

Propos d'Etiquette

D. --- Dans une maison, où j'ai été en visite, on m'a beaucoup négligée pour des visiteurs plus riches. Dois-je écrire quand même, à mon retour, pour remercier mes hôtes de leur hospitalité? et quelle ligne de conduite dois-je tenir envers eux dans l'avenir?

R. — Ecrivez une petite lettre très polie; remerciez pour l'hospitalité donnée, sans mentionner les omissions. Pour l'avenir, soyez polie mais sans démonstration et sans exagération. Et, à votre place, quelque pressantes que fussent les invitations, je ne retournerais plus en cette maison.

D. --- Que dites-vous d'une personne qui, ayant un membre de sa famille dans une position élevée, en parle constamment en lui donnant tous ses titres?

R. — Je dis qu'elle est bien à plaindre si son seul mérite consiste dans la position qu'occupe ce parent. En attendant, elle s'expose à passer pour ridicule et sotte.

D. --- Je suis invitée chez une amie, comme je suis exposée à de fréquentes indispositions, dois-je l'en prévenir ou accepter quand même?

R. — Vous devez d'abord refuser en lui donnant comme motif de votre refus, la crainte que vous avez de tomber malade chez elle et de l'importuner de cette façon. Si elle insiste, après cela, vous pouvez accepter. Il va sans dire que le médecin, les remèdes, la garde-malade, au besoin, sont payés par vous.

Lady Etiquette.

Une belle femme est le paradis des yeux, l'enfer de l'âme et le purgatoire de la bourse. — Fontenelle.

DUPRAS & COLAS
 ARTISTES-PHOTOGRAPHES

1729 rue Sainte Catherine
 Tel. Bell Est 4106. Montréal

RECETTES FACILES**Conservation des viandes pendant les chaleurs**

La viande étant fraîche, la volaille ou le gibier étant vidés, il faut les placer dans un endroit sombre ayant peu ou point d'ouverture et les envelopper d'un linge.

Si le temps est à l'orage, si vous craignez que la viande ne s'avance, faites-la sauter et cuire à moitié dans le beurre, sans saler. Mettez-la au frais dans un vase bien clos, vous pourrez ainsi la garder encore quelques heures et même peut-être un jour.

Quand le bouillon s'aigrit, quand les viandes sont gâtées, quand le poisson se corrompt, le meilleur parti à prendre, c'est d'en faire le sacrifice et de consentir à leur perte. Si cependant on veut les utiliser et les rendre mangeables, un charbon enflammé, qu'on jette dans le bouillon, mis sur le feu et en ébullition, lui ôte son aigreur; un sachet de charbon mis parmi l'assaisonnement des viandes ou des poissons, sans les rendre excellents, permet au moins de les manger.

JUS DE GROSEILLES. — Faites fondre vos groseilles égrenées dans la poëlette sur le feu; mettez-les égoutter sur un tamis et ajoutez au jus obtenu du jus de cerises aigres dans la proportion d'un huitième. Laissez reposer douze à quinze heures dans un lieu frais; le jus se formera en caillot que vous briserez avec une fourchette et ferez égoutter sur un tamis pour qu'il soit bien clair. Mettez ce jus dans des demi-bouteilles ordinaires; bouchez, ficellez et faites cuire au bain-marie pendant dix minutes comme des bouteilles de conserves ordinaires. Pour employer ce jus, sucrez un verre d'eau et ajoutez la quantité nécessaire de jus pour parfumer.

Cette boisson est d'une fraîcheur très agréable, mais lorsque la bouteille est entamée on ne peut la conserver plus de deux jours, à moins que le temps ne soit froid.

On peut transformer ce jus en sirop en ajoutant du sucre et faire bouillir.

CONSEILS UTILES

MAINS TACHEES. — On peut enlever les taches des mains en les frottant avec une pomme de terre crue et en les lavant à l'eau et au savon.

BAS NOIRS. — Il arrive très souvent que les bas prennent une teinte verdâtre après plusieurs lavages. Pour éviter cet ennui il faut avoir soin de les laver avec du savon contenant très peu de soude, et lorsqu'on les rince pour la dernière fois, ajouter une cuiller à bouche de fort vinaigre. Tordez-les et étendez-les bien. Ne repassez jamais avec un fer très chaud, surtout lorsqu'ils sont encore humides, car cela détruirait entièrement leur couleur.

TACHES DE FRUIT SUR LA TOILE. — L'un des plus simples moyens pour enlever les taches de fruits consiste à poser l'endroit taché sur un bol et verser dessus de l'eau bouillante dans laquelle du borax a été préalablement dissout; la tache disparaîtra instantanément. Pour que ce moyen réussisse, on ne doit pas laisser sécher la tache; lorsque ces dernières sont séchées il faut les humecter avec un peu d'alcool avant de les laver.

Cri du cœur d'une veuve—consolable—devant le portrait de son mari:

—Il me semble que plus il est mort, plus je l'aime!

Fleurs et plantes pour toutes occasions, grande réduction durant le printemps

Une specialite : Bouquets de noces du dernier genre

Chez P. McKENNA & SON, coin des rues Guy et Sainte-Catherine