

Bloc-Notes

Je n'ai pas assisté aux fêtes jubilaires de l'Université Laval, de Québec. J'essaie de m'en consoler en tendant l'oreille aux échos que m'en apportent encore les journaux de la capitale, dans la reproduction des discours prononcés à l'occasion de cette touchante et patriotique démonstration.

C'est ainsi que, dernièrement, mes yeux sont tombés sur le discours de M. Armand Lavergne, E. E. D., proposant la santé des dames au banquet de l'Université.

Je m'attendais à des dithyrambes bien pardonnables chez un jeune orateur se trouvant encore au temps où la femme et la rose semblent les synonymes de la beauté et de la perfection, à un âge où "des années fleuries roulent leur gai printemps." Je ne fus donc pas peu surprise de lire, à la place de louanges exagérées, des conseils, des avis qui ne dépasseraient pas l'œuvre d'un aïeul à cheveux blancs. Non, ce n'est pas de nos charmes réels ou imaginaires dont M. Lavergne a entretenu ses convives, mais de l'action sociale que nous pouvons exercer dans le monde.

Ainsi, on peut le constater, la jeune génération — c'est celle qui parle par la bouche de l'étudiant en droit — comprend, mieux que celle qui la précède, toute l'influence que la femme est appelée à exercer sur la société. Au lieu de lui dire: "Peignez, jouez du piano, madame, amusez-vous!" on l'adjure de contribuer d'une façon noble, plus grande, au bonheur général.

"C'est à vous Mesdames, a dit M. Lavergne, qu'est confiée l'éducation première de nous tous. Comme le statuaire l'argile, vous modelez de vos mains maternelles les jeunes intelligences. Aussi nous serons ce que vous nous ferez: nous serons bons, généreux et forte dans la lutte, si dès le bas âge vous nous faites voir qu'il y a pour un homme d'autres ambitions que celles de bien manger, de bien se vêtir et d'entasser beaucoup d'écus. Si vous, les mères, vous enseignez à vos fils que pardessus tous les amours, plus haut même que celui qu'il vous doivent, il en est un qui les prime tous: l'amour de la patrie

"Et en dehors du cercle évidemment étroit de la famille, votre puissance peut encore utilement s'exercer. Je ne vous demande pas de former des clubs de revendication nationale ou de tenir des congrès. Mais que ceux que vous admettez dans votre cour, que vous rêvez pour fiancés, soient, d'abord et avant tout, des cœurs fiers et des intelligences, que vous leur inspirez autre chose que le désir coûte que coûte..."

Hardi, mais juste.

Plus loin, l'orateur dit encore les paroles suivantes, qui ne manquent pas d'ébahir un peu, si l'on fait un retour en arrière:

"Si les Canadiennes le voulaient, tout le monde parlerait le français au Canada."

Et sur cette petite mercuriale, lestement formulée, il lève son verre et boit galamment aux jolis yeux doux "qui ont mérité de de-

venir le chant de tout un peuple, à Josephite, femme de Jean-Baptiste....."

Je ne déclarerai pas que le discours de M. Armand Lavergne est un chef-d'œuvre, mais j'affirmerai, qu'au point de vue du jugement et du bon sens, il ferait honneur à plus d'un homme d'Etat, et je l'en félicite.

* * *

Dans une des revues médicales que l'on m'adresse — et que je reçois à mon corps défendant, on peut bien le dire, je lisais au sommaire, le titre suivant d'un article: *Hygiène de l'enfant durant les fortes chaleurs.*

Vite, je prends mes longs ciseaux et je cours à la page indiquée, décidée à faire profiter les mères de famille des recommandations gratuites — pour une fois — du médecin.

Autre surprise: l'article n'a que quelques lignes et se résume tout entier dans cette phrase: "Au premier dérangement de l'enfant, appeler un médecin." (!)

Et lequel, mon bon monsieur, lequel? si on peut savoir....

