

AU COIN DU FEU

SOUS LA DIRECTION DE Mme ANDRÉE

LES BOUQUETS DES PAUVRES

Les petites filles des rues
Qui vivent en vendant des fleurs,
Me sont bien souvent apparues
Comme un symbole de douleurs.

Dans leur pauvreté poétique,
Ces messagères du printemps
Drapent d'un haillon fantastique
Leurs maigres membres grelottants.

Et leurs petites mains frileuses
Composent pourtant les bouquets
Dont se parent nos amoureux
Pour les bals légers et coquets.

Petites filles inquiètes
Qui mourez de faim et de froid
En vendant des fleurs pour nos fêtes,
N'êtes-vous pas mes sœurs à moi ?

Pendant que j'écris pour ma dame
De fins sonnets capricieux,
Un autre possède son âme,
Et baise en riant, ses beaux yeux.

Mais elle, dure autant que belle,
Lit mes sonnets et prend vos fleurs
Sans plus soupçonner que pour elle
Nous avons tant versé de pleurs,

Et que, durant les nuits sans lune,
Nous avons le désir, souvent,
D'aller noyer notre infortune
Dans le fleuve immense et mouvant.

Ce qui n'empêche pas, pauvrettes,
Qu'on nous verra demain matin,
En dépit des douleurs secrètes,
Reprendre l'ouvrage incertain ;

Et pour la foule ingrate et vile,
Et pour la dame aux yeux pervers
Composer d'une main habile
Vous, vos bouquets, et moi mes vers.

PAUL BOURGET.

L'AVEU

Ils se connaissaient depuis longtemps, et, depuis longtemps aussi, ils s'aimaient.

Ils s'aimaient, sans se le dire, sans savoir leur secret, vivant d'illusions, de rêves enchanteurs.

Paul, un grand brun, aux yeux vifs, à l'air enjoué ; Blanche une petite blonde, un peu coquette, et d'une gaieté folle, étaient bien deux êtres créés l'un pour l'autre. Aussi, dans toutes les réunions, on était sûr de les rencontrer ensemble, on les entendait échanger des paroles banales, ou se taquiner spirituellement. Personne n'en tirait de conclusion, puisque à part ces réunions, ils paraissaient ne ressentir qu'une estime mutuelle.

Tout de même, un œil observateur aurait pu remarquer qu'ils s'étudiaient réciproquement, et cherchaient à approfondir le mystère qui enveloppait leur amour secret. Leurs yeux se rencontraient à certains moments et semblaient s'interroger, mais aussitôt, chacun reprenait son attitude indifférente. Maintes fois Blanche s'était demandé : M'aime-t-il ? et Paul de même se posait la question : M'aime-t-elle ?

Ces deux cœurs qui brûlaient l'un pour l'autre, restaient dans le doute ; aimait mieux vivre ainsi, que de voir s'envoler dans une cruelle déception, le rêve qu'ils caressaient depuis si longtemps.

Cependant ils ne devaient pas demeurer toujours dans cette incertitude.

La Providence se chargea d'y mettre un terme.

Un jour que Blanche, assise au jardin sous un pavillon où elle peignait un tableau intitulé : " Les fiançailles " demandait l'approbation de sa maman, elle entendit soudain des pas.

Se retournant, elle voit son constant ami qui vient la féliciter de son beau talent d'artiste. Toute rougissante à ce compliment, elle regarde sa mère qui rayonne dans son orgueil maternel, puis se tournant vers le jeune homme extasié sur le bonheur apparent des fiancés :

— Trouves-tu qu'ils aient l'air heureux ?

— Heureux, mais oui, très-heureux.

— Et crois-tu que tous les fiancés soient heureux comme ceux-ci ?

— Sans doute, s'ils s'aiment, car où il y a de l'amour, il y a du bonheur.

Blanche soupira. La mère s'était quelque peu éloignée, et les oiseaux gazouillant sous le feuillage qui couvrait le pavillon, semblaient provoquer l'indiscrétion des deux jeunes cœurs.

Le silence régna quelques instants, quand tout à coup Blanche lui dit :

— Cette peinture t'intrigue ; voudrais-tu donc être à la place de mon " Roméo " ?

— Il a l'air hautain, ton " Roméo ", je préfère " Juliette ". J'admire son air franc, sa figure ouverte ; on peut lire son amour dans ses yeux langoureux, n'est-ce pas ?

Laconiquement : — C'est affaire de goût, mon ami.

Après une courte pause : Je préfère moi, une jeune fille qui ne laisse pas voir son amour dans ses yeux.

— Cela dépend, ma chère. Quelquefois, elle ferait bien de laisser deviner son sentiment, dès qu'elle se croit aimée.

— Oui mais il faut que l'amant lui confesse d'abord le feu dont il brûle pour elle, au risque d'être rebuté.

— Et s'il est trop timide ?

— Alors, il ne doit rien savoir.

— Blanche, ton air déterminé me prouve que tu parles en connaissance de cause. Quel est donc l'heureux mortel qui s'est emparé de ton cœur ? Aurais-tu donc un secret ?

