

**Chez-nous**  
Section féminine Le Foyer, L'Ecole

**TRIOMPHEZ, LECTRICES!**

Et vous, lecteurs, méditez... une revanche

**HUIT DIGNITÉS DE LA FEMME.**—Voici le texte d'un manuscrit de 1492, dont un missionnaire français s'est servi pour la prédication du carême à la cathédrale d'Amiens

**"Octo dignitates mulierum"**

"La femme fut formée d'une côte de l'Homme; mais l'Homme du limon de la terre.

"La Femme fut créée dans le paradis terrestre; mais l'Homme hors de ce paradis.

"Le Fils de l'homme a tiré d'une femme sa nature humaine, non d'un homme.

"Aucune femme n'a trempé dans la mort du Christ; ni l'épouse de Pilate, ni d'autres femmes.

"Tandis que le Christ souffrait, seules les femmes représentaient l'Eglise; à savoir, Marie, Madeleine, etc..

"Le Christ ressuscité apparut tout d'abord à une femme.

"Une femme, toute pure, fut seule exaltée au-dessus des chœurs des anges.

"La Femme fut saluée par un ange comme jamais l'Homme ne le fut.

Que nos lectrices triomphent!

Que nos lecteurs méditent.... une revanche, comme dit "La Vie Catholique"—, de France, à qui nous empruntons le morceau.

Il y a évidemment ici une inexactitude: St Jean, l'apôtre bien-aimé, était au pied de la croix du Sauveur, puisque Notre-Seigneur, avant de mourir, et en parlant de St Jean, a dit: "Femme, voici votre fils".

Cousine Avette.

**COLLÈGE DE ST-RAYMOND**

Cité de PORTNEUF  
dirigé par les Frères  
DES ÉCOLES CHRÉTIENNES  
COURS COMMERCIAL COMPLET  
Prospectus sur demande



**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.

**UN MODELE!**

Aux enfants de son âge, la petite Henriette de notre canton, le plus beau des cantons, entouré de montagnes minuscules ne laissant d'horizon qu'en l'occident de rêve où se couche, après ses courses quotidiennes, le géant soleil.

Cette fillette possède un peu plus de onze années aux annales de sa vie: douze—quand fleuriront les lilas et les roses comme chantent les poètes? En raison—elle a bien plus que cet âge.

Vive! appliquée à ses leçons ou à son travail, avancée en musique: un plaisir de son choix où elle excelle, elle est toujours de bonne humeur, au salon comme à la cuisine, où elle aime prêter son concours à Marichette, la vieille bonne; au boudoir de sa maman ou... à la basse-cour, au poulailler—où, très adroitement, elle aide—au temps d'incubation—le grand-père en sa tâche favorite!

—Nous tournons les œufs, petite?... Et—d'un coup—comme de l'effet des anciennes baguettes de fée, elle passe sur sa toilette blanche, un tablier cache-tout: et la voilà fermière prenant avec précaution un œuf à la tête des rangs pour le passer en arrière après avoir, de la paume de la main, donné un mouvement d'avancement aux autres... et délicatement, replacer en l'ordre voulu... celui qu'elle tenait en main droite.

Et c'est ainsi. Elle sait—petite Henriette—que les trois premiers jours, l'incubateur ne sera pas ouvert; les jours suivants: refroidissement des œufs, soir et matin; neuvième jour, mirage et enlèvement des sujets infécondés; quatorzième jour: opération identique.

Ce qu'elle aime ce travail, notre jeune amie, dans la pièce toute noire, son grand-père à côté d'elle, la petite forme ovale passée devant la lumière de la lampe à cheminée de fer blanc... oval blanc près d'oval blond: l'œuf est-il bon: la lumière est entièrement masquée: ne l'est-il pas... mettons-le de côté...

Et dès le dix-huitième jour, des petits cris d'oiselets s'échappent en manifesta-

**BOULANGEZ VOTRE PROPRE PAIN**

**LES GALETTES DE LEVAIN ROYAL**

LA QUALITE PLUS ELEVÉE POUR AU-DELA DE 50 ANS.

**LE PAIN DOMESTIQUE EST LE MEILLEUR DE TOUT**



tion de vie: ce qu'ils sont actifs ces poussins! Crie! cra! un coup de bec... et un autre! et la coquille percée... crie! encore: Césame! ouvre-toi! Une existence s'amène, salue la lumière et s'affaise.

—Est-il mort, grand-père, a fait Henriette prise d'inquiétude au sujet du petit être que son bon cœur aimé déjà?

—Non, chérie—il se repose.

Maintenant Henriette sait—et ne craint plus pour ses protégés qui ont grandi. C'est elle qui continue la vie que la divine Providence leur a donnée; c'est elle qui nourrit les poussins, les fournit d'eau fraîche, d'herbes finement hachées; c'est elle qui, le soir, veillera à leur rentrée en la maison nette raisonnablement chauffée ou ils passeront la nuit se bousculant, s'écrasant à mort quelquefois, querellant à qui aura la meilleure place.

—Moi, je ne disputerai jamais ainsi, la meilleure place à qui me la refusera, a-t-elle fait un jour, déplorant cette mauvaise tendance chez ses petits aimés.

