

AU COIN DU FEU

SOUS LA DIRECTION DE Mme ANDRÉE

L'HOROSCOPE

Les deux sœurs étaient là, les bras et trelacés,
Debout devant la vieille aux regards fatidiques,
Qui tournait lentement de ses vieux doigts lassés,
Sur un coin de haillon, les cartes prophétiques.

Brune et blonde, et de plus fraîches comme un matin,
L'une sombre pavot, l'autre blanche anémone,
Celle-ci fleur de mai, celle-là fleur d'automne,
Ensemble elles voulaient connaître le destin.

"La vie, hélas ! sera pour toi bien douloureuse,"
Dit la vieille à la brune au sombre et fier profil.
Celle-ci demanda : "Du moins m'aimera-t-il ?"
— Oui. — Vous me trompiez donc. Je serai trop heureuse.

"Tu n'auras même pas l'amour d'un autre cœur,"
Dit la vieille à l'enfant blanche comme la neige.
Celle-ci demanda : "Moi, du moins, l'aimerais-je ?"
— Oui. — Que me disiez-vous ? J'aurai trop de bonheur.

FRANÇOIS COPPÉE.

LA CLOCHE

LES MÉLANCOLIES DU PASSÉ

Au mariage heureux et le plus désiré de deux cœurs bien unis d'avance, quel que soit le ravissement, la jeune femme pourtant trouve un grand changement d'habitudes. Lui, il est occupé de devoirs journaliers, et souvent obligé de s'absenter longtemps. Le jour dure ; elle attend, va, vient dans la maison, regarde à la fenêtre. Une autre maison lui revient qu'elle avait un peu oubliée, une famille souvent nombreuse, des frères et sœurs de son âge ou petits, tout ce nid gazouillant. Ce monde en mouvement, bruyant et parfois importun, c'était la vie pour tant, une jeune vie, une comédie perpétuelle. Et lorsque tout cela bien propre, habillé, soigné par elle avec sa mère, s'en allait un dimanche d'été à la messe, c'était une sorte de fête. Toute la grande assemblée de la paroisse en ses plus beaux habits qu'un œil curieux parcourait, les fleurs et les costumes, les chants (incompréhensibles, qu'on est autant dispensé d'écouter), tout ce brouhaha amusait. Rien au fond, ou bien peu de choses ; mais enfin une foule, des hommes, des femmes et des enfants. Voir la figure humaine c'est un besoin.

Tout cela le dimanche revient, et dans les insomnies. Le matin vient enfin. Elle sort pour respirer ou pour les besoins du ménage. Elle est heureuse de trouver la fraîcheur. La grande ville est gaie déjà, toute arrosée ; les marchés pleins de fleurs, de toutes choses bonnes à la vie. C'est comme de riches corbeilles, combles des dons de la nature. A travers ces fleurs et ces fruits, elle marche rêveuse, pleine de douces émotions, de Dieu, du pur désir d'aller droit dans la vie. La nuit s'est envolée et tous les mauvais songes.

Cependant au marché, l'église est ouverte déjà. Qu'elle est belle à cette heure, bien éclairée, auguste, dans sa solitude lumineuse ! Le banc de famille où elle s'assit toute petite et tant d'années, elle le voit. Pour le regarder ? non ; cela lui ferait trop de peine. N'en parlons pas, sortons. Que l'air est pur et frais dehors !

Tout est fait de bonne heure, le ménage, le déjeuner. Il est parti. Elle reste dans sa chambrette solitaire. Elle coud à la fenêtre. Le quartier est paisible, écarté. Rien dans la rue. Elle coud, et sa pensée voltige ; un doux souvenir d'un soir, ce marché du matin, l'église, occupent tour à tour son esprit. L'oreille par moments lui en tinte... Un bruit vague, léger, lointain, doux, est venu... Erreur peut-être ? Rien ? Le vent a pu changer, emporter l'onde sonore... Mais non, le bruit revient. Oui, c'est bien une cloche, de son connu, toute semblable à celle de la paroisse où

elle est née. Et, ma foi, je crois, c'est la même. Elle sonna si souvent pour nous, trop souvent ! Tant de morts aimés reviennent, et tous les souvenirs. Puissante évocation !... La chambre en est remplie ; aux murs et aux plafonds se tracent tous les événements domestiques. Elle est mêlée, la cloche, à tout cela. Et elle y a pris part, en a été émue, vibrant de joie, de deuil. Elle est de la famille... Ah ! que le cœur se gonfle ! De grosses larmes pesent, et vont sortir des yeux. Elle veut se contenir. Il s'en apercevra, cela lui fera de la peine. Mais elle a beau faire, tout échappe. Et longtemps même après, quand il rentre, voyant les yeux baissés, humides, qu'on voudrait dérober, le voilà inquiet, attendri et pressant. Mais là, c'est un torrent. Elle est noyée de pleurs. Elle se cache enfin dans son sein et s'excuse : "Je suis bien faible, ami ! Que veux-tu ? La cloche me disait tant de chose !... Ah ! Je n'ai pas pu résister !"

J. MICHELET.

LES JAPONAISES

M. Octave Uzanne rectifie, au cours d'une curieuse étude dans la *Revue Hebdomadaire*, beaucoup des idées fausses qui règnent chez nous sur le Japon et les Japonaises.

"La Japonaise, dit-il, à de très-rare exceptions près, n'est pas véritablement jolie ; on peut s'en faire une idée par les figures des kakémonos, des gravures, des dessins ou des paravents, ainsi que par les poupées et divers masques ou statuettes ; toutes ces figures traduisent fidèlement le type de la race. Les plus grands maîtres du Nippon furent d'implacables réalistes et les interprétations d'Outamaro et d'Hokusai, quoique très synthétiques, ne laissent rien à désirer au point de vue de la vérité des physionomies et du caractère spécifique.

