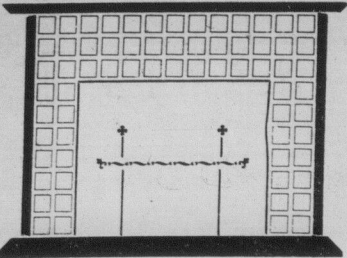


Le Foyer des Dames



LES SOUHAITS DE GRANDE SOEUR

Bonne année!

"Tout est dit, et l'on vient trop tard, depuis plus de sept mille ans qu'il y a des hommes et qui pensent." Ainsi pour vous faire mes bons souhaits et disserter sur le jour de l'an je dirai comme me le fait remarquer La Bruyère "glaner après les anciens sans rien dire de nouveau."

Le jour de l'an! Que de chers souvenirs et de douces émotions contenues dans cette courte phrase! L'image de la famille nous revient toute vivante à l'esprit.

Monsieur Magnan disait, il y a déjà plusieurs années: "Le jour de l'an, c'est l'écho des vœux, des gais propos, des joyeuses conversations qui arrivent encore fidèlement à vos oreilles à travers les années disparues. Le 1er janvier, les vieux se sentent jeunes et les jeunes se croient vieux."

Ce jour-là on vit plus qu'à l'ordinaire. Le passé est rappelé, le présent goûté, l'avenir, escompté; c'est une halte, une trêve, une journée, la seule dans l'année où personne ne vieillit. C'est la fête de famille par excellence, donnant à chacun, au vieillard comme à l'enfant sa part de bonheur. A vous tous! mes souhaits et lectures, que le renouvellement de l'année apporte, joies, santé, courage et succès dans vos entreprises.

Au "Canadien", notre nouveau journal, je formule le désir qu'à travers les futures et inévitables luttes, il demeure toujours véridique. Les erreurs sont inévitables, il est vrai, mais qu'il tâche d'atteindre l'exactitude. Qu'il préfère une nouvelle vraie à une centaine de fausses. Qu'il soit juste, équilibré, qu'il ne blesse pas puisqu'il y a du bon partout.

Qu'il parle toujours des questions religieuses avec respect. Qu'il soit par-dessus tout honnête. Qu'il ne laisse jamais un mot sal ou nouveau suggestive passer à la composition. Je désire enfin que ce journal entre dans tous les foyers sans offenser l'innocence d'un enfant. Puisse la réalisation de ces vœux contribuer à la prospérité du journal.

Voilà pour lui tout mon souhait ardent... immense... infini...

Bonne Année!

"Grande Sœur."

ETIENNE LAMY

L'histoire se déroule en spirale et autour des mêmes principes, les mêmes problèmes se reproduisent toujours. C'est pourquoi Etienne Lamy offre dans sa vie publique des leçons applicables, à toutes les heures, et à tous les combats de l'éternelle défense religieuse et patriotique.

L'Assemblée nationale de 1871 avait révisé la France, cette jeune personnalité jurassienne. Petit de taille, l'oeil vif et clair, la barbe et les cheveux alors d'un noir intense, le nez droit, le sourire fin et les mouvements prestes, il semblait être et il était une force.

Ce fut une de ces étoiles dont le rayonnement perce les ténèbres, dissipe les nuages des bas instincts, et d'une échappée sur le ciel.

Il était écrivain par goût et homme d'action par devoir.

Il fut secrétaire de la conférence des avocats, et passa son doctorat en droit en 1869, avec une thèse sur les opérations de la Bourse chez les Anciens du Moyen-Age, et dans les temps modernes.

Il était alors âgé de 24 ans. Le livre, la revue, la parole furent les moyens que choisit M. Etienne Lamy, pour hâter le règne du Christ dans la société française.

