

nt Robert-
Koenig trouve le
remède aux boutons



des années la peau me perçait
autre—et les onguents ne me
s grand bien.
ors que je lus un article de mé-
t que les boutons provenaient
nt de l'estomac—et de l'intes-
le de se débarrasser des poi-

les Petites Pilules Carter pour
ant quelques jours— et depuis
peau douce et claire. Je vais
dire à mes amis le bon moyen
rasser des éruptions de la peau
d'écarter complètement le dé-
d'estomac et le mal de tête
Les Pilules Carter sont tout ce
a prétendez."

TER MEDECINE CO.,
Front St. East, Toronto.

aisons notre profit de ses ac-
—La pluie est désagréable aux
partis de plaisir; la parole du
au goût de la conscience dila-
lieux! les fruits n'en seront que
ux en nombre et en saveur.
donc plus élongés et moins
pirales grises, ô nuages précur-
sieurs!
—o vieillards— usés du contact
chagrins et douleurs de toutes
Parlez!... le bon sens recon-
sus dédic—ses plus sincères—

M. P.



GRATIS

gnifique Service
en porcelaine
HEMENT DÉCORÉE
MORCEAUX

(valeurs \$4.50)
nné GRATIS avec le
Thé et le Café

YAKADO

Vert, Noir ou Japon
ides-le à votre fournisseur

LOBE TEA CO.
rue Notre-Dame ouest,
Main 5036. Montréal.

McCALL
PRINTED PATTERNS



McCall Printed Pattern 3872

Cette robe serait très jolie, en
taffetas fleuri en soie foulard ou en
voile imprimé, elle conviendrait
surtout aux très jeunes filles.
Vous pouvez vous procurer ce
patron chez votre fournisseur qui
vend les patrons McCall ou à 90
Bond St. Totonto.

La cuisine canadienne

Pyramide de coco.—Battez six blancs
d'œufs en neige, ajoutez en battant les
œufs, une livre de sucre en poudre, puis
une tasse de coco, montez en pyramide
sur un plat.

Gruau.—Délayez deux cuillérées à table
de farine d'avoine dans une demi-tasse
d'eau froide; versez ensuite dessus trois
demiards d'eau bouillante, en brassant
coulez dans un linge fin, puis faites bouillir
un quart d'heure en brassant de temps en
temps, et sucrez au goût. On peut le
faire au lait et y ajouter des pommes
selon le goût des malades.

Omelette battue.—Battez le blanc et le
jaune des œufs avec poivre, sel hachez de
la ciboule bien fin, mettez-y un peu de lait,
jetez le tout dans du saindoux ou beurre
chaud, soulevez de temps à autre avec
un couteau, pour ne pas laisser coller au
fond de la poêle.

Œufs à la tripe.—Faites durcir les
œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre,
mettez-les dans du lait chaud avec poivre
sel et beurre; délayez un peu de cornstarch
que vous ajoutez quand le lait bout;
jetez-y, en les retirant, deux jaunes d'œufs
battus avec de la crème.

TOUT POUR DIX CENTS



Pour faire une nouvelle
offentèle, nous enverrons un
paquet d'élegants coupons
soie et satin pour travaux de
fantaisie. 3 verges de belle
dentelle. 1 dé aluminium. 1
paquet soie à broderie, bague
sertie de pierre et épingle-
fleur. Tous envoyés franco.
Seulement 10 cts.—3 lots 25 cts.
Argent remis si cela ne vous plaît pas.
Adresse: SEVILLE LACE CO., Box 217
Orange, New-Jersey.

4 Bargains en Musique

- 1.—6 morceaux de piano, faciles et assez
faciles.
 - 2.—3 morceaux de piano et 3 morceaux de
chant populaire américains.
 - 3.—3 morceaux de piano et un recueil de 20
morceaux populaires de piano.
 - 4.—6 morceaux populaires américains, chant
et piano.
- Chacun des bargains port payé. \$1.00
Rève de Valse chant et piano port payé. .55
Venez au bal. .55

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, Montréal.

Herbes salées.—On épluche et lave le
persil, le cerfeuil, les cives et autres herbes;
on met dans une tinette un rang de sel
et d'herbes jusqu'à ce que le vaisseau soit
plein. On sale de même les fèves vertes
et les cornichons.

Cornichons.—Pour les conserver, choi-
sissez-les verts, ni trop petits, ni trop gros,
jetez-les dans l'eau froide, brassez-les afin
d'enlever le poil, laissez tremper quelques
heures; faites bouillir du bon vinaigre,
tirez les cornichons de l'eau et jetez-les
dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre
des épices. On prépare les capucines et
les petits oignons de la même manière.