—C'est que tu n'es pas poussin, a fait le grand-père, entourant de son bras les épaules de sa petite-fille... si tu étais avec eux—tu ferais comme eux... tu saisis: "Avec les loups—il faut hurler!"

—Le crois-tu, grand-père?... Moi! pas! Je ne me querellerai jamais pour des faveurs!

Une qualité de plus à ajouter au chapitre. Ah donc—comme notre Henriette, soyons aimables, laborieux, obéissants et amoureux de la vertu de sagesse... dans la paix. C. D.

**La broderie est un agréable passe-temps**



No 2020 No 6.—Branche de lourdes roses, 13 x 8 1/2 pcs, pour coussin long, jeté de table, etc. Patron au carbone, 20c perforé, 35c. Sur toile écru, 65c sur moire, \$1.75.

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c  
Fournitures, soie, \$3.00. Coton M.F.A. \$1.00.  
Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.  
Le Bulletin de la Ferme Case 129 Québec.

**Les conseils de la ménagère**

**ROTI HACHE**

1/2 lb de veau, 1/2 lb porc, 1/2 lb bœuf, 1 petit oignon, 1 branche de céleri, 1 cuillerée à table persil haché, 1 tasse de pain émietté et ramolli dans du lait, 1 œuf, sel, poivre, muscade; 2 cuillerées à table graisse de rôti, 1 blanc d'œuf, panure.

Parer la viande et la hacher à la machine, roussir l'oignon dans la poêle avec une cuillerée à table de beurre, l'ajouter à la viande ainsi que le céleri, persil haché, le pain, les épices, l'œuf, bien pétrir la viande, la mettre sur une planche saupoudrée de panure et la rouler sous forme de boudin et la passer au blanc d'œuf. Faire chauffer la graisse dans la lèchefrite, y mettre délicatement le boudin, l'arroser avec la graisse très chaude, le mettre au four pendant environ 1 heure, en ayant soin de l'arroser toutes les dix minutes avec un peu de bouillon. Servir avec une purée de pommes de terre.

**STEAK A LA HAMBOURG**

2 lbs de steak dans la ronde.  
1 cuillerée à thé de sel.  
1/2 cuillerée à thé de poivre.  
1/2 tasse d'eau bouillante.  
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.  
1 œuf.  
1/2 tasse de farine.  
1/2 tasse de jus.

Hachez la viande bien fin, assaisonnez-la. Battez les œufs et mêlez à la viande. Divisez la viande en quatre parties égales et faites-en des boulettes rondes et épaisses d'un pouce. Roulez-les dans la farine des deux côtés et faites-les frire dans le jus. Quand elles seront bien rôties de chaque côté, ajoutez l'eau bouillante, couvrez la lèchefrite ou la casserole et laissez mijoter pendant quarante-cinq minutes.

**COEURS DE VEAU FARCIS**

3 cœurs, 3 petites tranches de lard, 1/2 tasse restes de viande, 1 tranche d'oignon, 1 tranche de persil, 1 tranche de céleri, tasse de mie de pain, 2 cuillerées à table de beurre, poivre, sel, 1 tasse bouillon pour la farce, 3 tasses eau ou bouillon, 3 cuillerées à table farine.

Laver bien les cœurs, enlever une partie de l'intérieur, le hacher finement, et faire revenir cette viande avec l'oignon, le beurre, persil, céleri, et les restes de viande et la mie de pain mouillée avec le bouillon laisser mijoter 10 minutes. En remplir les cœurs, coudre l'ouverture et les barder, les déposer dans une casserole foncée avec quelques bardes de lard, les faire dorer un moment, les saupoudrer de farine, les faire dorer de nouveau, les couvrir d'eau et de bouillon et les laisser cuire 2 à 3 heures à feux doux.

**BLÉ d'INDE en ÉPIS**

Voilà un nouveau plat splendide pour votre dîner de Noël! Ou tout autre repas d'hiver.  
Mettez-les en conserves maintenant pendant la période d'abondance et de bon marché.



DOMINION GLASS CO. Limited  
14 Montreal DEPT. O

Employez les Bocalux  
**Perfect Seal Crown Improved Gem**  
Veuillez m'envoyer votre livre gratis sur la mise en conserves, des fruits, légumes, etc.  
Nom.....  
Adresse.....

Livre de Recette envoyé gratuitement sur demande

**ENVOYEZ CE COUPON**  
Dominion Glass Co. Limited  
Montréal  
Veuillez m'envoyer votre livre gratis sur la mise en conserves, des fruits, légumes, etc.  
Nom.....  
Adresse.....

L  
Le r

Réunio

Le 6  
le Cercle  
Bergeron  
laitier de

M. C  
vache Ay  
qu'un be  
duction.

M. F  
ments sur  
savour: le

M. I  
dont pres

M. F  
donna au  
mouton (

La p  
ville, alor

Jeun  
notre agr  
par le pa



"A"

N  
d  
S  
le  
al  
di  
L  
d  
e  
a

W

4 Ba

1-6 m  
arces.  
2-3 m  
chant pop  
3-3 m  
mère aux  
4-6 m  
piano.  
Chacun de  
Rêve de V  
Venez au t

642 St

Mossie  
rien per  
sauvages  
valent l  
à d'Inde  
à Chat,  
nette.

Et  
Pour  
les prix

RUN

BOITE F