

l'autre, on le devinait. — Dans les regards qu'ils échangeaient sournoisement, à la dérobée, lui par-dessus le journal, elle à travers la carafe, dont le cristal, comme un prisme grossissant, reflétait sa fierté blessée, il y avait la ferme résolution de maintenir ce que chacun d'eux appelait son droit.

Le repas s'acheva ainsi, dans un mutisme à peine entrecoupé de monosyllabes et d'ordres brefs donnés à la bonne, surprise de cette froideur qu'elle ne comprenait pas.

Puis au café, servi près de la cheminée, sur une petite table de laque auprès de laquelle ils s'assirent l'un et l'autre, pour sauver au moins les apparences, alors qu'il semblait perdu dans la contemplation de la fumée du cigare qu'il venait d'allumer, elle faisait — continuant à regarder dans l'âtre l'infini profond de son âme souffrante — la soudaine et banale réflexion que, décidément, le café était bien amer ce soir, — de l'amertume de son cœur peut-être.

Et, comme elle se penchait vers le sucrier, sa main fine rencontra la sienne, à lui, — sa main qui, au même instant et conduite par la même pensée, sans doute, prenait la pince d'argent ciselé où de jeunes amours dansaient en rond autour d'un vieux Sylène couronné de pampres.

Maintenant ils se regardaient, hésitants et troublés, lui, grave, elle avec un air brave où se devinait pourtant une angoisse inquiète.

D'un geste brusque, tout d'un coup, laissant tomber dans la tasse qu'elle tenait le bloc de sucre qu'il avait choisi :

—Méchante, dit-il doucement, avec le sourire qu'on adresse aux enfants boudeurs dont on excuse enfin le caprice.

Et elle, heureuse, comme délivrée d'une oppression étouffante, sentant s'évanouir en un instant toute la rancune amassée dans cette longue journée noire, avançant ses lèvres roses en une petite moue grondeuse :

—Hou, le vilain !

Ce fut comme un éclair. Dans un baiser long, bien long, ils vécurent de nouveau, délicieusement, les tendresses du premier jour, les yeux dans les yeux, enlacés, pleins d'un

voluptueux oubli, tandis que dans le foyer la flamme bleue et rose — des deux couleurs qui les avaient si sottement divisés — ronronnait allégrement la vieille chanson toujours jeune, l'éternelle chanson d'amour.

Fernand Gasc.

Les Jeux Innocents de nos Grand'Mères

Le propos interrompu

Voilà comme il se joue : toute la société se range en cercle, et la personne qui commence ce jeu fait tout bas, à son voisin de droite, la question qui lui vient à l'esprit. Le voisin après avoir répondu juste à la question, en fait une. à son tour, à la personne qui se trouve à sa droite, et ainsi de suite. Le tour fini, chacun dit tous haut les demandes et réponses qui lui ont été faites. Pour cela, on découvre la demande faite par la personne de gauche, et on y oppose la réponse qu'a faite celle de la droite : ce qui donne lieu à des quiproquos assez plaisants. Comme ce jeu est très connu, nous ne nous y arrêtons pas plus longtemps.

Bibliographie

" *Les Contemporains* ", revue hebdomadaire illustrée de 16 pages in-8. Abonnement : Un an, 6 francs ; le numéro of r. 10. — Spécimen sur demande.

Biographies parues en juillet 1904 : *Pauline Bonaparte, princesse Borghèse. — Le vénérable Théophane Vénard, martyr au Tonkin. — Georges III, roi d'Angleterre. — Souwarow, maréchal russe. — Viollet-le-duc, architecte.*

Biographies à paraître en août 1904 : *Macaulay. — Nicolas Baudin, navigateur. — George IV, roi d'Angleterre. — Martignac.*

Chez le pâtissier.

—Allons, fait la maman, tirant doucement Bébé par le bras, tu as assez mangé de gâteaux.

—Mais non, p'tite mère, j't'assure que j'ai pas encore mal au cœur !

Vanille essence Jules Bourbonnière se vend à \$1.00 et \$1.50 la livre fluide. Tel. Bell Est, 1122.

Cuisine facile

Boulettes de tête de veau.—On peut avec des restes de tête de veau, faire des boulettes. Pour cela, hachez les restes un peu gros, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre ; faites chauffer à feu doux ; saupoudrez d'une cuillerée de farine lorsque le beurre est fondu ; mouillez ensuite avec deux cuillerées d'eau ; salez et poivrez. Retirez du feu et ajoutez un ou deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème. Il faut que votre hachis soit un peu épais ; faites alors de petites boulettes que vous posez sur un plat et laissez refroidir. Lorsqu'elles sont froides, roulez-les dans la farine, puis dans un œuf battu, et, pour finir, dans de la mie de pain. Faites frire et servez les boulettes garnies de persil.

Restes de poulet rôti.—Mettez dans un plat creux deux œufs, jaune et blanc, sel, poivre, une cuillerée d'huile d'olives, et une cuillerée d'eau. Battez le tout ensemble, pressez chacun des morceaux de poulet et trempez-les dans de la mie de pain émiettée fin et faites frire à friture chaude, puis égouttez et servez en pyramide sur un plat chaud. Ornementez de persil, si vous voulez.

GÂTEAU À LA CRÈME. — 2 œufs, une tasse de sucre, une tasse de crème, deux tasses de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre et une cuillerée à thé de soda.

SIROP DE VINAIGRE. — Couvrez de vinaigre 4 pintes de framboises rouges et laissez-les tremper pendant 24 heures. Ebouillantez et coulez. Ajoutez une livre de sucre à chaque pinte de jus, faites bouillir vingt minutes et embouteillez.

PUNDE & BOEHM

Coiffeurs, Perruquiers et Parfumeurs

2365 STE-CATHERINE Ouest
Pres de la rue Peel
MONTREAL

Ouvrez en cheveux artificiels de toute description, Coiffure de Dames, Teintures pour cheveux, Shampoo, Manicure, Cheveux brûlés, Massage du scalp. Toutes commandes pour ouvrages en cheveux reçoivent nos soins particuliers

JEAN DESHAYES, Graphologue
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,
MONTREAL