



13 DÉCEMBRE 1928



## de sa Beauté l'Envie de ses Amis

Delano, de Washington, écrit: "Il y a quelque temps, mon cœur et mes nerfs me causaient beaucoup de trouble, et la cause, je crois, c'est que j'étais à l'époque critique du 'retour d'âge'."

On me conseilla d'essayer les Pilules Milburn pour le cœur et les nerfs et j'en

## LE BULLETIN DE LA FERME

### Elle était très faible Nerveuse et mélancolique

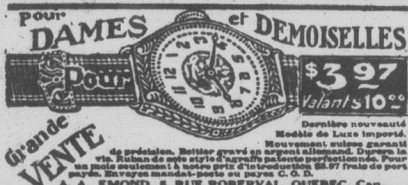
Mme Geo. McKenzie, de Campbellford, Ont., écrit: "Il y a quelque temps, mon cœur et mes nerfs me causaient beaucoup de trouble, et la cause, je crois, c'est que j'étais à l'époque critique du 'retour d'âge'."

On me conseilla d'essayer les Pilules Milburn pour le cœur et les nerfs et j'en



puis trop les recommander à celles qui souffrent comme j'ai souffert."

Prix 50 sous la boîte chez tous les pharmaciens et les détaillants ou envoyées directement par la malle sur réception du prix par la T. Milburn Co., Limitée, Toronto, Ont.



## MAUVAISES JAMBES

Avez-vous des Varices, des Grosses Veines, de ces Groupes de Veines à la Cheville du Pied ou Genou?

Pour faire cesser les douleurs, aider à diminuer la dangereuse enflure des veines et renforcer les jambes, employez l'Huile Emerald de MOONE. Cette huile saine pénétrant profondément et rapidement, antiseptique n'offrant aucun danger est à vendre dans toutes les pharmacies de première classe.

Dans des centaines de cas l'Huile Emerald de MOONE a apporté un soulagement bni. Splendide pour ulcères, bobos anciens, veines rompues et cas inquiétants d'eczéma.

**HUILE EMERALD**  
de MOONE

VOLUME XVI, PAGE 1041

## SUGGESTIONS DE LA MODE

FOURNIES PAR MAUDE HALL

Editeur de la Chronique de Couture des Publications Excella

PATRONS PICTORIAL REVIEW



COSTUME DE RUE

La robe en tweed est élégante et pratique toute l'année. Son utilité est multiple: pour magasiner, sports, courses en automobile et les diverses occupations du jour. Ce modèle joint à un tissu pratique l'élégance de la silhouette et un thème diagonal bien simple qui a pour effet de donner une apparence plus svelte. Le col est terminé en forme de V en avant et porte collet. Il est plus chic de faire celui-ci d'une étoffe unie. Dos d'un seul morceau. Le pan en diagonal du devant est garni de boutons.

Pictorial Printed Pattern No 4554. Grands 14 à 18 ans. 34 à 48 de buste. 50 sous.



LES HANCHES MINCES

Cette jupe bien seyante, retenue par une large ceinture, devrait trouver faveur auprès des femmes bien vêtues. Elle est garnie d'une chic rangée de boutons. Le gilet uni porte monogramme. Convient à peu près à tous les types. La variété des tissus que l'on peut employer pour sa confection, la rend encore plus intéressante. Pour sport, on devrait se servir de tweed ou de flanelle, ou encore de fin jersey. Pour usage général, crêpe pesant, crêpe de laine, kasha ou soie à mouchoir peuvent être employés.

Pictorial Printed Pattern No 4543. Grands 14 à 18 ans, 34 à 42 de buste, 50 sous. Monogramme 573, 3 poudes, 60 sous.

## COUPON

Le Bulletin de la Ferme,  
Département des Patrons, Boite Postale 129, Québec.

Veuillez trouver ci-inclus..... pour le patron No.....

Grandeur ou âge..... que vous voudrez bien adresser à  
Nom..... Adresse.....

## Recettes pour les Fêtes

### Poulet au Macaroni

1 poulet, 1/2 de lb de macaroni, 1/2 tasse de purée de tomates, 1/2 tasse de sauce espagnole, jus de citron, sel et poivre.

Faites bouillir le poulet jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit, puis ajoutez le macaroni et faites cuire à gros bouillons pour vingt minutes. Egouttez le macaroni, ajoutez la purée de tomates, coupez le poulet en morceaux et ajoutez au mélange sel et poivre et quelques gouttes de jus de citron, laissez mijoter 1/4 d'heure. Arrangez le macaroni sur un plat, mettez dessus le morceau de poulet, puis versez la sauce.

### Poulet et Choux de Bruxelles

1 poulet, 1 once de beurre, 1 lb de choux de Bruxelles bien lavés, 1 c. à thé d'extrait de viande, 1 tasse et demie d'eau, sel et poivre.

Mettez le beurre dans une casserole, quand il est chaud faites prendre couleur au poulet que vous laissez en entier, ajoutez l'eau, l'extrait de viande et entourez le poulet de choux, mettez le couvercle et faites cuire pour une heure dans le fourneau si le poulet est jeune, 1 1/2 ou deux heures si c'est une poule.

