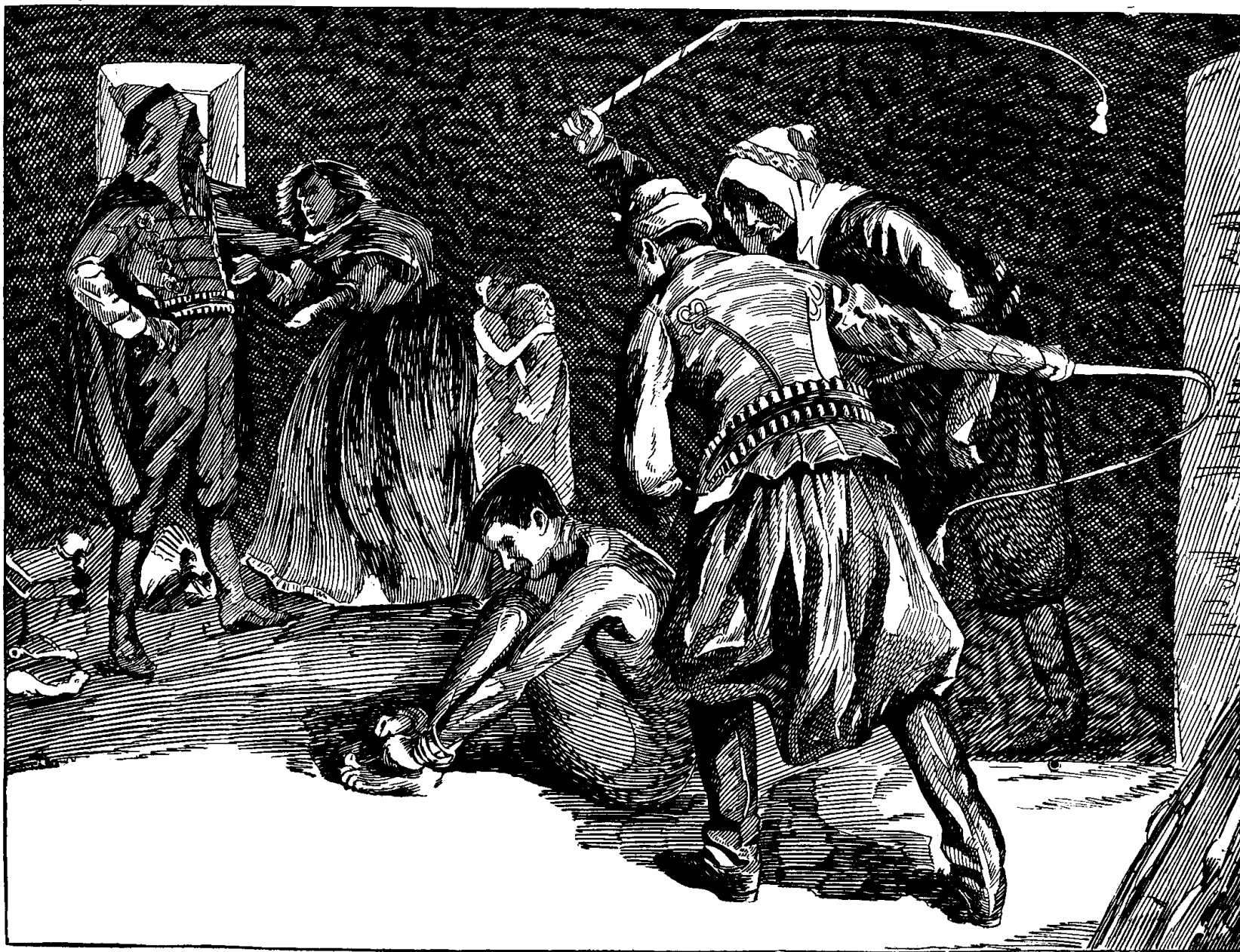




CRUAUTÉS TURQUES.—Les taxes en Arménie

MON ROSAIRE

Concerts d'oiseaux, aubépines en fleurs, riante verdure, tout cela a disparu. C'est maintenant le mois d'octobre qui déroule à nos regards le spectacle le plus ravissant. De ma fenêtre, que j'aime à contempler les grands arbres qui, comme des bannières rouges et dorées, se dressent dans les cieux ! Que j'aime à porter mes regards sur cette nature embellie par des couleurs si poétiques ! Que j'aime enfin, en présence d'un si radieux paysage, à rêver, à penser, à prier !... Extasiée devant ces mille beautés que le pinceau est inhabile à reproduire, je ne puis m'empêcher de m'écrier : " Qu'il est grand, qu'il est puissant, qu'il est magnifique le Dieu qui met tant de charmes dans chacune des saisons de l'année ! "

