

*Rappelez-vous
du nom*



Le Nom
"Royal Yeast
Cakes"
(Galettes 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



La cuisine canadienne

Pâte au lapin.—1 lapin, $\frac{1}{4}$ de livre de lard salé, 1 tasse de bouillon, sel, poivre, croûte, 1 oignon, si on le désire. Lavez le lapin. Coupez en petits morceaux. Coupez également le lard en petits morceaux. Recouvrez le tout avec de l'eau et faites cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre. Faites refroidir, et enlevez le gras. Mettez dans un plat à pudding et recouvrez avec une croûte faite de gruau d'avoine ou de pommes de terre. On peut ajouter si on le désire un oignon ou des herbes.

Tranche de blanc de bœuf roulé.—Prénez un morceau de filet et lavez-le soigneusement, puis essuyez-le. Saupoudrez dessus du sel et du poivre, puis ajoutez-y un oignon haché et, si on le désire, de la pâtisserie hachée. Roulez serré et attachez avec une ficelle. Recouvrez la viande d'eau contenant des légumes coupés en petits morceaux et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire ensuite, puis enlevez de la casserole et faites refroidir la viande sous un poids lourd. Servez froid en tranches minces. Employez les légumes avec lesquels la viande a été cuite pour épaisser le bouillon qui servira de sauce. On peut faire cuire cette viande dans le fourneau si on le désire au lieu de sur le dessus du poêle.

Viande à saucisses.—1 livre de viande à saucisses, 3 cuillerées à table de lait, sel et poivre, 1 tasse de biscuits secs et écrasés.

Mélangez le tout et roulez à une épaisseur d'environ un pouce. Ajoutez une farce de miettes de pain, de sariette, d'oignons hachés, de sel et de poivre, puis roulez le tout. Roulez ensuite dans du biscuit sec écrasé, gaîtes cuire alors dans le fourneau pendant trente-cinq minutes en arrosant souvent.

Oeufs durs aux pommes.—Les œufs épluchés, coupez-les par moitié dans la largeur, retirez les jaunes que vous pilez avec même volume de marmelade de pommes bien réduite et un peu de zeste de citron, passez le tout à la passoire, placez chaque moitié sur une tranche de pain frite au beurre clarifié; et, au centre du plat, disposez le reste de la marmelade que vous couvrez de vin de madère.

Omelette à l'oseille.—Amalgamez plus ou moins d'oseille, selon goût, à des œufs battus, et laissez bien cuire.

chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Les petites industries de la ferme

Un jardin de rapport

Les jeunes filles qui sortent du pensionnat et même des écoles ménagères où on leur enseigne autant de choses pratiques, que de sciences abstraites ont quelque fois un peu de peine à s'acclimater de nouveau à la maison.

La maman n'a pas toujours les méthodes nouvelles, le travail commande et il arrive souvent qu'elles se désintéressent du travail qu'elles devraient faire dans la famille qu'elles se tiennent à l'écart comme des princesses exilées, ou qu'elles se trouvent malheureuses de ce que leur mère a été contente de faire toute sa vie.

Faut-il juger par là que l'instruction est dommageable? Pas du tout, il faut plutôt chercher à faire aimer la terre aux filles de cultivateurs, en les chargeant des bésognes qui leur conviennent le mieux, en étant patient avec elles et leur donnant le temps de reprendre contact avec leur vie saine des champs.

On pourrait leur abandonner un coin de jardin en leur suggérant d'y faire pousser non seulement des légumes, mais des fleurs et d'un bout de la saison à l'autre, cette culture graduée ressemblerait à un gracieux calendrier dont les espèces soigneusement choisies se vendraient aussi bien chez le fleuriste que chez des particuliers.

C'est ainsi que l'on verrait apparaître à tour de rôle les tulipes, les perce-neige, les violettes, les muguet, les narcisses, les lilas, les pivoines, les roses, les pensées, les coquelicots, les capucines, les reines marguerites et les chrysanthèmes.

