

SECTION FEMININE



Dieu donne raison

—Toujours est-il, conclut le chef de famille, que c'est une bien grosse entreprise de guider une jeune fille à travers les écueils et les embûches du monde actuel. D'une part, il y a la séduction des amusements avec le danger perpétuel du déshonneur; de l'autre, il y a l'inexpérience de la jeune personne et sa tendance à trahir, sous prétexte d'être à la page, les plus sages ordonnances. Hier encore, j'ai dû faire une scène à mon aînée à cause d'un milieu suspect qu'elle fréquentait; et ma femme qui est là vous avouera qu'elle inclinait à la tolérance. Mère et fille vont-elles maintenant se lier contre le père? Pourtant, le père, lui, sait des choses qu'il ne peut pas toujours communiquer. Ah! le problème!

C'était à la veillée. Le groupe était restreint, sérieux, confiant. Aiguillée sur un sujet intéressant, la conversation devait s'y poursuivre. Une dame prit la parole.

Voulez-vous me permettre un trait personnel et qui donne raison à notre hôte? Je devais avoir vingt ans, l'âge où l'on tend le plus et où l'on a le plus de facilité à s'émanciper. J'avais certaines études, d'assez brillantes relations—quand je dis brillantes, vous m'entendez—et un fol engouement pour tout le clinquant de la vie mondaine. Je ne vivais que pour cela et, à dire vrai, j'y avais du succès.

Un jour, je fis la connaissance d'un fils de famille qui m'éblouit. J'en fus éprise à un point qui ne se décrit pas, et mes confidentes, et ma mère elle-même, me félicitaient d'une pareille chance et d'un pareil parti. Quel avenir plein de promesses! Je vivais un conte de fée, m'étonnant sans cesse que ce fût réalité.

A peine cependant mon père eut-il saisi la tournure de nos relations qu'il me les interdit formellement. Vous dire les révoltes et les pleurs, et les réclamations, et les plaidoyers, et les interventions, vous dire le siège qui fut fait de la volonté paternelle serait trop long.

Papa toutefois demeurait réticent mais inébranlable.

—Tout ce que j'ai à te dire, c'est que tu t'aveugles d'un homme indigne de toi... et de nous. Fie-toi à l'expérience. Détourne le malheur tandis que tu le peux. Obéis. Tu sais que je ne commande que dans les circonstances graves.

Heureusement, j'avais grandi dans l'obéissance intelligente et surnaturali-

Du soleil, même les jours de pluie

Mme Cecilia Kett, d'Haverford, Pa., écrit: "Je garderai toujours une ample provision de votre précieuse médecine. Je la recommanderai à tous mes amis. Bien que je n'aie que 24 ans je me sentais souvent déprimée et mécontente. Depuis que je prends le Novoro du Dr Pierre il y a du soleil, même les jours de pluie." Le Novoro du Dr Pierre est une fameuse médecine de plantes. Elle stimule les fonctions de l'estomac, augmente l'appétit, élimine les matières impures et nocives du système et aide la nature à rendre le corps robuste et sain. Le Novoro du Dr Pierre ne peut s'acheter chez les pharmaciens car il s'obtient seulement chez les agents locaux autorisés. Pour plus amples renseignements écrire à Dr Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill. Livré exempt de douane au Canada.

LE "BULLETIN DE LA FERME"

est imprimé
par "LE SOLEIL", Limitée
Coin St-Vallier et de la Couronne, Québec.

sée; j'avais appris à me fier. Et au moment où je voguais à pleine voile et avec enivrement vers la majorité que je confondais avec l'indépendance, j'éprouvai tout à coup l'effroi de la navigation en parages inconnus; j'éprouvai le besoin d'un pilote expérimenté. Papa avait parlé. Je pliai devant l'inexorable. J'offris mon sacrifice et je me couronnai moi-même de l'aurole des martyrs.

Devinez-vous ce qui arriva? Le prince de mes rêves et de mon amour était folâtre. Il n'eut de peine ni à se consoler ni à m'oublier; de sorte que, moi-même, ouvrant les yeux, je cessai vite de le regretter.

J'eus cependant un petit pincement de cœur, le jour où j'appris que j'étais décidément remplacée et qu'un autre père favorisait pour sa fille ce que le mien m'avait prohibé. Je me sentis encore un brin jalouse. C'était le sur-saut de l'amour-propre! J'en eus honte et cessai de m'occuper des personnages en scène.

