

L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

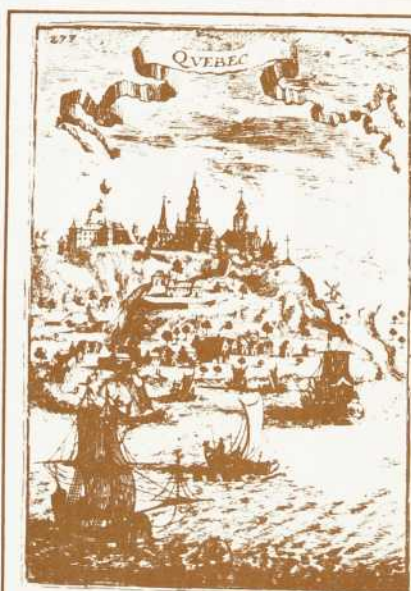
à l'école primaire sup^{re}



Prix : 85 sous

QUÉBEC

MCMXLII



Bibliothèque Nationale du Québec

~~Francis Gaynor~~

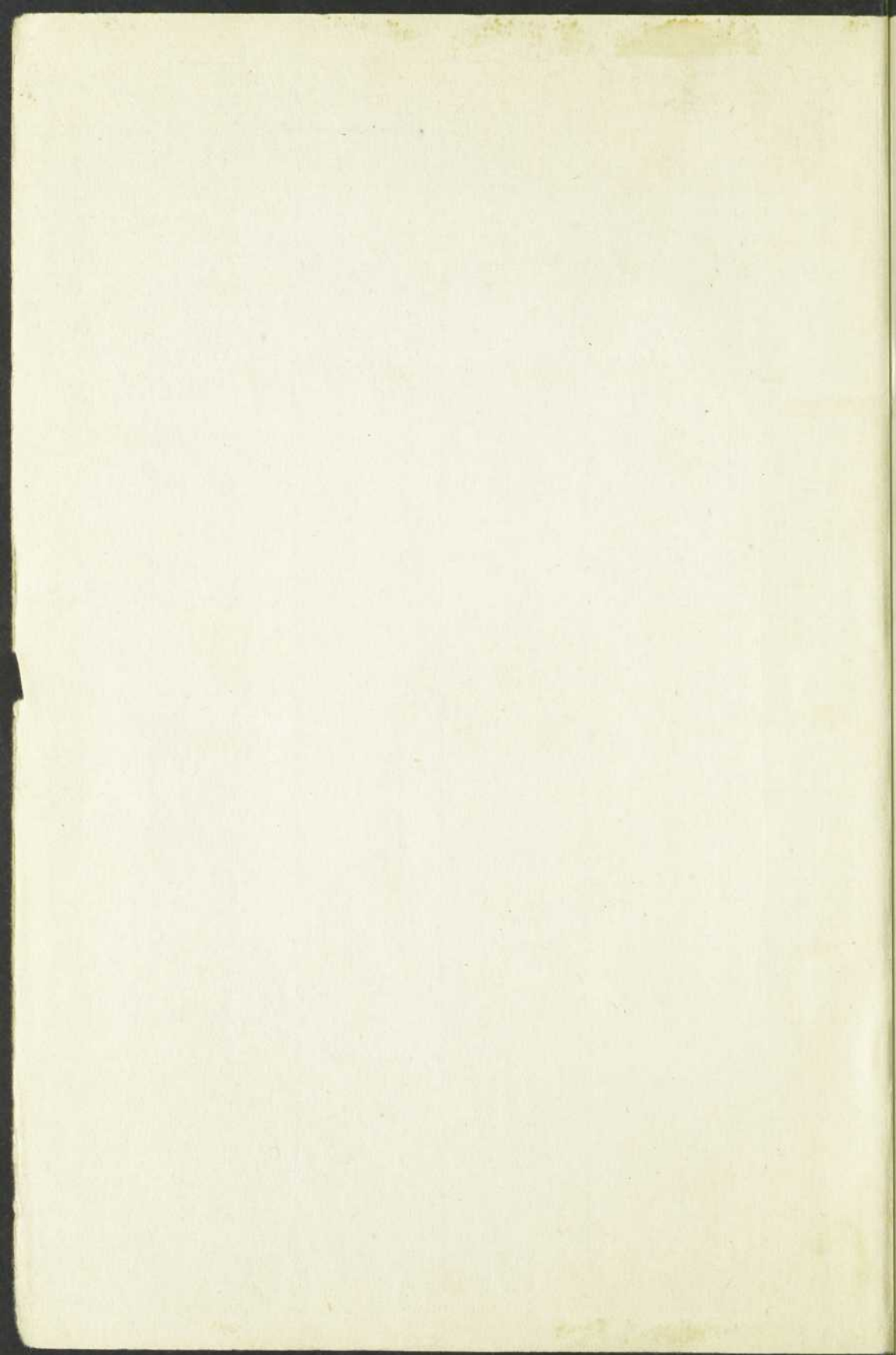
~~Lapin~~
Guirrette Puroenne

p 34 a 65

p 73 a 93

p 101 a 160

p 73 a 83



L'ECONOMIE DOMESTIQUE

à l'école primaire supérieure

et aux Cours de Lettres-Sciences



*Approuvé par le Comité Catholique
du Conseil de l'Instruction publique*

Endroits de vente

PROCURE DES MISSIONS
rue Atwater, 1520, Montréal, — rue Saint-Joseph, 228, Québec.
INSTITUTION CHANOINE BEAUDET
Saint-Pascal de Kamouraska, Qué.

1942

D. O. M.

in hon.

B. M. V.

Nihil obstat :

Chanoine Edgar CHOUINARD,
censor librorum.

Imprimatur :

Ulric PERRON, V. G.,
Québec, 16 juillet 1942.



Tous droits réservés



GOVERNEMENT DU FOYER

PRÉLIMINAIRES

LA MAISON ET LA FAMILLE

Ce chapitre d'introduction démontre clairement la part qui revient à nos jeunes filles dans la défense et la protection de nos foyers canadiens; nous devons ces pages au bienveillant collaborateur du traité d' "Education familiale", monsieur l'abbé Arthur Maheux, archiviste à l'Université Laval.

Ne regardons pas la maison seulement avec l'oeil de l'architecte, du maçon, du charpentier. Voyons-la comme le citoyen doit la voir. La maison est plus que la tanière, plus que l'abri, plus que le nid; ces retraites, à l'usage de nos frères inférieurs les animaux, ont un caractère passager; la maison, oeuvre de l'homme, est durable, permanente; elle a quelque chose d'éternel, et c'est une âme qui lui donne un rayon d'éternité: une âme, qui est son orientation vers un idéal; l'âme de la maison, c'est la famille, la famille régénérée par un esprit, l'esprit du Christ. L'oekos des Grecs, la Domus des Romains — les deux peuples païens les plus civilisés — ont été transformés en famille par la baguette magique du christianisme: la maison est l'abri et la protection de la famille.

Famille et maison sont battues en brèche. L'individualisme, le communisme, le fascisme, le nazisme, le capitalisme mal compris et mal exercé sont les ennemis de la maison et de la famille.

Notre tâche urgente, ^{Rôle de la femme} impérieuse, c'est d'organiser, pour la maison chrétienne, la défensive et l'offensive. La famille doit accepter ce double rôle, rien que ce rôle, mais tout ce rôle.

La défensive

Défendre d'abord sa sécurité.

La sécurité matérielle et économique exige des travaux de défense contre de multiples attaques. Mettons au premier rang l'alcoolisme, la tuberculose, les maladies contagieuses, l'absence d'hygiène, fléaux qui tous sapent à la base le bien précieux de la santé. Mettons ensuite l'excès dans les amusements, les veillées trop nombreuses et trop prolongées, les sports qui s'attaquent aussi à la santé et qui, de plus, avec les bavardages et les commérages, font perdre le temps si précieux, quand ce n'est pas la réputation du prochain. Un péril plus grand, peut-être, c'est la pression des réclames et des annonces; elle crée la

démangeaison d'acheter, de renouveler trop tôt certains articles, d'en mettre au rancart qui pourraient encore être de service. Ce fléau s'accompagne naturellement d'un autre, excessivement pernicieux, celui de la vente à tempérament, qui fait payer trop cher, qui engage longtemps à l'avance le budget familial.

La sécurité morale a plus d'importance encore. Son premier ennemi se trouve dans les doctrines fausses ; certains journaux, revues et magazines, certains livres, la radio, le cinéma répandent à flots, et sous des dehors séduisants, des doctrines qui minent la foi et la morale. A ce mal ajoutons celui de l'indiscipline : le chef de la famille voit son autorité contestée ; la femme se révolte contre son mari ; les enfants s'affranchissent de l'autorité des parents. L'indiscipline prend des proportions grandissantes et ruine la sécurité morale de la famille. L'instinct grégaire fait aussi sa part : on veut suivre les autres, faire comme les autres, servir en esclave les dictées de la mode, les usages du milieu, même si ces usages sont condamnables ou peu recommandables ; on a peur de se distinguer ; on se fait une âme de mouton, quand, dans un monde où tant de choses vont de travers, il faudrait avoir l'âme d'un lion.

Défendre la sécurité de la maison, mais aussi défendre sa paix. La maison, la famille, ont besoin de tranquillité, de solitude, d'union, d'harmonie. Guerre, donc, aux divisions et aux querelles entre le père et la mère, entre eux et les enfants, entre les enfants eux-mêmes ; guerre aux bouderies et aux rancunes qui empoisonnent l'existence. La paix sera encore dérangée, voire menacée, par les excès dans les sorties et dans les réceptions. L'honnêteté civile réclame un minimum en cette matière ; il convient de faire des visites et de recevoir les visiteurs ; mais si on multiplie ces démonstrations d'amitié ; si on les prolonge indûment ; si on les fait commencer à une heure très tardive ; si on en met le terme aux petites heures du matin, il y aura quelque chose en souffrance dans la maison et dans la famille. Guerre, aussi, à la bagatelle, à la multiplicité des colifichets, aux jeux à l'argent, à l'astrologie — maîtresse d'erreur et de niaiseries — à la clef des songes, aux vaines prophéties, au spiritisme, aux superstitions : tout cela finit par déranger la bonne paix, indispensable à la sécurité de la famille.

Cette attitude défensive, toutefois, ne suffit pas : la famille doit souvent passer à l'attaque.

L'offensive

Repousser le mal, c'est déjà bien ; promouvoir le bien, c'est infiniment préférable. La famille portera son attaque dans divers domaines.

Et d'abord dans celui de la morale et de la religion. Le chef de la famille et tous, en collaboration avec lui, feront la lutte contre l'immoralité sous toutes ses formes, si nombreuses, si attrayantes, si insidieuses de nos jours. On assurera la bonne observance du jour du Seigneur, le dimanche. On donnera à Dieu sa part, celle des manifestations paroissiales, celle des grandes retraites annuelles, celle des Quarante-Heures. Bien plus, on transformera la maison en un petit sanctuaire. Les païens eux-mêmes ont su donner ce caractère à leur foyer ; les chrétiens doivent, sur ce point en particulier, les dépasser de beaucoup ; un petit autel rappellera la présence divine ; devant lui on s'agenouillera pour les dévotions quotidiennes et surtout aux jours d'épreuve et de tentations. La famille fera aussi une large part aux bonnes et simples vertus naturelles : la franchise, la droiture, la sincérité, l'honneur.

