



SECTION FEMININE

Le temps des fraises

De voir partir tout à l'heure des bambins avec de petites tasses pour la cueillette des fraises, nous a ramenés bien loin en arrière, vers le temps où, en robe courte et cheveux au vent, nous allions aussi dans le foin mouillé chercher les fruits vermeils qui semblaient plus délicieux encore parce que nous courions au grand soleil et que nous trouvions fatigant de nous courber pour les découvrir entre les touffes vertes.

Nous n'en rapportions guère à la maison, et pour nous récompenser d'avoir passé une heure ou plus par une température tropicale, nous mangions ordinairement avant de retourner à la maison, les fraises des champs, à l'arôme délicat.

Au plaisir de les cueillir et de les croquer, il arrivait que nous préférons la pêche, dans le creux des rochers, des petits poissons que nous adoptions avec grand enthousiasme pour les laisser mourir dans les aquariums improvisés par notre tendresse, un bocal à confitures, ou une vieille boîte de conserves.

Nous ne leur voulions pas de mal, et pourtant nous étions cruels de les arracher à ces asiles que la haute mer recouvrait à chaque marée et où ils vivaient libres, heureux à leur manière.

Que de bas déchirés, que de robes salies en glissant sur les pans de rochers ou sur les haies, que de retards à l'heure des repas et que de semonces pour quelques petits poissons ou pour un panier de fraises!

COUSINE AVETTE.

Des nausées après les repas

"L'estomac de notre fille ne fonctionnait pas normalement," écrit Monsieur J. J. Boldt, de Hayfield, Man. "De nombreux mets ne lui convenaient pas et elle avait souvent des nausées après les repas. Grâce au Novoro du Dr. Pierre il lui est maintenant possible de prendre ses repas régulièrement et son état de santé est bien amélioré." Cette fameuse médecine d'herbes stimule les fonctions de l'estomac. Si vous ne pouvez l'obtenir dans votre voisinage écrivez à Dr. Peter Fahney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill. Livré exempt de douane au Canada.

Cuisine de chez-nous

TARTES AUX PECHES AMERICAINES. Remplissez une croûte à pâtisserie préalablement cuite au four de custard et ensuite couvrez de pêches fraîches ou en conserve coupées en deux et couronnées d'une meringue à laquelle on a ajouté 3/4 de c. à thé de jus de citron. C'est excellent et peu dispendieux.

CUISINE DE CHEZ-NOUS.

Les "Secrets de la Bonne Cuisine" aident les jeunes filles et les jeunes mamans à s'initier à la confection de plats aussi nourrissants que variés. C'est un recueil précieux que Sœur Ste-Marie Edith met à la disposition de tous.

BOUILLON POUR LES MALADES.

On fait du thé de bœuf pour un malade en suivant les méthodes suivantes: Coupez le bœuf en cubes et ajoutez 1 c. à thé d'eau pour chaque livre de viande coupée en petits morceaux. Mettre la viande dans un bocal Mason—pot à confiture en verre avec couvercle en vis—vissés le couvercle et cuisez dans une casserole d'eau qui mijote jusqu'à ce que la viande paraisse blanche et vidée de jus. Enlevez le couvercle pour laisser refroidir. Donnez ce jus, avec un peu d'eau bouillante et assaisonné au goût, à votre malade.

QU'EST-CE QUE LA TREPE?

C'est la doublure de l'estomac du bœuf. Il y a deux sortes de trépes: les trépes simples et les trépes alvéolées. Ces dernières sont considérées comme les plus délicates. On les emploie dans la confection des "trépes à la mode de Caen".

MONT BLANC.

Prenez 3 tasses de marrons cuits à la vapeur sans l'écorce jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez assez de lait pour les humecter et suerez avec du sucre en poudre au goût. Aromatisez à la vanille. Façon de procéder:—Passez les marrons ainsi préparés et bien égouttés à travers la passoire et formez-les en pyramides. Servez avec de la crème fouettée à l'essence de Kirsch de Maraschine dans une forme de meringue.

