

## La mode d'été



La première de ces toilettes est essentiellement féminine avec ses volants de dentelles et le bouffant de ses manches. De petits bouquets de fleurs parsèment l'étoffe de la seconde si élégante dans sa simplicité et les grandes rayures romaines de la troisième en font une création unique; mais toutes les trois sont des modèles popu-

lares que vous aimerez à confectionner à l'aide des patrons McCall. Si vous ne pouvez les avoir chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3751—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.  
3745—14 à 16 ans—36 à 42, 45c.  
3743—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.

## Leur Commérage

Dans mon village, les petites maisons blanches sont groupées autour de l'église en une confrérie où elles se guignent mutuellement, et où chacune apporte sa personnalité comme un défi.

De chaque côté de la rue, dans un vis-à-vis devie en commun, certaines sont entre elles joyeuses comme à une partie de plaisir; d'autres se boudent, l'air capable, mécontentes, dirait-on, de ce qu'elles ont été placées en face de bicoque qui ne leur conviennent pas; d'autre se redoutent et se regardent par en-dessous; enfin, il en est qui feignent l'indifférent et qui tiennent leurs stores bas, affectant ainsi l'air chaste des yeux baissés.

Et ce me fut une impression étrange que d'entrer un jour dans le sens de cette audience.

Cette petite maison ronde, là-bas, celle dont l'escalier rouge descend du deuxième étage, ne se doute pas que ses voisines rient d'elle, à cause de cet air qu'elle a de toujours pendre de la langue, comme une chienne assoiffée. La boulangerie se vautre dans un bien-aise de personne bien nourrie; aussi lance-t-elle à tout passant ses rots d'odeur alléchante, chaque fois qu'on ouvre sa porte. Le bureau de poste pourrait bien être admis dans la confiance de sa voisine qui ouvre continuellement sa persienne sur la rue, comme une oreille; mais on la redoute pour l'inscription aux lettres dorées quelle porte sur son front.

Peut-être même, la jalouse-t-on de ce qu'elle est, à certaines heures, le lieu de rendez-vous de tout le village. Celle-là, près de chez moi est une sotte sans cervelle—alors donc, elle n'a pas de grenier—et qui rit continuellement de sa porte grande-ouverte sur un balcon aux barreaux alignés et serrés comme une denture.

C'est à croire, qu'elle se moque, qu'elle ne "gobe" pas sa vis-à-vis qui elle parce que son toit de chaume lui descend jusque sur les fenêtres des façades comme sur les yeux, affecte l'air grave d'une tête baissée qui pense. Il en est une qui porte des vignes qui la couvrent comme d'une pleureuse; on l'appelle la veuve.

Certaines maisons sont la bienveillance même; et qu'il fait bon de voir cette toute petite proprette envoyer ses enfants chez la voisine comme des souris.

Mais il en est d'autres qu'on ne peut regarder de travers sans recevoir un chien entre les jambes. Celles-là tiennent leurs persiennes closes comme des êtres rebelles.

Les petites maisons ont des humeurs bien distinctes; il ne se peut pas qu'elles ne causent pas entre elles. En tout cas, il ne nous est pas donné d'entendre ce qu'elles peuvent bien se dire; autrement, cela ferait à nos oreilles une grande clameur comme celle des grenouillères au loin, le soir.

## La broderie est un agréable passe-temps



No6022. Nappes Les Raisins à travailler broderie pleine et à jour, ou cilleto chinois. Patron au carbone 25c. Perforé, 55c. Tout étampé sur jolie toile, 2v. x 64 pcs. \$5.75. Sur pure toile égère 2v. x 2v½, \$7.75. Sur pure toile forte 2 x 2½v. \$9.25.

Coton à broder nécessaire à la roderie, 2 dos. à 45c M.F.A.

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.

Petite feuille de papier carbone, bleu, blanc, rouge ou noir. 8c. la feuille, 2 pour 15c.

Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.

Le Bulletin de la Ferme, Case 129, Québec.

## TROUBLANT

## TOUT à TOI

## JASMIN

## NARCISSE NOIR

Petit Flacon ..... \$0.50  
Le flacon de ½ once ..... 1.50  
Le flacon de 1 once ..... 3.00

## Parfums concentrés

Lilas, Muguet, Orchidée, Violette  
Héliotrope, Tréfle, Fougère, Foin  
coupé, Mimosa, Rééda, Oeillet, Rose  
Chypre, Origan, Peau d'Espagne  
Jockey, Ideal, Rue de la Paix, Egyptien,  
Orientale.

