

Correspondance

Ma chère Directrice,

Il faut vous crier trois fois bravo ! Votre entreprise, vraiment, est d'un joli courage et le sentiment qui vous inspire le plus digne de sympathie.

Vous fondez un journal féminin où vous et vos collaboratrices parlerez littérature, art, choses mondaines et — si je vous ai bien comprise — politique nationale, à l'occasion. Voilà qui est neuf, palpitant, original. Votre initiative, pour sûr, aura un vaste champ où s'exercer.

Et puis vous apportez une voix française de plus à notre concert national. Aide doublement précieuse, aujourd'hui. L'heure est à l'assimilation, à l'impérialisme niveleur, à l'absorption brutale des petits peuples par les gros. Vous serez la bonne voix caressante qui modèlera le doux parler de France. Vous chanterez le cher refrain des traditions, des souvenirs, des amours patriotiques dont nos aïeules, autrefois, ont bercé l'âme de nos pères et de nos mères.

Devant le flot anglicisateur vous sonnerez du cor, victorieusement. Et vous ferez, deux fois le mois, bonne garde autour du patrimoine français, grondant les cœurs lâches, stimulant les volontés qui défontent...

Pour cette noble tâche, toujours la Canadienne-française a été toute puissante parmi nous.

Aussi grand succès à vous, Française.

Très cordialement,

HECTOR GARNEAU.

Mode et Modes

DEPUIS un mois que je fouille à votre intention, mesdames, tous les journaux où il est question de cotillons, afin d'en retirer ce qui peut vous plaire, vous être utile, ou fixer votre goût sur la coupe encore incertaine de votre prochaine toilette. C'est assez vous dire que la directrice de ce journal m'a confié le soin de ce département et que je devrai m'acquiescer de mes fonctions sous les peines les plus sévères — du moins d'après les menaces de Françoise qui, plus habituée à commander qu'à prier, (!) entend que tout marche au doigt et à l'œil, et ne se gêne pas pour vous le dire.

Cette fois, je dois résumer le plus possible les résultats de mes observa-

tions ; l'espace, me dit-on, est restreint, et je le regrette, car j'avais un bagage d'informations que j'aurais aimé à aérer. N'importe, je me reprendrai à la quinzaine suivante, et si, après tant de détails précis, quelques lectrices de cette page ignorent encore l'art de s'habiller avec avantage, c'est que ce seront des buses dont nous ne nous occuperons plus.

Parlons d'abord des costumes du printemps, puisque nous sommes à cette saison bénie où les manteaux épais sont allés rejoindre les vieilles lunes. Les couleurs les plus portées dans les costumes sont le gris-perle, le gris-argent et le brun. Dans les étoffes, on donnera la préférence au drap. Ce n'est qu'un peu plus tard qu'on pourra parler d'étamine, de voile, de grenadine et de chiffons imprimés qui seront les étoffes de la saison chaude. La forme de la jupe varie beaucoup ; toutes les femmes cependant dont les jupes seront étroites du haut et larges du bas seront dans les bornes de la mode. La forme "princesse" continue d'être très recommandée.

Les manches trancheront sur la tonalité des costumes, c'est-à-dire qu'elles pourront être de couleur différente au drap employé. C'est, si vous vous le rappelez, une vieille mode qui revient. Les manches, dites Louis XIII, seront portées : emmanchures et poignets étroits, le milieu très ample. Un autre genre en faveur vient des ballons, excepté que c'est tout le contraire ; le haut est ajusté jusqu'aux coudes, laissant échapper un bouffant très large en velours, mousseline, soie ou autres étoffes soyeuses. Les garnitures seront élaborées. "On n'en pourra jamais trop faire, ou n'en faire jamais assez." Soutaches, rubans, dentelles, dentelles surtout, les plus riches, les meilleures, seront à l'ordre du jour.

Je parlerai des blouses, la prochaine fois. Les chapeaux s'annoncent bien ; point de formes trop excentriques, mais fleuris ! Que c'est comme un bouquet de fleurs ! Le chapeau tout noir règne de même, toujours suprême. Le pompon tient bon, en en verra encore en plumes, en chiffon et en fleurs tant de couleur noire que brillante. Et voilà.

CIGARETTE.

La Cuisine facile

Poulet aux petits pois

Coupez un poulet par membres, mettez-le dans une casserole avec du beurre, des petits pois, un bouquet de persil ; faites revenir le tout. Ajoutez une pincée de farine, mouillez avec une égale quantité de jus et de bouillon ; faites cuire et réduire à courte sauce, et ne mettez de sel qu'un instant avant de servir.

Celeri

Quand il est blanc et bien tendre, il se mange en salade. Il se sert aussi en ragoût avec de la viande ; à cet effet, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante ; ensuite mettez-le dans de l'eau fraîche ; faites-le égoutter, et faites-le achever dans du bouillon ; assaisonnez-le de sel, poivre et dégraissez-le avant de servir. On peut aussi le dresser en une sauce blanche au lieu de bouillon ; cette sauce sera composée de farine délayée dans du lait, ou mieux encore de la crème, un peu de beurre, un soupçon de poivre et de sel.

Frangipane

Mettez deux ou trois œufs dans une casserole, autant de farine que les œufs en peuvent boire ; délayez, mouillez avec du lait, laissez cuire un quart d'heure en tournant toujours ; assaisonnez de sucre, quelques gouttes d'essence au goût, macarons écrasés. Cette préparation fait un excellent dessert. Elle peut servir en outre à garnir des tartes et des tartelettes faites avec de la pâte feuilletée.

Pensées d'Album

"Les femmes qui se jettent à la tête
"des hommes se trouvent bientôt
"sous leurs pieds."

(Mme de Lespinasse.)

* * *

Dans un mari, il n'y a qu'un homme ; dans une femme mariée, il y a un homme, un père, une mère et une femme.

H. de Balzac.