

CORRESPONDANCE DE LONDRES.

LES CLOCHES DE LA SEMAINE SAINTE.—LES ŒUFS DE PAQUES.—UNE LETTRE DE LA REINE.—RELIQUE MONARCHIQUE.—LES FENIANS ET LE CANADA.—L'EIRENICON.—CONCURRENCE À L'ÉGLISE.—LE BILL DE RÉFORME.—UN MOT DE LORD PALMERSTON.—MÉMOIRES DE WYNDHAM.—LE DOCTEUR KEBLE.

Londres, avril 1866.

Depuis que je tiens une des plumes de cette correspondance, j'ai mentionné assez souvent ce qui reste en Angleterre des vieilles coutumes de la fête pascalle, pour que je doive éluder d'en citer quelques-unes encore, de peur de redites inutiles. La plupart de ces coutumes sont non-seulement surannées, mais oubliées même ou ignorées de la génération actuelle. Il en est cependant qu'on semble vouloir introduire de nouveau. Cette année, les cloches de certaines églises de Londres ont, pendant la semaine sainte, exécuté des airs non orthodoxes. Vous savez que la musique des cloches et certaines prières de l'anglicanisme ne doivent pas s'écarter de la gamme et de la lettre du rituel. Malheureusement pour l'harmonie des carillons, comme pour celles des âmes, les ministres des diverses paroisses ne sont pas toujours d'accord sur ce détail comme sur celui du costume, et l'on a signalé, par exemple, la discordance de deux paroisses voisines, celle de Sainte-Marie et de Saint-Clément, dans le Strand, qui, le vendredi saint, à la même heure, avaient l'air de se défier, les cloches de Sainte-Marie faisant entendre un carillon lugu-

bre comme pour des funérailles, les cloches de Saint-Clément, un carillon joyeux comme pour une noce. Le recteur de Sainte-Marie est un *high-churchman*, le recteur de Saint-Clément est un *low-churchman*.

Je ne sais pas s'il y a eu aussi quelque innovation à propos des œufs rouges, bleus ou jaunes. Je ne saurais dire si, dans quelque coin reculé des trois royaumes, on croit encore que les œufs pondus le vendredi saint doivent être gardés précieusement, parce qu'ils ont la vertu de préserver la maison d'un incendie; mais évidemment, on consomme toujours une énorme quantité d'œufs en Angleterre, et l'on va en consommer bien plus encore, grâce à une brochure que je vois annoncée dans le *Times* du lundi 2 avril, p. 12, se colonne. Lisez plutôt :

ŒUFS : *Comment les cuire et les servir de cent manières différentes* * (prix : 6 pence ou 7 timbres, si l'on veut recevoir la brochure par la poste.) Cent manières de cuire un œuf ! Quel précieux aliment, et quel progrès a fait la cuisine moderne, comparée à celle des anciens, qui déjà cependant

* *Eggs: how to cook and serve them in 100 ways;*