
 u matin terminée, M. Baltha-
 our déjeuner comme à l'habi-

laisse ce matin la clef de mon
 il à son jeune élève. Vous
 s amuser à feuilleter, en mon
 ous avez le temps, quelques-
 es qui s'y trouvent. Ouvrez
 fouillez mes tiroirs, vous êtes
 raisonnable, maintenant, que
 ets de toucher à tout.

demande seulement de laisser
 un petit panier en osier que
 sur l'une de mes planches—et
 ne pas l'ouvrir... A ce soir,
 Préparez bien vos devoirs et
 en vos leçons.

Barthélémy remercia M. Bal-
 confiance, et il se remit au

 au bout de quelques instants
 eut envie de jeter un coup
 armoire. Il l'ouvrit. Et ce fut
 osier qui attirait d'abord ses
 détourna immédiatement ses
 un livre, puis un autre, puis un
 ouvrit un tiroir, puis un se-
 eux, toujours, revenaient vers

t-il bien avoir là, faut que j'en
 net... Comment, d'ailleurs,
 il que j'ai touché à ce panier...
 n des hésitations, Barthélémy
 petit oiseau s'en échappa. En
 le petit oiseau était à la se-
 conde plus tard, on ne le
 (cet oiseau était probable-
 essé...)

 Balthazar revint, Barthélémy
 lement:

ous rappelez, monsieur, la
 je vous avais posée ce matin?
 la réponse cet après-midi en

GROS



Prix Réduits
 D. en montant

tre dans notre province, ce
 les nôtres, à St-Hyacinthe.
 ulletin de la Ferme" n'im-
 nstrument parfait en même
 gros, soit 25% de rabais.

ompte un phonographe dont
 sa perfection mécanique et
 de "chez nous"

CATALOGUE.

161, rue Ontario Est,
 MONTREAL
 Tél. Est 2566

**POUR TOUTES
vos cuissons, employez**

**LA POUDRE
A PATE
MAGIQUE**

Fabriquée en Canada—
Ne contient pas d'alun!

RECETTES

Soupe à l'oignon.—On fait frire des oignons dans du beurre ou de la graisse, puis on met le pain tranché bien fin dans les oignons afin qu'il sèche un peu et en prennent le goût avant de le jeter dans l'eau bouillante. On fait bouillir lentement.

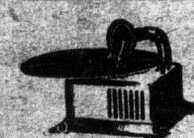
Bouillon de veau.—Se fait, à défaut de poulet, pour les personnes malades ou en convalescence. Les légumes à employer sont: carottes, poireaux, laitue cerfeuil; pas d'épices, à l'exception d'un peu de sel; pas de haricot. Les morceaux à prendre sont la rouelle ou le jarret.

Pommes de terre sur le grill.—Faites cuire dans de l'eau et du sel de grosses pommes de terre; pelez-les et coupez-les en deux ou trois tranches. Mettez-les sur le grill à feu doux, retirez-les croquantes, dressez sur un plat, arrosez légèrement d'huile fine et saupoudrez de sel fin, servez chaud.

Soupe aux pois verts et à l'oseille.—Faites revenir votre oseille dans du beurre, mouillez avec de l'eau et mettez aussitôt dans la casserole vos pois fraîchement écossés; salez et trempez dès qu'ils seront cuits.

Vous pouvez ajouter du lait au moment de tremper.

Beignes aux patates.—Prenez huit ou dix patates bien cuites, écrasez-les en



GRATIS Ce pho-
 nographie
 ou 100 autres belles pr-
 mes. Demandez 50 pa-
 quets de graines, quand
 vendue retournez \$3.00.
 Catalogue de 500 bargains
 gratis.

ALLEN NOUVEAUTES, ST-ZACHARIE, QUE.



COUPONS D'ETOFFE

Nous vous offrons un bel as-
 sortiment très varié de coupons
 de longueur convenable pour
 certains vêtements tels que: co-
 stumes, matinses, jupons, et ro-
 bes pour dames et jeunes filles;
 chemises d'hommes; aussi d'au-
 tres coupons et pièces de tissus
 des plus récentes teintes et de la dernière mode.
 Argent remboursé si vous n'avez pas entière satis-
 faction. Prix \$1.00 franco. Gros lots bonne valeur
 à \$2.00, \$3.00 et \$5.00 franco.

George Grattant, Agent Mfg., New Glasgow, Qué.

MUSICIENS

Vous trou-
 verez vos éten-
 nes en musique et instru-
 ments chez

RAOUL VENNET
 3770 St-Denis, Montréal.

