

USAGES ET COUTUMES

(Suite)

LA CORRESPONDANCE

Pour écrire à ses amis, à ses connaissances, à ses fournisseurs, il n'est pas du tout indispensable d'avoir le talent de Fénelon ou celui de la marquise de Sévigné; toutefois, il est bon de posséder sa langue et de connaître l'orthographe. Lorsqu'on a reçu une bonne instruction primaire, il suffit d'un peu de pratique et d'attention pour donner à son style la clarté et la correction nécessaires.

Une belle écriture n'est pas de rigueur, non plus; mais on doit se donner la peine de former ses lettres pour être lu sans fatigue et sans ennui. "Une mauvaise écriture, dit Grote, est une des formes du mépris qu'on a pour autrui, car elle prouve qu'on attache plus de prix à son propre temps qu'à celui des autres." De cette maxime de leur compatriote vient, sans doute, cette excuse que font si souvent les Anglais au bas de leurs lettres: *Excuse this bad writing*. "Je vous demande pardon d'écrire si mal." Une bonne écriture est donc requise. J'ajouterai que, si l'on peut, avec du travail acquérir une écriture élégante, cela préviendra en faveur du correspondant.

Le papier—dont nous déterminerons plus tard le format, selon les circonstances—doit toujours être d'une netteté irréprochable. On affranchit les lettres que l'on envoie par la poste; il faut même s'assurer qu'elles ne dépassent pas le poids fixé, pour ne pas les exposer à recevoir une surtaxe de 3 cents, on mettra un timbre de 6 cents.

Nous parlerons aussi tout à l'heure des cartes-postales et des cartes-lettres. Mais toute lettre est enclose dans une enveloppe; cette petite recherche coûte peu de chose.

On n'attend pas que nous donnions des formules pour écrire à ses parents, à ses amis, le cœur est le seul maître à consulter, le meilleur conseiller à prendre pour exprimer ses pensées, peindre son affection, son respect, sa reconnaissance. Il faut écrire comme on pense, sans phrases, ce qui ne veut pas dire qu'on soit dispensé de certaines formes de la politesse, de la bienveillance, de l'amabilité, qui peuvent parfaitement glisser leur note. Même—et surtout—dans les correspondances entre parents. Nous nous bornerons à ces données générales, sans pouvoir préciser davantage; les habitudes familiales ou amicales varient avec chaque lecteur.

Nous dirons pourtant que si un de nos amis venait à monter quelques degrés de l'échelle sociale, au-dessus du nôtre, après l'avoir chaleureusement félicité soit de vive voix, soit par écrit, nous observerions dans nos relations ultérieures—lettres ou visites—une réserve un peu fière. Il serait de bon goût d'attendre, de cet ami, une manifestation nous indiquant qu'il n'a pas changé à notre égard, dans la position élevée qu'il a atteinte.

Lorsqu'on écrit à une personne de connaissance, on peut la traiter de "Cher Monsieur" ou de "Chère Madame," "Chère Mademoiselle." Bien que ces façons de s'annoncer semblent prêcher contre la grammaire, il serait tout à fait contraire à l'élégance d'écrire "Ma chère dame," "Ma chère demoiselle." Quant à "Mon cher Sieur," il viendrait à personne l'idée de s'exprimer de cette manière logique, mais inusitée et..... grotesque.

Pour ces mêmes personnes, on peut terminer sa lettre ainsi: "Veuillez recevoir l'expression de mes sentiments les meilleurs," "de mes affectueux sentiments," de toute ma sympathie," etc., etc., selon le degré, la durée, l'attrait des rapports établis. Plus familièrement, on finira: "Au revoir, cher monsieur, ou chère madame, croyez à mon vif attachement."

Depuis quelque temps on considère comme très chic de glisser un mot ou deux d'anglais dans les correspondances entre connaissances. On fait précéder sa signature du mot *Yours*, qui signifie

"Votre," "Tout à vous," etc. Cette locution britannique est souvent la manière d'achever—sans autre cérémonie—un court billet ou une carte postale. (Ce n'est qu'une mode).

Un homme ne manque pas à sa dignité, lorsqu'il introduit un mot de respect en écrivant à une femme, fût-il de beaucoup son aîné: "Mes sentiments respectueux," "mon attachement respectueux," "ma respectueuse sympathie"—pour une personne avec laquelle il est en relations.—A une étrangère, il dira: "Veuillez, madame, recevoir l'expression de tout mon respect." Cette formule n'est, bien entendu, employée qu'à l'égard d'une femme avec laquelle on est en rapport cérémonieux.

