

BOULANGEZ VOTRE PROPRE  
**PAIN**  
AVEC

LES GALETTES  
DE LEVAIN  
ROYAL

La Qualité  
plus élevée  
pour au-delà  
de 50 ans



### Recettes de cuisine

#### Restes de viandes

##### Chartreuse de viande blanche.

##### Ingrédients:

1 tasse de riz,  
2 c. de fines herbes,  
4 c. à table jus de tomates ou quelques  
cuillerées à thé sauce béchamelle.  
1½ à 2 tasses de viande hachée,  
1 c. à thé jus d'oignons,  
1 ou 2 œufs,  
Assaisonnements.

Mode de préparation.—Faire crever le  
riz dans une chopine ½ d'eau bouillante  
salée, beurrer un moule, en couvrir le fond  
et les parois d'une couche de riz de 1 pouce  
d'épaisseur. Faire un mélange avec la  
viande et les autres ingrédients. Avant de  
verser dans le moule, ajouter les œufs  
battus, couvrir le moule de riz, égaliser,  
le couvrir et le faire cuire à la vapeur dur-  
ant 20 minutes si c'est une desserte de  
viande. Si l'on s'est servi de viande crue,  
laisser cuire ¼ à 1 heure. Démouler sur  
un plat et servir avec sauce aux tomates.

##### Croquettes de viande blanche

##### Ingrédients:

2 tasses de viande blanche hachée,  
1 c à table de beurre,  
3 œufs,  
Jus d'oignons,  
1 tasse bouillon ou lait,  
½ c. à table farine.  
Sel, poivre, fines herbes.

Mode de préparation.—Faire chauffer  
le beurre, y incorporer la farine, éteindre

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

### Des vacances à ceux qui travaillent

S'il nous était donné de réaliser un vœu très cher, tous ceux qui travaillent prendraient quelques jours de vacances; malheureusement ce sont surtout les oisifs qui jouissent de ce privilège, tandis que les plus surmenés, les plus fatigués, doivent rester rivés à leur tâche.

Ce n'est pas vers les villégiatures en vogue que doivent se diriger ceux qui veulent vraiment profiter de leurs vacances, mais vers quelque village paisible, dans la campagne ensoleillée, sous des ombres verdoyants, au bord d'une rivière jaseuse. Là où on ne voit pas de toilettes tapageuses, mais où l'on trouve une nourriture simple et substantielle, où l'on peut reprendre contact avec la nature bienfaisante, loin des bruits de la ville.

Malheureusement, tous ne peuvent profiter de ces avantages, parce que le pain quotidien est dur à gagner et que l'on ne peut laisser une position assurée si l'on n'est pas sûr de la retrouver et si l'on ne peut distraire de ses dépenses habituelles, les quelques dollars nécessaires à ce repos.

Si nous pouvons favoriser dans notre entourage quelqu'un qui voudrait prendre des vacances et qui ne le peut facilement, faisons-le généreusement, assuré d'accomplir une bonne œuvre, en redonnant à un être humain qui pour nous est peut-être un étranger, une occasion de refaire ses forces et de reprendre courage pour les luttes futures.

Parmi les besoins qu'il est difficile d'interrompre, est celle des mamans qui travaillent vingt-quatre heures par jour, à toutes sortes de travaux dont le principal est de donner des hommes à la patrie et des élus au ciel. Il ne leur est pas facile de trouver des loisirs pour se reposer, mais on devrait dans leur entourage ourdir une conspiration pour les favoriser, et même pour leur faire croire que l'on peut se passer d'elles pour un huit ou quinze jours. Car c'est une grande économie de les garder en bonne santé. Lorsque la maladie vient les saisir en pleine activité, cela prend deux ou trois personnes pour les remplacer bien imparfaitement.

Les enfants ont surtout besoin de gambader en liberté pendant quelques semaines, après dix mois d'un travail cérébral qui est souvent excessif si l'on considère leur résistance physique. Quel bonheur s'est pour eux de s'ébattre en plein soleil, de dilater leurs poumons au grand air, de jouer sans s'occuper des autos qui dans les villes traversent continuellement leur cour de jeu qui est la rue.

L'enfance est précieuse, elle constitue les richesses et les réserves de demain. Faisons-la aussi robuste que possible afin qu'elle soit bien outillée pour la grande lutte de la vie.

#### Cuisine AVETTE

#### TOUT POUR DIX CENTS



Seulement 10 cts.—3 lots 25 cts.  
Argent remis si vous n'avez pas.  
Adresse: SEVILLE LACE CO., Box 217  
Orange, New-Jersey.

