

Propos d'Etiquette

D.---Deux jeunes messieurs rencontrent, dans la rue, une jeune demoiselle connue de l'un d'eux. Peut-il la présenter à son camarade ?

R. — Si ce jeune homme connaît très bien la jeune fille, et qu'il doit à peu près être sûr que la demoiselle n'a pas d'objection à cette présentation dans la rue. Car, en général, on ne présente guère de personne à une autre dans la rue.

D.---A quel âge une jeune fille peut-elle faire graver des cartes de visite pour son usage personnel ?

R. — Pas avant 18 ou 19 ans. Parce que jusqu'à cet âge, les jeunes filles ne sont considérées que des petites pensionnaires.

D.---Je ne suis pas mariée. Puis-je écrire une lettre de condoléance à un jeune homme qui vient de perdre sa sœur ?

R. — Rien n'empêche que vous écriviez cette sorte de lettre à un jeune homme.

D.---Deux cousines peuvent-elles aller visiter des cousins qui tiennent maison de garçons !

R. — Non, à moins d'être accompagnées d'une dame mariée.

LADY ETIQUETTE.

RECETTES FACILES

CROQUETTES

Ces mets se font avec diverses viandes cuites.

Après avoir haché la viande bien fin on l'assaisonne au goût ; on y ajoute de la crème et un peu de beurre ; on mêle le tout pour en former des petites boulettes que l'on trempe dans des œufs battus ; puis on les roule dans la mie de pain, et on les fait cuire dans la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud, et sans sauce.

SALADE ITALIENNE

Prenez du poulet ou du veau, hachez bien fin, et assaisonnez de poivre, sel, à votre goût ; ajoutez poudre de céleri ou céleri haché bien fin, et quelques cuillérées de bouillon ; prenez trois jaunes d'œufs, une cuillérée à soupe d'huile d'olive, une

cuillérée à dessert de moutarde, deux cuillérées de vinaigre, brassez le tout quelques minutes et mettez cette sauce sur votre viande que vous avez dû préparer dans un plat. Ornez votre plat avec des œufs cuits durs que vous coupez par pointe, et auquel vous ajoutez quelques morceaux de cornichons et de betteraves.

MOUSSE DE GELATINE

Faites tremper un once de gélatine dans un demiard d'eau froide pendant dix minutes, mettez sur le feu, brassez et enlevez aussitôt que dissout, et, lorsque presque froid, battez avec un batteur d'œufs jusqu'à consistance d'une mousse ferme. Battez le blanc de trois œufs de la même manière et ajoutez à la mousse de la gélatine avec le jus de trois citrons et du sucre pulvérisé au goût ; mêlez le tout ensemble, versez ensuite dans des moules et mettez de côté pour refroidir. Servez sur un plat avec un flanc de jaunes d'œufs. Ceci est un beau et excellent plat pour dessert.

CONSEILS UTILES

NETTOYAGE DE L'ARGENTERIE

Le blanc d'Espagne légèrement mouillé et appliqué sur l'argenterie, au moyen d'un linge doux, et frotté jusqu'à ce qu'il soit sec, est le meilleur moyen de rendre l'argenterie brillante. La plupart des autres poudres que l'on vante ont pour inconvénient de la rayer plus ou moins.

Quelquefois l'argenterie est tachée ou noircie par des émanations sulfureuses. Les jaunes d'œufs, qui contiennent beaucoup de soufre, ont notamment cette propriété. Quelques livres de recettes recommandent de frotter l'argenterie ainsi tachée avec de la suie ; mais la suie n'a aucune action chimique sur ces taches sulfureuses, elle ne les enlève que par le frottement, en rayant le métal et en lui ôtant son brillant. Il vaut donc mieux frotter un peu plus long-temps dans les endroits tachés avec le blanc d'Espagne qui ne rayer point et la tache disparaîtra.

NETTOYAGE DES CARAFES DE CRISTAL

Voici un moyen éprouvé de nettoyer parfaitement l'intérieur d'une carafe ternie par le dépôt des eaux. Prenez une grosse pomme de terre, coupez-la par petits morceaux de la grosseur d'une noisette, mettez-en une petite poignée dans la carafe avec de l'eau claire, et elle aura repris la transparence du cristal.

Pour l'extérieur, qui se ternit si promptement, prenez du gros papier gris, faites-le tremper et servez-vous de cette espèce de pâte pour en frotter toute la surface.

Vous aurez ainsi l'éclat du cristal !

LE HOQUET

Le hoquet survient ordinairement chez les gens à tempérament nerveux et chez les jeunes enfants qui se sont surchargé l'estomac, les aliments trop assaisonnés le font naître parfois. Bien des moyens ont été désignés pour arrêter le hoquet. Voici les plus efficaces :

On essaie de distraire l'attention des personnes qui en sont atteintes ; quelquefois on tente de les surprendre ou de les effrayer. Un autre moyen très usité, c'est de retenir l'haleine, soit en comptant jusqu'à 30, soit en répétant à haute voix et avec volubilité, la même phrase ; ou ce qui vaut mieux encore, en buvant par petites gorgées un verre d'eau froide, en même temps qu'on se pince les narines.

Un bon moyen encore, c'est de provoquer l'éternuement, soit en chatouillant l'intérieur du nez, soit en prisant ; l'éternuement arrête le hoquet.

Le remède le plus efficace et peut-être le plus inoffensif consiste à sucer un morceau de sucre préalablement trempé dans du vinaigre.

Boireau aperçoit hier se promenant dans les allées d'une nécropole de la banlieue un médecin de sa connaissance.

—Ah ! ah ! lui dit-il, vous êtes en train de faire votre inventaire.

Votre chapeau de printemps ne sera pas du dernier chic, si vous ne l'avez pas acheté au salon de modes, Mille-Fleurs, 1554 rue Ste-Catherine.