

Vous pouvez fabriquer vos liqueurs

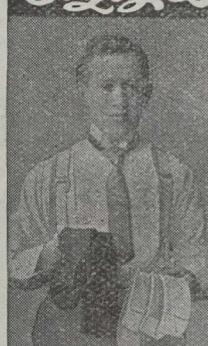
Chartreuse, verte ou Bénédictine, Anisette, etc. pour la moitié du prix régulier en suivant les directions dans notre livre

"LA FABRICATION DOMESTIQUE DES LIQUEURS"

Gratuit Ce livre contenant plus de 30 pages de recettes, sera envoyé gratis à toute personne sur demande.

ADRESSEZ :
ARTHUR A. BEAUPRE, 1372, Ste-Catherine, Montréal

Soyez Bien Mis



Je vous enverrai, franc de port, sur réception de \$2.00, ce qu'il y a de plus chic et de plus nouveau en fait de merceries, le tout valant

\$3.00 pour \$2.00

et consistant en

- 1 Chemise de col
- 1 paire de Manchettes
- 1 Collet
- 1 paire de Bas
- 1 Cravate dernier modèle
- 1 paire de Bretelles
- 2 Boutons pour chemises
- 1 paire de Boutons de Manchettes, or plaque
- 1 Agrafer pour Cravate, breveté

Liste de prix expédiée gratis sur demande.

Cette offre est faite dans le but de vous convaincre que je puis vous expédier par malle, à des prix défiant toute compétition, ce qu'il y a de plus nouveau en fait de merceries pour hommes. Spécifiez grandeurs avec votre commande.

Adressez
M. BEAUPRE, 1718, rue Ste-Catherine, Montréal

WILSON'S

LE FAVORI DES GARDE-MALADES

INVALIDS' PORT

A LA CURE DU FÉVER A LA CURE DU FÉVER

A BIG BRACING TONIC

Milton L. Hersey, M. A. Sc., analyste officiel du gouvernement, certifie la pureté des ingrédients et l'excellence de la combinaison pharmaceutique employée pour le

WILSON'S INVALIDS' PORT.

JE certifie par les présentes que j'ai analysé le **WILSON'S INVALIDS' PORT**, et que j'ai constaté qu'il contenait ce qu'il y a de mieux en fait de vin d'Oporto et d'extrait d'écorce de Cinchona, comme principes actifs. Ceux-ci sont mélangés dans les proportions voulues pour en faire un excellent apéritif et un tonique et fortifiant des plus agréables.

Partout, chez les pharmaciens.

Grosse bouteille, \$1.00. Six bouteilles, \$5.00.

Poils Follets, Cheveux et Barbe Superflue

Enlevés Instantanément

sans douleur et sans endommager en aucune façon la peau la plus délicate.

\$50.00 DE RÉCOMPENSE à QUICONQUE NE RÉUSSIT PAS. et nous ne craignons pas de le faire essayer. Envoyez-nous l'éc pour frais de Poste et nous vous en expédierons un paquet assez gros, pour vous convaincre de sa parfaite infailibilité. Le prix de la **Razorine** du Dr Simon, est de \$1.00 le flacon, et est expédié franco dans toutes les parties du monde. Si votre pharmacien ne l'a pas, adressez : **Cooper & Co., Dep. 12, 425 St-Paul, Montréal, agents spéciaux pour le Canada.**

Votre buste développé de 2 pos dans un mois avec le.....

BUSTINOL

du Dr Simon, de Paris, France.

