

fois sur le métier, remettons et essayons, la persévérance vient à bout de tout. Je vous reviendrai avec plaisir à tous les courriers en réponse à votre demande qui me fait plaisir car moi aussi je suis fière de vous savoir ma petite amie.

ALICE DE VALCOURT. — Je vous reviens car le dernier courrier n'était pas aussi long que je l'aurais désiré. A votre tour, viendrez-vous me faire connaître un peu ce qui vous intéresse et m'en parler longuement? Il me semble que nous sommes amies depuis... toujours et cependant nous ne nous connaissons pas. Je fais votre message à Gabrielle avec plaisir.

PERLED'Océan. — Notre littérature canadienne s'enrichit rapidement de beaux et bons livres; citons entre autres les derniers parus : *Un Cœur fidèle* de Mme. B. Lamontagne-Beauregard, *Les Campanules* de Millicent, que vous trouverez dans nos librairies.

JEANNE LE FRANC.

PETITE POSTE

ALICE DE VALCOURT A GABRIELLE. — Vous enseignez n'est-ce pas? Ce serait gentil de connaître le joli cadre où vous évoluez, donnant tout votre dévouement aux bambins que vous dirigez; viendrez-vous me parler de votre tâche?

A l'avance je vous assure de mon amitié.

MADELEINE A JEANNINE. — Je répondrai à votre requête; les loisirs me manquent aujourd'hui pour le faire un peu longuement.

JULIETTE A MADELEINE. — Je réponds à votre désir avec empressement et bien que nous soyons à peu près inconnues, il me semble qu'il y a un courant sympathique qui s'infiltre dans nos correspondances et nous fait apprécier encore plus notre chère revue.

Je serais heureuse de vous lire au prochain courrier.

JEANNE LE FRANC.

LA CUISINE

POTAGE AUX POMMES DE TERRE

8 à 10 pommes de terre
2 pintes de lait
1½ pinte d'eau
2 c. à table beurre ou graisse de rôti

1 gros oignon
4 c. à table d'œuf, croûtons
assaisonnement,

I. Peler les pommes de terre, les couper par morceaux ainsi que l'oignon.

II. Faire fondre le beurre ou la graisse dans la marmite, y jeter les pommes de terre, l'oignon, les faire revenir, ajoutez assez d'eau chaude pour les couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent facilement.

III. Passer la purée, la remettre sur le feu avec le lait chaud, faire mijoter 8 à 10 minutes.

IV. Au moment de servir, battre le jaune d'œuf dans la soupière avec la crème ou 2 c. à table de beurre, et verser dessus le potage. Servir très chaud avec croûtons qui se préparent comme suit :

CROUTONS. — Beurrer 2 ou 3 tranches de pain, couper en dés et faire dorer au fourneau.

VEAU EN BLANQUETTE A LA BOURGEOISE

2 ou 3 livres de veau
1 petite tranche de lard fumé
1 pinte d'eau
1 ou 2 jaunes d'œufs
2 c. à table de beurre ou graisse de rôti
1 c. à table de farine
1 oignon, bouquet garni, sel et poivre.

I. Mettre dans la casserole le lard fumé coupé en dés, et faire revenir avec la graisse; ajouter le veau coupé par morceaux, l'oignon finement ciselé, faire sauter et éviter de faire prendre couleur.

II. Saupoudrer la viande avec la farine bien mélangée, puis mouiller d'eau bouillante, ajouter l'assaisonnement, couvrir et laisser mijoter 1 heure à 1½ heure.

III. Lorsque la viande est bien cuite, enlever le bouquet garni, retirer la casserole sur le coin du feu, et épaissir avec un ou deux jaunes d'œufs.

HARICOTS VERTS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL

1 boîte de haricots
2 c. à table de beurre
ciboule ou persil
sel et poivre.

I. Enlever les fils, et couper les haricots en deux ou trois morceaux.

II. Faire cuire dans l'eau bouillante salée, 45 à 60 minutes.

III. Chauffer un légumier, y mettre le beurre frais et y ajouter les haricots cuits et soigneusement égouttés; assaisonner avec poivre et sel; tourner et parsemer de ciboule ou de persil finement hachés.

(La cuisine à l'école primaire)