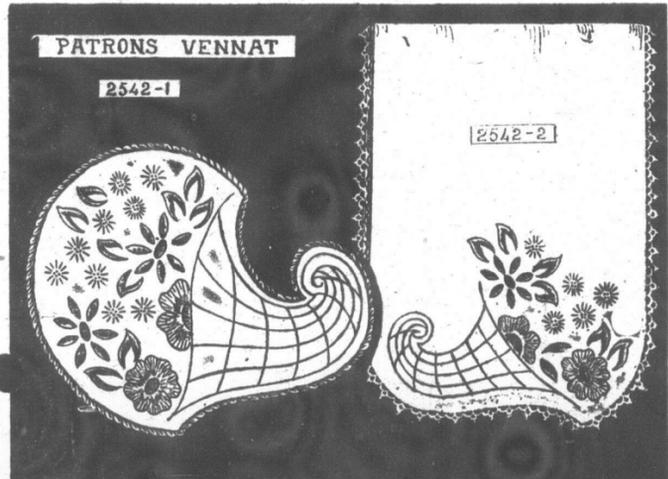
GRATIS! GRATIS!

Magazine illustré mensuel consacré à la Broderie et à la musique, contenant les modèles les plus nouveaux, leçons sur les arts domestiques, dernières créations musicales et théâtrales; aussi diverses attractions.

Ce Magazine vous sera envoyé chaque mois pendant un an, sur réception de 12c pour payer les frais de poste. Ecrivez à:

RAOUL VENNAT 3770-3772 ST-DENIS MONTRÉAL

La broderie est un agréable passe-temps



No 2545—Garniture de Boudoir très artistique—"La Corne d'Abondance". La corne brun doré, glanlines roses, grandes marguerites jaune pâle ou blanche, petites marguerites rose et bleu, avec cœur jaune. Feuilles vertes.

Grand coussin et chemin, chacun à tracer 25c, perforé 50c, au fer chaud chacun seulement 35c chaque. Etampé sur coton jaune broadcloth, chemin de 18 x 54 pcs 55c, coussin dessus et dessous 39c. Sur satin noir ou superbe toile écrue chemin 85c, coussin dessus seul 60c, avec dessous 85c. Sur beau satin noir chemin \$1.25, coussin dessus seul 90c avec dessous \$1.25.

Bourrure en kapok, forme spéciale pour le coussin 85c. Soie pour les 2 morceaux environ 90c, chenille de velours français environ \$2.00.

Catalogue Général de Broderie 20c. Album de Layette (300 Modèles) 15c. A bonnettes-voilà à Notre Revue Mensuelle de Broderie et Musique 12c seulement par an.

BULLETIN DE LA FERME, Casier 159, St-Roch, Québec.

Vite-tournez les pages

Les pages de vos années—ô Vie!... Grand'mère annonce ce matin, un cadeau.

Un cadeau... en cet anniversaire de fête du Roi?... Notre Souverain en collectionnera en nombre; nous n'en attendions guère... Mais voilà!... Point d'erreur! l'appel annonce: "Un cadeau!"

Comme un prix de sagesse, ou d'application!... ou d'encouragement... n'est-ce fin d'année scolaire?...

On s'amène joyeux, l'esprit admire en toute conscience—une antiquité!... Le cadeau est là—posé avec mille précautions par une main méticuleuse, sur un centre de toile bise—son enveloppe contre les possibilités de poussière.

—Tiens!... de la bonne toile du pays, a fait un papa amateur!... et ses yeux pétillent de fierté nationale, son pays!... On attend!... et sans préparation aucune, grand'mère dont les yeux sont voilés d'émotion:

"C'est pour la bienvenue—à la cinquième génération!..."

La quatrième s'exclame: "Grand-mère!... Tandis que le cher petit Jésus a l'air de se moquer de l'ébahissement nôtre plein ses bons yeux sans couleur... 'Il y a une robe aussi!'"

—La cinquième!... Mais nous en désirons possession immédiate du cadeau. Grand'mère!...

C'est qu'il est adorable autant qu'adoré, le petit Jésus d'autrefois sous son globe divin.

