

LE CANADA A PARIS EN 1900

(Voir gravure)

Au nombre des envois du Canada à l'exposition universelle de Paris, figurera avec honneur un splendide monument funéraire dont nous publions une illustration dans ce numéro.

C'est un chef-d'œuvre qui démontre bien le progrès de la sculpture chez nous, le talent réel de l'auteur, M. J. Brunet. Tout le monde connaît ce vaillant compatriote qui, de modeste ouvrier, a réussi à établir les vastes ateliers de la Côte des Neiges, d'où sortent la plupart des beaux monuments qui ornent le cimetière de la Côte des Neiges et que l'on peut comparer aux plus beaux du monde entier en ce genre.

M. Brunet mérite tous les éloges pour cette entreprise coûteuse dont la conception a nécessité tant de recherches, un si long travail et un immense talent, de l'aveu de tous les connaisseurs en choses artistiques. M. Brunet a tiré de ses riches carrières de granit rouge, rose et gris de St-Philippe d'Argenteuil, le monolithe qui a servi à ce monument si remarquable encore par son fin et délicat ciselage. C'est une immense pièce travaillée comme un bijou. Il est absolument certain que ce monument ne reviendra pas au Canada, car il deviendra bien vite la propriété de quelque riche amateur européen.

Pour compléter nos renseignements sur les grands ateliers de M. Brunet, disons qu'il emploie une légion d'ouvriers recrutés parmi les plus habiles du continent ; que son outillage lui permet d'exécuter rapidement les ouvrages les plus difficiles, et cela grâce au moyen de l'air comprimé. Tout le granit employé, rouge, rose et gris, est tiré des superbes carrières de Saint-Philippe d'Argenteuil, qui couvrent 72 arpents de superficie. Elles passent pour les plus riches du continent, et le granit qui en est extrait est bien supérieur à celui d'Ecosse, tant par le grain qui est plus dur, que par la veine qui est plus régulière, et la couleur, qui est d'un ton beaucoup plus riche.

FÊTE FRANÇAISE DU 14 JUILLET

Cette fête, donnée au profit de la Maison de Refuge, pour secourir les pauvres français éloignés du foyer familial et du centre d'appui où ils ont été élevés, a toujours trouvé la plus sincère sympathie dans notre ville.

Nous croyons pouvoir annoncer à ses bienveillants protecteurs canadiens, qu'elle aura cette année un attrait tout particulier en suite des mesures prises à la réunion du comité des dames patronnesses, sous la présidence générale de Madame L.-B. de Gonzague.

A la même réunion assistaient M. Pinoteaux, président de l'Union Nationale Française, et différents membres du comité des fêtes ainsi que les délégués de la Société Mutuelle et des Vétérans Français.

Trois dames se sont particulièrement dévouées et se disputent l'honneur de recueillir le plus grand nombre de souscriptions en faveur de cette belle œuvre, sans distinction du département spécial dont elles avaient individuellement assumé la direction, oubliant toute personnalité au profit de l'œuvre. Ces dames sont : Mme Snowden, présidente du banquet ; Mme Perron, présidente de la Tombola, et Mme Nilca de Marchi, qui présidera à la décoration et au département des fleurs. Cette dernière est particulièrement sensible aux nombreuses adhésions et aux marques de sympathie qu'elle a rencontrées dans ses nouvelles fonctions, et nous prie de remercier les généreux donateurs canadiens de l'aimable accueil qu'ils lui ont fait jusqu'ici au nom de la charité.

Le programme de la fête champêtre au Parc Sohmer pendant les trois journées des 14, 15 et 17 juillet, offrira une suite d'attractions et de surprises dont nous n'énumérerons que celles dont la publicité est indispensable.

1. Le banquet du 14 juillet, à six heures du soir, à 50 cents seulement, organisé par les dames avec le concours des généreuses donatrices canadiennes, et

servi par les plus charmantes de nos demoiselles canadiennes et françaises, dont nous avons apprécié le dévouement gracieux dans les inoubliables bazars de Nazareth et de l'hôpital Notre-Dame.

2. La Tombola qui regorge de surprises originales, dont un grand nombre sont d'une élégance des plus séduisante et qui sera couronnée du grand prix de la compagnie Transatlantique—voyage en 1re classe de New-York à Paris avec retour, valable pendant la durée de l'Exposition de 1900—que tout le monde pourra acquérir en risquant un modeste dollar.

3. Le kiosque des fleurs qui sera, paraît-il, une merveille de goût par la disposition et la richesse de ses ressources.

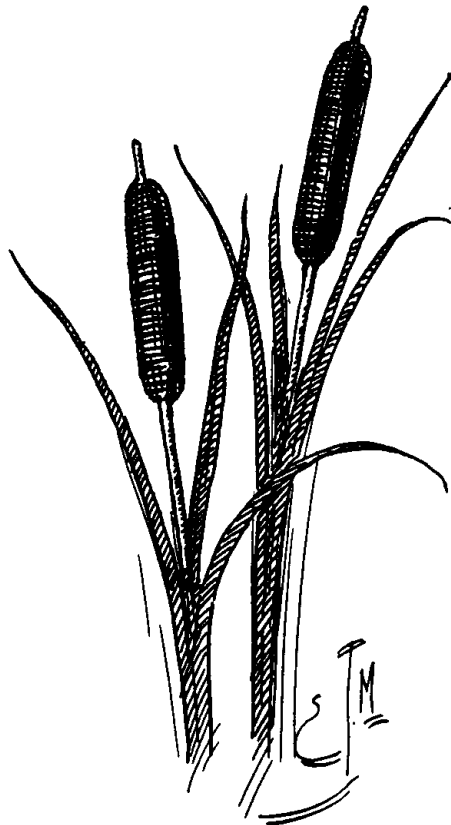
Le comité sollicite respectueusement les personnes qui n'auraient pas pris part à cette fête, en les priant d'adresser toute communication ou envoi à l'une des dames présidentes citées plus haut. Pour Mesdames Snowden et Perron, prière de s'adresser au comité des dames, 55, rue Mansfield, et pour Mme Nilca de Marchi, à son domicile, 733, rue Sherbrooke.