La vie intellectuelle mérite à son tour une offensive. La culture de l'intelligence est de la plus haute importance dans la vie moderne. Comment lui assurer sa part ? Ce sera en donnant aux enfants l'avantage de fréquenter longtemps les écoles, élémentaires, secondaires, supérieures, selon les talents ; ce sera en faisant régner au foyer la tranquillité nécessaire à l'étude ; ce sera encore en installant, comme modeste pendant au petit autel de famille, une bibliothèque garnie de bons livres ; on favorisera chez les enfants, par l'exemple et par les conseils, le goût de la lecture individuelle, et la pratique de la lecture en commun ; dans les programmes radiophoniques on accordera la préférence aux causeries instructives ; s'il se donne des conférences à la salle paroissiale on engagera, avec habileté, les enfants à y assister. ⁵On surveillera les conversations, pour en éliminer les propos risqués, les puérilités ; les « illustrés » de certains journaux seront relégués dans l'ombre ou jetés à la poubelle ; ⁶le roman policier sera banni avec vigueur. Tous ces moyens mettront la culture de l'esprit au rang qui lui revient, c'est-à-dire au premier rang après la morale et la religion.

La famille doit assurer à ses membres une solide formation sociale ; car la famille n'existe pas seulement pour elle-même ; elle s'ordonne à la Société. Nous avons maintenant des écoles de Sciences sociales à Québec, à Montréal, à Ottawa ; ces écoles

dispensent un enseignement qui doit pénétrer toutes les classes de la société ; elles publient des revues, des brochures, des tracts, qui s'inspirent de la doctrine prêchée par les Souverains Pontifes ; la haute valeur de ces documents est essentiellement formatrice ; elle assure le redressement des fausses notions ; elle inspire les attitudes conformes à la vérité chrétienne ; elle enseigne, conseille, presse la coopération, si nécessaire à toute société humaine ; elle prévient les frictions nuisibles ; tous ces avantages la famille doit les dispenser à chacun de ses membres.

Il en est de même pour la formation du **sens national** ; la famille est la cellule-mère de la nation ; les familles sont les assises de la patrie. Dans la maison on dressera, à côté de l'autel de la religion, auprès de l'autel de la Vérité, l'autel de la Patrie. Les enfants apprendront tout jeunes à aimer leur petite patrie, le coin de terre où ils sont nés, la région où ils évoluent, le comté où s'élabore leur vie politique. On les débar-rassera, de bonne heure, des erreurs et préjugés qui rétrécissent l'horizon national ; on en fera des Canadiens dans le sens large et noble de ce mot. On leur expliquera ce qu'est la démocratie, ses avantages, ses faiblesses, quels sont les droits et les devoirs des citoyens.

Reste le domaine **économique**. Là encore s'impose la tactique de l'offensive. Nous vivons dans un monde où la concurrence est inévitable, et l'enfant doit très jeune apprendre à se débrouiller malgré la concurrence, et à utiliser même la concurrence comme une arme. S'il est permis à un individu de s'accommoder de la pauvreté, il n'en est pas ainsi d'un groupe, d'une société, d'une nation, pour qui la richesse matérielle est indispensable. L'économie, suivant les règles du bon sens, se résume à produire beaucoup et à dépenser peu. Pour la production on intéressera très tôt les enfants à l'industrie domestique ; on les fera entrer dans les organisations déjà en exercice ; on mettra dans la bibliothèque de famille les livres et les revues qui enseignent les arts domestiques. Pour la dépense, on leur apprendra à économiser, à faire des réserves, à avoir un compte de banque, à tenir leurs comptes personnels, à concevoir quelle charge chaque enfant constitue pour la famille et quel apport il peut être pour elle.

Tel est le rôle de la famille et de la maison ; s'il est bien compris et bien rempli, le niveau religieux, moral, intellectuel, social, économique de la nation s'élèvera ; s'il est mal rempli la famille sera un facteur de déchéances, ce qu'il faut empêcher à tout prix.

CHAPITRE PREMIER

ORGANISATION DE LA VIE FAMILIALE

Rôle de la maîtresse de maison

La femme épouse et mère est en droit maîtresse de maison. L'Éducation Familiale, C. N. D., a déjà exposé les devoirs spécifiques de l'épouse et de la mère ; nous étudierons un peu ici ce que doit faire la gardienne du foyer.

La famille est comme un petit état où chacun a sa place marquée d'après des fonctions et des aptitudes spéciales. « Dans ce petit état qu'on gouverne à deux, avance Madame Ponson, on peut croire que le mari est surtout ministre des affaires étrangères et la femme, ministre de l'intérieur. C'est à elle qu'il appartient d'y faire régner l'ordre, l'économie, le bien-être et l'harmonie ». Ajoutons que le pouvoir de la femme au foyer est même plus réel que celui des ministres du roi : par son initiative, par son activité, elle exerce une domination universelle sur le petit royaume dont elle est la souveraine.

Le milieu matériel que crée la femme, a une influence souvent décisive sur la vie intime des personnes qui y évoluent : qu'il soit tout ensoleillé de lumière et d'amour ou qu'il se trahisse négligé, froid, d'un égoïsme navrant, le caractère individuel de chacun des membres de la famille se marque à son empreinte.

Donc, en embellissant le logis, en l'ornant avec délicatesse de tout ce qui peut le rendre agréable, la femme travaille sûrement à y retenir les siens : les gens ne quittent pas le foyer quand la maîtresse de maison en fait un centre d'attraction, de bien-être, d'ennoblissement ; une emprise discrète fait naître le besoin du retour, sans qu'on s'avoue pourquoi.

En conséquence, la maîtresse de maison, sérieuse et réfléchie, doit mettre une grande application à organiser la vie familiale selon les principes de l'esprit chrétien et selon les exigences raisonnables de la personne humaine qui est corps et âme.

I.— VIE CHRÉTIENNE

Reine en son domaine, la femme verra tout d'abord à organiser chez elle le service de Dieu de qui elle tient sa mission, son autorité. À genoux, matin et soir, et en famille autant qu'il se peut, elle fera la prière. Cette adoration officielle des

parents entourés de leurs enfants et de leurs domestiques, créera bientôt une habitude salubre à tout le personnel de la maison.

Surtout si elle a des enfants, la maîtresse de maison sera presque nécessairement privée de la messe quotidienne ; mais, en autant que les circonstances le permettront, elle y voudra toujours un délégué pour présenter à l'autel les intentions de la famille. Ses directives exigeront encore la prière **avant et après les repas** qui, entre deux signes de croix, deviendront difficilement une violation de la tempérance ou de l'abstinence.



Le bénédicité

Elle saura faire grand le jour du Seigneur. Respectant elle-même le repos dominical, elle ne s'adonnera qu'aux besoins absolument urgents ou pour lesquelles le délai serait trop préjudiciable ; elle ne consentira pas, le dimanche, à des réceptions qui obligeraient à un long travail les fournisseurs et les domestiques. Sa maison y prendra l'aspect des jours de fête et les coeurs battront plus joyeux dans l'intimité paisible et savoureuse ; les enfants déjà « établis » voudront y revenir avec leurs propres enfants pour refaire, selon le langage moderne, « leur plein » d'énergies familiales. Cela est si spontané et si bon quand on a tout d'abord prélevé la part due au Seigneur, dans une fervente communion, l'assistance à la sainte messe et l'audition de la parole de Dieu se rappelant que : « Éviter les messes où l'on prêche, c'est se condamner volontairement à

l'oubli et à l'ignorance de sa religion ; rechercher sans raison sérieuse les messes les plus courtes, c'est vouloir se débarrasser de Dieu, de son service » (1).

N'oublions pas que le sens chrétien a des préférences pour la grand-messe célébrée tout spécialement aux intentions des paroissiens et qui redit, en pompe et en solennité, leurs hommages au Dieu qui les a faits, qui les soutient, qui les enrichit de biens terrestres et spirituels. Cela est surtout vrai de nos jours où l'autorité de l'Église remet à l'honneur la participation de tous aux chants et aux prières liturgiques.



La prière en famille

La maîtresse de maison, par ses conseils toujours et par son exemple autant que le permet son devoir d'état, favorisera l'assistance à vêpres, aux catéchismes, au salut du très saint Sacrement, aux exercices de retraite, etc. Elle voudra encore entourer de respect et d'honneur toutes nos pieuses traditions qu'elle estime, à bon droit, comme une force de vie chrétienne pour son foyer.

Qu'elle soit convaincue que son premier devoir est de créer au foyer l'atmosphère chrétienne, de former des tempéraments catholiques assoiffés de Dieu et désireux de le servir, quoi qu'il en coûte.

(1) L'abbé Mury.

II.— VIE MATÉRIELLE

Dieu premier servi, aura des bénédictions particulières pour la tâche lourde et ardue de la ménagère. Ses besognes, pour la plupart toutes menues, sont presque innombrables et s'éparpillent sur des sujets très divers. Accomplies sans ordre et sans plan préconçu, elles menacent de devenir pour la femme une préoccupation trop constante et de la laisser brisée de lassitude. Le moyen d'atténuer la tension de l'esprit et la fatigue physique tout en favorisant la perfection du travail, c'est de bien établir, à l'avance, l'emploi du temps. En effet, l'horaire précis empêche qu'on ne soit trop longtemps absorbée par des bagatelles pour être ensuite contrainte à se hâter dans les choses plus importantes; l'horaire est aussi une garantie contre l'oubli et une préparation à la tâche qui va suivre; avec lui, pas d'hésitation ni de perte de temps.

fin **Comment organiser le travail.**— Les occupations domestiques toujours un peu les mêmes d'un foyer à l'autre, sont cependant plus ou moins modifiées par le nombre des enfants, la profession du mari, les goûts et les habitudes, et par les traditions de famille. Un emploi du temps est donc quelque chose de personnel, chacune l'établissant selon les circonstances, en rapport avec son tempérament, sa vivacité, sa dextérité au travail.

Certains devoirs se renouvellent quotidiennement comme la préparation des repas, le nettoyage des pièces; d'autres appartiennent à certains jours déterminés : le blanchissage, le récurage des métaux, etc.; les changements de saison amènent encore ou les grands ménages, ou la revue de la garde-robe, ou la préparation des confitures, etc. D'où il suit que deux parts s'imposent dans l'emploi du temps de la femme à la maison : la part de la **routine** ou besogne quotidienne qui ne change guère; et la part **variable** selon les jours, les mois ou les saisons.

