

Nettoyez la cuisine
et le garde-manger
avec

Old Dutch

Nettoie
rapidement,
parfaitement.

l'égratignera pas.

Ne contient ni
acide ni lessive.

Dure plus long-
temps et donne de
meilleurs résultats.



ut voir soi-même cette parure de
pour admirer et comprendre le
frais que sa présence peut apporter
oilette.

Je ajouter que la robe se fait courte
urte, trop courte surtout? L'on se
de comment des femmes de goût
t admettre une telle exagération
manifestation de la mode actuelle,
robes seules ne nous montrent pas
actuel de la fantaisie pour l'alpaga,
ue l'on fait aussi de la paille alpaga,
ne paille souple, légère, fine, qui a
t, sec de l'alpaga et que l'on chiffonne
une étoffe; elle est très belle, et son
rappelle un peu le tissage des ma-
t des bangkoks. On fait surtout ces
ux en violet, en mauve, en cycla-
nais, sous le soleil, la fraîcheur de
nces, si tentantes et si fragiles, est
promise, et mieux vaut choisir
is naturels: grège, ivoire, sable, etc.

à choux. — Faites bouillir dans une
le une chopine d'eau avec un quart
re, une pincée de sel, un demi-
le sucre, du zeste de citron râpé,
e le mélange commence à bouillir,
e la farine et faites cuire, en tour-
jours; lorsque vous avez obtenu
te épaisse, retirez du feu, laissez
r et ajoutez un œuf en travaillant
; ajoutez un second, un troisième
isqu'à six ou sept, en opérant de
ne manière. Lorsque la pâte est
t se détache de la cuiller, on peut
yer pour choix à la crème, etc.

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

Instruments nécessaires pour l'entretien du jardin

Dans un article précédent, j'ai parlé des bons vieux serviteurs du jardinier: bêche, pioches et rateau. Pour un jardinier, c'est bien là le trio indispensable. Mais pour peu que vous ou vos parents compreniez l'utilité d'agrandir le jardin, ou de faire un peu de culture sarclée, ces instruments ci-haut nommés ne suffiront plus.

Avant que cette culture sarclée ne prenne assez d'extension pour nécessiter des machines tirées par les chevaux, n'oubliez pas que l'outillage moderne agricole s'est enrichi de certaines petites machines perfectionnées qui simplifient les opérations culturales, et les rendent moins ardues.

Et je trouve qu'il y a vraiment économie pour un jardin de quelque importance d'acheter de temps à autre une de ces machines qui, après tout, ne reviennent pas si cher, si l'on considère leur utilité et leur durabilité.

Ainsi, par exemple, connaissez-vous la houe combinée "Planet Junior"?

C'est grâce à cette houe que le jeune Roger St-Denis de Vaudreuil a gagné, l'an dernier, le premier prix du concours spécial organisé parmi les élèves fermiers champions de comtés. Donc cette petite machine a fait ses preuves, et je puis vous la recommander, puisqu'un de vous c'est classé premier grâce à elle, et dans un concours encore plus étendu et plus difficile même que celui du Mérite agricole des Jeunes.

Comme prix de champions de comtés, parmi autres cadeaux utiles, nous vous permettons de choisir une de ces houes combinées que nous croyons la plus pratique. C'est le "No. 25"; il coûte

\$24.00 (P.-T. Légaré, Québec). Grâce à des pièces échangeables, elle sème toute graine très uniformément sur rangs espacés de 4, 6, 8, 12 ou 24 pouces de distance tout en marquant le sillon suivant. Va s'en dire qu'elle creuse le sillon à profondeur voulue grâce à un petit soc réglable. Deux autres pièces recouvrent la graine à mesure. L'espacement de celle-ci dans le sillon se fixe à volonté, en baissant ou en élevant les mancherons.

2. Ce semoir Planet Junior se transforme très vivement en houe combinée. Les houes sont très pratiques pour les binages et l'enlèvement des mauvaises herbes parce qu'elles se déplacent facilement suivant la largeur du rang et en ameublissant très bien deux à la fois. De plus, leur largeur empêche la terre de retomber sur les plantes.

3. Cette machine comprend aussi des dents de cultivateur qui peuvent ameublir le sol à différentes profondeurs. Cette houe offre encore plusieurs autres avantages qu'il serait trop long de décrire ici.

Toutefois si la machine vous intéresse, demandez le catalogue de la maison P.-T. Légaré à Québec. Et si votre père fait un peu de culture potagère, conseillez-lui l'achat de cette houe combinée qui, soyez-en sûrs, vous donnera satisfaction, et peut-être plus que ces pioches et rateaux dont la ferrure est en deux morceaux. Celles-ci finissent à la longue par jouer dans le manche, et sont très fatigantes à manoeuvrer.

Cette houe combinée possède un bâtis solide qui lui assure une longue résistance.

Adrien Desautels.

La mode chez Dupuis Conseils à la ménagère



Costume chic, quoique très sobre de lignes, et fort porté cette saison. Confection ample et d'un parfait fini. Est surtout porté noir.

Pour tanner les peaux. — Aussitôt l'animal dépouillé, écharner la peau, c'est-à-dire râcler, à l'aide d'un couteau arrondi et pas trop tranchant, le côté chair, afin d'enlever les parcelles de graisse, sang, vaisseaux sanguins, etc.

