

Chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Un bon et joli livre

Voici le mot qui s'échappe des lèvres lorsqu'on a lu le charmant recueil de vers "Les Epis de Blé" que nous présente Joseph Harvey, jeune agriculteur-défricheur de la Saskatchewan, district de Prince-Albert. Nous disons que c'est un bon livre, car ces poèmes, jeunes et vigoureux, nous poussent invinciblement vers le patriotisme, vers la sainte foi chrétienne, vers Dieu, l'Auteur de tout bien.

Aux premières pages, le poète converse avec sa grande Amie, Ginevra, et lui offre sa reconnaissance émue de lui avoir permis, par ses précieux encouragements et par l'hospitalité de sa "Page", de cultiver son talent et de nous le faire pressentir.

Toute la simple mais touchante histoire de ce fils de la patrie québécoise se déroulera ensuite devant vous. Vous le verrez, enfant, quitter le pays des érables qui abritaient son berceau, vous le suivrez emporté par la rafale, jusqu'aux plaines lointaines de l'Ouest, et vous entendrez les éclats de sa hache de défricheur et le grincement de son soc tenace qui ouvre la terre nouvelle pour lui demander sa subsistance. Vous entrerez dans le modeste "shack" qu'il se construit au bord d'un lac limpide et vous vous associerez à ses espérances, à ses combats, à ses victoires.

C'est à vous surtout qu'il s'adresse, à vous, mes jeunes amis de la campagne, qui suivez comme lui le sentier agricole, qui tous les jours cherchez à découvrir le secret de la glèbe mystérieuse pour lui dérober un peu de ses trésors latents, un peu "d'épis de blé". Il vous dit, calme, fier et résolu: "Attaquons" et:

"Luttons!... Oui, seul est fort dans la vie, est seul grand, Celui qui sait vouloir toujours et sans relâche."

Vous vous intéresserez peut-être davantage au persévérant travail de son esprit pénétrant. Pendant que ses pas agiles le promènent d'un bout à l'autre de son champ, que ses regards fouillent le sol et le sous-sol, sa pensée s'élève à des hauteurs majestueuses, elle s'élance vers les régions éthérées des astres lumineux et des espaces infinis, son âme vibre à tous les grands enthousiasmes. Eh, las de garder en son cœur le flot de ses réflexions profondes, il s'empare d'un crayon et, presque sans autre guide qu'une noble inspiration, il trace sur des pages, et des pages ces vers admirables qui nous font tant aimer et le chanter et "son pur idéal et son rêve enchanté".

Mais ne l'aimiez-vous pas aussi dans ces fleurs jolies qu'il cueille au long de ses sillons et qu'il nous présente en souriant.

Leur parfum est doux et pur, leur charme est délicat comme ces fleurs de la prairie qu'elles représentent.

Roses sauvages, "vous avez un peu de son âme", violette du "souvenir", vous recueillez son premier regret, beau lys des champs, vous nous dites sa candeur, blanc muguet, bleu myosotis, sa main vous réunit du lieu le plus gracieux, un jeune amour.

Ne craignez rien, acceptez les églantines, il en a écarté les "dards vigilants". Il saurait d'ailleurs en guérir la blessure.

N'est-ce pas que voilà un bon et joli livre que, tous, vous voudrez lire et, mieux, posséder?

Agar.

La cuisine canadienne

Pommes de terre frites

Pelez des pommes de terre, coupez-les en bandes longues ou avec un couteau spécial à légumes et faites cuire sept ou huit minutes, dans la friture bouillante. Saupoudrez d'un peu de sel fin et servez immédiatement.

Beuf réchauffé sauce lyonnaise

Prenez votre bœuf, coupez en tranches de 1 1/2 sur 1/2 pouce de large faites revenir dans la poêle dans du beurre, de l'oignon émincé (3 ou 4 selon la grosseur pour une livre de bœuf, lorsqu'il commence à jaunir ajoutez les tranches de bœuf, du sel, du poivre, un filet de vinaigre. On peut y ajouter aussi du persil haché.

Croquettes de pommes de terre

Pommes de terre cuites dans l'eau bouillante salée, égouttez et laissez sécher deux minutes, ajoutez deux ou trois œufs, lorsqu'elles seront bien liées, mettez refroidir. Au moment de vous

en servir, façonnez vos croquettes, passez dans l'œuf battu, dans la panure et faites cuire dans la friture bouillante. Egouttez et dressez sur un plat.

Croquettes de bœuf, sauce brune

Mettez dans le moulin à viande, un ou deux oignons que vous ferez revenir ensuite au beurre dans une poêle ajoutez le bœuf haché, sel et poivre, 1 œuf, un peu de sauce brune et lorsque tout est bien lié mettez refroidir. Formez les croquettes, passez-les dans l'œuf battu et la panure, et faites cuire dans la friture, bouillante. Servez sur un plat, en couronne avec un peu de sauce brune.



