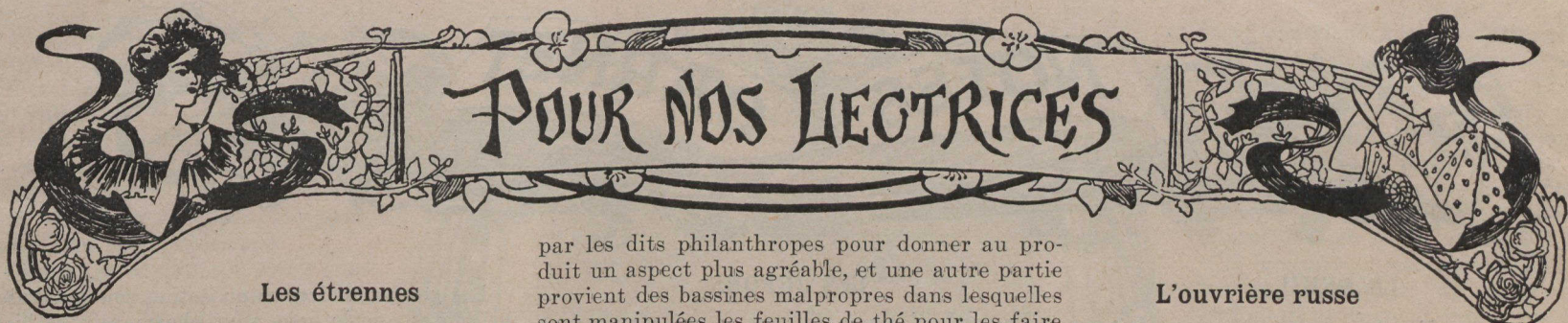




Les étrennes



OICI le mois des étrennes, dont l'origine remonte à la plus haute antiquité.

Les étrennes ("estreines" au bon vieux temps) viennent du latin "strena" et paraissent avoir été établies sous le règne des empereurs romains, si ce n'est sous la République, et peut-être sous les rois, car, c'était ce que le peuple envoyait à ses magistrats, soit par déférence, soit pour marquer qu'il était satisfait de leurs travaux; ces étrennes consistaient, à l'origine, en rameaux cueillis dans le bois sacré de la déesse "Strénia" ou "Stréna", mais ce genre de présents ne dut pas plaire longtemps, et on le remplaça par des figues, des dattes et du miel, pour marquer qu'on souhaitait une vie douce durant toute l'année. Des magistrats, on passa aux patrons, puis aux amis, et les figues se changèrent en monnaie, en telle quantité, que l'empereur Auguste pouvait acheter, avec le montant de ses étrennes, des idoles d'or et d'argent. Tibère défendit les étrennes, Caligula les réordonna, afin de contenter sa légendaire avarice. Quant à nos pères, les Gaulois, ils se contentaient de touffes de gui, qu'ils appréciaient selon leur grosseur. Aussi n'ont-ils pas fait fortune.

* * *

Comment il faudrait faire et boire le thé

Quoique l'usage du thé soit aujourd'hui répandu dans le monde entier, peu de personnes

s'y entendent à le préparer comme il le faudrait; c'est pourquoi nous nous permettrons de donner ici quelques conseils pratiques sur ce sujet.

Tout d'abord, les théières destinées à faire infuser la feuille aromatique, devront être en terre cuite, en porcelaine ou en grès, et non en métal, comme c'est l'usage malheureusement trop répandu. Nous recommandons plus particulièrement les théières de provenance chinoise, en terre rouge brique ou couleur chocolat, appelée "boccato". Mais si on a des domestiques maladroits, qui rendent l'usage d'une théière en porcelaine trop dispendieux, on pourra la remplacer par une théière en étain, à la condition que celle-ci soit neuve et d'une propreté irréprochable. On ne se servira jamais, jamais, entendez-vous, chères lectrices, d'une théière en fer ou en fer mal étamé, par la raison qu'avec une théière de ce métal, on s'exposerait à devenir "chimiste malgré soi" et à se droguer inconsciemment avec un produit pharmaceutique inattendu, le thé...ate de fer!

Le meilleur thé est le thé noir (pekot); le bon thé vert reste en Chine, et celui de cette qualité exporté en Europe ou en Amérique n'est pas bon, car dans les deux ou trois cents falsifications classiques que les philanthropes chinois fabriquent à l'usage des barbares de l'Occident, il est contenu une notable quantité de vert-de-gris. Une partie de cet oxyde de cuivre y est ajoutée

par les dits philanthropes pour donner au produit un aspect plus agréable, et une autre partie provient des bassines malpropres dans lesquelles sont manipulées les feuilles de thé pour les faire sécher avant leur emballage.

