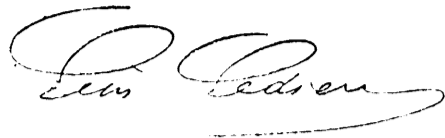


On ne prend pas toujours les découvreurs au sérieux, témoin le quatrain excentrique suivant :

Jacques Cartier,
N'ayant pas de métier,
Parait de France
Pour courir sa chance !

(ABBÉ LACASSE)



CARNET DU "MONDE ILLUSTRÉ"

Il semble qu'on puisse se faire peu à peu aux surprises cruelles de la mort, tant elle ne nous les ménage pas. Il n'en est rien, et chacun de ses nouveaux coups nous plonge dans la consternation. C'est surtout le cas lorsqu'elle ravit à l'affection générale, comme ces jours passés, à Louiseville, comté de Maskinongé, une jolie, aimable et joyeuse jeune femme de vingt-quatre ans, à qui une longue vie semblait sourire dans les yeux de son époux et de trois gentils bébés. Mme G.-F.-A. Lambert, née Marie-Berthe-Elmira Lafrenière, laisse, en quittant si tôt ce monde, trop prosaïque pour elle, le parfum de regrets sincères chez tous ceux qui la connurent. A la famille, nous offrons nos vives sympathies.

* *

Nous n'avions pas trop présumé de ce que serait la soirée du 12 octobre courant, au Cercle Ville-Marie, en lui prédisant, l'autre jour, un immense succès. Réellement, ce festival littéraire de haut goût a été l'événement de la fête colombienne, à Montréal. Au pied de l'estrade où devait paraître le distingué conférencier, si chaudement applaudi toujours, le R.P. Gaffre, des Frères Prêcheurs, l'élite de la société française de notre ville s'était donné rendez-vous. On remarquait, au premier rang, Mgr l'archevêque de Montréal, Monsieur O'Brien, légat du Saint-Siège, le Rév. M. Colin, supérieur de Saint-Sulpice, et plusieurs autres membres du clergé, parmi les plus marquants.

Ce brillant auditoire n'a pas été trompé dans sa légitime attente, et le savant panégyriste de Colomb s'est surpassé lui-même en éloquence charmante ; c'est faire assez son éloge.

* *

C'est vraiment un chic petit journal celui dont vient de m'adresser un numéro spécimen notre digne vieux confrère Henri du *National*, le directeur de la rédaction à la feuille naissante. *Le Journal des amoureux* : un nom prédestiné, bien propre à forcer la clientèle parmi "notre brillante jeunesse" surtout, et si l'on continue de lui donner la gaillarde allure, tempérée d'une juste réserve, qui distingue ce fascicule de début. Mais pour arriver à cette juste note, je n'oserais plus, si j'en étais, faire reparaitre, dans les suivantes livraisons, *Le petit bijou de famille*, ou autre chose du genre. "L'esprit qu'on veut avoir gâte celui qu'on a," et *Le Journal des amoureux* brille assez bien partout de fine gauloiserie pour se passer de pochade comme celle-là.

Comme je suis sûr qu'il n'y apparaîtra plus rien pour friser cet excès là, il m'est agréable de recommander chaleureusement à mes lecteurs cette coquette revue nouveau genre. Pour quelques sous, chaque mois, dix centins au numéro ou soixante-quinze centins à l'année—elle vous fait passer un charnant quart-d'heure, en très spirituelle compagnie, choisie pour ses lecteurs par quelqu'un qui s'y connaît.

* *

PETITE POSTE EN FAMILLE.—J. Vallon, Montréal.—Nous avons soumis votre cas à celui de nos collaborateurs à qui vous vous intéressez spécialement. Il en fera peut-être l'objet d'une réponse particulière. Et alors, il reconnaîtra, sans doute, aussi lui, qu'il ne manque pas de ressources chez

vous, tant s'en faut, et que vos bonnes dispositions littéraires n'ont plus besoin que d'un apprentissage consciencieux, fait privément, pour vous mettre en état de tenir une bonne plume.

