

La Caisse d'Economie Nationale

VOILA une œuvre que je recommande spécialement aux femmes, car c'est la seule société qui les admet, ainsi que leurs enfants, sans examen médical et sans aucune autre formalité. Là, seulement ne s'arrêtent pas les avantages de cette société. Figurez-vous que pour 25 cts par mois pendant vingt ans, vous pouvez vous assurer des rentes qui vous mettent à l'abri du besoin tout le reste de vos jours. N'est-ce pas extraordinaire? Une femme qui a travaillé pendant vingt longues années de sa vie ne sera-t-elle pas bien aise, à l'instant où ses forces usées l'abandonnent de se voir à l'abri de la misère et dans une noble indépendance pour le reste de ses jours. Quant à moi, c'est ma consolation et ma joie de compter parmi les abonnés de la première année. J'avais alors trente ans. A cinquante, je serai bien contente d'abandonner ma profession de calligraphe et de sténographe à d'autres plus jeunes et de jouir en paix des petites rentes que me donnera alors la Caisse Nationale d'Economie.

Les mères de famille devraient saisir avec empressement les excellents privilèges de cette association pour y abonner aussi leurs enfants. Songez donc pour un sou par jour ou 25 cts par mois, vous pouvez leur assurer un bien-être relatif pour lequel ils vous béniront plus tard. Ainsi, vous abonnez un bébé à la Caisse Nationale d'Economie; à vingt ans, au moment où il doit se choisir une carrière, si c'est un garçon, ou commencer ses cours universitaires qui demandent tant d'argent, il aura tout de suite les revenus du sociétariat pour lui permettre de faire ce qu'il voudra. Si c'est une fille, elle sera d'âge à se servir de cet argent pour acheter son trousseau, et dans tous les cas, pour être à l'abri du besoin qui l'obligerait à travailler chez les autres.

Il peut se faire que je n'explique pas d'une façon très éloquente ce que je comprends pourtant si bien. Les personnes qui voudront de plus amples et de meilleurs détails pourront avoir là-dessus tous les renseignements nécessaires en demandant des prospectus à la Caisse Nationale d'Economie,

Monument National, Montréal. Je vous engage, chères lectrices, à le faire le plus tôt possible.

LOUISE

Cuisine Canadienne

CRÊPE DÉLICIEUSE

Prenez une pinte de lait frais, huit œufs, deux sans le blanc. Laissez fondre une petite quantité de beurre avec le lait, puis ajoutez, trois grandes cuillerées de farine et battez bien le tout. Beurrez d'abord la poêle que vous faites bien chauffer, étendez la pâte aussi mince que possible, faites frire vite, et tandis qu'elle est encore brûlante, étendre du *sucre du pays* haché très fin, puis roulez et mettez au fourneau afin qu'elle soit servie très chaude.

CROQUIGNOLES

Une tasse de beurre qu'en remuant avec une cuillère vous donnez la consistance de la crème, une chopine de crème, une chopine de lait, deux tasses de sucre, quatorze œufs, trois cuillerées à thé de soda, deux verres à vin de brandy et un peu de sel. Vous videz ce mélange dans un plat de farine chaude; vous en faites une pâte tendre; vous découpez en rondelettes, puis vous pratiquez des incisions dans ces rondelettes. Passez vos doigts et retournez en forme de 8. Faites cuire dans de la graisse bouillante. Quand les croquignoles sont dorées, retirez et saupoudrez, quand elles sont froides, de sucre pulvérisé.

SUCRE A LA CRÈME

Deux tasses de sucre d'érable haché pour une tasse de crème. Doublez la recette, si vous voulez en avoir une plus grande quantité. Faites fondre et bouillir sur un feu pas trop vif. De temps en temps, vous essayez le sirop en en mettant quelque goutte dans un verre d'eau froide. Quand le sirop ne s'étend pas au fond du verre, mais demeure assez compact retirez le sirop du feu. Tournez le tout vivement jusqu'à ce que cela s'épaississe et devienne une pâte épaisse. Mettez alors en moule. D'aucuns servent le sucre à la crème, refroidi lorsqu'il est encore en sirop, au dessert, pour manger avec des gâteaux.

PAIN D'ÉPICES

Une chopine de mélasse, une cuillerée à thé de soda que l'on fait dissoudre dans la mélasse, gros comme un œuf de beurre défait en crème, deux œufs bien battus, deux cuillerées à soupe de gingembre, une demi tasse de lait et assez de farine pour faire une pâte de la consistance de celle d'un gâteau ordinaire. Beurrez un moule et faite cuire dans un four à chaleur égale.

Conseils utiles

LE NETTOYAGE DES MURS. — Ceux qui ont fait une étude spéciale de l'hygiène, assurent que les murs devraient être essuyés tous les mois. Une fois tous les cinq ans, (et plus souvent, si la chambre a été occupée par des malades), l'on devrait enlever le papier des murs, et ne retapisser ces derniers qu'après les avoir bien lavés. Les murs peints peuvent être fréquemment lavés avec de l'eau et une solution de corrosif sublimé. Trente grammes de sublimé dans un seau d'eau.

TACHES D'ENCRE. — Les taches d'encre, — même les plus anciennes, — disparaissent par la méthode suivante, si on l'observe scrupuleusement dans tous ses détails :

Mouillez d'abord la tache avec du lait, laissez quelques instants et couvrez de sel. Enlevez au bout de quelques minutes. Prenez ensuite un linge et imbibez-le de lait frais, écrémé, et lavez la tache, en ayant soin de ne pas l'agrandir. Couvrez de nouveau avec le sel et frottez avec un linge jusqu'à ce que toute trace d'encre soit disparue.

CHANTS PATRIOTIQUES

M. J. G. YON, éditeur de musique vient de publier un recueil noté, intitulé : *Chants des Patriotes* et qu'il a dédié au *peuple canadien-français*. Ce recueil, habillé d'une fraîche toilette, ne pouvait venir plus à propos qu'en ce moment de réjouissances nationales. D'ailleurs, tout foyer canadien devrait toujours avoir ces chants qui font la joie des veillées familiales. M. Yon a su faire un heureux choix de nos chansons canadiennes et françaises et nous l'en félicitons. Toute la lyre s'y trouve et nos poètes occupent des places d'honneur dans les *Chants des Patriotes*. Nous y avons même l'improvisation de Théodore Botrel, au Monument National, à laquelle le barde breton a donné le nom de *La Franco Canadienne*.

Les *Chants des Patriotes* sont en vente chez M. J. G. Yon, 1732, rue Ste-Catherine, Montréal. Prix, 50 cts le volume, paroles et musique.