

LA CONSCIENCE

Nul ne t'a vu! Menteur.
L'angoisse qui t'étreint, le tourment qui te ronge,
Le sombre désespoir qui te poursuit en songe;
Cela ne ne permet pas qu'on dorme et qu'on oublie.
Le plus honteux mensonge et la pire folie,
C'est d'étouffer la voix encore, qui parle en toi.
C'est d'affirmer ton doute et de nier ta foi.

La cuisine canadienne

Pâté du Berger.

1/2 tasse de viande froide
1 tasse de patates écrasées
Sel, poivre
Quelques gouttes de jus de citron
3 cuillérées à table de graisse fondue
3 cuillérées à table de farine
1 chopine de liquide-eau ou bouillon.
Coupez la viande en petits morceaux et assaisonnez. Faites fondre le gras et ajoutez la farine. Ajoutez ensuite le liquide graduellement en agitant continuellement jusqu'au point d'ébullition. On peut se servir de sauce et omettre la farine. Ajoutez la viande et mettez le tout dans une casserole. Recouvrez de pommes de terre écrasées et faites brunir dans le fourneau.

Ragoût brun de bœuf.

Coupez la viande en morceaux d'un pouce carré, sans employer la peau grasse,

COUPONS

Nous offrons un assortiment merveilleux de coupons de longueur convenable à la confection de vêtements utiles—tels que costumes pour dames et jeunes filles, corsages, jupes et robes; aussi pour chemises d'hommes, également retails de toutes grandeurs de toutes les sortes et de dernière nouveauté.

ARGENT REMBOURSÉ PROMPTEMENT SI PAS SATISFAIT. Prix l'assortiment \$1.00 frais de poste payés.

GEO. GRATTEN

Agent de manufacture

n.o. New-Glasgow, Ont.

Professeurs et Amateurs de Musique

La place pour acheter: Musique Classique, Moderne, Populaire et Religieuse, et Toute la Musique Française. C'est chez

RAOUL VENNAT

642 St-Denis, Montréal

Catalogue envoyé sur demande

Quel temps fera-t-il demain?

Un Merveilleux Petit Prophète vous donne la réponse aujourd'hui!



Une jolie maison en miniature, artistiquement décorée, comme le cliché, dimension 9" x 5 1/2". Pas un jouet mais un instrument, scientifiquement construit qui fonctionne automatiquement. D'une durée éternelle. Les figures du petit paysan suisse et de sa femme se montrent sur la vitrine pour vous dire la température. Le prix habituel de cet article nouveau et utile au Canada est \$2.00, mais pendant quelque temps seulement nous l'offrirons, port payé, sur réception de seulement \$1.00 et cette annonce, 2 pour \$1.75. N'oubliez pas cette chance. Ecrivez aujourd'hui!

Duplex Mfg. Co., Dept. "H" BARRIE, ONT.

les os, ou les cartilages. Ces dernières parties peuvent être utilisées dans la soupe. Mettez du gras dans une casserole et faites-y brunir un oignon haché fin. Roulez la viande dans deux ceuillérées à table de farine et faites brunir dans le gras en ajoutant le reste de la farine, le sel et le poivre. Lorsque la viande est brunie de tous les côtés, ajoutez une chopine d'eau bouillante et faites mijoter ou cuisez dans un fourneau sans feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Il faudra cuire pendant trois heures dans un fourneau sans feu et un peu plus d'une heure sur un poêle ou dans un fourneau ordinaire. On peut préparer de la même manière des coupes de viandes prises dans le cou ou dans les flancs.

Hachis Espagnol

1 tasse de riz (pas cuit)
1 pinte de tomates (pas cuites)
1/4 à 1 livre de biftek "Hambourg"
3 cuillérées à thé de sel
Poivre
Poivre rouge
Piment si on le désire
1 ou 2 oignons haché fin.

