

AVIS

Les abonnés qui doivent déménager au mois de mai sont priées d'envoyer leur nouvelle adresse au bureau de ce journal.

Nous remplacerons, avec plaisir et à titre absolument gracieux, les quelques numéros qui pourraient manquer à la collection de l'année expirée de nos abonnés réguliers.

"Le Journal de Françoise," étant dorénavant publié à vingt pages au lieu de seize, sera vendu dans les bureaux de journaux dix cents au lieu de huit.

L'ADMINISTRATION.

Mois du printemps

Le printemps souffle de bons conseils avec les brises parfumées. Il vous dit qu'à ce moment de renouvellement de toutes choses qu'il faut aussi faire vos achats de toilettes nouvelles. Mais l'embarras de courir les magasins avec un portefeuille rempli de billets, de gros écus, de sous et de menue monnaie ! Sans doute, aussi pourquoi ne simplifiez-vous pas le procédé en déposant votre argent à la succursale de la Banque Provinciale chez Carsley ? Vous vous épargnerez les ennuis, les angoisses, les rides, voire même les chevaux blancs. Sans nulle préoccupation, vous pourrez vaquer à l'aise à la visite des magasins, et sans même attendre des heures et perdre un temps précieux pour recevoir la monnaie, vous n'avez qu'à mettre le chiffre de vos achats sur une des feuilles de votre carnet de banque en y ajoutant votre signature, et le commis qui vous a servies, se trouve payé. Quand une fois, vous aurez essayé, chères mesdames, le système de payer vos comptes au moyen de billets de banque, vous le trouverez tellement commode que vous ne saurez vous en passer.

Elle est fort connue l'aventure de ce maréchal de France sur qui un grenadier exaspéré d'une injustice tira un coup de pistolet en pleine poitrine. Le coup rata. Et, sans qu'un muscle de son visage bougeât, le vieux maréchal laissa tomber ces mots :

— Quatre jours de salle de police pour mauvais entretien de vos armes !

Recettes Utiles

NETTOYAGE DES COUVERTURES DE LAINE.—On peut rendre les couvertures bien blanches tout en leur conservant leur souplesse, par l'emploi du borax et du savon mou. Mettez deux cuillerées à bouche de borax pour une pinte de savon mou, et ajoutez a-sez d'eau froide pour recouvrir les couvertures. Lorsque le borax et le savon sont bien fondus, mettez-y les couvertures et laissez séjourner toute la nuit. Le lendemain, frottez, rincez à deux eaux et mettez sécher. Ayez bien soin de ne jamais tordre les couvertures.

MOYEN DE RAFRAICHIR ET DE PARFUMER LA MAISON.—Quelques gouttes d'huile de lavande dans un bol en argent ou en autre métal rempli d'eau très chaude. En déposant ce bol dans la salle à manger quelques minutes avant que le dîner soit servi, on donnera à l'atmosphère une fraîcheur et un parfum délicieux. Ce procédé est surtout très recommandé pour les petits appartements qui ne sont pas bien aérés.

TACHES D'ŒUF SUR L'ARGENTERIE.—On enlève les taches en les frottant avec un linge mouillé imbibé de sel.

POUR CONSERVER LE CÉLERI.—On peut conserver le céleri frais pendant plusieurs jours, en procédant comme suit : Nettoyez et lavez le céleri, puis mettez-le dans un verre à conserves, bouchez soigneusement et mettez dans un endroit frais.

ETOFFES NOIRES. On peut remédier à l'ennui d'avoir les vêtements noirs rendus luisants par l'usure, en frottant les endroits endommagés avec une éponge trempée dans une solution d'eau et de borax ; frottez ensuite avec de l'eau fraîche. Ce procédé est très recommandé.

TACHES DE SANG.—On enlève les taches de sang en les saturant premièrement avec du pétrole, et en les lavant ensuite à l'eau froide.

Une pâte faite de magnésie, d'arrowroot et d'eau et appliquée avec une brosse ne toiera les chapeaux de feutre blanc tachés. Une fois sec, brossez, et le chapeau sera comme neuf.

Cuisine facile.

BIGNETS AUX POMMES.—Faire une pâte avec une tasse de lait doux, une cuillerée de sucre, deux cuillerées de poudre de pâtisserie mêlées à la farine ; éplucher et couper en morceaux quelques bonnes pommes à tarte, les mélanger dans la pâte et faire frire dans la graisse chaude. Servir avec du sucre d'érable.

CROQUETTES AUX ŒUFS.—Fendez des œufs durs dans le sens de la longueur, écrasez le jaune, épicez, ajoutez des olives hachées, du sel, de la moutarde du jus de citron et du beurre, emplissez les blancs avec cette pâte, recollez les bords avec du blanc d'œuf, passez dans la chapelure et faites cuire.

SOUPE AU CHOCOLAT.—Faites roussir quatre cuillerées de farine ; ajoutez une cuillerée à thé d'épices, de cannelle, de clous et de mace ; quatre grandes cuillerées de sucre, un litre de lait chaud ; quatre grandes cuillerées de chocolat fondu. Remuez le mélange jusqu'à l'ébullition ; enlevez-le du four et ajoutez les jaunes de quatre œufs battus. Servez dans des verres avec une rose en crème fouettée sur le haut.

FOIE AUX ÉPICES.—Coupez un foie de veau en deux, faites cuire. Enlevez les milieux, hachez-les ; ajoutez-y un oignon, du persil de la sauge, du porc salé, du sel, du poivre, de la chapelure. Remplissez les cavités. Cousez les bords, mettez dans une casserole, humectez avec de l'eau, du vinaigre et des épices.

Dans la jeunesse on songe à vous ; dans la vieillesse il faut songer aux autres.

MME DE LAMBERT.

Le couvent, c'est l'alcool des femmes romanesques. C'est plus sentimental que le whisky, et plus vieux jeu, c'est aussi plus fier, mais c'est bien toujours le même but : oublier..., s'oublier !...

PAUL BOURGET.

Entre voisins — Vous savez pas, mère Machin ? la locataire du cinquième, eh bien, elle vient de mourir de mort subite.

— Oh ! la pauvre femme, est-ce qu'elle y était sujette ?...