

DEUX AMIS.

Deux passereaux levés dès l'aurore rosée... Sautillaient gentiment à travers les buissons.

Ils dansaient. Tout à coup au détour d'une branche... On s'exécute. Un salut fait de façon très franche.

—Charmé! Monsieur.— Charmé.— Vous chantez à merveille... —Je le pensais aussi. Vous avez du talent.

—Personne à qui parler, personne qui m'assistât... Dans mon bonheur ou mon émoi.

Si j'osais? Voulez-vous?—Faisons la route ensemble... —Allons, c'est entendu, dites, que vous en semble?

Et joyeux tous les deux partirent d'un coup d'aile... Ensemble cette fois, chantant comme des fous....

Ami, je suis l'un d'eux prêt à rester fidèle... Vous serez l'autre, voulez-vous?

M. E. H. Keep est de retour du nord.

Mme E. P. Cottraux est arrivée du New Jersey où elle a passé l'été.

M. et Mme Thomas Richardson sont de retour de la Baie St-Louis.

Mlle Henriette Jacob est arrivée de New-York lundi.

M. et Mme Solomon Marx sont de retour d'un voyage à New-York, Long Island et à Atlanta, Gie. où ils ont passé quelque temps chez leur fils le Babbie David Marx.

M. et Mme Oswald Ogden sont accueillis en Virginie.

Mlle E. Upton est arrivée de New York lundi.

BLANCHE.

LA Mode Tailleur

Elegance Parisienne :

Que va-t-on porter à Paris cet hiver? Question grave dont la solution n'est pas facile à donner. Peut-être trouvera-t-on quelque nouveauté mirobolante. Mais, en attendant, c'est toujours le costume tailleur qui règne et il ne sera pas facile de le détrôner.

Seulement il ne faut pas oublier, le costume tailleur ne souffre pas la médiocrité, c'est à dire l'a peu près. Il lui faut une coupe impeccable. Aussi est-il difficile, très difficile même à réussir.

C'est ce que nous faisons observer Henri Petit, le maître-tailleur constructeur du boulevard Malesherbes. Henri Petit s'applique à donner à son œuvre tout le charme et la grâce de la ligne et, en même temps, l'agrément habituel de ces petits riens qui s'ajoutent à l'élégance.

J'ai parlé de la qualité de ses étoffes. Un de leurs grands mérites, c'est d'être entièrement décatés et irrésistiblement doux. Le décatissage est une opération très délicate. L'étoffe doit être entièrement passée à la vapeur, de manière à ce que, lorsqu'on lui donne plus tard la "pompe", elle ne se déforme plus.

Comme coupeurs, il — et il le fait — les plus habiles du monde, expérimentés, rompus depuis de longues années à ce genre tout spécial. Car un coupeur peut être très capable pour un autre genre et ne pas réussir parfaitement celui-ci.

Henri Petit a, pour cette saison, deux modèles inédits, dont chacun s'adapte à une personnalité différente. Ce serait une erreur de s'imaginer que la forme d'une robe est déterminee par celle de la matière.

Au printemps dernier, Henri Petit a été un des premiers à employer comme tissu les étoffes pékinées qui ont obtenu un succès étonnant, non-seulement à Paris, mais surtout sur les plages à la mode.

Il continuera pour la saison d'hiver à employer ce genre d'étoffes, mais en teintes plus foncées et non moins jolies cependant. Par exemple, vert sur vert, brun sur vert, noir sur bleu, marron sur bleu ou noir, etc.

Puis des draps pastels, dans les teintes soufre pâle et rose distinguant pour l'été et aussi très distingués.

tail. Nous passerons alors en revue toutes les créations de ce maître pour la ville, pour les soirées, pour les automobiles, pour les voyages, etc.

Mais nous devons dire quelques mots de la fourrure, qui est un de ses triomphes. Henri Petit est peut-être un des plus grands acheteurs parisiens sur les marchés de fourrures, parce qu'il est très grand connaisseur et qu'il s'est attaché à critiquer la fourrure, non pas pour en faire, comme jadis, des vêtements d'une seule coupe, chauds certainement, mais disgracieux, incommodes, bons à laisser dans l'antichambre quand on va quelques jours, mais bien des créations gracieuses, des ornements exquis.