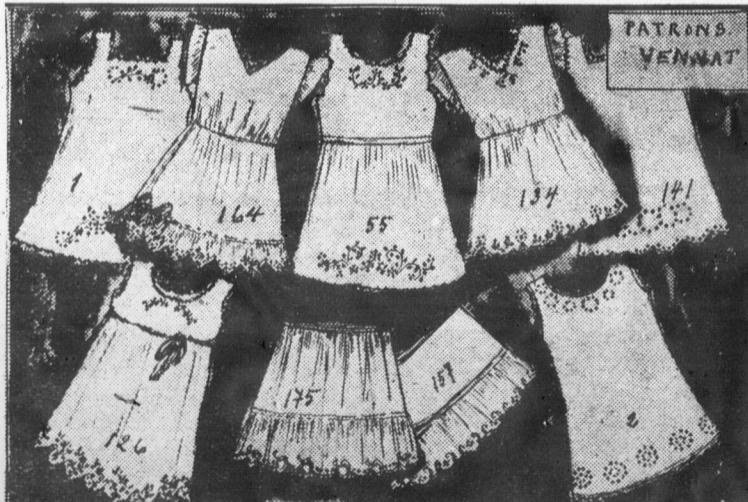
Bien qu'il y ait des fleurs que l'on sème chaque année, il faut avoir des plantes vivaces qui poussent tous les printemps.

Certains légumes et certains fruits surtout si on ne les trouve pas dans tous les jardins seraient une addition profitable au jardin de fleurs.

Si la propriété était située sur l'une des routes nationales, on aurait dans les automobilistes des clients très bien disposés et point regardant de payer quelques sous de plus que le prix courant pour une jolie botte de fleurs ou de légumes ou de fruits savoureux; à condition que les produits soient de première qualité, qu'ils soient frais et proprement emballés. On rentrera vite dans ses déboursés et les profits s'accumuleraient ensuite, soit pour procurer aux jeunes filles des trousseaux solides et soigneusement préparés ou pour leur permettre plus tard de continuer des études spéciales.

Cousine Avette.

La broderie est un agréable passe-temps



Neuf petits jupons de fillettes, 18 pcs de hauteur. Patron au carbone, 20c. perforés, 35c. Etampés sur nansoufin, chacun, \$1.05. Sur nansoufin, \$1.40. Coton M.F.A. nécessaire à la broderie, 4 chevaux de M.F.A. à 4c.

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.

DÉTRESSE APRÈS LES REPAS.

Elle souffrit jusqu'au jour où elle fit l'essai des "Fruit-a-tives"

Pourquoi "Fruit-a-tives" remet-il les gens sur pied après qu'ils ont souffert pendant des années.

Tout simplement parce que "Fruit-a-tives" est entièrement différent de tous les autres médicaments du monde. Il est tiré du jus des fruits et de toniques par un procédé secret connu seulement de la compagnie des "Fruit-a-tives". Madame Arthur Boucher, 805 rue Cartier, de Montréal, souffrit pendant des années de dyspepsie, de douleurs après les repas, de gaz et de maux de tête. Elle vit des médecins qui ne purent lui procurer aucun soulagement. Elle déclare: "Une amie me conseilla de prendre des "Fruit-a-tives". J'en pris, maintenant je suis bien portante, forte et vigoureuse."

50c la boîte, 6 pour \$2.50, boîte d'essai 25c. Chez tous les marchands ou de Fruit-a-tives Limitée, Ottawa, Ont. et Ogdensburg, N. Y.

