

Bloc-Notes

LE JOURNAL DE FRANÇOISE sera sous presse en même temps que se célébrera la fête donnée au vieux monastère des Ursulines de Québec en l'honneur de ses anciennes élèves. Mais nous espérons en publier dans le prochain numéro qui suivra un fidèle compte-rendu.

* * *

Nos félicitations à Mademoiselle Marier pour le charmant concert que ses élèves nous ont donné dernièrement. Ces demoiselles ont sans doute beaucoup de talents, mais le professeur habile qui sait si bien les développer et les perfectionner a surtout droit à tous les éloges. Donnons-le lui donc en lui souhaitant la continuation de ses succès dans la carrière artistique.

* * *

Les grands journaux ont fait appel à la charité publique en faveur des sinistrés du Nord. Nous réitérons leur prière en engageant fortement nos lectrices d'assister ces malheureux que les feux de forêts ont privé de toutes ressources.

Tout envoi de vieux linge ou autres effets devra être déposé au Bureau des livres gratuits, où l'on se charge de les faire distribuer aux familles éprouvées. Adressez donc : Bureau des livres gratuits, Édifice des Postes, rue St-Jacques, Montréal.

Recettes faciles

ŒUFS À LA SOUBISE. — Coupez en deux, six œufs durs ; enlevez les jaunes et faites-en une purée ; ajoutez trois grandes cuillerées de fromage râpé, un quart de petite cuillerée de moutarde en poudre, une pincée de poivre et du sel ; roulez en boules et remplissez les blancs ; dentelez le bord de ces derniers et versez sur le tout, la sauce Soubiseq se fait de la manière suivante :

Faites cuire pendant cinq minutes une petite tranche d'oignon dans deux grandes cuillerées de beurre, puis ajoutez les trois quarts d'une tasse d'eau chaude ; faites cuire pendant vingt minutes, et passez au tamis. Mélangez, pour former une pâte, une grande cuillerée de beurre avec une

grande cuillerée et demie de farine et ajoutez à la sauce, tout en remuant constamment ; puis ajoutez à la moitié d'une tasse de lait chaud, le quart d'une tasse de crème, du sel et du poivre ; faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

SALADE AUX FRUITS. — On tranche des oranges, des bananes et de l'ananas. On y ajoute quelques cerises confites, des pêches ou autres fruits en canistre. On verse sur cette salade du sucre pulvérisé au goût, un verre de Sherry et un verre de Curaçao, et on le met sur la glace jusqu'au moment de servir.

SOUPE CRÈME DE TOMATES. — Prenez le contenu d'un canistre de tomates, coulez et chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez une pincée de soda.

Faites bouillir un demiard ou plus de lait. Délayez une cuillerée à thé de farine dans un peu de lait chaud et versez dans le lait chaud et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez un morceau de beurre, du poivre et du sel. Mélangez les tomates et le lait, coulez et servez.

POUDING AUX GRILLADES DE BŒUF. — Faites de la pâte avec du suif haché fin ou du beurre, ajoutez un peu de lait, étendez la pâte, puis placez-la dans une tasse graissée, et ajoutez-y vos grillades de bœuf que vous aurez fait rôtir avec assaisonnement : attachez la tasse dans un linge bien serré ; faites bouillir deux heures à grande eau, et renversez avec précaution sur un plat.

Conseils Utiles

L'ODEUR DES THÉIÈRES. — Lorsque les théières restent quelque temps sans être employées, elles acquièrent une odeur désagréable qui donne un mauvais goût au thé. On peut remédier à cet inconvénient en mettant un morceau de sucre dans la théière après s'en être servi.

LA MANIÈRE DE CONSERVER LA VIANDE, LE LAIT ET LE BEURRE. — Ces aliments devraient être placés dans le compartiment inférieur de la glacière, aussitôt qu'ils arrivent du marché. On peut poser la viande sur un plat ; le lait se conserve plus longtemps et n'absorbe point la saveur des autres aliments, s'il est enfermé dans

dans un bocal bien fermé. Le beurre devrait toujours être placé dans un bol en grès, si l'on ne possède pas de glacière. Le beurre doit être gardé où l'air ne peut l'atteindre et dans un lieu frais et obscur.

LES FERS À RÉPASSER. — Les fers à repasser qui sont devenus rugueux à cause de la rouille ou de l'amidon devraient être frottés avec de la cire jaune. Enveloppez un morceau de cire dans un linge. Chauffez le fer et frottez-le vigoureusement avec la cire ; essuyez-le rapidement ensuite avec une grosse toile jusqu'à ce qu'il soit parfaitement lisse.

TACHES DE FRUIT OU DE VIN. — Si l'étoffe tachée est un tissu blanc l'on peut employer l'eau de Javelle, qui possède la propriété de détruire complètement toutes les couleurs végétales. Il ne faut pas la mettre pure en contact avec le tissu, mais en verser un peu sur l'endroit taché, qui sera mouillé à l'avance.

Quant aux étoffes de soie ou de laine, les taches seront facilement enlevées par un lavage à la main, si elles sont fraîches. Dans le cas contraire, elles ne céderont qu'à un savonnage suivi d'une fumigation d'acide sulfureux, qui, d'ailleurs, ne doit être employé que pour des tissus blancs.

POUR RENOUELER LES BAINOIRES. — Une baignoire, dont l'émail est usé, peut être facilement renouvelée et avec succès, par l'application de l'émail destiné à cet effet. Avant d'employer la peinture, enlevez autant que possible, le vieil émail, en frottant l'intérieur de la baignoire, avec du papier de verre, jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Appliquez ensuite une couche fine de peinture d'émail fraîche. Laissez sécher, pendant douze heures, et recommencez l'opération deux ou trois fois, si le cas l'exige, en ayant soin toutefois de laisser sécher chaque couche avant d'en appliquer une autre. Nous conseillons aux ménagères de ne pas verser d'eau dans la baignoire avant vingt-quatre heures, au moins, et de la remplir d'eau froide en y tenant cette dernière pendant une journée avant de s'en servir.

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