Mais il était écrit que je saurais le dénouement du drame dont j'étais disparue au premier acte; Assez longtemps après, par un extraordinaire concours de circonstances, j'appris, de source sûre, et le supposé voyage de repos et le réel séjour à l'Hôpital de la Miséricorde de ma remplaçante dans les bonnes grâces d'un parti qui avait un nom, une fortune et, surtout, des passions.

—Il n'y a pas de pire démon, ajoutait-on. Il est ensorceleur, hypocrite et foncièrement méchant. Aucune n'échappe à ses griffes.

Eh bien! moi qui vous parle et qu'un père énergique et très bon avait arrachée aux griffes du dragon, j'eus trop de respect humain, dans le temps, pour aller lui donner raison, le remercier et lui demander pardon à genoux de mes résistances. Aujourd'hui que je comprends mieux, mais qu'il n'est plus là, je vous offre ce récit à sa mémoire.

Dieu donne raison aux pères chrétiens et sages.

V. GERMAIN, ptré.

Placements: En ce mois, 34; 289 depuis janvier.

Aumônes: \$150, pour berceaux, par courrier, \$31.00; des visiteurs, \$6.55.

A propos des gelées

Les petits conseils suivants, émanant de la Démonstratrice de la Division fédérale des Fruits, seront peut-être utiles aux ménagères qui désireraient faire des gelées sortant un peu de l'ordinaire cet automne. Dans vos gelées de pommes, faites bouillir un morceau de racine de gingembre, quelques bâtons de cannelle ou quelques feuilles de géranium rosat, de pêche ou de menthe, ou ajoutez quelques gouttes d'essence d'amande ou d'huile de menthe poivrée après que la gelée a été retirée du feu. Vous pourrez aussi ajouter un peu de couleur rouge de fruits si la gelée est pâle. Vous obtiendrez ainsi toute une variété de gelées d'un même lot de pommes. La gelée de prunes vertes est aussi une préparation sortant de l'ordinaire. Les prunes vertes ne prennent pas bien, de sorte qu'il est préférable d'y mettre de la pectine. La gelée de pommes, de coings et d'atocacs est d'une couleur foncée riche et d'une bonne consistance. En la faisant il faut employer des quantités égales des trois fruits et mettre trois tasses de sucre par tasse de jus combiné. Les pommes "Wealthys" font une bonne gelée, mais qui manque de couleur et qui a un goût très doux. Elle est donc excellente pour l'emploi avec d'autres jus de fruits qui ne prennent pas bien. Les recettes suivantes donnent des conserves qui sont un peu différentes des autres: Pommes, carottes et pêche—2 tasses de pommes coupées en cubes (ne pèlez pas), 2 tasses de carottes coupées en cubes, 2 tasses de pêches coupées en cubes, 2 tasses de sucre, 1 tasse de miel. Mélangez et laissez reposer toute une nuit. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit clair. Mettez dans des bocaux chauds et bouchez immédiatement. Pêches et cantaloups—3 tasses de pêches en cubes, 3 tasses de cantaloups en cubes, 3 tasses de sucre, 2 oranges, 1/2 tasse d'amandes. Blanchissez et hachez les amandes, mélangez-les avec les autres ingrédients et faites cuire jusqu'à ce que ce soit épais et clair. Versez dans des verres stérilisés. Bouchez avec de la cire de paraffine après refroidissement.

Conseils de la ménagère

RECETTES SUR LE SIROP D'ÉRABLE

Aucun produit au Canada n'est aussi typiquement canadien que le sirop d'érable. C'est un dessert pour la plupart d'entre nous lorsqu'il est mangé avec du pain chaud, mais son emploi pour sucrer ou pour aromatiser les mets n'est pas aussi répandu.

Essayez quelques-unes des recettes que voici:

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

2 tasses de sirop d'érable 1 tasse de lait
2 jaunes d'œufs 2 cuillerées à soupe de
Une pincée de sel féculé de maïs

Faites bouillir le lait et le sirop ensemble, ajoutez la féculé qui a été mélangée dans un peu de lait froid, faites cuire au bain-marie en remuant constamment pendant cinq minutes. Incorporez les œufs battus et remettez dans le bain-marie. Faites cuire cinq minutes. Versez dans une croûte à tarte. Recouvrez d'une meringue faite de deux blancs d'œufs.

