

Bloc-Notes

Je trouve absolument amusant de lire quelques courriers de la campagne, tels que les publient, de temps en temps, nos grands quotidiens. Les nouvelles des paroisses, les mariages, les naissances et les décès y sont données de la façon la plus désopilante du monde. Ainsi, j'ai gardé soigneusement parmi mes extraits de journaux l'avis de la naissance suivante :

"Mme X... en se promenant dans son jardin, a trouvé, sur une plate-bande, un gros garçon."

Voilà un endroit dangereux, et, à mon humble avis, Mme X., ferait bien de ne pas s'y promener trop souvent.

"Il y a trois mois, écrit un autre correspondant, monsieur Z., a bu un verre d'encaustique, croyant prendre un remède. *Comme les suites de cet accident sont très dangereuses, le médecin l'a presque abandonné.*" Si c'est une excuse, ce n'est, certes pas, une raison.

Dans l'énumération de cadeaux de mariage, je trouve, l'autre jour, cette perle: "Mme A., superbe plateau en argent, Mme B., magnifique théière, Mme C., *cadeau de conséquence*" J'aimerais bien à savoir, ce que peut être un cadeau de conséquence. Vous ?

Enfin, terminons, parce que c'est bien le cas de dire, que le sujet pourrait m'entraîner dans des longueurs.... Mais pas avant de mentionner l'"erreur typographique" commise dans un de ces courriers, et relevée, hier, à grands renforts de majuscules, dans le même journal qui l'avait imprimée. On avait fait dire au correspondant de Saint-P., dans la description d'une cérémonie religieuse: "notre *beau* curé," quand c'était "notre *bon* curé," qu'il fallait écrire. Pourtant si le mieux n'est pas ennemi du bien, le beau peut, ce me semble, accompagner le bon. N'importe, on s'est très excusé de cette innocente coquille, et aujourd'hui, monsieur le curé de Saint P. doit être satisfait, je l'espère: Il est bon mais il n'est pas beau. Dont acte.

* * *

La charité, dans notre ville, s'exerce de la façon la plus large et la plus généreuse. Je le constate chaque fois que l'on fait appel au public et dans ces banquets dits de charité, où le nombre des convives est tellement grand que les salles les plus spacieuses ne peuvent suffire à les contenir tous. Et ce sont constamment les mêmes figures que l'on y rencontre, "toujours les mêmes qui se font tuer," ce qui prouve que le dévouement est aussi magnanime que constant. Je trouve qu'on devrait le reconnaître et remercier de temps en temps. Demander c'est bon, mais un mot de reconnaissance à propos, c'est encore meilleur. Et cela n'entrave rien l'élan donné.

* * *

Un correspondant m'écrivait dernièrement: "J'attendais l'appréciation que vous donneriez de la pièce du Dr Choquette, *Les Ribaud*, pour savoir ce que je devais en pen-

ser, car, votre journal est le seul qui donne une critique juste et vraiment raisonnée des artistes qui jouent à Montréal, ainsi que des pièces qu'ils interprètent."

Cette appréciation est bien de nature à faire plaisir à la directrice du JOURNAL DE FRANÇOISE, qui prend ici même occasion de dire, que le journal est une tribune libre, où l'on dira absolument ce que l'on veut, à la seule condition que ce soit ce que l'on pense. D'où il pourra arriver quelque fois que les correspondants ne reflètent ni la pensée, ni le sentiment de la direction, mais leurs opinions seront pourtant respectées et intégralement reproduites.

* * *

Remerciements à Mlle Beaudoin (Gilberte) secrétaire de l'Oeuvre de la Crèche, à la Miséricorde, pour l'envoi du quatrième rapport annuel de cette institution.

* * *

Je recommande fortement la lecture de la nouvelle, intitulée, *Le Colibri*, qui est l'oeuvre d'un médecin.

* * *

Une correspondante me demande s'il existe, à Montréal ou dans les autres villes du Canada, une institution où l'on traite les défauts d'articulation, tel que le bégaïement. Je n'en connais pas, mais je serais heureuse que quelque lecteur, mieux informé, renseignât ma correspondante à ce sujet.

FRANÇOISE.

Le cent vingtième immortel

M. Edmond Rostand sera le cent vingtième immortel accueilli sous la coupole par M. Legouvé.

Le vénérable doyen de l'Académie française entre, en effet, le mois prochain, dans sa quarante-neuvième année d'immortalité en même temps que dans la quatre-vingt-dix-septième de son âge, et il a vu se renouveler trois fois les quarante !

Lorsqu'il entre lui-même dans leur compagnie, en 1855, les poètes s'y appelaient Victor Hugo, Lamartine, Vigny, Alfred de Musset ; les autres, Sainte-Beuve, Cousin, Mérimée, Saint-Marc Girardin, Flourens, Molé, Ampère, Villemain, Nisard, Mignet, Scribes ; les orateurs, Berryer et Montalembert ; les hommes politiques, Thiers et Guizot...

M. Edmond Rostand ne déparera pas cette jolie pléiade.

Toutes les fois qu'au fond de sa conscience, on se sent le droit de pardonner, c'est qu'on en a le devoir.

VICTOR HUGO.

LE théâtre, La Gaieté, a l'intention de nous faire rire, et tant que cette gaieté sera de bon aloi, elle devra être encouragée. Ça lui permettra d'en perpétuer plus longtemps les joyeux échos, et ça distraira agréablement les spectateurs des soucis de la vie. "La Marraine de Charlie" a obtenu un franc succès, la semaine dernière.

Cuisine Facile

Fraise de veau au naturel. — Mettez à dégorger une fraise de veau dans de l'eau tiède, faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante pendant un petit quart d'heure ; égouttez-la et, après l'avoir épluchée, faites la cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, oignons, carottes, panais, bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle ; quand elle est cuite, retirez-la ; réduisez la cuisson ; passez-la, ajoutez-y des cornichons et un filet de vinaigre, et servez avec la fraise cette sauce dans une soupière.

Rognons de cochon sautés au vin. — Emincez vos rognons de cochon, mettez-les dans une casserole sur un feu ardent, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, petits oignons et échalottes hachés bien menu ; sautez votre émincé sans relache, afin qu'il ne s'attache pas. Lorsque vos rognons sont réduits, ajoutez un peu de farine que vous remuez, avec votre émincé ; versez ensuite un verre de vin blanc ; retournez sans laisser bouillir et servez.

Pommes flambantes. — Prenez de moyennes pommes, une ou deux par personne ; faites les cuire dans de l'eau sucrée avec cannelle ou zeste d'orange ou de citron, mais veillez à ce qu'elles ne s'écrasent pas ; retirez-les l'une après l'autre et dressez-les en pyramide dans un plat qui aille au feu et qui puisse être présenté sur la table. Le jus dans lequel on cuit les pommes doit être laissé sur le feu pour qu'il réduise ; lorsqu'il a pris la consistance de sirop, arrosez-en les pommes ; soupoudrez-les de sucre et versez sur le tout du rhum auquel vous faites prendre feu. Les pommes devront être très chaudes, autrement le rhum ne prendrait pas.

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