Afin de rendre service à la majorité des foyers canadiens, nous proposons un plan d'horaire normal pour une famille de plusieurs enfants : quelques-uns sont en bas âge et réclament une attention particulière; d'autres fréquentent les classes et une ou deux jeunes filles restent à la maison. Nous supposons les enfants d'âge scolaire, capables de pourvoir seuls à leur toilette; et les aînées, de travailler avec leur mère. Cet horaire est nécessairement susceptible de modifications selon les besoins des familles, les saisons et les localités.

a) Horaire journalier

- 6 h. 00.— Lever des grandes personnes : toilette, prières, et préparation du déjeuner.
- 6 h. 30.— Déjeuner des grandes personnes et lever des enfants.
- 7 h. 00.— Départ du père pour l'ouvrage ; les enfants déjeunent puis repassent leurs leçons. Les jeunes filles lavent la vaisselle du déjeuner. La mère lève les bébés et fait leur toilette.
- 7 h. 30.— Déjeuner des bébés suivi de leur « somme ».
- 8 h. 00.— Départ des enfants pour la classe et nettoyage quotidien des chambres par les jeunes filles ; autre travail pour la mère.
- 9 à 10 h. 30.— Ouvrage hebdomadaire (voir le tableau suivant).
- 10 h. 30.— Préparation du dîner.
- Midi.— Dîner de la famille.
- 12 h. 30.— Lavage de la vaisselle, la mère couche les bébés.
- 1 h. 00.— Rangement de la cuisine et de la salle à manger.
- 1 h. 30.— Toilette de l'après-midi.
- 2 h. 00.— Promenade des bébés, couture ou travail d'imprévu, pendant lequel les bébés sont confiés à une des jeunes filles, ou installés pour jouer sur une galerie protégée, ou dans une chambre bien à la portée de l'oeil.
- 4 h. 30.— Retour des enfants de la classe. Goûter. Récréation au grand air.
- 5 h. 00.— Étude des enfants, la mère et ses filles préparent le souper, le père revient du travail.
- 5 h. 30.— Souper des bébés et leur coucher.
- 6 h. 00.— Souper de la famille.
- 6 h. 30.— Lavage de la vaisselle ; rangement de la cuisine et de la salle à manger ; coup d'oeil de prévoyance pour les repas du lendemain. Les enfants jouent.
- 7 h. 30.— Prière du soir en famille. Veillée dans la salle ; les enfants font leurs devoirs ; la mère et ses filles causent, reprennent ou font quelque travail d'agrément ; le père lit son journal. . .
- Entre 9 h. et 10.00.— Coucher de la famille.

b) Horaire hebdomadaire

Comme horaire d'ouvrages hebdomadaires, on peut suggérer :

Lundi.— Lavage.

Mardi.— Repassage.

Mercredi.— Racommodage et confection.

Jeudi.— Confection et sortie pour emplettes et visites.

Vendredi.— Ménage d'une partie de la maison : les chambres et le salon.

Samedi.— Ménage des autres pièces : salle, cuisine, chambre de bain, toilette, etc.

c) Horaire saisonnier

Au printemps, couture en prévision des vacances, revue et rangement des vêtements d'hiver, grand ménage général. En été, préparation des confitures, et des conserves de fruits, promenades et réceptions.

L'automne ramène la préparation des confitures et des conserves de légumes ; puis, en raison de la vie qui revient à l'intérieur du foyer, à cause de la température moins clémente, il faut faire de petits changements dans l'installation, calfeutrer certaines ouvertures, vérifier les appareils de chauffage et voir à un nettoyage à fond.

L'hiver, avec son cortège des fêtes de Noël et du Jour de l'An, nécessite une alimentation spéciale et traditionnelle, une revision des toilettes, et, souhaitons-le, quelques loisirs pour les industries domestiques.

Entretien et embellissement de l'intérieur.— En faisant régner autour d'elle cet ordre moral qui résulte de **la régularité des habitudes domestiques**, de la répartition judicieuse des occupations, de la bonne direction du service, la maîtresse de maison crée la prospérité matérielle du ménage.

Le souci du bonheur de tous lui fait encore une obligation **de rendre son intérieur aussi agréable**, aussi confortable, aussi élégant que ses moyens le lui permettent. Pour cela, il n'est point besoin de grand luxe ; l'harmonie et la paix, tout en respectant les exigences du bon goût et de l'esthétique, sont surtout faites d'ordre, de méticuleuse propreté, d'attention à retrancher tout ce qui donne une impression fâcheuse. Elles vivent aussi de ces mille petites délicatesses nées de la préoccupation de

faire plaisir, de mettre du bien-être et de la joie dans la vie de ceux qu'on aime ; de rendre le foyer, non pas fastueux, beau, éblouissant pour des étrangers, mais doux, intime, charmant pour ceux qui l'habitent.

L'HABILLEMENT.— S'il n'est pas séant de toujours s'occuper de chiffons et de dentelles, admettons tout de même que le vestiaire de la famille absorbe pour sa confection, son entretien et sa réparation, une grande part des heures de la ménagère et lui est une occasion constante de combinaisons ingénieuses. Cela non plus, ne doit pas être laissé entièrement au hasard des circonstances ; si l'on veut ne manquer à rien et trouver du temps pour tout, l'unique moyen est encore de prévoir et d'agir avec ordre et méthode tout en laissant, pour les imprévus, quelques possibilités d'adaptation.

Chaque soir on voit à la correction des vêtements du jour ; après la lessive, on met à part le linge avarié qu'on répare dès le lendemain, à l'heure prévue par le tableau de l'emploi du temps ; le lundi et au lendemain des fêtes, on s'occupe des toilettes portées la veille, les nettoyant, les remettant à point, les disposant dans les tiroirs ou sur les cintres de la penderie. Au retour d'une sortie, chacun des membres de la famille est exercé à remettre en son lieu et place les couvre-chaussures, manteaux et chapeaux.

Le blanchissage qui revient à jour fixe, chaque semaine ou chaque quinzaine, reçoit une attention particulière pour que soient sauvegardées à la fois et dans leur juste mesure, la propriété irréprochable, la qualité et la couleur des tissus, de même que les ressources familiales.

Si la femme n'a pas à se glorifier d'un stage à l'école ménagère, ni d'une sérieuse éducation domestique reçue au foyer maternel, elle pourra, en fait d'habillement, connaître des tâtonnements au début, mais l'habileté est fille de l'habitude et on admirera vite de ces petites merveilles de reprises ou de remaniement des pièces usagées qui feront l'orgueil de la nouvelle couturière et le réconfort du chef de famille dont la bourse restera mieux garnie.

Témoin, ce mari que les compagnons croyaient à plaindre devant un costume dernier cri qu'exhibait sa femme. Lui de répondre avec fierté : « Elle est chic ! je l'aime comme ça ; et sa toilette lui coûte tout juste autant que les cigarettes que

vous fumez chacun en un seul jour : c'est mon habit de noce passé de mode qu'elle a transformé. »

Il serait bon aussi de rappeler avec l'abbé Grimaud que « le sexe fort même, lui qui d'ordinaire n'attribue guère d'importance à la parure, est cependant très exigeant sur la correction de sa mise ; il redoute vivement de ne pas tenir son rang dans les relations d'affaires ou d'amitié ». L'épouse intéressée prend donc ses dispositions pour qu'on reconnaisse en son mari un « homme comme il faut ». Sa fierté ne tolère jamais qu'il paraisse au dehors avec des habits tachés, déchirés, froissés, et elle en agit ainsi avec tous les siens. « L'absence de tel ou tel bouton indispensable à une toilette rapide et soignée, a amené plus d'une querelle de ménage » ; cela donne à réfléchir.

PRÉPARATION DES REPAS.— La cuisine est un autre champ ouvert à l'activité de la ménagère. La meilleure domestique ne saurait apporter à la préparation des repas le dévouement d'une maîtresse de maison qui aime les siens ; l'affection que cette dernière met à servir est, sans contredit, le plus puissant apéritif.

Désireuse de donner à sa famille le maximum de force, renseignée sur la valeur nutritive des différents aliments, sur leurs propriétés sanitaires et même sur leur composition chimique, la bonne ménagère est en état de varier les menus selon les saisons et les besoins individuels ; elle sait faire son marché, choisir les morceaux, doser l'assaisonnement, accommoder les restes, user de mille industries pour réduire les dépenses, améliorer à la fois l'ordinaire et le budget. N'est-il pas reconnu que, « s'il y a coulage à la cuisine, la bourse s'épuise aussi vite que se vide une barrique percée » ?

Cependant, la ménagère qui croirait économiser en retranchant sur la nourriture nécessaire et substantielle, s'exposerait, elle et sa famille, à la maladie et par suite à de sérieuses pertes d'argent. Mieux avisée était madame Ollé-Laprune qui, déployant tout son zèle à préparer le repas des siens, s'écriait : « Je collabore au problème social qui préoccupe mon époux, je prépare le calorique de sa pensée. »

Au temps opportun, la famille devra donc pouvoir s'asseoir à une table gracieusement dressée ; les mets y seront aussi appétissants que possible : ils auront été préparés ni trop tôt, ce qui eût compromis leur saveur, ni trop tard, ce qui l'eût amoindrie. Les recettes éprouvées du chapitre Alimentation ou de la Cuisine

raisonnée, sont de précieux auxiliaires pour donner raison à Victor Rocher : « Rien ne déride mieux les visages que les estomacs satisfaits ! »

Si la continuité de ce travail se fait ennuyeuse parfois, qu'on relise, en méditant un peu, ce que nous dit Jules Simon qui entendait bien la philosophie de l'existence humaine. « Je pourrais montrer comment la société gagnerait en politesse, en bien-être, en économie, en bonnes moeurs, si les maîtresses de maisons, grandes et petites, connaissaient à fond les mystères de la cuisine. Il n'en faudrait pas plus pour reconstituer la vie de famille. »

ATTENTION AUX MALADES.— La cuisinière intelligente, renseignée et généreuse, ferme souvent la porte aux troubles d'estomac, aux anémies déprimantes et pernicieuses, et à d'autres maladies qui limitent les forces d'action et assombrissent la vie ; elle ne peut, hélas, rendre la santé des siens invulnérable ; et il lui faudra un jour ou l'autre envisager avec calme la douleur de voir souffrir ceux qu'elle aime ; elle goûtera alors la consolation laborieuse de les guérir, de les soulager au moins, fût-ce au prix d'héroïques abnégations.



Une Dieu est touché des soins qu'on donne aux malades étrangers, il doit l'être plus encore quand on se dévoue pour ceux dont on a la charge. Aidée de cette pensée chrétienne et poussée par l'instinct de sa tendresse, la maîtresse de maison ne voudra céder à personne sa place auprès des malades : la solitude devient moins écrasante, la tisane moins amère, le pansement moins douloureux quand ils sont présentés par un amour qu'on a l'habitude de voir se dépenser à

faire plaisir. Sa délicatesse de conscience voit à la décence du vêtement de lit ; elle la fait présider elle-même à la visite du médecin. Dans le cas d'une consultation au bureau d'un praticien, ses adolescents, même ses grandes filles, sont toujours accompagnés d'une personne de confiance ; la bienséance et la prudence l'exigent, quelle que soit d'ailleurs la bonne réputation de l'homme de l'art.

Si les circonstances ou la nature du mal requièrent un séjour à l'hôpital et la compétence des gardes-malades, la maîtresse de maison suit encore le patient avec un intérêt plein de sollicitude et lui assure les délicatesses qui favorisent l'effet bienfaisant des remèdes et des soins. Adviennent des inquiétudes sérieuses ou que l'accès menace de durer, elle prépare doucement à la visite du prêtre, « l'ami des éprouvés, le ministre de la grâce » qui pourra même apporter, si Dieu le veut, celle de la guérison ; et ce grand exemple de soumission aux desseins de la Providence aura tôt fait d'imprégner de résignation l'atmosphère de tout le foyer.

Auprès des agonisants, en l'absence du prêtre ou d'une garde-malade religieuse, la maîtresse de maison est toute désignée pour aider à une sainte mort. Qu'elle surmonte sa propre douleur pour être la force et le soutien de celui qui part ; et auprès de la dépouille mortelle, sans cris ni plaintes, elle réunira encore la famille pour de ferventes supplications. Et elle n'aura fait en tout cela que son devoir, mais elle l'aura fait jusqu'au bout. (Voir plus de détails au chapitre XIe etc.)

