



Texte détérioré

ELEGANTS et PRATIQUES



LES Bas Penmans en Cachemire Fin sont vraiment à la mode pour les sports et aussi pour la ville — élégants et cependant pratiques — bas fins, doux, portant la marque de qualité, de style et d'usage qui a fait la renommée de Penmans.

CHAUSSETTES Sport en Cachemire assurant à vos pieds le confort dont ils ont besoin pour le badminton, ou pour porter par-dessus des bas fins lorsqu'il fait très froid. Nuances unies avec jolis revers sport.



Soulagement de la Mastite

Les laitiers expérimentés trouvent Minard particulièrement bon pour le traitement de la mastite, de l'hypertrophie de l'éponge, des meurtrissures, des coliques, etc. Gardez-en des bouteilles dans l'écurie et dans la maison. 91P



SECTION FEMININE

Une prière pour nos défunts

L'Eglise nous rappelle en ce deuxième jour de novembre et tout le mois les défunts que nous comptons parmi nos parents, nos amis et tous ceux qui nous ont fait du bien. C'est vrai, malheureusement trop vrai, que nous oublions bien vite ces êtres aimés, ceux à qui nous devons peut-être beaucoup. Si nous étions sûrs que déjà ils jouissent des félicités éternelles que Dieu promet aux âmes de bonne volonté, passe encore. Mais qui pourrait nous en assurer? N'ont-ils pas à expier pour la peine temporelle due au péché?

Priions pour le repos de leur âme, c'est un acte de générosité qui servira à réparer des chagrins que nous avons pu leur causer ou dans tous les cas qui nous sera rendu quand, à notre tour, nous aurons besoin de leur intercession.

"L'oubli" a dit Léon Daudet "est la pire insulte qu'on puisse faire aux morts". Or n'allons pas ainsi insulter ceux que nous avons aimés un jour. Nos morts si nous ne les voyons plus ne doivent, du moins en ce mois, être absents de notre pensée.

Pain au miel

La recette suivante a été soumise à l'essai à la cuisine de la Ferme expérimentale centrale, Ottawa, où elle a donné de très bons résultats:—Pain au miel—deux tasses d'eau bouillante, deux cuillerées à soupe de beurre, deux cuillerées à soupe de miel, un demi-gâteau de levure dissous dans un quart de tasse d'eau tiède, six tasses de farine tamisée, et deux cuillerées à thé et demie de sel. Mettez le miel, le beurre et le sel dans un gros bol, versez de l'eau bouillante; quand le tout est tiède, ajoutez le gâteau de levure dissous et cinq tasses de farine, puis brassez jusqu'à ce que ce soit parfaitement mélangé au moyen d'un couteau ou d'une cuiller à mélange. Ajoutez la farine qui reste, mélangez, retournez sur une planche enfarinée; pétrissez pour mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse, élastique au toucher et que des bulles se voient sur la surface.

Il faut un peu de pratique pour pétrir rapidement. Remettez la pâte dans le bol, recouvrez d'un linge propre et d'une planche ou d'un morceau de fer-blanc, et laissez lever pendant la nuit à une température de 65 degrés Fahrenheit. Le matin, coupez la pâte, retournez-la sur une planche légèrement enfarinée, pétrissez pour distribuer l'air, façonnez en pains ou en biscuits, mettez dans une tôle graissée qui doit être presque remplie. Recouvrez, laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume, et faites cuire dans un four chaud. Cette recette donne un pain et une tôle de biscuits.

Conseils de la ménagère

CONFITURE DE RAISINS

Les confitures de raisins font un dessert délicieux pour le déjeuner et aucune recette ne pourrait être meilleure que la suivante:—

Pressez des raisins pour en faire sortir la pulpe. Faites chauffer cette pulpe jusqu'à ce qu'elle s'amollisse et qu'elle change un peu de couleur, puis pressez-la à travers un tamis. Ajoutez les pelures et faites cuire 10 minutes. Mesurez, et mettez une tasse de sucre pour 2 tasses de raisins. Faites cuire 5 minutes. Bouchez tandis que le contenant est encore chaud.

CONSERVES DE POIRES

Faites un sirop en mettant 1 tasse d'eau pour 1 tasse de sucre. Colorez-le rouge vif avec de la couleur végétale et ajoutez une demi-cuillerée à thé d'extraît d'amande et une demi-cuillerée à thé d'extraît de vanille. Epilchez, coupez en moitiés et enlevez le cœur de grosses poires fermes et mûres. Faites cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Enlevez les poires et mettez dans des bocaux. Faites bouillir le sirop 5 minutes de plus et versez par-dessus les poires. Bouchez immédiatement.

