

Bloc-Notes

INTÉRESSANTE séance, la semaine dernière, au Mont Saint-Louis, en l'honneur du nouveau délégué apostolique, Mgr Sbaretti. Les jeunes officiers de l'Institut ont fait des exercices militaires avec une précision et une adresse dignes de vieux vétérans. Les spectateurs, tenus pendant plus de vingt minutes, à la pointe des bayonnettes de la jeune armée, en ont eu le cœur tout chatouillé d'émotion. Songez donc ! voir la mort de si près !

On nous a donné ensuite quelques scènes de la tragédie d'*Hamlet*. Rien à reprocher aux acteurs qui ont eu les gestes, les attitudes, les intonations vraiment *Shakespeareiens*. Mais, si j'ose formuler un reproche, ce sera pour me permettre de remarquer que le programme était vraiment trop surchargé. Les scènes de *Hamlet*, les adresses *obligato*, la musique, ont déjà pris deux heures, de sorte que les scènes du *Merchant of Venice*, toute belles et toutes bien dites qu'elles fussent, ont semblé une abondance presque nuisible. Et monseigneur Sbaretti, qui depuis deux jours, écoutait des adresses de bienvenue à raison de deux par demi-heure, a dû faire intérieurement de grandes réflexions sur le prix dont il faut parfois payer les gloires de ce monde.

Félicitations en passant aux élèves qui ont récité avec beaucoup d'intelligence et de naturel des morceaux de déclamation. Ils ont sûrement fait honneur à leur professeur et à leur Institut.

**

Les Canadiennes devraient être aussi reconnaissantes qu'honorées, de la façon élogieuse et sympathique avec laquelle lady Aberdeen a parlé d'elles, dans la conférence qu'elle a faite dernièrement, à Londres, devant un auditoire d'élite. Sous le titre de *Femmes du Canada*, la femme de notre ex-gouverneur-général, a tracé un portrait fidèle, espérons-le du moins, car il est très flatteur, de la femme canadienne, de ses qualités intellectuelles et morales, et de la large part qu'elle sait prendre à l'avancement et au progrès de son pays.

Nous sommes charmées et presque attendries de la bonne impression que conserve de nous Lady Aberdeen, dont la haute personnalité a laissé, au pays, un souvenir que les années n'affaibliront pas.

**

L'*Annaliste* de l'*Album Universel*, publiant le portrait et la biographie d'un jeune auteur canadien, s'exprimait ainsi, au début de son article, en le présentant à ses lecteurs :

"La première fois que je le vis, c'était chez lui. Il me reçut dans son cabinet de travail, avec une exquise politesse. Sa femme, belle et intelligente, écrivait sous sa dictée. Lui, il était couché sur un divan ; revêtu d'une robe de chambre et chaussé de pantoufles, il culottait une bonne pipe en fumant comme un Allemand."

Mes lectrices sont, sans doute, horrible-

ment choquées de l'égoïsme révoltant de cet homme qui, couché sur un divan, très à son aise dans sa robe de chambre, fume avec délices, tandis que sa femme, le dos courbé sur une table, fait le travail de monsieur. Qu'elles se rassurent. "Les Canadiens font de bons maris," a dit Mme Dandurand, dans sa conférence, à la salle Karn, et, en autant que je puis juger, elle a raison. Dans mon for intérieure, je suis persuadée, que ce mari, dont l'*Annaliste* nous offre un portrait de sybaryte, est le premier à aider sa femme quand elle manque de bonne, et rentre du charbon, allume la fournaise, le matin avec beaucoup d'empressement. Il ne faut pas calomnier les gens.

**

M. Devlin vient d'être élu député pour le comté de Galway, aux Chambres des Communes, en Angleterre. M. Devlin est un Canadien-Irlandais qui fera honneur à son pays d'abord, et qui aidera, de tous ses grands talents, la belle et sainte cause de la malheureuse Irlande, que Dieu protège !

FRANÇOISE.

Cuisine facile

PENDANT LE CARÊME

Le macaroni, qui est le plat par excellence des jours maigres, peut être présenté sur la table de plusieurs façons différentes. Nous allons en donner ici quelques recettes des plus simples et des plus appétissantes.

Macaroni aux huîtres. --- Cassez les branches d'une demi-livre de macaroni en petits morceaux que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; faites égoutter le tout et mettez-en la moitié dans un plat généreusement beurré. Jetez sur ce macaroni, une chopine d'huîtres avec leur jus, puis ajoutez une demi-tasse de beurre coupé en petits morceaux, du sel, du poivre et le reste du macaroni. Battez deux œufs, ajoutez une tasse et demie de lait froid. Versez cela sur le macaroni et pour finir couvrez le plat avec une tasse de biscuits secs écrasés très fin. Faites cuire jusqu'à ce que cela forme une croûte d'un brun doré.

Macaroni et huîtres escalopés. --- Prenez un quart de livre de macaroni que vous cassez en petits morceaux. Faites cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, égouttez et puis faites sécher. Coulez le jus de deux douzaines de grosses huîtres. Mettez une couche de macaroni au fond d'un plat, puis une couche d'huîtres. assaisonnez avec du sel, du poivre et des petits morceaux de beurre. Puis,

ajoutez une autre couche de macaroni, et une autre couche d'huîtres. Couvrez le dessus avec du macaroni, jetez le jus des huîtres sur le tout. Et finissez le plat en le couvrant de fromage rapé très fin. Faites cuire dans un fourneau chaud environ une demi-heure.

Timbale au macaroni. --- Faites cuire, sans les casser, autant que possible, les branches de macaroni. Après trente minutes de cuisson dans l'eau bouillante légèrement salée, égouttez le macaroni, et asséchez-le complètement en le déposant sur un linge blanc. Beurrez un moule en mettant autant de beurre que possible, et garnissez-le avec le macaroni. Commencez par le bas du moule et roulez le macaroni tout autour, le pressant avec les doigts dans le beurre, afin qu'il reste à sa place. Saupoudrez le fond du plat avec des graines de biscuit sec ou de pain finement émietté. Faites ensuite un mélange avec une tasse de lait, deux tasses de miettes de pain trempées dans le lait, une cuillerée à soupe de farine, quatre de fromage râpé et un quart de cuillerée à thé de sel. Remplissez le moule de ce mélange ; faites cuire au bain-marie pendant une demi-heure. Faites une sauce tomates avec deux tasses de jus de tomates, deux cuillerées à soupe de farine, deux de beurre, un peu de sel et de poivre. Renversez la timbale sur un plat au moment de servir et entourez-la de la sauce aux tomates.

Recette utile

POUR NETTOYER LE LINOLEUM. — On nettoie le linoleum en faisant un mélange composé de parties égales d'huile de coton et de vinaigre très fort, et, en frottant bien le linoleum avec un morceau de flanelle imbibé du mélange. Si le linoleum est très sale, lavez-le premièrement avec de l'eau et du savon ou avec de l'eau, à laquelle vous ajoutez un peu de térébenthine. N'employez jamais de soude, pour la bonne raison que ce dernier ingrédient détruit l'huile et la couleur dont le linoleum est fait.

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