

Chantez, gais oiselets!

C'est l'hiver qui fait rage,
La misère apparaît,
Pour mieux garder courage,
Chantez, gais oiselets!

Lorsque la neige fine
Apporte au nid douillet
Le froid et la famine,
Chantez, gais oiselets!

La rafale mortelle
Souffle dans les borquets
Et vous glace—cruelle—
Chantez, gais oiselets!

Lorsque l'âpre tempête
Comme un coup de fouet
Vous fait courber la tête
Chantez, gais oiselets!

Sur vos ailes, le givre
Jette un blanc mantelet,
Au froid, pour mieux survivre,
Chantez, gais oiselets!

Sous la tiède caresse
D'un rayon moins discret,
Messager d'allégresse,
Chantez, gais oiselets!

YOLAINE.

La cuisine canadienne

Croquettes au poulet

1 3/4 tasse de poulet froid, 1/2 cuillère à thé de sel, 1/4 cuillère à thé de sel de céleri, quelques grains de cayenne 1 cuillère à thé de jus de citron quelques gouttes de jus d'oignon, 1 cuillère à thé de persil haché fin. 1 tasse de sauce blanche faite avec 1 tasse de lait, 2 cuillères à table de beurre, 3 cuillères à table farine, 1/4 cuillère à thé sel.

Mélez les ingrédients dans l'ordre donné. Faites refroidir, formez en croquettes, trempez dans l'œuf, le biscuit ou les miettes de pain et faites frire dans la graisse bouillante.

Pois à la crème

Egouttez des pois verts bouillis et ajoutez 3/4 tasse de sauce blanche. Les pois, en conserve sont souvent servis de cette façon.

4 bananes, 1/2 cuillère à table de jus de citron, 3 cuillères à table de vin de fierry, une pâte faite avec 1 tasse de farine, 1/4 cuillère à thé de sel 2/3 tasse lait ou d'eau, 2 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 1 cuillère à table de beurre fondu ou d'huile d'olive lait graduellement, les jaunes d'œufs battus très épais, le beurre et les blancs d'œufs battus en neige.

Enlevez la peau des bananes, coupez-les en deux sur le long et deux fois en travers. Saupoudrez-les de sucre en poudre, de jus de citron et de vin. Couvrez et laissez reposer 30 minutes. Egouttez, trempez dans la pâte, faites frire dans la graisse chaude. égouttez sur un papier brun. Saupoudrez de sucre et servez sur une serviette pliée

Salade au homard

Coupez le homard en petits morceaux, ajoutez une quantité égale de céleri, gardé pendant une heure dans de l'eau très fraîche ou à la glace. puis égoutté et asséché entre deux linges. Humectez avec une mayonnaise et arrangez sur un plat à céleri. Garnissez avec une ordure de céleri frisé.

Coupez les tiges épaisses de céleri en morceaux de 2 pes. Avec un couteau pointu, faites 5 incisions parallèles qui s'étendent M de la longueur. Faites 6 incisions à angle droit des incisions déjà faites. Mettez les morceaux dans ve. Mêle le sel et la farine, ajoutez le l'eau froide pour plusieurs heures et vous trouverez le céleri frisé.

Copeaux

Prenez deux œufs entiers que vout battez avec force, ajoutez-y lentement, un poids égal de sucre vanillé en poudre; puis un poids un peu moindre de farine étendez cette pâte en une couche aussi mince que possible, puis coupez-la en fines baguettes d'une largeur d'un centimètre et d'une longueur d'une vingtaine de centimètres; faites cuire à four chaud sur une plaque beurrée, quand elles sont bien dorées retirez-les et enroulez-les aussitôt autour d'un bâton, de manière à en former des espèces de copeaux très légers

Qui ne peut économiser 6 sous par mois pour recevoir, toutes les semaines, le journal illustré qui lui convient: "Le Bulletin de la Ferme"?

MUSIQUE POUR TOUS LES GOUTS

C'est de la joie dans la maison.

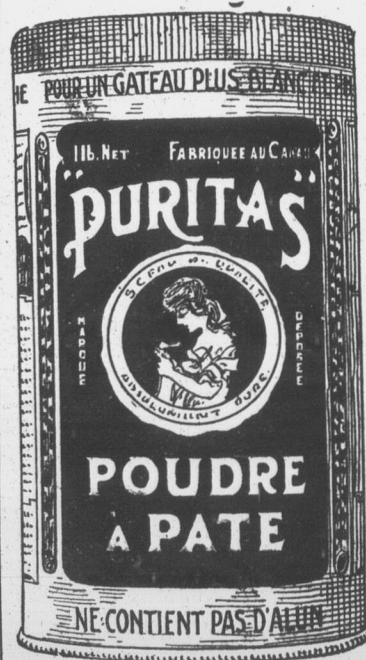
Nous avons TOUT ce qui est joli en musique Française pour Chant, Piano, Violon, Clarinette, Piston et tous les Instruments. Aussi de la musique d'Eglise.

Demandez notre catalogue.