DIRECTION ET SURVEILLANCE des domestiques.— Les personnes admises à vivre au foyer ne manqueront pas de découvrir bientôt quelques secrets de la famille ; elles auront des rapports journaliers avec les enfants, il importe donc de ne choisir que des domestiques d'une grande discrétion, d'une réputation intacte et de convictions religieuses reconnues.

Avant tout, il faut voir dans nos serviteurs, des frères en Jésus-Christ qui ont une âme semblable à la nôtre et sont appelés à partager avec nous l'héritage céleste. Servir ne doit les abaisser ni à nos yeux, ni aux leurs. Les maîtres et les domestiques ont des droits : si les premiers exigent le respect, l'obéissance et la somme de travail convenue, les autres peuvent prétendre à ce qu'on les traite avec bonté, justice et charité.

Devoirs au point de vue matériel.— Une maîtresse de maison doit : a) initier ses domestiques à leur besogne, consacrant à cette initiation tout le temps voulu. Il importe qu'ils prennent un bon pli : ils ne donneront jamais plus que ce qu'on leur demandera au début ;

b) leur rendre la besogne attrayante, les habituer à s'en acquitter ponctuellement, avec soin mais sans lenteur ;

c) s'imaginer un instant être à leur place avant de multiplier les ordres et les charges. Trop exiger, embarrasser de commandements divers ou contraires, n'est ni sage, ni chrétien ;

d) réfléchir, penser à tout, spécifier clairement ce que l'on veut avant d'envoyer un domestique faire des achats ou des messages ; au retour, se faire rendre exactement tous les comptes ;

e) payer les domestiques avec une régularité mathématique : le serviteur a non seulement droit à son salaire, il a même droit à ce qu'on le lui remette à temps, il en a souvent un si grand besoin ;

f) faire en sorte que ceux qui servent la famille sentent qu'ils en font partie ; voir à ce qu'ils ne manquent de rien, à ce que leur chambre soit hygiénique, leur nourriture suffisante, leurs heures de sommeil assez nombreuses ;

g) exiger une méticuleuse propreté, une grande politesse, des prévenances non seulement pour le personnel, mais encore pour les visiteurs et les hôtes de la maison ;

h) soigner ou faire soigner charitablement les serviteurs quand ils sont malades. S'ils ont vieilli au service de la famille, les traiter avec plus de générosité encore et leur témoigner jusqu'à la fin, la reconnaissance qu'ils méritent.

Devoirs, au point de vue moral : a) donner le bon exemple en tout à ses domestiques : on prêche plus éloquemment par ce qu'on est, ce qu'on pense et ce qu'on fait, que par ce que l'on dit ;

b) leur rendre non seulement possible mais facile l'accomplissement de leurs devoirs religieux, surtout la sanctification du dimanche. Une bonne sera d'autant plus fidèle à ses maîtres qu'elle sera plus fidèle au bon Dieu ;

c) les surveiller, se rendre compte de leur conduite, mais sans tyrannie, avec tact et discernement. Quand il faut faire quelques observations, quelques reproches même, que ce soit avec douceur et privément. Remarquer et apprécier tout effort

vers le mieux est plus sage que de relever, de blâmer le moindre manquement, la plus petite erreur ou bétise. Éviter de les exposer à quelque tentation que ce soit ;

d) ne pas exiger des domestiques ce qu'on ne peut obtenir d'aucune personne : l'absence de tout défaut ;

e) surveiller de près les rapports des serviteurs avec les enfants. Quel que soit le degré d'éducation et d'honnêteté des aides, la bonne mère ne doit pas renverser les rôles et leur abandonner presque complètement sa charge d'éducatrice ; elle ne peut pas s'attendre à ce qu'une étrangère ait plus de dévouement, plus de patience, plus de sollicitude qu'elle-même pour ses propres enfants et l'entretien du foyer.

Conclusion.— Suivant le grand précepte de la charité, la maîtresse de maison doit traiter les domestiques comme, en leur situation, elle voudrait être traitée elle-même.

III.— VIE INTELLECTUELLE

Les droits de la femme à la culture de son intelligence sont maintenant reconnus de tous. Rappelons seulement que cette culture est un des mille attraits qu'elle doit s'efforcer d'apporter au foyer.

La **formation générale** est d'une utilité constante à la maîtresse de maison. Car, ne l'oublions pas, sa vie professionnelle est faite de deux sortes de fonctions ; les unes purement intellectuelles : prévision, organisation, direction, contrôle, surveillance des besognes ; les autres matérielles, il est vrai, mais inspirées, commandées par les premières. Or, la culture générale est un secours pour les unes et les autres. La discipline de l'esprit acquise par l'étude aide à procéder en tout, avec ordre et méthode ; à se plier aux exigences de la vie, aux sacrifices que requièrent les devoirs quotidiens ; les connaissances scientifiques : physique, chimie, sciences naturelles, font saisir le pourquoi d'une foule de travaux domestiques et en rendent l'exécution plus facile et plus intelligente.

Ces avantages incontestables méritent bien de nouveaux apports. De nos jours, on multiplie les cours, les conférences qui fournissent à la directrice du foyer des moyens plus pratiques de s'acquitter de sa tâche à la satisfaction du groupe familial. Elle doit donc, sans exagération cependant, **tirer profit de ces**

leçons, se reposer des travaux du ménage en assistant à des cours d'instruction religieuse et sociale, d'histoire, de pédagogie familiale, de vulgarisation des sciences, etc. ; se mettre au courant des activités sociales et économiques, voire même des progrès de la musique, de la peinture, etc.

Ainsi, elle se maintient ou se hisse au niveau de son mari et devient en tout la compagne de sa pensée : les hommes veulent d'ordinaire que la femme de leur Béthanie familial soit la Marthe attentive aux petits détails matériels ; mais qui sache aussi les écouter, les comprendre et puisse même sur tous les sujets, leur répondre et les conseiller. De plus l'esprit cultivé d'une mère qui a de réelles clartés de tout lui conserve sur ses enfants, même quand ils ont grandi, une autorité qui est un bonheur pour toute la famille.



La maîtresse de maison doit encourager et surveiller l'installation d'une bibliothèque au foyer ; elle garde le contrôle des quotidiens et des magazines qui entrent chez elle ; elle choisit avec grand soin les programmes de radio et s'efforce d'intéresser tout le monde à ce qu'elle a jugé **bon, beau et utile**. Ce souci du développement et de la protection de ses enfants, elle le porte même dans les amusements qu'elle leur fournit.

a) La lecture.— Qui dira ce que peut comporter d'intérêt une lecture en commun : l'instant qui la suit est charmant ; chacun a le droit de faire fuser un trait d'esprit, d'assaillir l'adversaire ou le parti en discrédit, de louer, d'exalter le héros, de raconter un trait analogue. Bref, pour fastidieuse qu'apparaisse la lecture collective, elle peut devenir un grand moyen de jouissances intellectuelles ! Il était de tradition chez nos ancêtres de clore la veillée par une **lecture de piété**, l'Imitation de Jésus-Christ, la vie des Saints, etc. ; grâce à cet usage, la foi s'implantait plus robuste au cœur des jeunes. Le jour se fermait sur une pensée pieuse qui replaçait l'âme dans la sphère surnaturelle et reparaissait le lendemain, comme une étoile dans l'esprit, pour encourager aux actions généreuses. Ne serait-il pas possible de faire renaître cette coutume !

2 b) La musique.— La musique offre bien des charmes à la vie de famille. Il fait bon couler les heures de loisir en écoutant les sons harmonieux qui s'échappent des cordes en vibration ! Elles courent vraiment trop en vitesse les aiguilles du cadran, quand les voix s'unissent « *gracioso* » pour chanter sur de la beauté, les nobles traditions et nos pieux mystères. Alors, les soucis se taisent, le cœur s'élève, l'horizon se rassérène et la joie reprend sa place au foyer. N'allons donc pas inscrire au gaspillage, le prix du Recueil de cantiques ou de l'Album de la Bonne Chanson, non plus que les émoluments consentis aux professeurs de musique.

3 c) Les petits jeux.— Qui donc a dit : « Le vieillard est un grand enfant et l'enfant un abrégé de vieillard » ? Il est bon de s'en souvenir et de satisfaire l'enfant, le vieillard et les autres membres de la famille qui peuvent bien être l'un et l'autre à la fois. Les petits jeux à base de combinaisons de hasard et d'exercices pratiques, peuvent donc être encouragés dans une sage mesure par la maîtresse du foyer. (Pour elle-même déjà si lasse, ils seraient parfois une surcharge, un ennui ; mais elle songe à l'éducation qu'ils sont susceptibles de donner, aux intimités qu'ils favorisent, à l'intérêt qu'ils apportent dans les réunions de famille.) Elle doit avoir le don de faire accepter et de rendre aimables les cartes, les dames, les dominos et autres amusements où la loyauté et la courtoisie sont compagnes assidues de la gaieté. Voilà de précieux appoints pour remettre en honneur les traditionnelles veillées en famille.

IV.— VIE SOCIALE

La maîtresse de maison désireuse de faire aux siens un intérieur où, à tous égards, il fait bon vivre, ne sera pas pour cela une recluse. Sans être mondaine, elle doit pourtant avoir une vie sociale : elle doit rendre son foyer très accueillant et d'autre part, savoir en sortir pour les relations de convenances, d'amitié, d'affaires et d'apostolat.

1 Hôtesse idéale. elle fait préparer d'avance la chambre de l'hôte annoncé, l'attend elle-même ou le fait rencontrer à la gare, s'occupe de ses malles, etc. L'accueil est cordial et tout le temps de la visite, elle multiplie les prévenances et les divertissements sans cependant importuner ; elle dirige discrètement la

conversation pour qu'elle soit intéressante et agréable. L'invité quitte à regret ce toit hospitalier où sans entraver sa liberté, on lui a pour ainsi dire épargné la peine de vivre.

La maîtresse de maison joue encore le rôle d'hôtesse quand elle reçoit à sa table ou au salon les personnes de marque avec lesquelles son mari et elle-même peuvent être en relation. Elle ne doit les inviter que si elle est en mesure de faire les choses comme il faut, afin de n'exposer personne à des ennuis. Point d'étalage de luxe, point d'élégance de mauvais aloi ; mais du tact, de la discrétion, de l'à-propos. Invitations, cartes-menus, salle à manger, place à assigner aux convives, réclament toute l'attention, le savoir-faire de la maîtresse de maison.

Les règles du service, la conversation à table aussi bien que l'entrée au salon après le repas, sont des points d'une extrême importance dans les convenances sociales ; on doit se renseigner à bonne source car les usages varient selon le milieu et avec la mode.

La maison chrétienne doit encore être l'hôtel des pauvres : on ne refuse jamais d'y recevoir celui qui, au nom de Dieu, demande un couvert et un gîte.

Visites d'amitié.— Les parents et les intimes connaissent la vie du foyer ami et par conséquent les moments les plus favorables pour s'y présenter ; aux autres, on ferait bien de signaler son jour de réception. Et puisque la maîtresse de maison reçoit, elle sera reçue, elle aussi. Qu'en tout cela encore, il y ait ordre et modération afin de ne pas abuser d'un temps précieux pour les uns et pour les autres ; qu'on fasse preuve de délicatesse, de savoir-faire selon les règles de la bienséance.

