

Notes sur la mode

LA dentelle irlandaise, dont les motifs sont extrêmement artistiques, est fort en vogue. On s'en sert avec faveur pour panneaux, vestes, ou empiècements, ainsi que pour les entre-deux et les berthes.

Très portée la manche pagode s'élargissant du bas et ne comprenant qu'une seule couture.

Le boléro dit "coquet" se recommande par sa grâce et son élégance. On l'exécute en taffetas, moire, ou soie pongée dont la couleur peut être assortie à la jupe qui l'accompagne.

Les jupes nouvelles ne se distinguent pas des autres par de grandes modifications. On trouvera beaucoup de jupes posées sur des sous-jupes. Ces jupes sont toutes cerclées de plis rapportés, posés à intervalles réguliers, et dont le nombre peut être diminué à volonté.

Les jupes collantes ont conservé une partie de leur vogue ; quelques-unes sont boutonnées dans le dos dans toute leur hauteur.

Depuis que les corsages se font avec des manches demi-conques, le bracelet fait une ré-apparition. La variété dans la forme du bracelet est infinie.

L'écharpe directoire de dentelle en transparence sur mousseline de soie claire, et agrémentée de ruchettes de gaze, ou d'une étroite frange de soie, aura, dit-on, une vogue épatante. Sa beauté et sa légèreté prêteront un cachet d'élégance à toute toilette.

Les tours de cou, les boas et les ruches sont toujours en faveur ; seulement, le caprice veut maintenant qu'après avoir été portés très hauts autour du cou, ils soient plats aujourd'hui. Quelques ruches mêmes en mousseline de soie tombent de façon à donner l'idée de petites mantilles.

Les boas en plumes reprennent de la popularité ; on les veut très longs.

SMART.

LA Société de Propagande Coloniale Française vient de confier à M. J. B. A. Léo Leymarie, un confrère français depuis quelques mois à Montréal, le soin de former ici un groupe de cette Société sous le nom de "Groupe Montcalm." Le but principal de ce groupe sera de renseigner les conférenciers français sur notre vaste pays et de faire connaître ici les colonies françaises.

La dernière fée

(A ma jeune nièce de seize ans)

TRISTE journée d'automne....

Le vent fait rage. Les girouettes grincent. La pluie, fine, fouettante, se faufile jusque sous les contrevents. Et dans la chambre, près de l'âtre qui s'éteint, Suzette est assise, songeuse.

Ses yeux sont rivés aux charbons poudrés de cendres. Là, s'élèvent, et bientôt s'écroulent de fantastiques châteaux. L'esprit de Suzette les suit au pays des rêves, contrée magique où tout est frais, jeune, beau, riant....

Dès l'abord, la fillette s'y transforme. D'un seul coup de baguette, la fée, sa bonne fée à elle, la revêt d'habits soyeux. Dans ses cheveux blonds vient se placer la rose, et le ruisseau voisin lui montre son image : bien jolie, Suzette à son seizième printemps !

Jolie, sans doute ; mais aussi heureuse que belle. La chère vieille maison est sortie de ses ruines. Plus de porte branlante, de toiture effondrée... Au jardin, plus d'épines : des fleurs... des arbres... des buissons verts...

Vive comme la gazelle, la fillette parcourt le domaine. L'oiseau gazouille, la brise folâtre gaiement... Et, soudain, là-bas sur la route toute blanche, entre les hauts peupliers, un cavalier paraît, puis s'élance au galop de son cheval...

Au seuil de la maison, il s'arrête. Suzette a rougi. Ce cavalier, elle le reconnaît sans l'avoir jamais vu. C'est la fée, la bonne fée qui célèbre ses louanges. Il a tous les mérites... tous les courages... toutes les vertus, et il se nomme Charmant.

Il va de soi que la fée a parlé de Suzette au Prince. Mais le prince l'avoue, après avoir vu Suzette, que la fée ne l'a pas dépeinte ni si bonne, ni si belle qu'elle est réellement...

Dès lors, les faits se précipitent... Pour peu que la fée le veuille, la fillette et le cavalier se marieront avant la fin du jour...

Car elle est puissante l'enchanteuse, plus puissante que la marraine de Cendrillon !... Ni le vent, ni la pluie, ni la tourmente ne l'empêchent d'apparaître dans sa conque, couleur de rose, sur un nuage d'argent...

D'un coup de baguette elle nous transforme ; nous voilà jeunes, riches,

beaux, heureux... Et puis, ô douleur ! nous retombons sur terre dès qu'elle nous laisse la dernière fée, celle qui survit à tout et ne nous quitte pas... la fée *Imagination* !...

JANVIER.

1er septembre 902.

L'art de faire le vin

Recette

Pour faire un vin de table avec le raisin bleu

Il faut :

1° Ecraser les grains, sans pour cela les détacher de la grappe, avec une presse, ou de quelque autre manière que ce soit ;

2° Jeter grains et grappes, écrasés, dans un tonneau qu'on a eu soin de mettre sur un escabeau haut d'un pied et demi environ, le tonneau ayant un robinet à trois ou quatre pouces du fond, afin de permettre aux déchets et au résidu de s'accumuler au-dessous du robinet, le tout disposé de manière à ce que l'on puisse soutirer le liquide sans déranger ni tonneau, ni escabeau, ni robinet, afin de ne pas troubler la limpidité du liquide ;

3° Jeter dans le tonneau, en même temps que les grappes écrasées, cinq gallons d'eau par cent livres de raisins ;

4° Laisser se former et monter le chapeau pendant une douzaine de jours ;

5° Après une douzaine de jours, tirer le liquide par le robinet, sans remuer ni agiter le tonneau ;

6° Mettre le liquide dans un autre tonneau ou dans le même, soigneusement lavé, ouvert par le haut et que l'on peut recouvrir d'un linge afin de mettre le liquide à l'abri de la poussière, avec escabeau et robinet comme il est dit plus haut ;

7° Ajouter en même temps, 2½ livres de sucre par gallon de liquide ;

8° Avoir soin que la température de l'appartement (60 à 70 degrés) ne varie pas trop, le vin se faisant très bien dans une cuisine, pourvu que l'on ne mette pas le tonneau trop près du poêle ou de la porte, et que la nuit, si on ne chauffe pas, on ait soin de couvrir le tonneau d'une robe de buffe ou d'une couverture ;

9° Laisser fermenter trois ou quatre semaines (quelquefois plus) jusqu'à ce