

## Chez-nous

Section féminine

Le Foyer, L'Ecole

### Industrieuse comme l'abeille

Je suppose, mes bonnes amies, que beaucoup d'entre vous visiteront l'Exposition Provinciale et que ce n'est pas du côté des amusements profanes toujours dispendieux que vous vous dirigerez ou, si vous sacrifiez au goût du jour, que vous garderez du temps pour examiner en détail les produits de la ferme et les étalages des industries féminines, des Ecoles ménagères et des Cercles de Jeunes Fermières.

Il vous est avantageux de voir ce que d'autres femmes dans les mêmes conditions de vie que les vôtres, trouvent le temps de faire en dehors de leur travail de routine, et le but pratique et mercantile que l'on peut donner à ces loisirs.

L'enseignement ménager qui se prolonge à travers la direction qui est donnée aux cercles de fermières a puissamment contribué à faire cette éducation de l'activité de la femme; car de tout temps, elle a été industrieuse et laborieuse, mais il lui est peut-être arrivé de passer plus de temps qu'il ne fallait à des travaux qui n'avaient rien d'utile ni même d'artistique. Loin de moi la pensée de songer à interdire à mes sœurs de la campagne, le privilège d'employer leur temps libre à fabriquer des dentelles, des broderies, des lainages surtout si elles ont l'arrière-pensée de s'en faire un petit revenu; mais ce sont justement celles-là qui doivent se rendre compte des ouvrages qui sont de meilleur goût et qui se vendent le mieux. La longueur du travail n'ajoute pas toujours à son évaluation. Il y a des œuvres de patience qui ne trouveraient pas d'acheteurs, et d'autres, toutes simples et très vite faites pour lesquelles il y a une demande permanente.

Il se fait à la campagne des travaux de tissage qui font prime auprès d'une certaine clientèle: couvertes de laine pays, couvre-pieds blancs ou de couleur, toile à nappes, à serviettes, à draps, tapis tressés ou au crochet: il s'agit de créer la demande, mais surtout il faut perfectionner les produits afin de conserver les acheteurs. Ce serait un gros travail à faire que de procurer des débouchés pour ces travaux qui garderaient au foyer les jeunes filles que leurs parents sont si anxieux de ne pas voir s'en aller à la ville; mais la chose devrait être possible et nous y songerons.

Cousine Avette.

*Ah!*  
les belles  
**Brioche**



Bien levées, légères et spongieuses—les plus savoureuses que vous ayez goûtées. Et elles se gardent fraîches jusqu'à ce que vous les mangiez.

**FARINE FIVE ROSES**

Sacs de 7, 14, 24, 49 et 98 lbs.

Pour Pain Gâteaux Pâtisseries



### BOULANGEZ VOTRE PROPRE PAIN

## LES GALETTES DE LEVAIN ROYAL

LA QUALITE PLUS ELEVÉE POUR AU-DELA DE 50 ANS.

LE PAIN DOMESTIQUE EST LE MEILLEUR DE TOUT



### La batterie de cuisine

La batterie de cuisine se compose d'ustensiles nécessaires à la préparation des aliments. Ils sont en cuivre, en fer, en fonte, en tôle émaillée, en nickel ou aluminium et en terre.

Les ustensiles de cuivre sont très résistants, mais ils demandent un entretien très attentif, très minutieux, parce que les substances acides et même les matières grasses rancies altèrent le cuivre. Il se forme alors un composé verdâtre appelé vert-de-gris qui est un poison.

Les ustensiles de fer ont le grave inconvénient de s'oxyder très facilement et de se recouvrir de rouille, qui n'est point nocive, mais qui communique aux aliments un goût désagréable.

La fonte est un fer non purifié. Elle présente donc le même inconvénient que lui. Elle se rouille à l'air humide, de plus elle est très fragile. Elle casse en tombant. On fait aujourd'hui des ustensiles en fonte émaillée qui sont d'un très bon usage.

