

SOURIRE

Je viens de retrouver dans une vieille coupure de journal les vers d'Albert Lozeau, le poète qui vient de mourir, dédiés à Madeleine, en 1901. et j'ai pensé qu'ils intéresseraient nos lectrices bien qu'ils ne soient pas ses meilleurs.

C'est sur vos lèvres gentiment
Votre âme un peu qui se promène
Et c'est une caresse humaine
Du céleste, un petit moment.

C'est une clarté de l'esprit,
Qui coquettement s'insinue,
Flottante, rieuse, ingénue,
Et qui de vos lèvres s'épuit.

C'est la naissance du jour du cœur
D'un sentiment exquis ou drôle,
Qui jusqu'à vos lèvres se frôle,
Y laissant traîner sa coudeur.

C'est fait de tout ce qui nous plaît
De ce que sans compter l'on donne
Sans qu'une parcelle abandonne
L'être qui n'en est qu'un reflet.

C'est sur vos lèvres gentiment,
Votre âme un peu qui se promène;
Et c'est une caresse humaine,
Du céleste, un petit moment.

Albert Lozeau

Lettre d'une institutrice à une de ses élèves qui a perdu sa mère.

Ste-Cécile de Milton, 20 mars 1924.

Mademoiselle V. P.,
Roxton Pond,

Ma chère V,

Je n'essaierai pas de vous consoler; Dieu seul est capable, l'épreuve qu'il vous envoie est renversant; mais je vous sais beaucoup d'énergie et de courage. Devant des coups parfois terribles, il ne faut pas douter de la bonté de Dieu; c'est toujours pour notre bonheur, quoique nous ne pouvons pas le comprendre facilement. "Le bon Père éprouve ceux qu'il aime le plus" et c'est encore vrai.

Si je ne peux adoucir la vive douleur que vous ressentez, du moins, je partage la peine du vide cruel; toujours, toujours votre cœur aimant réclamera votre bonne mère, alors... vous lèverez les yeux au ciel et invoquerez votre Mère Céleste, la douce Vierge Marie qui, j'en suis sûre vous

fera accepter sans révolte, le grand sacrifice d'une maman tendrement chérie.

Priez, c'est le remède par excellence, Dieu ne peut pas refuser ses grâces à celle qui lui demande, surtout en une si douloureuse occasion. Ma chère enfant, votre institutrice implore pour vous et pour les vôtres, le Jésus qui va bientôt revenir glorieux et immortel. Vous, contez lui la grande peine de votre cœur; Il a des regards, des tendresses qui consolent; des mots, des grâces qui font tenir ferme dans le combat intime d'un cœur en-deuil.

Quatre mois de classe ont suffi pour vous faire plus qu'estimer, de votre institutrice et de vos chères compagnes de travail. Depuis le jour, où pour vous s'ouvrait la grande plaie, ici on s'ingénie à la fermer; les petits, mains jointes, associent leurs prières aux vôtres (et vous savez si c'est chose difficile pour un enfant) et les invocations montent, ascensionnent vers la demeure de Jésus-Hostie, séjour du bonheur complet et immuable.

Pâques et son cortège d'espérances va bientôt renaitre: qu'il soit pour vous un saint jour, un jour d'actions de grâces, un jour de demandes....

Quand votre cœur débordera de larmes et de chagrins, venez sans crainte y verser le trop plein de ce cœur; votre institutrice s'intéresse toujours à vous, et elle voudrait que votre bonheur de jadis se continue à travers vos occupations, vos peines trop réelles....

Pour moi, offrez mes sympathies à votre bon père et à votre famille éprouvée. Votre plus que jamais en Jésus et Marie.

Nénuphar du Lac.