Le flacon de 1 once ..... \$1.00  
Le flacon de ½ once ..... 0.50  
Le flacon de 1 dragme ..... 0.15

Envoyez ce coupon immédiatement et vous recevrez un petit flacon de parfum à votre choix

## IMPORTANT:—

Si le coupon a déjà été détaché envoyer votre nom et adresse et 10 sous pour les frais de poste et d'emballage.

## GRATIS

## COUPON

LA PARFUMERIE CIRIO DE PARIS,

204 rue Ste-Catherine Ouest, Montréal.

Veuillez m'envoyer GRATUITEMENT un petit flacon de parfum

Nommez le parfum désiré.

NOM .....

ADRESSE .....

Prière d'ajouter 10 cents pour frais de poste.



## La cuisine canadienne

**Moutarde française.**—Prenez une livre de moutarde, quatre cuillerées à table de cassonade, deux de canelle, deux de clou, une de sel fin, une demie de poivre blanc; délayez le tout avec du vinaigre et laissez reposer deux jours avant d'en faire usage.

**Farces et hachis.**—Quand on veut faire du hachis avec des viandes qui restent, viande de boucherie, vande de volaille ou gibier, on enlève les os, les nerfs et la peau; et on hache le tout avec de la chair à saucisse; puis, après avoir mis le tout dans une casserole avec beurre, on assaisonne avec ciboule et persil hachés, mie de pain et pincée de farine. On mouille de bouillon et on laisse cuire et mijoter une demi-heure sur un feu doux.

**Farce de patates.**—Faites cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marmelade, avec beurre, lait ou crème, poivre, sel et persil.

**Sauce à toutes viandes.**—Mettez dans une casserole bouillon, vin blanc, sel, poivre, zeste de citron, feuille de laurier et filet de verjus. Laissez infuser sur la cendre chaude pendant cinq ou six heures, et versez sur tels mets qu'il vous plaira.

**Manière de faire les roux.**—Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, ajoutez une ou deux cuillerées de farine et faites roussir; ajoutez alors ce qui doit compléter la sauce et la faire telle et avec le goût que vous désirez.

**Anguilles Grillées Maître-d'Hôtel.**—Vider et dépouiller l'anguille, la ciseler de chaque côté, l'assaisonner avec sel et poivre, l'arroser avec du beurre fondu et la passer dans la pannure puis la griller à feu très doux; il faut pour cuire une anguille de moyenne grandeur, au moins 25 à 30 minutes. Quand elle est à point, la servir avec un beurre maître d'hôtel.

**Biscuits glacé au chocolat.**—Pilez au mortier une demi-livre de chocolat vanillé, passez la poudre obtenue à travers le tamis et mélangez avec une demi-livre de sucre en poudre et six jaunes d'œufs; remuez le tout assez longtemps et ajoutez trois quarts de livre de crème fouettée; mélangez assez doucement pour ne pas trop briser la crème; emplissez-en de petites caisses de papier et faites glacer.

**Salade aux Sardines.**—Prenez six œufs durs, six sardines, six oignons blancs et des fines herbes. Faites cuire, débarrassez les sardines de leurs peaux et arêtes, faites un lit d'oignons, un lit de sardines et un lit d'œufs, semez les fines herbes, cornichons et assaisonnez comme une salade.

**Recette pour empêcher le lait de tourner en le faisant bouillir.**—Pour une pinte de lait, mettez une bonne pincée de soda.

**Doré rôti.**—L'ayant écaillé, faites-le égoutter, séchez-le entre deux linges, saupoudrez-le de farine avec poivre et sel, mettez-le dans du beurre chaud pour rôti. On en fait un plat excellent, en le faisant cuire dans le saindoux, avec des grillades de lard.

**Pêches meringuées.**—Faites cuire dans un sirop de sucre, passez au tamis et battez des blancs d'œufs en neige très ferme, suerez et vanillez et couvrez avec la marmelade; faites légèrement dorer sous four de campagne.

## WRIGLEYS

## après chaque repas

Nettoie la bouche et les dents et aide la digestion.

Soulage la sensation de lourdeur après un repas abondant et chasse l'acidité de la bouche.

Sa saveur subsiste et satisfait au désir que l'on a pour les friandises.

La Gomme Wrigley offre double valeur: elle procure du plaisir et est avantageuse.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique.



Sa saveur dure