

Chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Au poète laboureur

Il vient de paraître un petit volume qui vous convient particulièrement, chères cousines, qui habitez la campagne; car il a été pensé, écrit, au bord d'un beau lac, dans la même atmosphère où votre vie s'écoule paisible et harmonieuse.

A l'âge où les jeunes gens sont si avides de distractions et quelquefois de dissipation, Joseph Harvey ne connaissait que deux manières de dépenser son temps: cultiver sa terre et cultiver son esprit.

Sorti à treize ans de l'école primaire, dans la vallée de la Matapédia, il suivit ses parents dans la Saskatchewan où ses heures seront prises par la rude besogne des colons, mais dans les longues soirées d'hiver, il ouvrira de nouveau ses livres, et la muse qui ne connaît ni loi ni maître viendra chanter à son oreille. L'écolier malhabile apprendra à noter ses impressions, ses sentiments, à les traduire en des vers imparfaits mais harmonieux.

Ses premières pièces sont de 1918, et comme inspiration, ce ne sont pas les plus mauvaises, bien qu'il ne possèdera un traité de versification, qu'en 1921.

Ecoutez ce qu'il dit à la feuille d'érable:

Quand donc te reverrai-je, ô feuille symbolique ?

En vain je te cherche partout

Ton absence me rend rêveur et nostalgique:

Je me sens plus seul tout à coup.

Quand d'avril et de mai le printemps vient d'éclorre,

Par la prairie et la forêt,

Je vais, sachant pourtant être déçu encore.

Chercher l'arbre de mon regret!

Vainement, car toujours, je ne vois en grand nombre

Que blancs et minces peupliers,

Que saules endeuillés, dressant dans la pénombre

Leurs mélancoliques piliers.

Et le soir je reviens plus las, triste et plus sombre

Sur le seuil de mon "shack" désert;

Il semble qu'en ouvrant renaissent avec l'ombre,

L'ennui, le froid, le morne hiver.

Quand donc te reverrai-je?.. et mon esprit soudain,

Vole à mon aïeul, vénérable,

Il repose là-bas près d'un clocher lointain,

A l'ombre de sa croix d'érable.

Ce sont ses premiers vers, qui peignent bien l'âme naïve et délicate du petit poète des prairies et voici les derniers du volume qui marquent la distance parcourue en ces trois années de labeur:

Hélas il est passé le temps des sillons verts!

Mes blés sont engerbés! Ils sont partis mes vers!

Partis en emportant dans leurs strophes de flamme,

Les pensers de mon front, les secrets de mon âme!

Ils sont partis joyeux, comme on part à vingt ans

Quand on croit qu'un baiser quelque part vous attend!

Le volume est édité au "Soleil" sous le titre: Epis de blé, Fleurs de sillon et nous croyons qu'il plaira beaucoup à nos lecteurs et à nos lectrices. La photographie de l'auteur orne la première page et dispose à l'indulgence, elle dit sa grande jeunesse et sa confiance en la vie. Je serais fort étonnée qu'elle ne se montre pas en retour favorable à ce chanter de la nature et de tous les bons et beaux sentiments de l'âme humaine.

Cousine AVETTE.

Boîtes aux lettres POUR LES COUSINES

Nous répondrons à toutes les lettres simplement signées d'un pseudonyme et nous publierons les manuscrits qu'on nous enverra pourvu que le bon sens et la grammaire y soient suffisamment respectés.

Chrysanthème.—Vous n'êtes pas les seuls à souffrir de la sécheresse, la pluie que nous avons eue ici, n'a guère compté. Nous avons eu un été exceptionnel, sans chaleur et sans humidité. C'est plus agréable, mais c'est moins bon pour la terre. Vous avez toute ma sympathie dans cette épreuve. J'ai connu cet amertume de voir disperser une famille nombreuse. Je n'oublierai pas votre jeune sœur et je la re-

commande aux prières des cousines. A 26 ans la vie est si belle. Vos vers paraîtront dès cette semaine.

Hirondelle.—Quand prenez-vous votre essor? La chaleur semble vous avoir attendue et votre promenade n'en sera que meilleure. Il n'est pas nécessaire de vous recommander de penser à vos amis, l'oubli étant votre moindre défaut, ce serait plutôt de ne pas croire au souvenir des autres. La confiance quand même est une vertu qu'il faut souvent pratiquer, sous peine de devenir sceptique. Je vous souhaite de bien utiliser ce dernier mois de vacances afin d'être vigoureuse cet automne.

Laure.—J'espère que votre malade va mieux et que vous pourrez jouer sans arrière-pensée des jours qui vous restent. Je n'ai pas encore pu racheter cette vieille promesse mais je ne l'ai pas oubliée, et quelque bon jour, d'ici aux tempêtes de janvier, je vous ferai une surprise.

La cuisine canadienne

Bagatelle.—Mettez des morceaux de gâteaux rassis et sur lesquels vous étendez une couche mince de gelée de fruits ou de confitures. Battez une chopine de crème, sucrez au goût et ajoutez de l'essence de vanille. Versez sur les gâteaux.

Pouding aux gadelles noires.—Beurrez des tranches de pain et disposez dans un plat creux. Battez ensemble 2 œufs, 1 tasse de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Versez sur le pain beurré. Mettez sur le dessus des gadelles noires saupoudrées de sucre blanc. Faites prendre couleur au four.