Ecrivain à la fois profond et large, interprète infatigable, d'une pensée dense et forte. Son "Second Empire, son armée et la Démocratie, ses Fausses Républiques, sa "Femme de Demain", la "France du Levant" nous le montrent sin-

ullièrement souple et attrayant, mais sans cesse occupé de la grandeur du pays—Directeur du "Correspondant", collaborateur des Débats et de la Revue de la rue de l'Université et continuant à cette tribune de l'écrivain plus vaste que l'autre à répandre ses idées de saine liberté et de politique chrétienne, et même à la défendre contre des adversaires, dont certains parfois, lui rappelaient son jeune temps. La grande oeuvre urgente de la répopulation hanta ses derniers projets.

Dans cette France à laquelle, il avait voué son culte et ses forces, il voulait que les catholiques eussent les mêmes droits, que les autres citoyens sans préférence mais sans injustice—et bientôt sur sa tombe va fleurir un livre de renouveau des lecteurs de la Revue des Deux Mondes eurent naguère le premier. Il s'appellera "La Flamme qui ne veut pas s'éteindre." Il recommanda à notre France appauvrie d'hommes par la guerre de redevenir une productrice d'hommes. Ce prochain livre, ce livre suprême qui sera comme son testament complet et parachevé cette donation: c'est l'appel d'un Français aux énergies de la race, c'est le cri d'un chrétien en faveur de l'esprit de sacrifice.

Ainsi M. Lamy souhaita-t-il avant de comparaître devant Dieu que la France victorieuse permit enfin à Dieu de collaborer avec elle afin que le corps français s'accroisse par la multiplication des âmes françaises.

Fleur de Lys.

Nouvel An!

L'astre qui partage nos jours, Et qui nous prête sa lumière. Vient de terminer sa carrière. Et commencer un nouveau cours. Avec une vitesse extrême. Nous avons vu l'an s'écouler. Ceint-elle passera de même. Sans qu'on puisse le rappeler. Tout finit, tout est sans remède. Aux loix du temps assujéti. Et par l'instant qui lui succède. Chaque instant est anéanti. La plus brillante des journées. Passe pour ne plus revenir. N'a commencé que pour finir. En vain par les murs qu'on achève. L'an cherche à s'immortaliser. La vanité qui les élève. Ne saurait les éterniser. L'homme qui de tout est maître. Par la même loi doit périr. Ici-bas commencer à naître. N'est que commencer à mourir.

XX.

ADIEU A L'ANNEE 1924

Te voilà donc à tes dernières heures, année 1924! C'en est fait, tu vas tomber dans l'abîme fatal qui a englouti tes devancières et que l'année qui te succède peut à l'avance regarder aussi comme son tombeau.

Je me souviens de ton apparition en ce monde il y a douze mois. Tu venais riche de promesses, cachant les noirs nois de ton ciel sous de mystérieuses draperies qui te donnaient un attrait de plus et te laissaient un libre champ aux beaux rêves de l'espérance. Mille souhaits, mille vœux saluaient ta venue. Hélas! frappant contraste, je te vois à cette heure dépourvue et flétrie; chacun des trois cent soixante-cinq jours qui te composent a fait tomber sous nos yeux une feuille de ta couronne et déroulé un des plus de ce mystérieux vêtement dont les derniers lambeaux t'échappent sans retour.

Il te maudit, l'ambitieux auvergne tu n'as pas donné la gloire, l'auteur auquel tu as ravi ses trésors. Il gémit, le travailleur aux efforts impuissants, l'infortuné qui a dû te payer chaque jour un douloureux tribut de larmes. Je ne mélerai pas ma voix à ce triste concert.

Année qui marche vers ton terme, viens je veux te bénir.

A ton aurore, je disais à tous et je me laissais dire: "Bonne Année!" Et vraiment tu as été pour moi bonne et clémente; le bonheur simple et pur que j'ambitionnais, l'ai glané chaque jour sur ton passage; année que tant de vœux maudissent, oui, je veux te bénir.

Grande Sœur.