—Elle a soixante-dix ans bien sonnées cette niche, mes enfants!...

Grand'père en fit cadeau à votre aïeule en soixante-trois; à la Noël!... comptez!...

Et Lise de s'apitoyer: "Ce qu'il doit être fatigué d'un toujours même pose et sur cet oreiller... Grand-mère—pourquoi ce coton au rude contact, ne serait-il préférable pour le confort du bambin un satin doux moelleux?..."

—Un satin? des soieries?... quand le Sauveteur naquit dans un dénuement si complet?... Non! Non! petite!... la taie d'oreiller est de linon et la dentelle qui l'entoure coûte deux sous pour une longueur de trois aunes!...

Deux sous. Les trois aunes... et la taie n'en requiert qu'un tout petit!... si tout petit bout: vingt lignes doublées. Ah—Grand'mère!... Ce qu'il fait pitié le chéri!... C'est donc, un Jésus authentique ou—du moins—une pauvreté authentique une dentelle à fraction de sou! un croisillon de quatre brins de paille d'orge; pas de fleurs... nul feuillage!... pas même—un liard de gui, un soupçon de-mousse pour le repos de l'œil divin...

Pas surprenant qu'il soit si pâle! si vieillot en sa crèche; le petit Jésus à chemise jaunée, sur la couche de paille qui grisonne... en cette niche dont le droit de possession écherra—quand l'envolée des cloches chantera la venue de la génération cinquième...

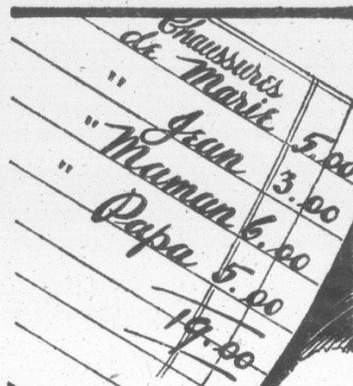
Courez vite—années!... Approchez ô cœur d'époux!

BERTHE LAY.

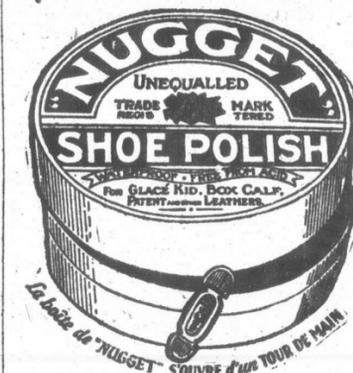
HORS-D'OEUVRE

ROTIES A L'ANCHOIS AVEC SAUCE BLANCHE

Faire bouillir la moitié d'une chopine de lait frais avec une feuille de groseller et une feuille de laurier. Battre 6 œufs laissant de côté 2 des blancs. Retirer les feuilles et mélanger ensemble le lait et les œufs. Ajouter 1 demi-litre de crème douce et épaisse et agiter sur un feu doux jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, laisser refroidir. Echauder 10 anchois, les gratter, ôter les arêtes, écraser les poissons pour les réduire en pâte. Couper 2 tranches de pain, sans croûte (du pain cuit la veille), faire rôtir des deux côtés, beurrer avec du beurre frais, recouvrir de pâte de poisson, chaque rôtie, les mettre l'une sur l'autre et les couper en 6 morceaux. Verser dessus une sauce blanche et servir. Les tranches de pain doivent avoir un demi-pouce d'épaisseur.



les notes de chaussures sont allégées quand la famille emploie—



Le "Nugget" vous épargne de l'argent sur vos notes annuelles de chaussures et vous donne aussi un plus beau poli! C'est parce que ce poli universellement célèbre pénètre profondément dans le cuir, le rend doux et souple, l'imperméabilise et prolonge ainsi la durée de vos chaussures. Il n'en coûte qu'une bagatelle pour donner à vos chaussures un poli au "Nugget"—et cela rapporte énormément comme apparence et durée.

POLI À CHAUSSURES NUGGET Il y a une nuance de "Nugget" pour chaque genre de chaussure



adhère à la place qui lui appartient —sur les souliers! 1127