

La cuisine canadienne

BOUILLON SPECIAL DE BOEUF ET DE POULET

Ingrédients:—

¼ livre de maigre de bœuf,
¼ livre de carcasse ou d'abatis de
2 rondelles de carottes, [poulet,
¼ poireau,
1 pinte d'eau,
1 pincée de sel.

Mode de préparation semblable au précédent.

BOUILLON RICHE DE POULET

Ingrédients:—

1 poulet de 2 livres,
½ carotte,
½ poireau,
1½ pinte de bouillon bœuf,
Sel au goût.

Mode de préparation.—Plumer, flamber, vider et brider le poulet, hacher les abatis du poulet, les mettre dans une casserole avec poireau, carotte, sel et bouillon; faire bouillir, écumer et ajouter le poulet bridé. Laisser mijoter pendant 1 heure.

BOUILLON DE LEGUMES

Ingrédients:—

2 moyennes pommes de terre,
2 onces de pois et de haricots,
4 onces de navets,
12 onces de carottes,
6 pintes d'eau, sel.

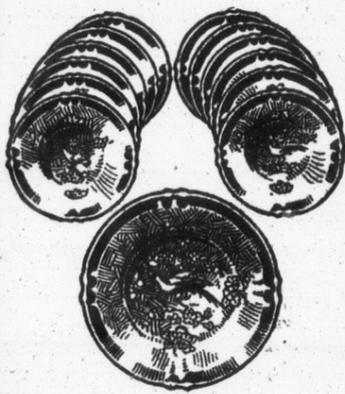
Mode de préparation.—Peler les légumes et les couper en tranches. Mettre l'eau froide dans la casserole, y ajouter les pois et les haricots. Après ¼ d'heure d'ébullition, ajouter les autres légumes, laisser bouillir durant 4 heures.

CONSOMME ORDINAIRE

Ingrédients:—

2½ pintes de bouillon simple,
½ livre de maigre de bœuf,
1 moyenne carotte,
½ poireau,
1 blanc d'œuf,
Assaisonnement au besoin.

Mode de préparation.—Hacher la viande parfaitement dégraissée, la mettre dans une casserole avec les légumes coupés en petits morceaux, y mélanger le blanc d'œuf battu, ajouter le bouillon tiède et laisser mijoter pendant 1½ heure à 2 heures.



GRATIS

Magnifique Service
en porcelaine

RICHEMENT DÉCORÉE
13 MORCEAUX

(valeurs \$4.50)

Donné GRATIS avec le
Thé et le Café

MIKADO

Vert, Noir ou Japon
Demandez-le à votre fournisseur.

GLOBE TEA CO.
309 rue Notre-Dame-ouest.
Phone Main 5036. Montréal.

Chez-nous
Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Comment gagner sa vie

Nous avons visité le Canadian Handicraft Guild, rue Sainte-Catherine-Ouest, Montréal, pour voir de quelle façon des Canadiennes de la campagne, comme vous, mes chères cousines, utilisent leurs loisirs sans laisser la maison, le village natal.

La première condition pour profiter des avantages que cette société philanthropique met à la disposition de ses protégés, c'est que le travail soit parfait, ou qu'il soit jugé tel par les experts chargés de l'examiner, ensuite qu'il ait été exécuté à la maison, et non pas dans une fabrique.

On envoie ainsi au Canadian Handicraft Guild, des étoffes du pays tissées avec la laine des moutons élevés sur nos fermes, des couvertes blanches et de couleurs, des couvre-pieds faits au métier ou tricotés, des catalogues, des toiles blanchies et naturelles.

Il y a encore des broderies et des dentelles qui sont surtout envoyées par les jeunes filles de la ville qui peuvent suivre dans les magasins d'art décoratif ou dans les revues, les nouveautés qui demandent parfois moins de temps que de goût et d'adresse et pour lesquelles il faut les fournitures indiquées: le fil juste de la bonne grosseur, la toile fine pour certains objets, plus grossière pour d'autres. Il faut se tenir sans cesse au courant pour ne pas risquer un temps précieux sur des objets qui ne se vendraient peut-être pas. Ce n'est pas que les jeunes filles soient plus habiles dans un endroit que dans un autre, j'ai entendu un monsieur qui avait été pendant des années acheteur pour une grande maison, en Europe, et qui avait vu dans un de nos villages, une jeune fille fabriquer de la dentelle d'Irlande que l'on aurait cru importée.

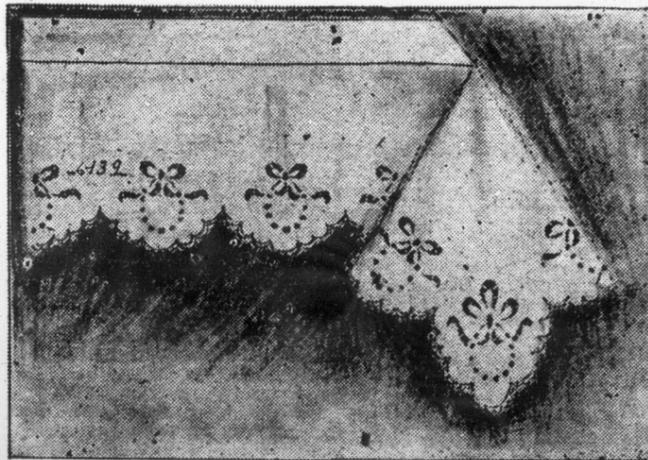
Les nattes tressées et les tapis crochetés peuvent être ou très artistique ou bien des horreurs. Il faut pour décorer ces derniers avoir quelques notions de dessin afin de ne pas y mettre des animaux fantaisistes ou anormaux ou des fleurs qui ne poussent si sur terre ni aux cieux. Il y a des motifs conventionnels qui font un bon effet sur un fond uni, et que l'on peut varier à l'infini.

