

nouveau bouillir la sauce, puis faire cuire au moins une heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au bout de ce temps la sauce est réduite. Saupoudrer de persil haché.

SALSIFIS EN SALADE. — Mettre tremper les salsifis 1 heure à l'eau froide avant de s'en servir. Puis les gratter et les mettre à mesure, dans de l'eau froide légèrement acidulée de vinaigre, puis les mettre dans une marmite avec de l'eau froide légèrement salée. (Une cuillerée de farine délayée dans de l'eau les rendra plus blancs.) Au bout d'une heure et quart, s'ils sont tendres, les égoutter, Assaisonner de sel, poivre, sucre, persil, huile et vinaigre. Il en est qui ajoutent du cerfeuil et des échalottes finement hachées.) Entourer le plat d'œufs durs, coupés en tranches et de betteraves cuites au four. Proportions: 1 cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe d'huile, 1 pincée de poivre, 1 pincée de sucre, 1 cuillerée à soupe de vinaigre ou 1 cuillerée de jus de citron.

CREME DE RIZ ET D'AMENDE. — Lavez et faites cuire à la vapeur une tasse de riz avec une cuillerée de sel (à thé). Quand il est cuit, sucrez-le au goût. Servez dans des verres; ne les remplissez qu'à moitié, et mettez deux ou trois cerises confites sur le dessus du riz. Finissez de remplir les verres avec de la crème fouettée; ajoutez deux cerises de plus et piquez cinq ou six amandes.

CARAMELS AU CHOCOLAT. — Ayez un quart de livre de chocolat râpé, deux verres de crème, une cuillerée de miel, un peu de vanille et deux tasses de sucre en poudre. Mettez dans une bassine le tout ensemble, placez sur le feu et maniez jusqu'à ce que le mélange soit arrivé au degré de consistance et de couleur voulus. Huilez un marbre ou un plat ordinaire, et versez la composition dessus. Lorsque le caramel est à moitié refroidi, coupez-le avec un couteau huilé et laissez le refroidissement s'achever.

Le livre de l'épouse

Par Paul Combes. Un beau volume in-8°
Couverture de 208 pages. Broché: 3 fr.;
reliure percaline, tranche rouge: 4 fr. — Aubanel Frères,
éditeurs, à Avignon.

Ce volume est le premier d'une "tétralogie" qui a pour titre général: "Les Quatre Livres de la Femme", et que l'auteur consacre à une fine et profonde analyse du quadruple rôle de la "compagne de l'homme" en tant qu'"épouse", "maîtresse de maison", "mère" et "éducatrice".

Nous retrouvons, dans ce travail, les hautes qualités que nous avons déjà louées dans le "Problème du Bonheur", ce précédent volume de la "Bibliothèque Aubanel Frères", dû à la plume du même écrivain.

C'est toujours ce style clair, pur, élégant, qui donne aux phrases un charme pénétrant; — une grande netteté d'idées exprimées avec une telle vigueur d'images que la plupart entrent dans l'esprit avec une force irrésistible et n'en sortent plus. Il y a, dans le "Livre de l'Épouse", comme dans le "Problème du Bonheur", des passages inoubliables.

On retrouve, en maint chapitre, les idées favorites de l'auteur du "Problème du Bonheur". Il applique, à la félicité conjugale, les principes si simples, si faciles à suivre, qu'il a exposés dans le précédent volume.

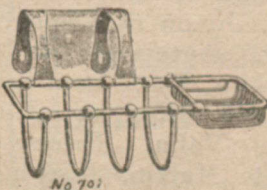
Il montre à l'épouse que le moyen le plus sûr de réaliser son propre bonheur consiste à faire tout ce qui dépend d'elle pour rendre son mari heureux. Il expose, tout au long, comment, dans la vie ordinaire, la femme doit s'y prendre pour faire le bonheur de son mari et le sien propre.

Rien de plus intéressant, rien de plus instructif surtout que les détails donnés par M. Paul Combes sur la sympathie, sur le désir de plaire, sur l'amour sensible et sur sa transformation en affection conjugale, après une crise à laquelle échappent peu de ménages.

Comme c'est "vécu", (suivant un mot à la mode), et comme cela est différent des quintessences fausses et imaginaires des romanciers sur l'amour, la passion, etc. En quelques pages, l'auteur nous fait regarder dans notre propre cœur, et il met en évidence qu'il n'y a rien de mystérieux dans l'amour qui n'est qu'une forme spéciale de la sympathie.

Les femmes mariées et les jeunes filles à marier feront bien de lire toutes ce bon et utile "Livre de l'Épouse". Elles y trouveront la solution de bien des problèmes qui les tourmentent, et les moyens de surmonter tous les obstacles qu'elles peuvent rencontrer dans la vie conjugale.

Accessoires de Luxe EN NICKEL. Pour chambre de bains.



L. J. A. SURVEYER,
52 BLVD, ST-LAURENT

A deux portes de la rue Craig.

MONTREAL

Portes Éponge, Bacs à savon, Portes serviettes, en verre et en Nickel, Douches, Massage, Appareil pour papier à toilette, Sièges de bain, etc., au plus bas prix.

**Jolies
chaussures pour
vous
mesdames**

Styles
• nouveaux
de printemps
et d'été.



A. LECOMPTE FILS

Angle Sainte-Catherine et Sanguinet.

JEAN DESHAYES, Graphologue

1373 rue Notre-Dame-Est, Hochelaga

MUSER & VETTER

Coiffeurs et Perruquiers artistiques

Edifice Banque Molson, coin Ste-Catherine-Ouest, entrée
rue Stanley, 1er étage

Ce Salon élégant et moderne est maintenant ouvert à la clientèle sous les soins habiles des MM. Muser et Vetter, Professeurs diplômés des Académies de Coiffure anglaise et française. Salon de MANICURE et traitement à l'électricité. **TEINTE DES CHEVEUX** pour convenir à toute couleur naturelle.

Spécialité: **ONDULATIONS-MARCEL**

Tél. Bell: Uptown 2508 Montréal.

MESDAMES,

Pour vos parfumeries et articles
de toilette allez chez

Quenneville & Guérin

PHARMACIENS

Apportez vos prescriptions à une de nos pharmacies vous aurez entière satisfaction. Nos prix sont réduits sur tous nos médicaments.
6 pharmacies: 397 St-Antoine, coin Fulford; 1634 St-Laurent, coin Fairmount; 791 Notre-Dame-Ouest, coin Versailles; 700 Ste-Catherine Est, coin Visitation; 399 Ontario Est, coin St-Hubert; 1337 Ste-Catherine Est.

"ANTIKOR-LAURENCE"

Remède sûr et efficace pour enlever promptement et sans douleur les Cors, Verrues, et Durillons.
Energique, Inoffensif et Garanti.
Envoyé par la poste sur réception d'un prix 25c.
A. L. LAURENCE, Pharmacien, Montréal.

PLUS DE CORPS AUX PIEDS!