

LES BAISERS

Je veux vous chanter à baisers divers, Surtout des baisers souriants et doux, Que je pourrais mettre dans mes vers, Vos tendres baisers et toutes vos fleurs.

Hélas ! les baisers, les baisers d'été, Des lèvres d'enfant, les baisers de chambre, Sur les petits bras potelés et nus, Baisers si calins des douces grand-mères!

Je ne chante pas les baisers maudits, Baisers de Judas, traîtres et fâcheux, Je ne chante pas les faux baisers, Les baisers menteurs des menteuses fâcheux.

Mais je chanterai le chaste baiser, Que la Vierge pose à la Croix d'ivoire, Joignant ses doigts fins d'un geste apaisé, Avec un soupir que le ciel devine!

Et les clairs baisers, fertiles et charmants, Des amoureux vingt ans, frémissants et roses, Les vifs baisers des pâles amants, Dans l'orgueil royal des apothéoses!

Puis je pleurerai les baisers de demain, Parmi le déclin des carresses vagues, Les baisers d'adieu sur les tristes mains, Sur les tristes mains dont glissent les bagues!



Mondanités.

M. et D. E. Harang donneront un dîner lundi soir à l'Hôtel Grunewald, en l'honneur de leur fille, Mlle Stella Harang.

Lundi après midi Mme Paul L. Reiss offrira un lunch au Country Club à Mlle Penella Hero et Mlle Rebecca McCutcheon.

Mme Charles Manson donnera un bridge-what mardi à 30 à sa résidence à Audubon Place.

Le même jour Mme Marshall Welborn donnera une réception en l'honneur de Mlle L. N. Brunswig de Los Angeles, Cal., qui passe quelque temps chez sa sœur, Mme Albert Toldano.

M. et Mme B. Harang donneront un dîner mardi soir, pour leur nièce, Mlle Isabel Sprague, de Calédonie.

Mme Ernest Burnemann donnera une partie de bridge mardi après-midi.

Un thé aura lieu mercredi de 3 à 5 heures au Christian Woman's Exchange.

M. et Mme J. L. Onorato offriront un dîner mercredi en l'honneur de Mlle Martha Gilmore et Mlle Agnes George.

Mardi après-midi, Mlle Nina Stevens donnera un lunch en l'honneur de sa nièce, Mlle Nina Watters.

M. et Mme James B. Sinnott donneront un dîner dans le jardin de l'hôtel de l'Hôtel Grunewald jeudi soir, pour leur petite-fille, Mlle Marguerite Holland.

Le même soir aura lieu une partie de bridge chez le Dr et Mme Bury Guthrie.

Un lunch en l'honneur de Mlle Nancy Collins aura lieu chez Mlle Eugène La Pice jeudi après-midi.

Vendredi soir, M. et Mme Fritz Stouss donneront une partie de bridge-what en l'honneur de leur nièce, Mlle Germaine Stouss.

M. et Mme Chapman H. Hyams donneront un dîner-dance à l'Hôtel St. Charles, vendredi, pour leur nièce, Mlle Sallie Trufant.

Mme A. C. Wierpel, offrira un lunch en l'honneur de Mlle Stella LeGardeur samedi prochain.

Le second dîner du Louisiana Club aura lieu le 14 janvier.

M. et Mme Bussière Rouen font des invitations pour la réception de mariage de leur fille Aline et de Mlle Marie Caboule, mercredi soir, le quinze décembre, de six à huit heures, à leur résidence, avenue Nord.

Par suite de la maladie de M. Maurice Brière, Jr., le mariage de Mlle Angèle Brière et de M. Walter Humphreys qui devait être célébré le 12 décembre a été renvoyé au mois de janvier.

Mlle Marguerite Maginnis offrira un lunch à Mlle Martha Gilmore le trente décembre.

Dimanche dernier, Mlle Juanita Woody a réuni quelques personnes à un super dîner, ses invités étaient Mlle Matilde Merill, Eleanor Woodward, Marie Thard, Josephine Johnson, Mary Atkins, Virginia Bostick, Clara McHenry et Mlle Henry Elder. Devenue à l'Hotel, Walter Dwyer, Jesse Atkinson, Leon Sontag, Harold Stream, Roy Bastian et Nelson Woody. La table était ornée de roses et de rubans roses.

Mlle Anna Martin est de retour d'un séjour à Vicksburg.

Mme John B. Camors annonce les fiançailles de sa fille, Mlle Juliet Camors avec M. Wilbur E. Howett de St. Louis.

