

AUTOMNALE.

La douceur de l'Automne a couvert les bosquets De teintes d'ors pâlis et tressés des bouquets...

PIERRE DE BOUCHAUD.

M. et Mme Léon Gibert, et leur fils, M. Gustave L. Gibert, sont de retour d'un long séjour au Nord. M. et Mme Ike Stauffer sont arrivés au Canada ces jours derniers...



MA milieu d'une assistance nombreuse et extrêmement élégante on se réunissait dans la Cathédrale St. Louis, jeudi à 4.30 de l'après-midi...

Quelques révélations

-SUR-

La mode de l'hiver prochain.

Pendant que les élégantes se reposaient à la montagne ou à la mer, déplorant de ne pouvoir arborer les neuves mousselines et les blanches satins...

Ils ont eu raison, nos maîtres d'élégance, de composer avec un soin tout particulier leur collection de cet hiver. Jamais les coquettes n'ont subi une privation de robes plus grande que cet été...

Quelle est la caractéristique de ces nouveaux modèles que nous allons pouvoir admirer? Revenons-nous les jupes étriquées ou les paniers...

Ne médions pourtant pas des jupes étroites du bas, puisqu'elles nous laissent le souci de la ligne; ne décriions pas les robes bariolées et exotiques...

Le costume du matin est toujours sobre et fait de bure et de serge. Mais, des qu'il s'agit d'un tailleur un peu élégant, le velours de laine et tous les lainages pelucheux apparaissent...

Pour le soir, les drapés et les enroulements, qui parfois s'enroulent à peine dans les robes du jour, se font plus compliqués et plus complets...

Un jour, un jeune homme, dans la défilé cosmopolite, s'arrêta plus longtemps que les autres. Il revint le lendemain et les jours suivants...

Le jeune Anglais, cependant, ne se contentait pas de ces séances interminables au musée, où il oubliait le monde dans l'adoration silencieuse de la vierge morte...

L'Amoureux de la Morte

Les guides de Pompéi, quand ils font visiter aux touristes la ville morte, racontent parfois une étrange histoire.

Elle se passa, il y a une quinzaine d'années environ, dans la partie de la nécropole qui a été déblayée la dernière, et précisément à l'époque des fouilles qui ont mis au jour ce quartier, l'un des plus intéressants.

On trouva alors, dans une maison presque aussi bien servie que celle des Vetti, l'empreinte d'un corps de femme ou plutôt de jeune fille, dont les proportions étaient exquises. La couleur, liquidée par les infiltrations de la pluie à travers les décombres, s'était agglutinée autour de la forme virgine, et avait constitué ainsi une sorte de moule en plâtre, mais rigoureusement exact et fidèle.

C'est ce que l'on fit, avec toute la précision et la délicatesse nécessaires pour cette œuvre précieuse. Le modelage naturel de la morte prit place dans le petit moule qui se trouve en bordure de la voie des Tombeaux.

Et désormais les Allemands à lunettes et à longues barbes, les Anglais aux longues d'or et aux chapeaux de roses, d'où s'élevaient de longs voiles verts ou azurés, purent contempler le corps charmant ou du moins sa façade, près de l'homme couché sur le dos, qui semble dormir et du chien qui, dans les terrars de la mort tire désespérément sa chaîne.

Le jeune Pompéien est ainsi, après dix-huit siècles, ses admirateurs et aussi ses amoureux. Ils s'arrêtaient longuement, pour le contempler, devant la forme enchanteuse. Ils échangeaient des propos d'enthousiasme et de pitié, louant les contours harmonieux et irréprochables, s'attardant sur la jeunesse évidente de ce corps qui venait à peine de mourir pourtant était si jeune et si si vigoureux, dans sa plénitude et sa saine vigueur, son charme d'enfance si touchant.

Le lendemain, les gardiens qui venaient de reprendre leur poste le trouvèrent mort étendu sur le sol.

CUISINE.

Tête de veau en terrine

Prenez ce qui reste d'une tête de veau cuite la veille, soit farcie, soit nature; passez dans du beurre des champignons, des échalotes et rognons de coq, des ris de veau, ajoutez un peu de farine; mouillez avec du jus au vin, si vous en avez, ou avec la cuisson de la tête, si elle était farcie, ou avec du bouillon; mettez-y aussi deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre et piment; faites cuire et réduisez; sur la fin ajoutez des queues de veau, des carottes, des jeunes d'œufs durs en entier, et les blancs coupés par morceaux; lorsque la sauce est suffisamment réduite et bien liée, versez sur les morceaux de tête coupés de forme régulière; tenez le plat chaudement sans faire bouillir.

Œufes de moules à la paris

On les fait cuire dans une braiase composée de bardes de lard, parades de moules, oignons, carottes, bonnet garni, sel, poivre et muscade râpés; mouillez avec un peu de vin blanc, faites cuire à très petit feu; retirez-les avec soin lorsqu'ils sont cuits; dressez les sur le plat, et couvrez-les d'une purée de lentilles, de pois ou de haricots. Vous pouvez encore les servir avec une sauce tomate, ou sur de la chichede. Employez, dans tous les cas, le fond de votre cuisson à préparer les purées, la chichede ou les sauces que vous servirez avec les œufs.

M. et Mme Benj. A. Oxnard et leurs enfants sont attendus aujourd'hui de New York où ils ont passé quelque temps en quittant Long Island.