L'HIRONDELLE

Toi qui peux monter solitaire, Au ciel sans gravir les sommets, Et dans les vallons de la terre Descendre sans tomber jamais;

Toi qui sans te pencher au fleuve Où nous ne puisons qu'à genoux, Peux aller boire, avant qu'il pleuve, Au nuage trop haut pour nous;

Toi qui pars au déclin des roses Et reviens au nid printanier Fidèle aux deux meilleures choses L'indépendance et le foyer;

Comme toi mon âme s'élève Et tout à coup rase le sol, Et suit avec l'aile du rêve Les beaux méandres de ton vol;

S'il lui faut aussi des voyages, Il lui faut son nid chaque jour; Elle a tes deux besoins sauvages: Libre vie, immuable amour.

Sully Prud'homme.

Le salon de ma tante' La cuisine canadienne

*Ce petit salon de campagne—dont les rideaux blancs rendaient plus pâle la lumière de ce soir d'été qu'atténuaient déjà les feuillages des arbres voisins, était d'une grandeur de dix par huit

r ou elle

gère

ourchus il

toient avec

u oxygénée.

lle de man-

tard et d'é-

e pièce, brû-

peaux d'o-chées.

de prendre

ous les mois.

, mettez-les où trempera

peu tous les

event en les

l'aide d'un

suite à l'eau

la frottant à

arine de blé-

e reste blan-

ur faire dis-

nger de farides, boire du

nger peu de d'exercice au

es au bois de

avec mélan-

mmes, huiles

n, I gramme, précitépi 11/2

peau, lavage-

née de glyces

le 5 minutes,

ade suivante:

, 10 grammes

5 grammes,

odure de sou-

de jasmin.

L'ameublement était des plus harmonieux malgré leur simple modestie.

A gauche, on pouvait apercevoir une petite table garnie d'un centre blanc et sur laquelle posait une lampe au pied soigneusement. Faites cuire les œufs

était finement clouée au mur; un pot la marguerite. fleuri et le portrait de deux enfants en sont la scule parure. Mai 30 1923.

B. DE FLEE.

Salades

SALADE MARGUERITE. - Ingrédients 3 œufs, 1 pied de laitue, 1 concombre 0-1 c. à table d'huile, ½ c. à dessert de vinaigre, ½ c. à the de sel fin, quelques

durs et pelez et tranchez le concombre. Une gravure, datant depuis près d'un Essuyez les feuilles de laitue et disposes quart de siècle, représentait l'épisode autour d'un bol à salade, et saupou-charmant d'une jeune fille qui fait nau- drez de sauce préparée avec l'huile mêfrage et qui, pour vaincre les ondes, est lée avec le sel, le poivre et le vinaigre, parvenue à se suspendre à une creix Arrangez les tranches de concombre sur plantée sur la plage sonore la laitue et versez le reste de la vinai-Au mur du fend, étaient suspendus grette dessus. Enlevez les écailles la laitue et versez le reste de la vinaideux délicieux portarits: Celui du père d'œufs, passez les jaunes dans une paset de la mère de Joséphine, ma tante. soire, et placez au centre de la salade, Au-dessous, une minuscule tablette dans les blanes découpez les pétales de

> ŒUF, LAITUE ET BETTERAVE,—Îngrédients: 2 œufs, 1 laitue, 1 betterave cuite, 3 c. à table de crème, 2 c. à dessert de vinaigre, ½ c. à thé de moutarde préparée, ½ c. à thé de sel. Faites bouillir les œufs durs. Enlevez un des jaunes et écrasez-le dans le mortier. Incorporez la crème par degrés puis faites entrer le vinaigre dans la sauce, quelques gouttes à la fois. Lavez la laitue et coupez les feuilles en morceau. Arrangez sur un plat, de même que la betterave, pelée et coupée en tranches. Coupez les œufs en quartiers et placez sur la salade, versez la sauce dessus et servez.

ŒUFS ET JAMBON.—Ingrédients: 6 œufs durs, jambon cuit, laitue, concombre, sucre, moutarde, oignon, mayonnaise, assaisonnements.

Faites cuire les œufs durs, tranchez et coupez-les en dés; passez le jambon dans le moulin, mettez un once de jambon pour chaque œuf, coupez des feuilles de laitue au goût, coupez un concombre en cubes, de façon à ce que vous en ayez environ une tasse à thé pour 6 œufs. Couvrez avec une mayonnaise épaisse, L'assaisonnement doit se faire en proportion de ce que le jambon est ou non salé, mais il ne faut oublier un peu de sucre et de moutarde. Quelques gouttes de jus de citron, ou une tranche d'oignon

La broderie est un agréable passe-temps



No 924.—Très élégant dessus de lit, à exécuter au richelieu, broderie pleine et

Patrons sur papier décalquable au carbone, port compris, coin 26c; panier, 20c; 20c; Tollette d'oreiller, 15c, plus 3c d'assurance.

Tout étampé port et assurance compris:
Sur jolie tolle, 2vg sur 64 pcs., sans feston, \$7.25; avec feston, sur les côtés, \$8.00.
Sur pure tolle forte, 2 vg sur 2vg. \$10.75. Avec feston sur les côtés, \$11.50.
Il faut, pour broder ce couvre-lit, environ \$2. de coton M.F.A. à 45c la doz. On facilement faire la tollette d'oreiller séparée du couvre-lit; comme aussi supprimer l'enux sans nuire à l'ensemble.

Echantillonnage par brodreuse Française, 75c en montant, suivant l'importance du il démandé.

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

Case 129, Québec. -

LE BULLETIN DE LA FERME

frotté sur le plat donneront une saveur de plus.

Anchois er oeurs.-Ingrédients: 4 œufs durs, jambon cuit, 1 c. à thé de poudre de currie, 2 oz. de beurre, une c. à dessert d'essence d'anchois, betterave,

Coupez les œufs durs en deux, enlevez le jaune, et écraser dans le mortier. Mêlez au jaune la poudre de currie, le beurse et l'essence d'anchois, qui ont été mêlés à l'avance dans une casserole. Remplissez les blancs de ce mélange, servez sur des feuilles de laitue.





GRATIS Cette bague de \$2.00 ou 40 autres primes. Demandez 30 Bijouteries à 10cts. Quand vendues retournze \$3.00; cette bague gratis.

Sur réception de \$2.50 yous recevrez par malle 3 lbs de coupon pour chemises valant dette la verge.

Hane 3 has de coupon pour chemises valar Hects la verge, Catalogue gratis, Adresse ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharle, Qui





Après Chaque Repas

> WRIGLEY'S vous main-Mangez convenablement, mastiquez vos ailments— puis aidez votre digestion vec un morceau de WRIGLEY.

Ingrédients les plus purs, brication scientifique et opreté absolue-puis cachetée pour empêcher toute impureté. C'est ainsi que vous achetez la gomme WRIGLEY.