Mme Omer Villieré a donné un thé rassurant jeudi après-midi en l'honneur de Mlle Dora Schaffer de Waveland qui passe quelques jours chez elle. Des plantes vertes et des fleurs décoraient la maison, et dans la salle à manger, la table étoilée était fleurie de roses américaines. Mme Villieré recevait aidée de Mlle Schaffer, Mme Frank Soule et Mlle Florence Ford, Mary Cleveland, Hilda von Mysenborg, Louisa Richardson et Nellie Ellis. Les rafraichissements étaient servis par Mlle Marie Célestine Villieré, Charles Claiborne, Aline O'Donnell, Dorothy Jackson, Elisabeth Lyman, Mlle Nina Watters et Mlle Florence Ford servaient le thé et le punch.

M. et Mme Albert G. Tebo donneront un dîner le 20 Dec. en l'honneur de leur fille, Mlle Emma Tebo et de Mlle Agnes George.

M. et Mme Paul Capdevielle, Mlle Yvonne et Edith Capdevielle et Mlle Capdevielle, Jr., partent aujourd'hui pour Washington, D.C. et New York où ils passeront quelques semaines.

M. et Mme Richard Sprague donneront un bal à l'Athénée le 24 Dec. pour leur fille Mlle Isabel Sprague, qui fait ses débuts dans le monde de cet hiver.

Le comité de réception de Mlle Aline Rouen et de Mlle Marie Caboule ont le mariage au lieu prochainement, sera reçu ce soir chez M. et Mme Bussière Rouen.

Des invitations sont faites pour le bal annuel de l'Equipe de Nérée, qui aura lieu à l'Opéra le 10 janvier.

Mme James B. Bush a donné un lunch au Pickwick Club jeudi, en l'honneur de sa belle-sœur, Mlle Ruth Bush. Les jeunes filles présentes étaient Mlle Hélène Maury, Lucy Claiborne, Carrie Hayward, Joel Harris et Laura Holman. La table était garnie de roses américaines et de fleurs qui ont été offertes aux convives après le repas.

Mme Albert LeMore fait des invitations pour un lunch qu'elle offre en l'honneur des dames patronnesses de la représentation qui a eu lieu récemment au Lyric, et de Mme Mary Gibbs Spooner et Mlle Edna May Spooner.

Mlle Edgée Roman Dillon fait des invitations pour un bal qui aura lieu chez elle le 1er janvier.

A un très beau dîner donné par M. et Mme Richard Charles, jeudi soir, pour Mlle Mary Ellis Leake, assistante Mlle Agnes George, Carrie Walmaley, Martha Gilmore, Virginia Braud, Mme Clinton Wise, Mlle Henry Harlowe, Alfred Grimms, Tom Johnson, W. McMillan, Dick Leveich, Des oeillures et des roses roses garnissaient la table.

La première réunion du Club des Quarante a eu lieu hier chez Mme Alfred Lowell Hall.

Une partie de théâtre au Lyric, suivie d'un dîner, a été donnée par M. et Mme William Stewart jeudi soir en l'honneur de Mlle Lucie Winslip. Les autres invités étaient Mlle Mad Eustis, Anna Legendre, Mlle Armstrong, Mlle Charles Matthews, William Grant, Edward Rightor et Dr Louis Crawford.

Un dîner organisé par Mlle Jeanne Castagnon et Mlle Lettie Mitchell aura lieu dans la nuit de samedi à dimanche, au commencement de janvier.

En l'honneur de Mlle Mary Ellis Leake et Mlle Marie Manson, Mlle Katherine Andrew donnera un dîner au Pickwick Club jeudi après-midi, un lunch rassurant auquel assisteront Mlle Amelia Baldwin, Beatrice Kennedy, Marguerite Holland, Mrs. Ashley Stanton, Alice Shinn, Jeanne Lange, Marguerite Maginnis, Olga Roquet, Lily M. Young, Hattie Barrow, Sidney Lee Broussard, Julia Armstrong, Penella Hero, Hilda Phelps, Virgie Braud, Myra P. Pond, Elise Hindermann, Rebecca Medora Hyman, Nina Watters, Carrie Walmaley, Mary Hosmer, et Mme W. W. Leake. La table était ornée de chrysanthèmes jaunes et de fougères.

Mme Oscar Putnam recevra le 12 décembre en l'honneur de Mme Andrew G. Campbell de Natchez.

