

*"Évitez les mouches
avec la*

**LESSIVE
GILLETT**

Une cuillerée à thé de Lessive Gillett répandue dans la boîte aux vidanges empêche les mouches de se multiplier.

Employez la Lessive Gillett pour nettoyer et désinfecter.



Coûte que peu mais toujours effective.

Les conseils de la ménagère

CREME AU POULET

1 poulet (gros ou ordinaire); 1 boîte de champignons; 2 tasses de crème; 1 tasse de lait; 4 cuillerées à soupe de farine; 2 cuillerées à soupe de beurre; 1 oignon râpé; muscade, poivre blanc et rouge.

Faites bouillir le poulet et quand il est cuit coupez comme pour la salade. Mettez la crème et le lait dans une casserole et faites bouillir. Dans une autre poêle, mettez le beurre et quand il est fondu ajoutez la farine. Versez le lait et la crème sur la farine, assaisonnez d'oignon, muscade et poivre rouge et blanc. Mélangez le poulet, les champignons et la sauce ensemble, et mettez dans un plat à cuire, couvrez le dessus de miettes de pain et de petits morceaux de beurre et faites cuire vingt minutes jusqu'à ce que ça soit brun.

POISSON ET GELEE

Préparez un poisson de deux livres et enlevez toutes les arêtes et la peau. Hachez fin et versez peu à peu en remuant une roquette d'eau froide; ajoutez une cuillerée à thé de sel, le jus de 3 citrons, une cuillerée à soupe d'oignon râpé, 24 amandes blanchies et finement hachées, et une pointe de calenne. Quand tous ces ingrédients, ont été incorporés avec soin, mouillez avec une cuillerée à soupe de gélatine dissoute dans un peu d'eau froide. Pressez dans un moule et quand le tout est complètement refroidi, renversez sur un lit de feuilles de laitue frisée et servez avec une sauce mayonnaise.

Bandage



Herniaire

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 nominale.

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

CONSEILS AUX MERES

Les années passent, elles emportent les charmes de la beauté la plus parfaite, de la jeunesse la plus exubérante. Les splendeurs de l'été se transforment à l'automne, c'est l'époque de la moisson pour la nature et pour les âmes. C'est le moment où la femme recueille ce qu'elle a semé, ses enfants ont grandi et sa tâche est devenue moins lourde; elle a maintenant des loisirs qu'il importe d'employer le mieux possible pour son bien et pour celui de son entourage.

Elle est ce qu'on la verra pendant dix ou quinze ans, pourvu qu'elle reste sereine et qu'elle ne s'attriste pas inutilement de sa jeunesse envolée, de la solitude et de la vieillesse qui s'en viennent. Ce calme est d'autant plus difficile à garder que des maux physiques viennent souvent s'ajouter à sa détresse morale, mais avec de la réflexion et de la volonté, elle pourra triompher des uns et des autres.

Elle ne doit pas, sous prétexte qu'elle est habituée à ne pas se dorloter, négliger de consulter un médecin si elle a quelque malaise persistant, si elle souffre de quelque trouble fonctionnel. Une intervention hâtive même s'il s'agit d'une opération chirurgicale est une garantie de succès, et cette opération ne serait souvent pas nécessaire, si la femme par un oubli d'elle-même qui peut devenir exagéré, m'attendait au dernier moment.

Elle doit aussi soigner sa figure et sa toilette: des cheveux qui s'éclaircissent, une taille qui s'alourdit, des dents qui disparaissent; on peut remédier à tout cela dans une bonne mesure; et comme c'est vers le soir que les fleurs exhalent leur plus doux parfum, c'est souvent au crépuscule de sa vie que la femme est plus charmante et qu'elle plaît davantage; car aux grâces physiques s'ajoutent l'attrait moral et intellectuel. L'esprit a pris son plein développement, le jugement est plus sûr, plus large, plus indulgent. L'horizon s'est agrandi et celle qui a pu passer inaperçue aux jours de sa jeunesse, pourra dans son âge mûr être attrayante et sympathique.

Mettez-vous en garde, mes chères cousines, pendant les jours d'été contre les rigueurs de l'automne et contre l'usure du temps qui détruit les plus belles choses si on lui fait la partie belle.

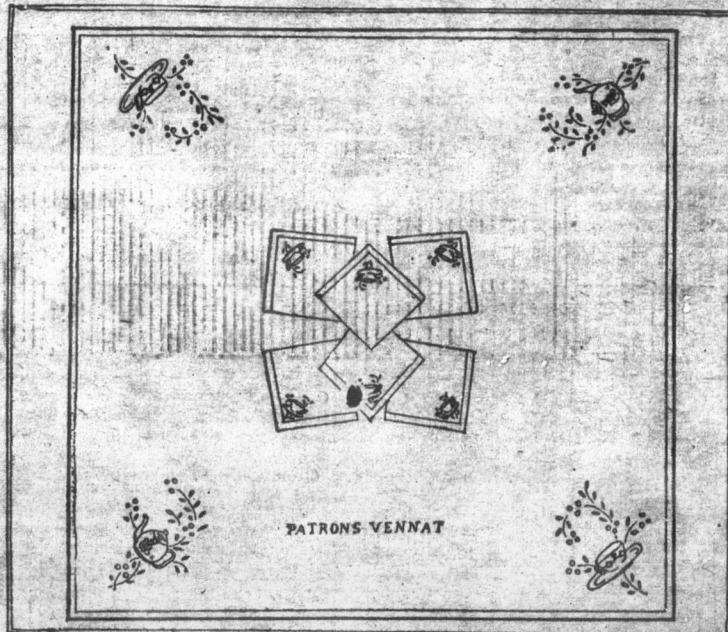
Cousine Avette.

