

Les maîtresses qui aiment à renseigner leurs élèves, sur la littérature canadienne, feront bien d'acheter notre *Littérature au Canada en 1890*, pendant qu'il en reste un certain nombre d'exemplaires. L'unité, brochée 50 cts, reliée 60 cts, franc de port.

Achetez les *Homonymes français simples*.

Votre maman est-elle abonnée à la revue la *Famille* ? Les numéros qui ont paru sont encore à la disposition des nouveaux abonnés.

Les jeunes filles des pensionnats, par faveur exceptionnelle, ont l'*Etudiant* pour 25 cts par an.

Comment faire bouillir un œuf

Pas une cuisinière parmi cinquante ne sait comment faire bouillir un œuf. Pourtant, tout le monde croit le savoir. On plonge un œuf dans l'eau bouillante et on le retire au bout de trois minutes. On fait bien attention que l'eau bouille bien. Un œuf ainsi préparé est indigeste et à peine convenable pour une personne en bonne santé, sans parler des malades. Au moment où on le plonge dans l'eau bouillante, le blanc durcit. Pour faire bouillir un œuf convenablement mettez-le dans un vaisseau, couvrez le d'eau froide, placez sur le feu, et votre œuf est cuit à l'instant où l'eau commence à bouillir. Le blanc reste délicat, exquis, facile à digérer et nutritif. Essayez.

CISEAU.