

Conseils Utiles

COUTEAUX DE TABLE.—Les lames de couteaux doivent être éclaircies chaque jour au moment de mettre le couvert, en les frottant avec un bouchon de liège et du tripoli à sec, ou sur la planche à terre pourrie mais en posant la lame à plat. On aiguisé, au besoin, le tranchant sur une pierre à faux. Les manches d'argent des couteaux et pièces de hors d'œuvre se polissent par le procédé indiqué pour l'orfèvrerie en observant toutefois de ne pas les mettre à l'eau trop chaude; mais bien à l'eau tiède, car l'emploi de la première ferait infailliblement séparer la lame du manche. Les manches d'ivoire se polissent très bien à l'eau fortement saturée de blanc d'Espagne et frottés vivement.

BOISERIES PEINTES. — On nettoie les boiseries en procédant comme suit : Prenez un morceau de flanelle et trempez-le dans l'eau chaude après l'avoir bien pressé de façon à ce qu'il soit presque sec, trempez-le dans du petit blanc. Appliquez sur les boiseries et frottez légèrement. Enlevez le petit blanc avec de l'eau claire et séchez avec un linge doux.

"La Vigie" nous reproche, — injustement il nous semble, — d'avoir publié la réponse d'un montréalais relativement à la réception de la Société Symphonique en notre Ville. Pouvions-nous faire autrement ? "La Vigie" qui, la première avait parlé de "gens gourmés" et de "supériorité prétendue" ne peut s'étonner qu'on lui réponde sur le même ton, et, le "Journal de Françoise" qui avait en toute impartialité reproduit l'attaque, devait en toute équité publier la défense.

Nous voulons pardessus tout être juste et nos colonnes sont très impartialement ouvertes à toutes les convenables discussions.

Jeunes filles et jeunes femmes rêvent de jolies choses : rêves qui se résument généralement en une visite à Mille-Fleurs, 527 rue Sainte-Catherine, le grand salon de chapeaux bien connu, complètement ré-édifié et où se trouvent les choses les plus attirantes de Montréal.

Recettes Faciles

POTAGE GRAS AU "VERMICELLE MARGE". — Vermicelle Marge : un "paquet" d'une demi-livre pour 12 personnes. — Passez votre bouillon gras et mettez-le sur le feu ; lorsqu'il bouillera, vous y mettez votre vermicelle en le rompant avec les doigts et en le semant pour qu'il ne forme pas de grumeaux ; laissez bouillir dix minutes. Retirez du feu et servez.

PAIN AU VEAU. — Prenez trois livres de veau cru et un quarteron de lard salé, hachez-les fin et ajoutez une tasse de miettes de biscuit, deux œufs bien battus, deux cuillerées à thé de poivre, autant de sel, sauce et muscade au goût. Faites cuire durant deux heures dans une casserole profonde.

Les beaux jours reviennent chacun songe à l'installation à la campagne, le meilleur dessert à emporter avec soi, ne peut être que "L'Amandine de Provence", la délicieuse création de la maison Pernot. La grande marque française des desserts fins.

Ave, l'Angélica ! viens ça que l'on te goutte
O liqueur du soleil ! Ave nous t'adoptons.
Puisses-tu remplacer chez nous l'infâme goutte
Qui mine lentement la race des Bretons !

Théodore BOTREL

L'idéal

C'est le salon par excellence, c'est établi. Nulle part, on a mieux compris le secret et l'importance de la mode pour une femme qui veut être jolie.

Cela se voit dans tout ce qui est confectionné là, ou chapeaux ou costumes, ou capricieuses fantaisies — complément de toute toilette obligée.

A l'Idéal... le rêve se commence, se poursuit et finit... dans la possession de la parfaite beauté !

L'IDEAL, Salon de Modes et de Confections, par Mlles Collet & Talbot, 464, rue Saint-Denis, (près Sherbrooke), Montréal.

La modestie tient bon contre les louanges ; mais elle n'est pas toujours aussi puissante contre la critique.

Variétés

Habitudes de quelques compositeurs

Gluck faisait transporter son clavier au milieu d'une prairie ; un vaste espace, le ciel découvert, la chaleur du soleil et... quelques bouteilles de champagne lui faisaient trouver les chants divins des deux "Iphigénies" et d'"Orphée".

Sarti ne pouvait travailler que dans une salle immense, voûtée, obscure. Le silence de la nuit, la funèbre lueur d'une lampe accrochée au plancher, lui étaient indispensables pour qu'il trouvât les pensées solennelles qui forment le caractère de son style.

Cimarosa voulait entendre autour de lui le bruissement d'une conversation animée ; c'est en riant et causant avec ses amis qu'il composa les "Horaces" et le "Mariage secret".

Sacchini ne pouvait écrire une seule note, s'il n'avait à ses côtés sa jeune femme, et si une famille de petits chats, qu'il affectionnait particulièrement, ne jouait près de lui.

Traetta se plaisait surtout dans les églises à peine éclairées par un reste de jour ; on vente beaucoup le pathétique déchirant de plusieurs morceaux de sa "Sophonisbé". Ce fut à propos de cet opéra qu'il jugea d'un seul trait, et avec une justesse assez piquante, la manière des chanteurs français de l'époque : ne sachant comment indiquer le degré de force avec lequel l'exclamation "ah !" devait être prononcée par la "prima donna", il avait écrit au-dessus de la note : "Un urlo française" (un beuglement à la française).

Salieri, pour exciter son imagination, avait besoin de se promener à pas pressés dans les rues les plus encombrées de foule. Une petite boîte de fruits confits, dans laquelle il puisait fréquemment, composait avec son album et un crayon, tout le bagage dont il se munissait en ces occasions ; il courait la canne à la main, à la chasse des idées musicales, et dès qu'il en avait fait "lever" une, il s'arrêtait un moment pour la saisir et la fixer sur le papier.