

Automne.

Approchant d'octobre, les soirs
Ont des brumes sentimentales
Qui promènent leurs robes pâles
Là-bas, au fond des bois tristes, sur les dormoirs.

ROSEMONDE GERARD.

Le Jardin.

Que de mélancolie et d'attendrissement
En ce dernier soleil d'un jour pâle d'octobre !
Un sourire effacé, douloureux et charmant :
Le paysage est plein d'une émotion soubre.

Les jardins se font d'or sous un ciel délicat :
Les feuilles en tapis ont couvert les allées ;
La mer compatissante efface tout éclat :
Par pitié des jardins ses ondes sont voilées.

Et dans la brume, lente à venir au regard,
A peine l'on a vu frissonner une voile ;
Tout s'estompe, se fane et se tait par égard
Pour le deuil de la terre où l'on cherche une étoile.

Un dernier reflet d'or en ce jour calme et pur,
Aux approches du soir vient flotter dans l'espace,
Et des blancheurs de loir vient nuancé l'azur ;
Gravement nous songeons ici-bas que tout passe.

Un dernier reflet d'or, illumine les cieux :
Nous entendons frémir le sable d'une allée,
Dans le jardin pensif, désert, silencieux :
Alors nous évoquons une forme voilée.

Nous devinons un être invisible et présent ;
Il est auprès de nous : c'est l'ange de l'automne,
Invisible, et son pas léger le dénotant,
Il marche, il va, il poursuit la route monotone.

Pour trembler nous n'avons pas-besoin de le voir ;
Maintenant l'heure approche où le jardin succombe
Et nous plaignons—comment douter de son pouvoir ?
A chacun de ses pas une feuille qui tombe.

LUCIE FELIX-FAURE GOYAU.



sa fille et son gendre, le Dr et Mme
Herbert Claborn.

Mme F. Formento, Mlle Marguerite
Chippelle et Mlle Lulu Hall
sont de retour d'un séjour à Covington,
Lne.

Le 17 Nov., Mme Horatio Lange
donnera un déjeuner au Country
Club, en l'honneur de sa fille, Mlle
Lillian Lange, une débutante de la
saison.

Mlle May Richardson est de retour
d'un voyage en Angleterre et
en Irlande. Mlle Richardson passera
l'hiver avec sa sœur, Mme Alfred F.
Page.

M. et Mme Adolph Zodiag font
part des fiançailles de leur fille,
Mlle Alma Zodiag, avec M. T. Walter
Danziger.

M. Howard McNair vient de passer
quelques jours à Chicago.

Mme S. O. Thomas, Mlle Marie
Brynes et Mme Louise Stone Borat
sont de retour d'un long voyage en
Europe.

M. et Mme John B. Hobson et
Mlle Laura et Ruth Hobson ont
reagné leur demeure après un séjour
de plusieurs mois au Nord.

M. et Mme William J. Montgomery
donneront un dîner le 7 novembre
pour leur fille, Mlle Margaret
Montgomery, une débutante de l'hiver.

Mme James A. Peuch et Mlle Al-
thea Peuch sont revenues dimanche
de Battle Creek, Minn., où elles ont
passé quelques semaines en quittant
New-York.

M. et Mme Charles S. Dittmann
sont de retour de leur voyage au
Nord et occupent leur résidence rue
De Soto.

Mme Edwin T. Merrick est arri-
vée du Nord ces jours derniers.
Mlle Susan Merrick se rendra
qu'en novembre de Brooklyn où elle
passe quelque temps avec sa sœur,
Mme Théodore Pratt.

M. et Mme J. Pemberton Baldwin
passent quelque temps à Abita
Springs.

Mme E. G. Banlett et sa petite-
fille, Mlle Joséphine May sont de
retour de Warrenton, Vie.

Le Capt. et Mme A. M. Halliday
donneront une soirée le jeudi 14
nov. pour leur petite-fille, Mlle
Cynthia Thompson. Cette fête sera
précédée d'une grande réception
d'après-midi.

M. Jules Burquière est revenu
de New York dimanche.

Mlle Louise Alligey passe quel-
ques jours à Houston, T. X., chez sa
cousine, Mme Jacques Pillot.

M. et Mme Sidney Story ont quit-
té Chicago, pour New-York où ils
passeront quelque temps avant de
revenir à la Nouvelle-Orléans.