Pour les relations d'affaires, la directrice du foyer inspire la plus parfaite honnêteté par son exemple autant que par ses paroles ; elle ne permet jamais que l'on songe, pour un gain réel ou apparent, à léser l'honneur de la famille ou à blesser le sens de la dignité.

Quant aux relations de plaisir, elle n'autorise jamais les réunions foncièrement et exclusivement mondaines. Elle ne tolère pas que jeunes gens et jeunes filles s'amuse trop en aparté dans le salon, lequel sera toujours à pleine lumière. Elle répudie les allures trop libres qui s'affichent de nos jours avec tant d'audace.

L'APOSTOLAT. — La « maîtresse de maison idéale » nous l'avons suivie jusqu'ici, gardienne fidèle de son foyer, préférant les tâches d'intérieur aux entreprises publiques. Et cependant le Saint-Père affirme que, dans les temps actuels, il faut s'inquiéter du voisin, son frère en Jésus-Christ ; il faut prendre en pitié la société qui se meurt d'égoïsme, de sensualité et d'indifférence religieuse. En parlant ainsi, il répond au désir même de Notre-Seigneur qui nous enseigna le **Notre Père** : donnez-nous, pardonnez-nous, délivrez-nous, etc. La ménagère chrétienne voudra donc utiliser ses loisirs pour se prêter aux oeuvres sociales, sans empiéter sur le temps nécessaire au foyer ; car, elle ne doit pas oublier que le premier champ d'action où doit s'exercer son zèle, c'est la famille.

La femme ne doit pas accaparer à tel point son époux qu'elle tue jalousement chez lui la vie rayonnante. La doctrine sociale de l'Église suggère une tout autre manière d'agir : **Femme d'un chef d'entreprise**, témoigne ta sympathie au personnel qui travaille en sous-ordre ; **femme d'ouvrier**, ne te lamente pas si la cotisation syndicale fait rentrer chaque mois un billet de moins à la maison ; **femme d'agriculteur**, communie à l'entr'aide entre ruraux ; **femme d'un homme d'oeuvre**, ne te dépêches pas si on te laisse seule certains soirs pour se rendre au comité ou aux dévouements ; offre plutôt tes services pour la comptabilité, la correspondance, etc. ; réunis même dans ton salon les collaborateurs de ton mari, utilise de bonne grâce tes relations pour trouver des ressources à ses oeuvres, même des recrues ; **femme de l'audacieux politicien**, tu devras le soustraire au vertige de la gloire, tu sauras le soutenir si la faveur populaire le délaisse, tu lui redonneras confiance aux heures de dépression.

Chez les enfants, le sens social s'éveille tout d'abord par l'exemple qu'en donnent les parents : le respect du vieillard, l'aide aux infirmes et au voyageur encombré, la bienveillance pour les domestiques, le paiement régulier des dettes, le secours aux pauvres, etc. Puis on les invite à collaborer aux bonnes oeuvres ; les petits portent eux-mêmes le sou au miséreux qui tend la main, ils puisent dans leur mince trésor la contribution à la Sainte-Enfance, on les fait bercer le bébé qui pleure. L'aîné préside à la prière des plus jeunes ; les grandes filles ont l'initiative des visites aux déshérités, les garçons portent aux malheureux secours et provisions. On rappelle le souvenir de la couturière qui a peiné pour la robe neuve, de la bonne qui a fait « nuit blanche » en surveillant le malade, etc.



Puis la mère fait remarquer l'honneur qui s'attache à la coopération active dans les associations de philanthropie et surtout dans l'Action catholique, sous les ordres du Pape. Cet exhaussement de leur valeur chrétienne, cet enrichissement de leur cœur, va achever de conquérir les jeunes à toutes les bonnes causes, tout en conservant infrangibles les liens avec la famille. N'avait-il pas raison, Pradel, d'appeler « divine entreprise » celle de préparer du bonheur et de la grandeur morale à ses frères ? Quelle revanche contre la nullité de ce monde et contre l'imminence de la mort : on se survit dans ceux qu'on a rendus meilleurs, plus heureux et plus saints !

V.— VIE A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE

Les avantages et les inconvénients de la vie à la ville et à la campagne sont traités à la page 262 du présent manuel.

Toutes les maîtresses de maison ont des champs communs pour leurs activités, leur savoir-faire, leur dévouement. Mais il faut bien admettre que, des situations différentes, font surgir des obligations particulières.

A LA VILLE.—La femme, à la ville, a généralement un logis sous le régime de location : la plupart du temps, elle n'a donc pas à pourvoir elle-même aux installations d'utilité générale ; toutefois, dans le **choix de son appartement**, elle en tient sage-ment compte. Elle fait appel à son sens pratique, au souci de l'hygiène et du bien-être, mettant en balance la proximité des écoles, des églises, du travail du mari, etc.

Mais ce logis, si bien situé et si convenable soit-il, est d'ordinaire limité en espace ; force est donc pour la maîtresse de maison de le rendre **si aimable et si doux** que personne ne songe à chercher au dehors « l'aise pour ses coudes » ; elle veut le

muer en sanctuaire d'où l'on n'entende plus les invitations séduisantes de l'extérieur. Et surtout qu'elle le quitte le moins possible, que la facilité de trouver du travail au dehors ne la fasse pas succomber à la tentation de le désertir pour l'usine ou le bureau.



A la ville, la tâche domestique est fort simplifiée: les comestibles sont souvent apportés à domicile, le chauffage et l'éclairage sont d'une préparation et d'un mode d'emploi plus rapides. Le logis, vu son exiguïté et l'outillage perfectionné dont on dispose, requiert peu de temps pour son entretien; les heures de loisirs peuvent être consacrées à la pratique des connaissances acquises en économie domestique, en art culinaire, etc. Amie des travaux à l'aiguille et au crochet, la ménagère embellit son intérieur

jetant partout une note de sobre élégance: ici, c'est une broderie où s'enlacent les chiffres de la famille; là, une dentelle, une portière dont la souplesse du tissu, l'harmonie des couleurs ont un charme séduisant.

A la ville encore, la maîtresse de maison est sans cesse sollicitée par les annonces alléchantes, par les vitrines des grands magasins; d'autre part, sa bourse se garnit périodiquement du salaire du mari. Qu'elle soit donc bien en garde pour ne pas donner raison au proverbe « L'argent brûle le porte-monnaie »; surtout qu'elle se rappelle les lois qui régissent le budget familial et tiennent en égale mesure la prodigalité et la mesquinerie.

Conclusion.— A la ville, la maîtresse de maison trouve donc d'ordinaire plus de confort extérieur qu'à la campagne, plus de moyens de faciliter sa tâche matérielle. Elle rencontre des difficultés pourtant: les règles de l'hygiène sont plus souvent méconnues vu le surpeuplement des pièces, le manque d'air et de lumière; l'économie est plus souvent aussi battue en brèche. Mais surtout, la tâche morale de la femme pour sa conduite personnelle ^{est difficile} et pour la vie familiale, connaît mille embûches qui requièrent d'elle un courage viril uni à une grande délicatesse de procédés.

A LA CAMPAGNE.— Bien des femmes ont assez de sens pour comprendre combien la vie des champs est douce et agréable ; un trop grand nombre, hélas ! craignent cette vie ou la subissent comme un malheur. Ah ! si elles voulaient s'y consacrer, s'y donner au sens plein du mot, elles verraient bientôt combien grande a été leur erreur.

On présente comme argument les installations trop sommaires des campagnes ; on a peut-être raison en certains cas ; mais il faut le plus souvent attribuer le manque de confort à un



La bénédiction paternelle

défaut d'initiative ou à une économie mal entendue : une ménagère adroite, laborieuse et dévouée peut faire des merveilles sans trop affecter le budget. Un des premiers devoirs de la femme qui vit à la campagne est d'améliorer les conditions de son travail pour en obtenir un meilleur rendement et pour donner à son foyer plus de vie, plus d'attraits, plus de joie ; à elle de persuader que « rural et manque de confort raisonnable » ne sont pas synonymes par la force des choses.

Ses occupations ménagères, en beaucoup de points, ressemblent à celles de ses amies de la ville : même outillage, mêmes méthodes, si elle le veut. En plus, elle est ordinairement dans un « chez-soi » appartenant à la famille qui peut en disposer à son gré ; c'est un peu de sa vie qu'elle met en chaque pièce, d'où plus large initiative et plus de zèle.

La tenue de la maison est-elle plus difficile ? L'atmosphère n'y est sûrement pas raréfiée, ni souillée de poussières dangereuses comme à la ville. Il faut bien admettre cependant que l'absence de trottoir en bordure des chemins, et surtout les travaux auxquels se livrent les cultivateurs chargent inévitablement de matières diverses les habits et les chaussures ; mais ils ne sont pas nombreux ceux qui se laisseraient émouvoir par le lyrisme du bon paysan qui « honorait la noblesse de sa terre partout où elle se trouvait » ; la terre, si noble soit-elle, n'a certes pas sa place dans la maison. En conséquence, des nattes de fibres ou de coton tressé, un décrotoir à la porte, permettent une première décharge des pieds ; puis elle est bien louable l'habitude de déposer au vestibule les chaussures de travail pour les remplacer par les galoches ou souliers de maison devenant à la fois un repos, une économie et un moyen de propreté. Qu'on laisse aussi, à l'entrée, les tabliers et salopettes qui ont servi pour les occupations extérieures.



Malgré ces précautions du personnel, certaines pièces de la demeure demandent à la ménagère un entretien plus difficile. Pour les mêmes raisons, le blanchissage a des spécialités onéreuses ; le séchage, lui, se fait comme une partie de plaisir : entre deux arbres, sous le soleil, avec le vent qui s'engouffre dans les manches des habits et secoue les serviettes, le

linge est vite séché et n'aura pas craint les souillures de la cheminée voisine, de la vadrouille de l'étage supérieur, ni de la poussière toujours en rafales dans les rues de la ville.

Aide à la ferme.— Madame Robinet, dans « la Maison rustique », ne craint pas de dire que la femme, à la campagne, a deux ménages à gouverner : celui de la famille et celui de la ferme. Remarquons, pour l'honneur du Canada, que chez nous, le mari garde la haute main sur la ferme et laisse davan-

tage la femme à sa maison ; tout de même, il compte sur son aide précieuse surtout en ce qui concerne la laiterie, l'horticulture, l'apiculture et l'aviculture.

« **L'heure des vaches** » a inspiré une page charmante à Adjutor Rivard ; relisons-la et apprenons à reconnaître la beauté, même en des travaux si peu attrayants ; outre l'appât du gain, cherchons-y le bien social qui doit en naître et songeons à ceux qui vivront de nos efforts. C'est la fermière qui possède au mieux le secret d'assurer la haute production de la **basse-cour**, même du **clapier**. Elle accorde aussi des soins au **rucher**, elle paraît au **verger**, surveille les plantations, la taille des arbres, l'échenillage et la cueillette.



Le Rucher

Les travaux de jardinage : défoncements, labours et binages sont à la charge du mari ; mais c'est en particulier à la femme d'établir le plan de culture afin qu'en toute saison, la récolte des fruits et légumes soit suffisante, non exagérée avec danger de perte ; cela n'ira pas du premier coup, les tâtonnements deviennent des expériences qui font « entrer le métier ». Et quelle griserie d'apporter sur la table, ces légumes et fruits si riches en vitamines qui vont stimuler la vie chez ceux que la jardinière chérit plus qu'elle-même.