Padro, Saint-L.—Jamais assez d'une bonne chose, cher confrère. Vous connaissez notre vieux dicton canadien : "On ne se plaint jamais que la mariée est trop belle." Donc, bienvenu, et merci.

Mlle X. de B., a bien dû se douter fort, sans que je le lui dise, du grand plaisir, bien légitime du reste, que vous causerait son attention. Quant au secret de rédaction, vous savez si on le garde. Accordez-nous le bénéfice de quelques numéros, pour le dernier envoi : bientôt, à la suite des *Souvenirs*.

Mlle Caroline T... Brunswick, Maine.—Il nous est agréable, certes, de vous faire parvenir le numéro spécimen, que vous sollicitez, des *Causeries familiales*. Nous l'avons expédié déjà. Néanmoins, comme les loisirs nous manquent pour répondre à toutes les demandes qui nous viendraient de ce chef, j'aime à marquer ici, pour le bénéfice de tous les intéressés, qu'on peut obtenir ce numéro de Paris, directement, en s'adressant à la bienveillante directrice du journal, madame Louise d'Alq, 4, rue Lord Byron, à Paris, France.

JULES SAINT-ELME.

LE MONUMENT DES BRAVES DE 1760



Nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en publiant la gravure du monument des braves de 1760.

Ce magnifique monument est érigé sur les plaines d'Abraham à un mille de Québec, dominant la vallée Saint-Charles où fut livrée la dernière et glorieuse bataille franco-saxonne, en Canada, le 28

avril 1760, entre le général Murray et le brave et immortel chevalier de Lévis.

Nous ne voulons pas entrer dans les détails de cette sanglante bataille : nous dirons seulement que Murray avec toutes ses troupes avait passé l'hiver dans la forteresse de Québec, s'y était fortifié, avait un matériel considérable de guerre ; le 28 avril ses troupes étaient reposées et en état de supporter les fatigues de cette terrible bataille.

Tandis que l'armée du chevalier de Lévis avait marché près de dix lieues sans interruption dans des chemins impraticables, à la pluie, avait été obligée de laisser une partie de ses grosses pièces dans les marais de la Sucette à neuf milles de Québec. Espérant bien arriver aux portes de la ville sans que Murray en fût averti d'avance.

Le malheur voulut qu'un soldat français, entraîné accidentellement par les glaces, passât devant Québec, fut aperçu et sauvé par les gardes anglaises, à moitié mort de froid. Il fut interrogé et dit qu'il appartenait à l'armée de Lévis qui venait de Montréal et avait débarqué à Saint-Augustin. L'éveil fut donné par ce malheureux incident : Murray sortit de la ville avec 5,000 hommes, et alla rencontrer Lévis sur les hauteurs de Sainte-Foye.

L'armée française, épuisée de fatigue, n'ayant que trois pièces de canon et quelques bouches à feu, refoula les Anglais jusqu'aux plaines d'Abraham où une sanglante bataille s'engagea. Les plus vaillants soldats du monde se disputaient la victoire : dix mille hommes étaient aux prises. Cela se passait sur le terrain même d'où s'élança ce glorieux monument. La mêlée fut terrible ; plus de trois mille hommes restèrent sur le champ de bataille. L'armée anglaise retraits en désordre, dans les murs de Québec, abandonnant ses morts et ses blessés.

Le chevalier de Lévis se fortifia dans la vallée Saint-Charles, en attendant des secours de France, qui lui auraient permis de reprendre Québec d'assaut, mais la Providence en avait décidé autrement. Ce furent trois frégates anglaises qui arrivèrent vers la fin du mois de mai, avec quantité de troupes, provisions, etc., etc. Lévis, se voyant abandonné, signa la reddition de Québec.

Voilà, en peu de mots, l'histoire de la dernière bataille qui décida du sort de ces quelques milliers de Canadiens délaissés, qui ont depuis peuplé le Canada et une partie des Etats-Unis.