Le Cercle Polyhymnia fait des in-
vitations pour sa première soirée
musicale de la saison, qui aura lieu
lundi, le 11 novembre, de 8 heures,
chez M. et Mme Albert J. Laplace,
3708 rue du Canal.

M. et Mme Lucas E. Moore sont
actuellement les hôtes de Mme
Emilie O'Brien à la Bala St-Louis.

Mme Joseph Paxton Blair et Mlle
Alma Kruttschnitt sont de retour
de la Caroline du Nord.

Un souper-buffet aura lieu chez
M. et Mme Charles A. Favrot le 10
novembre en l'honneur de leur fille
Mlle Olga Favrot, une débutante de
l'hiver, pour qui M. et Mme Henry
Favrot son oncle et sa tante, donne-
ront un collation le 11 décembre.

Le 8 Nov., Mme Edward Edmond-
son offrira un lunch à Mlle Ford
Stockdell.

M. et Mme John A. Solati sont
revenus mardi de Lake Placid et de
New York.

Mme J. Frank Cleman recevra
en Décembre, en l'honneur de Mlle
Alma Villere, fille de M. et Mme
George Villere, et de Mlle Sophie
Boach, la fille de M. et Mme Thomas D.
Boach, deux débutantes de la saison.

M. et Mme Jules C. Koenig an-
noncent le mariage de leur fille,
Mlle Edwidge Roman Dillon, avec
M. Roy G. Mendes, qui a été célébré
samedi, le 19 oct., à la Cathédrale
St Louis, par le Rév. Père Scott.
M. et Mme Mendes ont passé les
quelques semaines. Ils demeureront
à leur retour dans cette ville
avec la mère du marié, Mme Arthur
Mendes, 1514 rue Valmont.

M. et Mme William J. Bentley
vont passer l'hiver à Memphis.

Mme Lella Sanders Hickox, de
Patterson, Lne. est l'hôte de M. et
Mme Charles M. Green.

Jeudi après-midi Mlle Lillian Brogan
a donné un thé en l'honneur de
Mlle Frances Eisselle, de Hot Springs,
Ark., qui passe quelques temps avec
Mlle Dorothy Thompson. Les sa-
lons étaient décorés de plantes et la
table était décorée de violettes et de
fougères. Parmi les personnes pré-
sentes, que Mlle Brogan recevait al-
dées de sa mère, Mme John Brogan,
et de Mlle Eisselle et Thompson, se
trouvaient Mlle Alice Beauregard,
Marie Hyman, Helen Brickell, Lucy
Bosworth, Laura Sherouse, Ger-
trude, et Patricia Lead, Olga
Favrot, Alma Villere, Mlle Will-
iams, Mmes Charles de B. Claborn
et Anderson Offutt.

Le Midwinter Cotillon Club don-
nera sa première fête le 20 décem-
bre.

M. Porter Parker offrira un dîner
à sa nièce, Mlle Margaret Montgom-
ery, le 2 novembre.

Mlle Annett Vaughn est de retour
de la Caroline du Nord où elle a
passé plusieurs mois.

Mme James D. Grant offrira un
lunch le 7 déc., en l'honneur de sa
sœur, Mlle Sophie Bosch.

La Fraternité Phi Delta Theta a
donné sa première soirée dansante
de la saison samedi dernier à la ré-
sidence de M. A. B. Wheeler, Place
Audubon. Parmi les personnes pré-
sentes : Mlle Inez Ellis, Mary Jane
Riason, Dorothy Bell, Eleanor, Ken-
Edige, Tibbler, Anna Monok,
Giadya Cook, Ethel Crumb, Lillian
Urquhart, Carmen Favrot, Margue-
rite Baker, Ella Reiss, Meta War-
ley, Vera Penick, Gertrude Graner,
et M. Frank Fortier, E. J. Ed-
wards, W. A. S. Wheeler, Pierre W.
Charbonnet, W. E. Penick, John E.
Dunn, Julius Sherouse, Gertrude
Thilla, Pierre Villere, George Ber-
nard, Wheeler Woolfolk, Omer
Claborn, Dick McMillan, Alfred
Ziegler, Emilie Neff, Gilbert Fortier,
W. A. West, Farrar Parker, Walton
Sherrouse, Mortimer Favrot, Dr
George Upton, Carroll Bobb, Mmes
Louis LeSassier et Jeff Miller.

