

rent la pitié de ses ravisseurs, et elle s'éteignit comme une fleur, à l'âge de 15 ans, victime des abus de ses ancêtres, et de la cruauté des révoltés.

Quelle destinée tragique s'attache à tous les membres de cette famille infortunée, et que de larmes ont dû couler des beaux yeux bleus d'Elisabeth. D'abord, son grand-père Henri IV, roi de France, mourut par le couteau d'un assassin, (1610), son père Charles I périt sur l'échafaud, (1649) et plus tard sa sœur Henriette, Duchesse d'Orléans fut emprisonnée à l'âge de 26 ans (1669.)

CHRISTINE DE LINDEN.

Recettes Utiles

TÔT FAIT. — Délayez six jaunes d'œufs dans de la farine de façon à obtenir une pâte épaisse que vous délayez ensuite jusqu'à consistance de bouillie avec du lait, du sucre en poudre, et le blanc des œufs battus en neige. Parfumez à volonté, à la vanille ou au citron. Beurrez un moule à côtes et versez-y cette bouillie ; faites cuire promptement sur un feu vif puis au four. Démoulez et servez chaud.

CROQUETTES DE RIZ. — Prenez du riz environ un quart. Faites-le cuire avec un verre d'eau, un zeste de citron, et ajoutez peu à peu un grand verre de crème, du sucre, un peu de beurre frais, trois œufs et quelques gouttes d'essence de vanille ou de citron. Mélangez bien le tout. Faites-en des boulettes un peu grosses que vous trempez dans l'œuf battu et de la chapelure, faites frire et servez chaud en dressant les boulettes sur un plat avec des tranches d'orange, ou autres fruits en guise d'ornement.

CERVELLES DE MOUTON FRITES. — Faites cuire les cervelles dans un court bouillon d'eau vinaigrée, salée, poivrée, aromatisée de thym, laurier, persil, oignons, etc., égouttez-les et trempez-les ensuite dans une pâte à frire. Placez-les alors dans la friture bien chaude. Portez sur table avec accompagnement de sauce tomate avec simplement avec citrons coupés en quartiers. Il faut une cervelle par personne.

RISSOLES. — Si vous avez des restes de viandes en trop petite quantité pour en faire un plat de boulettes ou de hachis, composez une farce (sans y mélanger de chair à saucisse crue) ; divisez-là par petits tas que vous placez dans une enveloppe de pâte à frire. Donnez à vos rissoles des formes régulières et jetez-les dans la friture bouillante.

ABATIS D'OIE AUX NAVETS. — Prenez les pattes, les ailerons, le gésier et le cou d'une oie. Jetez de l'eau bouillante dessus pour les nettoyer, égouttez-les bien. Faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, salez, poivrez et ajoutez des petits oignons avec un morceau de petit salé. Sautez quelques instants, puis mouillez d'un verre de vin blanc que vous laisserez réduire ; saupoudrez d'une poignée de farine, mouillez avec du bouillon maigre, tournez jusqu'à ce que cela bouille et mettez un bouquet garni. Laissez cuire et ajoutez à la sauce avant la cuisson terminée, des navets et petits oignons glacés et colorés au sucre et au beurre.

La Revue Canadienne s'est assuré le concours de nos meilleurs artistes canadiens et publie, à chaque livraison, des gravures de bon goût et du plus grand intérêt.

Il est bien difficile d'accuser le cœur et on ignore souvent toutes les larmes que cache un sourire.

La femme étant moins matérielle, elle ne fait pas passer cette admiration de la beauté physique avant toutes les autres considérations et préfère chez l'homme le mérite intellectuel et moral à ses avantages extérieurs.

Il y a peu d'honnêtes femmes qui ne soient lasses de leur métier.

LAROCHEFOUCAULT.

Les signes de compassion chez certains individus sont comme les canons de détresse annonçant que vous allez périr.

Mille-Fleurs? Un printemps toujours nouveau au No 1554, rue Sainte-Catherine, près de la rue Saint-André.

Conseils Utiles

Etes vous enrhumé du cerveau ?

Voici un moyen de guérir. Il est infaillible, s'il faut en croire l'affirmation de l'inventeur, du moins, car nous ne l'avons pas expérimenté.

Vous prenez un petit marteau de caoutchouc et vous vous tapotez le front, entre les deux sourcils. Frappez de même tout le nez et la partie de la joue qui est située au-dessus des molaires. Frictionnez ensuite toutes les surfaces tapotées avec le pouce et l'index.

C'est fini ; vous devez être guéri.

Les chocs légers produits par le marteau amènent un rétrécissement des vaisseaux sanguins, phénomène qui décongestionne les muqueuses nasales, le massage rétablit la circulation normale, et ces deux opérations inverses vous débarrassent du phénomène inflammatoire auquel vous devez l'éternuement, la rougeur du nez, les yeux larmoyants et autres bénéfices du coryza.

Il va sans dire que le traitement doit être lent et méthodique. Il ne faut pas vouloir aller trop vite. Un seul et violent coup de poing sur le nez ne remplacerait pas les tapotements du petit marteau de caoutchouc.

On cause mariage :

—N'est-ce pas, vous ne prendriez jamais une jeune fille rien que pour son argent ?

—Oh ! certainement non... Mais je ne pourrais cependant pas souffrir de voir une jeune fille laissée là, justement parce qu'elle a une très belle fortune...

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

JEAN DESHAYES, Graphologue

13 rue Notre-Dame, Hochelaga,

MONTREAL