

CHRONIQUE DE LA MODE

Nous sommes bien décidément aux redingotes. Cette mode ne passera pas vite ; elle est jolie, élégante, et a, surtout, le grand avantage d'être fort avantageuse pour les femmes un peu fortes, qu'elle amincit.

Une redingote, froncée derrière, sans relevage, et seulement soutenue par un coussin de crin ou par une petite tournure, tombant droit devant en ouvrant sur une jupe de nuance et d'étoffe différentes, compose une très jolie toilette, facile à porter en toutes circonstances, et que l'on peut rendre plus ou moins élégante suivant les ornements qu'on y ajoute.

L'un des plus jolis consiste dans l'adjonction d'une ruche découpée, dans le bas seulement. Au lieu de rucher la garniture on peut, après l'avoir découpée, la poser à plat, en la faisant retourner, tête sur pied, toujours allant et revenant, jusqu'à ce que tout le bas soit garni. Quoique mise à plat, cette garniture doit être légèrement, froncée de manière à former de légers tuyaux. En soie glacée sur lainage, elle produit un effet charmant.

Malgré ce succès des redingotes et des grandes ceintures, que l'on met sur la redingote même, les draperies ne sont point complètement abandonnées ; et, sans être aussi volumineuse que l'an passé, on en voit tout autant que de jupes presque plates. Cependant, il est à croire qu'elles ne dureront pas bien longtemps encore, car nous aimons le changement, le nouveau, et la mode du moment nous offre tous les desiderata qui peuvent satisfaire cet amour de la nouveauté quand même.

Je dois me hâter de vous signaler au jourd'hui l'une des plus charmantes nouveautés qui puissent aider à lutter contre le froid du soir à la campagne ou contre la bise du bord de la mer. C'est alors un véritable préservatif contre les maux de gorge.

Le vert clair, auquel on a donné les noms de vert pomme, vert grenouille, ou vert tige, le jaune pâle, etc., sont-ils maintenant réservés exclusivement pour le soir et pour les lumières, sous lesquelles ils produisent de charmants effets ; mais les couleurs les plus en vogue sont : l'écrû, le blanc, le rouge, le mauve rosé. Cette dernière teinte, qui est incontestablement la plus jolie, est aussi la plus fragile ; et craignant absolument les rayons du soleil, elle doit être exclusivement réservée pour le soir. Pour le jour, et pour narguer ces rayons trop dévastateurs, il n'y a rien de plus solide que l'écrû et le rouge, qui ne passent pas. Pendant les chaleurs, ces couleurs peuvent être représentées sur des étoffes en coton, mais elles ne sauraient dispenser d'un ou deux costumes en lainage lors que l'on s'éloigne de chez soi. Les jours réellement chauds sont rares, et la durée n'en est pas longue, il serait donc plus qu'imprudent de ne pas se munir de ces costumes de demi-saison, toujours si commodes et d'une incontestable utilité. De grandes blouses en adrinople ou en cretonne gros bleu avec une jupe écrû, font des costumes que rien ne peut remplacer pour les voyages aux bords de mer ou à la campagne.

Les robes d'habillé, pour le soir ou pour diners, se font en étoffes très légères, mousselines, foulards, bati-tes, étaminés, etc. ; et voici à peu près comment on les compose : Première jupe ronde, garnie par un grand volant. Seconde jupe, ou polonaise retombant sur cette première jupe, sans la recouvrir entièrement. Corsage indépendant ou po'onaie tout froncés sur les épaules et croisés, de droite à gauche sur la poitrine. En dedans on met, soit un fichu de crêpe ou en mousseline de soie drapé et plissé, soit une guimpe montante, froncée au cou. Ce dernier genre est plus joli pour jeune fille. Si la robe est montante au cou, on y ajoute une grande collerette froncée autour.

Le croisé du corsage peut être aussi, comme variante, garni par une dentelle très légèrement froncée et formant jabot. Voici, cette fois, une nouveauté com-

plète pour porter avec ces légères toilettes. C'est le chapeau auquel on a donné le nom caractéristique de *chapeau ombrelle*. Ce chapeau ne s'est fait, jusqu'à présent, qu'en dentelle ou en tulle noir coulé. Il est absolument rond, et n'a pour manche que le cou de la personne sur la tête de laquelle il se pose comme un champignon. On le charge de guirlandes de verdure et de fleurs. Ce chapeau a réellement quelque chose d'étrange, qu'il communique à la personne qui le porte ; mais il donne à la figure quelque chose de poétique qui pourra le faire accepter, quoiqu'il n'ait rien de gracieux par derrière. Toutes les femmes peuvent donc, si elles en ont la fantaisie, se fabriquer elles-mêmes un chapeau ombrelle, en couléssant du tulle noir sur une carcasse bombée.

Nous sommes dans la saison des fantaisies et du caprice, profitons en... elle passe si vite !

