

BIBLIOGRAPHIE

"LES DEUX ABBÉS DE FÉNELON," PAR L'ABBÉ VERREAU

"En 1863, *La Correspondance Littéraire*, de Paris, s'appuyant sur un passage du cardinal Beausset et sur une lettre de Louis XIV, affirmait que Fénelon, avant de travailler à l'éducation du duc de Bourgogne, s'était consacré aux missions du Canada; mais qu'il s'y était rendu coupable d'une faute sur laquelle elle demandait à être édifiée, parce que les documents où elle puisait ne donnaient pas assez de détails."

Telle est la grave erreur historique que notre infatigable chercheur, M. l'abbé H.-A. Verreau, de l'Ecole Normale de Montréal, détruit de fond en comble en se basant sur l'authenticité de pièces irréfutables et sur l'impossibilité logique de l'assertion contraire.

En 1667, le 21 juin, ce ne fut pas le futur archevêque de Cambrai (né en 1651), mais bien François de Fénelon (né en 1641), son frère consanguin, plus âgé que lui de dix ans, qui débarqua à Québec, pour y être fait prêtre, l'année suivante.

L'auteur, dans ces quatre-vingt et quelques pages, nous montre ce nouveau missionnaire généreux et dévoué au milieu des peuplades iroquoises à évangéliser, nous raconte ses relations amicales avec le comte de Frontenac, gouverneur de la Nouvelle-France et nous détaille les moindres faits du fameux différend qui survint entre ce dernier et l'abbé de Fénelon à l'occasion des difficultés et de l'emprisonnement du gouverneur de Montréal, M. Perrot.

Avant de se prononcer sur les événements qui mirent aux prises ces deux anciens amis, que chacun lise attentivement l'exposé impartial et documenté qui nous en est fait.

Ce septième fascicule de la *Bibliothèque Canadienne* comprend comme appendice une notice biographique de la famille Salignac-Fénelon et le contrat de concession des îles Courcelles, près de l'île de Montréal, à l'abbé de Fénelon par le comte de Frontenac, pour y fonder un établissement destiné à l'éducation des jeunes sauvages suivant les mœurs et coutumes françaises.

On peut se procurer cette précieuse petite gerbe historique, en s'adressant à l'éditeur M. Pierre-Georges Roy, 9, rue Wolfe, Lévis. Prix : 15 cents.

MATHIEU-A. BERNARD.

Nous recevons, du ministère de la Colonisation et des Mines, une petite brochure qui nous semble bien écrite (nous n'avons pu en lire que quelques lignes), et ayant trait à "l'or dans la province de Québec." Ce livre est fait par M. Obalski, ingénieur des mines du gouvernement.

On sait positivement, dans le monde du travail et de l'étude, que notre superbe province renferme tous les métaux à profusion, et qu'il n'est pas du tout nécessaire d'aller au Klondyke pour trouver de l'or en barre.

Le gouvernement de Québec a bien fait de publier la brochure dont nous parlons : elle nous semble contenir bien des indications utiles à tous nos compatriotes canadiens-français, et convaincantes pour appeler les capitaux français en notre pays.

DEUX MOTS DU DOCTEUR

LES ENFANTS A GROS VENTRE

Il y a des bambins qui ont l'air de se bien porter; leur figure est jouffue, leurs membres sont potelés; leur appétit est excellent; mais ils ont le ventre gros et tendu comme un tambour. Examinez-les de plus près et vous verrez que leurs chairs sont un peu molles; souvent ils sont constipés. Ces enfants-là sont des enfants qui mangent trop ou mal. Qu'entend-on par manger mal? — Manger mal, c'est prendre une nourriture qui ne convient pas à l'âge de l'enfant.

Trop souvent les parents sont fiers de montrer de jeunes rejetons qui "mangent comme père et mère". "Que mange votre gamine?" — "Eh! ce que nous

mangeons, parbleu. Depuis l'âge de six mois, elle mange à table. C'est une gaillarde, notre fille!" Si c'est un garçon, mettez au masculin ce que j'ai mis au féminin, je vous laisse ce soin, mais la phrase est la même. — Eh! bien, vous vous trompez, bonnes gens! Les enfants doivent avoir leur cuisine à part à six mois, à un an, à deux ans et même à trois ans. Ah! vous croyez que les choux, les navets et les biftecks conviennent à tous les estomacs. Grossière erreur! Vos enfants ont l'air superbe, dites-vous; mais regardez donc leur ventre tendu, ballonné, boursoufflé! Continuez à les gaver et leur ombonpoint trompeur va disparaître. Ce sont des omelettes soufflées que vos enfants, soufflées à coups de pommes de terre, de choux et de poireaux. Moi j'aime mieux les œufs durs; c'est plus ferme, plus compact, plus solide. Pour faire de petits œufs durs, prenez de bon lait, de bonnes bouillies, de bonnes panades, des œufs mollets, des fruits cuits. (Ne montrez jamais à une cuisinière ma recette pour faire des œufs durs : elle dirait que je suis fou). Prenez tout cela en quantités convenables; insistez surtout sur le lait et les bouillies; voilà ma recette.

