

# Restaurateur du Sang de Z. BRABANT

Composé de racine de la précieuse  
plante de Ginseng d'Azone et  
d'Extrait de Morrhuole

Au moyen d'étu-  
des sérieuses et  
après un long tra-  
vail sur les effets  
merveilleux des  
rayons X. M. Z.  
Brabant vient d'a-  
jouter une nouvelle  
puissance curative  
à son Restaurateur  
du Sang en le sou-  
mettant aux rayons  
X. c'est-à-dire en  
Radio-Activant en  
fait le tonique sti-  
mulant le plus puis-  
sant pour guérir la  
Dyspepsie, sous tou-  
tes formes, Anémie,  
Chlorose, Phtisie, Rhumatisme, Faiblesse des  
poumons, Asthme, Dyssenterie, Maladie des Ro-  
gnons et de la Vessie, Vomissements, Epui-  
sement nerveux, Fièvres Lentes, Indigestion, Hy-  
dropisie, Petite Vérole, Scrofule, Dartres, Syphili-  
s. Débilité causée par les travaux excessifs du  
corps et de l'esprit ou par les excès. Pertes, Con-  
valescence, Beau Mal, Affections internes, etc.



Afin de donner l'avantage aux malades d'es-  
sayer ce précieux remède, je le vendrai d'ici au  
premier juillet 1906, à moitié prix, 50 cents la  
bouteille de 4 onces.  
Ce remède peut se mettre dans une chopine de  
vin ou une chopine d'eau; un verre à vin avant  
les repas.

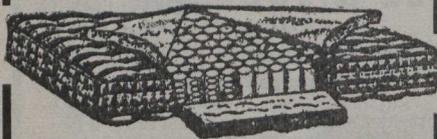
CONSULTATIONS GRATUITES

Tél. Bell Main 2364

2141, NOTRE-DAME

Près rue Murray

## Le Matelas Hygiénique Marshall



C'est le matelas le plus confortable  
qui soit.

Il est pourvu d'un millier de res-  
sorts en acier spécialement trempés et  
disposés de telle manière qu'ils ne  
peuvent se déplacer.

Ces ressorts sont si parfaitement  
disposés qu'ils obéissent à tous les  
mouvements du corps.

Aux deux bouts du matelas, il y a  
des ventilateurs recouverts en toile  
métallique.

Chaque mouvement de l'occupant  
fait passer un courant d'air à travers  
le matelas.

Le Marshall est donc le matelas le  
plus confortable, le plus hygiénique et  
le plus frais qui soit pour les chaleurs.

Prix, \$25.00, moins 10 pour cent aux  
lecteurs de l'Album Universel.

Nous sommes les seuls agents à  
Montréal pour les matelas hygiéni-  
ques Marshall.

RENAUD, KING  
& PATTERSON

Coin des rues Guy et Ste Catherine.



Donnez-nous votre com-  
mande immédiatement pour  
votre nouveau

### Complet d'été

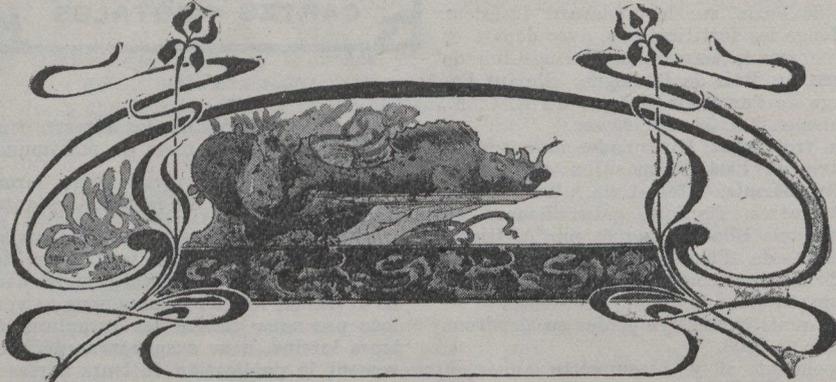
et vous serez certain d'être  
servi à temps, car nous ve-  
nons de recevoir nos impor-  
tations de

Tweeds et Etouffes Nouvelles

J. N. LEFEBVRE  
MARCHAND-TAILLEUR  
Coin Amherst et DeMontigny

Tél. Est 4908

## RECETTES POUR LES MENAGERES



### Petits pois à l'anglaise.

Ils doivent être très frais et fraîchement  
écossés. Mettez-les à l'eau bouillante lé-  
gèrement salée et cuisez à grand feu. Lors-  
qu'ils sont cuits, égouttez, servez sur un  
plat et accompagnez-les d'une assiette con-  
tenant du beurre frais ou mettez-en un bon  
morceau sur les petits pois.

