



Voici la Poudre à Pâte à laquelle Vous pouvez Toujours fier

FAITE EN CANADA
VENDUE ET RECOMMANDEE
PAR LES EPICIERIS PARTOUT

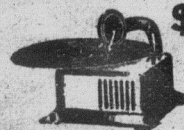
La cuisine canadienne

Recette du pudding aux pruneaux.—Une livre de pruneaux. Deux onces de sucre. L'écorce d'un citron, quatre verres d'eau. Laissez mijoter lentement pendant deux heures et demie, passez à travers un tamis. Faites fondre une demi-once de gélatine dans une tasse à thé remplie d'eau bouillante, mêlez les bien ensemble et versez le mélange dans un moule. Démoulez-le quand il sera tout à fait froid, servez-le avec de la crème fouettée où vous aurez ajouté un peu de vanille et un peu de sucre. Dégustez et me bénissez!

Réduisez Votre Poids



pharmacie et achetez-en une boîte ou, si vous le préférez, envoyez un dollar à Marmola Co., 195 General Motors Bldg., Detroit, Mich., et une boîte vous parviendra franc de port. Essayez les alors. Prenez ces pastilles selon la prescription donnée et en un rien de temps vos amis vous diront comment vous aurez changé de taille merveilleusement. Procurez-vous en une boîte dès aujourd'hui.



ALLEN NOUVEAUTES, St-Zacharie, QUÉBEC.

\$3.95 pour ce Phonographe jouant tout record de 10 pouces. Une valeur de \$10. Envoyé frais payé sur réception de \$3.95. Catalogue gratis. Demandez 50 ppts de graines.

Chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

AUX INSTITUTRICES

Mesdemoiselles,

Vous trouverez dans le présent numéro du Bulletin une page de "journal" pour comptabilité à la ferme.

Comme son nom l'indique, cette page est destinée aux entrées journalières des dépenses et des recettes à la ferme.

Celles d'entre vous, Mesdemoiselles—et nous vous savons assez nombreuses—qui recevez Le Bulletin rendraient grand service à la génération de citoyens dont vous guidez les premiers pas en attirant leur attention, dès ces jours-ci, sur l'importance de la comptabilité journalière, quelle que soit l'industrie que l'on exploite et plus spécialement si c'est l'industrie agricole.

Ces quelques remarques de votre part, Mesdemoiselles, ne sauraient manquer d'induire le plus grand nombre de vos élèves à s'intéresser davantage à la comptabilité, à s'y exercer, et même à aider leurs parents dans la tenue des livres de la ferme.

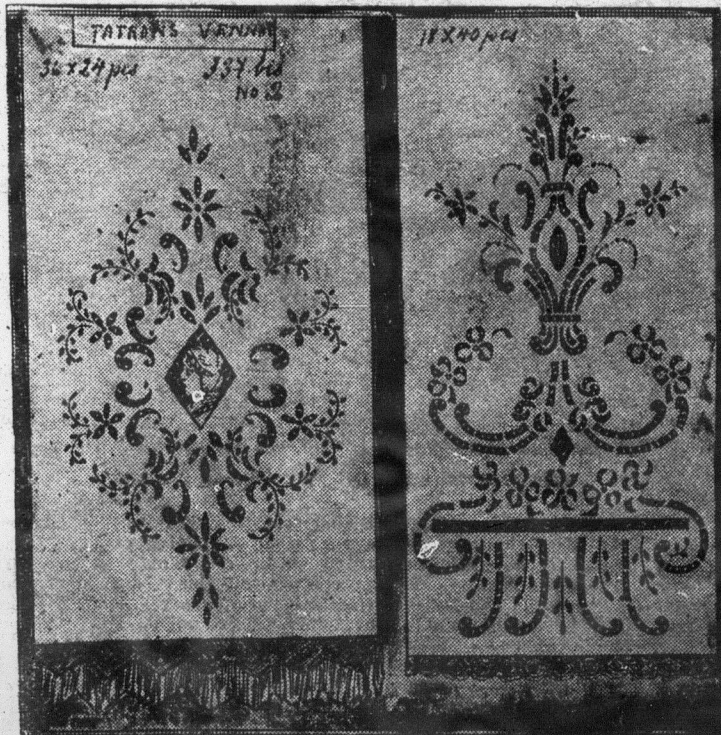
Et de nouveau vous aurez bien mérité de la patrie.

Gelée de pommes.—Faire cuire du sirop de sucre à ce sirop, ajouter le jus obtenu par la cuisson de pommes coupées en morceaux, cuites dans une petite quantité d'eau et égouttées ensuite sur un tamis. Plus on aura du jus de pommes pour le sirop dont on dispose, plus la gelée sera bonne et parfumée. Les deux liquides, sirop de sucre et sirop de pommes mêlés, sont placés sur le feu où ils donneront deux ou trois bouillons seulement. Alors on retirera la bassine du feu, on versera son contenu dans des pots qu'on ne couvrira que dix ou douze jours plus tard. La gelée de pommes doit être d'un blanc un peu doré. On la parfume avec des morceaux de zeste de citron qu'on fait cuire dans le sirop de sucre avant d'unir celui-ci au jus de fruit. Le zeste de citron sera laissé dans la gelée.

