

11



La première de ces toilettes est essentiellement féminine avec ses volants de dentelles et le bouffant 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.

Les conseils de la ménagère

La conservation du miel.—Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud; la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

Le miel liquefié.—Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

Vinaigre au miel.—10 lbs d'eau, 1 lb de miel. Laisser fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.

Sirop de blé au miel et aux aoxi.—Prenez une demi-tasse de sirop de blé, une demi-tasse d'eau, deux cuillerées à thé de miel, une demi-tasse de noix hachées. Faire cuire le sirop, l'eau et le miel vingt minutes; ajoutez les noix juste avant de servir. Ceci fera une bonne sauce pour la crème à la glace.

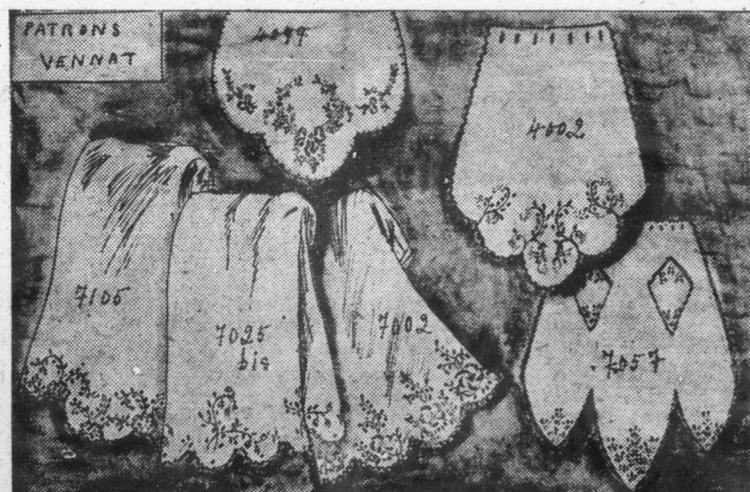
Hydromel.—**Détail:** 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, $\frac{1}{2}$ lb d'acide tartrique, $\frac{1}{4}$ oz de nitrate de bismuth, $\frac{1}{4}$ lb de pollen. Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

Breuvage rafraîchissant.—**Détail:** 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel dans $\frac{1}{2}$ verre d'eau. Ajouter autant de soda que peut tenir une pièce de monnaie de dix centimes, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

Sirop pour le rhume.—6 cuillerées à table de miel, 3 cuillerées à table de jus de citron, 1 cuillerée à table de glycerine. Mélangez bien. Direction 1 cuillerée à thé lorsque la toux vous importune.

Pommade contre les gercures des lèvres.—Par le temps de froid, les lèvres

La broderie est un agréable passe-temps



Nos 7105, 7025 bis, 7002. Trois jolis jupons. Patrons au carbone, 20c. Perforés, 40c. Sur coton fin, \$1.60. Sur nansouk très fin, \$2.60. Coton à broder, 32c.

Nos 5099, 5002, 7057, gentils tabliers broderie de couleur. Carbone, 20c.; perforés, 30c. Etamé sur lawn, 30c.; sur toile, 55c. Coton couleur, 25c.

Grande feuille de papier carbonne, bleu ou blanc, 15c. la feuille.

Petite feuille de papier carbonne, bleu, blanc, rouge ou noir, 8c. la feuille, 2 pour 15c. Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.

LE BULLETIN DE LA FERME, Case 129, Québec.

La Popularité

du Thé

"SALADA"

H389F

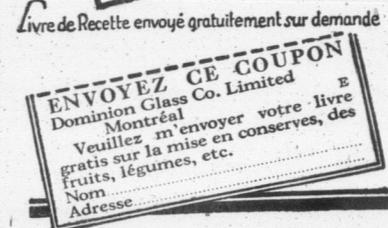
tient uniquement à son mérite.
Un essai vous en convaincra.

se gercent et se coupent, voici la recette d'une bonne pommade qui guérit les gercures, et qui peut même en prévenir la formation: Cire vierge, $\frac{1}{2}$ once; 2 onces d'huile d'olive. Faire fondre la cire sur un feu doux, y ajouter l'huile, bien mélanger et laisser refroidir.

Bonbons au miel.—2 cuillerées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à table de beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillerées sur un papier huilé et mettez dans un four chaud jusqu'à ce que le pâti soit fermé.

table de farine mêlée au quart d'une tasse de lait. Ajoutez une once de chocolat fondu, une cuillerée à thé de beurre, trois cuillerées à table de raisins, trois cuillerées à table de miel, une pincée de sel et les trois-quarts d'une tasse de lait. Cuisez au bain-marie jusqu'à épaissement; puis ajoutez deux œufs bien battus et une demi-cuillerée à thé d'essence de vanille. Versez dans une croûte cuite et mettez dans un four chaud jusqu'à ce que le pâté soit fermé.

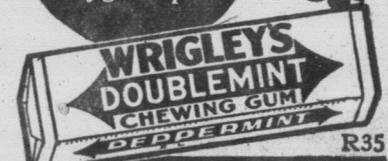


WRIGLEY'S

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.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique



GRATIS RE PHONO-GRAPHIC
Demandez notre catalogue. Sur réception de 25c. vous receverez un échantillon parfum, Secret du Coeur. Adresser à ALLEN NOUVEAUTÉS, St-Zacharie, Québec.

R35

11

11

11

itements
ts



vient à "Fruit"
n'ils sont fiers
ges.
rue Florence,
ipation et la
t pendant des
rtiques, sels et
aux, tous dé-
permanent; je
'es et depuis
s, plus de con-
estomac. Je
et mes enfants
gulièrement."
des jus de pom-
et de prunaux
eclastiques,
rme de petits
tatives.
les marchands
ed, Ottawa.

moins de soda;
se suffit.
t sur et du miel,
é de poudre à
a pâte est ainsi
elle apparence.
quantité d'eau
nt d'ajouter le
s 4-5 de tasse,
au mentionnée
nt 1-5.
l dans lesquelles
se conservent
nt rance après

nme doit à sa
st une vertu, dit
z la femme l'élé-
de cette vertu.
tend plus facile
même été agréa-
de la beauté.
ence en l'espèce
la crème Discor,
t bien parisiens.
citez bientôt sur
es de science et
ur Médicale, la
s, et le Journal
imables lectrices
e que nous dirois
t du Velouty de
Discor—Paris.

ENS

s de Musique
ane, Vocale
Fanfares
res.

hésiter à

ENNAT
: Montréal.
les meilleurs prix
ions empressées