

A travers les Livres

Monsieur Henri Bernard m'a adressé la brochure qu'il vient de faire paraître, intitulée : *Foulons le Drapeau*. Je l'en remercie. J'ai lu attentivement cette quarantaine de pages, écrites en un style agréable, et parfois pleines d'intérêt rappelant l'histoire des drapeaux français, successivement arborés dans notre mère-patrie, la France.

L'écrivain, parlant de notre étendard national, dit que nous devrions — pour maintes raisons qu'il énumère, — adopter le drapeau tricolore. C'est fait et depuis longtemps je pense. Je me demande, par exemple, qui a bien pu commencer, à soulever cette question de drapeau, quand tous les Canadiens sont si fiers du tricolore... Mais passons. M. Bernard désire donc ce drapeau aux trois couleurs, avec, en plus, l'image du Sacré-Cœur, entourée de feuilles d'érable et ornée de la devise de la province de Québec : *Je me souviens*. Toutes les opinions sont respectables ; celle-ci l'est supérieurement ; j'y vois cependant une objection que M. Bernard n'a peut être pas prévue. Cette bannière du Sacré-Cœur figurera avec honneur dans les églises ou dans les processions et pèlerinages pieux, mais la piété de tout bon catholique n'aurait-elle pas à souffrir de voir la sainte image dans les assemblées, — patriotiques, si on le veut, trop bruyantes et mondaines pourtant, — aux banquets publics, dans les théâtres, et que sais-je encore ? Je le crois, c'est pourquoi mon sentiment — puisque M. Bernard me prie de l'exprimer, — est tout à fait opposé à l'adoption de l'image du Sacré-Cœur sur le drapeau national. En trop de circonstances, ce serait irrespectueux.

Le *Dictionnaire de la prononciation moderne*, "seul ouvrage portatif donnant la prononciation figurée de tous les mots de la langue française," est un livre fait avec beaucoup de savoir, par M. Victor Delahaye, professeur d'élocution. Ce code de prononciation, si nécessaire au Canada, aura, j'en suis sûre, un bon succès de librairie.

J'ai déjà eu l'occasion de rencontrer M. Delahaye, lors de son séjour au Canada, et je sais ce que nous devons attendre de ses talents et de son mérite. Les élèves, qu'il a formés ici, et à qui il dédie affectueusement son ouvrage, seront heureux de retrouver toute vivante, la trace du passage du maître,

M. le juge Loranger me fait l'honneur d'écrire pour le numéro prochain du JOURNAL DE FRANÇOISE la critique du livre de madame Henri Gérin-Lajoie : *Traité de Droit usuel*. Je ne connais de la loi que bien peu de choses — sinon qu'elle est dure ; — il sera donc plus flatteur pour Mme Gérin-Lajoie de tenir l'appréciation de son œuvre de la plume d'un éminent juriconsulte que de la mienne. Il ne me reste donc qu'à offrir à l'auteur du *Traité de Droit* le tribut de mon admiration pour son remarquable travail, qui prouve si fortement ce que peut accomplir le talent féminin, et à l'amie l'expression sincère de mes plus chaleureuses félicitations.

Les ouvrages que je viens de citer sont tous en vente chez MM. Beauchemin & Fils, rue Saint-Paul.

FRANÇOISE.

Cuisine facile

SALADES AUX FRUITS

POUR la salade aux ananas, les ananas doivent être bien mûrs et assez tendres pour les mettre en petits fragments. Mettez alors le fruit dans un plat creux en verre, et répandez dessus un demiard de sucre pulvérisé, mélangé d'une cuillerée à table de jus d'orange et une de citron. On doit ainsi préparer au moins trois heures avant de servir afin de laisser au sucre le temps de se bien dissoudre.

AUTRE SALADE AUX FRUITS

Prenez un ananas, tranchez par petits morceaux, puis deux oranges pelées et aussi tranchées, une boîte de cerises, une tasse d'amandes (pecan) coupées en morceaux. Servez après les avoir laissées macérer dans le jus.

Pour la salade aux gadelles blanches et rouges (currants), laissez le fruits sur sa tige et frottez légèrement

d'un blanc d'œuf ou de gélatine, puis roulez dans du sucre granulé et laissez glacer parfaitement avant de l'entasser dans un plateau en verre contenant de la laitue bien tendre. Au moment de servir ajoutez sur le tout une purée composée de la meilleure huile, jus de citron et d'un peu de sel, juste ce qu'il en faut pour enlever le goût du jus de citron.

Pour une délicieuse salade aux fruits. — Mettez un peu de gélatine, ou une gelée aux fruits quelconque, dans le fond d'un moule carré et uni que vous aurez placé dans de la glace cassée. Laissez prendre la gelée, puis mettez un rang de fruits : cerises, morceaux d'ananas, grosses mûres, tranches de bananes, ou pulpe de raisin, etc. Alors mettez un autre rang de gelée remplissant tout votre moule de cette manière puis laissez sur la glace jusqu'au moment de s'en servir. Quand vous le retournerez dans votre plat, le poids des fruits le fera se séparer en morceaux et vous aurez ainsi une jolie salade aux fruits. On arrose le tout légèrement de jus de citron si on le désire.

SIROP DE VINAIGRE AUX FRAMBOISES

A trois chopines de vinaigre blanc ajoutez quatre chopines de framboises, deux livres de sucre blanc et un verre de brandy. Mettez deux chopines de framboises dans le vinaigre, le premier jour et laissez ainsi 24 heures. Le jour suivant, coulez le jus pour l'ajouter à 2 chopines de framboises et laissez encore 24 heures ; puis alors versez dans un pot en grès et mettez ce pot dans une casserole d'eau bouillante, écumez au besoin. Laissez bouillir une heure. Quand ce sera froid, ajoutez le brandy et embouteillez.

Les mangeurs de sel à Londres

Il fallait s'y attendre. Depuis que le sel a été sacré "élixir de longue vie," les hommes, qui depuis la naissance du monde ne cherchent qu'à prolonger leur courte existence, se sont mis à en manger effroyablement.

Les Anglais surtout se montrent enragés. La consommation du sel a augmenté dans les restaurants de Londres, à un point tel que les salières sont toujours vides.

Les habitués des grands restaurants ne cessent de demander aux patrons de servir plusieurs fois par semaine des plats très salés comme le "pickled pork" et les "Cloaters."