

"Combien votre couturière fait-elle payer une robe de ville?"

Etc., etc.

La plupart de ces questions sont indifférentes par elles-mêmes, elles ne deviennent importunes que par leur continuité.

L'esprit féminin se plaît à ces enquêtes mesquines, lorsque les idées générales et abstraites le laissent froid, il faut bien qu'il se rejette sur ces découvertes de détails.

Une fillette de 12 ans manifeste déjà cette curiosité vivante et active pour les mille riens de la vie de ses compagnes; elle aime à se renseigner, elle écoute, elle surveille, et, tout cela, pour apprendre que Madeleine est invitée à un bal d'enfants, ou que Louise va relever ses cheveux en chignon.

Devenue grande, elle conserve le même besoin de connaître l'existence de ceux qui l'entourent, leur fortune, leurs projets, leurs désirs.

Il ne lui est pas indifférent que Mme A... fasse l'emplette d'une robe de soie, plutôt que d'une robe de velours; elle s'intéresse aux vicissitudes domestiques de Mme B..., qui a renvoyé successivement trois cuisinières, et si elle apprend que le négociant C... vient de faire faillite, elle voudra connaître toutes les causes de cet accident, même si elle n'éprouve qu'une médiocre sympathie pour le malheureux.

Ce besoin de questionner s'atténue tout naturellement chez les femmes très occupées, les mères de famille absorbées par leur tâche; des soucis trop pressants les accablent pour que des futilités concernant les étrangers puissent retenir leur attention; parfois même, c'est à peine si elles s'arrêtent quelques instants au récit d'un vrai malheur qui ne touche aucun de leurs proches.

Pour celles, au contraire, qui ont des loisirs, cette habitude d'interroger à tort et à travers tous ceux avec qui elles parlent, prend des proportions agaçantes.

Je voudrais lutter contre cet abus si opposé aux prescriptions du savoir-vivre et aux règles de la discrétion.

La vie privée de chaque être lui appartient en propre; il a le droit de penser et d'agir comme il l'entend, il ne relève que de sa conscience et de ceux qui ont une autorité directe sur lui; nous violons en quelque chose sa liberté lorsque nous nous permettons de l'interroger, d'abuser de sa faiblesse, de sa timidité, de sa courtoisie, pour apprendre de lui ce qu'il n'avait pas l'intention de nous communiquer.

Sans doute, la plupart de nos questions oiseuses n'ont pas d'intention aussi maligne et ne portent pas un grave préjudice à la personne à laquelle nous les adressons, mais si nous partons de ce principe un peu sévère, nous serons forcément plus modérés en toute occasion sérieuse ou frivole, et nous acquerrons cette réserve de bon ton qui rassure et séduit tout le monde.

Beaucoup de personnes sont indiscrettes naïvement, elles s'imaginent volontiers qu'en s'informant des moindres détails concernant une de leurs relations, elles font preuve envers elle d'une grande sollicitude.

—Hé quoi, disent-elles, va-t-elle se plaindre parce que je lui ai demandé des détails sur la fièvre de sa fille; parce que j'ai tenu à savoir quel docteur l'a soignée, combien de nuits on a dû la veiller, la durée de sa convalescence, la conduite de ses frères et sœurs pendant cette maladie.

"Je lui témoigne ainsi un grand intérêt, et je pense qu'elle n'a qu'à se louer de mon attitude." Oui, cette objection présente un fonds de vérité; et votre interlocutrice serait la première à reconnaître votre bienveillance, si vous la questionniez avec tact, c'est-à-dire d'une touche légère, sans continuité et surtout sans prendre un rôle d'inspecteur.

Les questions suivies et serrées donnent à l'entretien une allure d'examen ou d'interrogatoire.

Laissez-moi vous conter, à ce sujet, une anecdote amusante.

Il s'agit d'une femme très spirituelle qui voulait être délivrée d'une de ces questionneuses impitoyables, qui s'enquerraient de tout et ne vous font remise du plus léger détail.

Elle fit semblant de se prêter de bonne grâce à l'enquête de son interlocutrice; elle répondait avec empressement, disant à quelle époque elle faisait ses confitures, rentrait ses fourrures, combien de réceptions elle donnait par hiver, combien de réprimandes son fils méritait dans une semaine, etc. Mais elle mit, à dessein, plusieurs contradictions dans ses réponses.

Soudain son interlocutrice, s'apercevant de cette incohérence, s'écria :

—"Comment me dites-vous cela, vous m'avez répondu le contraire, tout à l'heure."

Elle répondit finement, avec un sourire malicieux :

—"C'est juste, mais, voyez-vous, je me surveillerais un peu plus si j'étais une prévenue devant un juge d'instruction dirigeant un interrogatoire; avec vous, ces étourderies ne sont pas dangereuses."

L'autre comprit la leçon.

