

le Crimée
t-a-tives"

WALKER

Walker, qui est lié à Chatham, hommes qui aiment l'industrie indienne. suis un vétéran et de la mutinerie de lord Roberts. furieux corps-à-corps aux insécurités, à tel point que me mettant dans le lit. La constipation que je fus dans ce que je connaît. Ce fut du rhumatisme. Aujourd'hui, rafraîchie et n'ai plus

ce célèbre remède fruits intensifiés niques—qui vous est bien portant. es marchands ou d., Ottawa, Ont.

ttoyer les
s

il est préférable es sont à l'ombre. ire de magnésie à un prix très stes. Faites une e la benzine puri- cette pâte sur rottez les vitres u'elles deviennent t avec un linge au de chamois. sont superbes. éclaboussées de tress et propres si oignon coupé en

au pure du blanc de Meudon pré- aîdre afin d'avoir tter les carreaux pon de linge im- ssuyer avec un complet.

simplement laver sus des journaux lans l'eau. vitres ayant des un couteau sous

l'une goutte d'al- nollier; puis, avec gratter la tache

GEZ

s de la saison: isateur

..... 40

e Quaker

..... 50

NNAT

Montréal.

atalogue.

La mode d'été



La première de ces toilettes est essentiellement féminine avec ses volants de dentelle et les bouffants de ses manches. De petits bouquets de fleurs parsèment l'étoffe de la seconde si élégante dans sa simplicité et les grandes rayures romaines de la troisième en font une création unique; mais toutes les trois sont des modèles popu-

laires que vous aimerez à confectionner à l'aide des patrons McCall. Si vous ne pouvez les avoir chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3751—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.
3745—14 à 16 ans—36 à 42, 45c
3743—14 à 16 ans—36 à 44, 45c

A mon premier neveu La cuisine canadienne

Je n'ai pas encore vu
Tes yeux bleus, mon cher ange,
Ni ton front ingénue
Qu'une mousse d'or frange:

Je n'ai pas, mon petit,
Baisé tes lèvres roses,
Fraîches comme un beau fruit,
Doux comme les roses;

Pas encore, cher lutin,
Dans mes bras qui l'appellent,
Pour le bercer sans fin,
Je n'ai pris ton corps frêle;

Mais je me sens pour toi
Une âme plus aimante:
C'est la première fois
Que je m'appelle tante.

L'on me dit tant de bien
De toi, que je t'adore,
Petit poupon qui viens
De sourire à l'aurore.

Et dans ce billet doux
Qui part à ton adresse,
Je t'offre, ô mon bijou,
Ma plus chaude tendresse!

MILLICENT.

Tristesse

Seule! seule! ma plume me reste; elle devient l'écho fidèle des notes les plus mystérieuses de mon âme opprimée.

Seule avec mes pensées, j'ai dû inévitablement subir le joug de cette nécessité fatale, car j'ai méprisé le monde et le tourbillon de ces cheminées; et le monde a passé près de moi sans se soucier de ma présence, secouant en passant la poussière de son ivresse et jetant à la brise ces paroles stériles et sans consistance: "Voilà la vie".

Quand la nuit profonde s'étend autour de moi, quand les vents tumultueux se sont apaisés, alors un pénible souvenir dirige mes pas silencieux vers les dalles du sanctuaire...

Prosterne-toi, ô mon âme! La majesté divine repose en ces lieux... Pas une voix, pas un soupir... n'en trouble le calme et la sérénité... seulement la petite lampe du sanctuaire dont la flamme bleutâtre rend hommage au Créateur... Oui, prosterne-toi, ô mon âme... fais la prière!... pleure en adorant... pleure ton sort o mon âme pleure... laisse ce sang du cœur couler au pied de la croix, dans la foi dans l'espérance et dans l'amour!

Aimer, prier, souffrir... voilà la vie!



Il n'y a qu'un moyen de tuer toutes les mouches

Le Voici:—Faites l'obscurité aussi complète que possible dans la chambre, après en avoir d'abord fermé les fenêtres. Levez ensuite, à une hauteur d'environ huit pouces, un des stores, et posez sur l'appui de la fenêtre, là où le soleil, ou la clarté du jour donne le plus fort, une ou deux assiettes dans lesquelles vous avez placé plusieurs "WILSON'S FLY PADS" bien humectés d'eau, sans toutefois les en recouvrir. Laissez la chambre close deux ou trois heures. Il ne vous restera plus qu'à ramasser les mouches et à les brûler.

Serrez alors les assiettes hors de l'atteinte des enfants pour vous en resservir plus tard en cas de besoin.

