

On l'apercevrait d'la Terrasse
Et d'autres sites enchanteurs,
Si du Bureau d'Poste la masse
Avait été fourrée ailleurs;
Et, d'autr' côté, l'Hôtel civique
Pourrait sur lui jeter les yeux,
Si ce n'était d'la Basilique
Qu'est entr' les deux.

Au nord, des arbr's cachent la vue,
Alors c'est inutile d'y aller;
Au sud, ça s'trouve que y'a pas d'rue
Qui vaill' la peine d'en parler.
A bien dire, le seul bon poste
Pour le voir, l'hiver comm' l'été,
C'est des fenêtr's du Bureau d'poste,
Tout à côté.

N'import'! Nos fêtes seront belles.
Pour qu'ordre et servic' soient parfaits,
D'nos sommités parlèr'nt entre elles
D'avoir un Ange de la Paix.
Mais après, d'un soir à l'aurore,
Avoir discuté l'spécimen,
On décida de s'fier encore
Aux polic'men!

Québec, 1908.

A travers les livres

"Dictionnaire Historique des Canadiens et des Métis français de l'Ouest", par le R. P. Morrice, O.M.I.—M. Granger Frères Editeurs, rue Notre-Dame, Ouest, Montréal. Prix du volume: \$1.00).

C'est l'histoire des Canadiens de l'Ouest. Histoire fortement documentée, vigoureusement écrite et d'un intérêt de tout premier ordre. L'auteur dit qu'il a voulu élever "un petit monument au genre canadien", et il y a réussi. L'âme canadienne lui en sera éternellement reconnaissante.

Nous avons eu beaucoup de plaisir, pour notre part, à lire ce volume. Au mot Riel, notre intérêt vivement excité, a pu se renseigner à son aise sur les ascendants de ce grand agitateur, sur sa vie et ses œuvres.

Que de héros, obscurs et ignorés, n'avons-nous pas encore rencontrés en feuilletant ce volume! Que de récits dramatiques, que d'épopées

touchantes ces pages ne nous ont-elles pas révélées! La romance n'y est pas non plus étrangère; telle, par exemple, l'histoire de ce Louis Cadot, qui, à la tête d'une troupe de sauvages, joua, en Angleterre, le rôle d'un prince indien. Une Anglaise, de très bonne famille, l'aima au point de vouloir l'épouser. Elle le suivit dans sa hutte de trappeur, et lui demeura fidèle jusqu'à la mort, en dépit des misères qu'elle endura, et, ce qui est pis encore, des mauvais traitements qu'il lui infligea.

Le "Dictionnaire Historique" n'est donc pas une nomenclature aride et sèche de noms, mais un livre à parcourir aussi bien qu'à consulter. A tous les titres, l'auteur, qui demeure à Kamloops, B. C. voudra bien accepter nos sincères félicitations.

M. Ulric Barthe vient de traduire en français des chapitres, de l'œuvre de Francis Parkman, extraits d'un de ses volumes, intitulé "Montcalm et Wolfe" et qui forment un magnifique volume que le traducteur intitule à son tour: "La Prise de Québec".

Les ouvrages de Parkman méritent d'être plus connus qu'ils ne le sont des Canadiens-français. Nous qui avons hélas! si peu de livres sur l'histoire de notre pays, devrions connaître pour mieux les apprécier, les patientes recherches, les savantes documentations, les récits émouvants qu'a faits de notre pays, depuis les exploits des pionniers français, jusqu'à la conspiration de Pontiac, ce doux et érudit historien qu'est Francis Parkman.

De tous ces ouvrages, M Ulric Barthe a choisi les pages qui forment l'époque romantique canadienne: le récit de la bataille des Plaines d'Abraham et de Sainte-Foye, puis les événements de la reddition du pays jusqu'à la fin de la guerre de Sept ans. Cela forme un instructif et intéressant volume de plusieurs centaines de pages, dans une couverture élégante et propre.

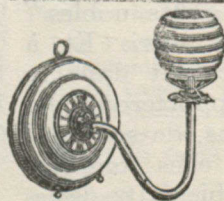
Nous souhaitons à M. Barthe beaucoup de lecteurs pour son excellent et patriotique travail.

LISEUR.

Recettes Faciles

MOUSSE AUX FRAISES.—Ecrasez en purée une livre de belles fraises très saines. Passez la purée à l'étamine et mêlez-y une once de gélatine que vous aurez clarifiée avec un demiard d'eau et le jus d'un citron. Ne faites le mélange que lorsque la gélatine sera refroidie. Ajoutez à celle-ci le jus filtré de deux oranges et d'un citron et enfin le jus des fraises et versez le tout dans un bol placé sur de la glace pilée. Liez le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lié, versez-le dans un moule huilé à l'intérieur et posez-le sur de la glace pilée mélangée d'un tiers de son poids de gros sel de cuisine. Une heure et demie sera suffisante pour rendre la mousse aux fraises suffisamment consistante. Démoulez sur un joli plat de service garni d'une serviette pliée. Vous pouvez entourer la base de la mousse d'une couronne de petits pains de la Mecque ou présentez en même temps des fraises entières à peine cuites dans un clair sirop de fruits. On sert cette sauce dans une jolie saucière. Cet entremets est connu également sous le nom de "Délicieuse aux Fraises", mais alors on incorpore le jus de fruits à de la crème Chantilly avant de le mettre à la glace.

L'élégance est l'union de la grâce et de la distinction. Ce n'est donc pas la fortune qui fait la femme élégante, mais le goût. C'est ce qui caractérise les chapeaux de Mille-Fleurs, 527, rue Saint-Catherine Est.



La Veilleuse en
Nickel

**MONTREAL
BEAUTY**

Toute une nuit d'éclairage pour
UN QUART DE CENT
sans odeur ni fumée

Prix 90 Cents, - par la Poste, 10c de plus.

L.-J.-A. SURVEYER

2 Boul. vard St-Laurent, - MONTREAL