Charlotte russe.—Faites une gelée au vin et faites prendre une petite quantité dans un moule à charlotte. Coupez du gâteau rassis ou des doigts de dames et doublez le bord du moule. Battez une chopine de crème douce à laquelle vous ajouterez 1-3 de tasse de sucre et quelques gouttes d'essence de vanille. Ajoutez un demi-paquet de gélatine Cox dissous dans un peu d'eau tiède. Versez dans le moule et mettez refroidir sur la glace.

Gigot de veau farci.—Prenez un gigot de veau d'une dizaine de livres, enlevez l'os à l'aide d'un couteau pointu, en élargissant l'ouverture le moins possible. Faites une farce avec une livre de viande hachée, de la mie de pain, de l'oignon frit, des herbes, et emplissez l'espace. Coupez et frites rôtir à feu lent en bardant votre gigot de lard et en recouvrant de noix de beurre, sel et poivre. Dès que la viande a pris couleur ajoutez de l'eau et arrosez fréquemment.

Galantine de poulet.—Prenez un poulet pas trop jeune de 4 ou 5 lbs. Avec un couteau effilé enlevez la peau en la fendant dans le dos et sans vider le poulet. Détachez ensuite la chair sur les os, en ayant soin de la briser le moins possible. Étendez-la sur la peau, puis étendez quatre lbs de viande hachée un peu cuite, et une langue de bœuf, cuite à l'avance et dont la peau a été enlevée. Repliez et coupez dans la peau. Si celle-ci n'est pas intacte recouvrez d'un linge cousu également et pas trop serré. Faites bouillir deux ou trois heures suivant la grosseur et l'âge de la volaille, en ajoutant à l'eau de la cuisson une carotte, une branche de céleri, une feuille de laurier, un oignon rond. Quand le bouillon est très réduit, ajoutez un peu de gélatine et quelques tranches de citron disposées dans le fond du moule. Enlevez le linge et mettez refroidir la galantine.

Pour la ménagère

Nous jetons une foule de choses qui sont d'une très grande utilité. Ainsi lorsque nous écossons des pois, nous jetons les cosses aux animaux tandis qu'elles feraient d'excellentes soupes. La véritable façon serait de couvrir les cosses d'eau froide de mettre les pois dans une passoire de fil métallique et quand ils sont cuits de les mettre dans un plat avec du sel et du poivre, et un morceau de beurre, quant au bouillon obtenu par les pois et les cosses il fera une crème de pois verts pour le lendemain, en ajoutant pour chaque quatre tasses de jus, deux c. à thé de beurre, deux c. à table de farine de sucre, une c. à thé de sel, du poivre et de la noix de muscade au goût. Quand le mélange bout ajoutez le beurre et la farine bien mélangés le sel, le poivre et faites bouillir cinq minutes. On peut mettre moitié lait et moitié bouillon.

Avec cinq écorces, 4 d'oranges et une de citron râpées, 2 onces d'acide citrique, 3 chopines d'eau bouillante et 4 livres de sucre macérés pendant 24 heures, vous aurez une boisson très rafraîchissante, que vous servez dans un verre en le remplissant d'eau.

Râpez 4 écorces de citron sur 2 onces d'acide tartarique, faites bouillir quatre chopines d'eau avec 4 lbs de sucre, ajoutez aux écorces le jus des citrons et puis passez dans un linge propre et mettez en bouteilles.

Gardez tous les morceaux de gras pour les faire clarifier et servez-vous en comme friture, pour faire cuire les croquettes, les beignets, les croquignoles. Le gras dont vous ne vous servirez pas ainsi et y ajoutant une boîte de lessive Gillet par 5 lbs



Le meilleur des tue-mouches 10¢ le paquet, chez tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

de gras fera un excellent savon qui donnera plus du double d'usage si on le fait d'avance et qu'il a le temps de sécher

Les coquilles d'œuf servent à clarifier le café ou les soupes claires

250 Morceaux de sole ou cette bague gratis. Demandé 30 Bouteilles à 10cts. Quand vendues retourner \$3.00. Pour \$1.00 nous vous enverrons un gros lot de coupons de coton $\frac{1}{2}$ à 2 vgs de long ou 250 beaux morceaux de sole.

ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Qu 6.



Avec un flacon de cet extrait qui vous sera expédié, poste payée, sur réception de 35 cents vous ferez 6 chopines de délicieux vin de gingembre. Notre catalogue de 84 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande. Faites-le venir.

Leduc & Leduc, Limitée
452, NOTRE-DAME OUEST MONTREAL

**GARANTIE LA MEILLEURE
QU'IL SOIT POSSIBLE
DE PRODUIRE**

POUDRE
A PATE

ESSAYEZ-LA

1,000 recettes de cuisine à qui les demande à Puritas Limitée
175 rue St-Dominique Québec.

\$1.00

Gonzague, Beauharnois, juillet 1923.

Horticulture, Québec.

opinion quand on aime une femme de parents culinaires. Aussi, aux être comme garder de toutes. 1. Quelle bonne ercher nos légumiers. C'est quand je et que je vois qui n'ont ni bénéfices ni l'herbe ne nous autres, toujours rester sera grande, je ne planterai un fruits et n'être petits fruits des conserves pour

je planterai des de chez grand- quelle douceur! nds-parents, ils t- tu manger des ? Vas dans le qu'à quinze pas ur manger à se grande, je me en le "Bulletin surprises agréa- i à mes enfants ord, ça me fait te. t que ça va sur uf sont-ils à la mande: "Quel sur? Le sucre coûte cher de

NIS, 12 ans.

sons, Comédies

..... 35 cts
aises.. 35 "

..... \$3.00
NNAT

Montréal
aco sur récep- e port.



IS

en argent

00
vec le

ISOR
UR

le épiciers

309
E-DAME OUEST
MONTREAL