**Soupe russe.** — Faites colorer dans du  
beurre, des oignons, de l'ail, des carottes, des  
échalottes, des poireaux, du persil, le tout  
haché; ajoutez un peu de thym, de laurier,  
un clou de girofle; mouillez avec du vin  
blanc, faites bouillir, salez et écumez. Pen-  
dant ce temps, préparez des merlans, de la  
raie, du grondin, du saumon, de la morue  
fraîche, et mettez bouillir dans votre court  
bouillon pendant trois heures; passez en-  
suite au tamis. Avec la purée, faites des  
quenelles de poisson, que vous servez frites  
et à part en même temps que le potage.

**Cervelles de veau braisées.**—Faites blan-  
chir à l'eau bouillante deux ou trois cer-  
velles de veau, faites dégorger avant, et  
nettoyez soigneusement; mettez dans une  
casserole une barde de lard, un verre de vin  
blanc, deux carottes, quelques oignons cou-  
pés en tranches, sel, poivre, bouquet garni,  
un peu d'arôme Patrelle, faites cuire à pe-  
tit feu, ou sur des cendres rouges.

**Une boisson rafraîchissante.** — A cette  
époque de l'année, où les palais ont besoin  
d'être rafraîchis, il est à propos d'offrir à  
nos lecteurs la recette d'une boisson améri-  
caine excellente. On pilera deux branches  
de menthe fraîche, auxquelles on ajoutera  
de la glace en morceaux, du sucre en pou-  
dre, de l'eau de Seltz, et un petit verre de  
rhum ou de cognac. Dans le premier cas,  
cela s'appellera "rhum smash", et dans le  
second "brandy smash".

**Conservation des filets.** — Les filets de  
pêche, ou autres, auront une longue durée  
si on les traite par l'un des moyens sui-  
vants: 1o les plonger pendant deux ou  
trois heures dans une solution de sulfate de  
cuivre à 3 p. c., les retirer, les passer à  
l'eau douce et les laisser sécher; ou les fai-  
re bouillir pendant une heure ou deux avec  
de l'eau et du tan. De plus, il faut avoir soin,  
chaque fois que l'on s'est servi des filets,  
de les étendre à l'air et de les laisser sé-  
cher parfaitement avant de les rentrer.

**Contre les taches de rousseur.** — L'inten-  
sité du soleil d'été favorise la réappa-  
rition des taches de rousseur. Le premier  
soin consistera donc à éviter le séjour au  
soleil. On fera des applications de la com-  
position suivante:

- Eau de rose distillée, 100 gr.
- Sulfate de zinc, 2 gr.
- Teinture de benjoin, 1 gr. 25.
- Chlorhydrate d'ammoniaque, 0 gr. 50.
- Sublimé corrosif, 0 gr. 01.

On dissoudra tous les sels dans l'eau de  
roses, et on y ajoutera ensuite la teinture  
de benjoin. Agiter le flacon avant usage.

**Les illuminations colorées.** — Les flam-  
mes à l'alcool (esprit de bois) peuvent  
égayer une illumination. Voici quelques  
formules:

- Feu bleu. — Prendre: alcool, 1 partie;  
acide borique, 1 partie.
- Feu jaune. — Alcool, 1 partie; sel marin,  
3 parties.
- Feux rouges. — 1o Alcool, 1 partie; sul-  
fate de soude, 3 parties.
- 2o Alcool, 1 partie; chlorure de strontia-  
ne, 1 partie.
- 3o Alcool, 1 partie; cinabre (sulfure rou-  
ge de mercure), 2 parties.
- Feux verts. — 1o Alcool, 1 partie; nira-  
te de cuivre, 3 parties.
- 2o Alcool, 3 parties; sulfate de cuivre, 1  
partie et acétate de cuivre, 2 parties.

Les parties sont en poids. On mélange  
bien les substances, on les met ensuite dans  
des godets de terre où ont été déposées  
quelques mèches de coton; on y met le feu.  
Ces compositions projettent une lumière  
d'une grande intensité.

**Procédé pour relever les velours froissés.**  
— Ayez une plaque de fer ou simplement  
un fer à repasser, si le morceau de velours  
n'est pas considérable; faites chauffer un

peu fortement, sans cependant qu'il soit  
brûlant; couvrez d'un linge mouillé, étен-  
dez le velours par-dessus et relevez le poil  
avec une brosse, ou bien mouillez le ve-  
lours à l'envers, et pendant que quelqu'un  
le tient tendu, d'une main, passez le fer  
chaud sur le côté mouillé, de l'autre, rele-  
vez avec une brosse le poil du velours.

Par ce moyen, la couleur n'est pas altérée  
et le velours est complètement remis à  
neuf.

