

## Chez-nous

Section féminine

Le Foyer, L'Ecole

### Quelques notes sur la mode

La mode emprunté à l'automne, cette année, toutes ses riches teintes d'or, de cuivre, et de rouille, ses rouges ardents ou passés, ses bruns et ses gris. On les retrouve sur les chapeaux dont les garnitures de feuilles de fleurs et de fruits sont pour la plupart brodées sur le feutre, le velours, la soie.

Les manteaux sont seyants, très droits, ouvrant en grand nombre sur le côté. Quelques-uns ont des godets, ce qui aura pour effet de changer la silhouette féminine si l'usage s'en généralise. Les plus beaux sont en marvella, un drap souple à surface soyeuse comme du velours, avec un collet qui remonte autour du cou, mais sans gêner les mouvements du chapeau grâce à un pli qui l'éloigne du visage. Les doublures sont en crêpe de Chine. Les fourrures qui les garnissent sont de loup, d'écureuil, de beaverine, d'imitation de chinchilla. Les capes droites fermées de haut en bas, sont quasi à la mode.

Il y a des robes manteaux qui feront fureur tant que le froid ne sera pas installé définitivement chez nous. On les garnit d'un peu de fourrures. Beaucoup sont attachées sur le côté, comme les manteaux, même les robes légères.

Les robes de soir sont garnies de broderies de perles, et plus celles-ci sont compliquées, plus la toilette est dispendieuse, surtout si elle vient de chez un couturier en renom de Paris et de New-York.

Toutefois, il y a à la portée des jeunes filles et des mamans industrielles de jolies modèles que l'on peut copier. Les robes d'un seul morceau, surtout, avec un bon patron, l'on arrive à des résultats surprenants. Lorsque l'on ne peut changer trop souvent de robe, il faut choisir des modes qui n'ont rien d'exagéré, puisque la robe devra peut-être attendre six mois avant d'avoir une remplaçante. Doit-on renoncer pour cela à être élégante, dans la mesure de ses moyens, pas du tout. Faites-vous belles, mes cousines, pourvu que ce ne soit pas aux dépens du repos de vos pères et de vos époux.

Cousine Avette.

### "Les épis de blé"

Tout petits, mes chéris, si joyeux d'être au monde, Profitez des beaux jours qui vous sont mesurés ! Des jeux et des plaisirs trop tôt vous sentirez O vous, mes tout petits, la vanité profonde.

Ce temps est loin encore et déjà vous pleurez... Cuisants chagrins d'une heure, ou bien d'une seconde, Pleurs bues par le soleil dans vos yeux qu'il inonde De joie, en s'accrochant à vos cheveux dorés !

Ah ! si toujours ainsi, sur vos charmants visages, Aux ombres se mêlaient les rayons lumineux, Je craindrais moins pour vous les vents et les orages.

Quand ils éclateront, soyez forts devant eux ! Tout petits, mes chéris, la souffrance est cruelle, Mais nul homme n'est grand et ne vaut que par elle !

Louis Maigue.

### LA BRISE

Elle va—dans le matin clair—la brise fuyante, heureuse du sursis accordé à la légèreté de sa course.

Elle va! posant le bout de son aile, mignonne sur les herbes un peu abasourdis de la gelée dernière, heureuses de sentir encore sur l'épaule redressée, la caresse de celle dont elles n'avaient plus espérance de venue.

Et fière de cette bienvenue qui lui mettrait du courage à l'âme—si elle en avait le besoin—elle continue, frolant de ses mains fines, les feuilles qui racrochent leur faiblesse à la branche raffermie par cet espoir de "revie" que leur verse cette brise—presque juin—bien fragile, hélas! que le vent brisera de son aile bardée de trahison...

Mais la feuille—nervures bien détendue—conjointe en ce simulacre de vérité, balance sa souplesse revenue, au souffle de la brise tiède, qui se joue en la nature avec une espièglerie enfantine... on dirait une pensionnaire échappée à ses murs, un convalescent essayant des forces revenues dont il n'avait plus espoir de retour.

Elle va! va! Les femmes lui font hommage de blanches toilettes, de mousseline, de bras nus, de têtes en cheveux soyeux...

