

Une œuvre nécessaire

C'est avec bonheur que nous publions la lettre suivante du docteur Irma Le Vasseur, et nous espérons que son touchant appel sera entendu.

Ma chère Françoise,

Plusieurs personnes philanthropes de Montréal veulent mettre à exécution un grand projet qu'elles cherissent depuis longtemps. Une nouvelle œuvre verra le jour avant quelques semaines, si le sympathique public de Montréal veut bien nous prêter secours. C'est l'œuvre philanthropique entre toutes, l'œuvre des petits enfants. Combien de ces pauvres petits êtres sont voués à la mort par l'ignorance et la négligence, par le manque de soins intelligents, par la pauvreté ; la proportion en est effrayante pendant la saison chaude. Aussi, nous voulons, comme toutes les grandes villes avoir nos "Enfants assistés", où, dans cet hôpital des spécialistes y donneront quotidiennement leur consultation gratuite aux familles indigentes qui y amèneront leurs enfants malades pour y recevoir les conseils de la science et un soulagement à leurs maux ; en même temps, des notions élémentaires d'hygiène, qui font défaut, surtout dans la classe pauvre, leur seront inculquées avec tout le zèle que l'on peut s'attendre de personnes dévouées à la cause infantile. Outre les consultations gratuites, cet hôpital donnera refuge aux petits souffrants qui auront besoin de plus de surveillance, ou qui, pour différentes raisons, sont privés de l'assistance nécessaire chez eux.

Et puis, pour les personnes intéressées dans l'Ecole Ménagère, voilà une pouponnière toute trouvée, pour y donner à leurs élèves des leçons pratiques sur les soins à donner à l'enfance.

Voilà, il me semble, une œuvre qui s'impose, une œuvre qui doit parler au cœur et à la raison tout à la fois. Une ville populeuse comme Montréal devrait certainement avoir son hôpital d'enfants.

Je vous remercie, bonne Françoise, au nom de toutes les personnes intéressées dans ce mouvement, de votre accueil bienveillant dans votre journal, et je vous serai reconnaissante, d'annoncer que dès aujourd'hui une liste de souscriptions est ouverte à toutes les âmes généreuses qui voudront s'associer à notre œuvre.

Votre très obligée,

Irma Levasseur, M. D.

61, rue St-Hubert.

Une Audition

Il nous a été donné d'assister, jeudi dernier, à la bien jolie audition des élèves de mademoiselle Adrienne Labelle à la salle Karn. Le très digne professeur qu'est Mademoiselle Labelle a droit à toutes nos félicitations pour le succès remporté ainsi que ses nombreuses élèves qui nous ont prouvé par leur chant souvent plein de chaleur et de sentiment, leur bonne diction, leur tenue des plus gracieuses, que l'âme d'artiste de notre charmante compatriote a su trouver en elles plus d'un écho.

Nous avons surtout remarqué parmi les aînées, Melle Isola Laralice, qui possède une très belle voix et chante avec beaucoup de talent. Elle a bien rendu la "Scène du Miroir" de la Thaïs de Massenet, Melles Desjardins, Lapointe, Richard, Berthe Lamoureux dans "Priez, Aimez, Chantez de Gregh". Les débutantes étaient fort gentilles : Melles J. Delorme, dans "Berceuse" de Godard, E. Chamberland, J. Bourassa.

M. R. Rhéaume, dans "Myrto" de Délibes a remporté tous les suffrages. Et pour gagner davantage, si possible, les bonnes grâces de l'auditoire, n'est-il pas venu — en rappel — nous chanter du Botrel. Et c'est qu'il nous rappelait à merveille le doux poète breton, lui-même avec sa belle voix sonore, si richement timbrée. Nous l'avons applaudi à outrance.

Deux élèves de M. Gustave Labelle, violoncelliste se sont fait entendre. Melle E. Schmidt et un tout jeune homme M. Laronnagé, qui a vraiment fait honneur à son professeur bien qu'il n'ait pris ces leçons que depuis trois mois.

Melles H. Casavant et Marguerite Labelles accompagnaient au piano.

Pour terminer Melles Lamalice, Lapointe, M. Labelle, M. Rhéaume ont interprété de parfaite façon la spirituelle opérette d'Offenbach : "Le mariage à la lanterne". L'orchestre sous la direction de M. J.-J. Goulet était composé de M. Gust. Labelle, Alf. Chamberland, Drouin, Héroux, E. Hogue.

Bref ce fut une délicieuse soirée dont chaque auditeur gardera charmant souvenir.

Une Spectatrice.

Mille-Fleurs se signale cette année par le chic de ses chapeaux. C'est aussi beau qu'une exposition parisienne.

Recettes Faciles

POMMES DE TERRE EN GÄLETTE. — Faites cuire des pommes de terre à la vapeur ; épluchez-les, pétissez-les avec du beurre, du lait, du poivre et du sel. Beurrez une tourtière ; étendez cette pâte dessus et couvrez la tourtière ; mettre dans un four bien chaud. Servez dès que cela aura pris couleur.

DOIGTS DE DAMES AU FROMAGE. — Faites une belle pâte soufflée, roulez-là, à peu près un quart de pouce d'épaisseur. Coupez en deux. Mettez sur partie du fromage râpé avec sel et poivre ; couvrez avec l'autre partie et taillez en petites bandes d'un demi-pouce de large sur deux de long, et mettez au four.

BLANQUETTE DE VOLAILLE. — Coupez les poulets par morceaux que vous saupoudrez de farine ; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignons et persil ; une fois rôtis ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets et faites bouillir durant trois quarts d'heure ; battez deux jaunes d'œufs et un dessus de crème, que vous ajoutez, en brassant, au moment de le retirer du feu.

GATEAU AUX FRUITS. — Deux œufs, une tasse de sucre, une demi-tasse de melasse, une demi-livre de raisin, une tasse de corinthe, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de poudre allemande, cannelle, clou, gingembre, et muscade au goût.

Conseils Utiles

POUR NETTOYER LES GANTS BLANCS. — La crème de tartre nettoie fort bien les gants de chevreau blanc.

POUR CHASSER L'ODEUR DES CHOUX. — Vous ne vous apercevrez pas de la senteur désagréable qui se dégage des choux lorsque vous les faites cuire, si vous avez soin d'y joindre une tranche de pain, ou bien une cuillerée à thé de vinaigre. Ils seront aussi plus faciles à digérer si après les avoir fait bouillir quelques minutes vous jetez cette première eau