



En parle avec connaissance. 12
STRATFORD, ONT.

Je suis heureux de voir que vous avez un agent dans notre ville. J'ai été témoin de plusieurs cures merveilleuses opérées par le Tonique du Père Koenig pour les Nerfs.

Rév. E. B. CHILROY, D. D.

Folle pendant un an.

Thetford Mines, Co. Mégantic, Can. Sur la recommandation du Rév. M. Wilde, de Winsdale, N.-H., je me procurai quelques bouteilles de Tonique du Père Koenig pour les Nerfs, pour ma sœur qui demeure en Allemagne. Elle souffrait de l'hystérie depuis huit ans et était tellement malade qu'elle est restée folle pendant un an. Les premières doses lui procurèrent du soulagement, et, aujourd'hui, elle est complètement guérie. Elle m'est reconnaissante d'avoir attiré son attention sur un aussi grand remède.

MME JOSEPH CYR.

GRATIS Un livre précieux sur les Maladies Nerveuses envoyé Gratuitement à une adresse quelconque, et les patients Pauvres peuvent aussi obtenir cette Médecine Gratuitement.

Ce remède a été préparé par le Rév. PASTEUR KOENIG, de Fort Wayne, Ind., depuis 1876, et il est préparé aujourd'hui sous la direction par la

KOENIG MED. CO., CHICAGO, ILL.

En vente chez les pharmaciens, \$1.00 la bouteille, 6 pour \$5.00.

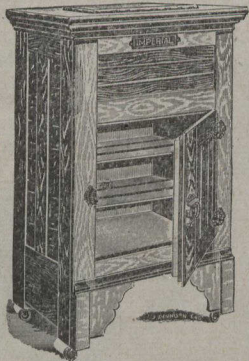
GLACIERES

La vignette ci-contre représente la meilleure glacière que vous puissiez trouver à Montréal pour le prix.

Elle est en bois dur, fini naturel et verni.

L'intérieur est en métal à l'épreuve de la rouille. Les peintures et la serrure sont en métal fini bronze.

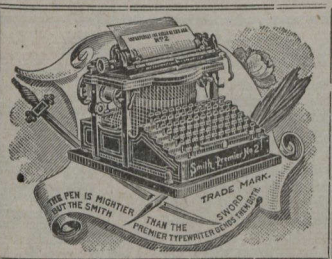
C'est une glacière élégante, forte et durable.



PRIX: \$5.35

Si vous mentionnez l'ALBUM UNIVERSEL.

Beauvais Freres
236 RUE ST-LAURENT



Il doit y avoir quelque avantage, 300,000 personnes emploient le clavographe

Smith's Premier
WM. HALL & CIE, 1822 rue NOTRE DAME
Telephone Main 212



Fourneau "Pilot" en acier de Walker

Incomparable comme poêle de cuisine. Se fait avec ou sans Réservoir, Tablettes ou Réchaud.

Venez les voir. Demandez catalogues.

Seul Agent
LUDGER GRAVEL,
22 à 28 Place Jacques-Cartier,
MONTRÉAL

Téléphones Bell,
Magasin, - Main 641
Bureaux, - Main 512
Après 6 p.m. Et 2314
Tél. Marchands 694

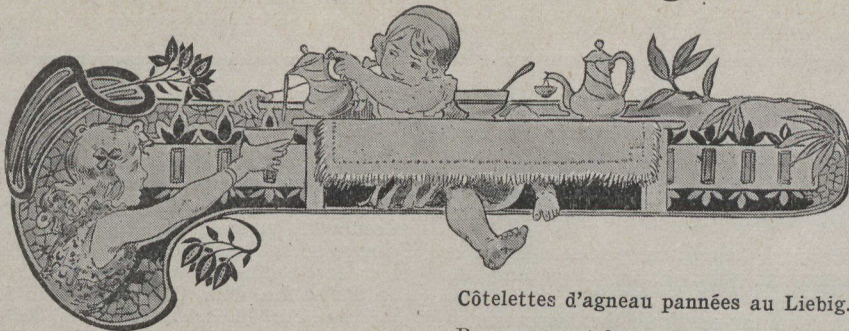
LA CURE DU DR. CHAGNON

CONTRE LA GRIPPE
MAUX DE TÊTE, NEURALGIE, RHUMATISME, Etc.
EST INFAILLIBLE

Si votre pharmacien n'en a pas, envoyez 25c. en timbres du Canada ou des E.-U., et vous en recevrez une boîte par le retour de la malle.

CHAS. E. CHAGNON, Arctic, R. I.

Recettes pour la ménagère



Apéritif-Potage.

Voici un bon potage d'été, très bourgeois, très familial; mais, si simple qu'il soit, il fait néanmoins merveille dans un dîner d'amicale réception.

