

Bloc-Notes

"L'HABITUDE est chère au pauvre cœur humain." Je ne me rappelle plus qui a écrit cela, ni même si la citation est tout à fait textuelle, cependant je sais que le sens est le même et je désire en faire l'application aux dîners annuels de Nazareth.

Le premier banquet de charité auquel j'assistai, quand je vins à Montréal, fut celui de l'Institution des Aveugles, rue Sainte-Catherine. Je m'y amusai tant et si bien que j'y retournai l'année suivante. Depuis, je n'y ai manqué que rarement et pour des raisons absolument majeures.

Et chaque année, je vois revenir la date de ce dîner avec infiniment de plaisir ; j'y retrouve un courant de sympathie que j'ai rarement éprouvé ailleurs dans des réunions du même genre. Puis, on revoit aussi les mêmes figures, les mêmes amies et jusqu'aux bonnes sœurs Poirier et Lamoureux qui, malgré leur peur de voir leurs noms dans les journaux, me disent amicalement : Bonjour, Françoise !

Tout cela et la raison encore d'un excellent dîner m'attirent à Nazareth. Car pour un *frichti* et du bon, c'est à Nazareth qu'on le trouve. Je ne vous dis que ça. Je n'ai rien vu de mieux en fait de banquet de charité et je ne saurais ajouter davantage. La nouvelle présidente, Mme A. Turcotte, a soigneusement gardé les traditions de l'ancienne, Mme Raymond ; tout marche au doigt et à l'œil, à la satisfaction générale.

Ces éloges n'ont peut-être que le mérite d'être aussi sincèrement pensés qu'écrits ; tout de même c'est quelque chose en un siècle où tant de choses sont écrites sans être pensées. C'est le 15 novembre, au soir, qu'a lieu le banquet de charité à l'hospice des aveugles de Nazareth.

Enfin, nous avons la Bibliothèque ! Mais comme nous l'avons échappé belle ! Ouf ! j'en ai encore la chair de poule. Je voterais volontiers pour que l'on fit, jusqu'à la fin des siècles, mention de M. l'échevin Laporte, qui a proposé, purement et simplement, ainsi que le JOURNAL DE FRANÇOISE l'avait suggéré, la construction de l'édifice d'abord.

Oui, la Bibliothèque d'abord, et le reste sera donné par surcroît. Remerciements donc à M. l'échevin Laporte, qui, par parenthèse, est un abonné de notre journal, ce qui n'explique peut-être pas grand-chose, mais ce qui ne gâte rien non plus.

Les échevins se suivent, mais ne se ressemblent pas, hélas ! Quand je pense qu'il s'en est trouvé un pour proposer la destruction du Château Ramey ! Toucher à ce reliquaire ! Heureusement, le projet n'ayant pas été accueilli avec enthousiasme, n'aura pas de suite, souhaitons-le.

Ayons le culte du passé, des souvenirs qui nous en restent encore. Ce sera la sauvegarde de notre langue et de notre nationalité.

Mademoiselle Alice Savard doit donner un concert à la salle Karn, le mercredi, 26 novembre.

C'est son début, en qualité de chanteuse, devant le public montréalais.

Mlle Savard est fortement recommandée par M. le professeur Achille Fortier, qui affirme qu'elle possède une voix de contralto d'une rare étendue et toutes les autres qualités nécessaires à une bonne chanteuse.

D'ailleurs, il sera facile de le constater nous-mêmes en nous rendant au concert de Mlle Savard. Nous devons à une compatriote cette marque de notre intérêt, et, si le professeur Fortier s'exprime d'une façon aussi catégorique sur le compte de son élève, c'est qu'elle le mérite à tous égards. Qui sait si nous n'assisterons pas aux premiers scintillements d'une étoile !

D'ailleurs, les artistes qui ont promis leur concours à Mlle Savard nous assurent seuls d'une soirée charmante : Mme Archibald, pianiste distinguée ; puis, messieurs J. Goulet, Dubois, R. Pelletier, A. Lamoureux, A. Laliberté qui sont trop connus pour en reparler davantage. Songeons par dessus tout à donner à une Canadienne l'occasion de faire connaître et d'affirmer son talent.