BLANQUETTE DE POULET

La viande blanche d'un poulet, 1/2 tasse minutes et ôtez du feu, quand c'est froid, à thé de soda, 1/2 tasse de crème, 2 œufs, ajoutez les jaunes d'œufs battus, assaisonnez avec sel et poivre, puis ajoutez les blancs battus en neige, brassez légèrement, chauffer et ajoutez le blanc de poulet coupé mettez dans des petits moules beurrés et

en petits morceaux; laissez bouillir cinq minutes et ôtez du feu, quand c'est froid, à thé de soda, 1/2 tasse de crème, 2 œufs, ajoutez les jaunes d'œufs battus, assaisonnez avec sel et poivre, puis ajoutez les blancs battus en neige, brassez légèrement, chauffer et ajoutez le blanc de poulet coupé mettez dans des petits moules beurrés et

La broderie est un agréable passe-temps



Pendant que la mode est au nappes de fantaisie, profitez-en pour vous procurer ce joli modèle, simple et bon effet. Un bord de couleur, un ourlet à jour, ou un point de fantaisie termineront agréablement la nappe. Patron au carbone, nappe et serviettes, 25c. Perforés, 35c.

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.

Tout estampée sur coton fin toile, nappe 48 pos de côté, \$1.00. 6 serviettes assorties, 12 pos carrées, 75c.

Sur toile éerue, nappe, 48 pos de côté \$2.00. Serviettes assorties, \$1.35. Coton de couleur nécessaire à la broderie, 6 écheveaux à 5c., marque M. F. A.

Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 25c. LE BULLETIN DE LA FERME, Case 129, Québec.

Ecoute, papa—
n'oublie pas ma
gomme Wrigley!



Donnez aux jeunes enfants cette friandise saine, durable, pour leur plaisir et leur santé. Prenez-en vous-même après avoir fumé ou lorsque le travail languit.

Ce petit produit rafraîchit bon-sens!



faites cuire dans un fourneau chaud. Servez immédiatement.

LANGUE DE BOEUF BRAISEE

Laver la langue à l'eau froide, puis la tremper quelques minutes dans l'eau bouillante, enlever la peau; la laver de nouveau et larder avec 8 ou 10 gros lardons, ensuite fonder une casserole avec 1 petite tranche de bacon coupée en dés, 2 cuillerées à table de beurre, autant de graisse, 1 oignon, 2 carottes coupées en tranches, poser la langue dessus, ajouter des débris de viande, si possible, 3 clous de girofle, un petit bouquet garni, 1 ou 2 tomates coupées en deux si c'est la saison, couvrir la casserole, la mettre à feu modéré; quand l'oignon aura pris couleur, mouiller avec 3 tasses de bouillon ou d'eau chaude, ajouter sel, poivre, couvrir la casserole, le mettre au four et faire cuire à feu modéré 4 heures. Lorsqu'elle est cuite la retirer, la fendre par le milieu dans sa longueur, la déposer dans un plat rond et la tenir au chaud, lier la sauce à point, retirer les légumes et la passer à la passoire fine, lui ajouter 2 à 3 cuillerées à table de cornichons hachés fins et un jus de citron. Dresser la langue sur le plat, en forme de cœur, verser la sauce dessus et servir.



GRATIS

Magnifique Service
en porcelaine

RICHEMENT DÉCORÉE
13 MORCEAUX
(valeur \$4.50)

Donné GRATIS avec le
Thé et le Café

MIKADO

Vert, Noir ou Japon

Demandez-le à votre fournisseur

GLOBE TEA CO.

309 rue Notre-Dame ouest.
Phone Main 5036. Montréal

1615.—Le pour la Hur aujourd'hui cette région, 1925, on dev plain.

1841.—Our session du C

1867.—Sir gouverneur d Le 1er prei Sir John A. en même ter Cartier (min vin (secréta culture) et C bell, McDou

1873.—L'I dans la conf

1888.—L'I gouverneur

1793.—Le l'abolition d ans avant la

1860.—In de Lévis à la

1835.—Gr indiennes, se rection du D

1608.—Cl

1875.—L' trafic de Lé

1634.—Le Même date, te la récolt

4 Barq

1.—3 mor faciles.
2.—3 mor chant popul
3.—3 mor morceaux pe
4.—6 mor et piano.
Chaque des Réve de Val Venes au ba

R.
642 St-De