Une partie de bridge précédée d'un "lunch shower" a été donnée par Mlle Laurence Humphreys mardi après-midi, en l'honneur de Mlle Angèle Brière. Parmi les personnes présentes étaient Mlle Anita et Jeanne Lange, Elise Hindermann, Alma L'Hôte, Olga Roquet, Josie D'Aquin, Juliet Camors, Nina Burthe, Lettie Waterman, Lucretia Gore, Aimée Tibbler, Nina Burthe, Lucile Mouton, Lella Klöpinger, Addie et Jennie Hooper, Mary et Julia Howard, May Sprout, Jane Cordill, Josephine Johnson, Paule Brière, Mary Hosmer.

Le mariage de Mme Laure Epepan avec M. Bernard J. Tourné sera célébré à l'église Ste Marie (Archevêché) mardi le 14 décembre, à 7 heures du soir.

Une des plus belles fêtes de la saison a été le dîner qui a eu lieu chez M. et Mme Harry F. Baldwin, mercredi soir, en l'honneur de leur fille Mlle Amelia Baldwin. Les salons de leur élégante demeure, resplendissaient de lumières, et étaient décorés d'une profusion de plantes vertes de fleurs, bougies et de smilax. Mme Baldwin y recevait avec Mlle Baldwin, Mlle Albert Baldwin, Mme Nugent B. Vair, Mrs. Chapman Hyams et Mme Gus Baldwin. Mlle Baldwin portait à cette occasion une toilette admirable de tulle blanc, perle surmésurée et chiffon, garnie de broderies d'argent et de roses, et des roses roses qui lui seyait à merveille. Le dîner fut servi par M. Stirling. Mlle et Mlle Baldwin aînés de M. Stewart LeBlanc étaient danses par Mlle Marguerite Maginnis, Rebecca McCutcheon, Annette Minor, Olive Manson, Carmen Landry, Jeanne Lange, Anna Legendre, Beatrice Kennedy, Stella Harang, Mary Armstrong, Medora Hyman, Fenella Hero, Alice Gravely, Virginia Fee, Marcelle Despotte, Juliet Camors, Hallette Barrow, Virgie Braud, Jeanne Arnaud, Marie Aldige, Julia Armstrong, Sidney Lee Broussard, Evelyn Brvd, Nancy Collins, Mildred Farrar, Agnes George, Martha Gilmore, Laura Harlowe, Lucie Winslip, Kate Nott, Olive Manson, Anita Mel, Stella LeGardeur, Anita Lange, Mary Ellis Leake, Emily Jones, Marcelle Lanoux, Virgie Legendre, M. Hanson, Marguerite Holland, Olga Roquet, Sallie Trufant, Germaine Stouss, Louise Westfeldt, Hilda Phelps, Annie Wood, Clara Winsor, Isabel Sprague, Mary Ashley Stanton, Alice Shinn, Hilda Ruder, Bessie Reynolds, Emma Tebo et M. Harry Moore, J. Chambers, H. Daspit, Jr. F. Vincent, Chaille Jamison, Robert Norman, Eugène Martin, J. L. McL. Renshaw, W. T. West, James Fortier, F. D. King, Joe Picklen, H. Elder, Joe G. Richardson, Wm. Cassano, J. B. Bunker Chiple, A. M. Andrews, Alfred Hero, Willie Matthews, H. Brière, Josie Pouché, W. McMillan, Watts Leveich, M. A. Penegy, Dr A. Kennedy, W. E. Adams, Carson Dickson, J. B. Avenet, W. de Fuentes, Dr Clarence May, Lieutenant Vincent, C. Gilbert, Ouis, Lieutenant Vincent, H. K. Hart, W. C. Cooper, W. K. Dart, S. Maunell, Comte Moroni, E. Montgomery, H. L. Simpson, A. W. Cooper, Henry Landry, George Janvier, A. Tebo, George Corion, Michel Privatov, Godfrey Parkerson, D. W. Black, F. Reynolds, L. A. Penegy, A. W. McLellan, Stags, M. L. Lore, W. Grant, Ben Grupp, Charles Eustis, C. Jones, L. H. Dioxins, Evan Renshaw, N. B. Vairon, Grantland Tebbat, H. J. Stouss, J. A. Rice, Clifford Medicine, T. D. Wharton, P. Williams, T. J. Campbell, Reginald Bent, Lieut. Lauranson, A. C. Miller, Dr. John Smyth, Harry Stevens, Dr. H. S. Cocran, Dr. A. F. McElhinny. Les accueils de ce dîner furent ravissants. Dans la salle à manger, où le souper a été servi à minuit, la grande table était ornée de plateaux de chrysanthèmes roses et de candélabres cristallins garnis de bougies et d'abat-jour roses. Les petites tables autour étaient parées d'oeillets roses et de fougères. Plusieurs fetes ont été données depuis le commencement de la saison par Mlle Baldwin qui est une débutante très admirée.