On peut également se procurer chez ces dames des cartes d'entrée et de la tombola au prix de 10 cents, ainsi que des cartes pour le banquet ; elles accueilleront du reste avec la même reconnaissance les dons les plus modestes, qui trouveront leur récompense dans la splendeur de la fête, et la cordialité qui sera réservée à tous les participants de quelque nationalité qu'ils soient, la charité étant de tous les pays, et ne parlant qu'une seule langue : celle du cœur.

NOS FLEURS CANADIENNES

LA QUENOUILLE

La massette, que les Canadiens nomment *quenouille*, les Français, *herbe au bedeau*, *massue d'eau*, *canne de jonc*, et les Anglais, *cut tail flag*, est une plante fort connue de tous nos lecteurs. Cependant nous supposons que la plupart ne savent pas que l'épi cylindrique de couleur brune qui ressemble vaguement à la quenouille dont nos grand-mères se servaient pour filer, est composé de fleurs. Et il faut le croire, puisque les botanistes l'affirment.



Ils nous disent même que ces fleurs sont, les unes mâles, les autres femelles. Les premières, moins nombreuses, sont placées à la partie supérieure et disparaissent après la floraison, tandis que les pistilles persistent et donnent naissance aux fruits munis de soies.

On prétend que sa tige souterraine est d'un goût

assez agréable et que dans certaines contrées on mange les jeunes racines après les avoir fait confire.

Ici, nous employons ses feuilles longues et rubanées pour faire des paillassons, des matras, et dans certaines contrées d'Europe les pauvres en couvrent les toits de leurs chaumières. Le duvet laineux des fleurs sert à remplir les matelas et les oreillers, parfois à calfater les vaisseaux. Alphonse Karr, qui sait tout, ajoute qu'en "le mêlant à du poil de lapin, on en a fait des chapeaux de castor." Les enfants, ces ingénieux bonshommes, utilisent les quenouilles d'une tout autre manière : après avoir trempé les épis dans le pétrole, ils s'en font des torches !

Terminons en rappelant un grand et pénible souvenir. Bernardin de Saint-Pierre et Alphonse Karr nous disent que le "typha, roseau à musseth", est celui que les Juifs mirent aux mains du Christ pour figurer un sceptre dérisoire."

Il faut la plaindre, cette pauvre plante, d'avoir servi d'ignoble instrument pour le plaisir d'une foule déicide.

A. J. Massicotte

PROPOS DU DOCTEUR

LA VIANDE CRUE

Depuis longtemps connu, l'usage de la viande crue peut rendre des services dans certaines formes de diarrhées chroniques, de maladies d'intestins, d'anémie ; je vais donc préciser le mode de préparation de cette viande, car on ne mange pas un bifteck cru comme on mange un bifteck aux pommes. Pour préparer de la viande crue, vous prendrez un beau morceau de filet ou de romsteck, bien maigre, ou encore, une belle côtelette de mouton ; car, malgré son odeur un peu forte, la viande de mouton doit être préférée à la viande de bœuf, car elle ne donne pas le ver solitaire. Vous voilà donc en face de votre morceau de viande : à l'aide de la pointe d'un couteau, vous enlevez tout ce qu'on appelle vulgairement les nerfs, tout ce qui n'est pas rouge et qui n'est pas de la chair musculaire. Quand ce travail est achevé, vous passez la viande sur une râpe fine de façon à obtenir une pulpe que vous disposez en boulettes de la forme et de la grosseur d'un haricot. Jetez ensuite ces boulettes dans un peu de bouillon bouillant, vous les blanchirez, vous leur enlèverez un peu de cet aspect qui déplaît facilement. J'oubliais de vous dire de saler légèrement. Ainsi préparés, ces haricots rouges ou blancs s'avalent facilement. Si la forme en boulettes ne vous agréait pas, mélangez la pulpe de viande à une purée de légumes (pommes de terre, lentilles, pois cassés, haricots) ou à un peu de confiture de groseilles ; vous verrez que cela est très bon.

PRIMES DU MOIS DE MAI

LISTE DES RÉCLAMANTS

Montréal.—Mme E. Belz, 61, rue Rachel ; Edouard Poupart, 333, rue Beaudry ; Alf. Baillargé, 26, rue Mentana ; Alphonse Savaria, 435, rue Cadieux.

Ville Saint-Louis.—Victorin Fyfe, 1347, rue Sanguinet.

Quebec.—Ed. Angers, 107, rue de la Couronne, St-Roch ; Paul Fecteau, 32, rue Morin, St-Sauveur ; L.-F. Falardeau, 79, rue Desfossés, St-Roch.

Lévis.—M. Genest.

St-Hyacinthe.—Mlle M.-L. Caouette.

Trois-Rivières.—Mlle Emma Blouin.

Ottawa.—P.-C. Guillaume,

Plessisville.—J.-H. Dutil.