GRATIS Ce moulin à viande ou 200 autres primes. Demandez 30 articles à 10c. ou 12 images à 25c. Quand vendus retournerez \$3.00. Ou nous l'enversons sur réception de \$1.50 par poste payée. Catalogue de 1200 nouveautés et \$5. de recettes gratis. Adressez à ALLEN NOUVEAUTÉS, Saint-Zacharie, Qc 4 Beauce Qué.



Le meilleur des tue-mouches 10c le paquet, chez tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

Carottes au lard

1 oignon, 4 à 6 carottes, 4 pommes de terre, 1/2 lb de lard salé ou fumé. Faire cuire le lard à l'eau bouillante 10 ou 15 minutes. Gratter les carottes les laver Mettre dans la casserole les morceaux de saindoux ou de graisse de roti, faire revenir les carottes coupées en quartiers, ajouter une tasse d'eau chaude et couper le lard en tranches minces. Hachez l'oignon fin et assaisonner. Couvrir la casserole et laisser cuire sur un feu doux pendant 2.30. Une heure avant de servir, mettre les pommes de terre coupées en rondelles. On peut mélanger d'autres légumes aux carottes et aux pommes de terre: céleri, choux, etc.

Les conseils de la ménagère

Le dedans d'une pelure de banane peut servir à coller les morceaux d'un ivoire brisé.

Pour préserver les tapis des mites y saupoudrer du gros sel, et les arroser une fois la semaine avant de les balayer.

Au lieu de mettre vos épingles à linge dans un sac mettez-les dans un panier à raïns et avec un morceau de broche, faites un crochet par lequel vous pourrez le suspendre sur la corde, en avant de vous lorsque vous étendez votre linge.

Professeurs et Amateurs de Musique

La place pour acheter: Musique Classique, Moderne, Populaire et Religieuse, et Toute la Musique Française. C'est chez

RAOUL VENNAT
642 St-Denis, Montréal

Catalogue envoyé sur demande

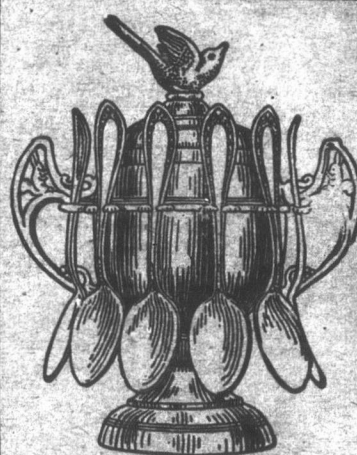


Avec un flacon de cet extrait qui vous sera expédié, poste payée, sur réception de 35 cents vous ferez 6 chopines de délicieux vin de gingembre. **Gratuit** Notre catalogue de 64 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande. Faites-le venir. **Leduc & Leduc, Limitée**
425, NOTRE-DAME OUEST MONTREAL

Une tache de graisse sur une carquette peut s'enlever en la frottant vivement avec un linge mouillé de chloroforme.

Servez-vous d'un morceau de velours pour nettoyer les souliers de satin noir. Il enlèvera les taches et rendra le satin aussi beau, qu'un liquide à base d'alcool ou du chloroforme.

Quand vous faites de petites boutonnières sur un linge fin, frottez avec de la colle à photographie à l'envers de votre étoffe pour lui donner plus de consistance et cela ne détériorera pas votre matériel.



GRATIS

Magnifique SERVICE en argent

VALEUR \$6.00

donné gratis avec le

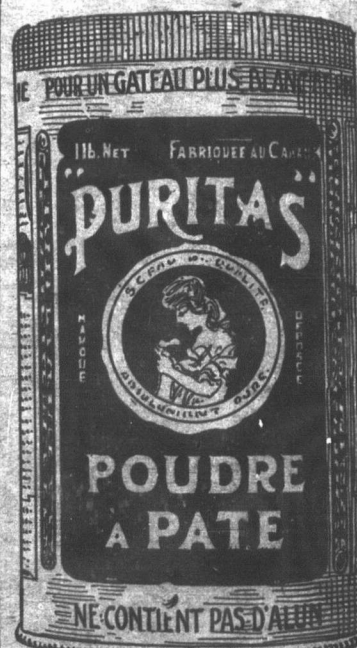
CAFE WINDSOR

GARANTI PUR

Demandez-le à votre épicer

GLOBE TEA Co. 308 NOTRE-DAME OUEST MONTREAL
Tél. Main 5036.

GARANTIE LA MEILLEURE
QU'IL SOIT POSSIBLE
DE PRODUIRE



ESSAYEZ-LA

1.000 recettes de cuisine à qui les demande à Puritas Limitée
175 rue St-Dominique Québec.