CARNET DE LA MÉNAGÈRE

Côtelette de veau aux fines herbes.—Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole. Mettez-y vos côtelettes avec sel, poivre, épices. Sautez les dans le beurre. Ajoutez fines herbes, échalottes et champignons hachés. Laissez mijoter à la vapeur en couvrant bien votre casserole. Au moment de servir, vous ajoutez à la sauce, pour en relever le goût, un peu d'extrait de viande Liebig.

Charlotte aux pommes.—Battez bien une chopine de crème, épilchez six grosses pommes et passez-les à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tenues, passez les sur un tamis et ajoutez du sucre pour rendre la pâte douce ; couvrez d'eau une demi-boîte de gélatine et laissez tremper une demi-heure, puis ajoutez les pommes et brassez bien pour faire un mélange parfait. Versez le tout dans un bassin en fer blanc que vous plongerez dans de l'eau à la glace en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez rapidement la crème avec précaution, retournez dans un moule et laissez durcir. Vous avez une quantité de charlotte aux pommes suffisante pour huit personnes.

Les confitures.—Il y a des masses de recettes pour les faire, et chaque ménagère préconise la sienne. J'indique la plus simple de toutes, en conseillant d'essayer toujours en petit avant de se lancer dans les grandes quantités — un peu de pratique étant nécessaire pour assurer la réussite. Pour tous les petits fruits, écraser au pilon, passer dans un linge, faire cuire le jus avec du sucre — une livre de celui-ci pour une livre de fruit. — On retire du feu lorsque c'est suffisamment pris. Pour tous les gros fruits, conserver les mêmes proportions ; seulement faire le sirop à part, c'est à dire cuire le sucre dans de l'eau, puis incorporer après le jus avec des morceaux de fruits si on le désire. Les confitures de groseilles demandent l'adjonction de la framboise et tolèrent la cerise. C'est un excellent mélange qui permet d'utiliser trois petites récoltes du jardin, qui séparément seraient insuffisantes.

CHOSSES ET AUTRES

—Madame arrive de voyage. "Oh ! mon Dieu, dit-elle à sa servante, j'ai un grain de poussière dans l'œil." La servante, très empressée : "Je cours chercher le plumeau !"

—Voulez-vous savoir si une femme vous aime ? Demandez le lui brusquement. Si elle ne vous aime pas, elle vous rira au nez. Si elle vous aime, elle vous boudera quelque temps..... pour en avoir douté.

—Plongé dans un traité d'histoire naturelle, Becsalé lit à haute voix : "Le chameau est un animal qui peut travailler huit jours sans boire." Alors, interrompant sa lecture : "Eh ! bien, moi,

je suis un animal qui peut boire huit jours sans travailler."

LA CALOMNIE.—Elle cessera quand le démon sera enchaîné, non pas avant. On peut dire d'elle ce que Massillon a dit de la médiance : Elle est un feu dévorant qui flétrit tout ce qu'elle touche, qui exerce sa fureur sur le bon grain comme sur la paille, sur le profane comme sur le sacré. Allez-vous entreprendre de fermer la bouche au calomniateur ? Vous y perdriez votre temps. Il cherche à vous faire parler afin de pouvoir vous attaquer de nouveau. Ce personnage appartient généralement à cette gente qui échoue en tout et qui, étant jalouse de vos succès, cherche à cacher ses fautes en mentant contre son prochain. A tous ceux qui ont l'honneur d'être ainsi signalés nous disons : Taisez-vous. Il en coûte, sans doute ; mais soyez sûr que votre silence flagèle votre insignifiant détracteur plus effectivement que vos paroles les plus touchantes. Et d'ailleurs rappelez-vous que "celui qui s'arrête à jeter des pierres à tous les chiens qui aboient après lui n'arrivera jamais au bout de son voyage."

LA ROSE.—Cette fleur dont le parfum est si délicieux, qu'elle a été surnommée la reine des fleurs, fleurit surtout en juillet et août. La rose a beaucoup de qualités qui sont sérieuses et surtout utiles. Autrefois les anciens en usaient dans leurs repas ordinaires. Les grecs s'en servaient pour parfumer leurs vins. Au dire de Xénophon, l'historien, lorsque les Lacédémoniens eurent ravagé la campagne de Cyrtha, ils poussèrent si loin la sensualité, qu'ils ne voulurent boire que du vin parfumé. Aujourd'hui l'on en fait une conserve qui est fort agréable en même temps que stomachique. Cette conserve, préparée principalement à Strasbourg et Colmar est sucrée, légèrement acidulée et d'une saveur fort agréable. En Allemagne on la mange avec les viandes ; l'on en fait aussi des gâteaux. Les pétales de roses rouges mangées avant un repas excitent l'appétit, fortifient l'estomac, facilitent la digestion, et même, à cause du tannin qu'elle renferme, arrêtent la diarrhée. Quant à la question de parfumerie, aucune essence n'est supérieure à l'huile de rose qui se vend excessivement cher.

N'oubliez pas que chaque copie du MONDE ILLUSTRÉ peut gagner de \$1.00 à \$50.00.