ANN SEPH.

CARNET DE LA CUISINIÈRE

Bouillon pour malade.—Pour le dégraisser, versez dans un plat et passez rapidement sur la surface un morceau de papier blanc bien propre. Employez plusieurs morceaux si nécessaire.

Filets de mouton grillés.—Parez dix ou douze filets de mouton, assaisonnez de sel et de mignonette, trempez-les dans du beurre, au moment de servir, faites-les griller d'une belle couleur, dressez les ensuite sur un plat autour de pommes de terre frites au beurre et assaisonnées. Servez très chaud.

Pâté à la crème de citron.—Une bollée de sucre pulvérisé, une cuiller à soupe de beurre, un œuf, le jus et l'écorce râpée d'un citron, une bollée d'eau bouillante et une cuiller à soupe de *corn-starch* délayée dans de l'eau. Brasez le contenu dans l'eau bouillante; battez le beurre et le sucre pour faire une crème, et versez le mélange bouillant de-sus. Après refroidissement, ajoutez le citron et l'œuf. Cuisez sans former de croûte au sommet.

Gâteau au biscuit de Savoie.—Proportions pour quatre œufs. Les jaunes doivent être battus avec une demi livre de sucre et un peu de sel jusqu'à ce qu'ils fassent une crème bien liée et blanche. C'est long à obtenir. On y ajoute alors un quart de fécule de pommes de terre ou de fleur de froment, avec un peu de zeste de citron ou de vanille, si on désire parfumer.—Les blancs, battus jusqu'à consistance très ferme, sont alors incorporés à cette pâte, puis on verse le tout dans un moule beurré, saupoudré de sucre. La cuisson—qui est à point très vite—à feu doux dans un four tiède, ou même dans la cendre, fait gonfler la pâte de moitié. Il ne faut donc emplir son moule qu'en conséquence et on laisse refroidir avant de démouler.

CHOSSES ET AUTRES

—En récompense des services rendus à la couronne anglaise dans l'Inde, lord Dufferin, ex-gouverneur du Canada, a été élevé par la reine du rang de comte à celui de marquis.

—L'ancien proverbe dit: "Vous ne pouvez pas retirer plus d'une bouteille que ce que vous y avez mis." C'est une erreur. On peut y prendre encore un gros mal de tête et d'estomac, et peut-être quelques jours de prison.

—Bien que l'impératrice de Russie ait sa maison pleine de couturières, elle confectionne elle-même presque tous les vêtements de ses plus jeunes enfants. Bel exemple pour les mères de famille qui osent à peine toucher à une aiguille de peur de se marquer les doigts.

—Il se vend annuellement à Chicago 1,560,000 barils de bière représentant 624,000,000 de verres de bière. En calculant la population de cette ville à 700,000, chacun boit par an 890 verres de bière, ou 24 verres par jour environ. Les propriétaires de saloons de Chicago paient chaque année aux brasseurs \$4,360,000.

— "Je sais que j'ai une veine de poé-

sie en moi, dit confidentiellement un jeune homme, à un rédacteur de journal, et tout ce que je veux c'est qu'on me donne la chance de la faire sortir. Que me suggérez-vous, monsieur?" "Je pense que vous feriez mieux d'aller voir un médecin et de la faire lancer."

UN NOUVEAU PAIN.—M. le Dr Dujardin-Beaumetz a présenté, à l'Académie des Sciences, des échantillons d'un nouveau genre de pain fabriqué avec de la soya. La soya est une plante légumineuse, de l'Asie, mais qui se cultive actuellement dans d'assez vastes proportions; elle fournit une farine très azotée. Le pain fabriqué avec cette farine renferme très peu de matières amylacées; son goût est agréable, et il est très digestif.

UN ROTI A L'ÉLECTRICITÉ.—On a célébré dernièrement à Berlin l'inauguration de la lumière électrique aux Linden. A la fin du banquet offert à cette occasion par la compagnie d'électricité, on a fait devant les invités une curieuse expérience. Un poulet a été mis à une broche que faisait tourner un courant électrique. A côté de la broche, dans une espèce de casserole métallique enveloppant le tout, se trouvait un système de fils, au travers desquels était dirigé un courant de 100 unités de lumière. La chaleur produite par l'électricité a été telle que le poulet s'est trouvé cuit à point en une demi-heure. Il faut bien ajouter que cette façon de rôtir les poulets à la lumière électrique n'est pas près d'être universellement mise en usage. En effet, sans compter les frais d'installation, on a dépensé pour quarante cents environ d'électricité. Mais ce n'est là qu'un premier essai et l'on espère arriver à des résultats beaucoup plus pratiques.