Ajoutez une tasse de riz lavé à une pinte de tomates. Ajoutez le sel, le poivre rouge, les piments coupés en morceaux, l'oignon et la viande qui a dû être brunie dans un peu de gras. Faites cuire le hachis dans une casserole fermée et dans un fourneau modérément chaud jusqu'à ce que le riz soit tendre. Ceci prendra environ deux heures. Si l'on veut préparer ce mets dans un temps plus court, faites bouillir le riz, la viande brunie et le piment et l'assaisonnement peut être ajouté aux tomates et l'on peut faire cuire sur le dessus du poêle. Cette recette est pour une grande quantité de hachis. On peut préparer ce dernier au bain marie, ce qui donne un excellent résultat.

"Goulash" Hongrois

1 livre de bœuf dans l'épaule ou dans le cou
1 cuillérée à table d'oignons hachés
1 1/2 cuillérée à table de gras
1 1/2 cuillérée à table de farine.
1/2 cuillérée à thé de sel
2 tasses d'eau.

Lavez le bœuf et coupez en morceaux carrés d'un pouce et demi. Faites brunir ceux-ci dans une lèche-frite avec des oignons hachés. Ajoutez deux tasses d'eau, rincez la lèche-frite et mettez la viande et le liquide dans une marmite. faites cuire pendant trois heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajoutez du sel et la sauce épaisse avec de la farine et du gras cuits ensemble.

"Scrapple"

7 tasses d'eau
2 1/2 tasses de gruau de maïs
3 cuillérées à thé de sel
2 tasses de viande hachée.

Préparez une pulpe avec le gruau de maïs, ajoutez la viande et faites cuire pendant deux ou trois heures au bain-marie ou dans un fourneau sans feu. Mettez dans un moule pour refroidir. Coupez en tranches et préparez sauté dans la graisse chaude. La peau de porc rôtie peut être employée à la place de la viande.

Ragoût Irlandais.

1 livre de mouton (morceau de cou)
12 patates
2 oignons
6 tasses d'eau bouillante
Sel et poivre.

Lavez et coupez la viande en petits morceaux. Lavez, pelez et tranchez les pommes de terre et les oignons. Rangez dans une marmite. Mettez ensuite l'eau et faites cuire lentement pendant une heure et demie. Servez dans une assiette chaude.

La Feuille Naturelle

du Thé Vert

"SALADA"

à fait la conquête de bien des personnes habituées aux thés verts de la Chine ou du Japon. L'avez-vous jamais essayé?

H 274F

Pain de viande

Prenez 3/4 de livre d'une viande quelconque et passez-la deux fois dans un moulin à hacher la viande. N'enlevez pas le gras de la viande. Attendez assez de pain dans du lait pour faire 3/4 de tasse. Ajoutez un œuf battu au pain ainsi que du sel et du poivre. Ajoutez du jus de citron, de la muscade et du jus d'oignon. Ajoutez ce mélange à la viande et saupoudrez de substitut à la farine. Faites fondre deux cuillérées à table de substituts au beurre dans une casserole. Mettez-y un melon tranché. Recouvrez et faites cuire lentement jusqu'à ce que l'oignon soit d'un brun léger. Retirez l'oignon et mettez la viande dans la casserole. Puis

recouvrez la casserole et faites cuire pendant dix minutes. Retournez la viande alors et faites cuire de nouveau pendant cinq minutes. Mettez ensuite la viande dans un plat et recouvrez-la avec l'oignon cuit, puis ensuite du jus qui reste dans la casserole. On peut servir cette viande chaude ou froide.

LE BULLETIN DE LA FERME

Rédaction et Administration
111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Revue publiée par un comité de techniciens.
Imprimée par "Le Soleil", Ltée.
Téléphone 4297 - - Case Postale 129



La "Farine Regal"

n'a pas son égale pour la pâtisserie

Pâtissiers, boulangers, ménagères apprécient de longue date les mérites de la "Farine Regal" riche et fine, sans rivale pour la pâtisserie en général et toute la variété de gâteaux, tartes, biscuits, desserts qui font le charme d'une table bien servie.

En vente partout en sacs de 7 - 14 - 24 1/2 et 98 lbs., et en barils de 98 et 196 lbs.

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS COMPANY, LIMITED MONTREAL

Farine Regal

20

20

20