SAUCE AU SIROP D'ÉRABLE

(Pour la crème à la glace ou les poudings)

1 tasse de sirop d'érable 1 cuillerée à thé de beurre
1 cuillerée à thé de farine

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, faites cuire jusqu'à ce que l'écume se forme, ajoutez lentement le sirop et faites bouillir pendant une minute. Servez chaud ou froid.

Employez un quart de tasse de sirop d'érable pour remplacer le sucre granulé dans la tarte aux pommes—ceci développe un goût entièrement nouveau.

VRAIE CRÈME DE L'ÉRABLE

Deux tasses et demie de sirop d'érable
Une cuillerée à soupe de crème.

Faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il

Pharmacie Bissonnette

Remèdes, prescriptions, articles de toilettes et développement des pellicules photographiques aux prix les plus bas. Attention spéciale aux commandes par la poste, service prompt et garanti.

PHARMACIE BISSONNETTE
898 rue St-Vallier, Québec.

Agents Demandés

1000 MONTRES DAMES DONNÉES

GRATIS



Vendez pour nous, cartes de Noël et du Jour de l'An et gagner cette magnifique montre.

Aussi autres primes. Demandez le catalogue. Tout le monde achète de ces cartes. N'envoyez pas d'argent, seulement votre nom et adresse à

BEAUCE SPECIALTY

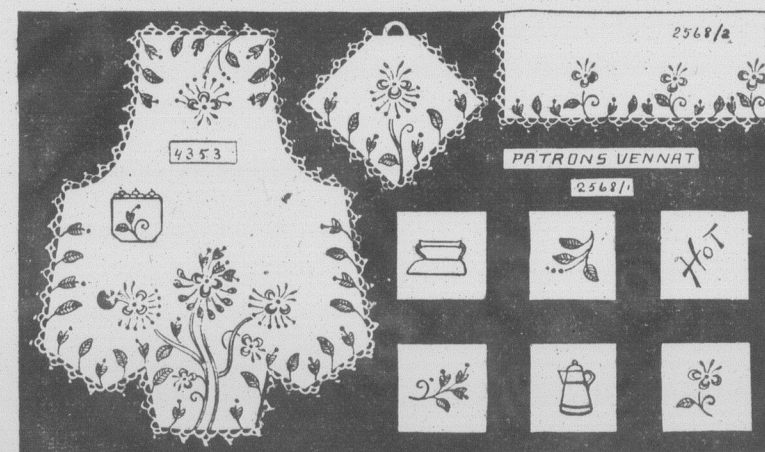
74 rue St-Joseph apt. 10, Québec.

OXYMEL

SIROP AU MIEL.—Oxymel à l'Eucalyptus devrait être essayé dans toutes les familles. Remède efficace contre les rhumes, bronchites, coqueluche et... Prenez-vous-en en bouteille chez votre pharmacien ou chez J.-E. Livernois et W. Brunet.

Edwardsburg
CROWN BRAND
Le Premier
LE SIROP DE MAÏS
"LE CÉLÈBRE ALIMENT PRODUCTEUR D'ÉNERGIE"
Un Produit de THE CANADA STARCH CO. LIMITED

La broderie est un agréable passe-temps



Garniture de Cuisine comprenant le Tablier, Set de Poignées et Bas d'étagères. Dessin moderne feuilles vertes avec rainures brun doré, nœuds français orange brûlé, fleurs chacune de trois tons de bleu.

No 4353.—Tablier à tracer 25c, perforé 50c, au fer chaud 35c. Etampé sur bon coton jaune 25c, sur coton jaune broadcloth 35c, sur broadcloth blanc, rose, bleu ou jaune 50c. Coton à broder 20c.

No 2568.—Set de Poignées avec Bas, à tracer 25c, perforé 50c, au fer chaud 35c. Etampé avec fil pour la broderie sur coton jaune 45c, sur coton blanc 55c.

No 2568.—2 Bas d'étagère à tracer 15c, perforé 25c, au fer chaud 3 verges pour 30c. Etampé sur coton jaune 3 verges 45c, sur coton blanc 3 verges 65c, sur superbe toile hûtre 3 verges 95c. Coton à broder pour 3 verges environ 20c.

Circulaire de Nappes 5c. Circulaire Religieuse 5c. Circulaire de Baptême 5c. Abonnez-vous à notre Revue Mensuelle de Broderie et Musique 12c par an.

BULLETIN DE LA FERME, No 1, de la Couronne, St-Roch, Québec.