Un gourmet, doublé d'un hygiéniste, a dit fort justement: "L'appétit est le plus grand des ingrats; plus vous faites pour lui, plus tôt il vous abandonne." Cet aphorisme a été formulé pour prononcer en quelque sorte la condamnation des boissons spéciales que beaucoup de personnes ont coutume de prendre "pour ouvrir l'appétit", et qui, bien souvent, produisent un effet tout contraire.

Or, rien n'est apéritif et hygiénique en même temps, comme un potage léger, tenu suffisamment clair, relevé au surplus par la saveur d'un légume tout à la fois agréable au goût et quelque peu acide. La tomate, notamment, se prête d'une façon admirable à jouer ce rôle. — Le potage que j'indique ici dispense des absinthe, vermouth, bitter et autres boissons excitantes proscrites par les médecins; son excitation, toute naturelle, est favorable à la santé. D'une légèreté parfaite et d'une rapidité exquise, ce potage rallie toujours l'unanimité des suffrages.

Recette. — Ayez: de belles tomates, ou bien du bon coulis de tomates en quantité proportionnelle, ou encore de la tomate concentrée en conserve de bonne marque; un gros oignon; de l'huile d'olive; trois petites gousses d'ail; trois poignées de vermicelle; une feuille de laurier; une branche de thym; un peu de persil; poivre blanc en poudre et sel. — Coupez en deux vos tomates, choisissez bien mûres, bien rouges, et mettez-les dans une casserole émaillée (ou en porcelaine-à-feu). Ajoutez: un verre d'eau, le laurier, le thym, le gros oignon, coupé en rondelles, et l'ail. Laissez cuire doucement, comme s'il s'agissait de faire un coulis. En général, une demi-heure de cuisson suffit. — Passez alors à la passoire fine, en pressant fortement avec une fourchette, afin qu'il ne reste dans la passoire que les peaux et pépins des tomates et les condiments qui ont fait partie de cette première cuisson. — Maintenant, remettez sur le feu tout le jus de tomate que vous venez d'extraire ainsi. Ajoutez l'huile d'olive et le poivre en poudre; il ne faut pas craindre de bien poivrer. — Eclaircissez avec de l'eau, de façon à avoir un potage plutôt clair qu'épais. Dans cette opération, il importe de n'employer que la cuiller de bois. — Salez. — Lorsque le potage bout, finissez-le en y ajoutant le vermicelle.

Essayez, et vous constaterez qu'après ce potage, chacun sera disposé à faire honneur aux plus copieux mets du repas de famille.

Remarque. — L'Apéritif-Potage peut se faire aussi en remplaçant l'huile par du beurre frais; mais, dans ce second cas, il convient moins aux personnes obèses ou ayant des tendances à l'obésité, selon l'observation du docteur Grandval de Belly, qui recommande la façon méridionale comme bonne recette de soupe anti-obésique.

Pigeonneaux à la cuiller.

Videz, flambez et parez vos pigeonneaux. Faites-les revenir dans une casserole avec beurre, sel, poivre et le jus d'un citron. Recouvrez-les ensuite d'une barde de lard, mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon, ajoutez une pointe d'arôme et faites cuire doucement. Lorsque la cuisson est terminée, dressez les pigeonneaux sur un plat, entourez-les d'écrevisses. Ajoutez au jus de la cuisson une bonne sauce italienne et masquez-en votre plat.

Gâteau à la minute.

Prenez des biscuits à la cuiller (une douzaine environ), trempez-les légèrement, dans un mélange à doses égales de rhum, d'eau-de-vie et d'eau. Rangez quatre biscuits au fond d'un moule, couvrez-les d'une même couche de confitures de groseilles; mettez d'autres biscuits, une autre couche de confitures, et ainsi de suite.

Au moment de servir, versez par-dessus une crème à la vanille, qui a été préparée d'avance, pour qu'elle soit froide. Piquez ça et là, sur votre gâteau, des filets d'orange confite, de cédrat confit et d'angélique confite.

Côtelettes d'agneau pannées au Liebig.

Parez vos côtelettes, placez-les dans une sauteuse avec un bon morceau de beurre, sel, poivre. Après les avoir fait sauter, passez-les dans un oeuf cru dont vous aurez préalablement mélangé le blanc et le jaune, puis dans de la panne fine et blanche. Faites-les ensuite cuire sur le gril, puis servez dans un plat chaud en versant dessus la sauce suivante:

Délayez une cuillerée à café de Liebig dans un verre et demi d'eau chaude, ajoutez gros comme une petite noix de beurre, placez sur le feu, faites jeter un bouillon. Ajoutez le jus de la moitié d'un citron avant de servir et après avoir dégraissé.

Pommes de terre.

Une des meilleures manières d'utiliser les pommes de terre cuites de la veille, consiste à les faire au gratin. On procède comme suit: Prenez quatre pommes de terre froides, hachez-les bien fin, ajoutez une chopine de sauce blanche dans laquelle vous avez jeté quatre cuillerées à bouche de fromage râpé. Mélangez et versez dans une forme, que vous mettez dans un four assez chaud. Laissez brunir.

La Mayonnaise.

La mayonnaise se réussit toujours et très vite quand on fait tiédir l'huile, l'oeuf, le bol, etc., avant de commencer. Jamais ne travailler au frais, encore moins sur glace. Et tourner le fouet dans n'importe quel sens.

HYGIENE

Le savon.

Il est économique de faire provision de savon à l'avance. Un savon bien sec fournit le double d'usage, parce qu'il fond moins vite que le savon frais qui est mou. Cette observation est surtout applicable au savon employé pour les lessives et les savonnages. Mais, afin d'atteindre le but qu'on se propose, il faut avoir grand soin de garder la provision de savon dans un endroit parfaitement sec, et même chaud.

Pour obvier à l'odeur de la peinture.

Placez dans une chambre fermée, nouvellement peinte, une petite quantité de foin saupoudré de chlorure de chaux; une heure après, l'odeur de la peinture aura disparu.

Sommaire du numéro de LA REVUE HEBDOMADAIRE du 19 mai.

Envoi, sur demande, 8, rue Garancière, Paris, d'un numéro spécimen et du catalogue des primes de librairie (26 francs de livres par an).

Partie littéraire. — XXX: Une grande réforme maritime. — L'Ecole navale française à terre. — Louis Madelin: Une famille parvenue: les Bonaparte en 1811. — Ernest Tissot: Une nihiliste, Sophie Pérovskaja. — F. Marion Crawford: Roman: Le Coeur de Rome (IV). — Louis Chevalot: Les métiers dangereux. — Jean Chantavoine: Chronique musicale. — aurice Levallant: Poésies. — Bixiou: Les Miettes de la Vie; L'Histoire de la Semaine.

Partie illustrée. — Les élections générales en France: les deux partis en présence. — Les chefs de parti: MM. Jaurès, Guesde, Millerand, Brisson, Pelletan, Georges Leygues; MM. Doumer, Ribot, Deschanel, Piquet, de Mun, Barrès, Lasies, Baudry d'Asson. — La mort du Bey de Tunis: Mohammed el Hadj et son successeur Mohammed el Nasr. — Après la catastrophe de San-Francisco: l'incendie de la ville; Ce qui reste de l'hôtel-de-ville; Une rue soulevée; Un campement à Golden Gate. — L'inauguration de l'exposition de Bagatelle: le palais; M. Fallières. — La reine d'Italie à une fête nautique à Milan. — Les anarchistes russes arrêtés à Paris. — Le Pope Gapone.

L'Instantané, partie illustrée de la Revue Hebdomadaire, tiré chaque semaine sur papier glacé, peut être relié à part à la fin de l'année. Il forme deux volumes de 300 pages.

Pour tous les abonnés de notre journal, 15 francs par an au lieu de 20, payables en deux semestres de 7 fr. 50. — Joindre la bande d'abonnement de notre journal pour avoir droit à cette réduction.

La Créole

LE MEILLEUR DES CAFÉS D'HAÏTI

Comme nous désirons vous faire goûter ce nectar des Antilles, nous vous en enverrons une boîte échantillon contenant 1/2 de livre, sur réception de 10 cts et le nom de votre épicer.

AUGUSTIN COMTE & CIE
442, Rue St-Paul Montréal

DUPUIS FRERES

Coiffures Séduisantes pour Dames

Nos lignes spéciales de Chapeaux garnis, à \$1.95, \$2.25, \$4.95

Nous soumettons ces chapeaux à votre critique. Voyez l'élégance et la nouveauté des formes, la richesse des garnitures, le fini artistique de la main-d'oeuvre et vous admettez que ce sont des valeurs de \$3.00, \$4.00 et \$8.00. Nous avons une très grande demande dans ces différentes lignes. Visitez notre rayon des modes dès maintenant, si vous voulez profiter du grand choix. Nous offrons aussi cette semaine un lot limité de jolies coiffures blanches (Flops) pour enfants, coiffures valant régulièrement \$2.25, 98c notre prix, seulement. . . .

SPECIAL — Un lot de fleurs artificielles pour garnitures de chapeaux — ce sont des échantillons en très bon ordre — valeurs de \$1 à \$1.25. Votre choix sur ce lot, seulement. . . . 25c

DUPUIS FRERES

Le Grand Magasin Départemental de l'Est
1571 à 1589 rue Sainte-Catherine

Si vous souffrez d'Ulcères Varices Eczema

"Jambe de Lait" ou de toute autre maladie de la peau

ECRIVEZ-NOUS.

Nos conseils ne vous coûteront absolument rien. Nous pouvons vous aider et le ferons volontiers.

The Dr Wilson Medical Co. 204 rue St-Jacques



A. LECLAIRE
223 RUE ST-LAURENT

Assortiment complet de Tapis, Prêlarts et Fournitures de Maison
Demandez les Timbres d'Escompte