(Catalogue envoyé sur demande)

Chez-nous

Section féminine Le foyer, L'Ecole

MESSE DE MINUIT

Au village, la tradition se conserve d'assister à la messe de mi-
 nuit et faire au retour un succulent réveillon. Tous ceux qui dans
 la maison sont valides, s'empressent de s'emmitoufler et au second
 coup de la messe, ceux qui demeurent un peu loin s'entassent dans
 les carrioles au fond desquelles on place des briques chaudes, et par
 la grand'route couverte de neige les équipages se succèdent.

Même lorsqu'il n'y a pas de lune, le clair d'étoiles répand une
 douce lumière sur le moelleux tapis blanc, les fenêtres des maisons
 flamboient de chaque côté du chemin du roi et l'on sent que dans
 la cuisine une ménagère s'affaire autour des marmites et surveille
 l'excellent fricot qu'elle servira tantôt à toute la famille.

On aperçoit par la porte de la chambre, les lits où les tout petits
 se sont endormis malgré eux, en guettant le passage du bonhomme
 Noël, qui a déjà déposé dans les bas, joujous et bonbons.

La table est copieusement servie, et bien qu'il y manque encore
 les mets principaux qui répandent du fourneau une odeur capiteuse,
 des rôtis de porc frais, des jambons, des pyramides de croquignoles,
 des tartes aux pommes s'y étalent. Les tourtières, les ragoûts de vo-
 lailles se mangeront avant qu'on touche aux autres aliments, puis
 chacun s'en ira dormir sans craindre les indigestions, plus heureux
 que les pauvres citadins qui grignotent une tranche de pain dans une
 tasse de bouillon, ou un biscuit dans une tasse de lait, pauvres vic-
 times de leur vie enfiévrée et du régime auquel il leur faut se soumettre.

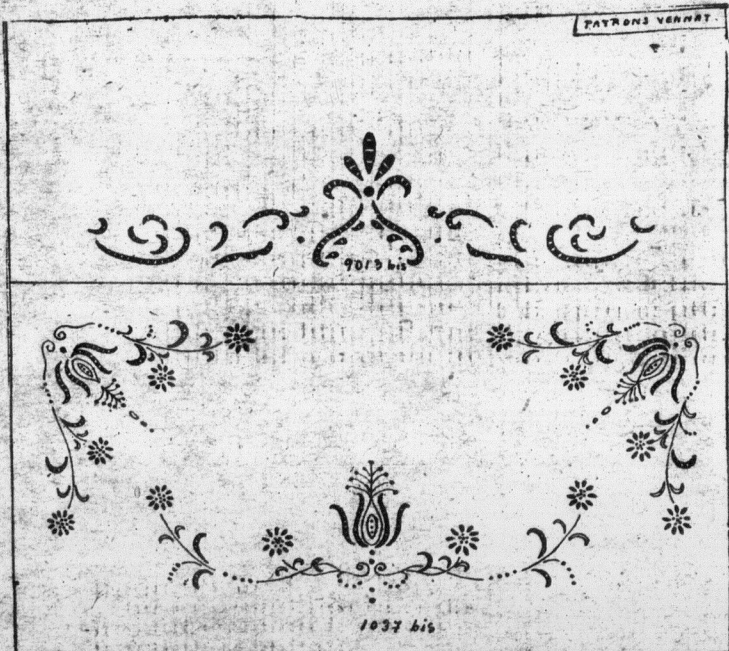
Cousine Avette.

farine, délayez-les avec du lait, et ajoutez
 quatre œufs; mettez ensuite un peu de
 farine pour lier la pâte, poivre, sel au
 goût. Faites cuire dans du beurre bien
 chaud; quand ils seront retirés du feu,
 saupoudrez avec du sucre et servez-les
 bien chauds.

Crème à la bonne amie.—Délayez deux
 cuillerées de farine avec quatre œufs,
 une chopine de crème, une tablette de
 chocolat, citron confit, fleur d'orange
 pralinée, le tout haché fin et du sucre.
 on fait cuire sur le feu pendant une demi-
 heure, en la tournant toujours; on y
 ajoute un peu de crème si elle devient
 trop épaisse; bien cuite, dressez-la sur le
 plat; en servant, jetez dessus du sucre
 fin, passez la pelle rouge pour la glacer.

Catsup (tomates rouges).—Prenez un
 gallon de tomates que vous aurez eu
 soin de trancher et de laver, puis mettez
 une chopine de vinaigre par gallon et
 laissez cuire; quand les tomates seront
 cuites, vous les coulez et les mesurerez
 de nouveau, vous mettez par gallon
 de tomates une cuillerée à table de sucre,
 quatre cuillerées à table de sel fin, quatre
 cuillerées à table de poivre, une cuillerée
 à thé de poivre rouge, quatre cuillerées
 à table de clou de girofle, quatre cuille-
 rées à table de canelle, vous délayez tous
 les épices avec du jus de tomates et vous
 faites bouillir le tout ensemble durant
 l'espace de vingt minutes, alors vous
 mettez ce catsup en bouteilles, ayant
 soin de les placer dans l'eau chaude,

La broderie est un agréable passe-temps



2 Patrons draps pouvant se finir par un ourlet à jour ou par un feston.

Patron au carbone 20c., perforé 50c.