Abonnez-vous au MONDE ILLUSTRÉ, le plus complet et le meilleur marché des journaux littéraires du Canada.

Banque Ville-Marie

AVIS

Est par les présentes donné qu'un dividende de TROIS ET DEMI POUR CENT (3½%) a été déclaré sur le capital-payé de cette institution pour le semestre courant, et que ce dividende sera payable au bureau principal de la Banque, à Montréal, SAMEDI le PREMIER DÉCEMBRE prochain.

Les livres de transfert seront fermés du 21 au 30 Novembre prochain, ces deux jours inclusivement.

Par ordre du Bureau,

U. GARAND,
Caissier.

Montréal, 23 Octobre 1888.



Chester's Cure!

Pour la Toux
L'Asthme Rhumes
Bronchites Catharre
Enrouements Etc, etc.

LE GRAND REMÈDE CANADIEN

Pour les maladies ci-dessus mentionnées. Infaillible dans tous les cas. Demandez-le à votre pharmacien. Expédiez aussi franco par la maille sur réception du prix. Adressez:

W. E. CHESTER,

461, rue Laguchetière, Montréal

Prix: grande boîte..... \$1.00
petite boîte..... 50

BANQUE JACQUES-CARTIER

Avis est par le présent donné qu'un dividende de TROIS ET DEMI (3½) POUR CENT sur le capital payé de cette institution a été déclaré pour le semestre courant et sera payable au bureau de la Banque, à Montréal, le et après SAMEDI, le PREMIER décembre prochain.

Les livres de transferts seront fermés du 19 au 30 Novembre inclusivement.

A. DEMARTIGNY,

Directeur, gt.

Montréal, 24 Octobre 1888.

VICTOR ROY,

ARCHITECTE

No 26, rue Saint-Jacques, Montréal



Voici le véritable J. E. P. Racicot, inventeur, propriétaire et manufacturier des célèbres Remèdes Sauvages, 1434, rue Notre-Dame, à l'enseigne du sauvage.

Montréal, 9 mai.

CERTIFICAT.—Moi, soussigné, je certifie que pendant 6 mois j'ai été malade d'une démancheaison et darthes aux bras d'une souffrance terrible, j'ai été guéri par les remèdes de J. E. P. Racicot, propriétaire et fabricant de remèdes sauvages, dans l'espace de trois semaines, au No. 1434, rue Notre-Dame, à l'enseigne du sauvage.

ARTHUR LAFERRIÈRE, typographe.

No 11, St-Etienne, Côteau St-Louis.

Vous trouverez les mêmes remèdes au No 25, rue Saint-Joseph, Québec, et au No 9, rue Dupont, Sherbrooke.

Aux Vieilles Personnes!

Chez les personnes âgées le système nerveux est affaibli et il est absolument nécessaire de lui donner la force requise. Un de nos écrivains de la profession médicale des plus en renom, en parlant de la domination des rhumatismes chez les vieillards, dit: "Les douleurs variées, rhumatismales ou autres dont se plaignent souvent les vieillards et qui matériellement troublent leur bien-être ne sont que la conséquence du mauvais état des nerfs." Cela parle de soi; le médicament qu'il faut aux personnes âgées est un tonique puissant pour les nerfs. Ces personnes souffrent de constipation, de flatuosité, d'étourdissements, de diarrhée, d'indigestion, de rhumatismes, de névralgie, etc., etc.



Le Celeri Composé de Paine, ce fameux tonique pour les nerfs est presque un spécifique pour de tels troubles de l'économie, et par son grand pouvoir à réprimer les dérangements du foie, des intestins et des reins, il chasse tous les maux particuliers au vieil âge. Toutes les vieilles personnes trouvent que c'est un stimulant énergique qui donne appétit et facilite la digestion.

En vente chez les pharmaciens. \$1.00 la bouteille, 6 pour \$5.00. Envoyez pour un journal de 5 pages où vous verrez plusieurs témoignages de la part de personnes nerveuses, débiles et âgées qui bénissent le Celeri Composé de Paine.

WELLS, RICHARDSON & CIE.,

MONTREAL, P. Q.