Son goût féminin lui inspire encore la culture des fleurs et des plantes d'ornement qui sont en somme la plus belle décoration ; les plantes de maison elles-mêmes parlent merveilleusement :

coquettes, elles cherchent, par toutes les ouvertures, un chaud rayon de soleil et révèlent un bonheur familial qui sourit par toutes les fenêtres.

Journées pleines et agréables.— Qui n'a pas vécu à la campagne reste sceptique et ne peut croire qu'une seule vie, fût-elle la plus laborieuse, puisse suffire à tant de besognes ; et pourtant nos fermières trouvent encore du temps pour se distraire au chant du rouet, au bavardage du métier et à de vrais bons plaisirs partagés avec les voisins beaucoup plus sympathiques et spirituels qu'on n'ose le concevoir. Et voilà comment les jours, à force d'être pleins (au sens favorable du mot) coulent avec cette rapidité qui ne laisse point de minutes aux idées sombres, aux vains soupirs et aux déprimantes envies.

Nous ne saurions rien donner de mieux comme mots d'ordre que ces lignes écrites par Mgr Philippe Perrier en 1935 : « Nous avons connu ces **admirables fermières** et nous en connaissons encore qui sont vraiment les reines de leurs domaines. Là, elles pratiquent les vertus les plus féminines, l'ordre, la vigilance, la bonté, le dévouement. Distinguées par le naturel ou par l'éducation, elles ne croient pas s'abaisser en donnant leurs soins à tout ce qui vit dans l'enclos de la ferme. La basse-cour n'a pas abaissé Françoise d'Aubigné, et d'avoir gardé les oies dans son enfance ne l'a pas empêchée de devenir Madame de Maintenon et presque reine de France. »

« Votre ambition, jeunes filles, sera de pratiquer les vertus de la terre et de **coopérer au maintien** de la gent agricole. Car l'agriculture est le grand réservoir où se renouvelle la race toujours épuisée par l'atmosphère dévorante des cités. »

CONCLUSION PRATIQUE.— Le tablier de la ménagère n'est donc pas un parement d'esclave mais bien l'insigne de la noblesse chrétienne, patriote et féminine.

de fait
Noblesse de chrétienne qui sait que la Vierge Marie, Dame souveraine de toutes les souveraines et de toutes les dames, avant d'aller régner aux cieux sous un diadème à nul autre pareil, a vaqué sur la même terre que nous, aux mêmes soins de maison qui sont encore pour la plupart des femmes, l'affaire quotidienne ; qui sait aussi que cette Reine de toute majesté n'était pas moins noble durant les jours cachés de Nazareth, à

filer la quenouille et à cuire le pain qu'à l'heure triomphante de son assomption, puisqu'en tout, elle reconnaissait également l'appel de Dieu. En tout cas, n'est-il pas concluant de rappeler ici que, dans ses apparitions aux enfants de la Salette, elle portait à la fois couronne et tablier ?

Noblesse de chrétienne qui considère que Notre-Seigneur, en même temps Fils de Dieu et fils de charpentier, a marqué le labeur d'un caractère divin en assujettissant ses mains toutes-puissantes à la lenteur et à l'infirmité des outils et que, dans l'échoppe poussiéreuse, il a ceint bien des fois le tablier de l'apprenti en attendant de se ceindre d'un autre linge, au soir de la Cène, pour se faire le serviteur de ses apôtres et leur laver les pieds.

Noblesse de Canadienne se souvenant qu'elle est d'un pays où les dynasties royales sont faites de fidèles lignées de travailleurs et de travailleuses ; que, lorsque s'évoquent les pures gloires du passé, c'est toute une théorie de grand'mères en frais tabliers de chanvre ou de lin qui apparaissent et sourient, moins fatiguées de leurs corvées continues que n'étaient, des pompeuses fêtes, leurs contemporaines de la classe frivole.

Noblesse de femme dont le domaine propre se circonscrit au cercle de la famille dans le rayonnement de l'âtre ; aimable reine en tablier, elle doit régner par l'ordre, la sérénité, l'aptitude à tout faire et le dévouement actif. C'est sur les pans étendus de son tablier qu'à l'imitation du sénateur romain prétendant apporter la paix dans les plis de sa toge, la ménagère à la hauteur de son rôle, présente la paix et le bien-être du foyer.

Puissent les prochaines « débutantes » ne pas trop s'y méprendre et, à cette fin, se pourvoir d'une belle quantité de tabliers, plus précieux et moins coûteux que les toilettes de gala ! Puissent-elles surtout savoir s'en revêtir avec l'entrain et l'adresse que leur ont laissés pour apanage spécial les mères de la race ! Puissent-elles encore être émues, enthousiasmées devant la sublimité de leur rôle, l'immensité du bien qu'elles peuvent procurer ! Heureuses seront-elles, si, leur vie durant, surnaturalisant le travail même le plus prosaïque de la **tenue de maison**, elles considèrent chaque minute comme une perle précieuse qu'elles doivent à leur famille, à leurs semblables, à leur éternité !

VI.— QUALITÉS PRATIQUES ET VERTUS DOMESTIQUES

Pour mener à bien la difficile mission d'organiser matériellement sa maison, et par là même aider à l'administration et à l'augmentation du revenu, la femme doit posséder un ensemble de qualités pratiques ; nous allons considérer ici les principales :

L'ESPRIT DE MÉTHODE.— C'est cette qualité qui permet de trouver la meilleure manière d'adapter son travail pour répondre aux besoins particuliers et généraux des membres de la famille, pour triompher des difficultés et des ennuis propres à la situation de chaque individu, des manies et des caprices avec lesquels il faut toujours compter dans les groupements humains. La maîtresse de maison qui a l'esprit de méthode fait son organisation assez souple pour se plier sans heurt à l'activité impulsive et irraisonnée des enfants, des domestiques ou de l'entourage.

L'ACTIVITÉ.— Sans cette précieuse qualité, comment la femme peut-elle remplir son rôle de maîtresse de maison ? Toutefois, l'activité n'est pas cette sorte de nervosité qui s'agit sans but et sans raison plausible. Ce n'est pas non plus la fièvre de gens apparemment chargés d'affaires, mais qui arrivent au soir, sans avoir rien fait qui vaille dans toute leur journée. C'est au contraire un état de calme, de possession de soi-même dans lequel on exécute son labeur avec courage et diligence.

Une ménagère active se donne avec joie à son travail, y apporte toute son attention, procède sans nonchalance comme sans empressement intempestif, se sentant animée de la pensée qu'elle concourt d'une manière indirecte au bien-être des siens. On fait sans peine ce que l'on fait par amour.

L'ORDRE.— La méthode classifie, prépare l'ouvrage ; l'activité produit le fruit attendu ; mais l'ordre seul le conserve. Une maison ordonnée est toujours une maison bien gouvernée. L'objet que l'on désire se présente pour ainsi dire de lui-même, le message attendu arrive à point, le repas, toujours à l'heure, invite et sollicite les convives. Dans un tel intérieur, on est heureux sans trop savoir pourquoi et comment. C'est que l'esprit d'ordre, esprit de prévoyance et de labeur préside à tout, se dissimulant sous une foule d'attentions et de petits soins dont la ménagère seule a le secret.

L'ÉCONOMIE.— L'ordre a comme premier effet l'économie.

Sans esprit d'économie, les plus riches fortunes croulent vite. Au contraire, avec l'esprit et la pratique de l'économie, les plus modestes sont bientôt en demeure de ne craindre ni revers, ni contretemps. L'économie qui n'est certes pas l'avarice, a sa place dans tous les domaines de l'exploitation familiale : économie de temps, de fatigues ; économie par la suppression de goûts superflus, de prodigalités ruineuses, de satisfactions futiles.

L'ESPRIT DE DÉCISION.— Cette qualité n'est pas toujours chez la femme un don de nature, mais elle s'acquiert avec de la bonne volonté. Peu renseignée, peut-être inhabile aux soins domestiques, la maîtresse de maison compromet gravement le bonheur des siens si elle ne rachète ces défauts, par un grand esprit de décision. Il ne s'agit pas d'entêtement, de volonté dominatrice, mais d'une sage fermeté qui lui deviendra comme coutumière quand, attentive, et réfléchie, elle aura compris dans toute son étendue, la somme de ses responsabilités.

Le grand art de la femme, désireuse d'implanter le bonheur au sein de sa famille, consiste à diminuer pour chacun les impressions pénibles, à multiplier les plaisirs qui sont la source de joies pures et profondes. Cet art, elle ne peut l'exercer sans un grand fonds de vertus, dont les principales sont :

LE DÉVOUEMENT.— « Le dévouement des femmes forme une des plus belles pages de l'histoire de l'humanité », nous dit Paul Combes. Le dévouement, c'est l'amour en action, c'est le don de soi, l'oubli de ses satisfactions personnelles, pour le bonheur d'autrui. A la femme, il faut l'immolation, c'est un des éléments de sa félicité. Morale austère de penser que le sacrifice est le compagnon assidu de la reine du foyer, mais morale consolante ; car le sacrifice touche le cœur de Dieu qui nous a insinué, dans le saint Évangile, qu'en aimant le prochain pour Lui, on accomplit sa loi.

Le vrai dévouement doit s'accompagner de bonne humeur et de complaisance. **La bonne humeur** est essentielle à la maîtresse de maison. Sa situation est parfois bien contrariante, mais éprise du désir de satisfaire les siens, elle doit faire vite abstraction de ses propres mécomptes pour conserver cette sérénité aimable, ce sourire plein de grâce, cette courtoisie obligeante, qui lui assurent l'estime des personnes même les plus revêches et des caractères les plus fâcheux. N'oublions pas que la bonne humeur est contagieuse et communicative.

La complaisance se traduit dans toute la conduite par l'empressement à faire plaisir. Ici, c'est un fauteuil qu'on approche, là, un rideau que l'on glisse pour tamiser une lumière trop vive ; c'est un intérêt marqué que l'on prête au récit d'une nouvelle communiquée, c'est une infinité de détails dont les coeurs délicats seuls connaissent les nuances. Cette complaisance qui s'oublie, à chaque instant, pour satisfaire les désirs du prochain, avant même qu'il les manifeste, est aussi une semeuse de bonheur

LA BONTÉ.— Cette vertu semble le couronnement de toutes les perfections féminines. Elle s'exerce à l'insu même de la personne qui la possède et se reflète dans toute sa conduite : 1° dans ses actes empreints de modestie, de débonnaireté, d'obligance ; 2° dans ses paroles qui sont charité, prudence, simplicité ; 3° dans ses pensées tout imprégnées de douceur, de compassion, d'indulgence. « La bonté, c'est le fonds des natures augustes », a dit le poète. Ce ne doit pas être une vertu d'arrière-saison ; il faut se livrer jeune à sa pratique afin d'atteindre le degré où la bonté est conquérante. Notre Saint-Père le Pape Pie X disait souvent aux petits enfants : « Pour être assez bon, il faut l'être un peu trop. »

LA PATIENCE.— C'est la force chrétienne, presque divine, de supporter les ennuis petits et grands, les déceptions prévues et surtout imprévues, sans proférer aucune plainte, voire même le sourire aux lèvres et la joie surnaturelle au coeur. Pas de patience . . . , pas de paix au foyer. Pour s'encourager dans la pratique de cette héroïque abnégation, que la maîtresse de maison considère les fruits précieux qui en sont la compensation : joie intime, attachement mutuel, paix domestique. Quels trésors peuvent surpasser l'inappréciable bienfait de la paix !