Rocher crémeux.—C'est un plat aussi joli à voir que bon à manger. Faites bouillir une tasse à thé du meilleur riz dans du lait sucré, jusqu'à le rendre tendre; étendez-le sur le plat; mettez sur différents endroits de la gelée de groseilles coupée en petits carrés, ou d'autres confitures; battez cinq blancs d'œufs à la neige épaisse, étendez cette mousse dessus, saupoudrez de sucre fin, arrosez avec de l'eau d'orange ou de vanille. Si la mousse est trop épaisse, égouttez une cuillerée à thé de bonne crème par-dessus, donnez-lui la forme d'un rocher neigeux; servez.

Bagatelle.—Prenez des morceaux de pain de Savoie, trempez-les dans le brandy; mettez dans un plat ou vase en cristal, un rang de ces morceaux de pain de Savoie, un rang de confitures. Faites

La broderie est un agréable passe-temps



Deux légers rideaux de porte No 337 bis, No 2. Très joli patron de rideau de porte, largeur 24 pos, hauteur de la broderie, 36 pos, hauteur de la toile, 54 pos.
Patron de carbone, 25c. Perforé, 50c. Etampé sur coton fin toile, \$1.30 Sur toile soyeuse légère, \$1.50. Coton à broder M. F. A. 6 écheveaux à 4c.
No 350.—Joli rideau de porte, 18 pos de large, 40 pos hauteur de broderie, 54 pos, hauteur de toile. Patron au carbone, 25c. Perforé, 50c.
Sur coton fin toile, \$1.10. Sur pure toile soyeuse, \$1.50. Coton à broder nécessaire, 6 écheveaux, M. F. A. à 4c.
Grande feuille de papier carbone, bleu ou blanc, 15c.
Demandez notre catalogue de broderie, envoyé franco dans tout le Canada, sur réception de 35c.

BULLETIN DE LA FERME, Case 129, Québec.

"Dit pourquoi il peut maintenant manger à son goût"



"Une lettre que je lus dans le journal sur les Petites Pilules Carter pour le foie s'appliquait si bien à mon cas que je ne pus m'empêcher d'essayer ces pilules, chose dont je suis très heureux". Ainsi écrit M. Frank-J. Trumbull, de Jersey-City, N.-J., dont la lettre se continue en ces termes. "J'entendais parler de Petites Pilules Carter pour le foie depuis des années, mais je ne savais pas qu'elles aidèrent à triompher du mauvais appétit et de l'aigreur d'estomac avant d'avoir lu ce qu'on disait d'un autre citoyen souffrant de la même affection et qui avait pris des Carters avec de bons résultats. Je les ai donc essayées et je puis dire en toute sincérité qu'elles m'ont délivré des vilains gaz sur l'estomac, si bien que je puis maintenant manger sans devenir bilieux, et elles m'ont bien amélioré l'appétit de 100%. Vous pouvez rester assuré qu'à partir d'aujourd'hui je ne manquerai pas de vanter autant que je pourrai les Petites Pilules Carter pour le foie."

Recommandées et en vente chez tous les pharmaciens.

CARTER MEDICINE CO.,
65 Front St. East, Toronto.

une crème jaune dans laquelle vous aurez mis la moitié d'un paquet de gélatine et mettez un rang de cette crème, ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat ou vase soit plein. Couvrez avec de la crème fouettée et saupoudrez du sucre de couleur, ou de la gelée découpée, de distance en distance.

Iles flottantes. (sortes d'œufs à la neige).—Passez à l'eau chaude des pommes qui n'ont pas encore atteint leur maturité; réduisez en purée dans une passoire; fouettez les blancs de deux œufs avec du sucre et mettez ce mélange graduellement dans les pommes. Servez sur de la crème à la framboise, ou colorez avec de la gelée de groseilles. Si vous voulez, servez sur de la crème blanche parfumée au citron et au vin. On peut également servir sur des œufs au lait.

ELLE EST GUERIE DU RHUMATISME

Ayant connu malheureusement ce que sont les souffrances terribles qu'occasionnent le rhumatisme, Mme J. E. Hurst qui demeure au No 204 de l'Avenue Davis, B385 Bloomington Ill., est si reconnaissante d'avoir été guérie qu'elle est anxieuse de révéler à toute autre personne qui en souffre comment se débarrasser de cette torture par un moyen simple, à la maison.

Mme Hurst ne vend rien du tout. Découpez tout simplement cette annonce, adressez-lui la, mentionnant vos nom et adresse, et elle vous fournira tous les renseignements très appréciables gratuitement. Ecrivez-lui de suite avant que vous mettiez cela en oubli.

4 Bargains en Musique

- 1.—6 morceaux de piano, faciles et assez faciles.
- 2.—3 morceaux de piano et 3 morceaux de chant populaire américains.
- 3.—3 morceaux de piano et un recueil de 20 morceaux populaires de piano.
- 4.—6 morceaux populaires américains, chant et piano.

Chacun des bargains port payé. \$1.00
Réve de Valse chant et piano port payé. \$5
Venez au bal. \$5

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, Montréal.

C'est le temps des rhumes, donc de l'Oxymel à l'eucalyptus.