

Cherchez-vous la santé ?

CHIPWA PURIFICATEUR DU SANG

Vous la rendra

Remède sauvage. Le plus grand composé de racines sur terre vous la rendra. Essai absolument gratuit pour toutes maladies. Décrivez votre cas.

MADAME L. R. ROYER & CIE., Manchester, N. H.

Je souffrais extrêmement du mal de gorge et après avoir fait usage du "Chipwa" trois fois, j'étais guéri.

Mme St-Pierre, 84 rue Bridgef

"Euchre Party"

C'est le temps des "Euchre Party". Il vous faut des cartes pour marquer les parties, et indiquer le No de la table et de la personne. Nous avons en main, de très jolis dessins en couleurs, à prix modérés.

O. Marchand & Frères

Imprimeurs, Editeurs, Relieurs

56, rue AMHERST, : : : Montreal.

Cotations par la maille Tel. Est 3393

D. ROBERT

BARBIER

Débitant de tabacs, Cigars, Cigarettes, etc.; Fruits, Bonbons, Journaux, etc.

142a, rue St-JOSEPH, LACHINE

TRIBUNE DES VIEUX GARCONS

La faiminisme contre la colonization dans l'Ontario

(Suite et fin)

Et çais toujours la même répétition care la jeune fille se lesse saichuir, par des ais-pèces de konplim nts eczagéré, toutes sortes de platitudes, de cadeaux et bassesses que le jeune home ne connaît pas ? Si jamais il se trouve bien avec la jeune fille, ses adversaires emploient d'autre armes contre lui, ils inventrons, le mensonge et la calomni, voillant que la plasse est aintenable, il se retire, car il voie qu'il ait à la veille d'aitre désarsonné. Alors le garçon prend le parti de rester chez lui, puis-qu'ailleurs c'est la même chause. Alors, comme il veut marier une fille, il part dans la ville et demande une demoiselle à marier par la voix des journaux, bocoup de ces demoiselles dise encor un qui a trop d'occupation pour trouver une fame, encor un qui pansé que nous devons nous exposé comme à un marchais, puis ces demoiselles là, ne veulent pas marier un habitant, ils leur fait des rentier ou des commis, pales, qui timent à paine sur leurs jambes. Aussi le jeune home se daicourage et revient sur sa terre. Le voillant dans l'ainpossibilité de se marier il n'y pense plus et il vaigète sur sa terre, car il n'a pas de fame por l'aidé.

JULIEN POTTIER,
Haileybury, Nipissing,
Ontario.

Théatres et Spectacles

THEATRE NATIONAL FRANCAIS

1440 rue Ste-Catherine.
Tél. Bell Est 1736. Tél des Marchands 520.
Cette semaine: LES PIRATES DE LA SAVANE.
Semaine prochaine: "NAPOLEON".
Prix, Matinées 10, 15, 20, 25 et 30c.
Soirées 10, 25, 35, 40 et 50c.

THEATRE DES NOUVEAUTES

Comédie Française Tél. Bell Est 1895.
Cette semaine: "TRIPLEPATTE".
Semaine prochaine: "NAPOLEON".

OULMETOSCOPE SAILE POIRE

Angle Ste-Catherine et Montcalm
De Montréal, faire un voyage à Paris et dans les grande ville de l'Europe? c'est ce que l'on voit au Oulmetoscope. Vues Animées et Chansons Illustrées—2 représentations par jours, après-midi à 2 1/2 hrs, 8 1/2 hrs. Prix populaires 10c, 15c et 25c. Loges après-midi 25c, soirs 50c. Aux zantines: 500 des meilleurs sièges à 10c pour dame et enfant.

PARC SOHMER CETTE SEMAINE
3 P.M. & 8 P.M.

Enfants 5c — (après-midi de semaine avec tour gratuit sur carroussel.)

THEATRE FRANCAIS

Prix 10c, 20c, 30c, 35c et 50c.
Tous les après-midi et soirs.
Cette semaine: AN EYE WITNESS.
Semaine prochaine THE QUEENS OF THE HIGHBINDERS.

THEATRE BIJOU

Théâtre de délassement comique et amusant
Prix des places : 75c, 50c, 25c, Loges : \$1.00 Baïgnoirs 75c
Cette semaine: TIRE-AU-FLANC.
Semaine prochaine: L'ABRACADABRANT.

Cuisine Pratique

OIGNONS FARCIS. — Choisir une douzaine de gros oignons blancs. les faire bouillir à moitié pendant vingt minutes dans l'eau salée, avec une once de beurre pour les rendre d'une couleur blanchâtre. les égoutter sur un linge et les laisser refroidir. Avec une cuillère à thé ou à légumes enlever la partie intérieure des oignons et la mettre sur la table, y ajouter deux poignées de mie de pain fraîche et la même quantité de champignons; hacher le tout très fin; mettre dans une casserole avec une cuillère de sauce espagnole, persil, sel et poivre. Bien mélanger et en farcir les oignons, les mettre dans un sautoir beurré, les chapelurer avec de la mie de pain, et, sur chaque oignon, ajouter un peu de beurre, puis les laisser cuire au four une demi-heure, pour obtenir une couleur brun clair.
ENDIVES OU CHICOREES DE BRUXELLES GLACEES. — Il ne faut pas faire blanchir les endives. Après les avoir parées, on les range dans un sautoir dont on aura beurré le fond; les assaisonner de sel fin; les arroser de beurre fondu; couvrir la casserole placée sur un feu doux et les faire ainsi braiser sans autre mouillement. Les retournant à moitié de leur cuisson. Ranger sur un plat les endives, déglacer le sautoir avec un peu de bouillon; faire réduire à consistance sirupeuse le jus de la cuisson et en napper les endives rangées dans le plat.