

ENT AUX  
UR LES REINS

its concentrés  
ultats étonnants

uffert de faiblesse  
es reins avec les  
itantes: douleurs  
de tête torturants,  
ns et des pieds,  
nstipation, devrait  
ntaux fruits contre  
ux qui emploient  
is les jus intensifiés  
a-tives"—il semble  
le que les jus de  
s, de figues et de  
és avec des toni-  
lager des maux de  
isme, de la consti-  
x de tête.

atementau "Fruit-  
un soulagement

narchands, 25c. et  
par Fruit-a-tives  
Ont.

au, sa femme écrasée  
que lui-même, enfer-  
urt de chagrin. En  
uységur, qui prend  
its, est toujours au  
intrepédité folle. Il  
ar le fer ou le plomb,  
al Oudinot est blessé  
léral Trésel, à chaque  
alle.

ontre le persistant  
de Sylla, de Marius,  
e dernier, après une  
ie par le sort, meurt  
en apprenant que les  
nné une de ses tra-

L'Ascalonite qui fit  
es, cinq enfants, tous  
x qui lui portaient  
cesse heureux dans

urrait citer bien des  
n bonheur immérité.  
auquel il ne faut  
s la crainte de pa-  
de l'effort, la force  
é tout, à sa valeur  
retourner l'insuccès  
placer sur une autre  
alien. Il suffit quel-  
e sable pour dériver  
exemple à ce propos.  
la para juste à temps  
s qu'elle doit pren-  
désolé: "Voilà bien  
ons manquer le pa-  
Or, le navire fit nau-  
ait pris cette fois une  
d'abord pour s'affir-  
ver ses favoris.

souvent il en est de  
injuste d'accuser le  
nauvais sort préde-  
étant absolument  
vons jamais préjuger  
e initiale gouvernée  
ne Providence.  
tende avec confiance  
lace, évité peut-être  
un meilleur lot.

album

le chose en vient à  
la plus difficile au  
oir.

H de MAISTRE.

ment ce qui est le  
, forcément, on en  
RUSKIN.

eu de choses avec  
aissions parfaitement  
s.  
HEFOUCAULD.

## Comme rafraîchissement

lorsque vous êtes fatigué, buvez une tasse de

# THE "SALADA"

H498F

Toujours si pur, si frais, si délicieux.

### La peinture vaporisée

On peut embellir à peu de frais son intérieur, avec un peu d'adresse. La peinture vaporisée décore de jolis paravents; elle peut servir également à faire des frises d'appartements. On peut se servir d'un vaporisateur de toilette à soufflerie de caoutchouc. On y dépose la couleur que l'on doit employer et qui ne peut être que liquide. Si ces couleurs sont des anilines, il faut les faire dissoudre à court jus dans de l'esprit-de-vin qu'on allonge d'eau jusqu'à concurrence de la teinte nécessaire. Si ce sont des couleurs à l'huile, on les délaye dans de la benzine. Ainsi préparées, les couleurs à l'huile, laissent la souplesse aux étoffes que l'on veut employer. Il faut veiller à les employer avec précaution, vu la grande inflammabilité de la benzine.

Toutes sortes d'étoffes, le bois, les cuirs blancs ou clairs, peuvent être ainsi décorés. Les couleurs d'anilines sont préférables pour les étoffes légères. Au contraire pour le drap, le velours, le feutre, on prendra les couleurs à l'huile qui ne s'altèrent pas.

Pour un dessin, on peut, si l'on ne sait pas dessiner, découper des gravures en traçant des personnages, des fleurs, des animaux. Pour les fonds on emploie des feuillages; pour cela on choisit des feuilles séchées entre des morceaux de papier gris non collés: on prendra des feuillages caractéristiques et assez épais pour supporter la dessiccation, tels que les fougères, les carottes sauvages, le trèfle, le cerfeuil, etc. Il faut les bien élayer, à plat, pour qu'ils présentent tous leurs détails, avant de les mettre sous presse.

Puis, quand ils sont très secs, et qu'on a un joli choix, on applique avec des pinceaux, sur le motif à décorer (qui est en général du calicot écri étendu) des branches un peu grandes; on essaiera ainsi

d'obtenir un joli effet, car le résultat plus ou moins heureux dépend du bon goût de l'artiste. Il est essentiel que les feuillages s'appliquent exactement sur l'étoffe dans les moindres parties; on les fixe avec de petits poids. Tout est prêt; il ne reste plus qu'à souffler la première teinte en ayant soin de vaporiser la plus foncée en bas et la plus claire en haut. On attend alors que cette première teinte sèche; on enlève les feuilles sèches en laissant encore le sujet principal du dessin s'il y en a un autre que les feuillages. Le fond ainsi formé par les feuillages enlevés apparaît dessiné en clair. Sur ces clairs, on soufflera un ton assorti au sujet principal. Si par exemple, le groupe principal est une gerbe d'iris violets, le ton du fond sera jaune orangé; si le bouquet était composé de pavots rouges, on emploiera pour le fond des tons verts et bleus. Quand tout est découvert, que les feuilles sèches sont enlevées, le motif principal apparaît en blanc. Il faut le peindre à la main en s'inspirant de la nature. Puis, pour lui donner plus de relief on peut l'entourer d'un trait noir.

