

# AU COIN DU FEU

SOUS LA DIRECTION DE MME ANDRÉE

## LA LÉGENDE DES DEUX AMOUREUX

Il était deux Amoureux  
Qui s'en allaient bienheureux.  
Lui très blond, les yeux très bleus.  
Elle, les yeux noirs et brune :—  
Qui s'en allaient bienheureux  
Dans les bois.—au clair de Lune—

Chassés par le jour vermeil,  
Engourdis par le sommeil,  
Ils maudissaient le soleil  
Et sa lumière importune.—  
Engourdis par le sommeil  
Jusqu'au soir—au clair de Lune—

Une nuit sous les cieux lourds,  
Voulurent s'aimer toujours  
Et par de folles amours  
Braver l'humaine fortune :—  
Voulurent s'aimer toujours,  
Se fondre en rayon de Lune.—

Ils connurent les secrets  
Des vains desirs, les regrets.  
S'attardaient les pauvrets  
Tout le jour—jusqu'à la brune.—  
De vains Desirs, de regrets  
Moururent au clair de Lune.—

L'astre leur fut indulgent,  
Leur versa ses pleurs d'argent :  
Sous un saule au vert changeant,  
Ils eurent tombe commune  
Et leur ame se figeant  
Devint un rayon de Lune.—

O chercheurs des soirs févreaux,  
O vous, pâles amoureux,  
Songez aux deux ténébreux.  
Craignez pareille infortune.—  
De l'Ame des Amoureux  
Sont faits les rayons de Lune.

MAURICE BOUKAY.

## LE LIVRE DE COMPTES DE LA MÉNAGÈRE

La première et la principale condition pour conduire avec sagesse et s'éviter bien des embarras, quel que soit le genre d'affaires dont on s'occupe, est de tenir compte avec un soin scrupuleux des recettes perçues, des dépenses qu'entraînent infailliblement toute administration.

Il n'est donc pas inutile, mes chères lectrices, de vous indiquer un moyen de remplir facilement cet important devoir, puisque souvent de la bonne tenue de la maison, dépend le succès et la fortune du mari.

Ma méthode est des plus simples ; elle permet de voir en tout temps si l'argent donné pour la maison est intelligemment réparti, ou sur quel point peuvent porter les réformes, s'il y a lieu d'en faire. Elle a été expérimentée par plus d'une ménagère et toutes s'en sont déclarées satisfaites.

Procurez-vous un cahier d'environ trois cents pages d'une vingtaine de lignes chacune et séparées en deux colonnes. Sur les deux ou trois premières pages, copiez la liste suivante :

Ameublement de maison (neuf).....	30
"          (réparation).....	34
Amusements.....	38
Assurances.....	40
Caisse.....	25
Comptes courants.....	127
Chauffage.....	42
Bois.....	43
Charbon.....	45
Cheveux, barbe et toilette.....	47
Correspondance.....	49
Cadeaux.....	51
Dentiste.....	53
Divers.....	55
États mensuels.....	7
État annuel.....	5
Eglise et charité.....	60
Eclairage.....	62
Glace.....	64
Habilllements et lingerie.....	66

Journaux.....	70
Joujou.....	72
Lavage.....	74
Livres et papeterie.....	76
Médecin.....	78
Nourriture.....	80
Bonbons.....	82
Beurre.....	84
Épicerie.....	86
Fruits.....	100
Lait.....	102
Légumes.....	104
(Œufs.....	106
Pâtisseries.....	105
Pommes de terre.....	110
Viande.....	112
Remèdes.....	118
Servante.....	120
Taxes.....	123
Tramway.....	124
Voyages.....	125

Chacune peut et doit se composer ce tableau suivant les dépenses qu'elle sait avoir à faire tout en conservant l'ordre alphabétique.

Puis chaque article de l'index est inscrit au haut de la page correspondante au numéro de cet item du tableau que vous venez de faire. Votre cahier est maintenant prêt à recevoir vos entrées.

A la page 127, portant l'entête "comptes-courants" vous inscrivez vos dépenses journalières. Puis à vos moments de loisir, ou à la fin du mois, si vous le préférez, reportez à la première colonne des divisions auxquelles elles appartiennent, chacune de ces dépenses ; les trente jours écoulés, vous additionnez et mettez le total dans la deuxième colonne. Vous avez ainsi sous les yeux, sans être forcée de vous donner beaucoup de peine, toutes les dépenses du mois, avec la date du jour où vous les avez faites.

Maintenant à la page 7 "états mensuels" recopiez votre index, puis séparez ce qui reste en treize colonnes ; les douze premières portent le nom d'un mois de l'année et la dernière est réservée à l'addition générale. Vis à vis chaque article sera porté le total des dépenses de ces mois. La somme de ces totaux devra correspondre exactement avec celle qui apparaît au "comptes courants."

L'on répète pour l'état annuel avec cette différence que les montants inscrits sont ceux de l'année au lieu de ceux du mois.

