...
..!.Et qu'avais-tu donc fait que je t'aie disputé
Bel ange de cinq ans, inconscient des choses...
Car enfin, pour t'avoir surpris là, griffonnant,
Sur la pointe des pieds barbouillant mes grimoires
Je n'aurais jamais dû te dire:
"Toi... va-t'en!...
Avec cet air surtout!... N'en garde plus mémoire...
Reviens plutôt enfant, amuse-toi de tout
Ce qui te plaira. Tiens: vois là, sur mon pupitre.
Ces gravures pour toi, choisis-les à ton goût
Ne te soucie de moi, je te fais libre arbitre
De tout ce que j'ai là. Prends, emporte et sourit!
Car une larme encor dans ta vive prunelle
Aiguise mes regrets!!!... Relève dans l'oubli
Ce vilain incident. Oui, je fus bien cruelle
Je l'avoue maintenant, mais dans un bon baiser
Oublions tout cela; je n'en veux plus de traces...
..."Mon Albert m'a promis de n'y plus repenser
Mais moi... j'y pense encor en entrant dans ma classe
...A mon Albert chéri, (oh! pas plus haut que ça!)
Echappé de son cours et de la surveillance
Visitant mes tiroirs, furetant ça et là...
...Et moi qui l'ai grondé!... dans ce grave silence!

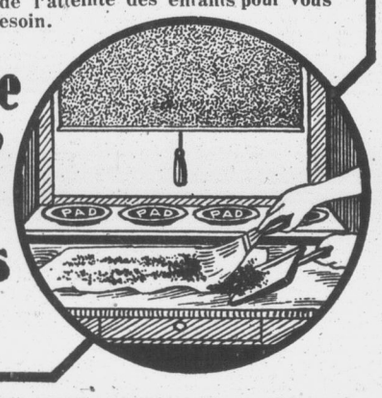
Saint-Fabien, avril 1923. **Huguette.**

Il n'y a qu'un moyen de tuer toutes les mouches

Le Voici:—Faites l'obscurité aussi complète que possible dans la chambre, après en avoir d'abord fermé les fenêtres. Levez ensuite, à une hauteur d'environ huit pouces, un des stores, et posez sur l'appui de la fenêtre, là où le soleil—ou la clarté du jour donne le plus fort, une ou deux assiettes dans lesquelles vous avez placé plusieurs "WILSON'S FLY PADS" bien humectés d'eau sans toutefois les en recouvrir. Laissez la chambre close deux ou trois heures. Il ne vous restera plus qu'à ramasser les mouches et à les bruler.

Serrez alors les assiettes hors de l'atteinte des enfants pour vous en resservir plus tard en cas de besoin.

La vraie manière d'employer la Rondelle Tue-Mouches de Wilson



La cuisine canadienne

OEUFS AUX TOMATES

Coupez les tomates en deux, enlevez la pulpe, mettez les moitiées dans une casserole, assaisonnez et mettez un petit morceau de beurre dans chacune. Couvrez d'un papier beurré et faites cuire dans un fourneau modéré un quart d'heure. Battez 2 œufs, mêlez avec la pulpe que vous aurez passée dans le tamis. Mettez ½, once de beurre dans une casserole ajoutez la pulpe et les œufs et laissez prendre. Emplisez les moitiés de tomates de ce mélange, garnissez de persil et de jaune d'œuf passé au tamis.

Gelée d'ivoire

1 c. ta. de gélatine granulée, 1½ t. de lait riche, 2½ c. ta. de sucre, Vanille. Quelques grains de sel.

Faire tremper la gélatine dans trois cuillerées à table du lait froid—Faire chauffer le reste du ait. Ajouter le sucre, le sel, la gélatine trempée. Passer. Une fois frais, ajouter l'essence et verser dans un moule froid et mouillé. Refroidir et servir avec de la crème ou du jus de fruits.

Blanc mange à la noix de coco

2 t. de lait, 5 c. ta. fécule de maïs, 4 c. ta. de sucre, Sel, ½ c. th. vanille, ¼ t. de noix de coco haché.

Mélanger la fécule de maïs, le sucre et le sel dans un bain-marie avec une quantité suffisante de lait froid pour obtenir une pâte bien liée. Ajouter le lait chauffé en remuant et faire cuire en tournant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Faire cuire à petit feu pendant quinze minutes, en remuant fréquemment. Enlever du feu, ajouter la vanille et la noix de coco. Verser dans un moule froid et mouillé et faire refroidir parfaitement.

On peut ajouter à cette recette, si on le désire, le jaune d'un œuf ou un œuf tout entier. On peut battre le blanc de l'œuf en neige ferme et l'incorporer au mélange lorsque celui-ci a fini de cuire. Si l'on se sert d'un œuf il faudra un peu moins de fécule de maïs.

Lait et céréales

On peut ajouter du lait à n'importe quelle céréale que l'on fait cuire.

Mettre la céréale à cuire dans la moitié environ de l'eau bouillante salée dont on se sert généralement. Remuer sur le feu pendant quelques minutes puis mettre au bain-marie. Ajouter une quantité suffisante de lait écrémé ou de lait entier pour compléter l'autre moitié du liquide. Faire cuire lentement, puis, une fois cuit, servir avec du lait. On a ainsi une céréale très savoureuse et très nourrissante. Le riz, le gruau d'avoine, l'avoine roulée, la farine de maïs, la crème de blé, etc., cuits de cette manière sont délicieux.

250 Morceaux de soie ou cette bague gratis. Demandé 30 Bijouteries à 10cts. Quand vendues retournez $3.00. Pour $1.00 nous vous enverrons un gros lot de coupons de coton ½ à 2 vgs de long ou 250 beaux morceaux de soie.

ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qué.

GRATIS

Magnifique SERVICE en argent

VALEUR $6.00

donné gratis avec le

CAFE WINDSOR

GARANTI PUR

Demandez-le à votre épicier

GLOBE TEA Co. 309 NOTRE-DAME OUEST

Tél. Main 5036. MONTREAL