

## A travers les livres

**R**EMERCIEMENTS à M. le docteur P. E. Prévost, chef de la Statistique au Conseil d'Hygiène de la Province de Québec qui m'a adressé son *Traité d'Anatomie, de Physiologie et d'Hygiène privée*. Ce livre est distribué aux Ecoles Primaires où je le crois appelé à combler une grande lacune dans les études de l'enfant, en lui faisant connaître de ces sciences, les notions utiles et essentielles au bien-être physique. Je n'ai pas la compétence voulue pour traiter des choses de l'anatomie et de la physiologie, et je ne puis donc discuter les données émises à ce sujet, mais je sais que le docteur Paul-Émile Prévost est un homme intelligent et cela me suffit pour avoir confiance au succès et à l'utilité de son traité.

"Conférences et discours de nos hommes publics en France," par M. Georges Bellerive, avocat. Voilà une intéressante compilation à posséder dans sa bibliothèque. M. Bellerive a raison : grâce à nos orateurs canadiens en France, notre province n'est plus aussi ignorée qu'elle l'était auparavant ; il était donc juste de garantir ces discours contre l'oubli et de les léguer à la postérité sous forme de volumes. Déjà, nous avons à regretter que le discours de l'hon. M. Chauveau, à l'École Normale de Cluny, et, celui de l'hon. M. Chapleau, au Congrès des Unions, à Bordeaux, soient tout à fait perdus pour nous : félicitons-nous donc que les autres aient échappé à cet injuste sort.

Un nouveau chant patriotique "O Canada, ma Patrie" vient de paraître. C'est M. J. G. Yon, éditeur bien connu de la rue Sainte-Catherine, qui en est l'imprimeur et le propriétaire. Les paroles sont de M. J. H. Malo, et la musique — une ancienne mélodie dont l'auteur reste inconnu — a été arrangée et harmonisée par M. Alexis Contant. Le prix est de 35 cts. Encourageons les chants patriotiques, encourageons tout ce qui est canadien.

FRANÇOISE.

Ne nous laissons pas de monter et de descendre : il y a des misères à tous les étages.

SÉVERINE.

## Le Trèfle

**A**U MOMENT où les jeunes lecteurs du "Journal de Françoise" se préparent à aller à la campagne, où elles chercheront le plus de trèfles à quatre feuilles possible, rappelons un souvenir de l'impératrice Eugénie, qui, elle aussi croyait à la puissance occulte de l'emblème cher au cœur des fils de la blonde Hibernie.

L'impératrice Eugénie prépare un livre de souvenirs, et en attendant, quelques documents s'en sont échappés. On donne déjà les lettres intimes qu'il doit contenir, et déjà ceux qui ont brûlé les Tuileries jouissent à se découvrir une excuse dans le fait que l'impératrice des Français, quoique en amitié avec Mérimée, négligeait l'orthographe. Parmi ces billets dont la plupart sont datés d'un moment si proche de celui où l'on aurait pu les sécher avec des cendres, il en est pourtant quelques-uns d'un joli sentiment de souveraine, de mère, de femme, et dans les deux lignes de plus d'une de ces dépêches datées de Saint-Cloud — 1870 — s'évoque tout le fragile exquis et tout l'atroce durable d'un temps.

"La petite Malakoff a encore trouvé un trèfle à quatre feuilles," télégraphie par exemple l'Impératrice au prince impérial transporté à Metz. Et la superstition qui agit aux heures graves, aussi bien, n'est point une nouveauté. Au moment de partir pour l'Italie, Bonaparte envoyait à Joséphine une bague noire, avec cette inscription : *Au Destin !* Terrifiant, le Destin est représenté ici par des feuilles de trèfle cueillies sur les pelouses les plus riantes.

Un trèfle à quatre feuilles et puis du sang ; l'espoir et le désastre ; tout ce qui est superficiel pour conjurer le sort et l'horrible réalité après. Et certes à cette heure, dans l'écroulement total, parmi toutes ces ruines où le lierre lui-même semble n'être pas resté vert, cette pauvre histoire de trèfle prend des airs bien douloureusement puérils. Mais de cette faiblesse-là qui oserait sourire ? c'est plutôt une grande pitié douce que dégage son ironie, et qui sait si, au fond, toute la force de vivre ne nous vient pas d'une faiblesse qui aide à se duper soi-même et à la croire ?

A. H.

## Cuisine Facile

## RESTES DE GIGOT A LA BRISSAC

Les restes de gigot se mangent souvent froids avec sauce mayonnaise, on peut aussi les accommoder à la Brissac, de la manière suivante, ce qui forme un plat des plus présentables : Coupez le gigot en tranches ou morceaux pas trop épais ; faites prendre un peu couleur dans du beurre chaud, puis ajoutez-y des échalotes et du persil hachés fin. Laissez le tout cinq minutes sur un feu pas trop vif ; saupoudrez d'une cuillerée de farine et lorsque la farine est mêlée aux morceaux de viande, mouillez d'un demi-verre d'eau et d'un verre de vin. Salez le tout. Dix minutes avant de servir, ajoutez une cuillerée d'huile d'olives. Cette manière d'accommoder les restes de gigot est excellente, et loin de durcir la viande, elle l'attendrit.

(Les fruits sont maintenant dans leur abondance et nos lectrices nous sauront sans doute gré, de leur choisir des desserts composés de fruits et froids, ce qui est un avantage à l'époque des chaleurs.)

## PUDDING AUX BANANES

Faites tremper une demi-boîte de gélatine dans une demi-tasse de sucre, le jus d'un citron, un demiard de jus d'orange ; tournez jusqu'à ce que le sucre soit dissout ; passez au tamis ; placez sur de la glace, remuez jusqu'à consistance ; sur une couche de bananes au fond d'un moule, versez un peu de la gélatine, mettez à la glace ; ajoutez d'autres bananes avec gélatine ; répétez jusqu'à ce que le moule soit rempli ; mettez sur la glace.

## MOUSSE A L'ANANAS

Placez des amandes émondées dans un moule ; couvrez avec de la gelée d'orange liquide, préparée avec de la gélatine ; mettez à la glace. Faites bouillir une tasse de jus d'ananas, faites refroidir, ajoutez un demiard de crème, les  $\frac{3}{4}$  d'une tasse de sucre ; battez ; remplissez le moule à déborder ; recouvrez de papier beurré ; posez le couvercle, ficelez et mettez dans de la glace et du gros sel pendant quatre heures.

## Conseils utiles

Le savon et l'eau chaude gâtent les toiles cirées. Il faut se servir d'eau froide.

La plupart des fruits et des légumes qu'on mange aujourd'hui en Angleterre étaient quasi inconnus il y a quelques cents ans. Ce n'est qu'au temps de Henri VIII qu'on a commencé à cultiver les framboises, les fraises et les cerises, et on n'entend pas parler de la carotte et du choufleur avant le 17<sup>ième</sup> siècle.

On indique un excellent moyen de sécher les murs humides. On place une feuille de papier au pied du mur à sécher, pour garantir le parquet et on répand dessus de la chaux vive en poudre ; elle absorbera toute l'humidité. Répéter l'opération jusqu'à ce que le mur soit sec.