

Recettes culinaires

Panade.—La panade est une vieille recette française qui permet d'utiliser les restes de pain proprement conservés. Croûtes et miettes doivent mijonner à feu doux dans de l'eau salée avec un bon morceau de beurre. Cette préparation peut être passée à la passoire fine et présentée avec du gruyère ou du Parmesan rapé. Si à cette panade on ajoute un peu d'oseille de cerfeuil, d'estragon finement hachés, on obtient un potage maigre exquis.

Utilisons les restes.—Hachez très finement les restes de volailles, d'agneaux, de veau rôti, arrosez avec un peu de lait. Mélangez la purée ainsi obtenue avec égale quantité de purée de pomme de terre un morceau de beurre ou une cuillerée de Zite, sel, poivre, muscade, échalote et persil hachés, un ou deux œufs crus. Si votre purée est trop claire ajoutez un peu de farine pour l'épaissir. Faites des boulettes de la grosseur d'une noix que vous passez dans la farine et faites frire à friture bouillante. Servez très chaud.

Aubergines à la crème.—Coupez en deux les aubergines sans les peler, enlevez l'intérieur, hachez-le et mélangez-le avec une sauce blanche très épaisse à laquelle on ajoute du fromage de Gruyère rapé. Garnissez de ce mélange l'intérieur des aubergines et faites cuire au four.

Quelques plats. Tarte de riz aux tomates.—Faites une pâte à tarte ordinaire, mais que vous salez au lieu de sucrer. Garnissez cette pâte de riz, cuit préalablement dans de l'eau ou du bouillon légèrement salé, disposez dessus quelques morceaux de beurre et couvrez d'une sauce tomate très épaisse et bien assaisonnée. Faites cuire au four comme une tarte ordinaire. Très nourrissant.

Tomates napolitaines.—Coupez les tomates en deux, enlevez les pépins et les plus grosses fibres, salez, poivrez. Faites une sauce très épaisse avec de la farine, du beurre, du fromage rapé, un peu d'eau, ajoutez deux jaunes d'œufs, les blancs battus en neiges. Remplissez vos tomates de cette pâte et faites cuire au four 20 à 30 minutes.

Tomates farcies aux crevettes.—Videz vos tomates et emplissez-les d'une bonne mayonnaise à laquelle vous avez ajouté des œufs durs pilés et assez de crevettes. C'est une entrée délicieuse.

Purée de pommes de terre aux navets.—Faites bouillir avec vos pommes de terre des navets à raison d'un navet pour deux pommes de terre et faites votre purée en écrasant les deux ensemble, avec du lait et du beurre. Mettez au four comme à l'habitude et vous verrez comme votre purée sera savoureuse.

Un bon fromage à la crème.—Utilisez le lait caillé. Six grandes cuillerées de lait caillé égoutté de la veille. Mettez-le dans une passoire fine et faites-le passer en l'écrasant et tomber dans une terrine en porcelaine profonde. Mettez-y une tasse de crème fraîche très épaisse, tournez 10 minutes, ajoutez deux blancs d'œufs battus en neige, fouettez légèrement le tout, garnissez une éclipse d'osier avec une mousseline blanche très propre. Mettez-y votre fromage. Laissez égoutter 2 heures et servez.

Confiture de Rhubarbe.—Economique et très bon. Enlevez la première peau qui recouvre les tiges de rhubarbe, coupez-les par morceaux de un à deux centimètres, les peser et prendre 400 grammes de sucre par 700 grammes de rhubarbe. Mettez la rhubarbe dans une bassine avec un peu d'eau pour l'empêcher de brûler. Après une demi-heure de cuisson ajoutez le sucre et faites cuire à grand feu, écumez plusieurs fois. S'assurer du degré de la cuisson en mettant quelques gouttes de confiture sur une assiette si elle ne coule pas quand on incline l'assiette elle est cuite. Mettre en pots comme de la confiture ordinaire.

Prunes au vinaigre de vin.—Prendre 4 kilos de belles prunes, les essayer et les piquer de tous côtés, les mettre dans un pot en grès. Faire bouillir 1 litre 1/2 de vinaigre avec 4 kilos de sucre cristallisé, 4 clous de girofle, 1 once de cannelle en bâton et verser le tout bouillant sur les prunes. Laissez tremper neuf jours puis faire rebouillir le jus, quand il bout ajouter les prunes et laisser bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites sans toutefois se crevasser, enlever les prunes les remettre dans le pot et faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il de-

La mode d'été



La première de ces toilettes est essentiellement féminine avec ses volants de dentelles et le bouffant de ses manches. De petits bouquets de fleurs parsèment l'étoffe de la seconde si élégante dans sa simplicité et les grandes rayures romaines de la troisième en font une création unique; mais toutes les trois sont des modèles popu-

lares que vous aimerez à confectonner à l'aide des patrons Mc-Call. Si vous ne pouvez les avoir chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3751—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.
3745—14 à 16 ans—36 à 42, 45c.
3743—14 à 16 ans—36 à 44, 45c.

