

APRÈS  
AS.u jour ou elle  
uit-a-tives"ives" remet-il  
rès qu'ils ont  
années.  
ce que "Fruit-a-  
t différent de  
ents du monde.  
fruits et de to-  
lé secret connu  
ignie des Fruit-  
rthur Boucher,  
de Montréal,  
s années de  
après les repas,  
tête. Elle vis-  
purent lui pro-  
nent. Elle dé-  
e conseilla de-  
ves". J'en pris,  
portante, forteur \$2.50, boîte  
s les marchands  
imitée, Ottawa,  
N. Y.

inadienne

lissez aux trois  
l'eau bouillante,  
inagre; ayez soin  
r le côté du feu,  
roduise de boul-  
sez un œuf dans  
à l'endroit des  
role du feu, cou-  
minutes, retirez  
, mettez-le dans  
c'est-à-dire, enle-  
nière à lui donnerAyez six œufs  
deux sur la lon-  
avec six anchois,  
a pincée de persil  
pâte les moitiés  
les œufs d'une  
hamel et mettez  
es au four avantstiédir du beurre  
ez-y la quantité  
servir, et assai-  
s poivre et mus-  
inuellement avec  
e laissez pas trop  
e un peu de crèmeffes.—Mets déli-  
crémation Ayez  
vous émincez et  
rouillés (les ome-  
même; du reste,  
des œufs brouil-  
lettes).Coupez des œufs  
gueur, retirer les  
oute du sel, du  
rimesan râpé, un  
le crème; remplir  
farce, mettre au  
é, saupoudrer les  
é, faire doré et  
mage.ide—Mettez de  
orsqu'elle est très  
in œuf et ajoutez  
York, ramenez le  
er jaune et jamb-  
torchon lorsqu'ilFaites passer au  
es de jambon que  
un œuf sur chaque  
e persil haché et  
tomate très relé-ide—Trempez-les  
enlever facilement  
ondelles et mettez  
ersil, ciboule, cer-  
nt; assaisonnez de  
naigre.—Battez en neige  
el, poivre, beurrez  
versez vos blancs,  
s de crème, enfin  
tes cuire au four.

## Les garnitures demandent une attention particulière



Je vous ai dit comment la silhouette aux lignes droites était populaire, cette année, quels étaient les étoffes qui seraient les plus en vogue, disons aussi un mot des garnitures, de celles surtout qui sont le plus en vogue.

Il y a des gens qui cette année peignent leur véranda, les ameublement de salle à manger, leurs chapeaux ou leurs écharpes. Ne dites pas que cela vous serait impossible que vous ne seriez pas capable d'en faire autant, car à l'aide de nos planches décalquables, vous n'avez pas besoin de talent ni de beaucoup de temps.

Les points de broderie sont encore en faveur. Ce sont d'ailleurs ceux qui se font les plus vite et sur

vêtements.

On voit aussi des appliqués, une combinaison d'appliqués et de broderies. L'appliqué se fait en plus grande valeur, et une note individuelle, car vous connaissez y a des fleurs et des oiseaux et des motifs conventionnels. Parmi

ceux-ci sont les appliqués de feutre que l'on voit sur les blouses, les robes de sports et les chapeaux. On peut faire facilement un collet de feutre simplement en coupant le bord en frange, et l'on pose de petites fleurs rondes dans les coins ou en arrière.

Les points de broderie sont encore en faveur. Ce sont d'ailleurs ceux qui se font les plus vite et sur

les robes lavables ce sont les plus résistables. Un travail à la main sur une robe lui donne de suite une couleur si le fond est blanc, ou en blanc si le fond est en couleur. Il y a des fleurs et des oiseaux et des motifs qui vont à votre teint.

Le monogramme, en caractères chinois ou autres fait une jolie garniture pour une blouse ou une robe. Les ourlets à jour conviennent particulièrement aux robes de toiles ou mènes de ratine.

Ces patrons peuvent s'acheter partout où l'on vend les patrons McCall ou directement en s'adressant à M. P. R. Ryles, 70 rue Bond, Toronto, Canada.

## L'Eclairage

Les procédés d'éclairage, destinés à suppler pendant la nuit à la lueur absente du soleil, ont été longtemps très impréfaits. Pendant des siècles, les hommes se sont contentés de la lueur incertaine de leur foyer.