Mettre ensuite la peau dans le bain suivant, un peu plus que tiède, 18 à 20°; alun, 100 grammes; sel marin, 5° grammes (cette dose pour un litre d'eau); faire dissoudre à chaud. La peau doit être submergée entièrement; l'y remuer plusieurs fois par jour.

Le temps d'immersion varie selon le plus ou moins d'épaisseur et les dimensions. Voici quelques bases:

Au-dessous de la grosseur du lapin, 1 jour.

Lapin et lièvre, 2 jours.

Renard, 3 jours.

Loup, 5 à 6 jours.

L'écharnage définitif a lieu après l'immersion dans le bain. On procède comme pour le premier grattage. La peau doit être parfaitement nette et lisse.

Les peaux particulièrement fines sont, après cette dernière opération, poncées à la pierre ponce, ce qui leur donne un grain plus régulier et plus moelleux.

Faire ensuite sécher la peau sur une corde, en ayant soin de la frotter souvent avant le séchage complet. La peau, une fois séchée, pour l'assouplir, frotter le côté chair de la peau tenue à deux mains, sur le coin arrondi d'une table, tirant et écartant en tous sens.

Colorez - les avec les Teintures Diamants

Vous teindrez et colorerez vos vêtements avec succès, à votre domicile, en employant les "Teintures Diamants". Vous n'avez qu'à faire tremper dans l'eau froide lorsqu'il s'agit de teintes délicates et pâles, ou de faire bouillir pour obtenir des couleurs fortes et prononcées.



Chaque paquet de 15c. contient la direction si simple que toute personne peut teindre ou colorer, les articles de lingerie les soies, rubans, blouses, jupes, robes, manteaux, bas, chandails, rideaux, couvertures, tentures, tout comme du neuf. Achetez les "Teintures Diamants" — pas d'autres — et dites toujours à votre pharmacien, le genre de tissu que vous voulez teindre, si en soie, en laine, en toile, en coton ou de texture mêlée.

La toison est, après cela, saupoudrée de talc, frottée entre les mains comme pour la savonner, puis battue à la baguette pour la débarrasser du talc. Peigner soigneusement et, enfin, coup de brosse final.

La cuisine canadienne

Sirop de vinaigre. — Dans trois chopines de vinaigre, mettez huit livres de framboises; laissez infuser quelques instants. Passez à l'étamine, et pour chaque chopine de jus, mettez, deux livres de sucre. Ne faites bouillir que quelques minutes et brassez jusqu'à ce que ce sirop soit froid. Mettez en bouteilles.

Meringues à la crème. — Battez en neige ferme 12 jaunes d'œufs et mélangez-les avec une livre de sucre en poudre. Versez en petits tas sur du papier huilé, faites cuire à four très doux après avoir couvert de sucre en poudre et, avant de détacher au papier, faites sécher à l'entrée du four. Garnissez-les de crème fouettée et rassemblez-les deux par deux.

Marmalade de pommes. — Divisez en quatre des pommes à cuire quelconques épluchez-les; retirez-en les pépins et mettez-les fondre dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre; laissez réduire à feu assez vif pour obtenir une marmelade épaisse.



GRATIS

Magnifique Service
en porcelaine

RICHEMENT DÉCORÉE

13 MORCEAUX

(valeurs \$4.50)

Donné GRATIS avec le
Thé et le Café

MIKADO

Vert, Noir ou Japon

Demandez-le à votre fournisseur.

GLOBE TEA CO.

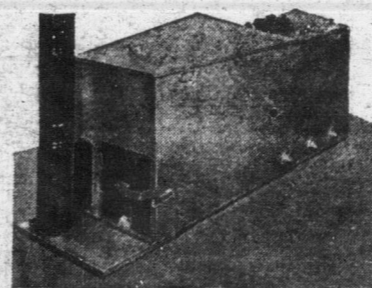
309 rue Notre-Dame ouest.

Phone Main 5236. Montréal.

EN AVANT!

CULTIVATEURS

Faite des CONSERVES
POUR GAGNER
DE L'ARGENT



C'est un moyen assuré de retirer plus de profits de vos labeurs. Faites des conserves pour le marché, faites-en également pour la consommation domestique. Fruits, légumes et viandes se gardent indéfiniment avec toute leur saveur lorsque mis en conserves par vous-mêmes, avec nos appareils éprouvés.

BIENTOT AU PREMIER RANG

sera l'industrie de la mise des viandes, fruits et légumes en conserves. Prenez de l'avant, organisez-vous immédiatement. La demande pour les conserves domestiques devient de jour en jour plus considérable, nous en jugeons et par le nombre d'appareils que nous installons et par la quantité des produits que nous avons à disposer sur le marché qui réclame constamment LES CONSERVES DOMESTIQUES de préférence à celle de la grande industrie.

SERVEZ-VOUS DES
APPAREILS "UTILITY"

Les appareils "UTILITY" vous offrent tous les avantages voulus; bas prix d'achat, sont de longue durée et font un excellent travail promptement et facilement. Ce sont des appareils dont l'épreuve est faite et qui ne laissent aucun doute quant à la satisfaction qu'ils vous donneront.

DEMANDEZ NOS CATALOGUES & BROCHURES

Il en coûte moins cher que vous ne le croyez pour faire des bonnes conserves domestiques. Demandez donc immédiatement notre catalogue, nos brochures, témoignages de satisfaction, etc. Le tout sera adressé gracieusement sur demande.

Les Fabricants de Conserves Domestiques

LIMITÉE

439, BONSECOURS.

MONTREAL.