**Papier tue-mouches.** — Faites fondre  
dans un vase de terre 100 grammes de poix  
de Bourgogne, puis ajoutez 25 grammes  
d'huile à manger. Lorsque le mélange est  
opéré, retirez du feu, lavez à l'eau fraîche,  
puis faites fondre de nouveau et incorpo-  
rez à la masse 50 grammes de miel. Vous  
obtiendrez ainsi une sorte de glu que vous  
étendez sur des feuilles de papier fort.  
Les mouches en sont très friandes, et elles  
viennent en masse s'engluer sur cet appât  
trompeur.

Cette préparation a l'avantage de ne re-  
fermer aucun produit vénéneux.

**Contre les piqures de moustiques.** —  
Voici un remède tout à fait de saison, dont  
l'efficacité ne le cède qu'à la grande sim-  
plicité. Lorsque vous avez été piqué, pre-  
nez un peu de cendre de cigare ou de ciga-  
rette, posez-la à l'endroit douloureux, et, à  
l'aide d'une goutte d'eau, délayez-la en  
frictionnant. La douleur ne tardera pas à  
disparaître.

**Pastilles du Sérail.** — Tout le monde  
connaît ces petits cônes grisâtres qui ré-  
pandent une odeur si suave, lorsqu'on les  
fait brûler, et parfument si agréablement  
l'atmosphère d'une chambre de malade.

Voici comment on les prépare: mélangez  
dans un mortier les substances suivantes:

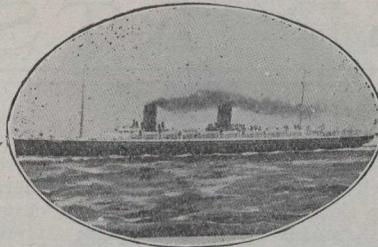
- Charbon de bois léger . . . . . 192 gr.
- Benjoin . . . . . 65 gr.
- Santal citrin . . . . . 16 gr.
- Baume de tolu . . . . . 16 gr.
- Salpêtre . . . . . 8 gr.

Ajoutez une quantité suffisante de gom-  
me adragante dissoute dans de l'eau, pour  
obtenir une pâte épaisse que vous triturerez  
bien de façon à la rendre bien homogène.  
Divisez ensuite cette pâte en petits mor-  
ceaux et laissez sécher.

### LE PREMIER PORT DU CANADA

Il ne serait que juste que ce port béné-  
ficiât du crédit du gouvernement du Do-  
minion, ce qui signifierait une grande éco-  
nomie quant au taux écrasant des intérêts  
auxquels doivent faire face, maintenant,  
les commissaires du port. La charge an-  
nuelle de l'intérêt motive actuellement un  
impôt direct sur le commerce canadien,  
tout en étant une injustice vis-à-vis des  
expéditeurs maritimes. Il n'y a pas de rai-  
son logique pour que l'intérêt d'une dette  
de plus de \$2,000,000 soit de cinq et demi à  
six pour cent, alors qu'en s'assurant le bé-  
néfice du crédit gouvernemental, il serait  
réduit à trois pour cent. Il est facile au  
gouvernement fédéral d'emprunter de l'ar-  
gent à trois pour cent; or, si le port béné-  
ficiât d'un tel crédit, on pourrait réaliser  
une économie d'environ soixante mille dol-  
lars par an, en rachetant cet emprunt de  
deux millions de dollars, selon les sommes  
venues à maturité. Et, s'il n'était pas pos-  
sible d'avoir de crédit, on pourrait, main-  
tenant, racheter toute la somme en  
payant une petite prime.

Ainsi qu'on l'a dit, près de 250-  
000,000 dollars arriveront à maturité du-  
rant le mois prochain, et il est très proba-  
ble que les Commissaires du port, à moins  
qu'ils ne reçoivent une aide efficace de la  
part du gouvernement du Dominion, seront  
obligés de laisser la somme suivre son  
cours actuel d'intérêts, et, comme toute  
charge de cette nature doit être soutenue  
par les revenus du port, cela crée de toute  
nécessité une charge sur le trafic général  
du port. Montréal étant le premier port  
du Canada, c'est le devoir du gouverne-  
ment de voir à ce que les empêchements  
dont on se plaint soient enlevés, et l'admini-  
stration du port de Montréal délivrée de  
la détresse actuelle, ce qui occasionnerait  
une grande économie et profiterait au  
commerce d'exportation du pays.



### CIE GÉNÉRALE TRANSATLANTIQUE

De New-York au Havre-Paris, (France)

Départ chaque jeudi, à 10 heures a. m.

- \*LA PROVENCE . . . . . juin 28
- \*LA LORRAINE . . . . . juillet 5
- \*LA TOURAINE . . . . . juillet 12
- \*LA BRETAGNE . . . . . juillet 19
- \*LA PROVENCE . . . . . juillet 26
- \*LA LORRAINE . . . . . août 2

\*Paquebots à deux hélices.