M. Lucien E. Lyons est revenu de
Chicago ces jours derniers.

Mme Thomas McHyman donnera
un souper-buffet le dimanche, 24 no-
vembre, en l'honneur de sa fille,
Mlle Marie Hyman qui fait son dé-
but dans le monde cette année.

M. Albert Baldwin est partie
mardi pour Memphis où elle pas-
sera que temps chez sa fille,
Mme Fontaine Martin.

Un très beau mariage de date ré-
cente a été celui de M. Edouard C.
Carrere et de Mlle Claudia B. Clave-
rie, fille de M. et Mme Auguste J.
Clavier, qu'on célébrait à l'église de
l'Immaculée Conception, mardi
soir à 4:30, au milieu d'une nom-
breuse et élégante assistance. L'é-
difice sacré était décoré pour
l'occasion d'une profusion de
palmettes formant des arches
dans l'allée centrale et gracieuse-
ment groupées dans le chœur et au-
tour de l'autel qui étoilait de lu-
mières. Les demoiselles d'honneur
de Mlle Clavier étaient Mlle Lilli-
an Reeves, de Gulfport, Miss.,
Giadya Bonney, de Summit, Miss.,
May Black, Louise Jatho, Luella
Mackie, Marie Louise Canors et
Rosa Viguerte, de Franklin, Loe.,
M. A. Carrere, Jr, le frère du marié
était son "best man" et les garçons
d'honneur et "ushers" étaient M. M.
Raoul Prudhomme, Linden Brand,
Walton Smith, Christian Jones,
Alva Mottram et M. M. Constant
Piatz, Frank Briede, Ben Martinez,
Carl Greer, O. Murray et Oscar
Thibodaux. La mariée, accompa-
gnée par son père, portait une ma-
gnifique toilette de satin noir à
traîne de cour, richement garnie de
dentelles. Son voile était en forme
de bonnet était retenu avec des bou-
tons d'orange et elle avait un bou-
quet de roses blanches et d'orchidées.
Les toilettes très élégantes des de-
moiselles d'honneur étaient en char-
meuse rose avec garnitures en den-
telles et perles. Leurs robes étaient
des robes roses. Les mariés ont offert
comme souvenirs à leur escorte
d'honneur des épingles en or et
émaillé vert serties de perles, et les
ushers et garçons d'honneur ont
reçu du marié des épingles de crava-
te en or et perles. Le défilé du
cortège a eu lieu aux accords de la
marche du Prophète exécutée par
Mme Thérèse Cannon Buckley, et

pendant la cérémonie Mlle Sélka
Daboral a chanté l'"Invocation"
de Saint Sébas. avec accompagnement
de violon par M. Henry Wehr-
mann qui s'est aussi fait entendre
dans la "Prière" de Massenet. La
bénédictio nuptiale a été donnée
par le Rév. Père Murphy, S. J., qui
officiait assisté du Rév. Père Lo-
renze, de l'église St-Antoine. Au
retour de l'église une brillante ré-
ception a eu lieu chez les parents de
la mariée, dont les salons étaient
profusément décorés de palmes et
de fougères, de roses blanches et de
chrysanthèmes. Dans la salle à
manger la table était ornée d'un
panier Marie-Antoinette contenant
des roses blanches et noué de toile
verte. Des abat-jour vert pâle
ombrant les lumières des
candélabres d'argent. Mme Clave-
rie et les mariés recevaient aidés de
Mme E. A. Carrere, la mère du marié
et de Mme C. Lahanier. Au re-
tour de leur voyage de noces les ma-
riés demeureront avec les parents
de M. Carrere, avenue St Charles.

M. et Mme John A. Solati sont
revenus mardi de Lake Placid et de
New York.

LA MODE.

S'il est une mode qui dure de-
puis de longues saisons, c'est a-
sûrement celle qui nous fait ai-
mer les chapeaux à très larges
fonds, qui présentent le privilège
de laisser entrer profondément
la tête et de ne permettre de
voir que très peu de cheveux sur
les côtés du visage. Cette mode
des chapeaux "coiffants" nous a
certainement vain la coiffure ac-
tuelle, très simple et épousant
étroitement les contours de la
tête. Comment ferions-nous, en
effet, pour placer dans les coiffes
des chapeaux qui s'enfoncent
presque jusqu'à nos oreilles des
bonnets vaporeuses et des coques
soufflées ? Elles seraient bien
vite dérasées et aplaties....