Ne payez donc pas double Prix

EN ACHETANT

A LA SEMAINE



Allez au Magasin Central de Porcelaine et vous achetez à des conditions de paiements très avantageuses ou moitié prix pour argent comptant.

N'oubliez pas que je puis vendre ma belle lampe à suspension en cuivre pour \$2.25. Mes services à souper (44 morceaux) se vendent rapidement.

AU

CENTRAL CHINA HALL

L. Deneau

2023, RUE NOTRE-DAME



CHASSE ET PECHE

PROVINCE DE QUÉBEC

TEMPS DE PROHIBITION

CHASSE

(47 Victoria, ch. 25 ; 50 Victoria, ch. 10)

1 Caribou et chevreuil, du 1er janvier au 1er octobre.

2 L'original (mâle et femelle) en tout temps jusqu'au 1er octobre 1890.

N. B. — Il est défendu de se servir de chiens, collets, trappes, etc., pour faire la chasse de l'original, du caribou et du chevreuil. Personne (blanc ou sauvage) n'a le droit, durant une saison de chasse, de tuer ou de prendre vivants plus de 3 caribous et 4 chevreuils. Pour en tuer un plus grand nombre, il faut avoir préalablement obtenu un permis du Commissaire des Terres de la Couronne, à cet effet.

Après les dix premiers jours de prohibition, il est défendu aux compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur, ainsi qu'aux rouliers publics, de transporter tout ou partie (à l'exception de la peau) de l'original, du caribou et du chevreuil, sans autorisation du Commissaire des Terres de la Couronne.

3 Castor, vison, loutre, martre, pékan, du 1er avril au 1er novembre.

4 Lièvre, du 1er février au 1er novembre.

5 Rat-musqué (dans les comtés de Maskinongé, Yamaska, Richelieu et Berthier seulement,) du 1er mai au 1er avril suivant.

6 Bécasse, bécassines, perdrix de toutes espèces du 1er février au 1er septembre.

7 Macreuses, sarcelles, canards sauvages d'aucune espèce, du 15 avril au 1er septembre, (excepté harles (bec seules), huard, goelands.) Et en aucun temps de l'année, entre 1 heure après le coucher et une heure avant le lever du soleil. Il est aussi défendu de se servir d'APPELANTS, etc., durant ces heures de prohibition.

N. B. — Néanmoins dans les parties de la Province situées à l'est au nord des comtés de Bellechasse et Montmorency, les habitants peuvent chasser en toutes saisons de l'année, mais pour leur nourriture seulement, etc, les oiseaux mentionnés au No. 7.

8 Les oiseaux percheurs, tels que : les hirondelles, le tritri, les fauvettes, les moucherolles, les pics, les engoulevents, les pinsons, (rossignols, oiseaux bleu, etc), les mésanges, les charbonnets, les grives, (merle, flûte des bois, etc.), les roitelets, le goglu, les mainats, les gros becs, l'oiseau-mouche, les c-oucus, les hiboux, etc., excepté les aigles, les faucons, les éperviers et autres oiseaux de la famille des falconides, le pigeon-voyageur, (tourter), le martin pêcheur, le corbeau, la corneille, les jaseurs, (récollets,) les pies-grièches, les genis, la pie, le moineau, les étourneaux.

9 D'enlever les œufs ou nids d'oiseaux sauvages. En tout temps de l'année.

N. B. — Amendes variant de \$2 à \$100 pour chaque infraction, ou l'emprisonnement à défaut de paiement.

Toute personne n'ayant pas son domicile dans la Province de Québec ou dans celle d'Ontario, ne peut, en aucun temps, faire la chasse en cette Province, sans y être autorisé par un permis du Commissaire des Terres de la Couronne. Ce permis n'est pas transférable.

PECHE

1 Saumon (à la ligne,) du 1er septembre au 1er mai.

Saumon (à la ligne dans la rivière Ristigouche,) du 15 août au 1er mai.

2 Truite tachetée (de ruisseau ou de rivière, etc.) du 1er octobre au 1er janvier.

3 Grosse truite grise, *lunge* et *winnoniche*, du 15 octobre au 1er décembre.

4 Doré du 15 avril au 15 mai.

5 Achigan et Maskinongé, du 15 avril au 15 juin.

6 Poisson blanc, du 10 novembre au 1er décembre.

Amendes variant de \$5 à \$20 pour chaque infraction, ou l'emprisonnement à défaut de paiement.

N. B. — La pêche à la ligne (canne et ligne) SEULE est autorisée dans les eaux des lacs et rivières sous le contrôle du Gouvernement de la Province de Québec.

Toute personne non domiciliée dans la province de Québec est obligée de se procurer un permis du Commissaire des Terres de la Couronne pour pêcher dans les lacs ou les rivières de la Province qui ne sont pas sous bail. Ce permis est valable pour une saison de pêche et n'est pas transférable.

DEPARTEMENT DES TERRES DE LA COURONNE Québec, 13 juillet 1888.

E. E. TACHÉ,

Assistant-Commissaire des Terres de la Couronne.