Le plus vieux arbre de l'Univers est, dit-on, un cyprès du Mexique, lequel mesure 20 pieds à sa base, ce qui l'on croit vieux de 8,000 ans. Il serait ainsi plus vieux que le Phobos, arbre d'Afrique, vieux de 7,000 ans.

Je vous dis que c'est de là que doit venir le malheur!

—C'est de là, du moins, que vient l'orage, car le fort est à l'ouest et c'est de l'ouest que le vent pousse les pires tourmentes sur Rocmer.

La jeune fille s'était levée pour regarder la maison, mais M. Paul la retint sur le banc.

—Le vent souffle encore trop fort pour que l'averse soit à craindre,—dit-il.—Restons ici... J'y serai plus loin de toute oreille indiscrette pour vous dire ce qui, dans mon secret, n'est pas un secret pour moi-même. J'avais à peine huit ans lorsque mes parents, soit indifférence, soit misère, et quoique je fusse leur unique enfant, m'engagèrent comme mousse. Je naviguai bien des années sans aucune occasion de retourner en mon village normand, ni même de revenir en France. C'est de ce temps que datent mes superstitions. J'atteignis ainsi mes vingt-trois ans. J'eus la chance, à bord d'un transatlantique où j'étais quartier-maître, de faire la connaissance d'un Américain qui parut s'intéresser à mon sort. Mis au courant de mon histoire, il fut si sympathique, de l'énergie morale qu'il m'avait fallu pour me débarrasser de son fils, m'instruisit seul et demeura honnête sans conseil. En vue de New-York, sans que son allié me fût rien, il se dévina de son besoin. Il m'offrit une place dans sa maison de commerce. J'acceptai

et j'y fis de mon mieux. Au bout de trois années, où je n'eus de lui reproche ni encouragement, ce mieux lui parut insuffisant pour que, rompant une seconde fois le silence, il m'annonçât ma nomination à la direction d'une succursale de Boston. J'étais désormais intéressé à ses affaires. Six autres années s'écoulerent où, sans le moindre souci de moi-même, je m'employai loyalement, de toute mon intelligence et de toute ma volonté, au succès de cette succursale. Il y a trois mois, mon protecteur et patron m'avertit qu'il liquidait ses affaires et vendait ses maisons de commerce. Mon compte réglé avec intérêts accumulés et part dans les bénéfices, je me trouvai possesseur d'une véritable fortune. Nos adieux furent presque silencieux. L'homme auquel je devais tant prétendit n'avoir payé mes services que tout juste leur prix. Il ne me permit aucune démonstration de gratitude, ne me laissa aucun espoir de le revoir jamais, et moi, las de ces dix années de travail forcé, las de cette solitude et d'absence de toute affection, je revins en France avec l'espoir de vivre enfin la vie que je rêvais et que j'ignorais encore, une vie de joie familiale et de tendresse intime!

A ce moment, Marie sentit que l'étranger lui serrait la main plus fort. Trop émue pour penser à lui retirer ses doigts, elle contempla ce visage où se lisaient, même dans des rides précoces, la franchise et l'énergie d'une grande âme. Mais

qu'il demeurait triste, ce beau visage! Et la jeune fille songeait à la fierté qu'une femme aurait à rendre un peu de bonheur à ce cœur si meurtri. Toute à cette pensée, elle reprit:

—Après le sacrifice des années de votre jeunesse, personne plus que vous, monsieur Paul, n'est en droit de jouir des plaisirs de la vie.

—Oui, je crois que j'eusse été très excusable de ne plus me précipiter que de moi. Et cependant, avant de me créer cette vie de joie familiale et de tendresse intime que j'attendais le bonheur, j'ai considéré comme un devoir inéluctable d'assurer le bonheur des miens et de mettre mon ancienne famille à l'abri du besoin.

—Vos parents vous avaient abandonné?

—Oui et j'en avais trop souffert pour les laisser souffrir d'un pareil abandon. En France, mon premier soin fut de me rendre au village natal. Mon père et ma mère l'avaient quitté depuis vingt ans et, par suite de mauvaises affaires et de dettes, ils l'avaient quitté en cachette, sans laisser la moindre indication de leur future résidence.