La vraie manière d'employer la Rondelle Tue-Mouches de Wilson



Alose au naturel.—Videz l'aloë, ne l'écalez pas, faites-la cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée, retirez et laissez quelques instants sur le côté du feu; placez l'aloë, après l'avoir égoutté, sur serviette pliée, entourez de persil, de pommes de terre cuites à l'eau et servez avec du beurre fondu, salé, poivré, dans quel vous avez ajouté un jaune d'œuf.

Omelette aux harengs saurs.—Fendre deux harengs par le dos, enlever la peau, séparer la chair de l'arête principale; couper en petits morceaux que l'on passe au beurre dans la poêle; ajouter les œufs battus et la peau, écrasez-la dans un mortier avec vos pommes de terre, délayez avec une demi-pint de lait, mettez 4 à 5 onces de beurre, la moitié de la peau d'un citron, et lorsque votre pâte est aussi fine que possible, beurrez un moule de fer-blanc, versez la composition, recouvrez-la de chapelure épaisse, faites griller avec feu dessus et dessous, laissez cuire trois quarts d'heure à feu doux, servez chaud.

Morne à la bénédicte.—Prenez 500 gr. de morue blanche et dessallez; mettez-la bouillir dans l'eau avec six pommes de terre jaunes; laissez une heure sur le feu. Retirez votre morue de l'eau, enlevez les arêtes et la peau, écrasez-la dans un mortier avec vos pommes de terre, délayez avec une demi-pint de lait, mettez 4 à 5 onces de beurre, la moitié de la peau d'un citron, et lorsque votre pâte est aussi fine que possible, beurrez un moule de fer-blanc, versez la composition, recouvrez-la de chapelure épaisse, faites griller avec feu dessus et dessous, laissez cuire trois quarts d'heure à feu doux, servez chaud.

Huîtres au gratin.—Les huîtres au gratin doivent être mangées au sortir du four, elles sont aussi bonnes mangées à point qu'elles sont mauvaises mangées trop tard. Il faut au moins 12 huîtres par personnes, si ces personnes en sont tant soit peu friandes. Les ouvrir, détacher totalement la chair de la coquille, replacer les chairs sur chaque coquille inférieure, placer toutes ces coquilles sur une grande plaque, les saupoudrer de persil dans lequel vous aurez ajouté une pointe d'ail râpé; saupoudrez aussi avec de la panure toutes vos huîtres, arrosez-les avec quelques gouttes d'huile d'olive ou de beurre fondu, poussez à four vif, 10 minutes suffisent pour cuire les huîtres. Dressez-les sur serviette pliée sur plat rond, servir aussitôt. Cette manière de préparer les huîtres est à la fois très simple et très pratique.

Harengs fumés à la bruxelloise.—Chauffez-les vivement à la vapeur d'eau bouillante, ou sur le gril; retirez la peau; enlevez les filets, parez-les et rangez-les côté à côté dans une caisse en papier, entre chaque filet, mettez des petits morceaux de beurre manié de fines herbes, force champignons hachés, persil, ciboule, échalote, même un peu d'ail et poivre fin; arrosez le tout d'huile d'olive ou de beurre frais fondu; saupoudrez de chapelure de pain et mettez cuire sur le gril à feu clair. Servez avec un jus de citron.

Anguille à la minute.—L'anguille une fois coupée par tronçons, mettez-la cuire avec de l'eau et du sel, puis, servez-la avec une sauce maître d'hôtel, entourée de pommes de terre. Un peu de jus de citron sur le tout.

Morne à la crème.—Dessalez une belle morue et mettez-la cuire dans de l'eau bouillante; égouttez et découpez-la en filets. Faites fondre en casserole une demi-livre de beurre manié de fleur de sel, poivre et muscade; lorsque le tout commencera à se lier et à prendre bonne consistance, ajoutez une chopine de crème douce et du persil haché menu; tournez la sauce pendant cinq minutes, incorporez les filets de morue; laissez-les mijoter dans la sauce, et servez.

Carpes à l'étouffée.—Ecailler et vider des carpes, les couper en morceaux, et après les avoir saupoudrées de sel, ne pas y toucher pendant trois heures. Au fond d'une casserole de terre, dispersez 5 onces

WRIGLEY'S



Mâchez-la après chaque repas

Elle stimule l'appétit et aide la digestion. Elle augmente l'action bienfaisante de vos aliments. Remarquez aussi comme elle soulage cette sensation de lourdeur après un gros repas.

Blanchit les dents, parfume l'haleine. Sa délicieuse saveur dure longtemps.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique

