

Bloc-Notes

Le dernier numéro du JOURNAL DE FRANÇOISE a paru trop tôt, pour me permettre de signaler la distribution des prix aux académies de Mme Marchand, de Mlle Labelle, et celle des cours privés de Mlle Lanctôt, auxquelles j'ai eu le plaisir et l'honneur d'être invitée.

Malgré mon regret d'arriver "hors saison," je désire, tout de même, féliciter de leurs succès ces trois vaillantes femmes qui se sont déjà, par leurs mérites et leur savoir, créé un nom considéré dans la noble carrière de l'enseignement.

J'ai eu l'occasion de parler des succès remportés par Mme Marchand à l'Exposition Universelle de Paris; je constate, encore une fois, qu'on ne saurait trop décerner de médailles à la direction d'une Académie comme la sienne. Mes félicitations aussi à Mlle Ida Labelle, directrice de l'Académie Sainte-Marie, dont la devise est: Toujours mieux faire. Au point où elle est rendue, "mieux faire" doit être tâche difficile, mais comme cet Excelsior m'enthousiasme! comme je le voudrais sur tous les programmes de nos institutions canadiennes!

Je sais les Cours privés de Mlle Lanctôt fort prisés dans la meilleure classe de notre société canadienne, et les raisons qui motivent cette franche adhésion sont aussi bonnes que nombreuses. C'est donc de grand cœur que je souhaite à ces dévouées zélatrices du bien public, la continuité du sympathique encouragement qui leur est donné. Je m'estimerai toujours heureuse et très fière d'être associée, de si loin que cela soit, à leur noble mission d'éducatrices de la jeunesse.

Et puis, nous, les femmes, nous nous devons cette solidarité, cette cohésion qui font les œuvres fructueuses et durables. Quant à moi, c'est le besoin de mon cœur, le désir de ma vie, d'aider, en autant que je le pourrai, aux femmes, surtout à celles qui, comme moi, sont les membres de la douloureuse Association du Gagner le Pain à la sueur de son Front!

Je remercie les âmes, vraiment patriotes, qui m'ont écrit des félicitations relativement à mon article sur la Saint-Jean-Baptiste. J'aimerais à les publier, elles aideraient sans doute à la cause que je plaide avec ardeur, si leurs paroles, vraiment trop flatteuses à mon égard, ne m'interdisaient cette satisfaction.

La Patrie m'a fait l'honneur de reproduire mon écrit en entier, et je retrouve, dans cette feuille, cette idée de l'observance fidèle et générale de la Saint-Jean-Baptiste, le 24 juin, dans un puissant article que le rédacteur en chef, M. Langlois, publie, il y a quelques jours, intitulé: "La Religion de la Patrie."

"L'on devrait, dit-il, prendre comme règle de ne célébrer la Saint-Jean-Baptiste que le 24 juin et partout le même jour.

"Pourquoi n'aurions-nous pas une journée commune à toutes les provinces où les

LE JOURNAL DE FRANÇOISE

écoles célèbreraient l'amour du pays commun et les aspirations communes?

"L'on devrait reprendre la vieille et pittoresque habitude des feux de la Saint-Jean..."

Et j'ajouterais à ces belles paroles cet appel: Canadiens qui fûtes les premiers possesseurs du sol, dont le Canada est la patrie véritable, exigez donc qu'on vous accorde un jour pour fêter solennellement votre origine, vos traditions, votre langue et votre foi.

* * *

M. L. P. Fournier, le remarquable auteur de "Jeanne l'Orpheline," écrit:

"Riez, Française, je ris à mon tour, je tiens et conserve une approbation écrite de mon ouvrage, du Professeur, le célèbre conférencier, M. Laurentie, et son opinion vaut la vôtre pour moi et mes lecteurs, je crois."

Je suis tellement convaincu que l'opinion du célèbre professeur, M. Laurentie, intéressera tout le monde (c'est si bon rire), que voulant bien rendre à M. Fournier pleine et entière justice, je m'engage, sur l'honneur, à publier cette approbation, intégralement, sans même y ajouter un mot de commentaire.

* * *

Dans les Notes sociales d'un journal quotidien, je cueille cette réflexion à propos de l'exode des citadins à la campagne:

"Il y a des personnes que l'on salue sur la rue, mais à qui les convenances sociales nous interdisent jusqu'à un certain point de parler.