Catsup ou ketchup.—Prenez un gallon
de tomates bien mûres, ôtez la pelure;
mettez au feu avec une chopine de vinaig-
re, faites chauffer jusqu'au point de
bouillir, passez dans un sac afin d'avoir le
liquide; remettez au feu avec des épices,
savoir, pour un gallon, quatre cuillérées de
sel, quatre de poivre, trois de moutarde,
trois de clou de girofle, une de clou mêlée de
de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce
que ce soit assez épais; ajoutez un piment.

Tomates vertes marinées.—Hachez
quatre terrinées de tomates vertes et
quatre gros oignons; mêlez une tasse de
gros sel et laissez reposer une nuit, puis
couvrez avec vinaigre et ajoutez une tasse
de raifort rapé, une tasse de cassonade,

deux cuillérées à soupe de clou, deux de
piment, une de poivre noir.

Sorbet.—Un ananas rapé, une demi-once
de gélatine dissoute dans une chopine
d'eau sucrée au goût. Procédez comme
pour la crème à la glace.

Pains de Milan.—Prenez une demi-
livre de farine, un quart de livre de sucre
que vous pilez grossièrement et un œuf;
pétrissez le tout ensemble et faites-en une
pâte que vous étendez après l'avoir un
peu travaillée; avec un moule ou un verre
à bordaux, divisez votre pâte en petits
pains ronds; dorez-les avec un jaune d'œuf
et faites-les cuire au four.

Limonade.—La limonade se fait en ver-
sant une pinte d'eau bouillante ou froide
sur deux ou trois citrons coupés, que l'on
presse pour avoir tout le jus. On laisse
tremper et on sucre au goût. Faite à
l'eau chaude, elle prend le nom de limo-
nade cuite; elle est moins agréable au
goût, mais moins malfaisante pour les
malades.

**Manière de faire le lait d'amandes pour
les malades.**—Echaudez un quarteron
d'amandes; pilez-les dans un mortier;
jetez dessus un demiard d'eau bouillante.
Laissez quelques instants sur le poêle.
Coulez et ajoutez du sucre au goût.

**Rénovez-en la couleur avec
les "Teintures Diamant"**

Une belle teinture
domestique est garan-
tie avec les Teintures
Diamant. Trempez
simplement dans l'eau
froide pour obtenir
des teintes délicates,
ou faites bouillir
pour voir des cou-
leurs plus foncées
et permanentes.



Chaque paquet de
15 cents contient des directions si simple
que n'importe quelle femme peut teindre
ou colorier de la lingerie, des soirées, des
rubans, des jupes, des blouses, des robes,
des manteaux, des bas, des sweaters, des
draperies, des couvertures, des rideaux
et remettre tout à neuf.

Achetez les "Teintures Diamant"—
pas d'autre sorte—et dites à votre phar-
macien quel tissu vous désirez teindre,
si c'est de la laine ou de la soie, de la toile,
du coton ou des textures mélangées.

UNE OFFRE SPECIALE
DE
DUPUIS FRERES

Complets à Seulement \$17.50

AFIN d'inaugurer notre nouvelle campagne d'an-
nonces dans ce magazine, nous avons décidé
d'offrir une merveilleuse occasion à nos clients de
la campagne.

Aucun homme ou jeune garçon ne devrait laisser
passer cette opportunité unique d'être vêtu à la der-
nière mode pour seulement la somme modique de

\$17.50

Nos complets à deux pantalons que nous vendons à ce bas prix
sont d'une coupe et d'une confection exceptionnelles. Grandeurs:
34 à 44.

Nous en possédons un choix très varié en Herringbone bleu
marine, uni ou à rayures, ainsi qu'en tweeds de qualité durable,
dans les nuances suivantes: gris pâle, gris foncé, brun.

Ils comprennent les derniers modèles en vogue.

Prix spécial avec coupon: \$17.50
Nous payons l'expédition.

(Coupon)
MM. DUPUIS FRERES, LIMITEE:
Ci-inclus vous trouverez la somme de \$17.50 prix du complet
à deux pantalons que vous offrez dans le "Bulletin de la Ferme".
Je vous serais reconnaissant de m'expédier ce complet aussitôt
que possible, dans la grandeur suivante:

(Demandez notre Catalogue)

Dupuis Frères
LIMITEE
LE MAGASIN DU PEUPLE

14

14

14