\$50 de récompense si vous ne réussissez pas. Prix, \$1.00 le flacon, qui peut durer 2 mois. Pamphlet illustré, enseignant l'art du massage avec un généreux échantillon de Bustinol expédié gratis sur réception de 10c pour frais de poste. Correspondance strictement confidentielle. Adressez : **Cie Med. Dr Simon, Dep. 12, Boite Postale 713, Montréal.**



La CODILINE

Du Dentiste Jos. Versailles

Contre LA NEURALGIE ET LE MAL DE DENTS

A vendre dans toutes les pharmacies, à..... 25c

Agence pour le Canada, 395 RUE RACHEL Téléphone EST 846 (coin St-Denis)




Recettes Culinaires

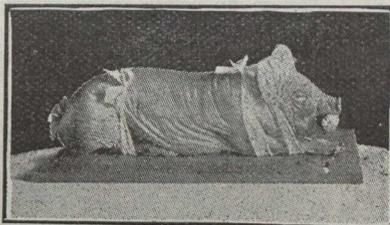
COCHON DE LAIT ROTI

C'est un mets qui figure sur nos tables canadiennes et dont la préparation, toute facile qu'elle est, n'en demande pas moins des soins assez méticuleux. L'animal doit être âgé de quatre à six semaines; alors il pèse à peu près seize livres, et sa chair a acquis son maximum de délicatesse. Lavez et nettoyez avec soin l'intérieur et l'extérieur du cochon, saupoudrez de sel et de poivre l'intérieur, remplissez-le avec une farce de viande et de pain, ou de pommes de terre, et recousez ensuite soigneusement l'ouverture que vous aurez faite sous le ventre, dans le sens de la longueur, pour vider l'animal et introduire la farce. Enveloppez de papier beurré la queue, soigneusement roulée sur le dos, et les oreilles. Placez un bouchon de liège dans la gueule de l'animal, pour la tenir ouverte. Ficelez solidement votre cochon de lait pour le tenir comme s'il était debout. Saupoudrez de sel et de poivre et d'une couche de farine grillée. Cuisez sur un feu modéré. Arrosez à toutes les quinze minutes avec de la graisse de la cuisson ou du beurre fondu. Laissez sur le feu pendant trois ou quatre heures, en le retournant souvent, votre cochon de lait, et retirez lorsque toutes les parties sont également cuites et dorées. Servez avec une sauce aux pommes, du céleri et une salade. Garnissez votre plat de persil, mettez-en des petits bouquets dans les cavités des yeux, après avoir défilé l'animal, et l'avez placé sur le plat, comme il est indiqué dans notre gravure.

jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Jetez dedans assez de farine pour faire une pâte maniable. Coupez plus épais que les biscuits dans lesquels il entre des oeufs. Faites frire dans de la graisse chaude. Le gingembre empêchera vos biscuits de s'imprégner de la friture.

Coffee-cake. — Une tasse de sucre, une tasse de beurre, une tasse de mélasse, une tasse et demie de café froid, une tasse de raisins pressés, une cuillerée à thé de soda, une cuillerée à thé de clous de girofle, une cuillerée à thé de cannelle. Mélangez et cuisez lentement.

Pain de gingembre. — Une demi-tasse de saindoux, une demi-tasse de sucre, une demi-tasse de mélasse, une demi-tasse d'eau chaude, une cuillerée à thé de soda dissous dans l'eau chaude, une cuillerée à thé de gingembre, une pincée de clous de girofle, assez de farine pour faire une pâte ferme. Laissez reposer quinze minutes, roulez à



Cochon de la t. prêt à cuire.

un quart de pouce d'épaisseur, cuisez sur une tôle et coupez en losanges.

Pain de gingembre à la mélasse. — Deux tiers de tasse de mélasse, une tasse d'eau chaude, une tasse et demie de farine, une cuillerée à thé de cannelle, une cuillerée à thé de gingembre, gros comme un oeuf de graisse.

Biscuits aux dattes. — Une grande tasse de dattes dénoyautées et coupées en morceaux, une tasse de sucre, deux tiers de tasse de beurre, un peu de sel, de cannelle et de muscade. Mélangez le tout et ajoutez deux cuillerées à thé de poudre à pâte, une demi-tasse de lait et de la farine suffisamment pour épaissir.

