



Chez-nous

Section féminine

Le Foyer, L'Ecole

Bonne et heureuse année

C'est la vieille formule que l'on n'a pas trouvée le moyen de rajeunir ou d'améliorer et à laquelle nos pères, gens de foi et sans respect humain, ne manquaient pas d'ajouter le final; et le paradis à la fin de vos jours.

Que devrait-elle être cette année, pour que nous lui soyons reconnaissants, et quel contrôle avons-nous contre les événements pour nous les rendre favorables?

L'an nouveau sera tel que Dieu le voudra et, selon les prévisions humaines, un mélange de joies et de peines, de jours ensoleillés et d'heures grises.

Nous devons pour qu'ils nous paraissent plus acceptables, d'abord, les prévoir; ne pas demander à demain plus que nous pouvons raisonnablement en attendre, en diminuant les désirs extravagants qui nous poussent à la révolte; en aimant ces jours que nous tenons de la bonté divine et que tant d'autres réclament sans être exaucés.

Réalisons-autant que possible les projets pratiques, car nous faisons pour la plupart des rêves pour un avenir qui n'arrivera jamais, quand nous serons plus vieux, quand nous aurons plus de temps libre.

Pour les uns, ceux qui travaillent de leur mains, c'est l'adoption de méthodes nouvelles; de la culture modeste, l'amélioration et l'entretien de la ferme. La mère dans sa maison se dit: l'an prochain j'accoutumerai mes filles à faire le travail de la maison, à devenir bonnes ménagères; et pour ceux dont la pensée est le champ d'action, il y a aussi des projets avantageux qui ne devraient pas être retardés indéfiniment.

Ce n'est pas bien entendu, la porte ouverte à l'inconstance, c'est l'orientation meilleure donnée à notre vie.

COUSINE AVETTE.

La cuisine canadienne

Sauce de crème sûre pour salade

Battre une tasse de crème sûre jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Ajouter du jus de citron ou d'ananas pour parfumer. Cette crème, servie avec une salade de fruits, est délicieuse. On peut aussi la servir avec des salades de légumes verts.

Sauce pour salade

1/2 c. th. de sel, 1 c. th. de moutarde, 1 1/4 c. ta. de sucre, 2 c. ta. de farine, 2 jaunes d'œufs, 1/4 de t. vinaigre ou jus de citron, 1 c. ta. de beurre, 3/4 t. de lait, quelques grains de poivre de cayenne.

Mélanger les ingrédients secs et ajouter les jaunes d'œufs légèrement battus. Ajouter le lait en remuant, faire cuire au bain-marie.

Crème à la glace

Aviez-vous cru jusqu'ici que la crème à la glace était simplement une friandise. C'est un aliment réel. Non seulement elle contient toute la nourriture du lait et de la crème dont elle est faite, mais c'est aussi l'un des desserts les plus délicieux et c'est un aliment favori de tous, jeunes et vieux. Elle a une valeur spéciale pour les malades parce qu'elle tente l'appétit de l'invalidé.

Crème fouettée

La crème à fouetter doit contenir environ 30 pour cent de gras de beurre. Il vaut mieux prendre de la crème qui a de douze à vingt-quatre heures et la faire refroidir au-dessous de 40 degrés F. Elle se battra plus facilement. Si la crème est trop claire pour être battue, on fera bien d'y ajouter une petite quantité de crème sûre ou environ une demi-cuillerée à thé de jus de citron à une tasse de crème. La crème une fois fouettée double de volume.

On peut fouetter aussi bien la crème pasteurisée que la crème non pasteurisée. On peut parfumer avec de la vanille et du sucre en poudre.

Crème Devonshire

Verser du lait entier dans une grosse casserole et laisser reposer jusqu'à ce que la crème ait monté jusqu'au sommet. Faire cuire le lait sans déranger la crème. Enlever du feu; une fois froide la crème peut être enlevée dans un état caillé épais. Elle a un goût d'amande délicieux. Ce plat est très apprécié en Angleterre.

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

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 retailles 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

J.n.o.

New-Glasgow, Que.

ELLE DOIT LA VIE AUX "FRUIT-A-TIVES"

Enfin Débarrassée d'une Terrible Dyspepsie.

Rochon, Qué.
"Pendant plusieurs années je souffris terriblement de mauvaise digestion ou de dyspepsie de la pire sorte. Je devins maigre et misérable. J'avais des maux de tête, des étourdissements et des nausées.

Je fis l'essai des "Fruit-a-tives" et à l'étonnement de mon médecin je commençai à prendre du mieux. Je continuai le traitement et je redevins encore une fois robuste et en parfaite santé. Je considère que je dois la vie aux "Fruit-a-tives".