Ce n'est guère qu'à Kioto, la ville morte, le Versailles de l'Extrême-Orient, qu'on pourrait encore trouver d'agréables minois, d'accortes personnes ; là, les femmes se recommandent par un ovale plus régulier, un nez presque aquilin, des yeux expressifs, une bouche mieux dessinée et surtout mieux garnie. Partout ailleurs les dames que l'on rencontre présentent, en général, un visage fort vulgaire, une face bouffie et insignifiante comme celle des poupées, et la structure de leur corps ne rachète point ces imperfections de tête. Taille courte, poitrine déjetée, hanches étroites, épaules maigres, membres ronds aux gestes maniérés, on n'a guère d'autre signallement pour la plupart d'entre elles.

Le fard est d'un emploi général au Japon. Les personnes du meilleur monde se plaisent à recouvrir leur visage d'une épaisse couche de blanc, à noircir leurs sourcils, à rougir leur lèvres supérieures et à tatouer l'inférieure d'un cercle au milieu. Peu délicates et d'une coquetterie encore un tantinet sauvage, elles graissent d'huile d'olive leurs cheveux, ces crins noirs, chevalins, aussi durs que touffus, qu'on dresse chaque matin, en édifice imposant, à grand renfort d'épingles, de fleurs et de colifichets variés."

M. Octave Uzanne n'est pas, on le voit, aussi aimable que Pierre Loti pour les "petites Japonaises" ; mais peut-être n'en est-il que plus exact ?

A LA CUISINE

Pommes de terre frites avec des œufs. — Tranchez des pommes de terre bouillies froides et faites frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Avant de servir couvrez d'œufs battus.

Beignets d'oranges. — Epluchez des oranges, coupez-les en rouelles, faites-les mariner pendant une heure dans un peu de kirsch avec du sucre en poudre. Préparez une pâte à frire, plongez-y les rouelles d'orange et faites frire beignets de belle couleur dorée. Dressez sur une serviette, saupoudrez de sucre parfumé au citron. Servez chaud.

Jambon à la tomate. — Faites sauter à la poêle dans du saindoux des tranches de jambon coupées bien minces, puis mettez-les refroidir à l'eau vinaigrée. Faites un roux blond avec la graisse qui est dans la poêle, un peu de farine ; mouillez avec de l'eau vinaigrée ; ajoutez sel, poivre et une cuillerée de sauce tomate, faites-y réchauffer le jambon, servez bien chaud.

Pommes de terre viennoises. — Faites bouillir huit grosses patates, écrasez-les, mêlez à une cuillerée à thé de sel, une demi-cuillerée à thé de poivre, deux onces de beurre, les jaunes de trois œufs bien battus, une demi-tasse de crème et quatre onces de fromage râpé. Moulez ce mélange en boules de la grosseur d'un œuf et sur votre planche à pâte donnez à ces boules une forme allongée. Couvrez de blancs d'œufs et mettez brunir au four dans une casserole bien beurrée.

Homard rôti. — Prenez deux homards et faites-les cuire au court bouillon. Enlevez ensuite toute leur chair, en ayant soin de conserver une carapace aussi intacte que possible. Hachez cette chair très-fin, en ajoutant des fines herbes, trois cuillerées de bonne huile d'olive. Beurrez l'intérieur de la carapace qui est restée intacte, remplissez-la avec du hachis recouvert de chapelure et mettez au four pendant une demi-heure. Servez chaud, sur une couche de persil ou de laitue. Les petites pattes sont rangées autour du homard.

CARNET DE LA MÉNAGÈRE CANADIENNE

Préservation des dorures contre les mouches. — Faites bouillir une demi-douzaine d'oignons dans un demi-litre d'eau. Avec cette décoction, badigeonnez, au moyen d'une brosse très douce, les cadres dorés, les pendules, les lustres, les girandoles, en un mot toutes les dorures à préserver du sans-gêne des diptères domestiques. Ces dorures aux petits oignons se conserveront longtemps.

Procédé pour nettoyer les cols en velours des vêtements d'hommes. — On prend une couenne de lard, avec laquelle on frotte le col ; en employant le côté gras de la couenne.

Ce procédé semble un peu bizarre... graisser pour enlever la graisse ? Pourtant l'obligeante abonnée qui me la communique, m'assure qu'elle l'emploie avec succès.

Lampes huileuses. — Il y a deux causes pour lesquelles les lampes sont quelquefois huileuses. L'huile se dilate dans une chambre chaude, et si vous avez rempli exactement votre réservoir, il s'en échappera un peu. La seconde cause et la plus commune c'est que la mèche est tenue trop haute lorsque la lampe n'est pas allumée, l'huile s'accumule au haut du brûleur et coule au dehors.

En remplissant vos lampes, veillez à ne pas les remplir jusqu'au bord et à laisser les mèches basses.

Pour nettoyer le marbre. — Quand on ne peut enlever en les lavant avec de l'eau simple, les taches faites à un marbre de table ou de cheminée ; il existe un moyen bien simple de faire disparaître ces taches de provenance inconnue. On essuie d'abord le marbre pour enlever la poussière ; au pinceau, on applique sur le marbre une bonne couche d'un mucilage épais de gomme arabique et on laisse sécher à l'air, au bout de quelque temps, la gomme s'écaille en séchant et s'effrite en emportant les souillures ; on passe alors un peu d'eau claire, on essuie bien et on rend au marbre tout son brillant en le frottant avec une peau.