"Tout de même, l'absence de ces personnes à qui l'on ne parle que si rarement, mais auxquelles nous nous intéressons tout de même, sera ressentie.

"N'est-ce pas que nous interprétons ici le sentiment d'un grand nombre de ceux qui sont obligés de rester tout l'été à la ville?"

Mon Dieu! que j'aimerais à savoir ce que ça veut dire, car, sûr, sûr, ça veut dire quelque chose.

* * *

Je lis dans les Notes parisiennes de M. Paul de Martigny, publiées par La Patrie, l'agréable entrefilet que voici:

"Mercredi dernier a eu lieu à la salle des quatuors Pleyel, rue de Rochechouart, le concert-audition des élèves de mademoiselle Daveau. Mademoiselle Maria Tarte, qui était au programme, pour "Prélude" de Chopin et "Printemps" de Grieg, a été beaucoup remarquée pour la correction de son jeu et sa sûreté d'exécution."

Bravo! la gentille compatriote!

* * *

Prière à madame la secrétaire du Club "Progresso" de m'écrire en bon chrétien, c'est-à-dire en français, attendu que je ne comprends pas un traître mot d'Espéranto. J'ai donc dû, pour cette raison majeure, laisser sa lettre sans réponse.

* * *

Mes remerciements à l'Université Laval de Québec pour l'envoi gracieux de l'Annuaire de l'Année Académique 1902-1903. C'est un ouvrage méritoire et rempli de précieux renseignements.

FRANÇOISE.

Cuisine Facile

CRÈME A LA GLACE, AUX ANANAS

Mélangez une chopine de lait, douze onces de sucre et une chopine de jus d'ananas. Filtrez le tout à travers un fin tamis, puis faites congeler.

Au lieu de vous servir de jus, vous pouvez, d'un ananas, faire des tranches minces, les mettre dans un plat et couvrir de sirop chaud à trente-deux degrés. Puis couler, laisser refroidir et faire congeler.

CRÈME A LA GLACE, AUX FRAISES

Ajoutez trois chopines de crème et une chopine de lait à une pinte de jus de fraises et deux livres de sucre en poudre. Laissez fondre le sucre, coulez le tout dans un tamis et faites congeler. Le jus de cerises, de raisins ou de framboises, peut être substitué à celui des fraises.

CRÈME A LA GLACE, ÉCONOMIQUE

Une chopine de lait, les jaunes de deux œufs, six onces de sucre, une cuillerée à table de fleur de blé-d'Inde (cornstarch), échauder jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Quand ce sera froid, ajoutez une chopine de crème fouettée et les blancs de deux œufs bien battus. Aromatisez à l'essence de vanille ou autre, au goût, et faites prendre dans une sorbetière.

La crème à la glace au sirop d'érable est une nouveauté très appréciée. Pour une famille de quatre personnes, battez sans tourner une pleine tasse de sirop d'érable. Cassez les jaunes de quatre œufs dans un bol et jetez le sirop chaud sur eux très lentement, brassant continuellement. Quand le tout sera froid, mettez soigneusement une chopine de crème qui aura été fouettée et mettez le tout sur la glace jusqu'au moment de le servir.

TARTE A L'ANANAS

Râpez un ananas, mettez son poids en sucre et la moitié de son poids en beurre. Défaites le beurre et battez-le avec le sucre et les jaunes de cinq œufs, jusqu'à ce que ce soit bien léger. Ajoutez une tasse de crème, l'ananas et les blancs des œufs battus en mousse bien ferme. Mettez au fourneau après avoir mis une pâte en dessous et servez froid.

Les bananes glacées sont bien appréciées, comme dessert, à un lunch ou à un dîner, au lieu de glaces ou crèmes à la glace.

Ayez de bonnes bananes, écrasez la pulpe et pour chaque tasse que vous en aurez, ajoutez une chopine de crème fouettée et du sucre au goût. Mettez dans un moule que vous entourez de glace.

On dit que le jus d'orange servi avec des fraises, au lieu de crème, remplace avantageusement la crème; sans compter qu'il est trouvé moins indigeste par ceux qui n'aiment pas le mélange de la crème avec les fraises.

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