Géni, Trudeau et Cie, agents généraux pour le Ca-  
nada, No 22 rue Notre-Dame Ouest, Montréal.

### LE PACIFIQUE CANADIEN

Les trains partent de Montréal,  
DE LA GARE WINDSOR

- BOSTON, LOWELL, \*9.00 a.m., \*7.45 p.m.
- SPRINGFIELD, HARTFORD, - \*7.45 p.m.
- TORONTO, CHICAGO, \*9.30 a.m., \*10.00 p.m.
- OTTAWA, \*8.45 a.m., \*9.40 a.m., \*10.00 a.m.
- \*4.00 p.m., \*9.40 p.m., \*10.10 p.m.
- SHERBROOKE, \*8.30 a.m., \*14.30 p.m., \*17.25 p.m.
- HALIFAX, ST. JOHN, N. B., - \*17.25 p.m.
- ST. PAUL, MINNEAPOLIS, \*10.15 p.m.
- WINNIPEG, VANCOUVER, \*9.40 a.m., \*9.40  
p.m.

### DE LA GARE VIGER

- QUEBEC, \*8.45 a.m., \*2.00 p.m., \*11.30 p.m.
- TROIS-RIVIERES, \*8.55 a.m., \*8.50 a.m., \*2.00  
p.m., \*6.10 p.m., \*11.30 p.m.
- OTTAWA, \*8.25 a.m., \*5.15 p.m.
- JOLIETTE, \*8.00 a.m., \*8.55 a.m., \*12.20 p.m.,  
\*5.00 p.m.
- ST-GABRIEL, \*8.55 a.m., \*12.20 p.m., \*5.20 p.m.
- ST-AGATHE, \*8.45 a.m., \*9.15 a.m., \*11.25 p.m.,  
\*4.30 p.m., \*5.35 p.m.
- LABELLE, R 9.00 a.m., \*5.00 p.m.

\* Quotidien, \* Quotidien, excepté les dimanches.  
\* Mardi et jeudi seulement. \* Dimanche seul.  
\* Quotidien excepté le samedi. \* Samedi seul.

A. E. LA LANDE agent des passagers pour la ville,  
Bureau des billets de la ville, 129 rue St-Jacques,  
voisin du Bureau de Poste, Montréal.

Billets de passage pour steamers sur  
l'Atlantique et le Pacifique.

### GRAND TRUNK

RAILWAY SYSTEM

PART DE LA GARE BONAVENTURE

### "International Limited"

LE MEILLEUR ET LE PLUS RAPIDE  
TRAIN DU CANADA.

Tous les jours à 9 a. m., Arr. Toronto à 4.30 p. m.,  
Hamilton 5.30 p.m., Niagara Falls, Ont., à 10.15  
p.m., Buffalo, 11.15 p.m., London, 7.43 p.m., Dé-  
troit, 9.45 p.m., Chicago, 7.42 a. m.

CAFÉ ÉLÉGANT SUR CE TRAIN

### Montréal et New-York

LA LIGNE LA PLUS COURTE,  
SERVICE LE PLUS RAPIDE.

2 trains de jour chaque jour—le dimanche excepté,  
aller et retour. — 1 train de nuit tous les jours,  
aller et retour.

- Part de Montréal \* 8.45 a.m., \*11.10 a.m.,  
\* 7.40 p.m.
- Arrive à New-York \* 8.00 p.m., \* 10 p.m.,  
\* 7.17 a.m.

\* Tous les jours. † Tous les jours, dimanches  
exceptés.

### Service Rapide d'Ottawa

PART à 8.40 a.m. tous les jours, 4.10 p.m. les jours  
de semaine, 4.10 p.m. tous les jours.  
ARRIVE À OTTAWA à 11.40 a.m. tous les jours  
7.10 p.m. les jours de semaine et 10.10 p.m. tous  
les jours.

BUREAUX DES BILLETS EN VILLE: 137, rue St-  
Jacques, Tél. Main 460 et 461 ou à la Gare Bonaventure



### La truite mord bien au LAC ECORCE

et autres lacs sur la division de Montfort  
du chemin de fer

### GRAND NORD DU CANADA

Les trains partent de Montréal à 9.00 hrs  
a.m., 4.30 hrs p.m. et 6.00 hrs p.m., tous les  
jours, excepté le dimanche, et à 9.15 a.m., le  
dimanche pour Joliette, Shawinigan Falls et  
les Laurentides.

Promptes connections à la Jonction de  
Montfort, pour le lac Seize les, avec le Pa-  
cifique. Les trains quittent la gare Viger  
à 1.25 hr. p.m. le samedi, et à 5.35 hrs p.m. la  
semaine.

GUY TOMBS,

Agent Général des Passagers,  
Edifice de la Banque Impériale, MONTREAL