Un directeur de conscience avait coutume de dire aux mamans « qu'il n'est pas de meilleurs maîtres des novices que les enfants », et si l'on joint aux occasions d'impatience que provoquent ces chers petits, les mille événements inattendus, les incidents fâcheux, les retards dans les différents services, les contrariétés inévitables, les épreuves de la maladie ou autres, on aura assez pour fortifier la patience même de la plus patiente des femmes.

C'est donc tout le long des jours et à toute heure des nuits que la femme, maîtresse de maison, a l'occasion de multiplier ses mérites, de les accroître en les unissant aux mérites de Jésus Rédempteur. Aussi elle goûte, dès ici-bas les joies pures, simples et belles du foyer domestique en attendant l'éternelle récompense.

CHAPITRE DEUXIÈME

ORGANISATION FAMILIALE (suite)

I.— Vie économique

« La femme forte, dit le Sage, a considéré les sentiers, c'est-à-dire les moindres détails du va-et-vient de sa maison ; elle en fait un examen attentif ; elle se rend compte de l'ensemble et des détails. »

Ministre de l'intérieur de ce petit royaume qu'est le foyer, (de condition riche et opulente ou de condition modeste) la maîtresse de maison se trouve investie d'une grande responsabilité, surtout de l'obligation de tout voir, de tout diriger et de tout contrôler : la sécurité du foyer est son oeuvre. L'esprit d'ordre qu'elle applique dans la tenue et le gouvernement de la maison, dans l'administration de ses ressources, doit en assurer la prospérité et, comme conséquence logique, établir l'heureux équilibre de la vie familiale.

Mesure d'ordre.— Une comptabilité régulière et minutieuse règle le train de vie ; c'est la première condition d'une administration vigilante. L'homme gagne l'argent ; il a besoin de quelqu'un qui l'aide, le seconde, qui veille à la dépense et qui sache conserver le fruit de son labeur ; pour cela, il compte sur sa femme. / Si, épouse fidèle et dévouée, elle fait le meilleur usage de l'argent qui entre au foyer, si elle use judicieusement des ressources de la famille, le mari alors n'a qu'un désir : amasser davantage ; ses gains dépassent toujours les dépenses, les économies s'ajoutent et ainsi se forme le noyau d'une fortune.

Quand on a pris l'habitude de calculer intelligemment ses revenus et ses dépenses, on acquiert une certaine expérience d'autant plus sûre qu'elle est basée sur des chiffres, et l'on se trouve amplement récompensé de ses efforts.

Mesure indispensable.— Un bon nombre de ménagères estime ce travail ingrat, fastidieux, voire inutile sous prétexte qu'elles ont à dépenser une somme fixe prélevée sur les ressources totales du ménage, et rien de plus. Certes, les limites des dépenses sont marquées par celles des recettes, mais la répartition des premières varie et lorsque cette répartition est régulièrement établie, elle peut favoriser grandement le bien-être du ménage ; dans le cas contraire, l'aisance fera bientôt place à la gêne.

cf. p. 100
 Par ailleurs, **quand on ne compte pas**, on se crée à chaque instant une infinité de petits besoins qu'on croit pouvoir satisfaire sans enfreindre la loi de l'économie. Ces petites sommes jetées à tout vent, c'est peu de chose ; cependant, à la fin du mois ou de l'année, elles constituent un montant appréciable. Or, la femme qui les inscrit au fur et à mesure, en connaît la valeur et non seulement elle se rend compte exactement de la perte de son argent, mais elle sait quelles dépenses il faut retrancher pour empêcher les pertes inutiles.

Ignorer de **quelle somme on peut disposer**, c'est courir le risque, si l'on est imprévoyante, de jouir sans mesure du bien-être et des distractions qui s'offrent et d'être ensuite contrainte de se priver durement ou de contracter des dettes. La prospérité de la famille ne pourra manquer d'en souffrir, car, quel que soit le chiffre de la fortune, le gouffre de la dette se creuse promptement pour ceux qui ne savent pas ou ne veulent pas compter. Un organisme financier va tout droit à la faillite s'il n'a une comptabilité parfaite ; de même, la famille qui ne se donne pas la peine d'établir et de contrôler son budget va à l'aventure ; sa destinée est soumise à tous les aléas.

Qui doit tenir la bourse ? — Aucun doute à ce sujet ; c'est le mari, chef responsable de la communauté, investi par toutes les lois divines et humaines du commandement dans la famille, qui détient et distribue l'argent d'où qu'il vienne.

Ce droit du mari de garder la haute main sur le budget familial, est bien reconnu et respecté. Tout de même, il est naturel que la femme à qui incombe le soin de nourrir la famille et d'entretenir la maison, ait à sa disposition l'argent nécessaire pour subvenir aux dépenses que ces fonctions entraînent. C'est son droit, droit qui devient plus légitime encore quand, en se mariant, elle a apporté une dot importante. Les maris intelligents se conforment généralement à cette règle et donnent à leur femme les sommes nécessaires soit pour ses propres dépenses, soit pour celles des enfants et pour celles du ménage. Ces versements se font à diverses époques : ici, chaque semaine ; là, tous les mois ou à certaines dates précises. Seule la femme peut juger et régler le roulement incessant des dépenses d'administration. Chaque jour, chaque moment presque apporte ses imprévus ; à elle de voir et ce qu'il faut acheter, et ce qu'il faut payer. Ce maniement de l'argent ne peut se faire sans ordre et sans prévoyance de sa part, autrement, le budget serait vite en déséquilibre.

On voit encore assez fréquemment la **combinaison suivante** : le chef de la famille paye loyer, frais sur la propriété, chauffage, assurances, ses voyages et sa toilette, ses livres et journaux, etc. Il donne tous les mois à son épouse, une certaine somme pour les dépenses courantes du ménage, pour son habillement, l'entretien des enfants et sa bourse personnelle. Dans le cas d'un surplus, ce à quoi on doit s'attendre si le montant a été généreusement calculé, la femme peut se payer le plaisir de petits cadeaux à son entourage, et de temps à autres, elle peut encore porter un ou deux billets à la caisse d'épargne. Est-on en déficit, au contraire, on en gémit un peu sans ennuyer son entourage, puis de bonne foi, on cherche la cause de ce malheur pour y porter remède avec énergie.

La femme, dit l'Écriture, ouvre sa main à l'indigent et tend ses bras vers le pauvre ; mais si le soin de faire les bonnes oeuvres possibles et convenables relève de la maîtresse de maison, celle-ci ne peut faire aucune transaction importante, fut-ce même pour les oeuvres les plus saintes, sans l'assentiment du chef de la famille à qui, en toute justice et loyauté, elle soumet de temps en temps les détails de sa comptabilité domestique.

LA COMPTABILITÉ DOMESTIQUE et la jeune fille. — Il n'est donc pas indifférent qu'au cours de ses années d'études, la jeune fille se soit familiarisée avec la comptabilité, qu'elle ait été initiée aux principes relatifs à la bonne tenue d'un budget familial, qu'elle se soit même exercée à la tenue de ce budget. Ainsi initiée, elle entrerait en ménage avec l'idée nettement arrêtée que pour bien administrer sa maison, il lui faudra inscrire au jour le jour ses recettes et ses dépenses et en arriver à balancer ses comptes.

Difficultés du problème. — Équilibrer un budget ne va pas sans quelques difficultés ; s'il existait des proportions fermes entre les différentes rubriques de la dépense, on pourrait établir plus nettement les chiffres. Les déboursés pour loyer, contributions, assurances contre l'incendie, vol, etc., sont bien connus ; mais par contre, on ne peut fixer qu'approximativement les frais de nourriture, de logement, de chauffage, d'éclairage, de vêtements, etc. Il reste acquis que des débutantes ne peuvent établir leur budget que de façon provisoire, pour six mois, peut-être, ou tout au plus, pour la première année.

Solution.— A qui ne veut pas prendre de risque, la prudence conseille : 1° de se renseigner, de consulter les parents, les amis déjà un peu plus avancés dans la vie de ménage et dont la réputation d'ordre, de sérieux, peut inspirer confiance; 2° d'adapter ces indications aux goûts, aux ressources de sa propre famille après en avoir discuté avec le mari; 3° sur les bases ainsi obtenues, de dresser le tableau des recettes et des dépenses d'après le plan donné ci-dessous.

Un budget n'a vraiment de valeur que s'il a été expérimenté pendant un temps assez long; les tâtonnements sur ce point sont inévitables. L'ébauche s'impose cependant et dès l'entrée en ménage : c'est à la fois un guide et un frein. Si l'on a déjà vécu dans les mêmes conditions, au même endroit en tenant ses comptes, l'expérience de l'année écoulée permet des prévisions plus réalisables; elles seront beaucoup moins certaines pour un jeune ménage ou pour une famille qui change de résidence ou de situation.

II.— LE BUDGET

La maîtresse de maison doit régler ses dépenses sur les revenus et répartir ces derniers de manière à couvrir toutes les dépenses prévues et à se constituer un fonds de réserve pour parer aux éventualités de la vie familiale. Cet état de prévision des recettes et des dépenses s'appelle budget. Si les recettes couvrent les dépenses, le budget est **en équilibre**; si les dépenses dépassent les recettes, on enregistre **un déficit**; dans le cas contraire, il y a **bénéfice** : cet excédent mis en réserve prend le nom d'**épargne**. Le principe sur lequel se fonde le budget familial est impératif : Tout ménage doit se suffire à lui-même et régler ses dépenses selon ses ressources.

REVENU.— Le premier article d'un budget est celui du revenu; c'est le plus facile et évidemment le point de départ puisque, avant d'inscrire le montant attribué à chaque dépense, il importe de se rendre compte du montant sur lequel on peut se baser; encore faut-il distinguer entre ressources certaines et ressources d'un caractère plutôt aléatoire. Les « à peu près » dans le ménage ne doivent pas figurer en ligne de compte, l'exactitude dans les chiffres est de rigueur. Or, l'argent que l'on perçoit annuellement, c'est-à-dire ce qu'apportent un fonds,

un capital, les honoraires ou le salaire, constituent le revenu, autrement dit, les ressources de la famille.

Dans la **classe moyenne**, les ressources dont on dispose comprennent en général, le salaire du chef de la famille, l'intérêt de l'argent placé soit en valeurs mobilières, soit en biens immeubles, ou encore locations, agences et, dans quelques cas, le travail de la femme. Ces ressources varient encore suivant la fortune déjà acquise, la position de la famille, les sources et les chances d'exploitation.

Dans la **classe ouvrière**, les recettes se limitent au salaire de l'ouvrier augmenté parfois du travail de sa femme ou de quelques petites industries domestiques.

ÉPARGNE.— La deuxième chose à considérer dans la composition du budget, c'est l'épargne. Pour épargner, il faut, chaque jour, prendre sur le montant affecté à la dépense une somme, si petite qu'elle soit, et la mettre à l'abri de telle façon qu'on n'y puisse toucher que difficilement, dans les cas graves. Cette épargne amassée lentement, jour par jour, au prix d'efforts continuels et souvent héroïques, constitue un capital : **le capital de l'épargne**. Épargner, c'est donc employer avec réserve et modération. Il va sans dire que l'épargne doit augmenter à mesure que monte la recette.

