

la laiterie
opreté et la pu
t essentielles
oyez toujours
Old
utch
cules tendres et
ases nettoient écre
bidons à lait etc.,
con prompte et
e assurant la
reté hygiénique.

z-vous remarqué dans ces
ositions ?

Et bien à la question posée
pondu les élèves primés, et
à toute autre comme certains
Ce n'est pas "pourquoi
nature, le journal d'Agricul-
?" qui était demandé.

lère qualité d'une composition
Bien répondre à la question
ne pas traiter un autre sujet.
vez, petits gars, petites filles,
us pensez. Et si, car tout a
vous lisez des manuels pour
signer, de grâce rendez ces
votre manière, de la façon
les concevez.

les copies, comprenant des
outes faites, ont été mises de
seront à l'avenir. Car l'ori-
à la qualité d'écrire ce que nous
t non ce que pensent les autres
des plus importantes qualités
A votre âge, l'imagination
Servez-vous donc première-
votre jugement pour ne pas
été de la question, deuxième-
votre imagination pour écrire
us pensez et non ce que pense
stitutrice ou le manuel. Ainsi
crivant sur des sujets traités
l'il y a des écrivains, vous
omme les auteurs des copies
e façon personnelle.

Adrien Desautels.
e sujet du prochain concours
né la semaine prochaine.

Bulletin de la Ferme

enant l'Avoir
LE RHUME
éposée
dité de son effet)
tout



MAGIC BAKING POWDER
CONTAINS NO ALUMINUM

LA POUDRE A PATE MAGIQUE
se vend de beaucoup plus
que toutes les autres
marques réunies.

FABRIQUEE EN CANADA
NE CONTIENT PAS D'ALUN
LA GIE E. W. GILLET LTEE.
TORONTO
MONTREAL QUEBEC

LA BONNE CUISINE

Oeufs cressonniers.—Faites bouillir
des oeufs, fendez-les en deux, ôtez le
jaune que vous écrasez très fin. D'autre
part, faites bouillir du cresson que vous
hachez et mélangez avec une sauce
mayonnaise. Garnissez vos blancs d'oeufs
de cette farce et saupoudrez avec les
jaunes écrasés.

Poissons à la sauce Romagnole.—Dans
une casserole mettez de l'huile; lorsqu'elle
est fortement chauffée, jetez-y une pincée
de persil haché avec une pointe d'ail.
Ralentissez le feu et mettez les poissons
en les surveillant pour ne pas qu'ils s'at-
tachent au fond de la casserole. Laissez
 mijoter cinq minutes, ajoutez cinq cuil-
lerées de purée de tomate, un peu de
vin blanc. Couvrez la casserole et laissez
 cuire à feu doux. Servez bien chaud.
 Cette façon de préparer le poisson con-
 vient à tous en général, mais particulière-
 ment à ceux qui ont la chair ferme: an-
 gilles, mulets, rougets, barbets, etc., etc.

Crêpe au jambon.—Préparez la pâte
de crêpes comme il a été indiqué dans le

**Trouve moyen d'arrêter
les Acidités de l'Estomac**

Glendale, N. Y. Mme Catherine Leyn-
dexer, écrit:—Durant des semaines
et des semaines, tout ce que je mangeais



se transformait en gaz
et en acide dans mon
estomac et cela me
rendait malheureuse,
misérable. Pourquoi
ces goûts acides dans
ma bouche? Sur le
conseil d'une amie

j'ai pris des pilules Carter pour le foie.
Non seulement cette acidité de l'estomac
a disparu mais je ne suis plus constipée du
tout, mon appétit s'est amélioré de 100
pour cent et je me sens beaucoup plus
jeune.

Les pilules Carter pour le foie débarras-
sent de la Constipation en expulsant des
intestins les matières empoisonnées qui
s'y réfugient. Elles sont recouvertes
d'une couche de sucre, sont petites, faciles
à prendre, et n'habituent pas le système.
Chez tous les pharmaciens.

MUSICIENS

Que vous Chantiez ou Que
vous Jouiez de n'importe
quel instrument adressez-
vous sans crainte chez

RAOUL VENNAT
3770 St-Denis, Montréal.
(Catalogue envoyé sur demande)

Chez-nous
Section féminine Le foyer, L'Ecole

Comment faire durer la lune de miel

Je crois, ma chère cousine, que la chose est plus facile
qu'on le croit, et que si pour y réussir, les époux se donnaient la
dixième partie de la peine qu'ils prennent pour arriver, en
affaires ou en société, il n'y aurait pas de mariages malheureux.

Naturellement, l'enthousiasme des débuts ne peut tou-
jours durer; mais s'ils travaillaient consciencieusement à culti-
ver l'un envers l'autre, la confiance et la foi et à devenir des
associés fidèles et désintéressés, ils y arriveraient et ce serait
le commencement du paradis sur terre.

La recette pour un heureux mariage, comme celle des
gâteaux, doit se suivre à la lettre, et comme dit la cuisinière, on
ne peut pas arriver à un mauvais résultat. En trois mots, elle
consiste à être juste, poli, et à savoir apprécier les sacrifices
faits en notre faveur.

La justice consiste à être de moitié en tout, dans les profits
comme dans les fatigues et dans les inquiétudes; le mari doit
faire une part à sa femme de sa prospérité; et celle-ci doit voir
à ce que rien ne s'en gaspille par sa négligence. Chacun doit
faire à l'autre les concessions qu'il réclame pour lui-même.

