

Les petites vertus du foyer

Mères chrétiennes, grandes sœurs, tantes dévouées, jeunes filles qui cherchez un but dans la vie, voyons, si nous nous y mettions une bonne fois à ces petites vertus?... C'est la joie d'ici-bas, sans compter les mérites pour là-haut.

* *

La bonté.—Ne rien faire qui puisse affliger ceux avec qui nous vivons ; ne pas se fâcher et fermer les yeux sur les petites indécidables, les petites rudesses du cher prochain ; entourer les vieillards, les pauvres ; parler sans hauteur aux serviteurs.....

* *

L'amabilité.—Si vous voulez qu'on vous aime, d'abord soyez aimables !... Accueillir avec bienveillance ; écouter avec obligeance ; faire plaisir ! Ah ! faire plaisir, c'est si bon !

* *

La Douceur.—Air engageant, sourire sur les lèvres, affabilité dans les paroles. Ah ! les maudites impatiences !.. les vilaines plaisanteries aigres !.. La froide raideur !..

* *

La Complaisance.—Être serviable à tous, c'est briser l'égoïsme ?.. Prévenir les besoins ; penser aux autres et leur donner une bonne part de notre vie.

* *

Le Support Mutuel.—Concessions réciproques qui écartent les brouilles. N'abandonnez jamais votre devoir, mais abandonnez souvent votre droit !...

Chacun a ses défauts, ses manies, et surtout ses ennuis !... Pardonnons ceux des autres, parce qu'ils nous pardonnent les nôtres.

* *

La Patience.—Chaleur, froid, pluie, dîner brûlé, retard, objet cassé, mécompte, disgrâce, croix..... que sert-il de nous emporter de nous impatienter, de nous mettre en colère ?..... Il n'en fera ni plus frais, ni moins froid, le dîner n'en aura pas moins brûlé, le retard n'avancera pas, la croix n'en sera pas plus légère.....

POUR RIRE

Nos bons domestiques

Comment Baptiste, vous allumez deux bougies pour lire vos journaux ?

Madame se trompe joliment. C'est une seule bougie que j'ai coupé en deux.

Cruelle énigme

L'patron m'dit d'prendre mon courage à deux mains.

Ben.....allons, de quelle main j'vas travailler ? ?....

Mots pour rire

Pourriez-vous me donner une définition patriotique du cidre ? ? ?

—Eh bien quoi ! le serrement du jus de pomme.

Présence d'esprit

Il m'flanque un coup de poing en pleine figure, je ne perds pas de temps, j'en reçois un autre.

Distraction

Ah ! ma chère enfant, j'espère que tu es heureuse. Mais comme tu étais émue, c'est à peine si tu as prononcé le oui sacramentel !..

Je tâcherai de faire mieux la prochaine fois.

Félicitation

Mme Pipelet croit devoir féliciter un de ses locataires compris dans la dernière promotion académique.

Ah ! vous voilà décoré Monsieur ! et vous avez choisi un ruban violet

Vous avez bien fait. C'est moins salissant.

Curiosités

C'est en Angleterre que certaines charges sont les mieux payées. Des Lords et des Ministres reçoivent jusqu'à 2 ou 4 millions par an,

Maximes

Dans l'intérieur de la famille, les jeunes gens doivent respecter leurs parents au-dehors, tout le monde, dans la solitude eux-mêmes.

Celui qui garde en son cœur le souvenir des impies, y garde un nid d'aspics et un poison mortel qui déchire son propre sein.

C'est moi le Docteur.

Vous êtes bien jeune monsieur pour être déjà médecin !

Oui madame, aussi je ne soigne encore que les petits enfants.

Sapristi garçon, il est diablement avancé votre Léonard.

Dame monsieur il est.....rouge.

ART CULINAIRE

POTAGE GRÈME DE VOLAILLES

Ce potage est exquis ; il n'a que l'inconvénient de revenir à un prix élevé. Faites rôtir un poulet, enlevez ensuite la peau et les os. Dans un mortier, pilez la chair : la pâte ainsi obtenue est mise dans une casserole avec du bouillon. Au moment de servir, liez le potage avec un peu de bonne crème épaisse et versez ce liquide sur des quenelles de volaille de la grosseur d'une petite noisette.

JAMBON A LA GELÉE

Prenez un jambon de bonne qualité, faites le tremper de 6 à 12 heures, s'il est sec : seulement deux ou trois heures s'il est frais. Mettez dans une braisière avec de l'eau froide un bouquet de persil et un oignon. Faites bouillir, puis retirez sur le côté du feu afin que l'eau soit toujours frémissante sans bouillir. Il faut quatre ou cinq heures de cuisson, Lais-é-le refroidir à moitié dans sa cuisson ; égouttez-le ; enveloppez-le dans un linge humide et laissé refroidir. Alors enlevez toute la couenne, posez-le autour et audessus en l'ar-rondissant ; dégagez-en le manche, papillotez-le et dressez le sur le plat. Vous l'entourerez avec de la gelée hachée.