Cet hiver, en attendant les to-
ques de fourrures qui se feront,
paraît-il, plus "entraantes" que
jamais, nous arborons des bérets
de tous genres. Ce modèle de
chapeau qui fit du reste son ap-
parition le printemps dernier,
nous nous avons retrouvé, cet été,
au milieu de nos grands plateaux
de toile dont ils manquaient le
collet, constituent, maintenant,
des sortes de toquets qui pré-
sentent l'avantage d'être d'une
extrême coquetterie et de pouvoir,
en quelque sorte, se modeler sur la
tête.

Les plus jolies sont peut-être
surtout celles qui, avec leurs
bordures qui se replient sur
les côtés, se recourbent en un
adroit tour de main vers les
oreilles, leur fond large et souple
qu'une chiquenotte ramène en
avant, incline sur le côté ou re-
jette en arrière dans un mouve-
ment très foyant, ils présentent
le privilège de s'harmoniser avec
tous les visages. Chacune de
nous, avec un peu d'habileté, ar-
rive vite à trouver la bonne ma-
nière de placer son béret. Et je
connais des élégantes qui, à l'aide
de grosses épingles en perles ba-
grées, diversément placées et,
grâce aussi à la souplesse du
chapeau arrivant, avec un seul
béret, à donner l'illusion de plu-
sieurs chapeaux différents....

Principalement en velours et
en peluche, ces chapeaux se font
plutôt en nuances sombres. Qu'ils
s'apparentent au style moyen âge
ou Henri II ou qu'ils se réclament
tout simplement du genre
"étudiant", les bérets se gar-
nissent peu. Si on veut leur don-
ner une allure luxueuse, on co-
cotte, sur l'un des bords, un para-
di à longs brins soyeux. Si l'on
recherche au modèle trotteur, on
peut soulever le béret par de
grosses coques de ruban retenues
par une boucle d'émail. Enfin
on obtient de jolis effets avec des
bordures d'atrasche et des
ondules de velours et de fourrure.

Ce qui est indispensable, si
l'on veut porter le béret, c'est de
l'harmoniser avec son visage.
Les genres fantaisistes s'accor-
modent des nuances jaunes et mu-
tines, alors que les modèles plus
classiques sont destinés aux pro-
fils réguliers. Les bérets à bord-
soignées, genre moyen âge, sont
tout à fait "dame" surtout si, au
lieu d'être garnis d'épingles clai-
res, ils se rebaissent d'épingles
noires ou de souples paradis ob-
scur.

Une commission spéciale
ayant été instituée récemment,
sur l'ordre de l'empereur de
Russie, afin d'étudier la ques-
tion d'un nouveau drapeau na-
tional, ladite commission, qui a
travaillé avec une rapidité ex-
traordinaire, vient de déposer
ses conclusions. Rappelons
d'abord qu'en créant le drapeau
russe, formé de trois ban-
des horizontales : rouge, bleu
et blanche, Pierre le Grand,
paraît-il, copia simplement le
drapeau hollandais. La commis-
sion sus-visée propose de rem-
placer les couleurs actuelles par
trois autres : le noir, le blanc
et le jaune. Le drapeau russe
restera donc tricolore et sera
formé, comme par le passé, de
trois bandes horizontales. La
mariée marchande conserve le
drapeau actuel : rouge, bleu
et blanc ; et la marine de guerre :
le drapeau blanc avec la
croix bleue de Saint-André. Il
est à présumer que ces propo-
sitions seront sanctionnées par
l'empereur.

UNE
Pièce qui n'a
pas cours

Rue Royale, j'aperçus hier ma-
tin, immobilisé au bord du trot-
toir, mon ami Fertig.
Fertig tenait sa bourse dans
sa main droite. Il considérait,
d'un air navré, une pièce de
monnaie posée sur la paume de
la main gauche.
—En bien, mon vieux Fertig
—m'enquie-je-quoi de neuf ?
—Quoi de neuf ? Je suis
farineux... je descends ici, à
l'instant, d'auto taxi. Je donne
un louis au wattman. Il me
rend de la monnaie.... Et je
viens de m'apercevoir que cette
frivolité m'a "refléé" une pièce
de vingt sous qui n'a pas cours :
une pièce grecque !
—La belle affaire ! Tu en ar-
ras quelle pour fumer un cigare
de moins aujourd'hui !
—C'est vexant, je l'assure,
c'est très vexant. Ce n'est pas
pour les vingt sous. Mais c'est
vexant....

