

## FINANCES

Les clearings des banques pour la semaine dernière sont :

	1896. 9 Jan.	1896. 2 Jan.	1895. 13 Jan.
Montréal.....	\$12,782,187	\$9,962,528	\$11,556,817
Toronto.....	10,135,913	6,872,485	7,894,426
Hallifax.....	1,637,130	1,029,163	1,348,255
Winnipeg....	1,510,306	1,250,537	1,110,573
Hamilton.....	904,891	671,097	810,548
Total....	\$27,050,427	\$19,535,810	\$22,620,619

\* \*

L'argent à Montréal et Toronto reste ferme à 5% à demande.

\* \*

Le 3½ de Toronto se vend à Londres 101, et le 3½ de Montréal aussi à 100.

\* \*

Nouvelle avance sur "consols" à 106 11/16., et la situation est notablement améliorée à Londres et New York.

— : x : x : x : —  
ACTES OFFICIELS

La Compagnie de chemin de fer de la Baie des Chaleurs demande le paiement de 10% sur ses actions, payable le 15 février.

\* \*

Par proclamation du lieutenant gouverneur en conseil en date du 10 janvier. le pont Scott est fermé à la circulation.

Injonction avait été faite le 16 août dernier à la Commission des chemins à barrières de la rive Nord de faire reconstruire le pont avant le 2 septembre dernier.

\* \*

C'est l'époque des mises en vente forcée de propriétés pour non-paiement de taxes municipales dans les divers comtés. Les ventes sont annoncées à l'Officielle pour le 4 mars partout ; elles se répartissent ainsi par comtés ; nous nous bornons au district de Québec :

Wolfe	188 terrains
Beauce	42 "
Nicolet	18 "
Arthabaska	35 "
Dorchester	35 "
Lotbinière	18 "
Drummond	8 "
Matane	11 "
Compton	88 "
Sherbrooke	7 "
Témiscouata	3 "
Coaticooke	16 "
Portneuf	73 "
Comté de Québec	9 "

\* \*

La "Montreal Lighterage Co, limited" demande ses lettres-patentes. Objet : transport et manœuvre de marchandises par terre ou par eau. Capital : \$50,000. Requérants : Wm. Strachan, marchand ; Wm. Mann, entrepreneur ; H. C. Telfer, F. H. Carlin, de Montréal et G. N. Ducharme, de Ste-Cunégonde.

— : o : o : o : —

## Lecture pour les Dames

## MODES PARISIENNES

Janvier étant le mois des visites, nous allons tout particulièrement nous occuper des toilettes créées en vue de ces obligations de société. Les robes simples en beau lainage priment la soie, le drap surtout, si souple et si brillant, a toutes les préférences ; on l'orne de velours souligné de jais, de ganse d'or avec collet pareil garni de chèvre de Mongolie, ou bordé de petites bandes de martre avec col évasé, également en martre.

Une bien jolie toilette en ce genre élégant est en drap pensée galonné de ganse noire. Au bord de la jupe, dix rangs de petits galons sont échelonnés ; corsage garni de ganse s'ouvrant sur un gilet croisé en velours vert, ceinture intérieure en satin noir. Manches ballon avec hauts poignets galonnés de ganse noire.

Toujours beaucoup de collets où la fourrure domine dans un mélange heureux. Collet avec empiècement de caracul et chèvre du Thibet. Collet en mouflon gris avec empiècement de loutre. Collet en martre de Norvège avec franges de queues le bordant. Il se fait aussi en velours du Nord d'élégants collets couverts de soutache mêlée de perles, ou d'autres encore ont comme garniture une pluie de jais retombant du cou entre chaque godet. Le col Médicis, avec appliques de jais à l'extérieur, est intérieurement doublé de fourrures. Rien de plus seyant au visage que ce qui l'enveloppe frileusement.

Le collet et la jaquette ne sont pas des vêtements de fillettes, mais un modèle qui leur est tout acquis est la mante bretonne en drap édreton, avec capuchon doublé de soie assortie à la nuance du drap. Ce manteau, très pratique, en ce sens qu'il est chaud et léger tout à la fois, peut avoir aussi son degré d'élégance, on borde le capuc... suivant la couleur du vêtement de breitschwantz blanc ou noir, avec col droit pareil, et on le ferme au cou par une agrafe bretonne en argent bruni.

Parmi les toilettes de circonstance nécessitées par cette froide saison, nous allons citer deux ravissants modèles. L'un en velours vert est de forme princesse, tout garni de zibeline posée en bandes au bas de la jupe, sur le corsage et sur la couture de lés de devant ; même fourrure formant le col et entourant le bas des manches.

L'autre est en velours pain brûlé, avec jupe couturée de jais. Boléro également brodé, ouvert sur un bouffant de dentelle ancienne avec cravate en même dentelle. Large ceinture toute pailletée de jais. Les manches, légèrement basses, sont très amples et retombent sur de hauts poignets plats. Manchonnet en velours pain brûlé, entièrement coulé avec dégringolade de violettes et beau nœud sur le dessus. Chapeau de feutre, forme I-uhalle, avec drapé de dentelle blanche retenu par une boucle de strass, et panache de plumes teintées blanches et pain brûlé.

## QUELQUES BONNES RECETTES

## HUITRES FRITES

Lavez les huitres et asséchez-les bien, mettez-les dans des miettes de biscuits cassés très-fins ; tenez prête une fêchefrite dans laquelle vous mettez beaucoup de beurre et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait chaude, ce qui empêche les huitres de coller au fond.

Faites frire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien jaunes et tournez-les alors. Vous trouverez que le beurre les sale suffisamment.

## BŒUF ROTI

Employez l'aloyau du bœuf (sir loin) en enlevant la plupart des os. Piquez votre morceau de bœuf de petites chevilles afin de lui donner une forme ronde ; verser dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permet à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure sèche. S'il y a beaucoup de gras sur le dessus, couvrez-le d'une pâte de farine et d'eau jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps si vous préférez l'avoir bien cuite.

## TOMATES CUITES

Enlevez la pelure et tranchez minces, saupoudrez un peu de sel, poivre, de petits morceaux de beurre et très peu de sucre. Divisez en deux des biscuits appelés "Boston Crackers" et plongez-les rapidement dans l'eau froide : couvrez ensuite vos tomates avec ces biscuits, mettant sur chaque moitié de biscuit un bon morceau de beurre. Faites cuire dans le fourneau durant 30 minutes ou une demi-heure.

## PAIN BLANC

Versez une chopino d'eau bouillante dans votre pétrin et un morceau de beurre ou de graisse de la grosseur d'une noix, mélangez-y ensuite votre farine et faites une pâte épaisse. Laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide, ajoutez ensuite une autre chopino d'eau de la chaleur du lait à peu près et une tassée de levure, mêlez-y encore de la farine pour en faire une bonne pâte. Mettez-la sur la planche pétrissez bien et remettez-la dans le pétrin pour la laisser fermenter, placez-la dans une place chaude jusqu'à ce qu'elle commence à lever, et mettez-la alors dans une place plus fraîche. Quand votre pâte est levée à la hauteur des bords de votre pétrin, rabattez-la et vous vous apercevrez qu'elle remontera encore très rapidement, tournez-la ensuite en forme de pain et laissez-la lever encore. Faites cuire.

## PUDDING AU GINGEMBRE

Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, ½ tasse de beurre, 2 pleines tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tarte. Faites cuire à la vapeur pendant trois heures. Mangez avec sauce liquide.

— : o : o : o : —