Partout la brise heureuse dépose des baisers, des faveurs... et l'âme pense à ceux-là—dont la paupière se ferme à jamais, près d'un bonheur nouvellement conquis.

Va! Cours! brise de nos rêves! Mais au souffle d'hiver—comme en un été de Saint-Martin—reviens quelquefois—reviens souvent, quand l'âge aura mûri nos cœurs, assiéger l'esprit, déchiré et anéanti nos illusions dernières...

Reviens nouer d'un lien d'espoir, les feuilles de nos pensées à l'arbre de l'idéal, si nous étions tentés de l'abandonner à jamais...

Et nous dirons—heureux de son retour: "Elle passe dans le matin clair, la brise estivale et légère... l'espoir des heureux retours..."

Berthe Lay.



**75 Cts Gratis.** Ce moulin à viande vaut \$2.00. Découpez cette annonce, adressez-nous-la avec \$1.25 et nous vous l'enverrons par malle payée. Ou sera donné en prime pour la vente de \$6.00 d'images ou cartes postales. Demandez 20 articles à 10cts ou 12 images religieuses à 25cts. Quand vendues, retournez l'argent. Catalogue gratis. ALLEN NOUVEAUTES, Saint-Zacharie, Qué.

### Recettes au miel

**Roties au miel.**—Couper des tranches de pain d'un demi-pouce d'épaisseur environ. D'autre part, faire fondre du miel en quantité suffisante dans du lait auquel vous ajoutez un œuf battu en plus, suivant la quantité de roties à faire. Beurrer quelque peu les tranches de pain que vous trempez dans ce liquide sucré au miel et faites frire ensuite dans du beurre ou de la graisse de bonne qualité. Servez chaud.

**Biscuits au miel.**—1 tasse de miel frais, 1/2 tasse de crème chaude, 2 œufs, 1/2 tasse de beurre de bonne qualité, 2 tasses de farine bien tamisée en y ajoutant au préalable 1/2 cuillerée à café de soda à pâte et 1/2 cuillerée à thé de crème de tartre. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire sur une tôle farinée, à fourneau modéré.

**"Plum pudding"** —Laver une livre de prunes: les laisser tremper dans l'eau froide durant six heures, les égoutter et les couper en petits morceaux. Dans un grand bol, tamiser 4 tasses de farine, 4 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel, 1 lb. de sucre brun, 2 cuillerées à thé de gingembre, 1/2 cuillerée à thé de clou de girofle moulu; ajouter les prunes, 1 livre de raisin à pouding, 1/2 livre d'écorce de citron hachée, à tasse de miel, l'écorce rapée et le jus coulé d'une orange, 4 œufs bien battus, 6 tasses de miettes de pain et 1 1/2 tasse de beurre fondu. Bien mélanger, remplir 3 bols à pouding beurrés et faire cuire au bain-marie durant 4 heures.

**Crème congelée au miel.**—Détail: 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel. Mélanger bien et faites congeler. Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence, c'est délicieux.

**Hydromel (1).**—Détail: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel 1/2 lb. d'acide tartrique, 1/4 oz. de nitrate de bismuth, 1/4 de lb. de pollen.

Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

**Hydromel (2).**—Verser dans une chaudière: 12 gallons d'eau chaude, plus 40 à 45 livres de miel. Faites fondre et bouillir, en écumant, pendant 2 heures. Remplacez peu à peu l'eau évaporée: vous obtiendrez 17 à 18 gallons d'hydromel, par l'adjonction du miel fondu.

Lorsque la boisson est refroidie, on la verse dans un baril rincé d'avance où elle fermente une quinzaine de jours. On filtre la liqueur à travers une toile épaisse et on la met en bouteilles.

**Bonbons russes.**—Mélanger 5 onces de miel et en même proportion, beurre frais, chocolat et sucre en poudre. Faire cuire sur un feu vif, en remuant sans cesse la pâte pour qu'elle ne s'attache pas. Mettre refroidir dans un plat de terre beurré et détailler avec l'emporte-pièce en fer-blanc.

**Tire au miel.**—Détail: 1 pinte de miel, 3 tasses de sucre. Opérer comme pour la tire à la mélasse. Ne pas mettre d'eau.