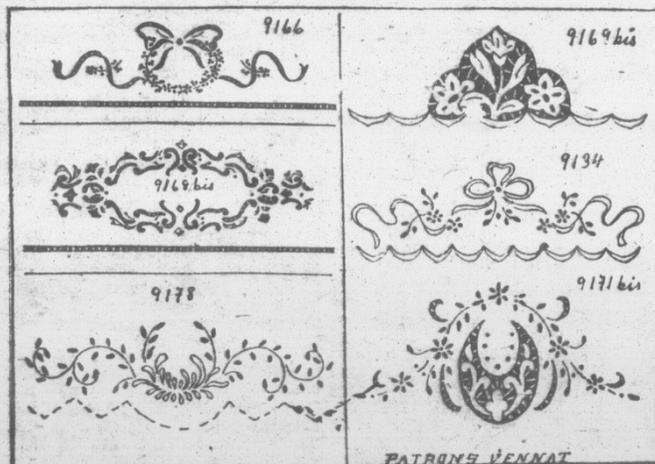
avec le lait ou le bouillon chaud, ajouter le jus d'oignons et l'assaisonnement, hier avec 2 jaunes d'œufs, mettre la viande hachée, laisser refroidir.

Faire avec cette préparation des cônes et des bûchettes, les rouler dans la farine, les enduire d'œufs battus et de panure et mettre en pleine friture.

#### Rissoles de desserte de viande

##### Ingrédients:

### La broderie est un agréable passe-temps



Nouveaux modèles d'élégantes taies d'oreiller. Patron au carbone 20c, perforé 40c. Papier carbone bleu ou blanc 15c.

Tout estampé sur coton fin toile circulaire \$1.50 ou \$1.75 la paire suivant la qualité du coton. Avec un ourlet à jour tout fait la paire \$1.85.

Coton M.F.A. nécessaire à la Broderie de l'écheveau, 45c la dos. Coton à 6 brins 35c le gros écheveau.

Demandez notre catalogue de broderie en vente dans tout le Canada sur réception de 35c. Demandez notre catalogue de musique gratis.

LE BULLETIN DE LA FERME, CASE 129, QUEBEC.



Le meilleur des tue-mouches, paquets de 10cts et de 25cts chez tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

Viande Restes de viande,  
1 c. à table de beurre,  
Restes de sauce ou bouillon,  
1 oignon,  
Assaisonnements.

Pâte 2 tasses de farine,  
¼ c. à thé de sel,  
¼ tasse de graisse,  
1 c. à thé de poudre à pâte,  
¼ tasse de beurre,  
1 œuf,  
½ tasse d'eau.

Mode de préparation.—Faire revenir l'oignon avec le beurre, ajouter la viande hachée; assaisonner de sel, poivre, fines herbes.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel, y ajouter le beurre et la graisse et émietter le plus finement possible. Faire la fontaine, ajouter l'eau et l'œuf bien battus. Faire la détrempe légèrement et lorsque le tout sera bien amalgamé, fraiser la pâte en lui donnant quelques tours sur la planche pour lui donner une bonne consistance. Il est préférable de laisser reposer la pâte quelques minutes avant de s'en servir. Etendre la pâte, la couper en rondelles avec l'emporte-pièce, humecter d'eau le bord des rondelles, placer sur chaque rondelle une cuillerée de viande préparée, replier la rondelle de manière à y enfermer la viande, et presser légèrement les côtés. Faire cuire en pleine friture.

#### Fricatelles au lard.

##### Ingrédients:

(A) ½ livre lard,  
Sel, poivre, épices au goût,  
1 oignon,  
½ livre de pain,  
1 œuf.

(B) 4 tasses farine,  
1½ c. à thé sel,  
1 tasse graisse,  
4 c. à thé poudre à pâte.

Mode de préparation.—Couper le lard en petits carrelots, le faire cuire avec l'oignon haché; ajouter peu d'eau. Faire tremper le pain, l'écraser au moyen du pilon, l'ajouter à la viande, assaisonner (à volonté un œuf battu).  
(B) Préparer pâte brisée comme pour petits pâtés.

### COUPONS D'ETOFFE

Nous offrons un lot merveilleux de coupons d'étoffes assorties comme lot d'essai. Ces coupons sont de longueurs convenables pour travaux généraux tels que costumes pour dames et demoiselles, blouses, jupes, aussi coupons de longueurs diverses de tous styles et couleurs à la dernière mode. Argent remis sans discussion si non satisfait. Paquets de grosse valeur à \$2., \$3., \$5. et \$10 francs.

LE MAGASIN DES COUPONS,  
1, n.o. New-Glasgow, Qué.

### MUSICIENS

Nous envoyons la Musique en Approbation.  
Demandez notre catalogue et nos conditions.

**Raoul VENNAT**

3770, St-Denis, Montréal.