

Bloc-Notes

LA pauvre bibliothèque publique !
Devant toutes ces excavations
que l'on a faites pour elle, le
De profundis monte aux lèvres...

* * *

Jamais la Saint-Jean-Baptiste ne sera célébrée avec la solennité qui lui convient, tant qu'elle ne sera pas fête légale.

* * *

Un journal annonce que le choix du drapeau national a été décidé parce qu'une société quelconque en a adopté un. Une hirondelle ne fait pas le printemps, et nous attendrons, pour reconnaître le drapeau national, qu'il y ait l'unanimité d'un plus grand nombre de voix.

* * *

A propos de la remarquable étude publiée dans ce numéro sur madame Rostand, je me permets d'ajouter que l'on dit, en beaucoup de cercles à Paris, que Mme Rostand est une collaboratrice active aux œuvres de son mari. On ajoute même — jusqu'à quel point peut-on contrôler l'exactitude de cette information — que, dans *Cyrano de Bergerac*, ces vers exquis de la définition du baiser

Un baiser, mais à tout prendre, qu'est-ce,
Un serment fait d'un peu plus près, une promesse
Plus précise, un aveu qui veut se confirmer,
Un point rose qu'on met sur l'i du verbe aimer,
C'est un secret qui prend la bouche pour oreille,
Un instant d'infini qui fait un bruit d'abeille,
Une communion ayant un goût de fleur,
Une façon d'un peu se respirer le cœur,
Et d'un peu se goûter, au bord des lèvres, l'âme....

sont de sa plume charmante. Je n'en serais pas surprise.

* * *

Le Canada a compris qu'un journal sans une page féminine n'est pas complet. François Ier, s'il était encore de ce monde, aurait répété le madrigal du "jardin sans roses," mais nous avons trop de modestie pour le citer les premières. Mes félicitations au Canada pour son heureux choix dans la rédactrice de la page féminine. Vous verrez que nous aurons là des lignes délicieuses qui feront la fortune du nouveau journal.

A ce propos, je me permettrai de dire que *Le Journal* a eu tort de se priver des services d'une collaboration

féminine. Elle donnait beaucoup plus d'intérêt à quelques-unes de ses pages.

* * *

Jeanne d'Arc sera-t-elle canonisée ?
Tout le fait prévoir à présent.

Les dernières difficultés qui s'étaient opposées, à la cour papale, à la canonisation, semblent être levées. Ces difficultés provenaient de la découverte d'un document signé par Jeanne et qui lui était absolument défavorable.

Il a été, d'ailleurs, facile d'établir que cette signature avait été obtenue par contrainte.

* * *

Deux femmes ont été choisies pour faire partie du jury du nouveau Salon, à Paris. C'est la première fois que les femmes sont appelées à ces importantes fonctions. Ces deux femmes sont Mme Marie Cazin, médaillée pour la sculpture dans deux expositions internationales, et Mme Madeleine Lemaire, le peintre bien connu.

Le talent et les mérites réels de la femme commencent à s'affirmer partout. C'est ainsi que la Faculté de médecine de Milan vient de nommer Mme Rena Mastio à la chaire d'anatomie. C'est la première doctoresse qui ait été appelée à exercer un professorat officiel.

* * *

Réponse à Arthur. — La jeune demoiselle *peut* répondre à la lettre d'une façon affirmative. Pourquoi pas ? Une visite n'engage à rien, de part ni d'autre.

FRANÇOISE.

Fautes à corriger

DIRE qu'il y a encore des personnes qui emploient le mot *apologie* dans le sens d'*excuses* ! Ne jamais, jamais dire : je vous fais mes apologies, mais : je vous prie d'accepter mes excuses. Le mot *apologie*, cependant, est très français, mais il ne s'emploie que dans le sens de discours élogieux : faire l'apologie de quelqu'un.

Les noms de mois s'écrivent avec une lettre minuscule dans le cours d'une lettre : Ceci est arrivé le huit avril.

Sois ton hôte à toi-même le plus souvent possible.

MME BARRATIN.

Cuisine facile

BOULES DE NEIGE. — Se font avec de la crème et des blancs d'œuf battus en neige, auxquels on ajoute ensuite du sucre. Parfumez à la vanille. Roulez en boules et mettez au four.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS GRILLÉES. — Coupez vos côtelettes comme celles de veau, en ayant soin de laisser un peu de gras ; aplatissez-les, donnez-leur une belle forme, soupoudrez-les de sel fin des deux côtés et faites-les cuire sur le gril ; vous les servirez sur une sauce robert, une sauce piquante aux cornichons ou au naturel.

CRÈME DE FIGES : — Faites cuire un quart de livre de figes dans la valeur d'un verre d'eau jusqu'à ce que les fruits deviennent mous. Hâchez menu. Battez en neige ferme les blancs de cinq œufs, auxquels vous aurez ajouté une pincée de crème de tartre, mélangez les blancs d'œufs avec cinq grandes cuillerées de sucre et les figes, sans cesser de battre. Faites cuire dans des moules, pendant une demi-heure environ ; servez, avec des figes cuites, fourrées avec des noix, et de la crème fraîche.

CROQUETTES DE POMMES. — Epluchez une douzaine de belles pommes ; retirez les pépins et le cœur ; faites les cuire en marmelade avec une cuillerée d'essence de vanille et une pinte d'eau. Quand elles seront bien cuites, égouttez-les et passez-les au tamis de crin assez fin. Remettez-les dans une casserole avec une cuillerée à bouche de corn-starch, $\frac{3}{4}$ de livre de sucre en poudre et un peu de beurre... Faites dessécher cette marmelade en la faisant bouillir pendant dix minutes sur un feu doux. Laissez refroidir et ajoutez-y huit jaunes d'œufs, successivement. Pannez et moulez-les comme des croquettes au riz ; faites frire. Poudrez de sucre fin et servez.

Cadeaux à nos Lecteurs

"*L'Épreuve*," revue d'art mensuelle, fondée en 1898, 30 rue Bergère, Paris.

NOS lecteurs qui s'abonneront à "*L'ÉPREUVE*," 30 rue Bergère, Paris, en signalant notre journal, recevront en primes *absolument gratuites* deux gravures d'art, grand format d'une valeur de trente francs.

Abonnement à l'étranger, 1 an, 24 fr.
Le numéro 2 cts.