

FEVRIER

Nouvelle lune, le 6,
Premier quartier, le 14,
Pleine lune, le 21,
Dernier quartier, le 28.

1 | L | S. Ignace.
2 | M | Purific, de la B. V. M.
3 | M | S. Blaise,
4 | J | S. André Corsini.
5 | V | Ste Agathe

6	S. S. Tite.
6	S. S. Tite.
7	Quinquagésime, Sol. de la Pur
8	S. Jean de Matha.
9	S. Cyrille d'Alexandrie.
10	Les Cendes.—Ste Scholastique.
11	Ann. de la B. V. Marie

12	V	Les 7-SS. Fondateurs.
13	S	S. Polyeucte.
14	D	1er du Carême.—S. Valentin.
15	L	SS. Faust. et Jovite.
16	M	S. Onésime.
17	M	Quatre-Temps.—S. Théodule.

18	J	S. Simeon.
19	V	Quatre-Temps.—S. Julien.
20	S	Quatre-Temps.—S. Eucher.
21	D	<i>Ile du Carême.—S. Félix.</i>
22	L	Ch. de S. Pierre à Ant.
23	M	S. Pierre Damien.
24	M	S. Modeste.
25	J	S. Mathias, S. Donat.

26 V S. Nestor.
27 S S. Gabriel de l'Addolorata.
28 D *Ile du Carême.—S. Romain.*
29 L S. Macaire.



COIN DE LA BONNE

CUISINIÈRE

SOUPE au LAIT et au BLE D'IND
Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre
1 tasse de blé d'inde dans
1 tasse d'eau Pressez dans un

1 cuillerée à soupe de beurre, ajoutez
2 cuillerées à soupe de farine
1 cuillerée à thé de sel et remue
constamment en versant graduelle-
ment

2 tasses de lait riche que vous aurez fait chauffer jusqu'au degré de bouillition avec
2 tranches d'oignon. Faites bouillir 2 minutes et ajoutez
la purée de blé d'inde. Si vous désirez, ajoutez le jaune d'un oeuf juste au moment de servir.

RILLONS
Coupez du porc frais, bien entlardé, par morceaux carrés; mettez-les sur un feu vif, dans un chaudron ou une marmite, ou même à la poêle, suivant la quantité, avec un peu d'eau salée. Remuez continuellement; comprenez des temps en temps v

lardons pour en exprimer la graisse. Laissez-le peu à peu, l'eau s'évapore entièrement et il ne reste que la graisse fondue, dans laquelle vous laissez les rillons bien cuire et bien brunir. Egouttez-les avant de servir. On les mange chauds ou froids.

Une tasse de beurre, une tasse
demie de sucre brun, une tasse
lait doux, trois oeufs, trois cuillerées
à thé de canelle, une cuillerée à thé
de clou de girofle, une muscade, deux
tasses et quart de farine, une cuill
rée à thé de soda dans du lait, un
tasse à thé de crème de tartre dans

Ces Recettes sont tirées de :
SECRETS DE LA BONNE CUISINE
par Sr Sainte-Marie Edith
En vente à l'Imprimerie du Mad

le colonel dont la voix trembla légèrement.
—Oui, monsieur le colonel. Une affaire importante que j'avais un peu oubliée m'appelle par téléphone.

—Que c'est vexant! murmura l'athlète avec un air tout chagrin.

—Vous m'en voyez tout peiné, mademoiselle, car je m'étais habitué à votre très agréable compagnie, comme à celle de madame et de ces messieurs. Mais heureusement, la distance entre Chicago et votre super-

— Eh bien! poursuivait Benjamin, prendrai peut-être la liberté de r...

—Vous nous ferez vraiment plaisir, répliqua Conrad. Et je vous prie de demeurer assuré que, à quelque jour ou heure que ce soit, vous serez le bienvenu !

—Merci. De mon côté, je vous assure que j'emporte de cette maison

Et en même temps que ces paroles, Benjamin glissait un regard brûlant vers Ethel qui rougit de plaisir.

—Ainsi donc, reprit Conrad, vous ne nous direz pas adieu ?

—Non, monsieur. Je vous dis au revoir, car je ferais l'impossible pour

Et déjà le jeune homme s'inclinait pour se retirer, lorsque la jeune fille intervint avec timidité et inquiétude :

— Mais vous ne nous laissez pas sitôt ?

(A suivre)