Le mariage de Mme Laure Epepan avec M. Bernard J. Tourné sera célébré à l'église Ste Marie (Archevêché) mardi le 14 décembre, à 7 heures du soir.

Une des plus belles fêtes de la saison a été le dîner qui a eu lieu chez M. et Mme Harry F. Baldwin, mercredi soir, en l'honneur de leur fille Mlle Amelia Baldwin. Les salons de leur élégante demeure, resplendissaient de lumières, et étaient décorés d'une profusion de plantes vertes de fleurs, bougies et de smilax. Mme Baldwin y recevait avec Mlle Baldwin, Mlle Albert Baldwin, Mme Nugent B. Vair, Mrs. Chapman Hyams et Mme Gus Baldwin. Mlle Baldwin portait à cette occasion une toilette admirable de tulle blanc, perle surmésurée et chiffon, garnie de broderies d'argent et de roses, et des roses roses qui lui seyait à merveille. Le dîner fut servi par M. Stirling. Mlle et Mlle Baldwin aînés de M. Stewart LeBlanc étaient danses par Mlle Marguerite Maginnis, Rebecca McCutcheon, Annette Minor, Olive Manson, Carmen Landry, Jeanne Lange, Anna Legendre, Beatrice Kennedy, Stella Harang, Mary Armstrong, Medora Hyman, Fenella Hero, Alice Gravely, Virginia Fee, Marcelle Despotte, Juliet Camors, Hallette Barrow, Virgie Braud, Jeanne Arnaud, Marie Aldige, Julia Armstrong, Sidney Lee Broussard, Evelyn Brvd, Nancy Collins, Mildred Farrar, Agnes George, Martha Gilmore, Laura Harlowe, Lucie Winslip, Kate Nott, Olive Manson, Anita Mel, Stella LeGardeur, Anita Lange, Mary Ellis Leake, Emily Jones, Marcelle Lanoux, Virgie Legendre, M. Hanson, Marguerite Holland, Olga Roquet, Sallie Trufant, Germaine Stouss, Louise Westfeldt, Hilda Phelps, Annie Wood, Clara Winsor, Isabel Sprague, Mary Ashley Stanton, Alice Shinn, Hilda Ruder, Bessie Reynolds, Emma Tebo et M. Harry Moore, J. Chambers, H. Daspit, Jr. F. Vincent, Chaille Jamison, Robert Norman, Eugène Martin, J. L. McL. Renshaw, W. T. West, James Fortier, F. D. King, Joe Picklen, H. Elder, Joe G. Richardson, Wm. Cassano, J. B. Bunker Chiple, A. M. Andrews, Alfred Hero, Willie Matthews, H. Brière, Josie Pouché, W. McMillan, Watts Leveich, M. A. Penegy, Dr A. Kennedy, W. E. Adams, Carson Dickson, J. B. Avenet, W. de Fuentes, Dr Clarence May, Lieutenant Vincent, C. Gilbert, Ouis, Lieutenant Vincent, H. K. Hart, W. C. Cooper, W. K. Dart, S. Maunell, Comte Moroni, E. Montgomery, H. L. Simpson, A. W. Cooper, Henry Landry, George Janvier, A. Tebo, George Corion, Michel Privatov, Godfrey Parkerson, D. W. Black, F. Reynolds, L. A. Penegy, A. W. McLellan, Stags, M. L. Lore, W. Grant, Ben Grupp, Charles Eustis, C. Jones, L. H. Dioxins, Evan Renshaw, N. B. Vairon, Grantland Tebbat, H. J. Stouss, J. A. Rice, Clifford Medicine, T. D. Wharton, P. Williams, T. J. Campbell, Reginald Bent, Lieut. Lauranson, A. C. Miller, Dr. John Smyth, Harry Stevens, Dr. H. S. Cocran, Dr. A. F. McElhinny. Les accueils de ce dîner furent ravissants. Dans la salle à manger, où le souper a été servi à minuit, la grande table était ornée de plateaux de chrysanthèmes roses et de candélabres cristallins garnis de bougies et d'abat-jour roses. Les petites tables autour étaient parées d'oeillets roses et de fougères. Plusieurs fetes ont été données depuis le commencement de la saison par Mlle Baldwin qui est une débutante très admirée.

