

Propos d'Etiquette

D.—*Un monsieur que je connais de nom, mais à qui je n'ai pas été présentée officiellement, a eu l'occasion dernièrement de me rendre quelques services à la campagne où je suis en ce moment. Puis je le saluer quand je le rencontre dans mes promenades ?*

R.—*Certainement. Si ce monsieur avait attendu pour vous rendre les services dont vous me parlez que vous lui eussiez été présentée, vous pourriez mieux juger de la valeur d'une "présentation officielle" entre gens de bon sens.*

D.—*Dans une maison où l'on visite, est-il d'usage de laisser des pourboires aux domestiques ?*

R.—*Il est d'usage et d'un bon cœur aussi de remunerer les domestiques qui ont eu à s'occuper plus particulièrement de vous, quand vous visitez dans une maison d'amis.*

LADY ETIQUETTE.

Bibliographie.

L'Épopée Napoléonienne : *Le Retour des Cendres*, par E.-M. Laumann, 1 vol. de luxe, grand in-8° carré. H. Daragon, Editeur, 30, rue Duperré, Paris. Prix 10 francs.

De nombreux volumes ont été publiés sur Napoléon et la Légende Impériale, mais aucun n'a encore été fait sur l'apothéose finale du grand Capitaine : *Le Retour en France de ses Cendres*.

Nous devons savoir gré à M. E.-M. Laumann d'avoir comblé cette lacune et d'avoir joint aux révélations et aux documents curieux dont son œuvre est pleine, tout une série de 96 illustrations d'après les documents de l'Époque et comprenant aussi bien les meilleures productions des artistes du temps que les images naïves et les complaintes qui berçaient l'âme populaire. Le texte clair, précis et coloré fait le plus grand honneur à l'écrivain de tant d'œuvres délicates et assure au *Retour des Cendres* un succès de lettres.

Reçu aussi *Napoléon, Homme de guerre*, par Arsène Houssaye de l'Académie Française, avec Eau-forte et Dessins par Charles Morel, édition illustrée superbe, en vente chez H.

Daragon, Editeur, 30, rue Duperré, Paris.

**

Nous accusons réception du premier volume de la troisième édition de *L'Oublié* de Laure Conan. Trois éditions en deux ans, voilà un franc succès de librairie à signaler. La nouvelle édition est ornémentée d'une gravure de la première messe à Ville-Marie, d'après le tableau donné à la cathédrale de Montréal par le gouvernement français. *L'Oublié*, comme on le sait, est un ouvrage couronné par l'Académie française. L'auteur l'a dédié à M. Kleczkowski, Consul Général de France à Montréal.

Nous sommes un peu en retard pour accuser réception du nouveau journal le *Bulletin de la Caisse Nationale d'Economie*, dont le premier numéro a paru avec la fête de la St-Jean-Baptiste. La Caisse Nationale d'Economie a tous nos suffrages et nous nous intéressons à ce qui peut directement ou indirectement en faire connaître à nos compatriotes le bon fonctionnement et les bénéfices. La Caisse, comme chacun le sait, assure à ses membres une rente viagère qui les mettra jusqu'à leur mort à l'abri du besoin. N'est-ce pas une œuvre utile et à encourager de toutes nos forces ?

Le Bulletin, entr'autres excellents articles du président de la Société de la Saint Jean Baptiste, M. le sénateur Béïque, et du secrétaire-trésorier, M. Arthur Gagnon, publie la réponse de quelques-uns de nos écrivains distingués à la question suivante : "Quel est l'acte le plus patriotique dans l'histoire de la race française, au Canada?" Le tout est très intéressant.

Une jeune fille bien recommandée désire une position de gouvernante ou d'institutrice dans une famille canadienne française ou anglaise. S'adresser à A. H. Bureau du Journal de Françoise, 80, rue St Gabriel.

Allez à Mille-Fleurs, allez aux sources de l'élégance et du bon goût. 1554, rue Ste-Catherine.

Citrons essence Jules Bourbonnière se vend à \$1.00 et \$1.50 le litre fluide. Tel. Bell Est 1122.

Recettes faciles

TARTES AUX FRUITS. — On peut conserver tout le jus du fruit dans une tarte en procédant de la manière suivante : Lorsque la tarte est complètement finie, avant de la mettre au four, insérez au milieu un tuyau de paille ou un petit entonnoir en papier. La vapeur produite par la cuisson s'échappera par cette cheminée improvisée et le jus restera dans la tarte.

CROQUETTES DE FRAISES. — Une demi chopine de riz cuit ; jaune de trois œufs, une grande cuillerée de sucre en poudre, une petite cuillerée de beurre ; battez en pâte ; mettez en boules ; placez une grosse fraise au milieu ; recouvrez bien ; trempez dans de la chapelure, puis dans le jaune d'œuf ; remettez dans la chapelure ; faites frire dans de la graisse. Ornez d'une papillotte chacune.

COUPES DE FRAISES. — Faites prendre une glace aux fraises garnissez-en des petites coupes, en laissant un vide au milieu, remettez sur la glace pendant deux heures ; démoulez et remplissez le milieu avec des fraises fraîches, recouvrir d'un dôme de crème fouettée.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX ORANGES. — Une chopine de crème douce, une $\frac{1}{2}$ chopine de jus d'orange, le jaune de 6 œufs, 1 livre de sucre et la moitié d'une boîte de gélatine. Trempez la gélatine pendant une heure et demie dans une tasse d'eau froide et ajoutez-y alors une tasse d'eau bouillante afin de la dissoudre complètement. Mélangez le sucre et le jus d'orange et fouettez la crème. Battez les jaunes d'œuf, ajoutez-y la gélatine à travers une passoire et glacez. Lorsque le mélange est bien pris, ajoutez-y la crème fouettée et mettez-le de côté pendant deux heures.

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 recevront nos soins particuliers

JEAN DESHAYES, Graphologue
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,
MONTREAL