POUR DONNER AUX POMMES LE PARFUM ET LE GOUT DE L'ANANAS

Voici le moyen de donner aux pommes fameuses le goût et le parfum des ananas: Il faut se procurer une petite caisse qui puisse bien se fermer.

Prenez de belles pommes fameuses bien fraîches et bien saines; si elles étaient mouillées ou seulement humides, il faudrait les laisser sécher avant de les ranger.

Au fond de la caissette en bois, on met un lit de fleurs de sureau; dessus, on range des pommes fameuses, en ayant soin qu'elles ne se touchent pas; pour cela, on met entre les pommes des fleurs de sureau.

Faites un second rang de pommes, et ainsi de suite jusqu'à ce que la caisse soit pleine; toutefois, on ne devra pas mettre plus de quatre rangs de pommes; on termine par des fleurs de sureau.

Couvrez d'une feuille de papier blanc et fermez bien la boîte. Un mois après, les pommes ont acquis le goût et le parfum de l'ananas.



Cochon de lait, prêt pour le service.

A PROPOS D'EXTRA

DANS un restaurant, un jour de fête, un habitué se plaint d'avoir très mal diné.

—Que voulez-vous? dit le patron pour s'excuser; vous aurez été servi par un garçon "d'extra"!

—Eh bien, réplique le consommateur, mécontent, j'aurais joliment préféré un dîner "extra" servi par un garçon très ordinaire!

LA TABLE A THE

Pour répondre à quelques lectrices qui nous ont demandé des indications sur la manière de servir le thé, nous donnons ici la reproduction photographique d'une table à thé qui nous a semblé très pratique; il va sans dire qu'on pourra varier à son



Table à thé très pratique et très élégante.

goût les accessoires du service, mais la table, elle-même, pourrait difficilement présenter plus de commodité et plus d'élégance. On la couvrira, si on le préfère, d'une jolie petite nappe blanche. Sur la tablette supérieure, on placera les tasses, les cuillers, le sucre et le lait; sur l'autre, les assiettes de gâteaux ou de bonbons, puis, si l'on sert des vins, avec le thé, les carafes, bouteilles et verres. L'été, on se servira de cette même table pour les boissons glacées.

QUELQUES PLATS OU IL N'ENTRE PAS D'OEUFS

Pendant la saison froide, alors que les poules ne pondent plus et que les oeufs se vendent parfois jusqu'à cinq sous pièce, on sera bien aise de connaître la manière de confectionner quelques plats de dessert et quelques gâteaux où il n'entre pas d'oeufs, et qui sont tout de même des plus succulents.

Gâteaux sans oeufs. — Une tasse et demie de sucre, une tasse de lait sûr, une demi-tasse de beurre, une tasse de raisins pressés, une cuillerée à thé de soda, une cuillerée à thé de muscade, deux tasses et deux tiers de farine. Laissez cuire pendant une heure et vingt-cinq minutes, dans un moule en ferblanc.

Biscuits au lait sûr. — Une pinte de lait sûr, une tasse de sucre, une demi-cuillerée à thé de gingembre, deux cuillerées à thé de graisse fondue, deux grandes cuillerées à thé de soda, une demi-cuillerée à thé de crème de tartre. Battez le tout ensemble

Un bienfait pour le beau sexe!



Poitrine parfaite par les **Poudres Orientales** les seules qui assurent en trois mois le développement des formes chez la femme et guérissent la dyspepsie et la maladie du foie.

Prix: Une boîte avec notice, \$1.00; Six boîtes, \$5.00. Expédiée franco par la poste sur réception du prix.

Dépôt général pour la Puissance.