Jeudi dernier, Mme Mary Farrier donna au Pickwick Club un lunch en l'honneur de Mlle Florence Ford. Les roses blanches de muguet, les fougères et des bouquets de tulle blanc ornèrent délicieusement la table. Etaient présentes: Mlle Anna Legendre, Adele Ford, Bessie Devito, Ella Levert, Janet Ford, Mmes Paul Brand, Anderson Offutt et W. B. Gilligan.

M. et Mme S. P. Walmaley ont donné un dîner des plus élégants suivi de danse mardi soir, en l'honneur de leur fille, Mlle Carrie Walmaley. Deux tables admirablement décorées étaient occupées par les convives qui comprennent Mlle Sallie Trufant, Lucile Winslip, Hilda Phelps, Mary Ashley Stanton, Virgie Braud, Mary Ellis Leake, Myra Pond, Medora Hyman, Louise Westfeldt, Myra Walmaley, Agnes George et M. G. T. Beauregard, Jules Burguierre, Bernard Avenet, Serran Nott, Edmond Denis, Dick Leveich, John Paulché, W. Grant, Sébastien Walmaley, Dr Paul Hennessy, Esmond Phelps, Dr Van Wart.

Une fête charmante et très originale a été donnée par Mlle Marie Caboule, jeudi soir, au Pickwick Club. Les jeunes filles étaient habillées comme des enfants et avaient de ravissantes costumes. La soirée pleine d'entrain et de gaieté s'est terminée par un super punch. Les personnes présentes étaient Mlle Julia Armstrong,

UNE LETTRE DE Madame Lafarge A Alexandre Dumas. HEURES DE PRISON

Le procès de Mme Steinhell a évoqué le souvenir de celui de Mme Lafarge, née Marie Capelle, dont l'aventure mystérieuse, restée légendaire, a été une fois de plus l'objet des conversations. On a rapproché le cas de Mme Lafarge, accusée d'avoir empoisonné son mari, de celui de Mme Steinhell, accusée d'avoir étranglé le sien. Cette curieuse lettre, écrite par Mme Lafarge dans sa prison de Montpellier après sa condamnation, à Alexandre Dumas, sera lue avec le plus grand intérêt. La condamnée chercha à tromper son isolement par la composition littéraire, et elle demanda, avec ingénuité au célèbre romancier si elle a du talent.

Monsieur. Une lettre que je reçois de mon cousin Eugène Collard, — car c'est mon cousin Eugène Collard (de Montpellier), et non mon oncle Maurice Collard (de Villers-Hellon), qui a eu le plaisir de vous donner l'hospitalité au camp de Smedou. — m'apprend toute la sympathie que vous lui avez témoignée pour moi.

Et cependant, cette sympathie est incomplète, car il vous reste un doute sur moi. Vous "voulez croire à mon innocence, dites-vous!... O Dumas! vous qui m'avez connue tout enfant, vous qui m'avez vue dans les bras de ma mère, sur les genoux de mon bon grand père, pouvez-vous supposer que cette petite Marie à la robe blanche, à la ceinture bleue, que vous avez rencontrée un jour cueillant des paquerettes dans les prés de Corcy, ait commis le crime abominable dont elle était accusée? car de ce honteux vol de diamants, je ne vous en parle même pas. Vous voulez croire, dites-vous? ... O moi ami, vous qui pouvez être mon sauveur, si vous le voulez, vous qui, avec votre voix européenne, vous qui, avec votre plume puissante, pourriez faire pour moi ce que Voltaire a fait pour Calas, croyez, je vous en supplie, croyez, par l'âme de tous ceux que vous avez connus et qui vous aiment, comme un enfant ou comme un frère, par la tombe de mes vieux parents, par celle de mon père et de ma mère, je vous jure, mon ami, les bras étendus vers vous, à travers les barreaux de ma prison, je vous jure que je suis innocente!

