

COMMENT S'HABILLER



No 1. Toilette en soie faille. No 2. Toilette en brocart.

No 1.—Toilette en soie à grosses côtes paille, passementerie de soie noire et bandes de velours. Jupe de soie formant à droite et à gauche gros plis creux, intérieur bordé des deux côtés d'une passementerie de soie. Tablier à l'italienne orné de trois larges rubans de velours. Tunique tombant droit sur les côtés et formant gros plis creux derrière. Une petite écharpe est drapée devant, tombant sur le tablier et rentrant sous les côtés de la tunique. Corsage uni formant pointe devant et orné sur le milieu du devant et sur les côtés de trois bandes de passementerie, bas de manches assortis.

No 2.—Toilette en brocart vieux bleu foncé, satin vieux bleu pâle, dentelle assortie brodée de perles, ruban bleu pâle couvert de perles. Jupe faite en satin bleu pâle. Dessus de jupe en dentelle brodée, couvrant toute la jupe de satin moins le dessous de la traîne. Traîne carrée faite en brocart et montée en fronces serrées à la taille. Corsage court formant pointe devant décolleté en carré avec manches demi-longues. Le tour du décolleté est orné d'un ruban perlé avec petit liseré de satin bleu pâle. Une bande perlée posée au milieu du devant du corsage forme petit plastron. Nœud de ruban bleu pâle à l'encolure, parements de manches drapés, faits en satin bleu pâle.

LA MODE PRATIQUE

On se fait, en s'amusant et à peu de frais, les fantaisies de mode en ce moment : supports, étageres, encoignures, etc. On les commande en bois blanc au menuisier et on les recouvre de velours, peluches ou soieries démodées, gardées dans les fonds de tiroirs. Plus c'est vieux, plus cela est de genre. Le dernier mot en l'espèce est la petite chaise à porteur. On double aussi les vitrines où l'on renferme les menus bibelots. L'uni, de nuance antique, est la chose la plus référée pour cet usage.

C'est un grand préjugé de croire que les bronzes dorés ne doivent pas être nettoyés. C'est-à-dire qu'il ne faut pas les laisser salir, car tout traitement rude leur enlèverait la mince couche d'or qui les recouvre. Mais permettre au vert-de-gris d'y mordre est non moins déplorable. Il convient de les entretenir avec la peau, en les frottant légèrement, fréquemment, de façon à les préserver de toute altération sans, pour cela, leur enlever la "patine" si prisée par les amateurs. Une expé-

rience de près d'un siècle, faite dans ma famille, me permet de donner un conseil en toute conscience.

On balaye ordinairement les tapis avec du thé. Le procédé n'est pas mauvais, cependant il a l'inconvénient de brunir un peu les couleurs. Des feuilles de choux coupées en morceaux ou des fanes fraîches de carottes sont préférables.

Les tables de salon se placent en biais dans les maisons où l'on recherche l'originalité artistique. On place au milieu une haute plante ou un objet élevé. — Les palmiers ou autres plantes de grande dimension sont posés devant les fenêtres ou, au gré d'un hasard calculé, sur des espèces de tabourets ou de trépieds. Faute d'un joli vase, on se contente de draper le pot. — Les feuilles seront lavées tous les jours dans le but de la conservation. Les jacinthes et certains autres oignons poussent fort bien dans la mousse humide. Les racines s'entre-tiennent et soutiennent la base. On fera de la sorte une corbeille pour la table de famille, amusante à voir pousser et très durable. | COUSINE JEANNE.

CONNAISSANCES UTILES

Morue à la crème.—Dessalez une belle queue de morue et mettez-la cuire dans de l'eau bouillante, égouttez et découpez-la en filets. Faites fondre en casserole une demi-livre de beurre manié de fleur de farine, poivre et muscade; lorsque le tout commencera à se lier et à prendre bonne consistance, ajoutez un demi-litre de crème douce, et du persil haché menu; tournez la sauce pendant cinq minutes, incorporez les filets de morue; laissez-les mijoter dans la sauce et servez.

