

A Travers les Livres

REMERCIEMENTS à la librairie Cadieux & Derome pour l'envoi d'un fascicule *Notre Drapeau*, écrit par un Compatriote, et dédié aux Canadiens-Français. Les lecteurs vont deviner tout de suite qu'il s'agit de l'adoption d'un drapeau qui n'est ni le tricolore, ni le drapeau anglais, ni même celui de M. Henri Bernard. Si ça continue, nous aurons un choix d'étendards un peu trop embarrassant. Compatriote propose le drapeau de Carillon : *champ bleu et quatre fleurs de lis blanches*. Vous verrez que toutes ces discussions ne serviront qu'à mettre au drapeau national un *champ de gueules* qui durera longtemps.

Comme le sujet menace de s'éterniser, il vaudrait mieux en venir à une entente.

Je propose donc,—et pour cela je suis d'autant plus à l'aise que mes suggestions ne seront point écoutées,—que chaque société de la Saint-Jean-Baptiste envoie son président, ou choisisse un ou deux délégués qui se rencontreront tous ensemble à une ville désignée d'avance, et que là, on vienne à une entente pour savoir le drapeau que l'on doit définitivement garder. Et après cela les discussions ne seront ni permises, ni possibles.

J'accuse réception, de la maison Beauchemin, d'un drame historique en cinq actes, que je n'ai pas encore eu le loisir de parcourir : *Lévis ou l'abandon de la Nouvelle-France*, par le Rév. M. J. Marsile, C. S. V. Un drame en cinq actes, cela me semble bien long, quand la vie, souvent, n'en compte pas même autant !

J'ai dit à un correspondant de la campagne que la traduction du livre de Matthew Arnold, *Etudes sur les Etats-Unis*, n'était pas en librairie à Montréal. C'est une erreur et je me hâte de la réparer. J'avais téléphoné chez MM. Beauchemin, Cadieux & Derome, et sur leur réponse négative, j'ai cru que la vente de cet ouvrage était réservée aux libraires de Québec. J'ai eu tort, on peut trouver *Les Etudes sur les Etats-Unis* chez MM. Déom et Frères, les libraires bien connus de la rue Ste-Catherine.

Je ne crois pas faire une très large digression à mon sujet, en parlant ici des conférences données par M. J. B. Lagacé, dans les salles de l'Union Catholique.

“ Parler voyages, écrit à ce sujet Louis Dantin, est facile à M. Lagacé ; il a vu de ses yeux cette Suisse et cette Bretagne qu'il va nous décrire ; parler d'art, lui est plus naturel encore, car il a fait de l'art sous toutes les formes, l'étude et l'objet de sa vie.” Il sera donc intéressant au plus haut degré d'aller entendre ce jeune artiste.

FRANÇOISE.

Fautes à corriger

IL est regrettable que nous ne puissions donner aux choses dont nous nous servons usuellement leur appellation propre, au lieu d'aller emprunter le nom chez nos compatriotes de langue anglaise. Ainsi, dans une partie de euchre, par exemple, nous entendons constamment : J'ai le right Bower, Madame une Telle a coupé avec le left Bower, etc, etc.

Eh bien, il y a des mots français pour désigner ces atouts : Bosquet de droite ou Bosquet de gauche, ce qui serait plus facile encore ; à coup sûr plus juste et plus français.

“ C'est une *misdeal*,” entendons-nous souvent. C'est une *maldonne*, devrions-nous dire.

Ecarter une carte, et non *discarter*. La carte qui désigne l'atout s'appelle *la retourne*. Une levée est un *pli* et la totalité des plis s'appelle la *vole*. Le mot euchre est français.

Le Guide.—D'ici on entend l'écho se répercuter vingt-quatre fois. L'an dernier, un touriste en a perdu la raison.

Le Touriste.—Perdu la raison ! Pourquoi ?

Le Guide.—Sa belle mère l'avait embrassé et vous comprenez, s'entendre embrasser par sa belle mère vingt-quatre fois de suite, il y a bien de quoi devenir fou !

Dans la bêtise, on s'arrête rarement en chemin.

Le silence est à l'âme ce que le sommeil est au corps.

MME BARRATIN.

Cuisine facile

Potage aux truites. — Prenez une douzaine de petites truites, nettoyez-les et laissez-les tremper une heure dans un vase contenant une pinte d'eau, un bon verre de vinaigre et quelques morceaux de glace. Préparez un court bouillon fait de deux pintes d'eau, moitié de vin blanc, assaisonnement et légumes ordinaires. Laissez réduire à une pinte. Faites cuire vos truites quelques instants dans ce bouillon. Mettez-les dans une soupière garnie d'une julienne et de quelques écrivisses. Versez votre bouillon et servez.

Emincé de porc aux oignons.—Emincez un morceau de longe de porc. D'autre part, faites revenir vos oignons à la poêle sur feu doux, ajoutez quelques cuillerées de vinaigre, une cuillerée à café d'arôme Patrelle et faites réduire. Mettez-y vos tranches de viande avec sel et poivre, faites sauter pendant un quart d'heure, arrosez d'un peu de sauce tomate et servez.

Crème au chocolat.—Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, dans la proportion d'une livre pour un verre d'eau et mêlez avec crème, lait et jaunes d'œufs, environ six œufs par pinte de lait ; ajoutez un grain de sel et faire prendre au bain-marie sans bouillir.

Conseils utiles

PLUMES DÉFRISÉES. — Les plumes de chapeaux défrisées par la pluie, la neige et l'humidité, se refrisent toutes seules si on les tient—avec précaution pour ne pas les griller—au-dessus d'un réchaud allumé.

NETTOYAGE DES OBJETS D'ALBÂTRE — Pour nettoyer les objets d'albâtre salis par la fumée ou la poussière, on les lave, d'abord, avec une dissolution de savon blanc, puis avec de l'eau pure, et l'on termine en les frottant avec une peau bien sèche.

Quand l'albâtre présente des taches de graisse ou des taches d'encre, il suffit ordinairement pour l'en débarrasser, de frotter les parties maculées, soit avec de l'essence de térébenthine, soit avec du talc en poudre.

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