Les garni

La cuisine canadienne

Oeufs pochés.—Remplissez aux trois quarts une casserole d'eau bouillante, salez et mettez assez de vinaigre; ayez soin de placer la casserole sur le côté du feu, de façon à ce qu'il ne se produise de bouillons que d'un côté; cassez un œuf dans une assiette et versez-le à l'endroit des bouillons, retirez la casserole du feu, couvrez-la; au bout de trois minutes, retirez l'œuf avec une écumeoire, mettez-le dans l'eau froide et parez-le, c'est-à-dire, enlevez-en les bavures, de manière à lui donner une forme correcte.

Oeufs aux anchois.—Ayez six œufs cuits durs, fendez-les en deux sur la longueur, pilez les jaunes avec six anchois, un œuf de beurre et une pincée de persil haché, couvrez de cette pâte les moitiés d'œufs dessus, masquez les œufs d'une grande cuillerée de béchamel et mettez le plat d'œufs dix minutes au four avant de servir.

Oeufs brouillés.—Faites tiédir du beurre dans une casserole; cassez-y la quantité d'œufs que vous voulez servir, et assaouissez avec gros sel, gros poivre et muscade râpée, remuez continuellement avec quelques brins d'osier; ne laissez pas trop cuire; vous pouvez mettre un peu de crème avec du beurre.

Oeufs brouillés aux truffes.—Mets délicats pour déjeuner de cérémonie. Ayez des truffes cuites que vous émincez et mélangez-les aux œufs brouillés (les omelettes peuvent se faire de même); du reste, les diverses préparations des œufs brouillés s'appliquent aux omelettes.

Oeufs au fromage.—Coupez des œufs durs par moitié en longueur, retirer les jaunes auxquels on ajoute du sel, du gruyère, du fromage parmesan râpé, un œuf cru entier, un peu de crème; remplir le blanc d'œuf de cette farce, mettre au four dans un plat beurré, saupoudrer les œufs de parmesan râpé, faire doré et servir avec sauce au fromage.

Oeufs Nouveau-Monde.—Mettez de l'huile dans une poêle; lorsqu'elle est très chaude, cassez dedans un œuf et ajoutez un hachis de jambon d'York, ramenez le blanc de façon à enfermer jaune et jambon, égouttez sur un torchon lorsqu'il a pris couleur et salez. Faites passer au beurre autant de tranches de jambon que vous avez d'œufs, posez un œuf sur chaque tranche, saupoudrez de persil haché et versez dessus une sauce tomate très relevée.

Oeufs durs en salade.—Trempez-les dans l'eau froide afin d'enlever facilement la coquille, coupez en rondelles et mettez dans un saladier avec persil, ciboule, cerfeuil, hachés très finement; assaisonnez de sel, poivre, huile et vinaigre.

Oeufs à l'ardennaise.—Battez en neige les blancs d'œufs avec sel, poivre, beurrez un plat allant au feu, versez vos blancs, puis quelques cuillerées de crème, enfin vos jaunes entiers; faites cuire au four.

Je vous ai dit que la garniture aux lignes populaires, cette autre qui étaient les étoffes et plus en vogue, disons des garnitures, de celles qui sont le plus en vogue.

Il y a des gens qui peignent leur véritable tableau de salle à chapeaux ou leurs dossiers pas que cela soit possible que vous soyez capable d'en faire l'aide de nos planables, vous n'avez talent ni de beaute. Le dessin peut servir sur vos meubles.

L'Eclair

Les procédés d'éclairage plier pendant la nuit et du soleil, ont été longtemps. Pendant des siècles, se sont contentés de leur foyer.

Les Danois pratiquaient moyen d'une mèche qui l'estomac graisseux du

Les Celtes fabriquaient à l'aide du suif de mouton se contentaient longtemps grossières faites de bois.

Romains employaient constituées par une mèche de cire, du suif.

Laquelle sortait une mèche de cire.

Ces lampes, sans tirage, flamme fumeuse et dégagée une odeur. Il faut fin du XVIIe siècle pour l'éclairage profiter des

Quant à l'éclairage le plus récent. Les a jamais été préoccupé d'ennier les rues et l'ap