

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-

lares 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 ingénu
Qu'une mousse d'or frange:

Je n'ai pas, mon petit,
Baisé tes lèvres roses,
Fraîches comme un beau fruit,
Douces 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!

MILLCENT.

Tristesse

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

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 consistances: "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 bleuâtre rend-hommage au Créateur... Oui, prosterner toi, ô mon âme... fais la prière!... pleure en adorant... pleure ton sort ô 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!

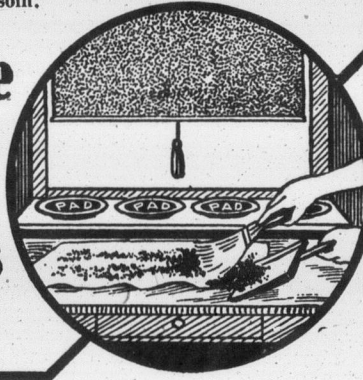


Il n'y a qu'un moyen de tuer toutes les mouches

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'aloise, ne l'écaillez pas, faites-la cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée, retirez et laissez quelques instants sur le côté du feu; placez l'aloise, après l'avoir égouttée, sur serviette pliée, entourez de persil, de pommes de terre cuites à l'eau et servez avec du beurre fondu, salé, poivré, dans lequel vous avez ajouté un jaune d'œuf.

Morue à la bédicotine.—Prenez 500 gr. de morue blanche et dessalée; 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-pinte 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 gratiner avec feu dessus et dessous, laissez cuire trois quarts d'heure à feu doux, servez chaud.

Rôties d'anchois.—Faites des tranches de pain, passez-les au beurre, dressez dessus des filets d'anchois, des tranches d'œufs durs, de persil haché bien fin, mettez un peu de poivre de Cayenne, et versez dessus de la bonne huile d'olive.

Petites timbales de truites.—Prenez de la truite cuite et refroidie. Coupez-la en petits dés, que vous mettez dans une casserole. Versez par dessus une sauce à la crème, mais cette sauce doit être un peu liquide. Faites chauffer sans laisser bouillir et servez votre ragoût dans de petites timbales de pâte cuites à l'avance.

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.

Morue 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 farine, 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, disperser 5-onces

de beurre et des anchois hachés. Mettez dessus les morceaux de carpe. Ajouter câpres, poivre en grains, girofle, deux tranches de citron, et remplir la casserole de vin blanc et de vinaigre par parties égales. Faire cuire doucement sous un couvercle, et servir chaud.

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 faire comme pour l'omelette au naturel. L'omelette aux harengs saurs peut se servir sur une purée d'oseille ou sur une sauce tomates.

Truites à la sauce poivrée.—Prenez de petites truites; écaillez, videz par les ouïes; lavez et essuyez. Introduisez dans chaque truite une peu de beurre manié de fines herbes hachées menu, sel, poivre. Trempez dans du beurre fondu et faites griller de chaque côté. La cuisson terminée, dressez sur un plat chaud et servez en accompagnant d'une sauce poivrée, dans une saucière à part.

WRIGLEYS

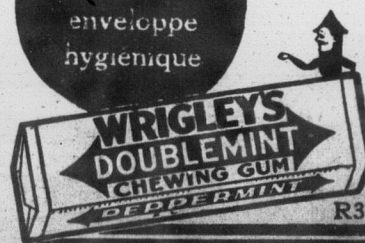


Mâchez-la après chaque repas

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.

Cachetée dans une enveloppe hygienique

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



R35