

ulte du Souvenir

apelle jone de nos jours un rôle de souveraineté artistique, pour Souvenir dans nos Familles il faut phie. Nos Villages un lieu de "Possibilités" est le But de notre Organisations donc un appel aux Citoyens de nos Campagnes pour les accepter nos Propositions et à devenir édentant.

nations, s'adresser à

rto-Photo

ancienne-Lorette,
Comté de Québec.

es sacrifices, mettrait la fiancée qu'elle aurait pris place sur le lit. Il n'oublierait qu'un détail,ourtant son importance le don ion de Fleur-de-Pêcher. C'est à lui clairement dans son jeu fit rien paraître, car le mépris ait pour le méchant homme égal que son estime pour Pang, ux de ce père indigne et futur époux. Mais elle agit en ce et prit soin, le matin du faire jeter des poignées de riz vis de la pagode. Quand donc le redoutable Faisan-Doré son fut de les picorer en gour il était. Et pendant qu'il s'en cérémonie, expédiée par un gent, se déroulait sans incident le cruel et astucieux Chao en ses frais de malice.

en Chine, l'usage s'établit de aux mauvais esprits à chaque pour assurer le bonheur des con Mais qui eut l'idée d'importer une en Angleterre? Ici l'auteur sse et, sur ce point, il donne lui langue au chat.

GRATIS Ce phénographie ou 100 autres belles photos. Demandez 50 paquets de graines, quand vendue retournes \$3.00. Catalogue de 500 bargains gratis.

NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE, QUE.



roduit de Chog Nou de Qualité la Poudre Pâte Puritas a été lacee au premier ng par l'analyste chef du pays. est la seule du gen fabriquée dans la rovince de Québec. Essayez-la.

DEMANDEZ NOTRE LIVRE DE CUISINE À PURITAS LIMITÉE, 175 RUE ST.DOMINIQUE, QUÉBEC

POUR TOUTES vos cuissos, employez LA POUDRE A PATE MAGIQUE

Fabriquée en Canada - Ne contient pas d'alum.

MAGIC BAKING POWDER

CONTIENT NO ALUM

La cuisine canadienne

POISSONS

Remarques:—Au Canada, principalement dans la province de Québec, le poisson frais figure pour une quantité négligeable dans notre alimentation. Même à Montréal, où le poisson frais est pourtant abondant, il entre rarement dans la composition du menu des familles, à part les temps où nous devons forcément faire maigre (vendredi, carême, quatre-temps, etc.), il brille par son absence sur nos tables surchargées de viandes. La grande majorité des Canadiens consomment trop de viande et le stimulant qu'elle procure est si agréable que nous tombons aisément dans l'habitude d'en manger matin, midi et soir, pendant que le poisson est oublié ou négligé. Aussi les viandes ont atteint un prix de plus en plus fantastique. Un poisson est frixi quand les queues sont rouges, claires et brillantes et que les yeux ne sont pas vitreux. Avant d'être cuit il doit être lavé à l'eau froide, mais il ne faut pas le laisser séjourner dans l'eau trop longtemps.

SAUMON, SAUCE HOLLANDAISE

Mettre dans une casserole trois pintes d'eau, deux poignées de sel, une carotte et un oignon coupés en quatre, une feuille de laurier, poivre et la moitié d'un citron. Faire bouillir dix minutes, verser cette cuison en la passant à travers la grosse passoire sur une tranche de saumon d'une couple de livres, finir de remplir avec de



Si vous désirez guérir votre Hernie n'attendez pas qu'il soit trop tard pour la soigner.

Notre bandage herniaire la retiendra parfaitement.

Demandez nos questionnaires sur la Hernie.

Adressez-vous à nous pour ceinture abdominale.

Nous avons la ceinture Maternité "PATRICIA" recommandée par la faculté médicale.

Ecrivez-nous en expliquant votre cas.

Une dame de grande expérience est à votre disposition.

C. MARTIN
36 et 38, rue CRAIG Est, dépt A.
MONTREAL

Chez-nous

Section féminine

Le foyer, L'Ecole

UN TROUSSEAU MODERNE

La plupart de vous, mes chères cousines, se souviennent de l'apparence des poupons, il y a une vingtaine d'années. Emmaillotés, quelle que soit la saison, dans deux ou trois doubles de flanelle, ils y restaient prisonniers jusqu'à l'âge de cinq à six mois, et habitués à être ainsi comprimés, ils ne retrouvaient que bien plus tard l'usage de leurs membres.

Des habitudes nouvelles et différentes ont tout naturellement modifié la forme des anciens vêtements, longs et amples et qui se tenaient tout raides d'emboîtement, même quand ils ne recouvreraient pas le corps fragile de bébé. C'est tant mieux pour la jeune maman, qui peut confectionner elle-même la layette qui est plus simple et moins coûteuse, et très facile à faire.

Trois bandes en flanelle ou en flanellette, longue de vingt-sept pouces sur quatre sont nécessaires pendant les premiers mois. Elles doivent être faites sans ourlet, pour ne pas blesser le tendre épiderme, et s'attachent avec des épingle de nourrice, serrées du bas, mais pas autant dans le haut, afin de ne pas gêner la respiration et la digestion du bébé.

Trois petites camisoles en laine et coton (No 2) qui attachent en avant suffisent; il vaut mieux ne pas faire porter de laine pesante au petit. Des petits bas de laine blanche achetés ou tricotés se portent dès le début, puisqu'il n'est pas urgent de faire porter de langes surtout si le bébé naît en été. Deux douzaines de couches de 26 pouces carrés, en flanellette ou en coton ouvert, on peut en faire quelques-unes de 18 pouces carrés dans les premiers temps.

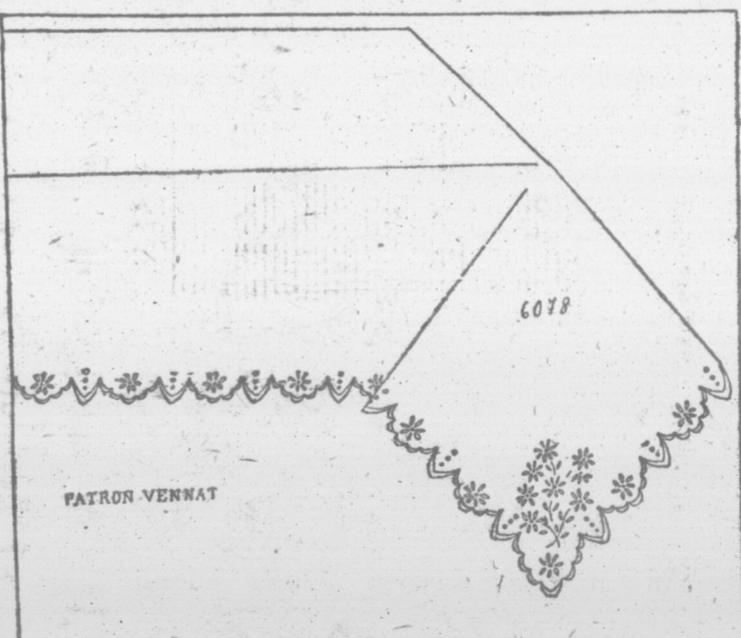
Trois jupons de flanelle ou de flanellette ouverts en arrière et attachés avec des galons, trois jupons de lawn avec une épaulette et aussi ouverts, trois robes de jour en lawn brodé et trois robes de nuit en flanellette, s'ouvrant en arrière et finies au collet par une galonnière; les robes et les jupons pourront facilement être ornés par la maman de festons et de motifs brodés à la main. Un Carré de flanellette ou un châle de laine fine serviront à envelopper le bébé si on le change de température, un ou deux petits chandails de laine seront aussi utilisés lorsque le temps sera froid, mais on évitera de le faire transpirer de crainte de refroidissements.