D'autorité, j'obligeai Fertig à
glisser sa pièce grecque dans sa
bourse, et à glisser sa bourse
dans sa poche.
—Tu m'ennuies, tiens, Fertig,
avec tes vingt sous.... Paroles
d'autrechose.

Pendant cinq minutes, nous
avons parlé d'autre chose.
De but en blanc, Fertig s'é-
cria :
—Au fait, d'aurais-tu pas fait,
par hasard ?
—Fait ? Mais non !
—Si, si, tu dois avoir fait
Précisément, voilà une pâtisserie.
Entrons manger des gâteaux !
—Manger des gâteaux.... à
onze heures du matin ! C'est ridi-
cule !
—Il m'empoigna par le bras. Il
m'obligea à franchir le seuil de
la pâtisserie.

Je venais d'absorber un éclair
au chocolat. Il se dirigea vers
la caisse. Il tira sa bourse de
sa poche. Il examina, longue-
ment, les monnaies qu'il con-
tenait. Il tendit une pièce à la
caissière.

Elle lui restitua :
—Pas bonne, votre pièce, mon-
sieur. Veuillez m'en donner une
autre. Celle-ci n'a pas cours :
pièce grecque.

Sorti de la pâtisserie, je
voulais prendre congé de mon
ami.

—Tu songes à me quitter ?
—Excuse-moi.—Ah ! non, tu ne
feras pas ça ! Je ne te laisserai
pas faire ça.... Je viens de
t'obliger à manger des gâteaux.
Je me rends compte qu'il est
écouleur de manger des gâteaux
à onze heures du matin. Je suis
broilé avec toi si tu n'acceptes
pas de venir boire quelque chose.

—Boire quelque chose ? Non,
merci, mon vieux. Je ne bois ja-
mais rien avant le déjeuner. Ça
me couperait l'appétit....

—Moi, j'ai pas de "bon merci"
mon vieux ? qui tienne ! Voici,
précisément, un café. Allez, en-
tress.

Il m'empoigna par le bras. Il
me contraignit à pénétrer dans le
café.

Je venais d'absorber un quinquai-
na. Il hâta le garçon. Il tira sa
bourse de sa poche. Il examina,
longue-ment, les monnaies qu'elle
contenait. Il lui tendit, négli-
gemment, une pièce.

Le garçon lui restitua :
—Pas bonne votre pièce, mon-
sieur. Veuillez m'en donner une
autre. Celle-ci n'a pas cours :
pièce grecque.

En sortant du café, Fertig
m'obligea à aller déjeuner au
restaurant avec lui. Il tira sa
bourse de sa poche. Il examina,
longue-ment, les monnaies qu'elle
contenait. Il lui tendit, négli-
gemment, une pièce.

Le garçon lui restitua :
—Pas bonne votre pièce, mon-
sieur. Veuillez m'en donner une
autre. Celle-ci n'a pas cours :
pièce grecque.

—Moi, j'ai pas de "bon merci"
mon vieux ? qui tienne ! Voici,
précisément, un café. Allez, en-
tress.

Il m'empoigna par le bras. Il
me contraignit à pénétrer dans le
café.

Je lui fis observer qu'il n'avait
qu'à se rendre au "Comptoir
Franco-Grec" et que, là, on se fer-
rait évidemment un plaisir de lui
échanger sa pièce de vingt sous
à l'égalité bel ène contre une sou-
ve pièce de vingt sous française.

—C'est vrai—s'écria-t-il.—C'est
stupide, je n'y pensais pas....
Il hâta son auto taxi. Il me
poussa dans la voiture. Il cria
joyeusement au wattman :
—Vite, vite, rue Lafayette, au
"Comptoir Franco-Grec !"
—Entré dans le hall du
"Comptoir Franco-Grec," Fertig
tira sa bourse de sa poche. Il
examina longue-ment les mon-
naies qu'elle contenait.

Après les avoir toutes exami-
nées, une à une, une première
fois, il les ré-examina, une à une,
une seconde fois.
Il les ré-examina, une à une,
trois fois, quatre fois, cinq fois,
dix fois.

