

## AU COIN DU FEU

SOUS LA DIRECTION DE Mme ANDRÉE

## PRISE DE VOILE

Je sus qu'il s'agissait d'une prise de voile...  
 Pauvre fille, où tu viens de dire au siècle adieu.  
 Ce soir, lorsqu'ayant bu jusqu'au fond le calice,  
 Lasse d'être à genoux, saignant sous ton cilice,  
 Et laissant jusqu'au sol tes mains jointes tomber,  
 Tu frémiras, craignant un jour de succomber.  
 Sous le faix écrasant de tes saintes fatigues,  
 Ces hommes replongés déjà dans leurs intrigues,  
 Ces femmes se parant pour un plaisir nouveau,  
 T'oublieront dans ton cloître ainsi qu'en un tombeau !

Mais j'ai tort, ô ma sœur ! mon âme plus chrétienne  
 Ne sait pas s'élever au niveau de la tienne.  
 C'est parce que le monde est justement ainsi  
 Que ta jeunesse en fleur va se faner ici.  
 Pour tout le mal commis par les hommes impies  
 Tu t'offres en victime innocente et l'expies.  
 Dans la stricte balance, au dernier jugement,  
 Tu crois qu'il suffira peut-être seulement,  
 Pour voir se relever le plateau des scandales,  
 Du poids de tes cheveux répandus sur les dalles :  
 Tu vas veiller, jeûner, languir, mais tu le veux.  
 Dans toute leur rigueur accomplis donc tes vœux.  
 Le fardeau des péchés du monde est rude et grave,  
 Ma pauvre sœur ! Pour tous les tyrans, sois esclave ;  
 Sois chaste, ô sainte enfant, pour tous les corrompus :  
 Bonne, pour les pervers ; sobre, pour les repus ;  
 Sois pauvre, l'on voit tant d'avarices vanités ;  
 Comme à Marie a dit l'archange Gabriel :  
 "Sois bénie !" et quand même—affreux soupçon—le ciel  
 Vers qui tu tends tes bras suppliants serait vide,  
 Quand ce serait en vain, cœur d'idéal avide.  
 Que pour les égarés et pour les impénitents,  
 Etant belle, étant noble et bonne, ayant vingt ans  
 Tu viendrais d'accepter cette lente agonie,  
 Pour ton erreur sublime, ô ma sœur, sois bénie !

FRANÇOIS COPPÉE.

## AUX LECTRICES

Mme Andrée, étant obligée d'abandonner la direction du *Coin du Feu*, pour des raisons personnelles, nous avons confié cette page à Mademoiselle Attala, dont les connaissances et le talent littéraire seront fort appréciés par nos lectrices. Son pseudonyme, bien connu des amateurs de littérature, voile à peine une de nos plus gracieuses plumes féminines, et nous croyons qu'elle saura plaire à ses nombreuses lectrices. Nous lui souhaitons tout le succès possible.

Nos correspondantes voudront bien prendre notre du changement et adresser à l'avenir leurs lettres à Mlle ATTALA, *Le Monde Illustré*.

## CHRONIQUE DU JOUR

Laquelle d'entre vous, amies lectrices n'a pas trepassé d'horreur à la lecture du supplice que la justice d'Italie s'apprete à faire subir à Bresci le triste assassin du roi Humbert. Je ne veux pas relater de nouveau les détails de cet épouvantable régicide qui affecta si profondément le peuple intéressant de la grande péninsule européenne. Tous nos grands journaux quotidiens en ont rempli, dans le temps, leurs colonnes. Je ne veux pas non plus traiter l'indiscutable culpabilité de ce misérable lâche. Je veux tout simplement m'arrêter un instant à la considération du châtiment terrible que son propre pays veut lui infliger. Quand je songe à toutes les tortures physiques et morales de cet être humain, enseveli tout vivant dans cet étroit cachot humide, voué à des supplices on ne peut plus infernaux, sans la moindre consolation religieuse ou profane ; quand je songe encore à l'effroyable destinée, au long martyre de ces êtres innocents qui sont et seront toujours quand même l'épouse et les enfants de ce malheureux condamné, je me sens frémir d'épouvante et de compassion. Et pour ne parler que de la première, laquelle de vous,

lectrices, n'a pas éprouvé un sentiment de pitié à la pensée de cette infortunée, irresponsable après tout, du crime odieux de son mari, et néanmoins, fatalement liée pour toujours, par la vie morale, à cet homme inique qui, un jour sans doute, eut des bontés pour elle, et peut-être aussi... des tendresses, que seule, maintenant, elle se rappelle en gémissant... Quand je songe dis-je à toutes ces horreurs, je me demande ce que les enfants de notre cher et beau Canada, à la jeune civilisation moins brillante peut-être, mais à coup sûr, plus humanitaire, pourraient bien chercher à envier de gloire à la patrie des Rossini, des Fra Angelico et des signore aux prunelles veloutées et au gosier de fauvette et je ne m'étonne plus qu'un de nos brillants écrivains, O. Crémazie, ait laissé jaillir de sa plume délicate ces nobles pensées patriotiques que je me plais à citer :

