

**SOURIRE**

Je viens de retrouver dans une vieille coupe de journal des 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 coquettise s'insinue, Flottante, rieuse, ingénue, Et qui de vos lèvres s'éprit.

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'essayerai 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 Célesté, 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 les lui demande, surtout en une si doulouse 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 endeuillé.

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'ouvrira la grande plate, 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 renâtre; 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 chagrin, 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.

Néuphar du Lac.

**La cuisine canadienne****CŒURS****Cœur de veau**

Lavez le cœur, et enlevez les veines, les artères et le sang congelé. Farcissez avec des miettes de pain ou de la farce au riz froid assaisonnez de poivre et de sel. Fermez l'ouverture du cœur. Saupoudrez de farine et faites brunir dans un peu de graisse dans une fêchefrite. Placez ensuite, dans une casserole profonde à couverte 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 fêchefrite.

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

2 cœurs d'agneau, 2 cuillérées à table de veau ou de gras porc 1 cuillérée à table

**Le Thé Vert**

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

**"SALADA"**

344 E.  
Fameux pour sa saveur—essayez-en un échantillon.

2 cuillérées à table d'oignons hachés 1 cuillérée à table de vinaigre  
2 cuillérées à table de carotte et de céleri haché 1 cuillérée à thé de 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. Élevez 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 de 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. Épaississez la sauce dans laquelle le cœur a été cuit.

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

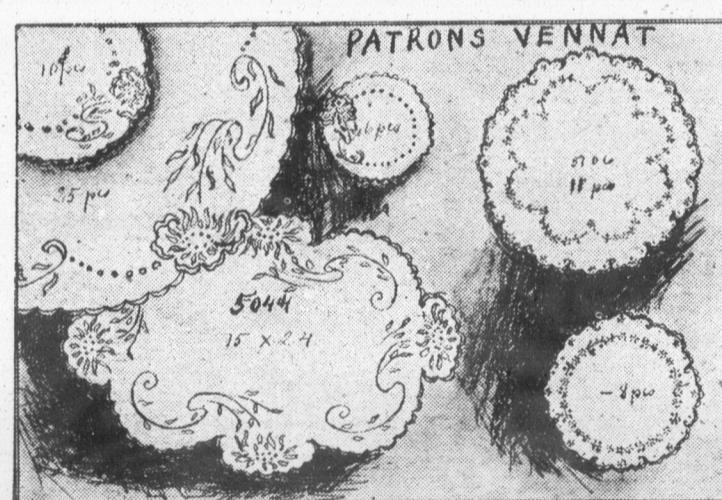
**ALLEN NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE, QUEBEC.**

**La Ménagère Idéale N'emploie que la "Farine Régal"**

Les tartes croustillantes que préparent nos mères et dont chacun se régale sont faites avec la "Farine Régal", 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 Regal**

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 jolie 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! Étampage, même prix.

Sur coton fini toile, 25 pcs, 90c; ovale, 65c; 10 et 6 pcs, ensemble, 40c.

Sur jolie 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 gratis dans tout le Canada, sur réception de 35c. Agents demandés partout.

LE BULLETIN DE LA FERME,

Case 129 Québec.

ATIONALE  
QUEBEC  
PRESSEUR  
EUR.  
et \$ 1.25  
bit 3.00  
our 2.50  
our commandes  
ou par mes-

ation vous serez  
et de mesurer la  
us vous rendez  
ve laquelle vous  
du prochain, de la  
s êtes perpétuelle-  
jalouse, par dé-  
rancune ou par  
taquez sans cesse  
s du tort; et vous  
ibute que cette  
enue comme un  
vous l'accomplis-  
s remords, avec  
ous y prenez un  
ne vous en laissez  
lement est la

arrivées ?  
y prendre garde,  
par là de petits  
que vous satisfai-  
parce que vous  
ortaient embrage,  
hance d'obscurcir  
gloires qui vous

rt blânable; dès  
suré toute la vi-  
nous mettront à la  
; il faut cesser  
qui rend l'atmos-  
d'elle.

en supprimant le  
ns ainsi, nous ne  
i, nous corrigeons  
n défaut capital  
pu faire si admis

re qu'en arrivant  
bitude, vous vous  
sérieuse dans la  
autres mordent et  
ne voilà donc en  
leveront, ils s'en-  
, je les laisserai  
arce que je serai  
nt perdes".

lectrices, que je  
onner des conseils  
jouer des coudes;  
les meilleurs pro-  
me rapide ne sont  
s de douceur, de  
. Nous sommes  
et aucun malen-  
us: ma tâche ici  
dans l'exploita-  
votre portée,  
ement graduel de  
; nous cultivons  
jardins, les fruits  
la paix du cœur  
ité humaine. Ce  
plessé des efforts  
c'est qu'ils sont  
vous, en travail-  
êtes certaine-  
ar si les récom-  
vous obtiendrez  
penses morales en  
es et indéfectibles.

LISELOTTE.

TEZ

és de la saison:

iseleur ..... 40

le Quaker ..... 50

ENNAT

: Montréal.

catalogue.

3

3

3