Il emploie et travaille la fourrure comme on emploie et travaille le velours, la soie et les dentelles, en les mêlant, en les mariant et on fait, en un mot, de véritables parures qui, au lieu d'engourdir une femme, mettent en relief sa beauté.

Et ces parures, on peut les conserver toute la vie, car le choix de la fourrure est fait par lui si judicieusement, avec une connaissance si approfondie, qu'on n'a pas à craindre de les voir au bout de peu de temps s'user et se faner comme les fourrures ordinaires.

Tout ce qui sort des ateliers d'Henri Petit est parfait, impeccable, indécrottable. Il se consacrerait pas, pour tout l'or du monde, à laisser une de ses clientes, qu'elle soit ancienne ou passagère revêtir une toilette qui ne leur fit pas grand honneur, à elle et à lui.

Comme tous les grands artistes, il a l'orgueil de ses œuvres.

CUISINE

Homard à la Cardinal.

Faire cuire le homard au court bouillon; le fendra en deux, le retirer de la carapace les chairs que l'on coupe en escalopes. Avec les petites pattes que l'on coupe et auxquelles on ajoute 50 grammes de beurre, on fait un beurre rouge que l'on passe au tamis et qu'on incorpore à une sauce béchamel un peu épaisse.

On en relève la couleur d'un peu de rouge végétal et on y ajoute 125 gr. de gruyère râpé en saumonant d'un goût relevé en poudre de Cayenne. On verse dans le fond de chaque moitié de carapace un peu de cette sauce sur laquelle on dispose les escalopes de homard que l'on nappes convenablement avec le reste de la sauce. On sert d'un coup.

Le Charkchouka. Pour la confection de ce mets d'origine espagnole, on taille en fine julienne des poivrons doux d'Espagne et on bache une égale quantité d'oignons; on fait revenir avec de l'huile d'olive ces poivrons et l'oignon pilés dans une poêle, auxquels on ajoute alors des tomates émincées, environ le double de tomates que de poivrons et oignon.

Lorsque le tout est bien risotté, on retire la poêle sur le côté du feu, puis on verse par-dessus de l'œuf battu, un œuf environ pour une tomate employée. On tourne le tout avec la cuiller, jusqu'à ce que le mélange soit lié comme des œufs brouillés, on verse sur plat et on sert bien chaud.

Sauce hollandaise. Verser deux cuillerées de vinaigre dans une casserole, ajouter quelques grains de poivre, faire réduire le liquide de moitié; le retirer alors du feu et le laisser refroidir. Mélanger alors au vinaigre, 4 ou 5 jaunes d'œufs crus, le broyer avec le fouet, ajouter 150 gr. de beurre fondu, sel, muscade. Poser la casserole sur un feu doux, tourner vivement l'appareil jusqu'à ce que le beurre soit fondu; le passer ensuite au tamis dans une autre casserole et y placer celle-ci dans un sautoir avec de l'eau chaude.

Fouetter la sauce sans arrêter, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et moussieuse, tout en y ajoutant petit à petit 150 à 200 gr. de beurre, le servir aussitôt. Cette crème ne doit jamais bouillir.

Poulet à la Chevallière. Découper les cuisses d'un poulet dont on supprime l'os; on les frotte ensuite les ailes ainsi que les cuisses avec de fins lardons; quant aux ailes, on les pique avec de fins lardons et de truffes. On confie de truffes les filets mignons. Faire sauter au beurre d'abord les cuisses, puis les ailes et en dernier lieu les filets. Avec le restant du poulet, on aura préparé une fricassée dont on lie la sauce avec des jaunes d'œufs. On dressera alors les morceaux de poulet en plaçant d'abord au fond du plat les morceaux de la carcasse, puis, par-dessus, on verse la sauce dans laquelle on a ajouté quelques lardons de porc, des champignons, une série de filettions. Nous aurons donc le temps d'y revenir et d'en parler avec plus de détails.

THE GREAT ATLANTIC & PACIFIC TEA COMPANY. JNO. TEA DELAHAY, Gérant. Grande Ouverture Formelle LUNDI, 15 OCTOBRE, DU GREATER NEW ORLEANS GREATER TEA PALACE, 1022-25 RUE DU CANAL.

par-dessus cette garniture d'a bord les cuisses et les ailes dont on a papilloté le bout, et enfin les filets mignons. Fillets de sole banquets. Faire pocher un vin blanc les filets de sole, réduit en demi-glace et additionné d'essence de truffe, napper les filets rouges sur plat et entourés de quelconques fines de poisson, faire glacer au four et servir chaud.

