

Souvent, Femme varie.

MONOLOGUE

(Elle entre en pleurant.) Tout est perdu... rompu. Mon mariage ne se fera pas. Je ne serai jamais sa femme, non jamais. Ah ! je suis bien triste, allez !

Moi qui me voyais déjà gravissant les marches de la mairie au bras de son père (confidentiellement) j'avais même déjà été trouver le concubier pour qu'il mette les plus beaux tapis... Et puis, patraque ! plus rien. Ce matin, une lettre glaciale de ses parents signifiait aux miens la rupture. Et tout ça, pour rien, pour une bagatelle de conversation. Tenez ! voilà la chose.

Tardive Automne

Madame de Verville et sa fille, devenue Marthe Plessis par son mariage avec l'illustre savant, étaient toutes deux en visite chez Mme de Sènedé, une amie ancienne.

Je ne puis demander conseil à ma mère sans qu'elle ait l'air de me répondre : "Grand Dieu ! d'où venez-vous que je sache cela !" Je ne puis pas lui dire qu'elle va s'enrhumer sans qu'elle soit comme blessée dans son amour-propre ; je ne puis l'entourer de mes bras sans qu'elle se dégage comme si c'était douter de sa vaillance. Ce doit être pourtant bon de s'en remettre à la supériorité de quelqu'un, de consulter une volonté autre, celle que dès l'enfance on a appris à connaître, de vénérer, de dorloter !

Le Centenaire

Il appartenait au barreau parisien, soutenu à juste titre de ses traditions et de son histoire, de célébrer en cette quinzième de décembre le centenaire du rétablissement de l'ordre des avocats par Napoléon Ier.

Le Centenaire

DU Réttablissement de l'Ordre des Avocats LES BATONNIERS CÉLÈBRES

Il appartenait au barreau parisien, soutenu à juste titre de ses traditions et de son histoire, de célébrer en cette quinzième de décembre le centenaire du rétablissement de l'ordre des avocats par Napoléon Ier.

consultation en faveur des congrégations religieuses menacées d'être dépossédées. Nous ne saurions oublier "Lachaud", défenseur passionné de Mme Lafarge, charmeur de tant de jurys d'assises, acceptant courageusement les causes même perdues d'avance, telles de Troppmann et du maréchal Bazaine.

LE PUDDING.

Bien qu'ils se fussent mariés par amour, leur ménage ne rappelait guère celui de Philémon et Baucis. En réalité, M. et Mme Pommerol se supportaient ; et comme il y avait près de quarante ans que leur patience réciproque était à l'épreuve, le récit arrivait quelquefois de trouver le temps long.

Mme Pommerol commençait à avoir des inquiétudes. Elle songeait à part elle : — Pourvu qu'il flamba ! Car elle avait ses raisons pour craindre le contraire. — Mais déjà, Pommerol avait débouché la bouteille, et d'un geste large, majestueux, il arrosait le pudding.

Une chasse en plein Paris

Un magnifique cerf dix cors a été "couru" rue Royale, devant une foule de plusieurs milliers de personnes. Le fait peut paraître invraisemblable. C'est cependant la pure vérité. Seulement, cette chasse sensationnelle s'est déroulée au mois de septembre de l'année 1788, ainsi que le raconte le général baron Thiébaut dans ses si intéressants "Mémoires".

Les recettes de la Passion.

L'administration d'Oberammergau vient de publier le bilan de l'exercice 1910. On en trouvera dans le "Ménestrel" les chiffres officiels. Ils sont assez coquets. En mai, il y a eu trois représentations principales et trois secondaires : 25 692 spectateurs ; recette, 233 441 marks.

CUISINE.

Poulet sauté. Couper le poulet par morceaux, mettre ceux-ci dans une casserole, le sur un feu vif, avec un peu de beurre ; sauter le poulet, pendant 10 minutes sans le quitter, le saupoudrer très légèrement d'un peu de farine, mouiller avec une cuillerée de cognac et un peu de bouillon, ajouter sel, poivre, bouquet garni, quelques petits oignons jaunés d'abord à la poêle une pointe d'ail à volonté, remuer jusqu'au premier bouillon, 20 minutes avant de servir ajouter deux champignons blanchis. La cuisson ne doit pas dépasser 3/4 d'heure. Dresser le poulet sur un plat, verser dessus la sauce qui doit être courte.