

ceau, les ouvriers chantaient, debout sur leur échafaudage, ces chansons de leurs pays, bondissantes comme des cascadelles, et que nous firent entendre les "yodleurs" du village suisse à l'Exposition.

"Le jeune Camille les écoutait en extase. Puis il quitta la fenêtre où il s'était acoudé et se dirigea vers le piano. Sans trop tâtonner, lui encore ignorant de la gamme, il joua de mémoire les mélodies qui l'avaient charmé."

Quelques "laï-tou" l'avaient rendu musicien.

—: o :—

A PROPOS DE CHRYSANTHEMES.

Un joli mot du prince Ferdinand de Bulgarie sur ces fleurs si "parisiennes" qui en ce moment décorent tous les appartements, et dont l'exposition annuelle vient d'avoir lieu.

Le prince Ferdinand aime non seulement les chrysanthèmes; il adore toutes les fleurs. Dans ses domaines de Varna et d'Euxinograde, les serres sont tenues avec un soin jaloux. Chaque année, le prince en personne préside à la récolte officielle des roses dans les champs de Philipposolis. Dans son palais de Sofia, tous les appartements sont, en toutes saisons, égayés de verdure et de fleurs rares; sa table de travail est agréablement encombrée d'une multitude de petits vases de cristal remplis de fleurs chaque jour renouvelées.

Le prince, qui fait de fréquents voyages à Paris, s'intéresse beaucoup à tout ce qui touche la culture des fleurs en France. Il se trouvait l'an dernier à Paris lors de l'exposition des chrysanthèmes et ne manqua pas d'aller la visiter.

En connaisseur et en collectionneur, le Prince s'était arrêté devant toutes les espèces exposées avec une prédilection pour ces merveilleux chrysanthèmes qui ressemblent à quelque énorme houppe à poudre de riz, bouffants, frisés, tourmentés. Et tout d'un coup, avisant une variété nouvelle qu'il n'avait pas enco-

re rencontrée,—c'était un chrysanthème roux aux longues ligules très fournies et frisées, il l'admira longuement. Puis le montrant, en souriant, aux personnes qui l'accompagnaient:

—Chrysanthème? fleur qui a de longs cheveux, presque pas de cœur, —une femme!

—: o :—

RECETTES FACILES

Omelettes aux croûtons.—Faites revenir au beurre des petits dés de mie de pain, mêlez-les avec une dizaine d'œufs battus, du sel, du poivre et versez dans une poêle où vous avez chauffé du beurre. Liez, ployez et dressez sur le plat.

Poulet à la diable.—Choisir un poulet jeune, très tendre. Le fendre par le dos, l'ouvrir et l'aplatir, le tenir ouvert à l'aide d'une brochette, qui l'écarte de part en part; ainsi préparé, enduisez-le de blancs d'œufs bien battus en neige, puis couvrez de mie de pain. Vous renouvellez cette opération deux fois, pour que la croûte qui doit l'envelopper soit assez dorée. Vous le ferez cuire sur le gril, à feu doux, et vous le servirez avec une remoulade très relevée.

Gâteau.—Faites une pâte avec farine, sucre râpé, beurre fondu en quantités égales et une pincée de sel; ajoutez-y peu à peu deux œufs battus et une chopine de lait. Beurrez un plat qui puisse supporter le feu et faites cuir au four. Servez dès que le gâteau aura pris couleur, et dans le même plat. Saupoudrez-le de sucre.

Riz au fromage.—Faites crever une demi-livre de riz dans une pinte de bouillon, faites-y fondre un quart de beurre et autant de fromage râpé. Beurrez un moule et portez au four trois quarts d'heure. On peut aussi, pour plus de simplicité, mettre la préparation dans un plat allant au four. Lui faire prendre couleur une demi-heure et le servir dans le plat de cuisson.

Vin de prunes.—Prenez des prunes de damas bien mûres, la quantité que vous voudrez; mettez-les dans

une bassine, sur un feu suffisant pour les faire crever et en faire exuder le suc; versez dans des terrines et laissez refroidir; mettez de nouveau sur le feu, et agissez de la même manière, vous réitérerez cette manipulation trois fois, afin d'obtenir un suc plus sucré et plus concentré. Passez alors le suc, mettez le marc à la presse, réunissez les liqueurs et sur chaque pinte de ce suc, ajoutez quatre onces de sucre. Portez ce mélange dans un lieu dont la température soit de quinze à dix-huit degrés Reaumur; faites fermenter le temps suffisant, après quoi laissez reposer, tirez à clair et mettez en bouteilles.

Conseils Utiles

Taches d'encre sur des tapisseries.—On enlève les taches d'encre des tapisseries avec du chloroforme. Celui-ci rend également leur brillant aux couleurs.

Pour laver la broderie.—Pour laver de fines broderies il est avantageux de se servir d'eau de pluie et de savon blanc de Castille. Faites une bonne mousse tiède et rincez après soigneusement.

Brosses à cheveux.—On peut nettoyer les brosses à cheveux en les lavant à l'eau tiède additionnée de sel de soude ou d'ammoniaque. Trempez les brosses dans l'eau jusqu'à qu'elles soient propres en ayant bien soin de ne pas mouiller le dessus et la poignée de la brosse. Rincez à l'eau froide.

PUNDE & BOFHM

Coiffeurs, Perruquiers et
Parfumeurs
2365 STE-CATHÉRIQUE Ouest
Près de la rue Peel MONTREAL

Ouvrages en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, hampoo, 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