

FÊTE DE FAMILLE

Les plus grands économistes sociaux de notre époque répètent à l'envi, que si la famille était plus en honneur, plus unie dans ses membres, l'état de la société en serait beaucoup meilleur.

Une famille puissante de ce beau Canada-français, la famille DesCarries, de Notre-Dame-de-Grâce près, Montréal, ne manque point une occasion de resserrer les liens qui l'unissent si étroitement : je n'en veux pour preuve que la dernière fête, à laquelle j'ai eu le grand bonheur d'assister, chez mon excellent ami et compagnon d'armes Léon DesCarries.

Léon, doublé d'ailleurs d'un excellent écrivain, célébrait son cinquantième anniversaire de naissance, le vingt juin dernier. Beaucoup de zouaves y assistaient. Les frères de Léon : MM. Jérémie, M.P.P., maire, préfet du comté ; Téléphore, juge de paix ; Benjamin, propriétaire, s'étaient fait un devoir d'entourer de leur affection et de leur présence, leur frère jubilaire.

J'eus la délicate mission de prononcer le discours de souhaits, de dire une petite poésie en l'honneur de Léon, de sa charmante compagne. Je dois reconnaître que c'était, pour moi, un simple devoir de gratitude : depuis des années, je suis reçu chez cet excellent ami, comme un frère serait reçu.

Léon a fait un brillant cours d'études chez les PP. Jésuites de Montréal : et bien des fois, j'ai pris plaisir à lire, chez lui, des poésies pas mal tournées, ma foi ! et un ouvrage volumineux : ses lettres de Rome. — Oserais-je formuler un vœu ? — Qu'il les publie !

Que de bien font ces jolies fêtes de famille !...

FIRMIN PICARD.

LA FRAISE

Elle est maintenant abondante, c'est un des fruits les plus recherchés de notre climat. On peut en faire des sirops, des confitures. On en exprime le jus, on fait des boissons rafraîchissantes recommandées pour la goutte, la gravelle.

Les fraises passent rapidement à la fermentation vineuse, alcoolique et acétique ; aussi peut-on en faire du vin, de l'eau-de-vie ou du vinaigre.

Le sirop de fraises relevé de jus de citron et étendu d'eau est une boisson délicieuse.

Les fraises doivent être autant que possible cueillies le soir, tout au moins au milieu de la journée, jamais le matin, si l'on veut jouir de tout leur parfum. On a soin de leur laisser la queue. Si on doit les garder quelque temps, on les étale, il ne faut pas les laisser en tas dans un panier, elles s'échauffent et fermentent. On ne les épluche et on ne les lave qu'avant de les servir.

Les fraises sont balsamiques et rafraîchissantes : on ne peut leur reprocher que d'être légèrement laxatives ; on corrige cela soit avec du sucre, soit avec du vin ou les deux ensemble.

Il serait imprudent d'en faire excès, à la suite d'un grand diner, mais le matin à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est terminé, c'est un des mets les plus salutaires.

On peut assaisonner les fraises avec du lait ou avec de la crème, de l'eau sucrée, un peu de bonne eau-de-vie vieille ou du véritable rhum.

On peut aussi faire des beignets avec la fraise. Pour cela, mettre la fraise entière dans la pâte à frire et la plonger dans la friture ; le beignet bien doré est égoutté et saupoudré de sucre.

CROQUET.

NOUVELLE INVENTION

UNE MANGEOIRE HYGIÉNIQUE

Pour se bien porter, les bêtes comme les gens devraient manger posément ; mais elles ne sont guère plus raisonnables que nous et leur estomac a aussi à pâtir de leur glotonnerie. Les chevaux surtout font

"mangeoire nette" par trop hâtivement ; de là des coliques et des "ballonnements" qui compromettent leur santé.

Contraindre les chevaux à moins de voracité était donc leur épargner quantité de maux et rendre un service signalé à leurs propriétaires. Un Français, M. Lavoipieri de Chaumont, y est parvenu en imaginant un appareil très simple, que l'on peut adapter facilement à toutes les mangeoires. C'est un récipient dont la fond est incliné et dont la paroi intérieure est formée par une plaque mobile, capable d'être fixée à des hauteurs variables.