LA MODE

Toilette pour jeune femme ou dame d'âge moyen. — La jupe est divisée en trois parties, celle du haut descendant au tiers de la hauteur et découpée en dents de feston rondes, la seconde partie la continue comme une jupe ordinaire, la troisième est un volant en forme



dont la jonction est cachée sous quatre ou cinq plis de $\frac{1}{2}$ pouce de large.

Le foulard ou un tissu laine en soie conviendront pour cette robe dont le corsage a une berthe-revers également plissée. — (Extrait de *La Mode Pratique*).

La parole a été donnée aux hommes pour se communiquer leurs pensées : c'est aller contre l'institution de nature que de les faire servir à la duplicité et au mensonge.

L'ART CULINAIRE

Vinaigre de framboises. — Mettez des framboises dans un bocal et versez du vinaigre par-dessus. Laissez infuser pendant quatre ou cinq jours. Filtrez et mettez en bouteilles. Excellente boisson en été pour se désaltérer. La proportion est de un quart à trois quarts dans un verre d'eau fraîche. Ce vinaigre écoure moins que le sirop.

Pour clarifier une gelée de viande. — Il faut fouetter dans une casserole trois blancs d'œufs et un peu de vinaigre. Le jus, encore tiède, sera versé peu à peu dans les blancs d'œufs et sur le feu faisant bouillir doucement en tournant toujours. On retire ensuite sur le coin du feu, on laisse reposer, et on passe à travers une serviette mouillée.

Fromage à la crème. — Mettre 3 pintes de beau lait dans une terrine, laisser tourner tout seul; en 36 heures au plus, il doit être pris; enlever la crème de dessus, fendre en quatre ce lait caillé, le mettre au bain-marie dans l'eau bouillante pendant 20 minutes, le retirer et le mettre égoutter dans un cœur en osier recouvert d'un linge. Battre la crème et la servir avec le fromage.

Bécasses rôties. — On ne vide pas les bécasses : on enlève les yeux, on coupe les ailerons, on les bride comme on bride un perdreau et l'on met dessus une harde de lard. La bécasse se fait cuire à la broche et se découpe membre par membre. Mettez dans la lèche-frite, pendant la cuisson, des tranches de pain grillées qui doivent recevoir ce qui tombe de l'intérieur des bécasses. Une demi-heure de cuisson suffit. Décrochez, ôtez la ficelle et servez sur des tranches de pain.

THÉÂTRE FRANÇAIS

La comédie a son tour, au Théâtre Français, cette semaine : *Our Boarding House*. Cette pièce comique, dans laquelle Robson et Cranes ont fait leur début et acquis d'un seul coup une grande renommée, est donnée par la troupe permanente de M. Phillips.

Les deux rôles principaux sont tenus par MM. Rich et Townsend. Des variétés très attrayantes occuperont les entr'actes. Le programme de cette semaine est l'un des meilleurs qui se puissent voir.

JEUX ET AMUSEMENTS

ENIGME

Tous les jours on ne me fait
Que pour bientôt me refaire;
Et de fait, je ne puis plaire
Qu'autant que je suis refait.

SOLUTIONS DES PROBLÈMES PARUS DANS LE NO 746

Enigme. — Nuage.

Coquilles amusantes. — No 1. Noix. Fruit.; No 2. La. Biche. Bois.; No 3. Pots. Miel.; No 4. Le. Mieux. Le. Moins.

Le papier de deuil. — Le papier de deuil n'était pas usité en France avant le règne de Louis XVI, et l'on n'en trouverait pas un seul exemple antérieur dans toute l'ancienne monarchie. Ce fut Marie-Antoinette qui introduisit cette nouveauté à l'imitation de sa mère, laquelle, depuis son veuvage, n'employait que du papier à lettre largement bordé de noir. Mais comme nos papeteries n'y étaient pas encore préparées, on eut recours, au début, à une ressource sommaire : au lieu d'employer pour cette bordure une préparation de noir analogue à l'encre de Chine, on noircit la tranche du papier, en même temps qu'on essaya de le border à la main d'un léger liséré d'encre ordinaire. De là ces lettres des premiers mois de l'avènement de Louis XVI, écrites de la Muette ou de Marly, souvent pleines de bavures noires, ou rongées et comme corrodées par l'excès de l'oxyde.