Pourquoi donc Collard ne vous a-t-il pas, ou pourquoi ne s'est-il pas, en vous parlant, assuré de votre opinion sur la pauvre prisonnière qui tremble en vous écrivant? Ah! lui, sait que je ne suis pas coupable! lui, si vous doutez encore, vous eût convaincu. Oh! si je pouvais vous voir, si jamais vous passiez à Montpellier, — car, que vous y veniez exprès, je n'ai point cet espoir, je suis bien sûre qu'en voyant mes larmes, en entendant mes sanglots, en sentant mes mains brûlantes de fièvre, d'insomnie, de désespoir, prendre vos mains, je suis sûre que vous diriez, comme tous ceux qui me voient, comme tous ceux qui me connaissent: "Non! point coupable!"

Vous rappelez-vous, dites, nous avons dîné ensemble chez ma tante Garat, deux ou trois mois avant ce malheureux mariage? Il n'en était point question encore. Oh! j'étais bien heureuse alors! heureuse comparativement; car, depuis la mort de mon cher grand-père, je n'ai jamais été heureuse.

Eh bien, Dumas, rappelez-vous l'enfant, rappelez-vous la jeune fille, la prisonnière est aussi innocente que l'enfant et que la jeune fille, seulement, elle est plus digne de pitié, car elle est martyre.

Mais écoutez bien une chose dont je ne vous ai point encore parlé et dont il faut que vous parliez. Ce qui me désespère, ce qui m'éten dra bientôt morte dans une des étroites cellules de la mort ou dans une des cellules horribles de la folie, c'est l'incertitude de l'existence, c'est le doute de moi-même, c'est tout à tour ma confiance dans ma force et ma confiance dans les moyens de la résister. "Travaillez!" me dit-on. Oui, mais la publicité est aussi nécessaire aux cœurs de l'esprit que le soleil à ceux des moissons. Suis-je ou ne suis-je pas? Pauvre Hamlet, qui met en doute la justice de l'humanité! Est-ce ma vanité

qui m'égare dans des sentiers qui ne devaient pas être les miens? N'est-ce pas seulement dans le esprit de mes amis que j'ai de l'esprit et du talent? Tantôt le me surprends, faible, hésitante, variable, femme enfin comme personne ne l'est, et je m'assigne ma place au coin du feu, je révérends joies douces et pâles, j'emprisonne dans mon cœur, dans la flamme que je sens si souvent monter à mon front, je cache, se lève de devant si charmants et si ombragés par la solitude que nul être humain ne pourrait m'y venir chercher pour m'y faire ressouvenir du passé. Tantôt c'est ma tête qui à la fièvre, moi, me semble se presser aux parois de mon cerveau pour l'éclaircir, mes pensées ont une voix; les unes chantent, les autres rient, les autres se lamentent, mes yeux mêmes semblent regarder en dedans de moi, je comprends à peine moi-même, et cependant, grâce à l'état d'exaltation dans lequel je suis, je comprends tout, le jour, la nature, Dieu. Si je veux m'occuper des soins de la vie, si je veux lire, par exemple, eh bien, je suis obligée d'achever les pensées du livre, que moi paraissent incomplètes. Je me mets avec mon imagination ou mon cœur pour guide, je ne sais pas bien lequel, une étape plus haut que l'autre ne les a conduites. Les mots, ceux-là même qui n'ont que des significations vulgaires aux yeux des autres, m'ouvrent, à moi, des horizons sans bornes qui se créent, s'allument et m'attirent invinciblement dans leurs lumineuses voies. Je me souviens de choses que je n'ai jamais vues, mais qui, peut-être, se sont passées dans un autre monde, dans une vie antérieure. Je suis comme un étranger qui, ouvrant un livre d'idiome inconnu, y trouverait la traduction de ses propres œuvres, et qui continuerait à lire ainsi en lui-même, non pas la forme, mais l'âme, mais la pensée, mais le secret de ces caractères étranges qui restent des hiéroglyphes indéchiffrables à ses yeux.

Si, au lieu de lire, je veux travailler à quelque ouvrage de femme, mon aiguille tremble dans ma main, comme si c'était une plume aux mains d'un grand écrivain ou un pinceau aux mains d'un grand peintre. Artiste jusqu'au fond de l'âme, il me semble alors que je mettrais de l'art jusque dans un ourlet.

Enfin, si, au lieu de coudre et de lire, je continue à rêver, si je m'abîme dans une contemplation qui s'élève jusqu'à l'extase, alors ma fièvre devient plus intense et se ravive, et ma pensée escalade les étoiles.

