



Texte détérioré

DE LA FERME

26 DÉCEMBRE 1929

1237

veau Bulletin

cinquième édition Bulletin No 55, "L'Élevage de la Volaille des Villages et les..." par M. J.-D. ... eau, vient d'être ... ée par le Ministère Agriculture.

peut se procurer intéressante brochure avicole en s'adressant à la Section des Publications, Ministère Agriculture, Qué-

REMIS

forcés de remettre au deux intéressants rap- tion Avicole des Trois- M. Georges Robertson revier, qui agirent com- portant une exposition.

de les plantes en ... Compton, a récolté 5 1/2 de Siam contre 20 tonnes qué 620 lbs de muriate de t. La hernie a ravagé

en tous Temps

au courante, notre Bélier vous ionnement constant, où vous plus bas possible. Poin- de mandez notre littérature gra- re Hydrauliques galvanisés à arties métalliques sont garan- ni se rompre. Ecrivez aujour-

LIC ENGINE MFG. CO.

urs depuis 1893 des véritables éliers Rife

New-York City.

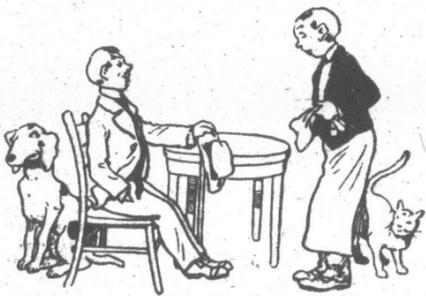
Pss't! par Benjamin Taber



1. Tirot, j'ai rêvé cette nuit que je montais au Paradis!!



2. Je frappais trois coups à la porte toc, toc, toc,!



3. Saint Pierre ouvrit, et me dit: en me tendant les bras...



4. Entrez mon petit, il y a toujours de la place ici pour ceux qui boivent de la bière DOW!!!



DOW

Old Stock Ale Mûrie à Point

Prime par la force et par la qualité

La bonne cuisine

PILAF TURC

1-3 de tasse de riz, 3 c. à table de beurre, 1/2 tasse de tomates en boîte, 1/2 tasse poulet cuit, coupé en dés, 1/4 tasse de bouillon, sel et poivre rouge. Faites cuire le riz dans l'eau bouillante salée, égouttez. Chauffez la poêle et faites fondre le beurre, ajoutez le riz et faites cuire trois minutes, ajoutez les tomates, le poulet et le bouillon pour humecter. Faites cuire cinq minutes. Assaisonnez et servez chaud.

PAIN AU SON ET AUX NOIX

1/2 tasse de sucre, 1 œuf, 1 c. à table de beurre fondu, 1/2 tasse de lait, 1 1/2 tasse de farine, 2 c. à thé de poudre à pâte, 1/4 c. à thé de sel, 1/4 tasse de son, 1/2 tasse de noix hachées. Mélangez et tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte. Battez l'œuf avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Ajoutez le lait auquel vous avez ajouté alternativement le beurre fondu et les ingrédients secs. Battez bien, ajoutez le son et les noix en battant toujours. Versez aux 3/4 dans une tache frite beurrée. Faites cuire 45 minutes dans un fourneau à 350°.

GATEAU AU LAIT CHAUD

1 tasse de sucre, 2 œufs, 1 pincée de sel, 1 tasse de farine, 1 c. à thé de poudre à pâte, 1/2 tasse de lait chaud, 1 c. à thé de vanille, 2 c. à thé de beurre fondu dans le lait chaud. Battez les œufs, le sucre et le sel; ajoutez la moitié de la farine tamisée avec la poudre à pâte, battez bien, ajoutez l'autre moitié de la farine, battez de nouveau, ajoutez lait chaud et vanille, battez de nouveau faites cuire à four modéré pendant 30 minutes. Une tache frite de 8 x 10 convient très bien pour ce gâteau.

GLACE AU CITRON

1 tasse de sucre de confiseur, 1 c. à table de jus de citron, 1 c. à table eau bouillante. Battez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit uni et transparent.

"Mes sujets ont remporté les premiers prix aux expositions avicoles de l'année dernière. Ce sont des poussins que j'ai gagnés en recrutant des abonnés à votre revue", nous écrit un de nos nombreux propagandistes volontaires.

26

26

26