On peut aussi se servir de couleur verte et de menthe.

Aide à EVITER complètement nombre de rhumes



... Nouvelle Formule PAR LES FABRICANTS DU VICKS VAPORUB à un succès remarquable



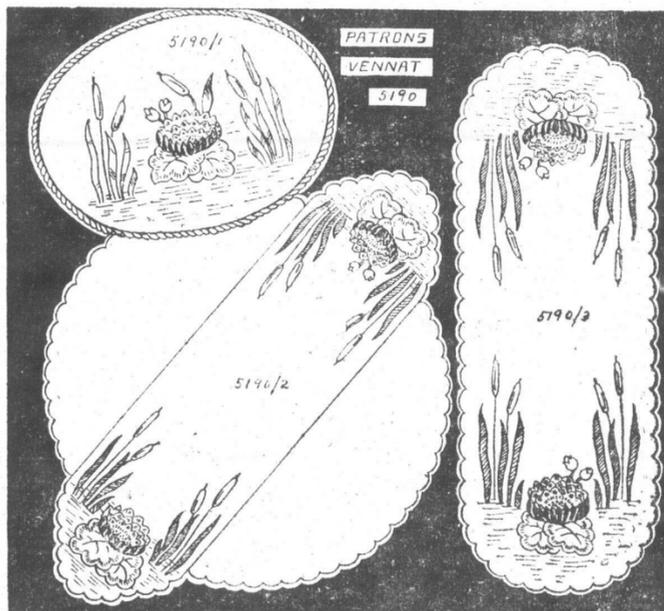
Vite!—A la moindre irritation du nez, au moindre reniflement ou éternuement, quelques gouttes de Vicks Va-tro-nol, simplement. Il stimule les fonctions prévues par la Nature—dans le nez—pour éviter les rhumes, et pour vous en débarrasser dans leurs phases de début. Employé à temps, le Va-tro-nol aide à éviter complètement nombre de rhumes.

Si l'irritation a provoqué l'obstruction du nez (rhume de cerveau ou catarrhe du nez), le Va-tro-nol pénètre profondément dans les fosses nasales, diminue l'enflure des membranes, détache les mucosités qui les obstruent et apporte un soulagement agréable.

Pour mieux MAITRISER les rhumes Ce nouveau moyen pour aider à éviter les rhumes, allié au Vicks VapoRub, le traitement externe moderne des rhumes, forme la base du Système Vicks pour Mieux Maitriser les Rhumes—pour aider à diminuer leur nombre et leur durée. Ce Système est expliqué en détail dans chaque paquet de Vicks.

Suivez le Système Vicks pour mieux Maitriser les Rhumes

La broderie est un agréable passe-temps



No 5190.—Garniture de buffet ou de Salle à Manger, comprenant un dessus de buffet ou chemin de table de 18 x 54 pes, un grand coussin de 18 x 23 pes et un centre rond de 36 pes. Chacun de ces 3 morceaux à tracer 25c, perforé 50c, au fer chaud (foncé seulement) 35c chaque. Etampé sur coton jaune brodeloth coussin dessus et dessous 35c, chemin 50c, centre 60c. Sur toile rose ou jaune coussin dessus et dessous 40c, chemin 60c, centre 70c. Sur superbe toile écru coussin dessus seul 65c, avec dessous 85c, chemin \$1.05, centre \$1.25. Sur superbe toile hêtre ou satin noir coussin dessus seul 75c, avec dessous \$1.10, chemin \$1.25, centre \$1.60.

Détails des couleurs—Roseaux 2 nuances de vert brouze, eau vert-bleu, feuilles vert clair, néphar jaune pâle et or avec pistils brun. Employer rose si préféré. Soie au coton pour broder chaque morceau environ 30c.

Catalogue Général de Broderie 20c. Album de Layette 390 modèles 15c. Abonnez-vous à Notre Revue Mensuelle de Broderie et Musique 12c par an.

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

POIRES CUITES

Choisissez des poires fermes, lavez-les, enlevez le calice et insérez un clou de girofle entier. Mettez dans une casserole, et ajoutez très peu d'eau. Faites

cuire au four pendant 45 minutes. Servez chaud ou froid.

On peut faire des conserves de poires à la maison pour s'en servir pour des salades et des desserts.