Grande feuille de papier carbone 15c. ou 25c. suivant la grandeur.

Etampage seul 50c. sans feston, 90c. avec feston.

Tout étampé faux drap de 2 verges de large sur 1 verge de haut \$2.25.

Coton M. F. A. nécessaire à la broderie 4c. l'écheveau, 45c. la dox. ou coton à 6 brins 35c. le

gros écheveau.

Demandez notre catalogue de broderie en vente dans tout le Canada, à 35c.

LE BULLETIN DE LA FERME, Case 129, QUEBEC.

**Les Pilules
Galéginés**
 pour le
 buste.

Les pilules Galéginés amélio-
 rent la santé et développent le
 buste; succès garanti. Trois fla-
 cons pour \$5.00; six pour
 \$10.00.

Les Pilules Idéales "Double-Force"
 donnent une belle poitrine développée
 et ferme. Le Traitement complet pour
 \$5.00.

COMPAGNIE GALEGINE
 57 MANSFIELD, MONTREAL.

bouchez-les bien juste et tirez le bou-
 chon.

N. B.—Quand on désire avoir un cat-
 sup jaune, on met le clou de girofle rond,
 et si on veut qu'il soit un peu foncé, on
 met le clou moulu dans un sac de toile.

Crème brûlée.—Mettez dans une terrine
 quatre jaunes d'œufs que vous mêlez
 à deux cuillerées à café de féculé. Fai-
 tes bouillir une mesure de lait. Sucrez-
 le.

D'autre part, réduisez en caramel dans
 une poêle émaillée deux onces de sucre
 en poudre. Trempez dans ce sirop une
 douzaine de petits biscuits à la cuiller.
 Dans le reste du caramel, faites prendre
 couleur au lait bouilli et ajoutez-le aux
 œufs sans cesser de tourner avec une
 cuiller en bois. Remettez la crème au
 feu, tournez doucement et versez-la dans
 un plat creux en la garnissant avec les
 biscuits coupés en triangles;

Beefsteak aux tomates.—Achetez une
 belle tranche de bœuf. Mettez-la dans un
 plat à sauter avec un morceau de beurre
 et faites-la cuire à feu vif, pendant trois
 ou quatre minutes de chaque côté, en
 veillant à ce que le beurre ne brûle pas.
 Retirez alors le beefsteak du plat et pla-
 cez-le sur une grande assiette où vous le
 tiendrez chaud. Vous aurez auparavant
 fait sauter une demi-livre de champignons
 dans du beurre et préparé une purée de
 tomates bien épaisse. Délayez alors, dans
 la sauce du beefsteak, une cuillerée de
 farine, et lorsqu'elle aura pris couleur,
 mouillez avec du bouillon ou de l'eau.
 Faites bouillir, et ajoutez le jus des cham-
 pignons, la purée de tomates fraîche ou
 conservée et une bonne cuillerée de vin
 de Madère. Arrangez les champignons
 autour du beefsteak et versez par-dessus
 la sauce qui doit être épaisse, onctueuse
 et bien assaisonnée de poivre et de
 sel. Si vous employez de la purée de
 tomates conservée, toujours un peu fade,
 faites revenir en même temps que la
 farine une petite échalote très finement
 hachée.

Un Inventeur Suédois a une Nouvelle Lumière

Prétend qu'elle est plus blanche
 et coûte moins cher que
 l'électricité et le Gaz

Edison nous a permis de jouir de l'élec-
 tricité, le Comte Welsbach de la lumière
 incandescente du gaz, il restait donc à un
 ingénieur suédois du nom de Johnson,
 demeurant à présent à Montréal, de faire
 une lampe, qui ne brûlerait rien autre chose
 que de l'huile du pétrole, l'huile de char-
 bon ordinaire et produirait une lumière,
 reconnue par des hommes de la science qui
 l'ont vue, plus blanche que la lumière élec-
 trique. Cette lampe est aussi facile à opérer
 qu'une ancienne lampe à l'huile de char-
 bon, brûle sans odeur, ni fumée ni bruit, ce
 qui prouve être une sensation, où il est
 besoin d'une lampe à l'huile de charbon.

Mr. Johnson offre d'envoyer une lampe à
 10 jours d'essai gratuit et en donnera même
 une gratuitement au premier qui en fera
 usage dans chaque localité où on l'aidera à
 l'introduire.

Une lettre adressée à N. A. Johnson,
 246 rue Craig Ouest, Montréal, vous fera
 avoir tous les renseignements nécessaires
 au sujet de cette lampe merveilleuse. Il
 a une excellente proposition d'agence à
 vous faire aussi.