—Démarches, questions demeurèrent sans résultat jusqu'à un jour où un vieux matelot, camarade de mon père, enfin convaincu que je ne voulais pas de mal à ses amis, m'avoua leur projet de passer de Normandie en Bretagne. Il se rappela vaguement leur avoir entendu prononcer,

à deux ou trois reprises, le nom de Rocmer.

—Et c'est sans autre indice que vous êtes venu?

—Sans aucun autre indice.

—Je ne crois pas que vous trouviez ici ce que vous cherchez.

—J'ai connu mal l'histoire de chacun, mais je sais que tous les gens de ce pays se vantent d'être natifs de Rocmer.

—La façon même dont ils gagnaient leur vie leur fait redouter toute venue d'étrangers et ils s'entendent entre eux pour rendre le séjour du hameau impossible aux intrus. Nous en savons quelque chose! Je m'en voudrais toutefois de vous décourager, et suis prête à vous aider autant que je le pourrai. Mais ne voudrait-il pas mieux, au lieu d'agir mystérieusement, donner au contraire la plus grande publicité à vos recherches?

—Oh! non.—Fit Paul vivement.

—J'ai agi, au pays natal, ainsi que vous le dites, et vous ne sauriez croire que de temps et d'argent j'ai perdus. D'abord on ne m'a pas cru; il m'a fallu plusieurs semaines pour apaiser les méfiances. Ensuite l'espoir d'une récompense a fait surgir une foule de faux témoins. J'ai dû m'attarder à faire l'examen de ce qui prouve d'innombrables mensonges sans trouver la moindre parcelle de vérité; j'ai dû démasquer, confondre, convaincre de fausse identité un tas de gens sans avenir qui, me devinant riche, se prétendaient

mes parents. Pour éviter tant d'ennuis et de déboîtes, j'ai résolu de faire mon enquête moi-même, avec précaution, lentement, mais sûrement. J'ai d'ailleurs d'autres raisons d'agir avec prudence. Cette fortune, cinq à six cent mille francs, je n'en veux pas parler tout de suite à ceux que je cherche,—si je les trouve! Je crains le trouble que causerait à des âmes simples un brusque changement de situation. L'annonce de mon avoir, si modeste qu'il soit, leur tournerait la tête et, dans leur ignorance des chiffres, ils se le figureraient inépuisable. Souvent, la joie fait non seulement peur, elle fait mal.

Cela me parait sage,—approuva la jeune fille après réflexion.

—Vous comprenez maintenant pourquoi je tiens à faire mon enquête en secret sans éveiller l'attention des gens. Car, dans cette recherche, il surgit des questions que je n'ose pas me poser à moi-même, que je dois résoudre moi-même. C'est que je dois découvrir, je veux le découvrir, ce qui peut être aussi de la douleur, cela peut être aussi de la honte,—je ne veux pas qu'on me plaie, et je ne veux pas qu'on me voie rougir! Il y a des blessures qu'il faut cacher et que l'on doit souffrir en silence, solitairement.

—Quelle singulière idée! —s'écria la jeune fille sous l'impulsion de son âme généreuse. Et pourquoi imaginer des choses si lugubres? Ah! monsieur Paul, je suis sûre, moi, que le père et la mère d'un

homme tel que vous, ne peuvent être que de braves gens! C'est ce que j'ai soupçonné, cette pluie, ces rafales et l'aspect décati de Rocmer qui donnent un cours si triste à vos prévisions!

—Il se peut,—dit le jeune homme.—Calme et résolu devant la réalité, si dangereuse qu'elle surgisse, je suis, devant ce mystère, plus impressionnable et nerveux qu'un enfant.

—Rien pourtant ne justifie vos tristes conjectures.

—Je le reconnais. Au contraire, votre accueil est fait pour me donner grand espoir.

