

Propos d'Etiquette.

D.—Une jeune fille peut-elle envoier sa carte de visite à un jeune homme ?

R.—Non.

D.—Quand je vais, le dimanche, à la messe, avec une dame, dois je lui offrir à porter son livre de prières. Ça n'a-t-il pas l'air trop mari ?

R.—Rassurez vous ; un mari songe rarement à ces délicatesses envers sa femme. Vous devez offrir de porter le livre d'heures de "votre" dame.

D.—Une plante d'appartement peut-elle s'offrir en cadeau ?

R.—Certainement. Et c'est même un des plus agréables cadeaux qui puissent se donner.

D.—Puis-je offrir à une jeune fille, après le théâtre, de l'amener souper seule avec moi, dans un restaurant ?

R.—Pas si la jeune fille est honnête et si vous la respectez.

LADY ETIQUETTE.

Chronique de l'Élégance.

Les nouveaux chapeaux d'automne sont on ne peut plus chics et seyants ; ceux très habillés sont à bords très larges avec hautes calottes, tandis que ceux de tout-aller sont très petits. Il y aura aussi des turbans auxquels on piquera encore une aigrette. La longue plumé paradis est également en vogue et prête une grande élégance au chapeau ; elle accompagne le chapeau Directoire.

Les fruits jouent un grand rôle dans la décoration des chapeaux d'automne ; les cerises, les groseilles, d'immenses grappes de raisin se verront en abondance. Mais il ne faut pas croire pour tout cela que les fleurs seront exclues. Les roses et autres fleurs de ce genre seront aussi considérées de bon goût et très à la mode.

Une nouveauté de la saison d'automne sera de porter une jaquette en velours ou en soie avec une jupe en drap de même teinte.

Le brun reste toujours la couleur fashionable.

La jupe Directoire est fort en faveur ; montée par cinq ou sept lèvres, elle peut être froncée, plissée ou bouillonnée tout autour, ou seulement dans le dos et sur les côtés en laissant le de-

vant libre pour former tablier. L'ampleur tombe gracieusement et le bas se finit avec une grande ou une petite traîne ou se fait rond.

Avec une jupe Directoire, il faut aussi le corsage Directoire. Ce corsage est drapé, blousant ou tendu dans le dos. Une doublure ajustée soutient le corsage. Avec la ceinture corselet plus ou moins tendue, les côtés de devant seuls doivent être blousants, mais avec la ceinture drapée ou noire le gilet blouse également. Les manches bouffantes à manchettes dites mousquetaire accompagnent ces corsages. Les manches sont froncées au milieu et montée sur une doublure.

Un tissu bien nouveau est le chiffon à fleurs. Fera-t-il long feu ? C'est ce qu'on ne sait pas encore.

Les nuances les plus en vogue après le brun, sont le marron, le vert de gris, le bleu Delft.

CIGARETTE.

Le Carnet Intéressant

De l'audace, de l'audace, et toujours de l'audace !

Après la journée du 10 août, l'Europe coalisée marchait contre la France. Verdun et Longwy étaient au pouvoir des ennemis ; la Convention tremblait, Paris était consterné.

Danton entra à l'Assemblée, monte à la tribune, surexcite, dans une improvisation émue, le patriotisme de ses concitoyens, et termine son discours par ces mots demeurés célèbres : "De l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace !"

On a bien raison de dire que les époques se suivent et ne se ressemblent pas.

L'avis du plus grand nombre est souvent le moins bon

Et rarement conforme à la droite raison.

(DESTOUCHES.)

Tiens ! tiens ! tiens !... Eh bien, mais Destouches n'était pas l'ami du suffrage universel ! Enfin ceci, nous est indifférent, et constatons tout de suite qu'au point de vue de l'art, il a un million de fois raison.

Recettes Faciles

OMELETTES AUX POMMES.—Prenez trois belles pommes, épandez-les et enlevez les pépins. Coupez-les ensuite par petites tranches que vous mettez dans la poêle avec du beurre, faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes deviennent molles sans cependant se défaire.

Pendant que les pommes cuisent, on casse six œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en demi-neige, c'est-à-dire seulement un peu fermes ; mélangez alors avec les jaunes dans lesquels vous aurez mis deux à trois cuillerées à café de sucre en poudre et, si vous voulez, une grosse cuillerée de crème ou de bon lait.

Au moment de mettre l'omelette dans la poêle, on ajoute de nouveau du beurre ; agitez avec la fourchette pour que les pommes soient également réparties dans toute l'omelette, veillez à ce qu'elles ne collent pas au fond de la poêle. Lorsque les œufs sont suffisamment pris, repliez l'omelette en deux en forme de chaussons et versez-la avec adresse sur un plat.

Saupoudrez de sucre en poudre, faites rougir une pelle et passez-la dessus pour faire carameliser le sucre.

POUR RACCOMODER LES ŒUFS—Voici un moyen fort simple d'empêcher un œuf fêlé de se vider dans l'eau bouillante. Il suffit, au moment de le cuire, de bien frotter la coque avec un citron coupé sur la partie fêlée et un peu au delà, car la fente s'allonge toujours à la chaleur.

Vous pouvez alors, sans crainte, plonger l'œuf dans l'eau bouillante, en évitant, bien entendu, de provoquer de nouvelles fêlures en le laissant tomber dans la casserole. Pour cela, le mieux est de poser l'œuf sur une cuiller et de le descendre ainsi doucement au fond de la casserole.

La fêture ne s'élargit pas, et il ne s'écoule aucune partie de l'œuf, qui reste absolument lisse et intact.

ECONOMIE DOMESTIQUE.—Les légumes frais de toute espèce se conservent mieux lorsqu'on les met sur de la pierre.

Les vieux mouchoirs de soie font d'excellents torchons pour essuyer la porcelaine, les jolies meubles et le bric à brac.