GRANDE SOEUR.

### La cuisine canadienne

Viande en pain

1 tasse de viande hachée fin  
½ oignon haché  
Du persil  
Poivre et sel  
½ tasse de pulpe de fèves (les fèves doivent être trempées, cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis passées à travers une passoire)

Mélangez tous les ingrédients; mettez dans un moule à pain graissé en mettant dans le fonds du moule des miettes de pain. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant environ une heure. Enlevez alors du moule et mettez dans un plat chaud; garnissez avec du persil et servez avec de la sauce aux tomates.

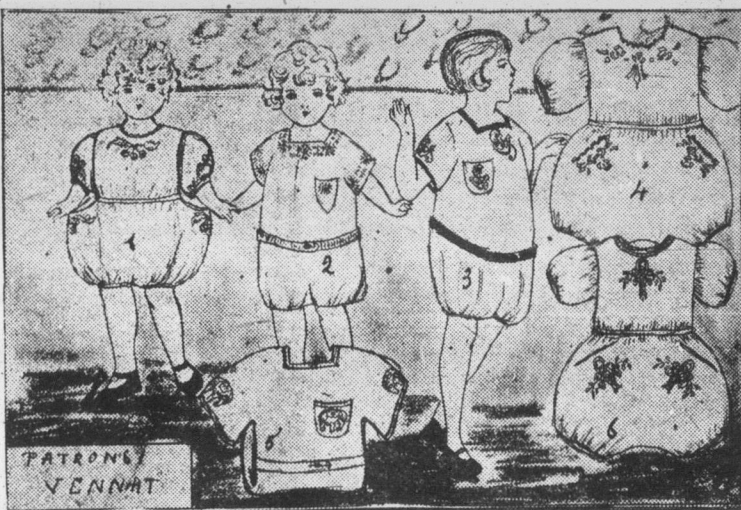
Viande et gruau de maïs en pain.

2 livres de viande  
1 cuillerée à table de sel  
1 tasse de gruau de maïs  
1 pincée de céleri et de sel  
1 cuillerée à table de jus de citron  
Poivre rouge.

Faites usage d'un morceau de viande pris dans le cou ou dans l'épaule de l'animal. Ceci est préférable parce que les os dans ces parties contiennent plus de moelle. Recouvrez la viande et les os d'eau bouillante et faites chauffer jusqu'à ce que la viande soit tendre. Faites cuire et hachez fin toute la viande. Prenez quatre tasses de bouillon. Ajoutez du sel et lorsque le tout est bouillant, ajoutez le gruau de maïs. Faites cuire parfaitement jusqu'à ce qu'il soit épais. Ajoutez la viande et l'assaisonnement et déversez dans un moule à pain. Faites cuire dans le fourneau, puis servez avec de la sauce aux tomates. On peut le laisser refroidir si on le désire, le couper en tranches, le rouler dans du gruau de maïs et le faire frire dans de la graisse chaude.

LISEZ LE  
BULLETIN DE LA FERME

### La broderie est un agréable passe-temps



Six petits bloomers, salopettes, pour garçonnets ou fillettes.  
Patrons de la broderie sur papier décalquable au carbone, chacun port compris \$0.13.  
Patrons perforés, chacun 23c. port compris.  
Salopettes tout estampées, 24 p. de hauteur, sur belle toile écrie, chacune \$1.60, port et assur. compris.  
Etapage sur le tissu fourni par la cliente 30c. port et assurance compris.  
Feuille papier carbone blanc, 18c. port assuré compris.  
Petite feuille, blanc, bleu, rouge, 10c. chacune, 18c. pour deux, port assuré compris.  
Pour broder chacun des petits modèles, il faut 10c. de coton, soit blanc, soit de couleur.

LE BULLETIN DE LA FERME,

Case 129, Québec.



La "Farine Regal"  
est la farine sans égale

Des milliers de ménagères proclament la perfection de la Farine Regal, fine, riche, uniforme, dont on fait des crêpes délicieuses et toujours fort appréciées.

En vente partout en  
sacs de 7 - 14 - 24½  
et 98 lbs., et en barils  
de 98 et 196 lbs.

ST. LAWRENCE FLOUR MILLS COMPANY, LIMITED  
MONTREAL

# Farine Regal

## WRIGLEYS

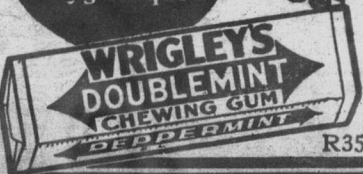


Mâchez-la après  
chaque repas

Elle stimule l'appétit et aide la digestion. Elle augmente l'action bienfaisante de vos aliments. Remarquez aussi comme elle soulage cette sensation de lourdeur après un gros repas.

Blanchit les dents,  
parfume l'haleine.  
Sa délicate sa-  
veur dure  
longtemps.

Cachetée  
dans une  
enveloppe  
hygienique



R35