Quelques minutes de réflexion vous feront bien comprendre ma méthode : hors la préparation du cahier, elle demande peu de travail et peu de temps. L'habitude est bientôt prise d'inscrire tous ses achats et je la crois très-efficace pour développer cet esprit d'ordre si nécessaire à tous ; mais peut-être plus particulièrement à la ménagère dans les mille et un détails de la tenue d'une maison.

## RENSEIGNEMENTS UTILES

**Culture des oignons à fleurs à la maison.**— Cette culture est très facile. On plante en pots les oignons à fleurs en septembre, octobre ou novembre, on arrose un peu puis on les place dans une cave ou autre chambre fraîche et obscure pour leur faire pousser leurs racines, et on les y laisse cinq ou six semaines ou davantage si on le désire ; quand les racines se seront bien développées et que les feuilles commenceront à paraître, on peut alors rentrer les pots successivement ou tous à la fois dans un appartement éclairé et modérément chaud.

Nous conseillons de planter les bulbes le plus tôt possible si l'on veut en avoir des fleurs pour les fêtes de Noël ou du jour de l'an.

Voici, d'ailleurs, pour ceux de nos lecteurs qui voudraient plus de renseignements sur cette culture, quelques détails supplémentaires :

**Floraison des bulbes à fleurs.**— Au sortir de la cave les pots d'oignons à fleurs sont placés près d'une fenêtre bien éclairée et ensoleillée. Donnez des arrosages fréquents et autant d'air frais que possible. Évitez la poussière. Une fois en fleurs, celles-ci durent d'autant plus longtemps que la température est plus froide.

**Soins des bulbes après la floraison.**— Après la floraison on laisse les plantes en pots, à la même place si on le peut, pendant quelques semaines, pour permettre aux bulbes d'atteindre leur maturité, puis on les met en cave ou dans un endroit sec et obscur jusqu'à l'automne suivant. On les plantera alors, non plus en pots, mais au jardin, afin de les y faire reprendre vigueur pendant un an, avant de recommencer leur "culture forcée" à la maison.

**Sol pour oignons à fleurs cultivés à la maison.**— Toute bonne terre de jardin légère et riche peut suffire ; mais si l'on veut obtenir une riche floraison, nous conseillons d'employer un compost formé de parties égales de sable, bonne terre de jardin et fumier de vache bien pourri ; ou bien le mélange suivant : bonne terre sablonneuse additionnée de terreau de feuilles.

N'employez aucun fumier frais, car il pourrait amener la pourriture des bulbes ou provoquerait une croissance exagérée de feuillage.

**Plantation des oignons à fleurs pour la maison.**— On plante les oignons à fleurs séparément ou en groupes dans des pots suffisamment grands, mais sans exagération ; en groupes, on en obtient de très beaux effets. On plante les bulbes de manière qu'ils soient complètement recouverts, mais que leur pointe soit à fleur de terre ; ne les enfoncez pas de force dans le sol, car cela durcirait la terre sous eux.

Donnez un bon arrosage, puis mettez les pots en cave, dans l'obscurité, pour favoriser la croissance des racines. Arrosez de temps en temps, quand le sol devient trop sec. Les oignons doivent rester en cave au moins cinq ou six semaines pour que les racines soient aussi vigoureuses que possible avant qu'on les rentre à la maison pour la floraison. Il faudrait cependant les rentrer plus tôt si la partie aérienne se mettait à croître avec vigueur.

## A LA CUISINE

**Crème aux pommes.**— Battez les blancs de trois œufs en une mousse légère, puis ajoutez graduellement cinq à six cuillerées à soupe de pommes en compote, continuez à battre jusqu'à ce que votre mélange ait l'apparence d'une crème fouettée. Sucrez au goût.

**Canard à la béarnaise.**— Faites cuire votre canard avec bouillon, vin blanc, bouquet garni, clous de girofle. Dans une autre casserole, faites roussir les oignons en rondelles, mettez alors un peu de farine, ajoutez le canard et sa cuisson et un filet de vinaigre.

**Tôt-fait.**— Prenez le poids de trois œufs en sucre ; le poids de deux œufs de farine ; le poids d'un œuf de beurre, le zeste d'un citron, quelques amandes mondées, que vous pilez avec le sucre ; tournez les trois jaunes d'œufs avec le sucre ; ajoutez peu à peu, en travaillant toujours cette pâte, la farine, puis le beurre, puis les trois blancs d'œufs, battus en neige ; cuisez au four.

**Chocolat.**— On prend un bâton de chocolat, on le casse en 2 ou 3 morceaux, on le plonge dans une tasse remplie d'eau bouillante, on met cette eau sur le feu dans une petite casserole, on laisse bouillir ; au bout de quelques minutes le chocolat se dissout, alors avec une cuillère on remue, en tournant doucement le chocolat déposé au fond de la casserole. Il se délaie très facilement et monte en moussant comme du lait. Pour empêcher qu'il ne se répande, tenant d'une main la queue de la casserole, posez celle-ci sur le fourneau à l'endroit où il est froid, remettez le chocolat sur le feu, ôtez-le quand il monte. Procédez ainsi trois ou quatre fois. Le chocolat s'est épaissi et sera excellent.