Pieds de veau frits.—Cuits, coupez-les par morceaux ou en lames de moyenne grosseur, mettez-les dans une marinade au vinaigre, puis égouttez-les; trempez-les dans une pâte à frire; faites-les frire et servez-les entourés de persil.

Soupe dorée.—Trempez dans du lait chaud et légèrement sucré des tranches de pain régulières et un peu épaisses. Retirez-les quand elles sont suffisamment imbibées et déposez-les sur un plat. Trempez-les dans des œufs battus comme pour une matelotte; puis, faites frire, de la même manière que les beignets, et servez-les bien chaudes et saupoudrées de sucre. On ajoute un peu de fleur d'orange, si on veut.

Gâteau au fromage.—Piler, avec un litre et demi de farine, un quart d'excellent fromage de Brie; lorsque ce mélange est parfait, le passer au tamis; faire un trou dans cette pâte, y mettre une demi-livre de beurre, bien manier le tout, piler un peu de fromage de gruyère râpé et six œufs entiers; détremper la pâte trois fois, la ramasser, la mouler et laisser reposer une demi-heure; l'abaisser alors avec un rouleau et en faire un gâteau de l'épaisseur de trois doigts; l'échiqueter avec le taillant du couteau, le retourner, le dorer et le faire cuire dans un four ordinaire.

CHOSSES ET AUTRES

—Un statiscien vient de calculer que tout le tabac fumé, chiqué et prisé dans tout le monde formerait chaque année une masse pesante de 4,000,000,000 de livres.

—Un ministre protestant, de Chicago, demande : "Un homme peut-il être en même temps bon chrétien et marchand prospère ?" La réponse est facile. Il le peut s'il annonce dans les journaux.

—Le terrain dans la ville de Londres augmente toujours en valeur. Un bloc de 296 pieds superficiels a été vendu dernièrement \$56,000. Ce qui est au prix de 6s. 8d. le pouce carré, ou plus de six millions de piastres l'arpent.

—Les Canadiens de Plattburgh semblent être plus disposés que jamais à s'imposer des sacrifices pour l'éducation de leurs enfants. On parle beaucoup d'établir en cette ville un collège commercial, qui sera sous la direction d'une communauté religieuse.

—On a récemment fait rapport à la Société Pathologique, de New-York, qu'un enfant noir, qui vécût deux mois, ayant qu'un seul poulmon—le gauche, l'autre étant à l'état rudimentaire et jamais gonflé. Le cœur n'avait qu'une oreillette et qu'un ventricule, qui se trouvaient dans la partie gauche.

—A Quito, la seule ville du monde qui se trouve sur la ligne de l'équateur, le soleil se lève et se couche à six heures d'un bout à l'autre de l'année. Votre pendule se brise, votre montre se dérange, vous aurez l'heure juste, car ici le soleil tient le temps correct. Il est six heures du soir quand il se couche et six heures du matin quand il se lève.

—Un Italien, signor Garetti, prétend avoir découvert que la musique attire le poisson, et il a prouvé sa prétention par une démonstration heureuse sur le lac de Genève, où son bateau fut bientôt entouré de poissons. Pour nous récompenser de leur livrer cette recette gratuite, nous espérons que nos pêcheurs de truites nous en enverront quelques-unes.

—Un morceau de terre sur les bords du lac Cayuga, a été loué à des personnes de Rochester pour la culture des grenouilles. L'élevage des grenouilles pour le marché de New-York est devenue une importante industrie. Il existe une grande ferme de grenouilles dans le voisinage de Waterloo, mais la demande est plus grande que l'approvisionnement.

—Ce n'est pas ce qu'on gagne, mais c'est ce qu'on épargne qui nous rend riches. Ce n'est pas ce qu'on mange, mais c'est ce que nous digérons qui nous rend forts. Ce n'est pas ce que nous lisons, mais c'est ce que nous nous rappelons qui nous rend savants. Ce n'est pas ce que nous avons l'intention de faire, mais c'est ce que nous faisons, qui nous rend utiles. Ce ne sont pas quelques faibles désirs, mais ce sont les combats d'une vie entière, qui nous rendent braves.