Mademoiselle Corinne Gaudreau "Fruit-a-tives" est un merveilleux médicament pour les maux d'estomac, les affections du foie et du rein. C'est en plus un splendide tonique de l'organisme.

50c la boîte, 6 pour \$2.50, boîte d'essai 25c. Chez tous les marchands, ou de Fruit-a-tives Limitée, Ottawa Ont. et Ogdensburg, N. Y.

et qu'elle fournit de la nourriture sous une forme facile à digérer. N'oubliez pas la valeur alimentaire de la crème à la glace. Servez-vous-en souvent. Les enfants l'aiment et ils en profitent aussi bien que tout le reste de la famille.

La crème à la glace est en vente à la plupart des endroits, mais si on ne peut pas se la procurer on peut la faire chez soi, sans difficultés, et à très peu de frais.

Quelques conseils pour faire de la crème à la glace

1. Le bidon et le pilon de la sorbetière doivent être ébouillantés et refroidis avant qu'on y verse le mélange à congeler.
2. La manivelle de l'appareil doit être tournée régulièrement et uniformément.
3. Il faut du sel et de la glace pour congeler. On peut employer de la neige au lieu de la glace et si le sel n'agit pas promptement sur cette neige on peut y remédier en y versant une tasse d'eau froide.
4. La meilleure quantité pour faire de la crème à la glace à grains lisses est environ un tiers autant de sel que de glace.
5. Le volume du mélange augmente pendant la congélation et pour cette raison le bidon ne doit jamais être plus de trois quarts plein.

Glace au lait

1 pt. de lait, 1 1/2 t. de sucre, jus de 3 citrons.

Mélanger du sucre et du jus de citron et ajouter le lait graduellement en remuant. (Le mélange caillera mais ce caillé disparaîtra en gelant). Mettre dans la sorbetière et tourner jusqu'à ce que le mélange gèle.

Crème à la glace à la vanille No 1

1 pt. de crème, 3/4 t. de sucre, 1 c. ta. de vanille.

Ajouter du sucre et de la vanille à la crème. Faites congeler et servez. Lorsque le mélange est en partie gelé on peut ajouter des fruits broyés, fraises, pêches, bananes ou ananas râpés.

Crème à la glace à la vanille No 2

3 t. de lait chauffé, 1 œuf, 1 c. ta. de farine 1 t. de sucre, 3 t. de crème claire, 1 c. ta. de vanille.

Mélanger la farine et le sucre ensemble. Ajouter un œuf légèrement battu et ajouter le lait en remuant. Faire cuire au bain-marie pendant environ 15 minutes. Passer et refroidir. Ajouter la crème et l'essence. Faites congeler et servez.

Crème à la glace au gingembre

A la crème à la glace à la vanille No 2 ajouter une demi-tasse de gingembre de Canton finement moulu et trois cuillerées à table de sirop de gingembre lorsque le mélange est en partie gelé.



GRATIS—Cette bague ou 200 autres primes. Demandez 50 paquets de graines à 6cts. Quand vendues, retournez \$3.00. Catalogue gratis. Adressé.

ALLEN NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE, QUEBEC.

OCCASION SPECIALE NO 12

Comprend un paquet de coupons de soie, un paquet de soie à broderie, un magnifique collier de grains de verre taillé, grandeur la plus



large, deux broches pour cols, un sachet parfumé et un anneau sorti d'une pierre.

Tout pour 12 cents
3 lots pour 30 cents

Adresser :

SEVILLE LACE CO

BOX 217, ORANGE, NEW - JERSEY

TEINTURERIE NATIONALE

19 DU PONT - QUEBEC

TEINTURIER - PRESSEUR ET NETTOYEUR

Nettoyer à sec Costume et habit pour Monsieur \$ 1.25

Tendre : Costume et habit pour Monsieur 3.00

Tendre : Manteau et pardessus pour Monsieur 2.50

Attention spéciale aux commandes de la campagne.

Expédiez par la poste ou par messagerie. (express)

NOUVEAU CATALOGUE DE BRODERIE

Le bon goût Français chez soi. Superbe album adressée franco et assuré dès réception de

35 CENTS

RAOUL VENNAT

642 rue St-Denis, Montréal



Gratis

Magnifique set en cristal

13 Morceaux

Donnés gratis avec le thé

MIKADO

Vert ou Noir

Demandez-le à votre épicier
GLOBE TEA CO.

309 Notre-Dame Ouest
Tel. Main 5036. Montréal

Qui ne peut économiser 6 sous par mois pour recevoir, toutes les semaines, le journal qui lui convient: "Le Bulletin de la Ferme"?