

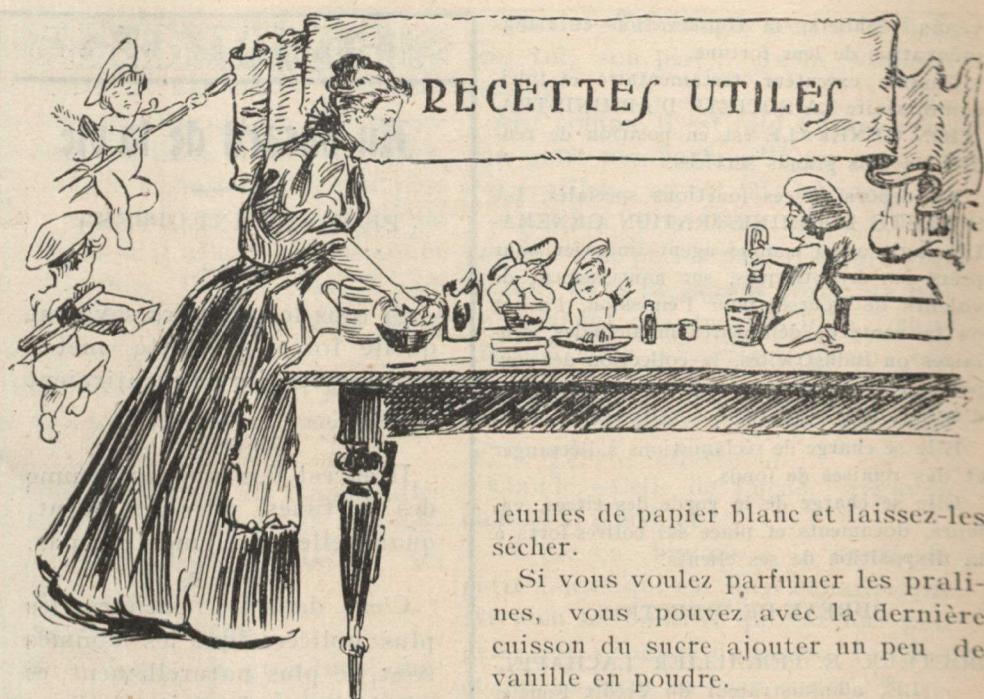
toutes la contribution annuelle de deux dollars, requise des membres du comité. Mais il existe tout de même moyen d'aider une institution comme celle-ci. Un objet hors d'usage pour vous servirait encore aux humbles filles qui ont fait vœu de pauvreté. Donnez, par exemple, un livre de classe qui a cessé d'être utile à vos enfants: l'Ecole Apostolique a mis les traités que voici sur son programme d'enseignement:

Ouvrages des Frères des Ecoles Chrétiniennes; Leçons de langue française, cours élémentaire, moyen et supérieur; Arithmétique, 3e cours; Cours d'histoire universelle; Notions de sciences physiques et naturelles; Éléments d'histoire naturelle; 'Lessons in English'; Ouvrages des Soeurs de la Songrégation de N.-D.; Grammaire française, Bailleux et Martin; Notions d'histoire générale; 'Kerney's Universal History'; Cartes géographiques — cartes murales et atlas; dictionnaires, papier, cahiers, auteurs et dictionnaires latins.

Si chacune de nous apporte un volume; un coupon d'étoffe, une livre de nourriture saine, un ustensile, voire un essuie-mains ou un morceau de savon, le résultat — au nombre de femmes que compte notre ville — sera tout de suite fort appréciable pour l'œuvre.

Tout don peut-être envoyé, soit directement à l'Ecole Apostolique, 27, Chemin Sainte-Catherine, ou chez la présidente du comité, Mme F.-D. Monk, 370 rue Lagauchetière; Mlle Surveyer, trésorière, 347 Lagauchetière se chargera aussi de faire parvenir tout envoi en argent ou en nature.

Ayez un joli chapeau pour fêter Noël et le Jour de l'An, et procurez-vous-le à Mille-Fleurs, 1554, rue Ste-Catherine, où le choix en est si grand et si varié.



Bonbons de Noël et du Jour de l'An

Les parents qui ne veulent donner aux enfants que des bonbons d'un sucre très pur, feront bien de confectionner à la maison, les recettes ci-dessous:

PRAILINES. — Prenez une livre d'amandes, pistaches ou avelines, frottez-les dans un linge pour enlever la poussière, et mettez-les dans un poêlon de cuivre non étamé avec une livre de sucre et un demi-verre d'eau. Placez le poêlon sur le feu. Lorsque les amandes pétillent, retirez le poêlon du feu et remuez jusqu'à ce que le sucre devienne comme du sable. Retirez alors les amandes du poêlon et la moitié du sucre; gardez l'autre moitié que vous laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait une odeur de caramel; à ce moment jetez les amandes dedans et tournez-les pour qu'elles se garnissent de sucre. Retirez-les encore une fois et mettez dans le poêlon l'autre moitié de sucre avec un demi-verre d'eau. Lorsqu'il est à l'état de caramel, mettez les amandes dedans, puis retirez le poêlon du feu et remuez jusqu'à ce que les amandes aient pris tout le sucre. Posez-les sur des

feuilles de papier blanc et laissez-les sécher.

Si vous voulez parfumer les pralines, vous pouvez avec la dernière cuisson du sucre ajouter un peu de vanille en poudre.

BONBONS AU CARAMEL. — Mettez dans une casserole non étamée un verre d'eau pour une livre de sucre. On laisse sur le feu jusqu'à ce que le sucre ait une teinte de caramel.

Versez alors sur un marbre que vous avez d'abord huilé et coupez la pâte en petits carrés. Vos bonbons doivent être un peu mous et tenir aux dents.

P U D D I N G D E N O E L. — Emiettez une demi livre de suif, une demi-livre de raisins, de l'écorce de citron coupée en petits morceaux, dont vous avez enlevé les grains. Mettez le suif dans un large bol, ajoutez un bol à thé de lait, une demi-cuillerée de soda dissoute dans un peu d'eau tiède, une cuillerée à thé de gingembre, une autre de cannelle, une noix de muscade râpée; mettez petit à petit trois tasses à thé de farine dans lesquelles vous avez mêlé deux cuillerées à thé de soda à pâte. Brassez vigoureusement, puis ajoutez les raisins, et les morceaux de citron, sur lesquels vous avez saupoudrée de la farine; mettez le tout dans un moule graissé ou un linge à poudingue; faites bouillir constamment durant 3 heures. Servez chaud avec de la sauce.