La cuisine canadienne

CŒURS

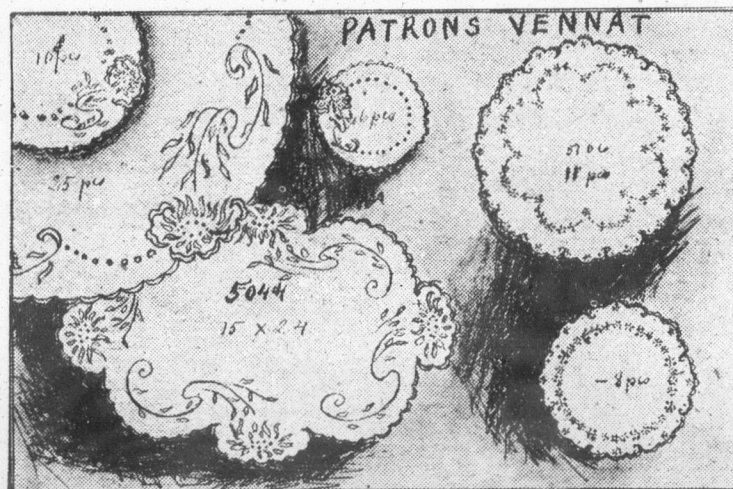
Cœur de veau

Lavez le cœur, et enlevez les veines, les artères et le sang coagulé. Farcissez avec des miettes de pain ou de la farce au riz froide assaisonnée de poivre et de sel. Fermez l'ouverture du cœur. Saupoudrez de farine et faites brunir dans un peu de graisse dans une poêle. Placez ensuite, dans une casserole profonde à couvercle contenant un peu d'eau. Fermez la casserole et faites cuire dans le fourneau pendant deux heures. Faites une sauce au moyen du liquide provenant de la lèchefrite.

CŒUR CUIT AU FOUR AVEC BORDURE
DE RIZ OU DE POMMES DE TERRE

2 cœurs d'agneau, 2 cuillerées à table
de veau ou de de gras
porc 1 cuillerée à tabl

La broderie est un agréable passe-temps



No 5106. Napperons de 11 pcs et 8 pcs. Patrons au carbone, les 2, 25c.
No 5106. Napperons de 11 pcs et 8 pcs. Patrons au carbone, les 2, 25c. Perforés, 11 pcs, 20c. 8 pcs, 15c. Set complet, 1 grand 6, petits, 50c. prix de l'étampage.
Sur coton fini toile, 25c. et 20c. Set complet, 1 grand, 6 petits, 75c.
Sur jolite toile, 30c. et 20c. Set complet, 1.00 Sur pure toile soyeuse, 40c. et 30c.
Complet, 1.20. Coton à broder, 1 doz. à 45c.
No 5044. Patrons au carbone, centre de 25 pcs, 20c. 15 x 24 pcs, 20c.; 10 pcs, 15c. Perforés, 25 pcs, 40c; ovale, 35c.; 10 pcs, 25c. Etampage, même prix.
Sur coton fini toile, 25 pcs, 90c; ovale, 65c; 10 et 6 pcs, ensemble 40c.
Sur jolite toile, 25 pcs, 1.00; ovale, 75c. 10 pcs et 6 pcs ensemble, 65c.
Sur pure toile soyeuse, 25 pcs, 1.25; ovale, 90c; 10 pcs et 6 pcs ensemble, 75c.
Coton à broder nécessaire, 2 doz. à 45c.
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. Agents demandés partout.

LE BULLETIN DE LA FERME,

Case 129 Québec.

Le Thé Vert

—est garanti ce qu'il y a de meilleur et
de plus pur quand il porte le nom de

"SALADA"

Fameux pour sa saveur—essayez-en un échantillon.

2 cuillerées à table d'oignons hachés
2 cuillerées à table de carotte et de céleri haché
2 cuillerées à table de farine
de caramel
1 cuillerée à table de vinaigre
1 cuillerée à thé de sel
Sel et poivre au goût
3 carottes de moyenne grosseur.
3 oignons de moyenne grosseur.
Lavez bien le cœur à l'intérieur et à l'extérieur. Enlevez les veines et les artères. Préparez une farce avec les miettes de pain, l'oignon haché, l'eau chaude, et assaisonnez de sel et de poivre.
Farcissez le cœur et refermez l'ouverture. Saupoudrez le cœur de sel et de poivre, et faites brunir dans la graisse.
Recouvrez d'eau et laissez mijoter pendant environ trois heures. Lorsque le cœur est presque cuit, ajoutez les oignons et les carottes, coupez en tranches, et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirez-le cœur de la sauce, saupoudrez de farine et faites brunir dans le fourneau. Epaissez la sauce dans laquelle le cœur a été cuit.

Préparez des pommes de terre écrasées ou du riz bouilli et placez sur un plat, puis mettez au centre le cœur qui a été cuit dans le fourneau. Servez bien chaud.

CŒUR DE BŒUF FARCI

1 cœur de bœuf
2 tasses de miettes de pain
1 oignon haché
1/2 tasse d'eau



GRATIS—Cette bague ou
200 autres prix
mes. Demandez 50 paquets
de graines à 6cts. Quand
vendues, retournez \$3.00.
Catalogue gratis. Adressé.

ALLEN NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE,
QUEBEC.La Ménagère Idéale N'emploie
que la "Farine Régale"

Les tartes croustillantes que préparent nos mères et dont chacun se régale sont faites avec la "Farine Régale", la plus belle, la plus riche et toujours uniforme. C'est la farine qui vous donnera les meilleurs gâteaux, biscuits et pâtisseries.

En vente partout en sacs de
7 - 14 - 24½ et 98 lbs., et en
barils de 98 et 196 lbs.

St. Lawrence Flour Mills, Company Limited
MONTREAL

Farine Régale