L. A. BERNARD, 1882 Rue Sainte-Catherine, MONTREAL Aux E.-U.: Geo. Mortimer & Son, Boston, Mass.

LE PACIFIQUE CANADIEN

Les trains partent de Montréal,

DE LA GARE WINDSOR

BOSTON, LOWELL, *9.00 a.m., *7.45 p.m.
SPRINGFIELD, HARTFORD, - *7.45 p.m.
TORONTO, CHICAGO, *9.30 a.m., *10.00 p.m.
OTTAWA, *8.45 a.m., *9.40 a.m., *10.00 a.m.
*4.00 p.m., *9.40 p.m., *10.10 p.m.
SHERBROOKE, *8.30 a.m., *4.30 p.m. *7.25 p.m.
HALIFAX, ST. JOHN, N. B., - *7.25 p.m.
ST. PAUL, MINNEAPOLIS, *10.10 p.m.
WINNIPEG, VANCOUVER, *9.40 p.m.
WINNIPEG, CALGARY, *9.40 a.m., *9.40 p.m.

DE LA GARE VIGER

QUEBEC, *8.45 a.m., *2.00 p.m., *11.30 p.m.
TROIS-RIVIERES, *8.45 a.m., *8.50 a.m., *2.00 p.m., *5.15 p.m., *11.30 p.m.
OTTAWA, *8.20 a.m., *5.30 p.m.
JOLIETTE, *8.00 a.m., *8.45 a.m., *5.15 p.m.
ST-GABRIEL, *8.45 a.m., *5.15 p.m.
ST-AGATHE, *8.00 a.m., *9.15 a.m., *5.00 p.m.
LABELLE, *9.00 a.m., *5.00 p.m.

* Quotidien. † Quotidien, excepté les dimanches M Jeudi, et Mardi et Jeudi seulement. ‡ à l'exception seulement. § Quotidien excepté le samedi † Samedi seulement.

A. LALANDE agent des passagers pour la ville, Bureau des billets de la ville, 129 rue St-Jacques, voisin du Bureau de Poste, Montréal.

Billets de passage sur steamers sur l'Atlantique et le Pacifique.

GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM

Le plus beau train de chemin de fer au Canada.

Le train

International Limited

a mérité son titre de "premier du pays" il n'est dépassé par aucun, tant en vitesse, confort moderne ou régularité.

INTERNATIONAL LIMITED

part de la gare Bonaventure tous les jours à 9.00 hrs a. m., arrive à Toronto à 4.30, Hamilton 5.30, Niagara Falls, N.Y. 8.26, Buffalo 9.20, Boston 7.38, Detroit 9.30 et Chicago 7.20 le lendemain matin.

Il consiste en wagons à vestibule, chais palais, dortoirs et buffet. C'est un des trains les plus rapides du monde entier, et vous ne devriez pas perdre l'occasion de le prendre pour voyager dans l'ouest.

New York Central and Hudson River, R. R.

Les Trains quittent la Gare Windsor comme suit :

8.20 A.M. tous les jours, Pour tous les points des montagnes Adirondacks, Malone, Utica, Syracuse, Rochester, Buffalo, Albany, New-York et tous les points au Sud.

8.20 A.M. excepté le dimanche. 10.20 A.M. excepté le sam. et dim. 1.35 P.M. le samedi seulement. 5.10 P.M. excepté le dimanche. 7.00 P.M. tous les jours. 9.45 A.M. Dim, seulement.

Train local pour Chatauguay, Beauharnois et Valleyfield.

Pour billets, horaires, accommodation de chais Pullman, et toutes informations, adressez-vous au bureau de la ville, 130 rue Saint-Jacques.

H. J. HÉBERT, Agent local pour la vente des billets. F. E. BARBOUR, Agent général.

Tout connaisseur

Vous dira que le meilleur tabac canadien naturel haché est empaqueté par

VALIQUETTE

Cinq qualités. Pour tous les goûts Nos. 40, 50, 60, 80 et 100, désignant le prix de la livre Echantillons du No. 100 envoyé sur réception de 25c, autres numéros 12c. — T. Thé. Valiquette, 1735 Rue Ste-Catherine, Montréal