Maintenant, comment décider, — tenez moi de mon doute. Dumas, — comment décider lequel de tous ces états est celui auquel Dieu m'a destinée? Comment savoir si ma vocation est la faiblesse ou la force? Comment choisir entre la femme de la nuit et celle du jour, entre l'ouvrière de midi ou la rêveuse de minuit, entre l'indolente que vous aimez et la courageuse que vous avez bien voulu quelquefois louer et admirer? Ah! mon cher Dumas, ce doute de moi est le plus cruel des doutes; j'ai besoin d'encouragement et de critique; j'ai besoin que l'on choisisse pour moi entre l'aiguille et la plume; rien ne me coûterait pour arriver au but si je me sentais des aides. Mais la médiocrité me fait horreur, et, si l'on a en moi "qu'une femme," je veux brûler de vains jouets, et borner mon ambition à rester bien aimée et à savoir moi-même sublimer l'aimé. Le médiocre dans les lettres, mon Dieu! c'est la rouille plate et vulgaire, c'est le corps sans l'âme, c'est l'huile qui tache quand elle n'éclaire pas.

La grenouille de La Fontaine nous fait pitié lorsqu'elle crève d'orgueil en voulant imiter le bœuf; peut-être nous ferait-elle envier, couissant d'aise dans son palais de néphéaux ou dans sa haute futaie de roseaux.

Le travail latent et muet auquel je suis condamnée n'a pas seulement pour danger de me tromper sur ma valeur et de m'induire en erreur dans des rêves de la moins inexorable vanité. Si j'ai du talent, il l'énerve et m'impose encore des doutes, dont la paresse fait trop amplement profit. Je fais, je défais, je refais, je rature, je gratte, je brûle à propos de rien. Il est vrai que, dans ma prison, j'en ai tout le temps; j'abandonne beaucoup et je termine avec une peine infinie. Sans doute, l'artiste doit être sévère pour son œuvre et la mener aussi loin, vers la perfection, que ses forces le lui permettent; mais, à côté des grandes œuvres, doivent s'exécuter à plume levée les causeries d'un jour, des études, des bagatelles enfin, travaux ou plutôt distractions intermédiaires qui reposent des grands travaux, qui utilisent le trop-plein de la pensée, qui donnent enfin un corps à nos rêves du jour, plus douloureux souvent, par le malheur, plus réels que ceux de la nuit.

Autrefois, la causerie charmante des salons gaspillait ce trop-plein dont je vous parle; les hommes supérieurs allaient dans le monde semer les perles inutiles de leur esprit, et chacun pouvait les ramasser, comme les courtisans de Louis XIII faisaient de celles qui ruisselaient du



Mme Steinhell jeune fille.

Le manteau de Buckingham. Aujourd'hui, la presse a remplacé la causerie aristocratique. C'est en elle que s'abattent les pensées venues des quatre coins de l'horizon. C'est là que fleurissent ces impressions fugitives, nées de l'événement du jour, ces souvenirs, ces larmes que le lendemain ne retrouve pas, enfin ces fantômes de la vie extérieure, si brûlants, mais si fragiles.

Vous le voyez, Dumas, je me crois déjà libre, je me crois déjà auteur, je me crois déjà poète, je vis en liberté, j'ai de la réputation, du bonheur, et tout cela tout cela grâce à vous.

En attendant, laissez-moi vous envoyer quelques pensées fugitives, quelques fragments détachés, et dites-moi si la femme qui fait cela a l'espérance de vivre un jour honorablement de sa plume.

Ami de ma mère, avez pitié de sa pauvre fille!

Le Bronze au Manganèse

Le bronze au manganèse a commencé d'être utilisé pour les hélices de navires; et très rapidement, il a montré de telles qualités et une telle supériorité dans cette application, qu'on l'a vu supplanter bien vite le fer et même l'acier fondu, pour la construction des propulseurs de bateaux. Tout naturellement cet alliage est à base de cuivre; et c'est ce qui fait qu'il peut servir à couler avec facilité et une exactitude remarquable, le métal en fusion pénétrant dans les moindres détails du moule. D'autre part, cette composition, par suite même de sa bonne fusion, donne une surface très lisse, et par conséquent le frottement au contact de l'eau est extrêmement réduit. C'est donc une cause de moindre déperdition de puissance entre la machine motrice et le propulseur.