**CONFITURES AU MIEL.**—Ingrédients.—1 livre de fruits, 1 livre de miel.

**Mode de préparation.**—Faire bouillir le miel, l'écumer, y mettre les fruits, les laisser cuire pendant 10 à 15 minutes, si ce sont des petits fruits, et jusqu'à la transparence des fruits si ce sont des citrouilles, des melons ou des poires. Laisser r refroidir dans le sirop. Mettre dans des bocaux stérilisés, y faire stériliser les petits fruits environ 20 minutes et les autres ci-dessus mentionnés pendant 15 à 20 minutes. Ce procédé donne une plus belle apparence aux confitures.

**CONSERVES DE FRUITS AU MIEL.**—Ingrédients.—2 tasses de miel, 1 tasse d'eau, 1 livre de fruits.



machine de \$25.00. Ayez-en un. Catalogue de 200 belles primes à gagner gratis. Demandez 20 articles à 10 cts ou 12 images à 25cts. Quand vendus, retournez l'argent. ALLEN NOUVEAUTES, Saint-Zacharie, Qué.



Ne salit pas les mains - vendu par tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

**Mode de préparation.**—Faire bouillir le miel et l'eau. Écumer. Faire mijoter les petits fruits 4 à 5 minutes dans le sirop. Laisser refroidir les fruits dans le sirop. Les mettre dans des bocaux stérilisés. Faire stériliser pendant 10 minutes. La durée de cuisson des autres fruits varie d'après leur nature.

Après la stérilisation, fermer les bocaux hermétiquement immédiatement.

### La cuisine canadienne

#### Desserte de viande aux tomates

Ingrédients: Reste de viande, 1/2 boîte de tomates, feuilles de laurier, 1 oignon, reste de bouillon ou de sauce, sel, poivre.

**Mode de préparation:** Couper la viande en carrelots; la mettre dans une poêle, y ajouter l'oignon haché, les tomates, le reste de sauce ou de bouillon, feuilles de laurier, Assaisonner. Laisser mijoter le tout de 1/2 d'heure à 1 heure. Servir très chaud.

#### Bifteck à la mode

Ingrédients: 1 1/2 à 2 livres de bifteck, 1 once de beurre, sel et poivre.

**Mode de préparation:** Mettre beurre gros comme une noisette dans une poêle sur un feu vif; le laisser roussir, y déposer le bifteck, le faire saisir, retourner, faire cuire au goût. Assaisonner de sel et de poivre; ne pas piquer le bifteck pendant la cuisson. Servir sur un plat chaud. Couvrir de bon beurre ou faire une sauce de la manière suivante: Faire roussir une once de beurre; éteindre avec une demi-tasse de thé ou d'eau; assaisonner.

#### Purée de panais

8 ou 10 panais, 1 c. à table de beurre, 3/4 d'une tasse de lait chaud, jus d'un oignon, sel et poivre.

Mettre les panais à l'eau bouillante, les saler et faire cuire 1/2 heure. Egouttez, écraser les panais, ajoutez le lait, mélangé au beurre chaud, battre le tout énergiquement pour que la purée soit légère, assaisonner au goût et servir chaud.



**GRATIS**—Cette bague de \$2.00 ou 40 autres primes. Demandez 30 bijoux à 10c. Quand vendus, retournez \$3.00. Sur réception de \$1.00, vous recevrez par malle un beau lot de coupons, couleurs assorties, pour lingerie d'enfants, vous reviendra à 12c. la verge. Catalogue de 1200 nouveautés gratis. ALLEN NOUVEAUTES, ST-ZACHARIE, QUE.



CONTRE LES COLIQUES, LES CRAMPES, LE CHOLÉRA, ET LES DIARRHÉES D'ÉTÉ ETC.

Employez en Toute Confiance

**L'EXTRAIT DE VIN DE GINGEMBRE L&L**

Avec un flacon de cet extrait qui vous sera expédié, poste payée, sur réception de 35 cents vous ferez 6 chopines de délicieux vin de gingembre.

Notre catalogue de 84 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande. Faites-le venir.

Leduc & Leduc, Limitée  
841, NOTRE-DAME OUEST MONTREAL