Chez-nous

Section féminine — **Le Foyer, L'Ecole**

Pour Suzy

Te souviens-tu, sœurette, de la vieille maison?
Où tu venais souvent en longeant les buissons;
Joyeuse, je courais te voir sous la charmille:
Là où l'on pouvait voir des poupées, la famille!

Rieuses nous courions dans les bosquets touffus,
Ecouter des oiseaux les gazouillis confus,
Rêveuses, nous errions sur la grêve déserte:
Regardant de très loin venir les vagues vertes...

Ensemble nous allions, racontant mille choses,
Ceuillant les résédas, caressant les roses...
Nous revenions lassées, mais heureuses pourtant:
A la vieille maison qu'à deux nous aimions tant!.

Ce 6 septembre 1923. **Gaétan de Kirouan.**

Le travail le plus aimé à la maison

Ayant vécu depuis déjà longtemps dans cette maison, "foyer familial", où je fus acceuillie comme la grande sœur ainée, je tâchai de régler tous mes soins en prenant une part active et constante aux travaux journaliers.

Je m'efforcai donc de remplir à la fois le rôle de petite maman et de grande sœur de tous ces petits, rôle rendu facile et doux par l'affection et l'attachement qu'ils me rendaient si généreusement.

Tout sût me plaire, même le travail le plus ardu et le plus minutieux dans ce milieu si intime et si plein d'harmonie. Aussi sans vouloir me réveler une petite femme accomplie, je crois qu'il me sera facile de prendre la conduite, quand à mon tour, je serai la gardienne du foyer. Mais on veut connaître quelles sont mes aptitudes particulières?...ce n'est pas un secret, au contraire, j'aime bien à le confier surtout s'il servait à encourager mes compagnes à qui ce genre de travail est un ennui. "C'est de faire la cuisine". C'est là que je fredonne mes plus belles chansons, je suis joyeuse comme un pinson, c'est qu'il a germé en ma cervelle de femme une idée merveilleuse, sur laquelle je compte gagner bien des faveurs du futur petit mari? Je me dis ceci: Qu'il soit égoïste! (C'est le grand défaut adulé de l'homme il parait?) Eh bien! je le vaincrai je le rendrai friand et je n'aurai peut-être peu d'effort à en tenter l'efficacité, tant mieux!

Si par contre il me faut faire l'impossible pour assouvir sa voracité, je tâcherai!...Une bonne soupe, un bon bifteck, et des petites plats entourés d'une salade si bien assaisonnée, qu'il croira qu'il existe encore un coin des jardins du paradis terrestre où je vais à volonté cueillir ce qu'il me faut pour tenter l'appetit de mon cher Adam! ... A toutes mes compagnes qui songent à voir se réaliser leur plus beau rêve d'avenir je dis: Essayez! et vous aimerez l'art culinaire et vous vous y appliquerez il sera le moyen infaillible de vous faire aimer de l'Epoux, mais n'allez pas le jeter (mon secret) à tous les vents! ce qui veut dire que je ne veux pas que mes paroles s'envolent et aillent se perdre au coin obscur de l'oubli; faites-en l'expérience, et bientôt, puis, un beau jour vous m'apprenderez que vous avez su faire des heureux en jouissant vous même d'un bonheur parfait.

Fée des Isles.

La cuisine canadienne

Paner ou passer à la chapelure.—On prépare la chapelure en mettant au four des morceaux de pain sec et en les passant ensuite dans le moulin à viande. On met ensuite la chapelure dans une jarre de verre ou de grès.

Pâte feuilletée.—Une livre de farine, trois quarterons de beurre ou moitié beurre et graisse. Pliez six fois votre pâte et placez-y votre beurre en trois fois différentes. Faites des tartelettes, des pâtés ou des tartes.

Croquignoles ou beignes.—2 tasses et demie de sucre, un quarteron de beurre, 5 oeufs, le tout bien mélangé, 4 tasses de lait, 1 cuillèrée à thé de poudre par tasse de farine, et cette dernière en quantité suffisante pour faire une pâte molle. Roulez et coupez avec un moule avec un trou.

Glace de viande.—On la trouve après avoir fait le consommé. On met dans la marmite tous les débris de viande (sauf le mouton) soit rôtis ou bouillies et un peu de bouillon. L'on met de l'eau sans sel et l'on laisse bouillir trois ou quatre heures. L'on coule et l'on met refroidir pour dégraisser. L'on remet le sur feu à bouillir de nouveau l'on fait diminuer tranquillement et lorsqu'il arrive à colorer assez fortement la cuillère. L'hiver est la saison pour faire la glace de viande.

