

APRÈS
AS.

u jour ou elle
uit-a-tives"

ives" remet-il
rés qu'ils ont
années.
ce que "Fruit-a-
t différent de
ents du monde.
fruits et de to-
lé secret connu
gnie des Fruit-
rthur Boucher,
de Montréal,
s années de
après les repas,
tête. Elle vit
purent lui pro-
nent. Elle dé-
e conseilla de
ves". J'en pris
a portante, forte

ut \$2.50, botte
s les marchands
imitée, Ottawa,
N. Y.

inadienne

lissez aux trois
l'eau bouillante,
inaigre; ayez soin
r le côté du feu,
roduise de bouil-
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 donner

Ayez six œufs
deux sur la lon-
avec six anchois,
e pincée de persil
pâte des moitiés
les œufs d'une
hamel et mettez
es au four avant

stiedir du beurre
sez-y la quantité
servir, et assai-
s poivre et mus-
nuellement avec
e laissez pas trop
e un peu de crème

ffes.—Mets déli-
cérémonie Ayez
vous émincez et
rouillés (les ome-
même; du reste,
des œufs brouil-
elettes).

Coupez des œufs
gueur, retirer les
oute du sel, du
rmesan rapé, un
le crème; remplir
farce, mettre au
é, saupoudrer les
é, faire dorer et
mage.

de—Mettez de
orsqu'elle est très
en œuf et ajoutez
York, ramenez le
er jaune et jam-
torchon lorsqu'il
Faites passer au
es de jambon que
un œuf sur chaque
persil haché et
tomate très rele-

de—Trempez-les
enlever facilement
ndelles et mettez
ersil, ciboule, cer-
nt; assaisonnez de
aigre.

—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 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. Le dessin peut servir aussi bien sur vos meubles que sur vos

vêtements.

On voit aussi des appliqués, une combinaison d'appliqués et de broderies. L'appliqué se fait en 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 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 plus grande valeur, et une note individuelle, car vous connaissez mieux que tout autre les couleurs 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 mêmes 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 suppléer pendant la nuit à la lueur absente du soleil, ont été longtemps très imparfaits. 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'étoupe trempée 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 dégageaient une mauvaise odeur. Il faut arriver jusqu'à la fin du XVIIe 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 falots dans tous les carrefours.

En 1667, apparurent les premières lanternes publiques. A la fin du XVIIIe siècle, 6,000 lanternes éclairaient Paris pendant la nuit, dans chacune desquelles brûlaient des chandelles.

Les conseils de la ménagère

Entretien des poêles et des fourneaux.—Voici une bonne formule pour l'entretien des poêles 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.....	onces 17½
Essence de térébenthine.....	5
Eau de pluie.....	5½
Sucre.....	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 déchausse les ongles.

ACHETEZ

Les deux grands succès de la saison:

Valse de l'Oiseleur

Chant et piano.....40

Valse de la Fille Quaker

Chant et piano.....50

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, ::: Montréal.

Demandez notre catalogue.

WRIGLEYS

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.



Cachetée dans une enveloppe hygiénique



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, dépouillant 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,—ô douceurs!—exquises!—
Et très fier d'un bouquet d'un sou,
J'avais les premières cerises!

Alexandre Piedagnel.



Les Fraises

Un des plus délicieux desserts 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

Employez les Bocaux
Perfect Seal
Crown
Improved Gem

Livre de Recette envoyé gratuitement sur demande

ENVOYEZ CE COUPON
Dominion Glass Co. Limited
Montréal
Veuillez m'envoyer votre livre
gratuit sur la mise en conserves, des
fruits, légumes, etc.
Nom.....
Adresse.....