* * *

Bienvenue à *La Paix*, journal publié au Lac Mégantic. Un confrère bien connu et dont je prise fort le remarquable talent littéraire, M. Henri Roulland, en est le rédacteur-en-chef.

Je salue encore *La Voix de l'Outaouais* publié par M. Bourbeau Rainville. C'est Cujas qui se fait journaliste. Je retrouve avec plaisir, parmi les collaborateurs émérites de la nouvelle feuille, le nom de Lizette (Mme Bourbeau Rainville) qui signa, je crois, son premier article — très goûté alors — dans le *Numéro-S* *venir* que je publiai, il y a quelques années, à l'occasion des fêtes de la Noël et du Jour de l'An.

Je souhaite sincèrement à ces deux journaux prospérité et longue vie.

* * *

A propos de l'incendie du monastère de la Trappe, à Oka, un journal anglais de cette ville — la *Star*, — décrit la scène telle qu'elle lui est rapportée par un témoin oculaire; celui-ci — un Canadien-français, — dans l'enthousiasme que soulève en lui la bravoure et l'action héroïque des bons pères, dit que pour sauver leur couvent "the holy men worked like devils....." Amusant n'est-ce pas?

FRANÇOISE.

Cuisine Facile

Brevages rafraichissants

SORBET A LA MOUSSE BLANCHE

Prenez le jus de six citrons et l'écorce bien finement découpée de deux qui auront trempé dans le jus pendant une demi-heure. Coulez le jus et ajoutez assez de sucre pour bien l'épaissir. Il faut ordinairement une pleine tasse pour chaque citron. Ajoutez 3 chopines de lait et mettez de

suite dans un congélateur rempli de trois parties de glace cassée et une partie de gros sel. Tournez lentement pour commencer, et quand cela épaissit tournez rapidement jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Ajoutez de la glace et du sel, puis laissez au moins deux heures avant de servir.

MOSELLE

Une bouteille de vin de Moselle blanc ou rouge, avec une bouteille d'eau de soda, une partie de citron, 4 tranches d'ananas (les ananas en conserves peuvent s'employer) et du sucre au goût. Il faut laisser ainsi reposer le tout une heure, avant d'ajouter 2½ livres de glace pour chaque bouteille de vin.

CHAMPAGNE

Une bouteille de champagne, deux d'eau de soda, l'écorce coupée mince d'un petit citron, un verre à vin de brandy, plusieurs petits morceaux de sucre. Faire reposer ceci une heure avec quatre nectarines avant d'ajouter la glace.

NECTAR

Découpez bien minces les écorces de deux citrons. Mettez-les dans un pot en pierre et versez dessus un gallon d'eau bouillante. Quand ce sera un peu refroidi, ajoutez-y le jus coulé des citrons, une livre de sucre en morceaux et une demi livre de raisins hachés, bien fin. Laissez reposer trois jours le brassant chaque jour. Après ce temps, filtrez et embouteillez. C'est alors prêt pour s'en servir.

AMERS

Une pleine tasse de houblon dans une chopine de vin blanc. Mettez dans une bouteille à grande ouverture et laissez tremper quatorze jours. Coulez alors et vous pourrez l'employer. Cela peut être pris avec de l'eau ou du vin.

SIROP AU CITRON

Faites bouillir pendant quinze minutes deux livres de sucre en morceaux dans deux chopines et demi d'eau. Mettez dans un bol en pierre. Quand ce sera froid ajoutez ½ drachme d'essence de citron et une once d'acide citrique. Embouteillez et pour usage on en met une cuillerée à table dans un verre d'eau.

BIÈRE AU GINGEMBRE

Mettez une livre de sucre brun dans une casserole émaillée, puis une onze de gingembre moulu. Versez dessus un gallon d'eau bouillante, laissez refroidir et ajoutez une cuillerée à table de levain (*yeast*). Laissez passer la nuit dans un endroit chaud. Coulez et embouteillez. Après une semaine, vous pourrez vous en servir.