MENU. DEJEUNER. Œufs à la hollandaise. Soufflé de marmos. DINNER. Potage Bourgeoise. Paupiette de langue de bœuf. Cassoulet doré. Poulet Reine Henri. Salade de romaine. Carottes à la crème. Beignets sautés à la vanille.

UNH CLASSE DE PIANO AU CONSERVATOIRE SOUS LE CONSULAT. A Victor Gille. Mon grand-père, Adolphe Adam, ne fut pas seulement un éminent musicien et un compositeur illustre, il fut aussi un concertiste aimable et spirituel. Erudit, épris d'art et de littérature, il conserva jusqu'à sa mort l'habitude de noter les anecdotes qui l'intéressaient.

En ce temps-là, Sarrette venait de créer le Conservatoire, ce qui lui permit d'être utile à beaucoup d'artistes. C'est à cause de sa qualité d'inspecteur du nouvel établissement que Chérubini obtint de pouvoir résider en France, quoique étranger, et Boieldieu n'échappa à la réquisition que grâce à Sarrette qui le nomma professeur d'une classe de piano. Mais les autres maîtres de cet instrument furent mécontents de ce choix qu'ils qualifièrent d'arbitraire et ils exigèrent que Boieldieu subit une audition. Le musicien accepta; il joua un morceau de sa composition avec une verve et un brio qui stupéfièrent ses compétiteurs. Ceux-ci se retirèrent deux fois vaincus.

Boieldieu n'avait accepté cette position que par nécessité. Il ne prit jamais sa classe au sérieux. En vérité, il affichait à cette époque une telle légèreté d'esprit qu'un travail sérieux de sa part semblait une chose impossible. Il donnait des leçons en ville avec une inexactitude et une fantaisie remarquables. Anber racontait avoir reçu de Boieldieu onze leçons en trois mois. Au bout de ce temps, le maître prévint son élève qu'il allait passer une semaine chez une dame, à la



Le mariage de Mlle Marie Boissonneau avec M. Ludwig E. Busch, de Hanovre, Allemagne, a été célébré très tranquillement lundi après-midi à six heures, en présence des parents et de quelques amis intimes à la résidence de M. et Mme Paul Boissonneau. L'officiant était le Révérend Père Biever, S. J. M. et Mme Busch sont partis pour Jacksonville, Fla., où ils vont demeurer.

M. et Mme Edmond Burthe sont installés dans leur nouvelle résidence de la rue Rempart près Esplanade.

M. et Mme Charles F. Buck et Mlle Nina Buck sont attendus cette semaine de New York où ils ont fait une étape à leur retour de l'Europe.

Un joli mariage de la saison a été celui de Mlle Emily Daryl Sumner et de M. William Milton Knight, que l'on célébra au milieu d'une nombreuse assistance jeudi après-midi à cinq heures et demie, à l'église St George brillamment illuminée, et décorée pour la circonstance de palmes et de fougeres. Aux sons de la marche avec ses mère Mlle William Sumner nuptiale et Mlle Emily Daryl Sumner s'est avancée vers l'autel où l'attendait le marié avec son "best man".

M. et Mme Omer Villers sont revenus de Waveland où ils ont passé l'été.

M. et Mme Martin Matthews et Mlle Lucie Clark sont de retour de leur voyage au nord et au Canada.

M. et Mme Jules Mazerat et leur famille sont revenus de Waveland.

M. et Mme Peter F. Pascard reviennent de Chicago à la fin du mois.

M. et Mme Martin Matthews et Mlle Lucie Clark sont de retour de leur voyage au nord et au Canada.

M. et Mme Jules Mazerat et leur famille sont revenus de Waveland.

M. et Mme Peter F. Pascard reviennent de Chicago à la fin du mois.

THE GREAT ATLANTIC & PACIFIC TEA COMPANY. CONFISEURS MANUFACTURIERS, POURVOYEURS. 833 Rue du Canal. Phones Main 121. Main 2146 L.