—Je ne puis vous donner ni bon ni mauvais espoir,—dit Marie, ne comprenant pas ou ne voulant pas comprendre la pensée de Paul.—pour cette bonne raison que personnellement je ne réponds au signalement indiqué. J'ai peur que vous ne partiez d'ici sans avoir trouvé ce que vous cherchez.

Sans s'arrêter à cette dernière phrase, dans un mouvement de reconnaissance pour celle dont le regard de douceur et les paroles berçantes chassaient les pressentiments évoqués par ce site désolé, Paul porta la petite main de Marie à ses lèvres et osa confesser dans un frémissement mouvant d'émotion:

—Je croyais venir ici pour le bonheur des miens; je crois, maintenant, y être venu pour mon propre bonheur.

(A suivre)

ble sue, quand on a grand faim — si vous dis ça par expérience—c'est avant, et ça produit mauvais effet.

"Savoir faire la cuisine!" Eh! voilà, la triste chose! la science dans laquelle je suis une nullité complète. Aussi est-ce assez effrayant de songer qu'il me faudra passer une heure ou deux chaque jour, à confectionner des petits plats fins... les faire mijoter... cuire à feu doux ou vif; puis engloutir tous ces chefs-d'oeuvre de l'art culinaire en 1-2 heure 3-4 d'heure au plus, et toujours recommencer ainsi. J'avoue que cette perspective me déplaît souverainement. Pourtant, je m'y mettrai, je ne dis pas avec un plaisir folichon, mais pour plaire à mon Roi qui est... un brin sourmand.

Voyons, est-ce tout! le ménage, la cuisine, les dépenses?... ah! oui, je crois, et si vraiment j'étais ainsi, eh! bien je serais parfaite. Dame oui! un ange, un amour, une perle de maîtresse de maison. Du reste Marguerite veut dire "perle".

Naturellement, toutes ces merveilleuses qualités agrémentées d'un caractère charmant, souriant, d'une bonne gaieté, bien franche (ma gaieté de jeune fille en moins fon) et ce sera parfait.

J'oubliais... Des fleurs, des fleurs partout pour égayer notre nid et, ce qui va de soi, une petite femme gentille, bien propre et coquettement mise.

Voilà donc, en quelques lignes un aperçu de la femme "idéale"; et si aujourd'hui je suis heureuse d'avoir un Roi, eh bien! certainement au printemps prochain, quand le ciel sera bleu et que les lilas fleuriront, il y aura, sous la République, un Roi charmé d'avoir choisi une Reine... si bonne... maîtresse de maison!!

"Rayon de Soleil."

UNE MANTE EN HERMINE DE 3000 QUEUX

Cette mante en hermine de 3000 queux a été dessinée et confectionnée par l'éminente modiste Mlle Adèle. C'est la première mante du genre possédant autant de peaux. Elle est doublée en hermine et le collet est de la même fourrure.

2o. Si par hasard, manquant de domestique ou par simple fantaisie, il vous prenait envie de retourner votre salade vous-mêmes, il est probable qu'elle n'en serait pas moins bonne.

Quant à la façon de jeter de haut la pincée de poivre, je ne suis ni assez cordon-bleu ni assez bas-bleu pour entreprendre à ce sujet une polémique avec le plus savant et le plus spirituel professeur de gastronomie.

A l'oeuvre donc, Mesdames! Et si, selon l'expression du maître vous êtes "appréciateurs des mets savoureux et des difficultés vaincues", régalez-vous de cette incomparable salade.

"Cordon bleu."

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

UNE MANTE EN HERMINE DE 3000 QUEUX

Cette mante en hermine de 3000 queux a été dessinée et confectionnée par l'éminente modiste Mlle Adèle. C'est la première mante du genre possédant autant de peaux. Elle est doublée en hermine et le collet est de la même fourrure.

2o. Si par hasard, manquant de domestique ou par simple fantaisie, il vous prenait envie de retourner votre salade vous-mêmes, il est probable qu'elle n'en serait pas moins bonne.