Quatre vingt douze ans après cet événement, c'était vers la mi-septembre 1852, trois amis se dirigeaient vers l'endroit appelé Moulin Dumont ; ils y trouvèrent, sortis de terre, des ossements humains. Ces trois personnes, c'étaient MM. le chevalier L. G. Baillargé, O. Robitaille et l'historien Garneau. L'on projeta, séance tenante, d'élever un monument en cet endroit aux braves qui avaient combattu avec tant de valeur pour leur patrie. Cette œuvre s'est accomplie sous le patronage de la Société Saint-Jean-Baptiste, dont ces trois distingués citoyens étaient des membres dirigeants.

Comme pour toutes les œuvres nationales, le temps avait déjà presque relégué dans l'oubli tous les sacrifices que les généreux promoteurs s'étaient imposés pour ériger ce mémorable obélisque, lorsqu'en 1879, un ancien membre de la Société Saint-Jean-Baptiste, M. Octave Lemieux, proposa de restaurer ce monument, se chargeant de trouver une partie de l'argent nécessaire. Sa demande ne fut pas couronnée de succès, car les réparations furent incomplètes et il fallut remettre à plus tard le parachèvement, qui n'a été effectué que dernièrement. M. Lemieux, ayant encore pris l'initiative, a réussi à faire souscrire la somme de \$700, ce qui lui a permis de réaliser son projet tant caressé, aidé de M. J. F. Peachy, architecte, qui, lui aussi, s'est généreusement dévoué à cette œuvre nationale.

Les travaux d'embellissement sont magnifiques, et l'on peut dire que Québec possède un des plus beaux monuments de l'Amérique. Nous, Canadiens-français, nous devons beaucoup de reconnaissance à ces deux patriotes, MM. Oct. Lemieux et J. F. Peachy, pour le dévouement qu'ils ont consacré à cette protestation de patriotisme. La France, en particulier, l'illustre patrie d'origine, commune à Lévis et à nous, apprendra, sans doute, avec beaucoup de joie, que nous avons des hommes qui sont toujours prêts à s'imposer de grands sacrifices pour honorer la mémoire des gloires nationales dont nous sommes fiers. Ces actions, presque héroïques doivent être signalées et leurs auteurs méritent tout le respect de la nation, et surtout la reconnaissance de leurs concitoyens.

X. X.

CARNET DE LA CUISINIÈRE

Saumon en salade.—Prenez du saumon froid précédemment cuit au court-bouillon, coupez-le par tranches minces ; dressez et décorez-le comme le turbot en salade ; assaisonnez-le de même, et servez.

Foie de veau à l'italienne. (Hors-d'œuvre).—Sauter des tranches de foie dans une casserole, avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin et retournez-les sans les rompre. Egouttez-les lorsqu'elles seront cuites ; dressez-les, arrosez-les d'une sauce italienne rousse réduite, et en outre d'un peu de jus de citron.

Oufs au fromage.—Cassez vos œufs ; salez et poivrez ; ajoutez-y du fromage de Gruyère, râpé, et battez bien le tout. Mettez ensuite un morceau de beurre frais dans une casserole, autant que possible en terre ; découpez-y une gousse d'ail en quatre morceaux, et retirez-les dès qu'ils seront bien roux.

Versez alors vos œufs en ayant soin de les agiter jusqu'à complète cuisson, et servez de suite.

NOTA.—Le goût d'ail disparaît en grande partie.

Pudding à la cowley.—Faites cuire des pommes de terre à l'eau, écrasez-les et passez au tamis. D'autre part, cassez huit œufs et séparez les jaunes des blancs.

Mettez les jaunes dans une terrine et mettez-y du sucre en poudre, ajoutez des amandes mondées et pilées. Travaillez le tout avec la purée de pommes de terre, les blancs d'œufs fouettés et du sucre vanillé. Mettez le mélange dans un moule beurré, faites cuire au four et masquez avec une crème à la vanille.