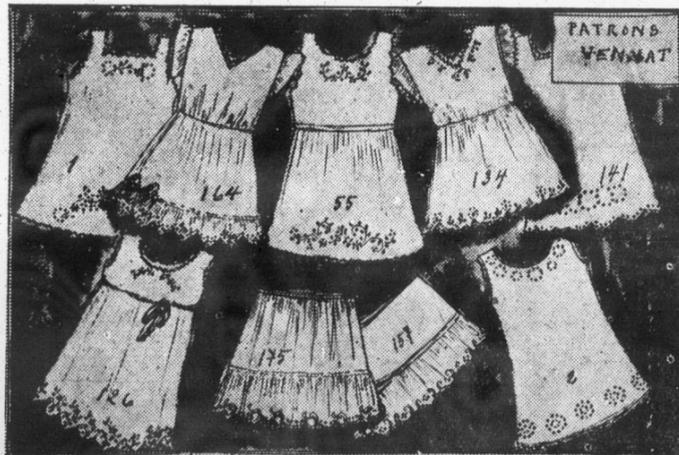
vienne en sirop. Versez sur les prunes laissez refroidir et couvrir. Se sert avec viande froide.

La "conscience" de la maison

Françoise.
Langouste à l'américaine.—Voici la recette de la langouste à l'américaine. Coupez les langoustes en deux dans le sens de la longueur et faites-les roussir dans du beurre ou de la graisse suivant les goûts (quelques personnes font noircir le beurre). Arrosez-les de cognac et faites-les brûler. Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole aux oignons, thym, écorce d'oranges, clous de girofle, beaucoup de tomates, un peu de jambon, le tout coupé en morceaux, laissez roussir un peu, mouillez avec un verre de vin blanc et très peu d'eau, laissez cuire une heure, passez cette sauce et la versez sur les langoustes. Laissez mijoter un peu. Hacher du persil en parsemer le plat et servir. On peut ajouter quelques huîtres, moules, comme garniture.

Françoise.
La femme doit être la pacificatrice du foyer, la bonté, le sourire, le censeur discret et sûr. Elle doit être encore, dit René Bazin, la "conscience de la maison". La vie extérieure, quelle que soit l'occupation de l'homme, tend à diminuer et à ruiner sa conscience. Quand un homme rentre chez lui, après une journée de travail ou de loisir, il rapporte presque toujours une idée, une image, un exemple, un projet qui le trouble. Il a vu des compromissions nombreuses, des lâchetés, des marchés d'ambition, des intrigues; il a entendu des flatteries, des paradoxes, des mensonges et, même s'il est jugé, il peut se dire: "Après tout, ne puis-je pas aller jusqu'à tel point, tout le monde le fait?" S'il a épousé une femme d'une vraie valeur morale, c'est d'elle qu'il attend la solution souvent sans l'avouer. Beaucoup

La broderie est un agréable passe-temps



Neuf petits jupons de fillettes, 18 pos de hauteur. Patrons au carbone, 20c; perforés, 35c. Etampés sur nansouk fin, chacun, \$1.05. Sur nansouk plus fin, \$1.40. Coton M.F.A. nécessaire à la broderie, 4 échevaux 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.



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

de maris ne demandent pas conseil, au début de leur mariage, surtout ils croient à l'indépendance. Il faudra que la femme devine le cas de conscience. Il faudra qu'elle soit l'inflexible honneur, l'inflexible fierté, l'idéal, la foi, et qu'elle dise: "Non, ne faites pas cela. Vous ne le pouvez pas, c'est indigne de vous. Ou bien: "Vous avez eu tort, vous avez été faible". Et il y aura des reproches. On lui ripostera: "Vous ne comprenez pas... Les femmes ne se rendent pas compte des nécessités de la vie... Je voudrais vous voir dans ma situation..." Au fond, toute parole juste porte. L'homme reconnaît la légitimité des blâmes qu'il a reçus. Il finit par demander avant d'agir: "Que pensez-vous de ce que j'ai résolu de faire?" Cela devient une habitude, la plus douce de toutes; il s'accoutume au respect; il admire l'intégrité de cette conscience, qui a gardé la sienne.

René Bazin.

Le moyen d'être riche

Est riche, celui qui dépense moins qu'il gagne.
Est riche celui qui remet à plus tard l'achat d'un objet qui n'est pas indispensable.
Est riche, celui qui ne fait pas de dettes.
Est riche, celui qui donne aux pauvres. L'aumône n'a jamais appauvri personne: qui donne aux pauvres prête à Dieu.

La cuisine canadienne

Plumpoudding.—Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de farine, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, une tasse de suif de bœuf, une pinte de mie de pain; ébouillantez un sac, et faites bouillir pendant trois heures; au bout d'une demi-heure que le pudding aura bouilli, tournez-le et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

Plum-pouding à la bouillie.—Délayer un quart de farine avec une chopine de lait, vanillez, sucez d'un quart de sucre et faites cuire sur le feu en remuant constamment; lorsque cette bouillie se détache de la casserole, ajoutez-y une demi-livre de beurre frais, un peu de sel. Versez cette bouillie dans une terrine et ajoutez-y, en battant vigoureusement, six jaunes d'œufs et six blancs. Lorsque la pâte est légère, mettez dans un moule beurré et faites cuire une heure à four modéré.

Gaufres.—Délaissez de la farine et poids égal de sucre avec de la crème, que vous versez peu à peu jusqu'à consistance d'une bouillie très caire; ajoutez un peu de fleur d'oranger et, si vous voulez, quelques œufs; graissez le gaufrier, que vous avez fait chauffer, avec un pinceau trempé dans du beurre tiède; mettez une bonne cuillerée de pâte dans le gaufrier, que vous posez sur un feu de charbon bien allumé.



GRATIS ce PHONOGRAPHE.
Demandez notre catalogue. Sur réception de 25c. vous recevrez un échantillon parfum, Secret du Coeur. Adressez à ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, Québec.