Quant à la façon de jeter de haut la pincée de poivre, je ne suis ni assez cordon-bleu ni assez bas-bleu pour entreprendre à ce sujet une polémique avec le plus savant et le plus spirituel professeur de gastronomie.

A l'oeuvre donc, Mesdames! Et si, selon l'expression du maître vous êtes "appréciateurs des mets savoureux et des difficultés vaincues", régalez-vous de cette incomparable salade.

"Cordon bleu."

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

UNE MANTE EN HERMINE DE 3000 QUEUX

Cette mante en hermine de 3000 queux a été dessinée et confectionnée par l'éminente modiste Mlle Adèle. C'est la première mante du genre possédant autant de peaux. Elle est doublée en hermine et le collet est de la même fourrure.

2o. Si par hasard, manquant de domestique ou par simple fantaisie, il vous prenait envie de retourner votre salade vous-mêmes, il est probable qu'elle n'en serait pas moins bonne.

Quant à la façon de jeter de haut la pincée de poivre, je ne suis ni assez cordon-bleu ni assez bas-bleu pour entreprendre à ce sujet une polémique avec le plus savant et le plus spirituel professeur de gastronomie.

A l'oeuvre donc, Mesdames! Et si, selon l'expression du maître vous êtes "appréciateurs des mets savoureux et des difficultés vaincues", régalez-vous de cette incomparable salade.

"Cordon bleu."

Maitresse de MAISON IDEALE

Je suis reine, reine, reine!

Ah! cela vous étonne peut-être, qu'en pleine république je sois une reine, moi!... La Reine Marguerite!... Dieu comme ce nom sonne bien. Et vous savez, j'avais un roi! Oh, très gentil... grand... brun... décoré de la croix de guerre... enfin le rêve tout simplement.

Aussi quelle exquise après-midi ai-je passé. Tenez rien que d'y songer seulement deux grandes minutes en fermant qu'un peu les yeux, doucement... comme cela... j'ai une envie terrible de danser... de chanter; je me sens d'une légèreté d'oiselette et je voudrais dire à tout le monde que je suis heureuse. C'est drôle savez-vous, car ces crises de débauche ne me prennent ordinairement que lorsque le ciel est tout bien et que mon cher soleil brille. Or, j'ai beau lancer mon plus tendre regard à travers les vitres de la chambre, je ne vois qu'une pluie torrentielle qui tombe en ondées froides et gémissements sur le dos des malheureux pétons; et un ciel tout bonnement couleur d'encre.

Pourtant, je suis zèle maltré ce temps triste. C'est que... enfin il faut bien que je le dise—j'en grille d'envie du reste—eh! bien, j'ai presque été demandée en mariage!... l'ayant-gouté... le prétendu, quoi!

Ah! je n'en suis pas surprise, car vous savez bien, comme moi, que les femmes étant des créatures extrêmement fines et intelligentes, deviennent beaucoup de choses sans en avoir l'air.

Donc, je suis reine! reine! reine! et au printemps prochain quand le ciel sera bleu et les lilas en fleurs, je serai la Reine de mon Roi.

Seulement, c'est une chose bien grave ce que je vais faire, et ce soir je me demande si, dans quelques mois, je serai vraiment capable de tenir mon ménage.

Quelles sont donc les qualités d'une bonne maîtresse de maison?... J'avoue très, très humblement, et sans trop de honte, que je l'ignore n'ayant encore jamais songé à des choses si sérieuses. Pourtant, en y réfléchissant: voilà!... Il me semble que pour être une "perle" dans son ménage il faut d'abord aimer son intérieur; le tenir toujours propre, prendre goût à l'ornement de son intérieur, d'en faire un petit nid charmant, coquet, où l'homme, sa journée de labeur finie, trouve plaisir à se reposer. Puis, ne pas être dépendante, outre-mesure, savoir régler ses dépenses et ne pas acheter à tout propos ce qu'on appelle des "soldes", ces bonnes occasions qui ne sont en réalité que de bonnes occasions de mettre son argent en des choses inutiles. (Je me figure être un révérend père donnant un sermon sur le mariage!)