L'abondance des matières me force à remettre à un autre numéro, une critique sur le livre de Monsieur E. Z. Massicotte, *Conteurs Canadiens-français du XIXe siècle et Théorie du Merveilleux dans la Littérature française et canadienne* par M. Jules S. Le Sage. M. le Dr de Grandpré, qui a écrit une savante étude sur les Huguénots, mérite toutes les félicitations et tous les remerciements. Je me promets le plaisir d'en reparler plus longuement plus tard.

M. Henri Fabien vient d'exposer à la galerie des arts, chez MM. Morgan, square Philipps, une série de tableaux qui témoignent que notre jeune compatriote n'a guère eu de loisirs, en France, durant les trois ans qu'il y a travaillé. Nous avons visité les tableaux de M. Fabien avec tout le plaisir et l'empressement que nous mettons à nous intéresser aux œuvres de nos artistes canadiens. Plusieurs toiles, entr'autres : La Pêcheuse d'Etaples, les Rochers de Bel-Ange-nets, Sérénité, un effet de lumière très réaliste, m'ont semblé fort agréablement faits. Je suis heureuse de dire que ces tableaux ont rencontré l'approbation d'artistes connus tels que MM. Franchère, St-Charles, Dyonnet et Brynner. Il ne me reste donc rien à ajouter après une critique aussi entendue que celle de ces messieurs. M. Fabien doit retourner sous peu à Paris, et, les personnes qui désireraient acheter quelques-uns de ses tableaux avant son départ, feraient bien de se hâter. En attendant, souhaitons succès et prospérité au jeune peintre.

Les dames patronnesses de l'hôpital Notre-Dame viennent d'ouvrir des cours d'hygiène

pratique où toutes les femmes sont cordialement invitées. On y enseigne la manière de préparer les remèdes, les pansements, les premiers soins à donner à un malade avant l'arrivée des médecins, enfin, mille choses utiles et de réelle nécessité.

Ces cours, qui sont absolument gratuits, ont lieu le deuxième mercredi de chaque mois, à l'hôpital Notre-Dame. Toutes les femmes, toutes les jeunes filles, sont priées, dans leur intérêt, d'y assister.

FRANÇOISE.

N.B.—Je répondrai sûrement, quelque jour, à la lettre de Louisonnette.

Cuisine facile

BOEUF A LA MODE A LA CANADIENNE. — Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-le prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez, une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clous de girofle, du thym et de la marjolaine, à votre goût ; il faut une chopine d'eau.

TOMATES FARCIES AU GRAS. — Choisissez de grosses tomates bien rouges et autant que possible d'égale grosseur ; fendez-les en deux sur le travers, enlever les graines à l'aide d'une cuiller à café, rangez-les sans dessus dessous sur un tamis afin d'en laisser égoutter l'eau ; hachez fin du lard gras, un peu de veau rôti et froid, quelques champignons, une échalotte, une pointe d'ail et du persil ; mettez cette farce dans une casserole avec un peu de beurre, salez, poivrez et tournez à la cuiller de bois pendant quelques minutes et sur feu doux ; liez avec quelques cuillerées de bon jus, retirez du feu et garnissez-en l'intérieur des tomates ; rangez celles-ci sur un plat à gratin préalablement huilé, saupoudrez-les de mie de pain et faites cuire doucement avec feu dessus et dessous ou au four du fourneau ; la cuisson terminée, dressez-les dans un plat et servez.

Conseils utiles

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

LES ŒUFS. — Bien des moyens sont préconisés pour conserver pendant longtemps leur fraîcheur aux œufs. Voici un procédé qui a le mérite d'être très simple, et qui est fort efficace. Déposer au fond d'une caisse de bois une couche de sel, et planter dans cette couche les œufs, le gros bout en bas, mettre une nouvelle et une épaisse couche de sel, puis, une nouvelle rangée d'œufs placés de la même façon, et ainsi de suite.

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