### Pâté au poulet

1 poulet, 1 lb de veau dans le quartier de devant, 4 tranches de lard fumé, 2 œufs durs, 2 c. à thé de persil, 1 1/2 tasse de bouillon ou d'eau.

Coupez le poulet en morceaux et enlevez tous les os du veau. Coupez le lard fumé en bandes minces, le veau en carrés, et tranchez les œufs.

Mettez le veau et le lard fumé dans un

plat creux et saupoudrez de persil, de sel et de poivre. Couvrez avec les morceaux de poulet et des tranches d'œufs durs. Si vous avez l'intention de servir le pâté chaud, remplissez-le un peu plus de la moitié d'eau ou de bouillon. Couvrez avec une pâte feuilletée ou brisée, glacez avec un blanc d'œuf et faites cuire 1 1/2 heure, d'abord à fourneau très chaud pour faire prendre couleur, puis plus lentement pour que la viande cuise.

Si vous voulez servir froid, mettez seulement 1/2 tasse de liquide, puis quand la pâte est cuite enlevez l'ornement du milieu qui cache le puits par où s'échappe la vapeur, puis à l'aide d'un entonnoir versez lentement une chopine de bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre une c. à soupe de gélatine en poudre. Remplacez l'ornement et mettez dans une place fraîche jusqu'au moment de vous en servir.

### Lièvres aux choux

Videz et coupez un ou deux lièvres par quartiers. Mettez des tranches de lard salé dans une sauteuse avec du beurre, quand ils ont pris couleur, enlevez-les et faites rôtir les morceaux de lièvre, puis coupez un chou en quatre, et faites rôtir les morceaux, puis un oignon haché. Remettez les morceaux de lièvres, le chou, le lard et les oignons, ajoutez de l'eau ou du bouillon, et faites mijoter pendant une heure ou 1 1/2 heure.

### Oie rôtie

1 oie, farcie aux patates ou aux marrons. Mettre la volaille sur le gril d'une lèche-frit après l'avoir couverte de beurre chaud,

13 DÉCEMBRE 1928



## La Surdité VAINCUE

Et parfait entendement restauré dans les cas de surdité et d'oreille dure résultant de grippe, fièvre scarlatine, troubles catarrhaux, coups, explosions, tympans défectueux, écoulement, etc. Soulagement obtenu au moyen du petit et invisible

Wilson Common-Sense Ear Drum  
(Tympan d'oreille de sens commun Wilson)  
dont font usage, depuis 36 ans, des centaines de milliers de personnes par tout l'univers. Il remplace ce qui manque aux tympans naturels, sans médicaments ni opérations, sans qu'il soit vu ou senti. Très facile à mettre et à enlever, sans inconvénients.  
Un livre gratis sur la surdité et copies de lettres non sollicitées de plusieurs milliers de personnes reconnaissantes qui en font usage seront envoyés franco de port par la

Wilson Ear Drum Co., Inc.  
974 Todd Building, Louisville, Ky.

faites cuire 20 minutes par livre. Servez avec une sauce brune dégraissée et avec une sauce aux pommes.

### Réchauffé d'Oie aux pommes farcies

Restes d'oie farcie, 1 on. de beurre, 1 on. de farine, 1 c. à dessert de purée de tomates, 1/2 oignon, sel et poivre.

1 tasse de farce aux herbes ou aux oignons, une tasse de bouillon ou de sauce, enlevez le cœur des pommes et faites une incision pour que la pelure se détache facilement. Emplissez les cavités avec de la farce et faites-les cuire 1/2 heure dans un fourneau modéré. Pour obtenir le bouillon faites mijoter la carcasse de l'oie avec un oignon pendant une heure dans une chopine d'eau. Coupez l'oie en petits morceaux, et préparez la soupe. Faites cuire l'oignon, puis ajoutez la farine, ajoutez la purée de tomates, puis le bouillon assaisonnez et finalement ajoutez l'oie. Faites six rôtis avec des tranches de pain faites en une pyramide, puis mettez dessus le réchauffé d'oie, puis les pommes autour.



## Occasion No 2

Articles utiles et excellents pour quelques sous. Contient une baguette, plaqué or, de fantaisie, un paquet de coupons de soie, un lot de soie à broderie, 12 en aluminium, épingles de collet et épinglette de ravate camées... Le tout, port payé, seulement 10 cents. Adresse: Buchanan & Co., City Hall, Station, Box 1152, New-York City, N. Y.



## GRATIS

Profitez de l'occasion pour gagner ce joli phonographe.

Demandez aujourd'hui 200 paquets graines et notre catalogue de 500 primes. Écrivez-nous immédiatement.

**ALLENS NOUVEAUTÉS**  
St-Zacharie, Qué.



75 cents et 40 cents



ARGENT REMIS SI NON SATISFAIT  
CANADA DIAMOND CO. Reg'd  
251, RUE ST JOSEPH QUEBEC