—Nom d'une pipe—s'écria-t-il,
—Nom d'une pipe de nom d'une
pipe, quelle gouine !... Je ne la
trouve pas !... Ah ! c'est ma
veine, c'est bien ma veine ! Oui,
oui, il n'y a pas de doute ! Je
l'aurai, par mégarde "refléé"
au wattman de "auto taxi" qui
nous a amenés ici !....

BUGETS DE FAMILLE.

Le "Daily Telegraph" ayant in-
séré une première lettre sur la
meilleure façon d'établir son
budget de famille, et sur ce qu'il
en coûte pour élever des enfants,
à un pleuvon une érie de lettres
sur ce sujet, qui font la lecture la
plus amusante et la plus instruc-
tive pour un observateur. Pères
et mères de famille, jeunes et
vieilles filles, Anglais et étranger-
s ont donné leur avis. Ce
qu'il y a de commun à presque
toutes ces lettres c'est l'incapa-
cité absolue de se mettre au
point de vue du budget. Un père
de famille avait 12500 fr. de ren-
te, se voyait dans l'impossibilité
d'élever un second enfant, il donne
son budget et ses raisons. Un
autre lui répond qu'il a élevé
sept enfants avec la moitié de ce
revenu et qu'il a fait des dynas-
ties. L'opinion des deux devon-
nous croire ? ou bien ne serai-
t-ce pas peut-être que la concep-
tion de ce qui est possible et de ce
qui est impossible diffère suivant
les revenus ?

Il est d'autres problèmes plus
amusants résolus par l'en-
quête du "Daily Telegraph." Une
maîtresse de maison a des ser-
vantes à 250 fr. par an et se
contente et l'autre n'arrive pas
à se faire servir quelque prix
qu'elle y mette. Ny aurait-il
pas là une indication de caractè-
re plus encore que de fortune ?

Le rapprochement de certaines
lettres dans les colonnes du jour-
nal prête à des réflexions d'une
triste douceur. Un célibataire
désolé de ne pouvoir convoler en
justes noces, parce que son trop
innocent revenu s'y oppose, voisine
avec une charmante jeune fille
qui est d'avis que la femme doit
apporter quelques ressources à
son mari, et avoue qu'elle gagne
avec sa sœur 5000 francs par an
dans la culture des violettes. Qui
ne voudrait recueillir le joli re-
venu d'une si charmante occupa-
tion, et qui réunira ce chardon
solitaire et cette modeste fleur ?

Presque tous les célibataires
hommes regrettent que l'Angle-
terre connaisse peu, dans les
classes moyennes, l'usage de la
dot, mais il est des jeunes filles
qui se sont enfuites des pays où
l'on a des dots, comme la France
et l'Autriche, pour échapper aux
pursévécues et être aimées pour
elles-mêmes dans la libre Angle-
terre.

Deux jeunes filles de trente à
quarante ans, assez bien de leur
personne et saines selon les ré-
gles de l'hygiène, "eugenically
sound," s'étonnent de n'être en-
core pas mariées, car elles ont
aussi de jolis revenus, mais vi-
vent dans la retraite et depuis
dix ans n'ont vu de leur maison
que le clergymen, le docteur et
l'employé de banque comme spé-
cimens du sexe masculin. Qu'elles
se hâtent de se marier, dans
les tenans et aux brider, leur
conseille une Ame charita-
ble, et si elles répondent à la de-
scription qu'elles font d'elles-
mêmes elles sont sûres de trou-
ver preneur.

Ceux qui dépendent sont des
sots, ceux qui ne dépendent pas
sont des pingres : telles sont les
affirmations que se croient.

Pourquoi dépenser, erient les
avaras ; à quoi bon épargner, ré-
pondent les prodiges.

Les sages insistent qu'il faut
dépenser selon ce qu'on a, mais
ce truisme ne paraît avoir aucun
succès. Dans ce déluge d'opini-
ons, bien heureux qui trouvent le
secret de faire bonne chère
avec peu d'argent, malgré les re-
cettes de pudding et de cuisine
économique, et le moyen d'élever
beaucoup d'enfants sans se priv-
er. Mais la note dominante est
joyeuse. Pour un désabusé qui
ne veut pas économiser pour que
M. Lloyd George lui prenne son
revenu, combien de familles cou-
ragieuses descendues à tous les
suffrages pour que leur fils puisse
aller à Oxford ou à Cambridge, et
repriser un peu plus leurs pa-
rents. La philosophie de tous
ces budgets de famille c'est que
chacun est mécontent de sa posi-
tion, mais fermement persuadé
qu'il arrivera à en attendre une
plus haute. Et c'est tout ce qu'on
peut souhaiter à ses meilleurs
amis.