"J'ai vu le ciel de l'Italie  
 Rome et ses palais enchantés  
 J'ai vu notre mère-patrie  
 La noble France et ses beautés ;  
 En saluant chaque contrée  
 Je me disais au fond du cœur :  
 Chez nous la vie est moins dorée  
 Mais on y trouve le bonheur."

Ainsi que l'auteur distingué de ces vers si essentiellement canadiens, aimons avant tout notre beau pays, si clément jusque dans sa justice qui, lorsqu'elle ne peut pas toujours être miséricordieuse, a du moins le mérite de savoir abréger un supplice rigoureux, il est vrai, mais enfin sans raffinement de cruauté, j'oserais dire, barbare.

ATTALA.

22 septembre 1900.

## A LA CUISINE

*Hachis de dinde.*—Coupez les morceaux bien petits, mettez quelques cuillerées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre et sel, dans une roquette d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crème, avec un jaune d'œuf battu.

*Herbes salées.*—On épluche et lave le persil, le cerfeuil, les cives et autres herbes ; on met dans une tinnette un rang de sel et d'herbes jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. On sale de même les fèves vertes et les cornichons.

*Veau rôti avec des huitres.*—Prenez deux livres de veau, coupez-le en petits morceaux, roulez-le dans la farine et faites rôtir avec un peu de graisse ; quand il est presque cuit, versez trois demiards d'huitres, épaississez avec un peu de farine et assaisonnez au goût. Servez chaud.

*Bœuf à la mode.*—Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-le prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez, une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou de girofle, du thym et de la marjolaine, au goût ; il faut une chopine d'eau.

*Cornichons.*—Pour les conserver, choisissez-les verts, ni trop petits, ni trop gros, jetez-les dans l'eau froide, brassez-les afin d'enlever le poil, laissez tremper quelques heures : faites bouillir de bon vinaigre, tirez les cornichons de l'eau et jetez-les dans le vinaigre, ayant soin d'y mettre des épices. On prépare les capucines et les petits oignons de la même manière.

## POURQUOI ?

Aux amis de la "bande joyeuse."

Quand notre âme est brisée au départ des êtres que l'on aime, pourquoi le ciel est-il aussi pur, la brise aussi caressante ? quand nous nous sentons tristes et qu'autour de nous tout semble ennui et déceptions, pourquoi voyons-nous quand même le soleil resplendir avec autant d'éclat et leur entr'ouvrir leurs brillants calices ? Pourquoi encore, lorsque nous pleurons sur tant de plaisirs envolés, les oiseaux dans la plaine entonnent-ils comme autrefois leur suave chanson et jettent-ils dans l'espace leurs notes gaies et harmonieuses ?... Pourquoi enfin ces jours sombres, ces heures joyeuses ?... Ces chants d'amour s'unissant aux larmes ?...

Ah ! je sais... c'est qu'au sein de la tristesse, dans les cœurs qui ne veulent plus croire au bonheur, Dieu veut permettre à l'Espérance de glisser un rayon du ciel !

MADELEINE.

## LA MODE

Peu de nouveautés en cette saison. Des prévisions plutôt, pour l'avenir. Il y a chance de voir cet hiver beaucoup de tailles longues, à pointes devant, des simulacres de boléros derrière.

La mode ne procède pas par bonds : elle modifie sans cesse. L'alliance du boléro et des vestes boutonnées en décrivant une sorte de dent au-dessous de la



DERNIER GENRE

ceinture, nous amène le composé d'un corsage court derrière, long devant et boutonné assez correctement—peu garni.

Le genre Empire aura beaucoup de succès en déshabillés et en manteaux ;—mais il ne réussira pas franchement en toilettes de ville ni de dîner. Bon gré mal gré, il conserve en son genre flottant un négligé, un laisser aller qui "n'habille" pas suffisamment.

LUTÉCIA.