

## Bloc-Notes

Bonne et heureuse année !... et du charbon jusqu'à la fin de vos jours. Il est toujours consolant de penser qu'après, nous serons logés — peut-être même chauffés — tout à fait gratuitement. En attendant, bonne et heureuse année !

\* \*\*

Comme les jours vont vite, Seigneur ! Je veux vous parler de Noël, et, il me semble presque faire un retour de six mois en arrière. Fixons donc par quelques souvenirs les heures qui passent si prestement. Pour ma part, j'aimerais à me rappeler la messe de minuit 1902 à la chapelle du Mont St-Louis, où, fuyant les *ul* mineurs du savant Beethoven, donnés en mon église paroissiale, j'allai entendre un plain-chant harmonisé sur les airs de Noël. On y chantait, pour la première fois, la messe composée par le Dr Edouard Desjardins, lequel comptera désormais à son avoir toutes les bonnes pensées, les saintes aspirations que sa composition a suggérées à l'âme des auditeurs.

Je félicite M. le directeur du Mont Saint-Louis qui a encouragé de la bonne façon une œuvre canadienne en même temps qu'il a eu le courage — le mot n'est pas trop fort — de continuer les anciennes traditions et de faire revivre en nous les vieux Noëls dont la fine grâce est aussi pénétrante que convertissante.

\* \*\*

“Les cadeaux dans les souliers quand on devrait plutôt faire la fête à ceux qui n'en ont pas !” J'y songeais chaque fois que devant les étalages de jouets, je surprenais des marmots déguenillés, qui, le nez aplati sur les vitres, contemplaient de cet air singulièrement triste, que savent prendre les enfants, parfois, les merveilles qu'il ne leur était pas donné de voir de plus près.

Et j'ai trouvé l'idée de M. Gauvreau, directeur du Théâtre National, charmante et généreuse de donner à ces déshérités de la fortune quelques heures récréatives pendant les quelles ils ont été vraiment heureux. Je n'ai pu être témoin de la joie de ces enfants, mais les échos qui m'en sont revenus m'ont convaincue sans peine de l'émotion éprouvée par les spectateurs de cette scène. Et pour donner plus de cachet encore à la distribution des jouets qui accompagna cette enfantine démonstration, M. Gauvreau fit chanter par ces centaines de petites bouches *Il est né le divin Enfant* et autres pastorales qui associeront dans l'esprit des petiots le mot de Noël avec un des événements heureux de leur enfance. Si les airs “tant aimés, doux et tendres,” disparaissent de nos églises, ils ne seront pas perdus tout à fait. Nous les retrouverons dans les théâtres.

\* \*\*

Remerciements bien sincères et profondément reconnaissants pour les nombreuses congratulations qui sont arrivées de toutes les parties de la Province relativement au nu-

méro de Noël et du Jour de l'An du JOURNAL DE FRANÇOISE.

A ce sujet un membre distingué du clergé écrit :

“Le numéro de Noël est bon ; il y a là le sentiment patriotique et religieux, fort, intense et communicatif dans son ensemble, traduit en un style sobre, vibrant, juste : c'est une progression ascendante.....”

Impossible de lutter contre la tentation irrésistible de citer encore quelques lignes d'une femme aussi fine que délicate, aussi spirituelle que bonne. La cousine de Miss Piug-Pong, peut-être !

Voici :

“Votre numéro de Noël est charmant. Les articles si à propos à cette époque de fêtes, raniment les vieilles traditions en train de mourir en évoquant encore la naïveté des jeunes années. Si nos bas ne sont pas percés, nos illusions, elles, sont trouées, hélas ! par la flèche rapide du temps... Vos lectrices vous savent gré de les ramener à la cheminée.....”

A tous, encore une fois, merci.

FRANÇOISE.

## EN GLANANT

Baudelaire, que l'on parle de statuer — tout arrive — eut, à une certaine époque, la velléité d'entrer dans le journalisme politique. Un de ses amis, Arthur Ponroy, lui proposa de collaborer à un journal quotidien que son père, avoué dans l'Indre, voulait fonder à Châteauroux pour la défense des intérêts conservateurs. La place de rédacteur en chef était à prendre ; Baudelaire l'accepta et partit pour Châteauroux.

Dès son arrivée, un grand repas fut donné en son honneur. Il y avait là les principaux actionnaires du journal, de riches et bons bourgeois, un peu prudhommesques. Baudelaire ne desserra pas les dents. Au dessert, un convive s'étonna de ce mutisme :

— Mais, monsieur Baudelaire, vous ne dites rien ?

Le mystificateur répondit :

— Messieurs, je n'ai rien à dire. Ne suis-je pas venu ici pour être le domestique de vos intelligences ?

Le lendemain il épouvanta l'imprimeuse du journal, une vieille veuve, en lui demandant où était “l'eau-de-vie de la rédaction.”

Crédit au roi

Un amusant incident s'est produit dimanche dernier, dans la cathédrale de Saint-Paul, à Londres, au cours du

service d'actions de grâces qui y fut célébré par l'évêque de Londres, Mgr Winnington-Ingram.

Au moment de l'offrande, un clergyman se dirigea vers le roi et la reine, qui occupaient deux fauteuils isolés au milieu de la nef, et tendit l'aumône. Et alors on vit ce spectacle unique : le roi d'Angleterre, l'empereur des Indes, fouillant dans ses poches et n'y découvrant pas le plus petit penny. La reine Alexandra, qui avait suivi tous les mouvements de son royal époux, faillit éclater de rire. La majesté de l'endroit, seule, la retint.

Tous les deux ont pris d'ailleurs, une revanche, après l'office. Edouard VII, tout en remerciant l'évêque de Londres, lui a fait part de sa détresse et l'a prié de lui faire crédit.

— Ce n'est pas le premier crédit que je demande, a-t-il ajouté, en riant aux larmes.

## Cuisine Facile

### HUITRES A LA POULETTE

Ebouillantez une douzaine d'huitres. Coulez les et ajoutez à leur jus, du sel, une demi once de beurre, le jus d'un demi citron, une roquille de crème et une cuillerée à thé de farine délayée.

Battez le jaune d'un œuf et ajoutez le à la sauce que vous mêlez jusqu'à ce qu'elle épaississe. Placez les huitres sur un plat chaud, versez la sauce autour en y ajoutant du percil haché.

### FILET MIGNON (Sauce Béarnaise).

Procurez-vous trois livres de filet de bœuf, enlevez la partie grasseuse et piquez la viande de minces morceaux de lard salé, ajoutez poivre et sel et faites cuire au four trente minutes. Tranchez et versez avec une sauce Béarnaise que l'on fait comme suit :

Réduisez un gallon de consommé à une pinte et gardez chaud.

Battez le jaune de quatre œufs, et mêlez-les avec un peu de beurre en y ajoutant graduellement une chopine de consommé.

Pendant que vous battez cette sauce, incorporez une cuillerée à soupe de vinaigre et un peu de jus d'oignons. Mélangez bien sur le feu, mais ne laissez pas bouillir.

### EPERLANS AU GRATIN.

Asséchez une douzaine d'éperlans. Mettez dans un plat (baking dish) une couche de pain émiettée, assaisonnez de poivre et de sel et couvrez de tranches de tomates dont vous aurez enlevé la pelure. Mettez un second rang de pain, poivre et sel et une roquille environ de jus d'huitres. Laissez cuire vingt minutes.

JEAN DESHAYES, Graphologue  
13 rue Notre-Dame, Hochelaga,  
MONTREAL