— Oui j'en ai un, en effet, et plutôt que de le déclarer imprudemment, je le garderai jusqu'à ma mort.

— Eh bien ! moi aussi, j'aime avec ardeur, une jeune fille, qui par ses réticences, et sa froide réserve, me force à ne pas lui avouer mes sentiments.

— En ce cas, tu as tort. Tu es, peut-être, toute sa vie, tout son amour.

— Si tu connaissais cette personne, ferais-tu quelque chose pour moi ?

— Certainement, j'userais de toute mon influence auprès d'elle, dit l'artiste, en pâlisant légèrement.

Paul s'aperçut de son trouble, et maintenant plus encouragé :

— Et si cette jeune fille s'appelait Blanche ?

— Paul, que dis-tu ?

Son visage s'empourpra quand elle vit l'expression amoureuse et soupirante de son compagnon.

— Que c'est toi que j'aime, mignonne. A présent oserai-je espérer être l'objet de ton cœur ?

La douce enfant, un peu confuse, belle d'émotion, demeurait éloquemment muette et souriante.

— Quoi ! est-ce encore un rêve ou la réalité ? Ai-je bien pu t'inspirer un amour si grand ? Nous nous aimions sans nous le dire. Aurais-je pu vivre ainsi plus longtemps ? O doux réveil !

— Nous serons heureux, ma bien-aimée. Un avenir de félicité se déroule maintenant devant nous.

Leurs regards se rencontrèrent, noyés de l'infinie

tendresse de leurs âmes et leurs mains se pressèrent amoureusement.

Car la mère revenait à ce moment, et l'angélus tintait comme le glas du secret, pendant que les petits oiseaux, fiers de leur triomphe, chantaient la joie du dévoilement.

Paul et Blanche se séparèrent après s'être dit un doux et prochain *Au Revoir*, tout d'espoir et de promesses.

Saint-Zotique, 1900.

PRINTEMPS D'AMOUR.

TOUTE MÉNAGÈRE BIEN RENSEIGNÉE
DEVRAIT SAVOIR

Que les vaisseaux en pierre pour le pain et les vaisseaux à gâteaux doivent être échaudés deux fois par semaine, durant les chaleurs, et être tenus bien lubrifiés.

Que les vêtements d'un bébé doivent être de façon à ne gêner en rien ses mouvements et à ne lui comprimer aucune partie du corps.

Qu'une chopine de fruits ou de pêches hachées fin ajoutées à une pinte de crème à la glace, en la faisant, fait une délicieuse glace aux fruits.

Que les marinades devraient être bien salées, dans une saumure forte, sans quoi ils seront sans goût et insipides. Il vaut mieux mettre plus de sel que peu, assez, vu qu'on peut les adoucir avec un vinaigre pas trop fort.

Que la potasse placée au fond des tuyaux d'égout épargnera le compte du plombier.

Qu'un peu de lait sucré nettoiera les bouilloires à laver, quand elles commencent à rouiller.

Que la benzine, si on en frotte les coins et les bords d'un tapis, le préservera des mites.

Que la muscade ajoute à la saveur des fèves, des pois et des épinards qu'on fait cuire.

Que, pour ôter la mauvaise haleine, après avoir mangé de l'oignon, il suffit de manger un brin de persil trempé dans du vinaigre.

Que la crème à la glace devrait se faire dans une place chaude, car plus la glace fond vite, plus la crème se congèle vite.

Que l'alun nuit aux marinades, tandis que le raifort et la graine de nasturium empêchent le vinaigre de se brouiller.

Que la tanaisie est un sûr préventif contre les mites, surtout si on en met copieusement les feuilles sur les lainages et les fourrures.

Que, pour nettoyer les nattes en paille, il suffit de les frotter avec du sable de Fuller ; puis, après les avoir laissés reposer plusieurs jours, les laver à l'eau avec du sel.

A LA CUISINE

Sauce pour pudding.—On obtient une bonne sauce pour pudding en faisant cuire du très-bon vin rouge avec du sucre et quelques cuillerées de confitures de framboises.

Pudding au chocolat.—Faites dissoudre dans un peu d'eau une tablette de chocolat. Quand il est dissout, tournez-le avec deux jaunes d'œufs, une demi-tasse de sucre et un peu de beurre. Lorsque tout est mêlé, garnissez de papier le fond de votre moule, puis mettez alternativement une couche de biscuit et une couche de crème, terminez par les biscuits. Mettez pendant quelques heures un poids sur le moule. Démoulez et servez avec de la crème douce.

Chou rouge mariné.—Coupez votre chou en minces tranches, faites-le blanchir à l'eau bouillante pendant quinze minutes. Egouttez-le bien et mettez dans une terrine avec un verre d'eau froide et un verre de vinaigre ; laissez reposer pendant trois heures au moins, puis exprimez bien le liquide. Remettez le chou dans une casserole avec du beurre, sel, poivre et un peu de muscade, faites cuire à un feu doux en mouillant avec du bouillon. Vous pouvez remplacer le beurre par de la graisse.