

☀ PAGE DES ENFANTS ☀

dans mon habitude de te souhaiter la bonne année d'une manière aussi cérémonieuse. J'avais toujours l'habitude de te sauter au cou en te faisant mille bons souhaits. Mais, cette année, voulant prendre part au concours de tante Ninette, je vais t'écrire tout comme si tu restais bien loin de moi. Qui sait, tout de même, si ce ne sera pas moi qui irai te porter ma lettre ? Je te fais mille bons souhaits, chère Blanche, mais je ne te souhaite pas d'être première dans ta classe, car cela m'ôterait la place que j'ambitionne toujours. Je te souhaite d'avoir de bien belles étrennes et de passer d'agréables vacances du jour de l'an. Moi, je m'amuse beaucoup, je te dis que je mange des friandises, je ne m'attends pas à maigrir d'ici à quelques jours ; tout le monde m'appelle la grosse Jeanne, mais je n'en suis pas plus malheureuse pour tout cela.

Encore une fois bonne et heureuse année.

Ta petite amie,

JEANNE DE VARENNES,
Onze ans.

Waterloo, Shefford.

Ma chère cousine,

J'ai entendu dire par les grands garçons au collège qu'écrire aux filles porte bonheur, c'est pourquoi la première fois que j'ai la chance d'écrire une lettre, à part d'écrire à maman, je l'écris à une fille.

Mais je ne sais pas le tour et cela m'embête un peu. Théo et Albert se tireraient mieux d'affaire ; cependant, je saurai te souhaiter des choses que tu aimeras. Tu veux avoir pour tes étrennes une grosse poupée et des volumes de la bibliothèque rose, tu t'attends encore au prix du journal de Françoise, je te souhaite tout cela, même le prix, puisque je concours avec les garçons.

Ton cousin,

BIBI M.
(Roch Montbriand, Montréal.)

Mon cher Antoine,

Voilà que le jour de l'an approche, qu'allons-nous avoir pour nos étrennes ? Celles de Noël d'abord, je ne

manquerai pas d'accrocher mon bas, j'espère que Santa Claus ne nous oubliera pas ; s'il va chez vous avant de venir ici, n'oublie pas de lui dire où je reste.

J'espère, pour mes étrennes du jour de l'an, avoir une petite goëlette, j'aime tant la navigation.

Cher Antoine, toi qui aime tant les chevaux, je t'en souhaite un des plus beaux, en même temps une bonne et heureuse année.

Ton petit ami,

NOMIS, 9 ans,
(Simon Bouliane)
Malbaie, comté de Charlevoix.

Nos tribulations enfantines sont le produit de nos imperfections naissantes, comme plus tard nos tourments les plus poignants émanent de nos défauts invétérés.

"Nos gros chagrins et nos petites misères."
F.-G. MARCHAND.

Correspondance

Chère tante Ninette,

Je viens vous souhaiter une bonne et heureuse année, et vous direz S. V. P. aux abonnées du JOURNAL DE FRANÇOISE, ou plutôt mes petites cousines et cousins, que je leur souhaite une bonne et heureuse année.

Bonsoir tante Ninette,

Votre petite nièce,

RAYMONDE TANGUAY, 8 ans.

Chère tante Ninette,

Un petit mot avant la fin de l'an 1902. Je vous souhaite une bonne et heureuse année, du succès avec vos petits neveux et nièces, de votre journal. Au revoir chère tante Ninette.

SÉBASTIENNE MAROIS.

P.S.—Je souhaite aussi une bonne et heureuse année à mes petits cousins et petites cousines de votre journal.

Petite poste en famille

Merci petite Raymonde Tanguay et Sébastienne Marois de vos bons souhaits, merci aussi pour tous les cousins et cousines à qui je communique avec plaisir les vœux de bonne année.

Comtesse Isaure est priée de me donner une adresse responsable, afin que

je puisse lui faire parvenir les règles de l'Association dont elle veut faire partie. Je lui dirai en même temps à qui envoyer ses offrandes.

Je répondrai sous peu à Maman d'Antoinette que je remercie de tout cœur de ses bonnes intentions.

TANTE NINETTE.

Bonbons

Nous conseillons aux bonnes petites mams de faire elles-mêmes, à la maison, les bonbons qui sont l'accompagnement nécessaire des fêtes de Noël et du Jour de l'An. Elles y gagneront de toutes façons, pour des considérations hygiéniques d'abord, économiques ensuite. Voici quelques recettes que l'on pourra utiliser avec avantage dans la confection des bonbons.

DATES A LA CRÈME

Mêlez du sucre de confiseur au blanc d'un œuf jusqu'à ce que cela fasse une pâte que l'on puisse pétrir et mouler avec les doigts. Mettez l'essence que vous voudrez. Choisissez de belles dates, fendez-les, d'un côté seulement jusqu'au noyau que vous enlevez. Mettez à la place le sucre appelé fondant — et refermez la date, en laissant toutefois le fondant faire un petit bourrelet blanc sur le dessus, ce qui tranchera agréablement sur le brun appétissant de la date. On peut procéder exactement de même avec les pruneaux ; on enlève le noyau et on remplit la cavité du fruit avec le fondant.

PRALINES

Prenez deux tasses de sucre brun et la moitié d'une tasse d'eau froide dans laquelle vous aurez versé une demi-cuillerée de vinaigre. Faites bouillir et quand le sirop fait des "cheveux" sur la spatule, jetez toutes les noix que le sirop pourra absorber. Brassez le tout vivement, et quand le tout commencera à devenir en sucre, cessez de tourner et retirez du feu. Versez dans un plat beurré et quand ce mélange sera refroidi, cassez par morceaux.

KALOGAS (bonbon russe)

Mettez dans une casserole non-éamée un bol de crème et un bol de sucre en poudre. Posez votre casserole sur un feu doux et remuez jusqu'à ce que la crème prenne une teinte café au lait. Versez alors sur un marbre ou un plat que vous avez d'abord huilé et coupez la pâte en petits carrés. Vos bonbons doivent être un peu mous et tenir aux dents.

SUCRE D'ORGE

Faites crever un quart d'orge mondé dans une chopine d'eau. Lorsqu'il est cuit, coulez-le et mettez l'eau dans une bassine ; ajoutez à cette eau une livre et demie de cassonade. Mettez votre sucre sur le feu jusqu'à ce que votre sucre soit arrivé à la cuisson voulue, ce que vous verrez de cette manière : Prenez du sirop sur l'écumoire avec le ponce et l'index que vous avez d'abord trempés dans de l'eau froide et formez-en une boulette, que vous mettez sous la dent ; si elle se casse sans s'y attacher, en produisant un petit bruit, c'est le degré de cuisson qu'il faut pour le sucre d'orge. Huilez légèrement un plat et versez ; lorsque la pâte est encore un peu chaude et maniable, coupez en lanières avec des ciseaux de la longueur que vous voulez, ou roulez-en de plus grands morceaux en boule.