

Cuisine Pratique

NOUILLES FRAICHES.—Tamiser une livre de farine; la disposer en une fontaine au milieu de laquelle on met une demi once de sel fin que l'on arrose avec une cuillerée à bouche d'eau froide pour le faire fondre; y ajouter 2 œufs entiers et 5 à 6 jaunes d'œufs; pétrir le tout ensemble, tout en l'humectant d'un peu d'eau; en former une pâte ferme que l'on enveloppe dans un linge; et, après l'avoir laissée reposer pendant deux heures, on l'étend avec le rouleau, pour en former des abaisses minces que l'on découpe en longs filaments. Étaler alors ces filets de pâte sur une feuille de papier, afin de les faire un peu sécher.

AUBÉRGINES EN BIFSTECK.—Couper les aubergines dans le sens de leur longueur, par tranches ayant l'épaisseur d'un centimètre; les mettre dans une terrine en les assaisonnant de sel, poivre, vinaigre, les laisser mariner pendant deux heures; au moment de les faire cuire, essuyer les tranches avec une serviette bien propre; les faire cuire sur le gril ou bien à la poêle, avec du beurre manié; assaisonner avec du sel et du poivre; arroser de quelques gouttes de citron ou vinaigre, parsemer dessus un peu de persil haché. Quand les tranches sont cuites, les mettre sur un plat avec un peu de beurre et servir chaud.

Nos lecteurs voudront bien excuser les fautes typographiques qui ont été laissées dans les titres et sous titres de la page 76 du dernier numéro du "Journal pour Tous"—Notre nouvel imprimeur, dans sa précipitation, a oublié complètement de les corriger et s'en est aperçu après le tirage. Il en a été de même dans quelques-unes de nos annonces, qui ont été imprimées sans tenir compte des corrections de la rédaction.

N.D.L.R.

THE MONARCH

Le meilleur et le plus pratique des clavigraphes à écriture visible.

23 Rue St-Jean, Montreal.

TELEPHONE MAIN 4988

Le prochain numéro du "Journal pour Tous" paraîtra le jeudi 25 octobre, pour devenir régulièrement hebdomadaire par la suite.

Théâtres et Spectacles

THEATRE NATIONAL FRANCAIS

1440 rue Ste-Catherine.
Tél. Bell Est 1736. Tél. des Marchands 620.

Cette semaine: **Cleopatre**
La semaine prochaine: **Resurrection**

Prix, Matinées 10, 15, 20, 25 et 30c.
Soirées 10, 25, 35, 40 et 50c.

THEATRE DES NOUVEAUTES

Comédie Française. Tél. Bell Est 1395.

Cette semaine: **Paraitre**
La semaine prochaine: **Fidélité**

OUMETOSCOPE SALLE POIRE

Angle Ste-Catherine et Montcalm

De Montréal, faire un voyage à Paris et dans la grande ville de l'Europe? c'est ce que l'on voit au **Oumétoscope**. Vues Animées et Chansons Illustrées—2 représentations par jours, après-midi à 2¼ hrs; 3¼ hrs. Prix populaire: 10c, 15c et 25c. Loges après-midi 25c, soir 35c. Aux matinées 500 des meilleurs sièges à 10c pour dames et enfants.

KINETOSCOPE COIN VISITATION & ONTARIO

Vues animées. Admission: Matinée 5c et 10c. Soirée 10c et 15c.

PARC SCHMER CETTE SEMAINE

3 P.M. & 8 P.M.

Enfants 5c — (après-midi de semaine avec tour gratuit sur carrousel.)

THEATRE FRANCAIS

Tous les après-midi et soirs, cette semaine *The Secrets of the Police* Prix 10c, 20c, 30c, 35c et 50c. Semaine prochaine.

THEATRE ROYAL

Toute cette semaine. Matinée tous les jours. *Miss New York*. Prix: 10, 20, 30c et 50c.

Un jeune homme actif et intelligent pourrait se faire de gros salaires et une position d'avenir, en s'occupant du département des annonces et de la publicité du "Journal pour Tous".

Pour renseignements s'adresser de 1 à 3 heures, 914 rue St-Denis, ou 56 rue Amherst à Montréal.

LA CREME DE BEAUTE PARISIENNE, est une préparation idéale pour embellir et donner un velouté merveilleux à la peau. Elle guérit les boutons, rougeurs, points noirs, taches de rousseur, rides et toutes les affections de la peau. Envoyée partout franco sur réception de 25 cents (argent). Adressez: **M. Berthiaume**. Boîte Postale, No 126, Montréal. — Prix spéciaux aux agents.