

confiance en toi. Tu connaîtras mes bénéfices de tous les jours, et tu en tiendras un compte exact ainsi que des dépenses nécessaires à ma maison.

A ses mots, petit Baptiste faillit mbrurir de joie, et il accepta, en le baisant, un beau cahier bien relié que lui présenta son maître, et il commença sa nouvelle besogne, le soir même.

Les habitants.—Nous portons déjà autant d'intérêt au petit Baptiste que s'il était notre enfant propre.

(à continuer.)

RECETTE.

SOUPE A LA CITROUILLE.

On lit dans le Journal d'Agriculture de St. Hyacinthe :

Monsieur le Rédacteur,

Je recommande la recette qui suit pour l'avoir fait exécuter par une cuisinière, et dont j'ai été très satisfait. Faire la soupe comme à l'ordinaire, soit maigre, soit grasse ; une heure avant que la viande ou les pois, ou le riz soient cuits, jetez dans le bouillon une quantité de citrouilles hachées, proportionnée à la quantité de soupe que vous voulez faire ; et vous aurez une excellente soupe, qui n'aura nullement le goût de citrouille. Elle trompera tous ceux qui y goûteront sans le savoir. Que chaque cuisinière en fasse l'expérience et on sera satisfait. Il n'est pas nécessaire que les citrouilles soient bien mûres. Toutes les espèces sont bonnes.
