

élève de lui laisser le temps de
* * *
u matin terminée, M. Balthazar
pour déjeuner comme à l'habi-

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

lemande 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. Balthazar
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 attira d'abord ses
détourna immédiatement ses
un livre, puis un autre, puis un
ouvrir un tiroir, puis un sér-
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...
des hésitations, Barthélémy
petit oiseau s'en échappa. En
le petit oiseau était à la fe-
conde plus tard, on ne le
... (petit oiseau était probable-
...)

* * *
Balhazar revint, Barthélémy
lement:
vous rappelez, monsieur, la
je vous avais posée ce matin?
la réponse cet après-midi en

GRÖS

**Prix Réduits
0. en montant**

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

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

ATOGUE.

61, rue Ontario Est,
MONTRÉAL
Tél. Est 2566



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, céleri; pas d'épis, à l'exception d'un peu de sel, pas de hachis. Les morceaux à prendre sont la rouelle ou le jarret.

Pommes de terre sur le gril. — 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 gril 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 aussi dans la casserole vos pois fraîchement écossetés; 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

Chez-nous

Section féminine

Le foyer, L'Ecole

MESSE DE MINUIT

Au village, la tradition se conserve d'assister à la messe de minuit et faire au retour un succulent réveillon. Tous ceux qui dans la maison sont valides, s'empressent de s'emmoufler 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 capitale, des rôtis de porc frais, des jambons, des pyramides de croquignoles, des tartes aux pommes s'y étalement. Les tourtières, les ragoûts de volailles 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 victimes de leur vie enfiévrée et du régime auquel il leur faut se soumettre.

Cousine Avette.

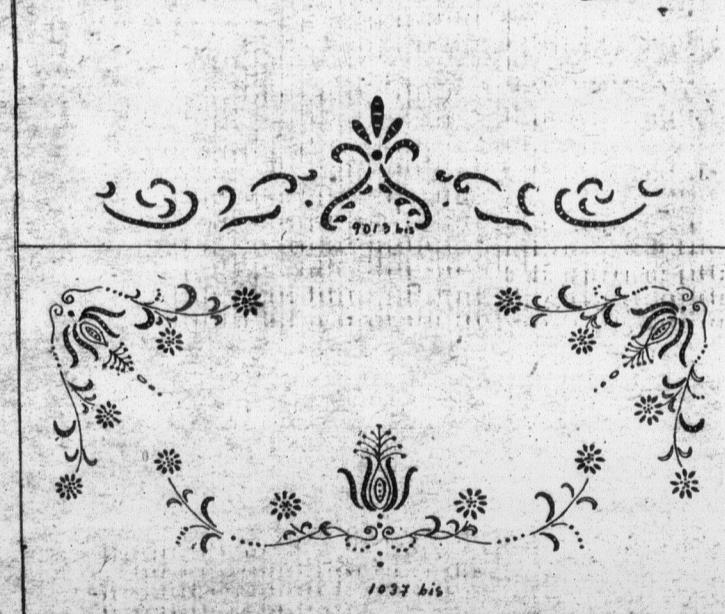
Catsup (tomates rouges). — Prenez un gallon de tomates que vous aurez en soin de trancher et de laver, puis mettez une chopine de vinaigre par gallon et laissez cuire; quand les tomates seront cuites, vous les coulez et les mesurez de nouveau, vous mettez par gallon de tomates une cuillerée à table de 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 cuillerées 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, fin, 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 le 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.

soin de les placer dans l'eau chaude.

La broderie est un agréable passe-temps

PATRONS VENANT



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 douz. 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.



bouchez-les bien juste et cirez le bouton.

N. B. — Quand on désire avoir un catup 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 mélangez à deux cuillerées à café de féculle. Faites 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 boeuf. 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 placez-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 champignons, 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'électricité, 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 charbon ordinaire et produirait une lumière, reconnue par des hommes de la science qui l'ont vue, plus blanche que la lumière électrique. Cette lampe est aussi facile à opérer qu'une ancienne lampe à l'huile de charbon, 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.

24

24

24