Les ustensiles en tôle émaillée, sont en fer recouvert d'une couche d'émail. Ils sont très agréables à l'œil, mais leur emploi est dangereux. Au contact de la chaleur l'émail se brise, les menues parcelles détachées se mélangent aux aliments, et, introduites dans le tube digestif, peuvent produire de graves désordres.

Le nickel et l'aluminium sont les métaux de choix pour les ustensiles culinaires.

Les pots et casseroles en terre étaient connus des la plus haute antiquité. Ils ont sur les métaux l'avantage de s'échauffer et de se refroidir très lentement. Ils conviennent pour la préparation des

aliments qui demandent une température constante. Il faut, par exemple, veiller à la qualité des poteries. Les communes sont recouvertes d'un vernis à base de plomb qui peut former avec les acides des composés vénéneux.

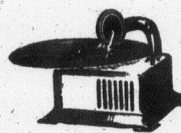
Pour entretenir les ustensiles en cuivre: Il faut tout d'abord les récurer, puis on leur donne du brillant en les frottant d'un chiffon sur lequel on aura mis du tripoli délayé dans de l'eau. On finit de faire luire en frottant énergiquement avec un linge sec et doux. Il faut éviter de se servir d'eau de cuivre, parce que c'est un poison violet qui, laissé par mégarde à la portée des enfants, peut être cause d'accidents très graves.

Les poêles, les casseroles en fer, les cocottes en fonte sont récurées au savon minéral et lavées à grande eau dès qu'on s'en est servi. Pour les préserver du contact de l'air donc de l'oxydation on les enduit légèrement d'un corps gras. Les ustensiles en fonte émaillés sont récurés et lavés à l'eau de potasse, puis essuyés avec grand soin.

La fonte et la tôle émaillées se nettoient très bien et très rapidement avec soit un peu de sable, soit un peu de cendre et de l'eau.

Les poteries se lavent comme la vaisselle dont nous nous occupons la prochaine fois, avec de l'eau de potasse chaude. Il faut avoir le soin de les nettoyer aussi bien qu'intérieurement.

Le nickel et l'aluminium sont récurés avec du savon minéral et rincés à grande eau.



**GRATIS** ce PHONO-GRAPHE. Demandez notre catalogue. Sur réception de 25c. vous recevrez un échantillon parfum, Secret du Coeur. Adressez à ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Québec.

### La broderie est un agréable passe-temps



No6022. Nappes Les Raisins à travailler broderie pleine et à jour, ou coilets chinois. Patron au carbone 25c. Perforé, 55c. Tout estampé sur jolie toile, 2v. x 64 pes, \$5.75. Sur pure toile égère 2v. x 2v½, \$7.75. Sur pure toile forte 2 x 2½v. \$9.25.

Coton à broder nécessaire à la broderie, 2 doz. à 45c M.F.A.

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.

Petite feuille de papier carbone, 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

Les thés  
du Japon  
ne s  
du v

"SA"

Faites l'essai  
par vous-même  
postale nous  
Adresse—SALADA



Essayez de cho  
réalité elles sont au  
les faire toutes trois  
vous les procurer ch

373

375

373

### La cuisine ca

Petits fours.—Tourn  
onces de beurre très  
ajoutez-y une demi-liv  
poudre, des filets d'ama  
d'œufs battus en neige;  
et remplissez de petits  
que vous mettez au four

Crème pralinée.—Fa  
très foncé, mettez-le d  
lait dans lequel vous fait  
des amandes coupées  
fortement grillées; ajou  
jaunes d'œufs, passez a  
prendre au bain-marie.

Crème aux pêches.—F  
livre et demie de pêche  
livre de sucre; passez a  
un petit verre de ma  
chino), délayez dans ce n  
d'œufs, sucre suivant le  
au bain-marie dans de p

Coupe aux groseill  
Excellent rafraîchisse  
chaleurs estivales. Egr  
rouges et blanches, cou  
pilé. Lorsqu'elles ont  
versez dans les coupes  
pilée dessus et un verre  
de bon vin blanc.

Charlotte de pom  
pommes, coupez-les p  
retranchez les cœurs; fa  
marmelade dans une c  
sucre et un zeste de c  
pâte dont vous garniss  
d'une casserole beurrée,