La politesse veut qu'un mari parle à sa femme aussi bien
qu'aux étrangers et celle-ci doit lui répondre sur le même ton.
Ils doivent avoir l'un pour l'autre les mêmes égards qu'au temps
de leurs fiançailles et prendre soin de leur personne et de leur
toilette afin de garder le respect et la considération.

Ils doivent aussi apprécier le travail, la peine, les priva-
tions qu'ils s'imposent l'un pour l'autre, savoir remarquer les
petites attentions, remercier pour chaque acte de bonté. Cela
diminuerait le nombre de maris mécontents et de femmes
aigries s'ils prénaient le temps de réfléchir à tout ce qu'ils ont
fait pour le bonheur des uns et des autres.

Cousine Avette.

numéro de février. D'autre part, hachez
menu du jambon d'York que vous faites
revenir dans une sauteuse; quand il
commence à rissoler y ajoutez des cham-
pignons hachés très fin, un peu d'estra-
gon, du jus de viande. Faites cuire le
tout de façon à former une farce consis-
tante sans être sèche. Faites des crêpes.
A mesure qu'on retire une crêpe de la
poêle, on la roule en mettant à l'intérieur
une cuillerée de la farce. On aligne les
crêpes dans un plat allant au four et on
sert très chaud.

ajoutez un œuf à la fois, puis la farine où
vous mettez 1 cuillerée à café de levure
en poudre; ajoutez votre farine peu à
peu, puis les fruits; quand vous aurez
bien travaillé le tout, mettez dans un
moule à cake. Beurrez ou huilez votre
moule, 1 heure de cuisson. Ce gâteau
est excellent pour le thé. C'est le moment.
Bientôt nos mattresses recevront. Ces
Dames me demandent la recette. A dé-
faut de moule, on mettra dans une botte
en fer blanc.



GRATIS Ce pho-
nographie
ou 100 autres belles pri-
mes. Demandez 50 pa-
quets de graines, quand
vendue retournes \$3.00.
Catalogue de 500 bargains
gratuits.

ALLEN NOUVEAUTES, ST-ZACHARIE, QUE

La broderie est un agréable passe-temps



Nappe 6162 pouvant être finie soit avec un ourlet à jour soit avec un feston. Tout estampée sur
coton fini toile \$4.75. Sur pure toile \$7.75. Patron au carbone 25c. Perforé 60c.
Grande feuille de papier carbone blanc 15c. bleu 15c ou 25c suivant la grandeur.
Demandez notre catalogue de broderie en vente dans tout le Canada sur réception de 35c.
Coton nécessaire à la broderie 3 douzaines M. F. A. à 45c. la douzaine.

LE BULLETIN DE LA FERME, CASE 129, QUEBEC



King Cole
ORANGE PEKOE
L'EXTRA DANS LE THÉ DE CHOIX.

RECETTES CULINAIRES

La Flamèche.—Prenez une bonne pro-
vision de gros poireaux très blancs, en-
levez les premières feuilles et les parties
vertes; lavez à grande eau. Faites fondre
un gros morceau de beurre. Coupez menu
les poireaux, salez, poivrez et faites cuire
lentement.

Prenez de la farine, mettez-la dans un
récipient creux, cassez-y deux œufs,
ajoutez-y une pincée de sel, un peu de
beurre fondu, et pétrissez le tout ensem-
ble. Etendez cette pâte, pas très mince,
avec le rouleau. Beurrez une tourtière,
couvrez-en le fond et le bord avec la
pâte; puis prenez votre poireau qui est
cuit, mélangez-y un jaune d'œuf très
frais, versez le tout sur la pâte qui garnit
la tôle, couvrez d'une couche de pâte et
mettez au four; quand la croûte est bien
dorée servez chaud.

Pommes de terre à l'italienne.—Prenez
un kilo de pommes de terre cuites à l'eau,
écrasez-les, mêlez-y ½ lbs de beurre, un
peu de mie de pain trempée dans du lait,
délayez avec un peu de lait pour rendre
la purée maniable; incorporez ensuite
trois jaunes d'œufs; puis les blancs bat-
tus en neige, remuez vivement le tout.
Dressez dans un plat, arrosez avec un
peu de beurre fondu et mettez à four
modéré. On peut mettre, si l'on préfère,
la purée dans un moule beurré. Démou-
lez alors au moment de servir et présen-
tez aux convives avec une bonne sauce
tomate.

Les Pilules Galégines
pour le buste.

Les pilules Galégines amélio-
rent la santé et développent le
buste; succès garanti. Trois fla-
cons pour \$5.00; six pour
\$10.00.

Les Pilules Idéales "Double-Force"
donnent une belle poitrine développée
et ferme. Le Traitement complet pour
\$5.00.

COMPAGNIE GALEGINE
57 MANSFIELD, MONTREAL..

COUPONS D'ETOFFE

Nous vous offrons un bel as-
ortiment très varié de coupons
de longueur convenable pour
certains vêtements tels que: cos-
tumes, matinales, jupons, et ro-
bes pour dames et jeunes filles;
chemises d'hommes; aussi d'au-
tres coupons et pièces de tissu à
coudre et de la dernière mode.
Argent remboursé si vous n'avez pas entière satis-
faction. Prix \$1.00 franco. Gros lots bonne valeur
à \$2.00, \$3.00 et \$5.00 franco.

C. Corves Grant Agent M. New Glasgow, Qué.

Lisez le Bulletin de la Ferme

3

3

3