Le cuivre a des propriétés particulières et précieuses comme résistance à la corrosion dans l'eau de mer, et même dans les eaux alcalines; et l'on doit savoir que les meilleurs aciers n'offrent pas précisément le même avantage. On aurait pu craindre que cet alliage, où le cuivre joue le rôle principal, ne présentât qu'une résistance faible aux efforts de traction. Mais, en réalité, les hélices en bronze au manganèse subsistent sans la moindre déformation ces vitesses de rotation de 300 tours à la minute qui sont courantes; et cela malgré les grandes dimensions des hélices modernes, qui laissent prendre, à l'extrémité des ailes des propulseurs, une vitesse périphérique considérable.

Ceci explique le succès des applications du bronze au manganèse aux usages les plus variés, quoique la métallurgie moderne de l'acier soit à même de donner des métaux répondant aux besoins les plus divers, mais ne présentant pourtant pas tous les avantages de cet alliage de cuivre. Ce bronze résiste, en effet, aux acides dilués; il est indifférent à l'action des eaux circulantes dans les galeries de mines, et dont l'acidité a bientôt fait de corroder le fer et l'acier.

Nous devons faire remarquer un détail pratique bien intéressant: c'est que ce bronze (chose bizarre en soi) se laisse travailler avec la plus grande facilité; on peut le laminier et le forger au rouge sans inconvénient; il demeure homogène, dense et résistant; et même le forgeage peut arriver à lui donner la résistance normale de l'acier ordinaire. De plus, il pourra demeurer ex-

posé de façon prolongée aux secousses et aux vibrations les plus intenses; il ne cristallise point et ne perd pas de son homogénéité.

LE PALAIS DE MANTOUE

On lit dans le "New York World": "M. Perrot Morgan est en pourparlers avec le gouvernement italien pour l'acquisition du Castel del Conte, l'ancien palais ducal des Gonzague à Mantoue. L'enquête sur un montant de millions de dollars, Victor-Emmanuel a refusé, mais le gouvernement italien, moins scrupuleux que le monarche, aurait déclaré que, si le millionnaire voulait donner deux millions de plus, il était prêt à lui céder le vieux palais. Morgan ne se préoccupe, en cette affaire, ni d'histoire ni d'art, il désire simplement offrir à sa fille non mariée une résidence digne d'elle et conforme à ses goûts. Pendant ses longs séjours en Italie, rien n'a fait plus d'impression sur Mlle Morgan que ce palais de Mantoue, habité par Isabelle d'Este, décoré par Mantegna, et qui garde encore, quoiqu'on en ait démolie une partie, de son ancienne magnificence. La nouvelle de ces négociations a été accueillie avec joie par les habitants de Mantoue, ils espèrent qu'une fois passé entre les mains de la famille Morgan, le château verra renître, sous une forme nouvelle, la vie de cour qui donna autrefois à leur ville tant d'éclat et de prospérité."

CUISINE.

Potage relevé au tapioca

Verser en pluie dans le liquide bouillant une cuillerée de tapioca par personne. Laisser cuire dix minutes environ. Faire une liaison dans la souper avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, verser le potage dessus en tournant et servir.

Subergines farcies

Les faire en deux dans leur longueur, retirer, en croisant l'intérieur, la moitié de la chair, sans endommager la peau, les mettre dans un plat creux pour laisser égoutter le jus surabondant en y ajoutant un filet de vinaigre, poivre, sel, laisser ainsi une heure. D'autre part, hacher finement par ail, champignons, ail, échalotes (ces deux derniers condiments entés à blanc dans du beurre pendant 25 minutes), mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon; ajouter la chair des subergines, après l'avoir pressée dans un linge pour enlever l'humidité, sel, poivre, mettre le tout dans une casserole avec de l'huile, faire cuire un instant en tournant avec une cuillerée. Remplir les subergines avec cette farce; les mettre dans un plat allant au four avec un peu d'huile ou de beurre, saupoudrer d'un peu de chapelure et faire cuire à four doux.

Œufs à la tripe

Couper des oignons en petits dés, les faire roussir dans de l'huile, les saupoudrer d'un peu de farine, faire blondir, mouiller avec du bouillon; quand l'oignon est bien cuit, y mettre des œufs durs coupés en rondelles, ajouter sel, poivre, un filet de vinaigre ou de jus de citron et servir.

Potage gras aux pâtes

Verser en pluie dans le bouillon en ébullition tapioca, vermicelle, pâtes d'Italie, remoules, environ une cuillerée à bouche par personne. Tourner ces pâtes jusqu'à nouvelle ébullition, laisser bouillir environ 10 minutes.