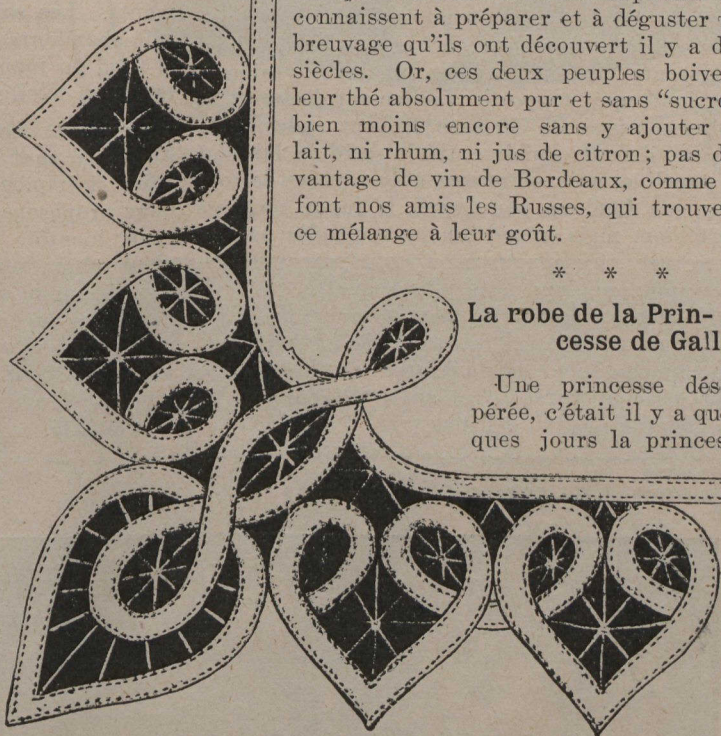
Il ne faut jamais laisser bouillir le thé, mais le laisser infuser dans l'eau bouillante retirée du feu et pendant trois minutes seulement. Pour chaque tasse, il faut une cuillerée de thé, et immédiatement après avoir versé l'eau dans la théière, on aura soin de bien boucher celle-ci tout en l'approchant du feu pendant les trois minutes que durera l'infusion. Ainsi préparé, le thé ne perdra rien de son arôme et aura un goût délicieux. Le thé, pour les vrais amateurs, devrait se boire sans addition d'aucune substan-

ce étrangère, car on voudra bien admettre que les Chinois et les Japonais s'y connaissent à préparer et à déguster un breuvage qu'ils ont découvert il y a des siècles. Or, ces deux peuples boivent leur thé absolument pur et sans "sucre", bien moins encore sans y ajouter ni lait, ni rhum, ni jus de citron; pas davantage de vin de Bordeaux, comme le font nos amis les Russes, qui trouvent ce mélange à leur goût.

* * *

La robe de la Princesse de Galles

Une princesse désespérée, c'était il y a quelques jours la princesse



Angle en Dentelle Renaissance pour nappe et serviettes à thé ou taies d'oreiller, etc.

de Galles. Et par contre-coup de ce désespoir, tout un château en rumeur, les télégraphistes sur les dents, les demoiselles du téléphone aux abois, plusieurs trains spéciaux sur des lignes de chemin de fer, et le transit suspendu pour quelques heures, afin que rien ne vint entraver la vitesse des émissaires royaux. Car la robe de Son Altesse pour le mariage du prince de Teck n'était pas arrivée! On l'attendait la veille au soir, ce devait être une merveille. Le matin brillait que la robe n'était pas là! Les cloches sonnaient à toute volée, qu'elle n'était pas arrivée!

Cependant, ce n'était pas faute de télégrammes et de coups de téléphone! Mais voilà: la robe était bien partie à temps, seulement l'adresse avait été mal mise, et elle se promenait à bonne distance de Londres, dans un petit pays où ces merveilles n'avaient qu'à faire. Elle était, cette robe de princesse, en consigne à la gare, attendant qu'on vint la réclamer! On ne l'y laissa pas longtemps se morfondre, dès que son destin fut connu: un envoyé spécial y vola par train spécial et creva ensuite plusieurs chevaux, tout cela en vain, car la cérémonie était commencée depuis dix minutes quand lui et la caisse franchirent enfin le seuil du château. La princesse avait dû mettre une robe déjà portée! L'article qui raconte ces péripéties d'une robe royale est palpitant; il n'oublie qu'une chose: plaindre la pauvre employée qui a mis l'adresse de travers!

L'ouvrière russe

Rien de plus terrible et de plus dur que la vie des femmes employées au travail de l'or dans l'Oural et aux mines de sel.

Les premières vivent une partie de l'année sans autre abri que le ciel et sans autre lit qu'un fossé de forêt. Elles sont exposées à des rencontres de bêtes fauves, souvent à souffrir de la faim quand leurs provisions sont épuisées et que les haies ne leur offrent pas les baies et les fruits sauvages sur lesquels elles comptaient.

Aux salines, les femmes travaillent aussi durement que les hommes, de sept heures du matin à huit heures du soir, sans autres interruptions que les deux heures de leurs repas. Elles montent et descendent sans cesse, dans la mine, un poids de 70 livres de sel sur la tête.

Les hommes supportent moins bien ce travail que les femmes. Celles-ci sont soutenues par une gaieté incompréhensible, mais bien salubre. Le soir, le travail fini, elles dansent et chantent, et c'est par le chant qu'elles soutiennent en elles le courage.

* * *

A propos de la plus modeste des fleurs

Beaucoup parmi nos lectrices se sont sans doute étonnées parfois du prix relativement élevé auquel se maintient l'essence de violette. Tellement commune est la fleur que, semble-t-il, le parfum qu'on en tire, tout délicieux qu'il soit, devrait être le plus démocratique de tous. Ainsi parle notre ignorance, mais non point l'art du distillateur, qui, pour la fabrication d'un seul litre d'essence pure, exige 70,000 livres de fraîches fleurs de violettes. Tous frais comptés, ce litre ne pourra guère être cédé au parfumeur à moins de \$25,000. L'odeur que dégage alors l'essence est si forte qu'elle en est insupportable. Aussi, est-il nécessaire, pour la faire agréer de chacun, que le litre obtenu soit mouillé de cinq à dix mille fois son volume d'eau.



ON CAUSE CHIFFONS

—On annonce le retour de la crinoline... ou tout au moins de certaines jupes ballonnées...

—Espérons que ce n'est encore qu'un ballon d'essai!