

caricatures est propre à relever le niveau moral et intellectuel des masses, vous faites grandement erreur. Il sera un jour demandé un compte terrible à ceux qui ont ainsi basement et servilement flatté les goûts de la populace.

Rat d'eau.—Je crois qu'il en faut revenir du livre de M. Beauchesne qui a fait couler toutes nos larmes durant notre jeunesse. Simon était, sans doute, un brutal, mais, on est loin d'être fixé sur les mauvais traitements corporels qu'il aurait infligés au petit Louis XVII. Espérons pour l'honneur de l'humanité que pareil monstre, tel que décrit par M. Beauchesne, ne s'est point trouvé dans son sein.

Reçu lettres d'Emélie, Rollon, Chiva, Sollène. Compliments à tous.

FRANÇOISE.

Propos d'Etiquette

D.—Un monsieur peut-il se permettre d'arrêter une dame de ses connaissances qu'il rencontre dans la rue.

R.—Oui. Mais il doit pour lui parler continuer de marcher à ses côtés, au lieu de l'arrêter complètement. Si la dame, au lieu de marcher s'arrête complètement, cela signifie: Dites ce que vous avez à me dire, et puis, retirez-vous.

D.—Comment une domestique doit-elle présenter le plat aux convives?

R.—Quand les assiettes ont été enlevées et remplacées une à une, la domestique va chercher le plat, qu'elle doit passer en mettant la main dessous et en le présentant à la gauche de chaque personne.

D.—La domestique doit-elle présenter les plats aux dames d'abord, et aux messieurs ensuite?

R.—Oui, quand les convives sont peu nombreux, mais dans de grands dîners, les domestiques offrent les mets à la file en partant des premières personnes auprès du maître et de la maîtresse de la maison, puis reviennent à eux quand tout le monde est servi.

Réponse à Visière.—Les correspondants aux Propos d'Etiquette n'ont pas besoin de donner à leurs

questions de noms responsables ni même de pseudonyme.

LADY ETIQUETTE.

Conseils Utiles

Le Bain, lorsqu'il est pris selon les lois de l'hygiène, est non-seulement destiné à purifier la peau de toute matière étrangère, mais il est encore indispensable pour entretenir la santé et la beauté. Bon nombre de personnes considèrent le bain comme une obligation fort ennuyeuse, qu'elles ne remplissent d'ailleurs qu'à des intervalles espacés. Ces mêmes personnes s'étonnent ensuite d'avoir un teint brouillé, des yeux ternes et un sentiment de lassitude générale, qu'elles s'empressent d'attribuer à un dérangement du foie ou à tout autre trouble physique. Après avoir fait l'essai d'une multitude de remèdes et de cosmétiques ayant pour objet d'éclaircir le teint, mais ne donnant aucun résultat satisfaisant, on se résigne enfin à consulter le médecin. Ce dernier, la plupart du temps, après avoir soigneusement diagnostiqué le cas en question, prescrira des bains comme le souverain remède. C'est une chose assez triste à dire, mais beaucoup éprouvent de la répulsion pour les ablutions du corps.

Manière de tenir le velours frais et propre.—On tient le velours frais et exempt de poussière en employant premièrement une brosse douce, puis on le passe sur un fer à repasser bien chaud. Ceci enlève la graisse. Si le velours est recouvert d'un linge mouillé et repassé, il ressemblera à la panne.

Nettoyage de la soie noire.—On nettoie la soie noire avec une infusion de café léger et d'ammoniaque en parties égales. Après avoir soigneusement brossé le tissu, appliquez la solution avec un morceau d'étoffe. Si la soie est encore en pièce, enroulez-la autour d'un bâton bien rond ou d'une planche. Si la soie est en petits morceaux, elle peut être repassée à l'envers étant encore humide, avec un fer froid.

Nettoyage des fenêtres.—On obtient des vitres bien claires en ajoutant un peu d'alcool ou d'ammonia-

que à l'eau et en n'employant pas de savon. Après avoir séché avec une peau de chamois, polissez avec des journaux ou du papier de soie.

Conservation des oignons.—On doit tenir les oignons dans un endroit frais et sec, mais ne jamais les mettre dans la glacière. Le meilleur moyen consiste à les enfermer dans des sacs en papier et à suspendre ces derniers.

RECETTES FACILES

Pudding à la neige.—Prenez un demi-paquet de gélatine, jetez dessus une tasse d'eau froide et une tasse et demie de sucre. Laissez fondre et ajoutez une tasse d'eau bouillante, le jus d'un citron, et les blancs de quatre œufs bien battus. Battez le tout jusqu'à ce que ce soit très léger, mettez dans un plateau en verre et versez sur cette mousse une custarde faite avec: une chopine de lait, quatre jaunes d'œufs et l'écorce râpée d'un citron que vous faites bouillir ensemble. Mangez froid.

Gâteaux or et argent.—Pour la partie dorée. Prenez les jaunes de huit œufs, une petite tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine, une de lait sûr, une cuillerée à thé de soda, une cuillerée à soupe de corn starch, essence de citron.

Pour la partie argentée. Deux tasses de sucre, une de beurre, quatre de farine, une de lait sûr, une cuillerée à thé de soda, une cuillerée à soupe de corn starch, blancs de huit œufs, essence d'amande.

Mettez dans un moule, alternant les mélanges et faites cuire.

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, hampoo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp.

Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers

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