

Donnez aux enfants ce
qu'ils demandent de

CROWN BRAND CORN SYRUP



C'est une des délicieuses "bonnes choses" possédant une réelle valeur nourrissante. Mettez Crown Brand sur une tranche de votre pain domestique et vous obtiendrez une nourriture très bien balancée formant une nourriture des plus soutenante. Donc donnez leur en sur leurs biscuits, crêpes, gruau s'ils le demandent. Vous le trouverez délicieux sur galettes, Blanc Mango et pommes cuites et vous constaterez qu'il est le sucrage le plus économique pour gâteaux biscuits, pain d'épi es et patés. Demandez à votre mari d'en apporter une caniste lorsqu'il ira en ville il peut les avoir en canne de 5, 10 ou 20 lbs ou en jattes en verre de 3 lbs.

THE CANADA STARCH CO. LIMITED
MONTREAL, CARDINAL, BRANTFORD, FORT WILLIAMS
Fabricants de "Lilly White" Corn Syrup - Benson's Corn Starch -
et "Silver Glass" Laundry Starch.

229



Notre nouveau livre de recettes "Desserts et bonbons" vous expliquera comment faire une quantité de plats délicieux avec "Crown Brand". Demandez une copie à notre bureau de Montréal.

lante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter. Beurrer un plat à gratin, y mettre la moitié des tranches, les saupoudrer de fromage râpé, les couvrir avec le restant des topinambours, masquer la surface avec une sauce au lait faite avec 3 c. à table de farine et $\frac{1}{2}$ tasse de lait, assaisonner avec sel, poivre et muscade; saupoudrer le dessus avec du fromage râpé mêlé à de la chapelure, arroser les dessus avec du beurre fondu et faire gratiner à four chaud 10 à 15 min.

OIGNONS FARCIS

Détail: 6 oignons, 1 tasse restes de viande, 1 tasse mie de pain, 2 doz. noix de grenoble ou Pécanes, 2 c. à table de persil, poivre, sel.

Peler les oignons, les cuire à l'eau bouillante salée, les retirer du feu, les rafraîchir, les creuser. Faire revenir la viande, le pain, le persil, les noix dans 4 c. à table de beurre, lier le hachis avec l'œuf battu, assaisonner de poivre et de sel. Remplir l'intérieur de l'oignon avec ce mélange, en lui donnant une forme de dôme. Mettre les oignons dans un plat à gratin avec le bouillon ou l'eau, mettre sur chacun le reste du beurre, divisé en petits morceaux, cuire au four $\frac{3}{4}$ d'heure, les arroser de temps en temps avec le liquide. Servir très chaud avec la sauce du plat.

POMMES DE TERRE AU GRATIN

Laver et peler les pommes de terre, les couper en rondelles minces, beurrer un plat à gratin, y ranger une couche de pommes de terre, et à volonté saupoudrer de fromage râpé, assaisonner de sel, poivre, muscade, une seconde couche de pommes de terre et ainsi de suite. Terminer le plat en l'arrosant avec un peu de crème et disposer dessus quelques noisettes de beurre et un peu de chapelure. Faire gratiner à four modéré $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure. Le plat doit être bien doré.

PETITS POIS AU LARD

Coupés en dés $\frac{3}{4}$ de livre de lard, le blanchir, le mettre dans une casserole avec 2 c. à table de beurre; le faire rissoler pendant 5 min., lui ajouter 3 c. à table de farine et 1 pinte de petits pois fraîchement écossés. En hiver on peut employer des pois en conserve. Y verser 2 tasses d'eau chaude, avec une pincée de sel, un oignon, le cœur d'une tête de salade, tourner sur le feu jusqu'à ébullition, retirer la casserole pour la mettre sur le côté du feu, en faisant bouillir le contenu doucement pendant 30 à 40 min. à casserole couverte. Retirer l'oignon et la tête de salade, et servir dans un légumier.

NAVETS AU JAMBON

Faire une légère sauce avec 2 c. à table de beurre, autant de farine et $1\frac{1}{2}$ tasse de bouillon, y faire réchauffer $\frac{3}{4}$ tasse de jambon cuit et couper en dés. D'autre part, tailler et cuire à l'eau bouillante salée $1\frac{1}{2}$ tasse de navets, les égoutter et les jeter dans la sauce avec le jambon, faire mijoter 10 min. Servir aussitôt. On peut ajouter 1 branche de céleri haché fin, dans la sauce avec le jambon.

ROGNONS EN SAUCE

Détail: 1 ou 2 rognons de bœuf, 1 tranche de bacon, 2 tranches de lard, 2 c. à table de graisse de rôti ou de beurre, 3 c. à table de farine, 1 branche de céleri, 2 c. à table de persil, 1 petite carotte, 1 gros oignon, des herbes fines, sel et poivre, le jus d'un citron.

Coupez les rognons et le lard en petits morceaux. Faire chauffer un petit chaudron en fer, y mettre le lard et le bacon, le laisser fondre légèrement, ajouter la graisse ou le beurre, les légumes et les herbes, puis en dernier lieu les rognons, saupoudrer de 3 c. à table de farine, laisser prendre couleur et couvrir de bouillon ou d'eau, assaisonner de poivre et sel, faire mijoter pendant 2 hrs.

Au moment de servir, exprimer le jus d'un citron, bien remuer, verser dans un plat creux, décorer avec q. q. branches de persil frais et servir.

Mademoiselle ANCTIL

Faites lire le "Bulletin de la Ferme"

Seul journal agricole
indépendant, traitant sur
les sujets que concerne
l'agriculture.

PRIX DE L'ABONNEMENT
25 SOUS PAR ANNÉE
PAYABLE D'AVANCE

Vendeurs demandés

Pour représenter la plus considérable pépinière au Canada et vendre notre ligne complète de fruits robustes et plants d'ornementation, appropriés spécialement pour la province de Québec. Commencez de suite c'est le temps de la vente. Commissions libérales. Équipement commode et complet. Écrivez pour catalogue.

STONE & WELLINGTON, TORONTO