

Un anniversaire

Le Conservatoire Lassalle a célébré de la plus belle façon son premier anniversaire.

Le Gouverneur-Général, Lord Grey, Lady Grey, Lady Sybil, ainsi qu'une importante partie du Tout-Montréal ont assisté à cette soirée intéressante.

Je sais, pour l'avoir entendu d'elles-mêmes, que Leurs Excellences ont été charmées, émerveillées — et étonnées aussi peut-être, qui sait? — du talent de nos jeunes Canadiens-français et de la méthode savante et sûre du professeur Lassalle.

Tout l'auditoire a partagé l'admiration vice-royale. On avait peine à concevoir qu'en une année, de jeunes élèves eussent pu faire des progrès aussi marquants. Et il n'y eut qu'une voix pour féliciter et louer les succès du Conservatoire d'Art National, dirigé par le professeur Lassalle.

Madame Lassalle seconde intelligemment les efforts de son mari. La comédie "Madame reçoit" interprétée par de gracieuses enfants dont la plus jeune compte six ans à peine, a soulevé tout un enthousiasme.

Somme l'âme canadienne est féconde en beaux et bons talents!

Il me reste encore un désir à formuler, cependant. Nous avons des artistes nationaux. C'est bien, mais il me tarde de voir interpréter par des compatriotes, des pièces écrites par des auteurs canadiens. Ce sera alors un véritable théâtre national, et la réalisation d'un grand rêve.

Ce résultat obtenu, il ne faudra pas oublier que c'est au professeur dévoué et zélé du Conservatoire National que nous le devons et nous saurons le reconnaître.

En attendant, les "Soirées de famille" sont enfin créées, et le public, mis en goût, par ce qu'il vient de voir, ne lui ménagera pas son encouragement.

Vivent à jamais les Soirées de famille!

FRANÇOISE.

Recettes Faciles

LANGUE DE BOEUF AU GRATIN. — Après avoir fait cuire votre langue de bœuf soit au bouillon, soit à la braise, soit à la broche, coupez-la en tranches très minces.

Mettez ensuite au fond du plat dans lequel vous voulez assaisonner votre langue, câpres, persil, ciboule, cerfeuil, échalottes, le tout bien haché avec un filet de vinaigre, sel, poivre et de la chapelure de pain. Le fond du plat ainsi préparé, arrangez dessus vos tranches de langue; faites-en, si vous voulez, plusieurs couches que vous assaisonnez de la même manière. Assaisonnez le dessus comme vous avez fait dessous et mettez enfin de la chapelure. Placez alors votre plat sur un feu doux, et mouillez d'un peu de bouillon, si vous craignez que le grain ne brûle au fond du plat.

SALADE AUX LEGUMES. — Prenez une égale quantité de betteraves, des navets, des patates et autres légumes cuits si vous en avez, coupez-les en parties carrées de la grosseur d'un dé; mettez-les dans un plat et ajoutez du céleri pour deux tiers de légumes, mélangez avec votre préparation à salade.

MERINGUES A LA CREME DE CHANTILLY. — Prenez huit blancs d'œufs et 1-2 livre de sucre semoule.

Mettez les blancs d'œufs dans un bassin en cuivre et les fouettez très ferme, ajoutez lorsqu'ils sont presque pris, le quart du sucre, puis incorporez en mélangeant avec une spatule, le restant du sucre.

Couchez les meringues de la grosseur d'un œuf sur une plaque de tôle beurrée et farinée. Sitôt couchées, saupoudrez avec du sucre fin. Laissez fondre le sucre environ cinq minutes et mettez les meringues à fourtiède. (Si le four était trop chaud, laissez la porte ouverte). Les meringues demandent de 25 à 30 minutes de cuisson.

Dès que les meringues sont cuites, enfoncez la partie inférieure du re-

vers d'une cuillère et placez-les dans un endroit très sec, où elles pourront se conserver pendant plusieurs jours.

Pour les garnir, remplissez la partie creuse des meringues d'une forte cuillerée de crème chantilly sucrée à la vanille et soudez ensemble deux meringues en les collant avec un peu de blanc d'œuf.

Mais on peut fort bien servir les meringues sans les fourrer en les accompagnant d'une compote de confiture ou d'une simple crème au lait.

Conseils Utiles

NETTOYAGE DES FOURRURES

— Placez les objets à nettoyer dans un sac ou taie d'oreiller que vous aurez rempli d'un demi litre de farine de gruau et d'une égale quantité de farine ordinaire. Frottez, pressez, tournez vos fourrures, comme pour les laver, pendant une demi-heure environ. Au bout de ce temps, examinez-les, et si elles ne sont pas absolument propres, recommencez l'opération qui finalement amènera un succès complet.

POUR NETTOYER LES GANTS

DE PEAU. — Prendre du lait écrémé, le faire bouillir en y faisant fondre assez de savon pour produire une mousse abondante. Laissez refroidir, humectez une flanelle dans cette mousse, frottez les gants étendus sur la main, ou mieux sur une main en bois, et séchez avec un linge après le frottage.

— Une cuillerée à soupe d'essence de térébenthine, ajoutée à la lessive, aide à blanchir le linge.

— Pour améliorer l'amidon bouilli (empois), on y ajoute un peu de gomme arabique ou de blanc de baleine.

—o—

Différence de point de vue.

Jacques rentre en classe avec peu d'enthousiasme.

— Mon fils! lui dit son père pour l'encourager, tu ne te doutes pas comme on regrette l'école quand on t grand,

Et Jacques de répondre:

— Oui, mais moi, je suis petit!