Enfin, savoir aussi faire la cuisine, la tenir prête à l'heure des repas, car la tristesse de voir une ta-

ble sue, quand on a grand faim — si vous dis ça par expérience—c'est avant, et ça produit mauvais effet.

"Savoir faire la cuisine!" Eh! voilà, la triste chose! la science dans laquelle je suis une nullité complète. Aussi est-ce assez effrayant de songer qu'il me faudra passer une heure ou deux chaque jour, à confectionner des petits plats fins... les faire mijoter... cuire à feu doux ou vif; puis engloutir tous ces chefs-d'oeuvre de l'art culinaire en 1-2 heure 3-4 d'heure au plus, et toujours recommencer ainsi. J'avoue que cette perspective me déplaît souverainement. Pourtant, je m'y mettrai, je ne dis pas avec un plaisir folichon, mais pour plaire à mon Roi qui est... un brin sourmand.

Voyons, est-ce tout! le ménage, la cuisine, les dépenses?... ah! oui, je crois, et si vraiment j'étais ainsi, eh! bien je serais parfaite. Dame oui! un ange, un amour, une perle de maîtresse de maison. Du reste Marguerite veut dire "perle".

Naturellement, toutes ces merveilleuses qualités agrémentées d'un caractère charmant, souriant, d'une bonne gaieté, bien franche (ma gaieté de jeune fille en moins fon) et ce sera parfait.

J'oubliais... Des fleurs, des fleurs partout pour égayer notre nid et, ce qui va de soi, une petite femme gentille, bien propre et coquettement mise.

Voilà donc, en quelques lignes un aperçu de la femme "idéale"; et si aujourd'hui je suis heureuse d'avoir un Roi, eh bien! certainement au printemps prochain, quand le ciel sera bleu et que les lilas fleuriront, il y aura, sous la République, un Roi charmé d'avoir choisi une Reine... si bonne... maîtresse de maison!!

"Rayon de Soleil."

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur cuisinier le savait pourtant bien,

CARNET DE LA BONNE CUISINIÈRE

Eh fait de recette culinaire, que puis-je vous donner de mieux que celle d'une salade composée par Alexandre Dumas père, passé maître en cuisine comme en littérature? Je ne sais auquel des deux titres cet universel causeur tient le plus... ce qui prouve qu'un femme peut bien être à la fois bas-bleu et cordon bleu, sans déroger.

Arrivons à cette merveilleuse recette publiée dans un grand journal. Je copie textuellement:

"Rouelles de betteraves, tranches de céleri, raiponces avec leurs panaches et pommes de terre cuites à l'eau.

"D'abord je pose un plat sur le saladier, je le retourne et pose à côté de moi mon plat plein et devant moi mon saladier vide.

"Je mets ensuite dans mon saladier: un jaune d'oeuf dur par deux personnes,—six jaunes pour douze convives.

"Je les broie dans l'huile pour en faire une pâte.

"A cette pâte j'ajoute: "Du cerfeuil, du thon écrasé, des anchois pilés, de la moutarde, des cornichons hachés et le blanc des oeufs hachés.

"Puis, en dernier, je délaye le tout avec le meilleur vinaigre que je puis trouver.

"Enfin, je remis la salade dans le saladier, je fais retourner par mon domestique, et sur la salade retournée, je laisse tomber de haut une pincée de paprika—poivre rouge de Hongrie.

"A défaut de poivre rouge de Hongrie—dans une proposition infiniment moindre—j'emploie le poivre de Cayenne!..

Mais encore quelques détails négligés sans doute dans le feu de la composition et qui peuvent avoir leur utilité:

1o. Ne pas oublier que l'assaisonnement le plus attrayant de tout mets est une conversation aimable, vive et spirituelle; notre littérateur