Destruction des Pucés du
Chat

Le chat, ce gracieux hôte de nos
logis, a l'inconvénient de receler
dans sa fourrure de nombreuses
pucés dont il se débarrasse volon-
tiers au profit—si l'on peut l'ex-
primer ainsi—des amis qui le caressent
et le soignent. La méthode classi-
que de recherche de ces pucés dans
la fourrure est longue à pratiquer et
constitue un véritable exercice de
patience. Pour abréger les choses,
voici ce que recommande un recueil
d'entomologie américain. Le rem-
ède est original ; mais qui veut la
fin veut les moyens, suivant le
vieux proverbe.

On découpe un carré de toile suf-
fisamment grand en surface pour
qu'il puisse envelopper le chat, sur
ce carré de toile, on applique une
feuille de onate découpée de la
même dimension. On pose alors le
chat sur la onate, le dos en l'air ;
rapidement, avec un paillevier, on
enlève l'animal, on maintient l'animal, on
injecte dans la fourrure une pe-
tite pluie d'alcool camphré, puis,
on ramène le chat sur la onate, la
feuille onatée autour du cou du chat
et on le maintient serré avec un
ruban. Les pucés, qui ont horreur
du camphre, se réfugient sur la
tête du chat. On les attend là.

Une main levée, armée d'un peigne
fin, les onates et les pucés dans les
boisilles d'un bol préparé à cet
effet : la récolte est importante,
mais elle n'est pas totale. Un cer-
tain nombre de fâcheux insectes
abandonnés, éperdus, le pelage
du chat pour se réfugier dans la
onate ; leurs pattes s'y embarras-
sent et elle y demeure prisonnière.
Quand les pucés cessent d'ar-
river sur la tête du chat, on peut
juger que son corps en est débarras-
sé : on enlève alors la couverture
de toile et onate et on la brûle
immédiatement avec sa garnison
d'insectes. Le chat conserve, pen-
dant quelque temps, l'odeur du
camphre, qui agit comme préven-
tif et empêche la nouvelle invasion,
individuelle, d'ailleurs. Cette mé-
thode est également applicable aux
petits chiens d'appartement à long
poils.

CUISINE.

Fromage d'Italie

Haches et piles séparément un
foie de cochon ou de veau ; haches
et piles aussi deux tiers de lard, un
tiers de panne, de manière que le
poids du lard et celui de la panne
égalent celui du foie ; mêlez le tout
ensemble et assaisonnez de sel, poi-
vre, muscade, épices, persil, cibou-
les, thym, basilic et sauge hachés,
coriandre et anis pilés ; couvrez ex-
actement le fond et les bords d'un
moule ou une casserole de fer-blanc
avec une crêpe ou des barbes de
lard ; mettez-y le hachis et couvrez-
le de barbes de lard ; faites cuire
au four ; laissez refroidir entière-
ment dans le moule ; et pour en sor-
tir le fromage, trempez le moule un
instant dans l'eau bouillante.

Pigeons à la Sainte-Monéand

On vide les pigeons, on leur laisse
les foies, on les tresse en leur fai-
sant entrer les patons dans le corps.
Cela fait, faites les revenir, et met-
tez dans la casserole du beurre ma-
nité avec de la farine, du persil en
branches, de la ciboule entière, des
ognons coupés en tranches, des ca-
rottes, des panais, une gouze d'ail,
des clous de girofle, du sel, du poi-
ivre, du laurier, du thym, du basilic.
On mouille avec du lait, et on fait
bouillir le tout pendant quelques
minutes, puis on y met les pigeons
qui doivent cuire pendant une heure
à très petit feu ; ensuite on les re-
tira, on les égoutte, on les pane et
on les met sur le grill. Servir à sec,
et en même temps une sauce remou-
lée dans la saucière.

Grand Choix de Roses, Orchidées,
Violettes et autres fleurs rares pour
l'Opéra et l'ouverture de la
saison d'hiver.
CHARLES EBLE, 121 rue Baronne,
Bâtisse de l'Hôtel Grunewald.