

## A travers les Livres

La librairie Beauchemin vient de m'adresser divers livres d'écoles dont on lui a confié l'impression. Ces livres, faits et reliés avec beaucoup de soin, auront, je n'en doute pas, la considération qu'ils méritent auprès de nos maisons enseignantes.

Signalons, d'abord, deux volumes de *Lectures graduées* (pour le cours moyen et le cours inférieur) par M. l'abbé Roch Magnan, du diocèse de Grand Rapids, Michigan. M. l'abbé Magnan, qui est un ancien professeur de littérature, dit avec raison qu'il faut suivre le progrès des temps si l'on veut tenir tête aux écoles protestantes ou neutres. Le *Devoir du Chrétien*, qui fut si longtemps le livre de lecture de nos écoles, est peu de nature à intéresser ou à instruire l'enfant parce que les enseignements philosophiques qu'il contient sont au-dessus de la portée et de l'intelligence des élèves. C'est bien mal débiter dans une éducation que de leur apprendre à ne rien comprendre. Les livres de lectures graduées que j'ai sous les yeux contiennent des anecdotes, des descriptions faciles à être comprises par de jeunes esprits, des explications de mots, des poésies enfantines, etc, le tout très gentiment illustré. Pour les classes plus avancées, la lecture est un peu plus forte, mais donnée de façon à instruire et à intéresser sans fatiguer l'esprit.

Mentionnons ensuite une nouvelle *Histoire du Canada* par le Père Ph. F. Bourgeois, de la Congrégation de Ste-Croix, ouvrage orné de gravures, accompagné de tableaux chronologiques et préparé pour les écoles, académies, collèges, etc, etc.

L'ouvrage a été soumis, nous dit on, à deux comités formés d'hommes compétents en histoire du Canada et à diverses autres personnes versées en bibliographie scolaire.

Je constate, en passant, que l'auteur a accordé à l'histoire des Acadiens une plus large part que nos autres historiens, en exceptant, toutefois, Garneau. Je m'en réjouis : l'histoire des Acadiens est aussi la nôtre. Ils sont Canadiens comme nous et doublement nos frères puisqu'ils ont été malheureux.

Nous devons à M. Sylva Clapin une *Histoire des Etats-Unis* fort bien faite, depuis les premiers établissements jusqu'à nos jours. Dans la préface des éditeurs, il est remarqué, avec justesse, que les Canadiens instruits tout en étant parfaitement renseignés sur l'histoire de l'Europe, connaissent peu de choses de celle des Etats-Unis. Le livre de M. Clapin, qu'on est en droit de croire supérieurement préparé, comblera donc une lacune dans notre enseignement scolaire.

Tous ces livres sont en vente chez C. O. Beauchemin et Fils, libraires imprimeurs, rue Saint Paul, Montréal.

FRANÇOISE.

Au restaurant :

—Garçon, je ne peux pas déchiffrer la carte, c'est écrit trop fin.

—Naturellement, monsieur, c'est écrit menu !

## Cuisine facile

**ŒUFS AU GRATIN.** — Disposez sur un plat beurré, une couche de pommes de terre bouillies, une couche d'oignons coupés en tranches très fines, une couche d'œufs durs en tranches, couverts de champignons émincés, puis une autre couche de sauce blanche ; répétez jusqu'à ce que le plat soit rempli ; couvrez le haut de chapelure et mettez au four.

**TOMATES FARCIES.** — Prendre six belles tomates, les couper en deux, les épépiner, les saler, les poivrer, et les arroser avec un peu d'huile. Les cuire aux trois quarts. Préparer la farce suivante : oignons hâchés, ail, persil ; faire revenir ; ajouter un morceau de mie de pain trempée ; broyer le tout avec la fourchette : ajouter une cuillerée de bouillon, puis un œuf entier. Farcissez alors les tomates, saupoudrez-les de panure et passez-les au four.

