

tout les femmes—n'aiment à se confier qu'à une femme, Mme Durant se met à la disposition de toutes, en les assurant de son dévouement et de son entière discrétion. Adressez: Mme Durant, 80, rue St-Gabriel, Montréal.

### AGAPES DE CHARITE

L'automne nous amène sa série de banquets de charité. Mme Surveyer, la présidente de l'Association des Dames Patronnesses de la Providence a brillamment commencé, lundi, 24 octobre dernier, la série annuelle de dîners à cette institution. Suberbe et nombreuse assistance, beaucoup d'entraîn et bonnes recettes sont venues récompenser le zèle et le dévouement de l'intelligente présidente.

Les dîners à l'Institution des Aveugles, rue Ste-Catherine, auront lieu les 8 et 10 novembre. Ces banquets jouissent de la faveur toujours croissante du public et les signaler suffit pour assurer leur succès. Il faut que la sympathie soit bien grande et l'intérêt que l'on porte à cette œuvre bien profonde pour que leur popularité aille ainsi toujours en augmentant.

Nous avons visité la nouvelle installation de MM. Quéry, photographes, 1854, rue Sainte-Catherine, et nous ne saurions mesquiner les félicitations à ces artistes favorisés du public montréalais, pour la façon délicate et charmante avec laquelle ils ont décoré leurs ateliers. Tout témoigne d'un goût sûr et délicat; les toiles qui forment le fond de la salle et devant lesquelles poseront les jolies madames et les élégants messieurs ont été peintes par des artistes de New-York. Nous ne croyons pas qu'il existe dans aucun atelier de la ville, des toiles de cette valeur. Les tentures fraîches et gracieuses, les tapis luxueux, les globes à lumière électrique avec leurs coquets abat-jour, n'ont pas été ménagés. Nul doute que la clientèle déjà, fort nombreuse de MM. Quéry lui sera reconnaissante d'avoir tout fait pour assurer son confort en même temps que charmer ses yeux.

### Le Concert de Mlle Vanasse

Très joli auditoire, jeudi soir, à la salle Hall pour entendre le concert littéraire et musical donné par Mlle Claire Vanasse. La gracieuse organisatrice de cette soirée faisait en même temps son début devant le public montréalais en qualité de professeur d'élocution. Ceux qui l'ont entendue dans "La Bénédiction" de François Coppée, et, "Une Messe à Angers pendant la Révolution Française," deux morceaux de maître et d'interprétation difficile, connaissent aujourd'hui la mesure des talents d'élocution de la jeune professeur. Nous ne pouvons nous empêcher encore de féliciter Mademoiselle Vanasse sur l'heureux choix qu'elle a fait des artistes qui ont prêté leur concours à son concert, Entendre Madame Desmarais, contralto, Mlles Myers et Chamberland, pianiste, M. DeSève, violoniste, et M. Saucier est un régal charmant dont personne ne peut se lasser. Les auditeurs ont donc les meilleures raisons au monde de garder de la soirée littéraire et musicale de Mlle Vanasse, un souvenir très durable.

Nous accusons réception d'un roman canadien nouveau, "Avant la Conquête", épisode de la guerre de 1757, écrit par Mademoiselle Adèle Bibaud. Nous en reparlerons plus longuement dans un prochain numéro.

### Cuisine facile

#### Biscuits de tomates.—

6 morceaux de pain rassis.  
1 tasse de jus de tomates passé.  
1 œuf.  
½ d'une cuiller à thé de sel.  
Une pincée de poivre.  
Chapelure.

Les morceaux de pain doivent être grands comme la moitié de la main. Ajoutez le sel et le poivre au jus de tomates, et versez sur les morceaux. Lorsqu'ils sont bien imprégnés, battez l'œuf légèrement, tempez le pain dans l'œuf, et roulez-le dans la chapelure et faites frire dans de la graisse bouillante. Egouttez sur un papier et servez chaud avec des côtellettes de veau ou de filets de porc.

**Sauce au café.**—Une sauce excellente pouvant accompagner le blanc-manger, se fait par un infusion de café dans de la crème douce. Versez un quart de pinte de crème bouillante sur deux cuillerées à table de café moulu. Couvrez hermétiquement et laissez reposer environ quinze minutes, puis passez à travers une passoire, sucrez et ajoutez-y un jaune d'œuf et une cuillerée à bouche juste de farine de maïs (corn-starch.) Laissez bouillir sur un feu modéré. Au refroidissement, ajoutez la neige de deux œufs et mettez à la glace jusqu'au moment de servir.

**Pommes de terre.**—Une des meilleures manières d'utiliser les pommes de terre cuites de la veille, consiste à les faire au gratin. On procède comme suit: Prenez quatre pommes de terre froides, hâchez-les bien fin, ajoutez une chopine de sauce blanche dans laquelle vous avez jeté quatre cuillerées à bouche de fromage râpé. Mélangez et versez dans une forme, que vous mettez dans un four assez chaud. Laissez brunir.

**Pain rassis.**—On peut employer le pain rassis pour faire un flan. Battez deux œufs entiers jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Ajoutez quatre cuillerées à bouche de sucre et une chopine de lait, mélangez et additionnez d'une muscade râpée. Mettez dans une forme, recouvrez le dessus avec du pain beurré—en plaçant le côté beurré au-dessus. Cuissez à un four doux.

Citrons essence Jules Bourbonnière se vend à \$1.00 et \$1.50 la livre fluide. Tél. Bell Est 1122.

### PUNDE & BOEHM

Coiffeurs, Perruquiers et Parfumeurs  
2365 STE-CATHERINE Ouest  
Pres de la rue Peel MONTREAL

Ouvrages en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, Shampoo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp.

Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers

JEAN DESHAYES, Graphologue  
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,  
MONTREAL