Mais, de tout temps, les beaux jours passent vite. Le mois d'octobre fuit avec rapidité. Peu à peu, les arbres se dépouillent de leurs feuilles de nuances si jolies, elles tourbillonnent comme des folles dans l'espace. Où vont-elles ? " Où va toute chose, où va la feuille de rose, la feuille de laurier. "

Les roses de cette terre
Ne naissent que pour mourir,
Mais celles du Saint-Rosaire
Rien ne saurait les flétrir.

Oh ! que j'ai de bonheur à faire fleurir sur chacun des grains de mon chapelet la rose bénie de l'Ave Maria, fleur originaire des cieux, épanouie sur les lèvres de Gabriel... Que je me plais, lorsque je suis seule et solitaire, à répéter la salutation angélique " Ave Maria. " O douce prière ! Elle est le secours du chrétien, la prière du malheureux, l'hymne du matelot, la consolation du mourant. L'enfant au berceau la

balbutie, l'homme la redit pendant sa vie, il la répète encore sur son lit de mort.

Viens donc dans mes doigts, mon chapelet béni, mon seul ami fidèle, mon cher Vade Mecum, toi qui me consoles quand je pleure, qui m'encourages quand je suis lasse, viens reposer sur mon cœur... Ah ! puisse-je mourir en répétant toujours : Ave Maria !...

MADÉLINE.

LES TAXES EN ARMÉNIE

(Voir gravure)

Les Turcs !...

A Rome, aujourd'hui encore, après trois cents ans qui nous séparent du siège de Vienne, la jolie capitale de l'Autriche ; à Rome, aujourd'hui encore, il suffit de dire aux enfants dans la rue : " Voici le Turc ! " pour les voir partir dans toutes les directions comme une nuée d'oiseaux effarouchés !

Rien, en effet, ne peut donner l'idée de la méchanceté satanique des Turcs, la honte du monde civilisé, chancre de la partie méridionale de l'Europe, de la partie nord-ouest de l'Asie ! Et cela, en ce XIXe siècle, où l'on prétendait ces crimes impossibles !

Allons donc ! Notre siècle ne vaut pas mieux—ni moins, soit—que les autres. Mais, du moins, qu'on ne nous en vante donc pas tant les bienfaits.

Voyez comment ces bêtes fauves, que l'on nomme Turcs, Musulmans, Ottomans, Mahométans, nous traitent, nous, de *giaours*, de *chiens*, de *filz de chiens*, (il en est un à Montréal même, colportant et disant ces horreurs en sa langue maudite à nos bonnes mères de famille refusant de lui acheter), voyez comment il s'y prennent pour faire dire aux pauvres Arméniens ca-

tholiques ou chrétiens, où est leur argent pour le fisc ;

Ces pauvres n'en ont pas, les trois quarts du temps ; qu'importe ? le plaisir de faire couler le sang, de tuer même, sous les yeux de toute une famille éplorée, ce plaisir n'est-il pas, pour ces monstres de Turcs, un plaisir divin ?

Oh ! avec Caligula, je dis franchement : " S'ils n'avaient qu'une tête et que je pusse l'abattre !..."

L'ART CULINAIRE

Chou-fleur au parmesan.—Faites cuire votre chou-fleur dans un blanc de farine et mettez-le égoutter ; faites une sauce avec un coulis, du lard et du gros poivre, sans sel ; disposez au fond d'un plat du parmesan ou du gruyère râpé, rangez le chou par dessus, versez votre sauce, couvrez le tout avec du parmesan et glacez le dessus avec une pelle rouge.

Omelette russe.—Délayez deux cuillerées de farine de maïs dans deux verres de lait, ajoutez huit œufs entiers, mettez sel, poivre, battez vigoureusement, faites cuire en poêle en mettant beaucoup de beurre, couvrez du four de campagne et servez arrosé de beurre fondu.

Poires à l'eau-de-vie.—Peler des poires en conservant la queue et au fur à mesure les jeter dans l'eau, acidulée, si l'on veut, d'un jus de citron. Changer l'eau, les mettre sur le feu, baignant dans l'eau avec 200 grammes de sucre pour 500 grammes de poires pesées avant d'être pelées. Ajoutez, au moment de servir, du cognac.