Caramel.—Prenez une tasse à thé de sucre que vous mettez dans une poêle avec un peu d'eau sur un feu assez vif. Remuez avec une cuillère de bois de temps en temps et, lorsque votre sucre a pris une belle teinte rouge foncée, mouillez-le avec de l'eau froide, une chopine environ et laissez-le bouillir environ une demi-heure. Lorsque le caramel est à point, retirez-le et quelques minutes après mettez en bouteilles soigneusement bouchées. On se sert de ce caramel pour colorer les sauces.

GRATIS Ce moulin à viande ou 200 autres primes. Demandez 30 articles à 10c. ou 12 images à 25c. Quand vendus retournez $3.00. Ou nous l'enverrons sur réception de $1.50 par poste payée. Catalogue de 1200 nouveautés et $5. de recettes gratis. Adressez à ALLEN NOUVEAUTES, Saint-Zacharie, Ctê Beauce Qué.

Professeurs et Amateurs de Musique

La place pour acheter:
Musique Classique, Moderne, Populaire et Religieuse, et Toute la Musique Française. C'est chez

RAOUL VENNAT
642 St-Denis, Montréal
Catalogue envoyé sur demande

TROP NERVEUX POUR DORMIR.

Les "Fruit-a-tives" lui Procurèrent un Sommeil Réparateur.

Cela paraît presque un miracle que le jus des fruits, sous une forme quelconque puisse surmonter l'insomnie ou le manque de sommeil. *Pourtant les "Fruit-a-tives" qui sont tirées du jus des pommes, des oranges, des figues, des pruneaux et de toniques, produisent ce résultat.*

"Je souffris de mauvaise digestion et de maux de tête et je devins si nerveux que je ne pouvais plus dormir. Je fis l'essai des "Fruit-a-tives" et maintenant ma digestion est bonne, les maux de tête ont disparu et mon sommeil est parfait," écrit Monsieur Hector Desjardins, 104 rue Shepherd, à Montréal.

Si vous ne dormez pas bien, si vous êtes nerveux et souffrez de mauvaise digestion, prenez des "Fruit-a-tives". 50c la boîte, 6 pour $2.50, boîte d'essai 25c. Chez les marchands ou de Fruit-a-tives Limitée, Ottawa, Ont. et Ogdensburg, N. Y.

Les conseils de la ménagère

Pour nettoyer un dessus de poêle à gaz, trempez votre linge dans la gazoline ou l'huile de pétrole.

Les taches d'œuf sur une robe de soie peuvent être enlevés avec du sel de table.

Les œufs tachés peuvent se nettoyer en les frottant doucement avec un linge humecté de vinaigre.

Frottez les couteaux avec un bouchon trempé d'abord dans du vinaigre et ensuite dans la brique écrasée.

Une cuillérée de vinaigre ajoutée à la friture empêche les beignes de prendre goût de graisse.

Ayez une épingle de bois, pour enlever ce qui colle dans le fond des chaudrons cela n'égratignera pas le métal.

Quand le linge a jauni, mettez un peu de crème de tartre dans l'eau du rinçage, il deviendra blanc comme la neige.

Lorsque vous ferez cuire de la melasse beurrez le haut de la casserole pour empêcher qu'elle renverse.

Pour empêcher le fourneau du poêle à gaz de se rouiller, faites-le aérer chaque fois que vous vous en servez.

En glaçant un gâteau trempez votre couteau dans l'eau chaude pour l'égaliser, la glace s'étendra également sur le gâteau.

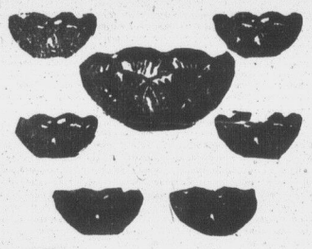
Les taches de graisse sur les tenture de papier peuvent s'enlever en les couvrant de carbonate de magnésie pilée. Laissez reposer 24 heures sur l'endroit souillé.

Embellissez votre Peau
Et Protégez la Contre les ravages que lui font subir les années et les éléments en employant
La Crème Volatile Merry-Widow

Une crème invisible, évanescente qui fait disparaître boutons, rougeurs, rides, et embellit la peau d'une manière étonnante. Flacon de luxe expédié franco sur réception de 50cts.

GRATIS Notre catalogue de 84 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande.

Leduc & Leduc, Limitée
452, NOTRE-DAME OUEST MONTREAL



Gratis
Magnifique set en cristal
13 Morceaux
Donnés gratis avec le thé
MIKADO
Vert ou Noir

Demandez-le à votre épicier
GLOBE TEA CO.
309 Notre-Dame Ouest
Tel. Main 5036. Montréal

Tresses Séduisantes

Donne aux cheveux une glorieuse et brillante beauté, luisante du lustre éclatant de la santé et de la propreté.
Parfumé exquisement avec une odeur distinguée qui demeure délicatement dans votre chevelure.

SHAMPOO ORIENTAL GOURAUD
À L'HUILE DE COCO
Ferd. T. Hopkins & Son
MONTREAL