

existe à l'heure actuelle des descendants de ce nom.

No 2. — DEMANDE. — Pourriez-vous me donner en qualité d'abonné au "Journal pour tous", les renseignements concernant les familles Rouleau et Roulland, car il se pourrait qu'elles soient de la même souche en France, si elles sont deux racines au Canada. Aussi des renseignements sur les familles L'Heureux et Pépin, d'où viennent respectivement ces familles de la France et où se sont-elles fixées au Canada à leur arrivée?

Réponse. — 10. Les familles Rouleau et Roulland sont distinctes l'une de l'autre.

Le premier Rouleau venu en Canada fut: Rouleau dit Sanssoucy Gabriel, né en 1618, à Tourouve, en Perche (Orne) France.

20. Les familles L'Heureux et Pépin sont aussi distinctes l'une de l'autre :

(A) Le chef de la famille L'Heureux au Canada fut Larsau ou L'Heureux Simon, né en 1626 à St-Côme-le-Vert (Sarthe) France, arrivé à Québec vers 1693.

(B) 4 branches originaires de Pépin: 1o Pépin dit Francherontagne Guillaume, né en 1607 à St-Laurent de la Rivière, près Saintes (Charente inférieure) France, mort le 12 août 1697 à Trois-Rivières. Il occupa durant sa vie des charges importantes et notamment celle de syndic et de juge à Trois-Rivières. 2o. Son frère Pépin, dit sieur de Lafond marié à Québec le 30 janvier 1710. 3o. Pépin dit Lachance né en 1652 au Havre (Seine inférieure) France, mort le 23 janvier 1703 à Ste-Famille. 4o. Pépin Robert de Grisy, évêché de Sées (Orne) France.

POUR FAIRE RIRE LES MALADES

Un client est allé consulter son oculiste pour un petit mal d'œil :

—Bassinez-vous avec de l'eau de roses, lui dit le docteur, et ne sortez qu'avec "des conserves fumées", vous savez ce que c'est? Deux jours après, le médecin rencontre son client qui, depuis la veille, ne sortait plus qu'avec un jambon sous le bras.

Mortier-Pilon, le pharmacien de la rue St-Laurent, est à la chasse depuis que la chasse est ouverte: il abandonne sa boutique aux soins de sa jeune femme qui n'y met jamais les pieds et d'un jeune commis de 17 ans qui apprend la télégraphie sans fil avec la demoiselle de magasin du chapelier d'en face.

Comme on demandait un jour en plaisantant à l'élève s'il ne craignait pas d'empoisonner quelqu'un, absorbé qu'il était par ces doux ébats: "Oh! fit-il tranquillement, il n'y a rien à craindre, dans les ordonnances liquides, je ne mets que de l'eau sucrée et si c'est des pilules, de la mie de pain".

Le "Journal pour Tous" demande à ses abonnés et lecteurs, de lui "envoyer des idées, des articles, ainsi que toutes découverts des autres journaux qui pourraient avoir un intérêt quelconque pour lui. Tous les documents reçus seront l'objet de toute l'attention de la rédaction.

Cuisine Pratique

Toutes les semaines, il sera donné une ou plusieurs bonnes recettes de cuisine.

Croquettes de Pommes de terre

Epluchez une douzaine de grosses pommes de terre jaunes bien farineuses, et coupez-les par morceaux que vous mettez à mesure dans une grande terrine contenant de l'eau froide. Quand elles y sont toutes, lavez-les, et faites-les cuire dans une casserolle avec de l'eau et du sel; égouttez-les aussitôt cuites et passez-les au travers d'une passoire ou d'un tamis à quenelles, que vous aurez placé sur une terrine pour les y recevoir. Lorsqu'elles sont réduites en pâte fine, ajoutez-y un morceau de beurre, une pincée de sel fin et six jaunes d'œufs: puis travaillez le tout ensemble avec une cuiller de bois jusqu'à mélange parfait, et laissez complètement refroidir cette pâte. Saupoudrez ensuite la table de farine, divisez la pâte froide en parties égales, que vous roulez dans cette farine, en leur donnant la forme de bouchons, tous de la même grosseur; puis trempez-les à mesure dans une anglaise et panez-les à la mie de pain, après quoi, vous les rangez à côté les unes des autres sur un plafond étamé, sans les serrer.

Envire dix minutes avant de servir, glissez vos croquettes dans une friture modérément chaude et faites-les frire d'une belle couleur blonde. Egouttez-les ensuite sur un linge; puis dressez-les sur un plat rond en les disposant les unes sur les autres, et servez chaud.

PENSÉES ET MAXIMES

La vertu par ses charmes est la sœur de l'amour.

CHATEAUBRIAND.

La justice n'est pas un mouvement de l'intérêt qui se replie sur soi-même; elle est un élan de la bonté qui se sauve de la méchanceté.

LACORDAIRE.

Un bulletin d'abonnement se trouve dans une des pages de cette édition. Remplissez-le de suite et envoyez-le au "Journal pour Tous", 914 rue St-Denis, à Montréal. Il ne faut jamais remettre au lendemain, ce qu'on peut faire le jour même.