**OIGNONS FARCIS.** — Prenez de gros oignons, que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Egouttez-les, creusez-les et remplissez le vide de chair à saucisses ou de farces de quenelles. Beurrez un plat qui aille au feu, rangez-y les oignons l'ouverture en dessus. Saupoudrez-les de sel et de sucre en poudre, recouvrez-les de bardes de lard et arrosez d'une cuillerée d'eau-de-vie et de quelques cuillerées de jus. Faites cuire doucement feu dessus et feu dessous. Lorsque les oignons sont cuits, dégraissez la sauce et servez.

**MAYONNAISE DE VOLAILLE.** — Enlevez les membres d'une volaille cuite quelconque, coupez les en plusieurs morceaux, et servez avec une sauce mayonnaise faite de la manière suivante : Mettez dans un bol un jaune d'œuf très frais avec sel et poivre, et une cuillerée à café de vinaigre ou citron, ce qui est plus fin. Prenez ensuite une fourchette ou une cuiller d'argent et tournez l'œuf doucement, pour que sel, poivre et vinaigre (ou citron) se trouvent bien mêlés, puis ajoutez toujours, en tournant de l'huile d'olives que vous faites tomber goutte à goutte. Lorsque votre sauce est prise, ajoutez vinaigre ou citron, si elle l'exige, et servez dans une saucière.

**JEAN DESHAYES, Graphologue**  
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,  
MONTREAL

## Conseils utiles

**REMÈDE CONTRE LES BRULURES.** — Un remède contre les brûlures qui a été préconisé, il y a quelques années, par un célèbre docteur allemand, consiste dans l'emploi d'un onguent composé de beurre frais et de jaune d'œuf.

Il est aussi efficace que simple à exécuter. On mélange dans un récipient quelconque du beurre et des jaunes d'œufs en égales quantités. On étend cet onguent sur un morceau de toile qui est appliqué sur la brûlure et renouvelé chaque fois qu'il commence à sécher.

Les douleurs provenant des plus profondes brûlures sont aussitôt adoucies et la guérison est complète en très peu de temps, sans laisser aucune cicatrice.

## Succursale de la Banque Provinciale

Nous croyons qu'on trouvera difficilement de plus charmante installation que celle de Carsley, rue Notre-Dame.

D'abord, une coquette pièce aux murs fraîchement décorés, où le pied foule un tapis très moelleux, puis des fauteuils invitant, une petite table de centre, un pupitre plus loin, où vous trouverez tout ce qu'il faut pour écrire, papier, plumes, crayon, buvards et encriers, blancs, chèques, bordereaux, etc., etc. De ce petit salon, vous pouvez faire affaire avec la gérante ou ses employées directement sans presque vous déranger, car elles sont là tout près de vous, derrière une cloison vitrée, qui attendent vos ordres. Mais que vous ayez ou non de l'argent à retirer ou à déposer, nous vous engageons à faire visite à ce gentil bureau de banque, ne serait-ce que pour constater *de visu* les améliorations et les progrès de notre siècle.

Les clients de ce grand magasin commencent à apprécier les bienfaits et les services d'une semblable installation ; ils sont bien aises d'y déposer leur argent avant de commencer leurs achats. Un chèque est si vite signé.

Que de temps précieux épargné et surtout quelles anxiétés de moins en sachant que vos épargnes sont à l'abri des *pickpockets* et des hasards malheureux qui nous font perdre, oublier ou égarer un porte-monnaie précieux.

Nous recommandons fortement à nos lecteurs la succursale de la Banque Provinciale du Canada, telle qu'elle est établie chez Carsley, rue Notre-Dame.

P. H. PUNDE. TEL. 3'61 OS. BOEHM.

**PUNDE & BOEHM**

Coiffeurs, Perruquiers et Parfumeurs

2365 STE-CATHERINE Ouest

Pres de la rue Peel

MONTREAL

Ouvrages en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, Shampoo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp.

Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers