

sentie depuis le matin s'effaçait.

"L'Occidental" était neuf, solide, le capitaine Savouroux, un habile marin, et déterminés les quinze hommes embarqués sous ses ordres. Maintenant, mon père, remonté par les bonnes paroles de sa femme, ne doutait plus que le navire n'eût trouvé un refuge dans quelque port anglais. Les trois sœurs bavardaient d'un bal prochain, et moi-même, après être resté plusieurs minutes tout contre les autres, j'avais oublié mes frayeurs, et je rôdais dans le cabinet, contemplant toutes les fascinatrices bêtes, les deux tableaux horribles, et les armes étranges.

Quatre heures sonnèrent à la haute pendule, et le dernier coup du timbre vibrat encore quand se produisit le phénomène.

Oui, je suis assuré que nul ne voudra croire ; oui, je suis assuré de passer pour un fou ; mais je le jure ici sur mon honneur lui-même : ma plume n'écrira que la vérité nue.

Au moment précis, simultanément charbonnèrent les deux lampes, et elles s'éteignirent ; une force invisible fascina nos prunelles vers le bureau, — et, à la lueur du foyer dont les ombres dansaient au plafond, nous vîmes un poing fermé se lever, puis retomber sur le bureau, éparpillant, dispersant à terre les papiers en ordre qui le couvraient tout à l'heure.

Et comme une plainte de damné, la rafale, au dehors, se lamenta longtemps, aiguë et grave à la fois.

Ce qui se passa ensuite, je ne le sais plus.

Le lendemain, dans le courrier, mon père ouvrit cette dépêche :

"Torbay, 3 janvier.

"Occidental", perdu corps et biens, à QUATRE HEURES."

Gaston de Raimés

Calino écrit à sa mère ; il lui donne des nouvelles du régiment, des détails sur la vie, et pour finir :

— Je ne t'en écris pas plus long, parce que j'ai si froid aux pieds que je ne peux plus tenir la plume...

Notre concours

Dans quelques jours à peine, notre concours sera tout à fait terminé, et nous annoncerons dans notre prochain numéro, les pseudonymes qui ont remporté les prix.

Nous ne le dissimulons pas : la besogne sera difficile aux juges, car sur les centaines de réponses que nous avons reçues, le plus grand nombre méritent d'être primées.

Qu'on n'oublie pas qu'après le six mai, les réponses qui nous parviendront encore, seront mises au panier.

Propos d'Etiquette

D. — *Quelles sont les couleurs les plus à la mode pour une salle à manger ?*

R. — Les couleurs préférées sont le rouge et le vert.

D. — *Met-on des petits rideaux sur des vitraux véritables ou imités ?*

R. — Non.

D. — *Peut-on employer le tulle de couleur dans les vitrages ?*

R. — Oui, et cela est moins salissant que les rideaux de mousseline blanche, mais en revanche, le tulle de couleur est plus difficile à nettoyer.

D. — *Quel est le mot français de "dinner-wagon" ?*

R. — Une servante.

D. — *Comment appelle-t-on les armoires montantes pour le service de la salle à manger ?*

R. — Un monte-plats.

— Lady Etiquette.

Madame Danielle Aubry, avec laquelle mes lecteurs ont déjà fait connaissance, nous fait l'honneur de nous promettre dorénavant sa collaboration régulière. Le "Journal de Françoise" peut vraiment s'enorgueillir de compter parmi ses collaborateurs distingués, une plume aussi élégante. Et quand à la grâce et à l'esprit, se joignent un jugement droit, une sagesse incontestable, la collaboration de Madame Danielle Aubry devient plus précieuse encore. C'est une joie, pour un journal, de constater un talent comme celui-là sur sa manchette.

Conseils Utiles

POUR DETACHER LE LINGE ROUILLE. — Le jus d'un citron et le sel détachent le linge rouillé ; humectez avec le mélange les taches de rouille et exposez-les au soleil. Deux ou trois applications peuvent être nécessaires si la tache date de longtemps, mais c'est infailible.

POUR SOULAGER UN MAL DE TÊTE. — Une cuillerée à thé de jus de citron dans une tasse de café noir soulage presque toujours un mal de tête bilieux.

Réceptes Faciles

BLANQUETTE. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une petite cuillerée de farine ; mélangez sur le feu en ayant soin de ne pas laisser roussir. Versez, en remuant toujours, un verre d'eau bouillante.

Mettez alors les morceaux de viande que vous désirez cuire et faites mijoter pendant deux heures et même deux heures et demie pour du veau ou du poulet crus ; quarante minutes s'il s'agit de restes de viandes déjà cuits.

L'idéal

C'est le Printemps, c'est le renouveau ; c'est le sourire des fleurs et des jeunes filles. Il est un parterre fleuri, un endroit idéal pour l'éclosion de tout ce qui est la parure de la femme. Ses goûts, d'élégance sont merveilleusement servis par les raffinements de la Mode idéale qui les devine dans leurs plus intimes caprices. Chapeaux et costumes, toilettes fines, tous, vous avez la perfection et l'artistique cachet tant recherchés. IDEALES sont toutes vos créations !

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