Pour l'extérieur, l'enfant portera, en été, un bonnet en matériel léger et en laine en hiver et un manteau plus ou moins lourd suivant la saison.

Il doit avoir son lit à part, un grand panier à linge de 30 pces sur 36 dans lequel on peut plier une vieille couverte dans une grande taie d'oreiller ferait un bon lit, comme on ne doit pas bercer le petit et que ce moise peut facilement se transporter dans la maison. Sous le drap, l'on met un Carré de caoutchouc recouvert de piqués mous faciles à laver. Au début il n'y a pas besoin d'oreiller.

Cousine Avette.

La broderie est un agréable passe-temps



Nappe 6078, jolie et facile d'exécution. 2 x 2½ verges.
Patron carbone 25c. perforé 50c. Papier carbone 15c. ou 25c. suivant grandeur. Tout étampé sur coton fin/ toile \$5.25, sur pure toile \$9.00.

La broderie se fait pleine et à jour ou toute pleine comme on veut.
Coton M. F. A. nécessaire à la broderie 3 doz. à 45c. la doz. Coton 6 brins 35c. le gros écheveau.
Demandez notre catalogue de broderie envoyé franco dans tout le Canada sur réception de 35c.

LE BULLETIN DE LA FERME, CASE 129, QUEBEC.

LE THÉ King Cole

De QUALITÉ SUPÉRIEURE
Nous en aimerez le goût

l'eau chaude, si le poisson n'est pas tout à fait couvert. Lorsque le liquide commence à bouillir, écumer et retirer la casserole sur le coin et laisser mijoter un quart d'heure. Egoutter le poisson et le glisser dans un plat, l'envoyer avec la sauce suivante.

SAUCE HOLLANDAISE

Faire une sauce blanchie avec du beurre, de la farine et du lait, lorsqu'elle est bien liée, ajouter un jaune d'œuf vivement et finir avec le jus de la moitié de citron qui vous reste, assaisonner et masquer votre poisson avec un peu de sauce, et servez dans une saucière.

POISSON BLANC A LA MEUNIERE

Après avoir nettoyé le poisson, l'essuyer avec un linge, saler et poivrer intérieurement et extérieurement, passer dans la farine. Mettre dans une casserole deux onces de beurre ou saindoux; lorsqu'il est chaud, y mettre le poisson, retirer sur le coin du feu, laisser cuire 15 minutes en ayant soin de le retourner au bout de 8 minutes. Le poisson doit être coloré d'un beau jaune doré; le dresser sur un plat, l'arroser avec le jus d'un citron entier, semer dessus une cuillerée à soupe de persil haché et tout autour le beurre qui a servi à le cuire.

HADDOCK FRIT, SAUCE TOMATES

Enlever la tête et la queue d'un haddock moyen, glisser le couteau le long du dos pour enlever l'arête, passer dans la farine, des œufs battus et de la chapelure. Faites cuire cinq minutes à grande friture, égouttez et servez sur une bonne sauce aux tomates.

HADDOCK AU GRATIN

Faire une sauce blanche avec du beurre de la farine et du lait, disposer dans un plat qui va au four des morceaux de Haddock froid, sans arêtes. Couvrir de sauce blanche, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner au four, 20 minutes.

COUPONS D'ETOFFE

Nous vous offrons un bel assortiment de variétés de coupons de longueur variable pour certains vêtements tels que costumes, matinées, jupons, et robes pour dames et jeunes filles; chemises d'hommes; aussi d'autres coupons et pièces de tissus des plus récentes teintes et de la dernière mode. Argent remboursé si vous n'avez pas entière satisfaction. Prix \$1.00 franc. Gros lots bonne valeur à \$2.00, \$3.00 et \$5.00 francs.

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

MUSICIENS

Nous envoyons la Musique en Approbation.

Demandez notre catalogue et nos conditions.

Raoul VENNAT

3770, St-Denis, Montréal.

18

18

18