

LA MODE PRATIQUE

Le modèle 3719-45c se fait en velours, en étoffe du pays ou en ratine, celui 3722-45c, en soie foulard, en voile imprimé de laine ou de coton. Vous pouvez confectionner vos chapeaux d'après les deux qui sont illustrées sur cette page le 1363-35c et le 1354-35c. Ils peuvent se faire en paille de fantaisie sur une fondation de mousseline raide, en étoffe ornée de broderie, en soie ou en satin. Ces patrons peuvent s'acheter partout où l'on vend les patrons McCall ou directement en s'adressant à M. P. R. Ryles, 70 Bond St., Toronto, Canada.

La mode des cheveux coupés conserve celle des petits chapeaux cloches avec peu ou point de rebords. Si le chapeau est fait de paille de fantaisie ou en soie fleurie, les garnitures devront être sobres. Un ornement ou deux, une fleur, la note dominante étant la simplicité.

Faites vos chapeaux de façon à ce qu'ils soient confortables; il n'y a rien de détestable comme un chapeau qui remue sur la tête ou qui est trop serré.

Les étoffes pour les vêtements de sport se font en flanelle, en toile, en crêpe de chine, en jersey ou en ratine.

Les lignes sont plus droites que jamais, la taille étant à peine perceptible.



On ne peut ignorer le tailleur, lavables.



Un vétéran de Crimée louange "Fruit-a-tives"



LE MAJOR GEO. WALKER

Le major George Walker, qui est devenu une figure familière à Chatham, Ontario, est l'un des hommes qui affrontèrent la terrible mutinerie indienne. Voici ce qu'il dit: "Je suis un vétéran de la guerre de Crimée et de la mutinerie indienne et servis sous lord Roberts. La bataille dans les furieux corps-à-corps et l'exposition constante aux intempéries firent de moi une malheureuse victime du rhumatisme, à tel point que mes jambes enflerent, me mettant dans l'impossibilité de marcher. La constipation devint telle aussi que je fus dans un état affreux jusqu'à ce que je commencasse l'usage de 'Fruit-a-tives.' Ce remède me délivra tant du rhumatisme que de la constipation. Aujourd'hui, je jouis d'une santé parfaite et n'ai plus ni rhumatisme ni constipation."

"Fruit-a-tives" est le célèbre remède aux fruits-jus de fruits intensifiés combinés avec des toniques—qui vous rend et vous conserve bien portant. 25c et 50c chez tous les marchands ou de Fruit-a-tives Limited, Ottawa, Ont.

30

30

30

La cuisine canadienne

BEURRE DE POMMES

1 livre de pulpe de pommes, $\frac{1}{4}$ de livre de sucre. Jus et écorce râpée d'une orange ou d'un citron, 1 coing.

Laver, peeler et vider les pommes canadiennes et un coing. Recouvrir les épluchures avec de l'eau, faire cuire pendant une demi-heure; égoutter et ajouter ce jus aux pommes et au coing. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes et le coing soient mous; faire passer à travers un tamis, ajouter le jus et l'écorce râpée du citron (ou de l'orange) et faire cuire jusqu'à ce que la substance soit épaisse et claire.

TASSES DE POMMES

Essuyer des pommes canadiennes d'un rouge vif et les couper en tranches à partir de la queue. Enlever la pulpe au centre pour faire une tasse hacher cette pulpe (il en faut deux tasses) mettre dans une casserole, ajouter $\frac{1}{4}$ de livre de sucre brun, le jus et l'écorce râpée d'un citron, une once de racines de gingembre, une pincée de sel et assez d'eau pour empêcher les pommes de brûler. Recouvrir et faire cuire lentement jusqu'à ce que la pulpe soit épaisse, ajoutant de l'eau au besoin. Remplir les cavités des pommes.

POMMES ALLERTON

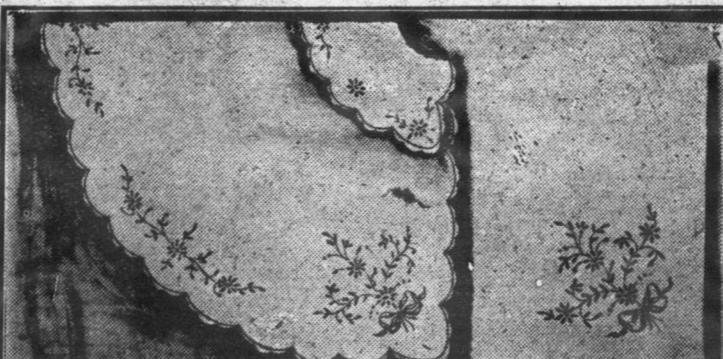
Essuyer, vider et peler six grosses pommes canadiennes et les disposer dans une terrine. Mélanger $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre, une cuillérée à thé de cannelle et $\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de sel. Templier les cavités avec ce mélange, verser autour un quart d'une tasse d'eau et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient molles dans les arrosoirs très souvent avec le sirop dans le plat. Sortir du four, faire refroidir légèrement et mettre une meringue par-dessus chaque pomme; remettre au four et faire cuire pendant huit minutes. Faire refroidir et servir avec du sucre et de la crème claire.

Faire la Meringue.—Battre en neige, ferme deux blancs d'œufs, ajouter graduellement deux cuillérées à table de sucre en poudre, tout en battant continuellement. Assaisonner avec une demi-cuillérée à thé de vanille.

GLACE AUX POMMES

Faire bouillir une pinte de pommes canadiennes dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Faire passer par un tamis; ajouter le jus d'une orange et d'un citron, une tasse de sucre et quatre tasses d'eau. Bien battre et faire geler. Ajouter le blanc bien battu d'un œuf lorsque le mélange est en bouillie claire et finir de faire geler.

La broderie est un agréable passe-temps



No 3081.—Elégant manteau de baptême, facile à faire. Patron au carbone, 50c, châle assorti, 20c, bonnet, 15c, kimono, 20c. Patron perforé, manteau \$1.00 châle 40c; kimono, 40c; bonnet, 25c. Étampage sur le tissu de la cliente, même prix.

Tout étampe, manteau et bonnet, \$1.30 ou \$7.00 suivant la qualité du cachemire, châle, 30 pcs, \$1.65 ou \$2.10; kimono, 95c, ou \$1.15. Il faut 3 v de tissu en 45 pcs pour faire le manteau, bonnet, châle et kimono.

Grande feuille de carbone, bleu ou blanc, 15c. Petite feuille de carbone, bleu, blanc, rouge ou bleu, 8c la feuille, 2 pour 15c. Soie spéciale pour la broderie, 3 doz. à 95c.

Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.