Les Danois primitifs s'éclairaient au moyen d'une mèche qu'ils plaçaient dans l'estomac graisseux du grand pingouin.

Les Celtes fabriquaient des chandelles à l'aide du suif de mouton! Les Grecs se contentèrent longtemps de torches grossières faites de bois résineux. Les Romains employaient des chandelles constituées par une mèche d'étoffe trempe dans de la cire, du suif ou de la poix; puis ils se servirent de lampes à l'huile; dans un réservoir était de l'huile, de laquelle sortait une mèche qu'on allumait.

Ces lampes, sans tirage, produisaient une flamme fumeuse et dégagiaient une mauvaise odeur. Il faut arriver jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle pour voir l'art de l'éclairage profiter des progrès des sciences.

Quant à l'éclairage public, il est également récent. Les anciens ne se sont jamais préoccupés d'éclairer pendant la nuit les rues et les places publiques. En

1524, pour la première fois à Paris, on ordonna aux habitants de mettre à leurs fenêtres des lanternes garnies de chandelles! Puis on alluma des feux dans tous les carrefours.

En 1667, apparurent les premières lanternes publiques. A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, 6,000 lanternes éclairaient Paris pendant la nuit, dans chacune desquelles brûlaient des chandelles.

## Les conseils de la ménagère

Entretien des poèles et des fourneaux.— Voici une bonne formule pour l'entretien des poèles et des fourneaux, au poli et à la propreté desquels tiennent, avec juste raison, les bonnes ménagères. On fait une pâte composée ainsi qu'il suit:

Mine de plomb en poudre fine ..... 17 1/2  
Essence de térébenthine ..... 5  
Eau de pluie ..... 5 1/2  
Sucré ..... 1

On pose une première couche à la brosse, puis on donne le poli en frottant à la brosse sèche, et c'est à se mirer dedans. La couche obtenue est solide et bien supérieure à l'emploi ordinaire de la mine de plomb détrempée à l'eau.

## Pour chasser l'odeur de térébenthine.—

L'odeur de térébenthine s'attache aux mains d'une façon souvent désagréable. Pour la faire passer il faut se servir de mie de pain rassis, que l'on écrase dans ses mains en la mêlant à l'eau savonneuse jusqu'à concurrence de pâte; l'odeur disparaît absolument et la peau reste douce. L'usage du citron est excellent aussi, mais il ne faut pas en abuser, cela déchusse les ongles.

## ACHETEZ

## Les deux grands succès de la saison:

Valse de l'Oiseleur ..... 40

Valse de la Fille Quaker ..... 40

Chant et piano ..... 50

Chant et piano ..... 50

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, :: Montréal.

Demandez notre catalogue.

## WRIGLEY'S

Après chaque repas

C'est une friandise agréable qui procure aussi un bénéfice durable.

Bonne pour les dents, l'haleine et la digestion.

Donne un meilleur goût à votre prochain cigare.



## Les premières cerises

Au flaneur, le long du marché,  
Mai, qui sourit, fait des surprises:  
Par hasard, m'étant approché,  
J'ai vu les premières cerises!

Ces beaux fruits ronds, brillants, charnus,  
Sur des lits épais de fougère,  
Pour nous tenter sont revenus  
Avec la fraise bocagère.

Dès ce soir, les petits enfants,  
Aux lèvres pures et vermeilles,  
Après leur dîner, triomphants,  
Se mettront des pendants d'oreilles.

Plus tard, dépoignant les buissons  
Et barbouillés du jus des mûres,  
Ils iront jaser, gais pinsons,  
A l'ombre des vertes ramures.

Mais mon cœur se serre.—Pourquoi?  
Je songe à ma lointaine enfance,  
Aux rires de si bon aloi,  
Pleins de naïve insouciance...

En ce temps, ma mère à son cou  
Me prenait,—à douceur exquise!—  
Et très fier d'un bouquet d'un sou,  
J'avais les premières cerises!

Alexandre Piedagnel.



## Les Fraises

Un des plus délicieux dessert en hiver. Faites-en provision maintenant, alors que le marché est abondant et le coût peu élevé.

Dominion Glass Co. Limited

3 MONTREAL DEPT. C



Livre de Recette envoyé gratuitement sur demande.

