

consistance crémeuse en remuant constamment avec une fourchette de bois.

Pour les carottes à la Béchamel : Faire cuire quatre à six moyennes carottes dans l'eau chaude salée. Lorsqu'elles sont cuites les mettre dans une sauce béchamelle préparée comme suit : Faire fondre quatre cuillerées à table de graisse de rôti ou de beurré, y mélanger quatre c. à table de farine. Verser peu à peu en tournant toujours, une pinte de lait chaud. Ajouter du jus d'oignon, du poivre et du sel. Servir chaud.

Terminons par la préparation des crêpes au riz. Faire cuire une tasse de riz dans une chopine et demie d'eau bouillante. Après vingt minutes de cuisson, ajouter une chopine et demie de lait chaud ; laisser mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Retirez du feu laisser refroidir, ajouter deux prunes d'œuf battus, une tasse de farine tamisée avec deux c. à thé de poudre à pâte. Lorsque la détrempe est faite ajouter les blancs d'œufs montés, une cuillerée à thé de sel. Faire chauffer une poêle, y déposer une c. à thé de beurre et de graisse mélangés. Faire cuire les crêpes par petites cuillerées ; laisser dorer les deux côtés et servir chaud avec du sucre d'érable ou un bon sirop.

MARIE ROLLET

La main du prêtre

La Main du Prêtre, main bénie,
Main visible du Tout-Puissant,
Baptise, absout et communie !
Par elle, en nous le ciel descend.

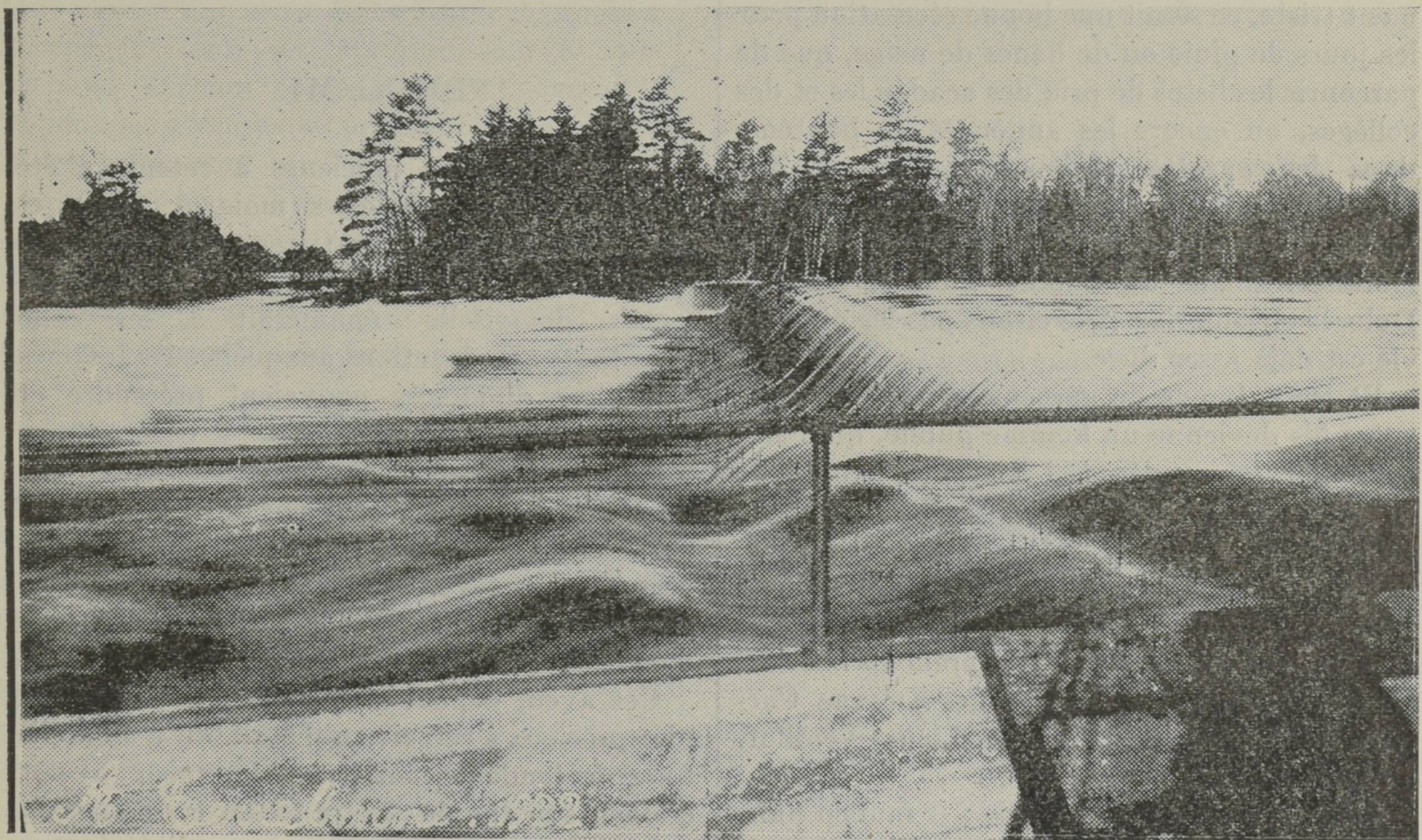
Elle soutient, elle pardonne,
Elle affirme la vérité.
Comme elle reçoit, elle donne ;
C'est la main de la Charité.

La Main du Prêtre, Oh ! qu'elle est belle !
Quand elle appuie un front contrit !
Quand elle courbe un front rebelle
Au joug léger de Jésus-Christ !

La Main du Prêtre, Oh ! qu'elle est douce !
Elle aide, elle enseigne à souffrir,
Jamais cette main ne repousse
Une douleur qui veut guérir.

La Main du Prêtre, Oh ! qu'elle est forte !
L'enfer tremble sous cette main,
Qui du ciel nous ouvre la porte,
Comme elle en ouvre le chemin.

R. P. V. DELAPORTE, S.J.



L'ILE SAINT-JEAN ET LE BARRAGE SUR LA RIVIÈRE DES MILLE-ISLES, A TERREBONNE