LOTÉRIE NATIONALE !

\$30,000.00

de prix seront tirés le

20 AVRIL

Prix du Billet : \$1.00

Pour obtenir, billets, informations, etc., etc.

S'adresser au secrétaire,

S. E. LEFEBVRE.

No 19, rue St-Jacques.

LA PLACE POUR SE PROCURER

LES MEILLEURS

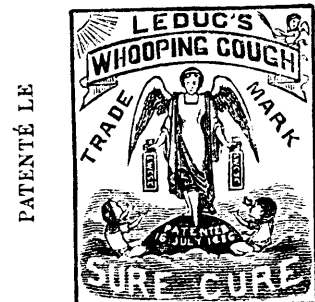
THES ET CAFES

Avec garantie et satisfaction est chez

GEORGE BRISTOL,

177, RUE SAINT-LAURENT

REMEDE DE LEDUC



Guérit la diphtérie, grippe, bronchite, asthme, rougeole, fièvre scarlatine noire, maladie du foie, consomption et inflammation de poumons et du foie.

Preuves, par affidavits assermentés des guérisons opérées par le remède de Leduc pour la coqueluche, nous citerons les noms ci-dessous mentionnés :

Pour la coqueluche, bronchite, toux, consomption et inflammation de poumons. Ed. Mousseau, A. Rochon, J. P. Fortin, E. L. Deslauriers, Célestin Laurin, Joseph Séguin, Charles Fortin, Telesphore Bonnin, François Mailloux. Assermentés en présence de J. A. Champagne, J. P. Hull, 13 Juillet, 1883.

Pour un cas de coqueluche suffoquant, avec effusion de sang par les yeux et les oreilles : N. Dalpé. Assermenté en présence de J. A. Champagne, J. P. Hull, 9 Juillet, 1883.

Pour la consomption galopante, à la 1re période : Louis Vaillancourt. Assermenté en présence de J. A. Champagne, J. P. Hull, 9 Juillet, 1883.

Pour la fièvre scarlatine noire angineuse : E. Legault dit Deslauriers. Assermenté en présence de J. A. Champagne, J. P. Hull, 13 Juillet, 1883.

Pour l'inflammation de poumons et d'intestins : Célestin Laurin. Assermenté en présence de J. A. Champagne, J. P. Hull, 13 Juillet, 1883.

Pour la diphtérie, deux enfants condamnés : Alexis Daoust, menuisier. Assermenté en présence de N. Tétrault, J. P. Hull, 8 Juin 1886.

Certificats : Pour toux opiniâtre très-grave, chez deux enfants, R. C. Auld, 78 rue Fort, Montréal, 8 Mai, 1886.

Pour bronchite et dyspepsie sur lui-même et deux de ses enfants ; et plusieurs autres personnes guéries avec le même remède, par lui vendu : Alf. Bonnin, épicier, No. 2 marché St-Laurent, Montréal, 23 Juin, 1886.

Pour l'asthme : François Dagenais, 324, rue St-Hypolite. Signé en présence de : Cyrille Lortie, ferblantier ; Antoine Daoust, boucher ; Joseph Laurin, marchand de bois ; Maurice Daoust, boucher ; Montréal, 3 Novembre, 1886.

Pour l'asthme : Zotique Sancier, 983 rue St-Laurent, Montréal. Signé en présence de Thomas Berry et Ed. Nap. Nairne Blackburn, Montréal, 27 Octobre, 1886.

Preuves de son efficacité : Mde Alf. Meloche, Mdre. Dolima Bonnin, 171 rue Elizabeth et, Mr. Tibodeau, bijoutier, 13 rue Jean.

Et, autres remèdes pour la purification du sang, névralgie, mal de tête, beau-mal, érysipèle, choléra avec vomissement, les maladies nerveuses, les darts vives, épilepsie et hémorrhée à la puce.

Ainsi que, la tisane de racinages récemment découverte, pour la guérison de l'hydropisie, le tranchement d'urine, le rhumatisme inflammatoire et la jaunisse.

Ces remèdes sont en vente au No. 634, rue St-Laurent, Montréal.