Cette simple description suffit à expliquer le rôle de l'appareil. L'avoine est versée dans le récipient ; par suite de l'inclinaison du fond et de l'étranglement produit par la plaque mobile, elle ne tombe que peu à peu dans la mangeoire : le cheval ne peut, par conséquent, qu'en happer de petites quantités, de sorte que la mastication est plus complète et, par suite, l'assimilation plus facile.

D'autre part, le cheval est dans l'impossibilité — comme il ne manque pas de le faire, lorsqu'il a dans sa mangeoire une pitance abondante — de "barboter" de son mieux et d'en répandre une bonne partie à terre.

Cet appareil est donc à la fois économique et hygiénique ; c'est le plus bel éloge que l'on puisse en faire.

L'ART CULINAIRE

Tomates à l'Américaine (hors-d'œuvre). — Prenez quelques tomates bien mûres, enlevez-en la peau, qui se détache très aisément, et coupez-les en tranches minces. Salez, poivrez, assaisonnez d'huile et de vinaigre, ajoutez des œufs durs en petits morceaux et des fines herbes. Mélangez bien et servez. Les tranches doivent rester entières.

Tarte aux amandes. — Faites votre pâte comme à l'ordinaire et étendez-la sur la tourtière ; mettez de place en place de petits morceaux de beurre bien frais (environ 150 grammes pour une forte tarte), sucre en poudre étendu bien régulièrement partout, la quantité que l'on voudra, puis des amandes douces coupées en petits morceaux longs, que l'on étendra partout ; ne pas laisser la tarte trop longtemps au four de peur qu'en refroidissant elle ne se trouve trop desséchée ; il faut qu'en la retirant elle donne l'impression du *pas assez cuit*.

PARC SOHMER

Tout-Montréal connaît ce lieu de délices, si agréablement situé en face du majestueux Saint-Laurent.

L'administration de ce lieu enchanteur — et que l'on croirait enchanté — ne recule devant rien pour procurer aux amateurs les plaisirs les plus variés, tout en restant dans les bornes des plus strictes convenances : musique choisie, représentations des plus amusantes, chaque jour c'est nouveau, chaque jour c'est plus attrayant.

Le programme de cette semaine est des plus variés et ne peut manquer d'y attirer une grande foule.

PRIMES DU MOIS DE JUIN

LISTE DES NUMÉROS GAGNANTS

Le tirage des primes mensuelles du MONDE ILLUSTRÉ, pour les numéros du mois de JUIN, qui a eu lieu samedi, le 3 courant, a donné le résultat suivant :

1 ^{ER} PRIX	No	27,361....	\$50.00
2 ^e	No	18,124....	25 00
3 ^e	No	735....	15.00
4 ^e	No	39,247....	10 00
5 ^e	No	16,912....	5 00
6 ^e	No	163....	4 00
7 ^e	No	29 344....	3 00
8 ^e	No	6 891....	2 00

Les numéros suivants ont gagné une piastre chacun :

125	7,231	13,780	21,217	25,119	33,153
209	8,114	13,961	21,438	26,401	33,419
527	9,532	14,143	21,612	27,213	33,624
1 942	10,139	14,324	21,982	28,514	33,910
2,156	10,484	14,572	22,165	29,331	34,171
2,353	10,917	14,940	22,781	30,010	34,322
2,781	11,052	15,153	23,052	30,267	34,512
2,935	11,131	16,229	23,473	31,516	34,854
3,474	11,263	17,107	23,737	32,123	35,013
3,623	11,404	18,313	23,908	32,342	35,241
4,231	11,795	19,146	24,162	32,534	36,118
4,382	12,275	20,225	24,370	32,651	37,345
4,827	12,541	20,461	24,615	32,815	38,112
5,173	12,867	20,834	24,831	33,063	39,727
6,745	13,352				

N. B. — Toutes personnes ayant en mains des exemplaires du MONDE ILLUSTRÉ, datés du mois de JUIN, sont priées d'examiner les numéros imprimés en encre rouge, sur la dernière page, et, s'ils correspondent avec l'un des numéros gagnants, de nous envoyer le journal au plus tôt, avec leur adresse, afin de recevoir la prime sans retard.

Nos abonnés de Québec pourront réclamer le montant de leurs primes chez M. E. Bélard, No 276, rue Saint-Jean, Québec.

REBUS



GRAVURE-DEVINETTE



— Arrêtez, arrêtez ! vous allez écraser un enfant !
— Où est l'enfant ?