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, Montréal

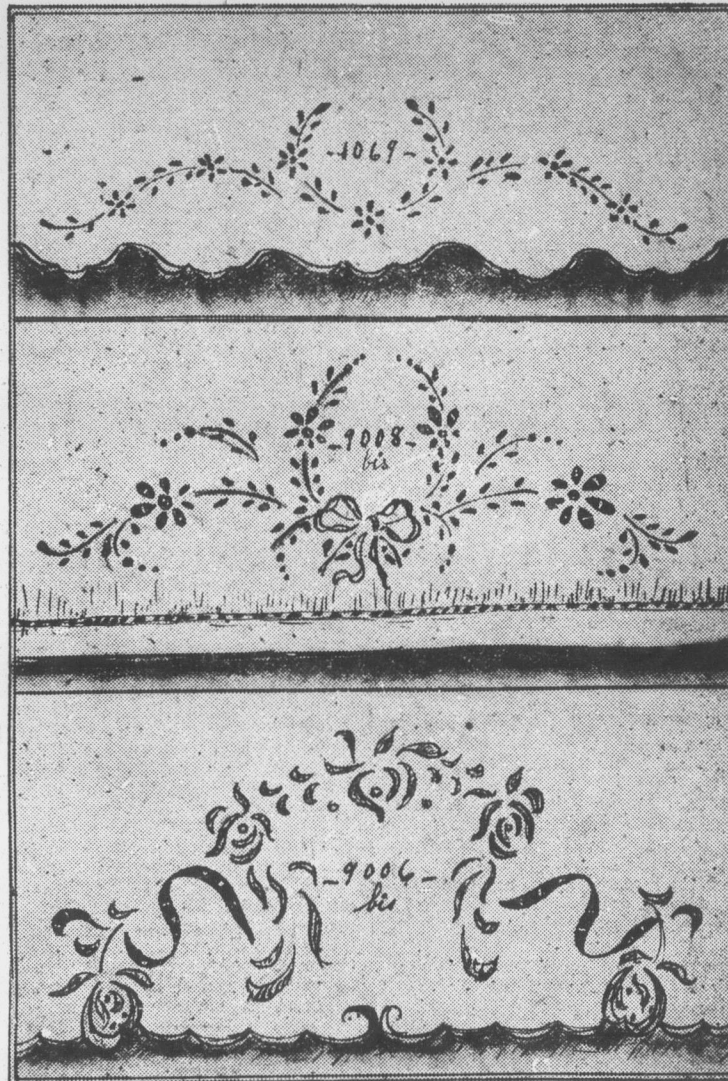
GARANTIE LA MEILLEURE
QU'IL SOIT POSSIBLE
DE PRODUIRE



ESSAYEZ-LA

1,000 recettes de cuisine à qui les demande à Puritas Limitée 175 rue St-Dominique Québec.

La broderie est un agréable passe-temps



N° 1092, 1081, 1085. Trois jolis patrons pour taies d'oreiller, ou bas de serviettes, chaque patron sur papier décalquable au carbone, port compris. 25c.
N° 1072. Jolie bande au riche pour taie ou drap. Le patron sur papier décalquable au carbone, 15c.
Les taies estampées sur coton non circulaire port compris, \$1.60 l'unité, \$3.15 la paire. Sur coton fini toile, port et assurance compris, \$2.10 l'unité, \$4.15 la paire.
Sur jolis toiles soyeuses non circulaire port et assurance compris, \$3.85 l'unité, \$7.65 la paire. Il faut pour broder la paire de taie, environ 1 doz. de coton M.F.A. à 45c la douz.
Grande feuille de papier carbone, 15c port compris.
Petite feuille de papier carbone, bleu, blanc rouge ou noir, 8c la feuille, 2 pour 15c port compris.
Echantillonnage par brodeuse Française, 50c en montant suivant l'importance du travail demandé.
Case 129 Québec.

LE BULLETIN DE LA FERME

QUEL TEMPS FERA-T-IL DEMAIN?



nous l'enversons sur réception de \$1.45 franco.

VALANT \$1.00 pour 55c.

9 articles distincts en un seul. Lorgnette, longue-vue et loupe combinées. Microscope et stéréoscope à doubles lentilles, etc. Aussi une bonne boussole. Se replie de façon à entrer dans la poche de gilet. Pour 55 cts.

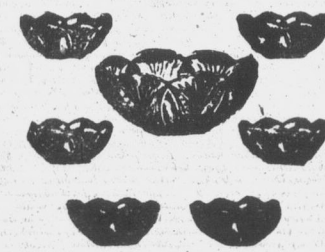
UN ENFILEUR D'AIGUILLES

qui fait de l'enfilage d'aiguilles un vrai plaisir: 1 paquet d'aiguilles et 1 paquet de broches à cheveux; un dé en Aluminium; un petit miroir de fantaisie; frais de poste payés, pour 25 cts. Beaucoup d'autres articles nouveaux.

COLLIERS EN FLEURS NATURELLES PRESSEES

La plus grande nouveauté, garde son parfum naturel pour la vie. Valant \$1.00 comme annoncé, nous les enverrons sur réception de 50c seulement.

J. A. PARADIS, Importateur
88 rue Richelieu, QUÉBEC



Gratis

Magnifique set en cristal

13 Morceaux

Donnés gratis avec le thé

MIKADO

Vert ou Noir

Demandez-le à votre épicer

GLOBE TEA CO.

309 Notre-Dame Ouest
Tel. Main 5036. Montréal