

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.

J'avais une coupure sur la main qui s'envenimait chaque jour de plus en plus. Le "Liment Chipwa" m'a guéri en peu de temps.
M. Olivier BOUDREAU,
Lowiston, Maine.

THE MONARCH

Le meilleur et le plus pratique des clavigraphes à écriture visible.

23 Rue St-Jean, Montreal.

TELEPHONE MAIN 4988

"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 mains, de très jolis dessins en couleurs, à prix modérés.

O. Marchand & Frères

Imprimeurs, Éditeurs, Relieurs

56, rue AMHERST, : : : Montreal.

Cotations par la maille Tel. Est 3396

D. ROBERT

BARBIER

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

142a, rue St-JOSEPH, LACHINE

DÉPOT du "Journal Pour Tous"

Le JOURNAL POUR TOUS accordera l'hospitalité de ses colonnes à tous les essais littéraires, en prose ou en vers, que ses lecteurs ou lectrices voudront bien lui adresser. L'essentiel c'est qu'il faut que ce soit de l'inédit et que ça vaille l'honneur de l'insertion.

Dans le but d'encourager la jeune génération, qui est l'avenir des lettres et des arts au Canada, la rédaction répondra sans la petite correspondance à tous ceux qui lui enverront des travaux originaux. Au besoin elle les retouchera et les insèrera lorsqu'elle jugera qu'il y a eu effort et que l'auteur a besoin d'encouragement.

Faites connaître le "Journal pour Tous" parmi vos parents et amis, faites-leur lire et conseillez-leur de s'y abonner de suite: Ne remettez-jamais au lendemain, ce que vous pouvez faire le jour même.

Théâtres et Spectacles

THEATRE NATIONAL FRANCAIS

1440 rue Ste-Catherine, Tél. Bell Est 1736. Tél. des Marchands 520.

Cette semaine: La REINE DES LIONS
Semaine prochaine: Les PIRATES DE LA SAVANNE.

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: SAPHO.
Semaine prochaine: TRIPLEPATE.

OUIMETOSCOPE SALLE 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 2½ hrs; 8¼ hrs. Prix populaire: 10c, 15c et 20c. Loges après-midi 25c, soir 35c. Aux matinées 500 des meilleurs sièges à 10c pour dames et enfants.

PARC SOHMER CETTE SEMAINE

3 P.M. & 8 P.M.

Enfants 5c — (après-midi de semaine avec tout gratuit sur carousel.)

THEATRE FRANCAIS

Prix 10c, 20c, 30c, 35c et 40c.

Tous les après-midi et soirs.

Cette semaine: WHEN THE WORLD SLEEPS.
Semaine prochaine: AN EYE WITNESS.

THEATRE BIJOU

Théâtre de délassement comique et amusant
Prix des places: 75c, 50c, 25c, Loges: \$1.40 Baigcoirs 75c

Cette semaine: FEU TAMPINEI.
Semaine prochaine: TIRE-AU-FLANC.

Cuisine Pratique

CHARLOTTE DE POMMES. — Prenez des pommes de reinette; pelez-les, coupez-les en quartiers, ôtez-en les pépins; mettez-les dans une casserole à feu vif, avec du beurre, du sucre et de la cannelle en poudre jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; coupez alors des tranches minces de mie de pain "rassis", faites-les frire dans le beurre, saupoudrez-les de sucre et garnissez-en un moule de cuivre; mettez-y votre marmelade par lits, et ajoutez entre chaque lit telle confiture qui vous conviendra; recouvrez le tout de tranches de pain comme les premières et faites cuire à feu doux dessus et dessous. Dès que les croûtons sont de belle couleur, renversez sur le plat et servez chaud.

BEIGNETS DE POMMES A LA BOURGEOISE. — Prenez des pommes de reinette; ôtez-en la peau et les pépins; coupez-les en ronds minces, faites-les tremper dans un peu d'eau-de-vie, de jus de citron et de sucre, jusqu'à ce qu'elles aient pris goût; égouttez-les saupoudrez-les de fleur de farine; faites-les frire dans le beurre, de belle couleur dorée; glacez-les de sucre avec la pelle chaude, ou saupoudrez-les simplement de sucre et servez-les bien chauds.

(A Suivre)