Les ouvrages de laine du pays: chandails, robes, chapeaux, châles ceintures, bas, vêtements d'enfants, gants, bas, lorsqu'il sont faits avec une laine bien préparée et assez fine ont leur prix. L'évaluation doit être faite suivant ce que coûte la matière première en y ajoutant le prix de la main d'œuvre. Ces prix devraient toujours être soumis à l'approbation de quelque personne compétente et désintéressée.

Le premier point est de vous interroger pour savoir en quoi vous excellez. Au besoin, vous pourrez m'écrire pour me soumettre vos aptitudes. Le deuxième point sera de trouver un marché, au moins occasionnel pour toutes ces merveilles que vous allez fabriquer sur mes conseils: de cela je me charge, et je vous en reparlerai.

Cousine Avette.

La broderie est un agréable passe-temps



Nappe "les Couronnes", No 6139. Jolie nappe, facile d'exécution. Patron au carbone, 25c. perforé, 50c. Nappe 2 x 2½ vg., sur coton fini toile, belle qualité, \$4.75 Sur jolie toile 2v x, 64 pc. \$5.75 Sur pure toile légère, 2 x 2½ v. \$7.75

Coton à broder nécessaire à la broderie, 3 dos. à 45c

Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c

Petite feuille de papier carbone, bleu, blanc, rouge ou noir, 8c la feuille, 2 pour 15c

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

LE BULLETIN DE LA FERME, Case 129, Québec.

Rappelez-vous
du nom



Le Nom
"Royal Yeast
Cakes"

(Gallettes de Levain Royal)

Est votre garantie
de qualité. Elles
sont de la plus
haute qualité re-
connue pour au
delà de 50 ans.

**GALETTES
DE LEVAIN
ROYAL**



POTAGE VERMICELLE (à base de lait).

Ingrédients:—

1 tasse d'eau bouillante,
1 tasse de lait,
1½ c. à table de vermicelle,
Le jaune d'un œuf,
Beurre gros comme une noisette.

Mode de préparation.—Faire cuire le vermicelle brisé dans l'eau bouillante légèrement salée. Laisser bouillir 15 à 20 minutes. Ajouter le lait et terminer en liant le potage avec le jaune de l'œuf et le morceau de beurre. Assaisonnement au besoin. Cuire au bain-marie.

POTAGE CREME DE CELERI

Ingrédients:—

1 tasse céleri haché (tige et feuille),
1 tasse d'eau chaude,
1 tasse lait chaud,
Jus d'oignon,
¼ c. à thé farine maizéna.
Sel, poivre,
Beurre, gros comme une noisette.

Mode de préparation.—Faire cuire le céleri dans l'eau en ébullition; lorsqu'il est bien cuit le passer au tamis, ajouter le lait chaud, la farine maizéna délayée avec un peu d'eau froide; assaisonner; laisser mijoter quelques minutes, puis ajouter le beurre.



GRATIS Notre
gros catalogue de 1200 nou-
veautés. Pour \$1.00
250 morceaux de soie.
ALLEN NOUVEAUTÉS,
St-Zacharie, Québec.

MUSICIENS

Pour tous vos achats de Musique
Religieuse et Profane, Vocale
et Instrumentale, Fanfares
et Orchestres.

Ecrivez, sans hésiter à

RAOUL VENNET

642 St-Denis, :-: Montréal.

Le meilleur assortiment, les meilleurs prix

Merci d'avance, Salutations empressées

LE

Le rendu

Résu

Ouvert à to
pio

Encore ce

1er prix..

2e " "

3e " "

4e " "

5e " "

Nom de l'

- 1 Roger St-Denis
- 2 Léopold Blais,
- 3 Léopold Brun,
- 4 Elmer Hadley
- 5 Léo Bergeron,
- 6 Michel Gagné,
- 7 J.-Bte Plourde,
- 8 Sylvio Beaulieu,
- 9 Henri Coiteux,
- 10 Benoit Dugré,
- 11 Paul Chabot,
- 12 Adrien Babin,
- 13 Maurice Buss,
- 14 Paul Boudrias,
- 15 Lucien Lafort,
- 16 Robert Poisso,
- 17 Jean Giroune,
- 18 Bertrand Leb,
- 19 Olier Pagé,
- 20 Marc Letarte,
- 21 Rosaire Paul,
- 22 Gérard Roche,
- 23 Hector Doyon,
- 24 Rodrigue Bru,
- 25 Emilien Gosse,
- 26 George Lusk,
- 27 Alcide Caron,
- 28 Philippe Rhéa,
- 29 Lucien Thiba

Voici do
conservé les
qu'ils rivalise
pour qu'ils se
soins et de tr



Laissez-moi
"True-Fit" mor
splendides perm
les aiguilles les
et les maux de t
croys qu'elles
seulement \$3.99
absolument rien
boîte à lunettes
sur le coupon ci-

Madison Spectat

Envoyez-m

Si non, je vous

Nom.....

Rue et No.....

Bureau de Post