Il y a encore une catégorie de questionneuses plus terribles et plus redoutées, ce sont celles qui interrogent perfidement, avec une malveillance aigüe, pour surprendre un secret, pour obtenir par ruse les confidences auxquelles l'amitié se serait refusée; celles-ci sont doublement coupables, parce qu'elles mettent au profit de leur méchanceté cette disposition naturelle à l'inquisition, cet instinct policier qui les guide, dans les enquêtes indifférentes. Elles ne cessent pas d'être importunes, elles sont de plus redoutables.

Il est difficile de se surveiller constamment, de

l'on fait fondre dans un peu d'eau bouillante; quand le riz n'est pas encore tout à fait cuit, on y ajoute le sucre fondu, des zestes de citron; quand le riz est suffisamment cuit, on y met un verre de rhum, on mélange le tout, on retire du feu; on met le riz dans un moule de grès ou de porcelaine; on met le moule à la cave; le lendemain, on renverse le moule sur une assiette, et l'on met le pouding, que l'on peut décorer avec de la gelée de groseilles, des fruits confits, on enfin, avec un peu de rhum, que l'on allume au moment de servir.

Cet entremets est bon, peu coûteux, et particulièrement commode en ce qu'on peut le préparer la veille du jour où l'on veut le servir. On peut prendre le sucre en morceaux et frotter les morceaux sur un citron avant de les faire fondre; enfin, on peut remplacer les zestes de citron par des morceaux d'écorce confite d'orange et de citron; on y ajoute aussi un peu d'angélique. Les fruits confits peuvent être remplacés par des raisins de Corinthe ou de Malaga.

GATEAU AU CHOCOLAT

On mélange pendant un quart d'heure deux oeufs entiers, une tablette de 5 sous de bon chocolat râpé très fin, une tasse de sucre pilé. Au bout d'un quart d'heure (employé à remuer ces ingrédients) on ajoute quatre blancs d'oeufs battus en neige; on continue à mélanger le tout, en y incorporant, par petites portions, une tasse de belle farine préparée; on met ensuite cette pâte dans un moule légèrement graissé avec du beurre très frais, et on laisse cuire à feu modéré.

BOISSON D'ETE

Très rafraîchissante et bienfaisante. — Prenez deux tiges moyennes de rhubarbe, découpez-les en petits morceaux et déposez-les dans un vase en porcelaine avec une grosse cuillerée de sucre écrasé et la pelure d'un citron. Versez sur le tout une pinte d'eau bouillante. Laissez refroidir.

CHARLOTTE DAISY

Faites une petite caisse carrée en papier (tout le monde sait faire cela). Trempez, pendant deux minutes, des biscuits à la cuillère dans un mélange proportionné de rhum, curaçao, eau-de-vie, avec deux parties d'eau pure. Mettez une couche de biscuits humectés, dans le

fond de votre boîte. Couvrez-la d'une marmelade de pommes ou de poires, cuite préalablement. De nouveau, une couche de biscuits, — cette fois-ci, recouverte de confiture — et alternez ainsi jusqu'à ce que votre boîte soit remplie. Laissez reposer au moins deux heures, renversez, glacez avec des blancs d'oeufs battus, sucrés, décidez soit de fruits glacés ou même de raisin vert. J'ai même mis des oeufs au lait entre ces couches de biscuits : c'était exquis.

MARMELADE DE RHUBARBE

Eplucher les tiges, les jeter à mesure dans l'eau froide; mettre sur le feu avec même poids de sucre, faire cuire à feu régulier et à récipient ouvert; au bout de trois bouillons, ajouter même quantité que la première fois de sucre en "poudre"; faire cuire "vivement"; retirer quand le jus prend à la cuiller.



LEÇON DE COIFFURE

Les quelques vignettes qui accompagnent cette petite étude sur la coiffure représentent des modèles très jolis et faciles à copier. On pourra soit les exécuter avec sa seule chevelure si elle est assez abondante, soit à l'aide de l'un de ces toupets postiches qui se vendent chez tous les coiffeurs.

taire toute allusion à un fait que l'on désire cacher; le moindre indice suffit pour ces sortes de limiers et, quand elles sont arrivées à saisir un lambeau de la vérité, elles s'y attachent avec ténacité jusqu'à ce qu'elles la possèdent toute. Je n'aurais trop vous conseiller de fuir des personnes aussi malaisantes, aucun des avantages que leur fréquentation peut vous assurer ne vaut le mal qu'elles pourront vous faire dans la suite.

Je n'ose pas vous dire si quelques-unes d'entre vous ont des tendances aussi fâcheuses, qu'elles se corrigent sans retard. Aucune de nos lectrices n'a de si vilains défauts, j'en ai la conviction.

LISELOTTE.

RECETTES CULINAIRES

POUDING DE RIZ

On prend une livre de beau riz que l'on échaude trois fois; on met le riz sur le feu, dans une casserole, avec de l'eau qui recouvre le riz, mais sans remplir la casserole; on le fait cuire jusqu'à ce que l'eau ait réduit, et que le riz soit gonflé; on prend une demi-livre de sucre, que

VIN MARIANI Pour les Femmes Nerveuses et les Hommes Faibles.
LE GRAND TONIQUE