La femme économe réduit les dépenses au minimum par l'ordre qu'elle met dans la dépense, dans la conduite ou l'administration du ménage en tirant de tout, le meilleur profit possible. L'économie suppose une abnégation constante, une discipline rigoureuse exercée sur soi-même, sur ses fantaisies, ses caprices, un renoncement perpétuel au superflu.

Valeur de l'épargne.— On ne saurait trop insister sur la valeur de l'épargne, sur l'urgence de se constituer une réserve qui permette de faire face aux éventualités futures et d'améliorer la condition de la famille.

Ne pas se ménager de ressources pour l'avenir proche ou lointain frise l'imprudence ; un accident, une période de chômage ou de dépression, un revers de fortune, un emploi perdu, une augmentation du prix des denrées, peuvent survenir au moment où l'on s'y attend le moins ; il faut si peu pour que l'équilibre des finances se rompe. Que de familles ont été acculées à la plus noire misère par suite de tels coups du sort ! Qui nous dit que

nous serons mieux protégés ? et le malheur advenant, accepterons-nous de bon coeur d'être à charge à la société ? On fait face à toutes ces difficultés quand on a su s'astreindre à se créer une réserve. Tenons donc pour acquis qu'on doit épargner et ne toucher à l'épargne que dans les occasions graves.



Quiconque calcule son budget sans tenir compte de ces probabilités commet une imprudence. Comme l'épargne prévue au budget ne suffit pas toujours à certains besoins courants, on conseille encore, en vue d'une dépense exceptionnelle ou d'un

placement à la Caisse, de mettre de côté, comme on dit couramment, quelques petites sommes prélevées sur les dépenses courantes. Le problème des « ventes à tempérament » trouverait dans cette manière d'agir, une meilleure solution. (Voir page 43)

PRÉVISION DES DÉPENSES. — Les recettes sont connues ; pour que le total des dépenses reste en équilibre avec elles, il faut prévoir aussi exactement que possible la part à attribuer à chaque rubrique. On sait que les proportions varient suivant :

a) **le genre de vie** : un jeune ménage par exemple affectera une somme plus grande au mobilier qu'un autre établi depuis plusieurs années ; si la famille compte plusieurs membres, les chapitres nourriture et loyer seront plus élevés ; les ressources de la famille, son milieu social, la profession, etc., imposent des obligations et partant, des dépenses surnuméraires au compte Divers. Il va de soi que plus la famille est réduite, plus on peut simplifier la tenue des comptes et le nombre des chapitres.

b) **la région** : le loyer, le prix des denrées diffèrent avec les milieux ; le chauffage et l'éclairage, l'habillement ne sont-ils pas subordonnés aux prix en cours dans la localité où l'on vit ?

Le cadre de cet ouvrage ne nous permet pas de donner un modèle de budget pour chacune des situations de famille que comporte chaque condition sociale, nous nous bornerons à indiquer la méthode générale à suivre pour l'établissement d'un budget en ayant à l'esprit une situation de famille et une condition sociale qui impliquent une moyenné de besoins. Il suffira d'y faire ensuite les suppressions ou augmentations compatibles avec toute autre situation.

LES RUBRIQUES.— Un budget bien raisonné compte autant de rubriques qu'il est nécessaire. Les besoins de nécessité première : nourriture, logement et taxes, vêtements, éducation des enfants, administration, y sont calculés largement mais sans gaspillage et sans omission, après avoir prélevé toutefois un pourcentage pour l'épargne. Les dépenses secondaires : culte et bonnes oeuvres, divers (voyages, distractions, soins médicaux, assurances et placements) reçoivent également leur part d'attention. Tenir toujours présents à l'esprit autant de chiffres exige un effort, une tension constante ; c'est y remédier que d'écrire par le menu toutes ses dépenses.

✓ **Nourriture.**— La nourriture est l'item du budget le plus difficile à établir, d'abord parce qu'elle représente une série incessante de dépenses renouvelées chaque jour et aussi parce que c'est surtout à la cuisine que le gaspillage s'exerce le plus aisément et le plus coûteusement.) Le pourcentage de la nourriture doit être calculé sans exagération comme sans lésinerie : il faut qu'une bonne alimentation affermis la santé générale, accroisse et répare les forces de la famille, permette à chacun de ses membres la somme de labeur dont a besoin la famille entière.) Les économies sont mal, très mal entendues, si elles portent sur ce qui fait le fond de l'alimentation comme qualité et quantité (voir page 12). C'est au superflu qu'il faut s'attaquer quand il s'agit de réduction au budget : plutôt sur l'habillement, les distractions que sur la nourriture. Les petites bourses absorbent en général, 42% en nourriture, alors que la classe moyenne n'exige que 30%.

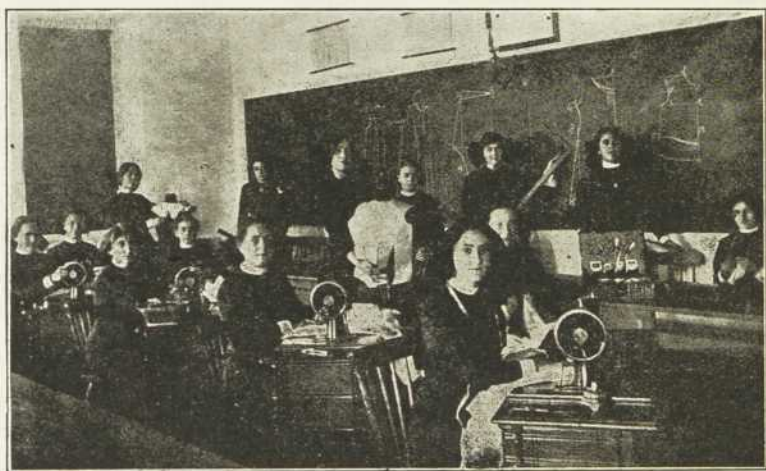
✓ **Loyer.**— La région, le quartier, la situation sociale, les nécessités de la profession, le nombre d'enfants, sont autant de conditions dont il faut tenir compte, pour déterminer cet item.) On conçoit qu'un médecin, un avocat, un dentiste, ayant besoin d'une ou deux pièces pour l'exercice de leur profession auront un loyer plus élevé qu'un simple fournisseur.

Il arrive que dans le logement familial, on reçoive aussi des pensionnaires ou des clients ; dans ce cas, on peut attribuer un peu plus au loyer. Ici encore, la lésinerie serait mal à propos ; on sait la répercussion directe du logement sur la santé des membres de la famille.

Toutefois, ce serait imprudent et illogique de dépasser la proportion indiquée. Un appartement trop grand exige un personnel plus nombreux, entraîne des taxes plus élevées, une

assurance contre l'incendie plus forte, une dépense plus considérable pour le mobilier : c'est une source de frais superflus. Dans les petites agglomérations, il faut au moins 10% du revenu pour se loger convenablement, alors que dans les grandes villes on peut monter jusqu'à 20% ; donc, osciller entre un et deux dixièmes du revenu.

Au loyer, se rattachent **les taxes** : taxes d'affaires, d'eau, de radio, et autres, etc. Prévues et proportionnées au revenu, ces dépenses courantes se soldent sans difficulté.



Belle préparation à la vie du foyer

Vêtements.— S'il est indispensable d'avoir de l'argent pour vivre, il n'est pas moins nécessaire d'en faire un bon usage. « On doit se fier à la Providence, disait la bienheureuse Marie de l'Incarnation, comme s'il n'y avait aucuns moyens humains et employer les moyens humains comme s'il n'y avait pas de Providence ». C'est là une direction de bon sens chrétien. Or, on est bien porté à l'oublier quand il s'agit de vêtements. La mode est si capricieuse et la vanité, si mauvaise conseillère. Quel que soit le milieu social auquel on appartient, en matière de toilette comme partout ailleurs, dépenser au-delà de ses revenus, c'est s'exposer à commettre des injustices en faisant perdre aux autres ; c'est sacrifier le bien-être de la famille à des futilités, plus encore, c'est marcher à sa ruine. Dominée par la pensée de faire honneur à ses affaires, une femme avertie,

sérieuse, exerce sur elle-même d'abord et sur son entourage ensuite une discipline rigoureuse afin de couper court aux fantaisies sans cesse renaissantes, aux caprices, à tout ce qui n'est que vanité. C'est sur le vêtement sans doute qu'on peut faire les plus substantielles économies, à condition, toutefois que la maîtresse de maison sache manier adroitement les ciseaux, l'aiguille et le crochet.

✓ **Administration.** (Sont compris sous cette rubrique, les frais occasionnés par le chauffage et l'éclairage de la maison, le téléphone, l'achat et l'entretien de l'ameublement, de l'outillage nécessaire aux différents travaux, l'entretien du linge, les salaires aux employés, et enfin les réparations.) Certaines de ces dépenses peuvent se restreindre dans une très large mesure sans autre inconvénient que des souffrances de vanité (en ce qui concerne les meubles par exemple).

Éducation des enfants.— Les parents sont tenus de procurer à leurs enfants tout ce dont ils ont besoin dans l'ordre intellectuel et moral aussi bien que dans l'ordre physique. (L'instruction primaire, à laquelle ces enfants ont droit doit être avant tout chrétienne et le devoir de la leur procurer est si grave et si impérieux que les déboursés qu'il commande sont intangibles.)

✓ **Culte et bonnes oeuvres.**— Les citoyens d'un pays doivent subvenir aux charges publiques par le paiement des taxes ; les fidèles de même sont tenus en conscience de contribuer aux frais du culte et à l'entretien de leurs pasteurs et cela, proportionnellement à leurs ressources : le denier de Saint-Pierre, la dîme, les places de banc à l'église, les contributions aux oeuvres paroissiales, etc., sont une nécessité et un devoir, devoir de droit naturel, tout autant que de droit divin : « Droits et dîmes tu paieras à l'église fidèlement. »



« L'aumône, disait un moraliste éminent, devrait avoir sa part assignée d'avance au budget, car, si on ne se l'impose pas ou si on ne la regarde pas comme chose sacrée, elle semble trop onéreuse et trop souvent les meilleures volontés viennent échouer

devant une bourse déjà vide ; tandis que, la part des pauvres une fois déterminée, on sait ce qu'on peut donner et où il faut s'arrêter. Cependant, si on a charge de famille, il ne faut pas s'abandonner sans contrôle à toutes les impulsions, même lorsqu'elles partent d'un cœur charitable. La simple honnêteté exige qu'on fasse d'abord honneur à ses affaires. Or, donner à tort et à travers et ne pas payer ses fournisseurs, ce n'est pas de la charité, c'est du désordre. Qu'on fasse, si on le veut, la part très large pour souscriptions aux bonnes oeuvres, secours immédiats aux misères du prochain, mais que cette part reste proportionnée aux ressources de la famille.



A ce chapitre se rattachent encore les **cadeaux**, présents du jour de l'an, **prix** pour les **organisations sociales**, etc. ; les occasions de donner sont si nombreuses et si variées qu'il est sage de les prévoir, même en détail, pour mieux les contrôler et de les inscrire, ne fût-ce que pour servir de memorandum pour l'année suivante.

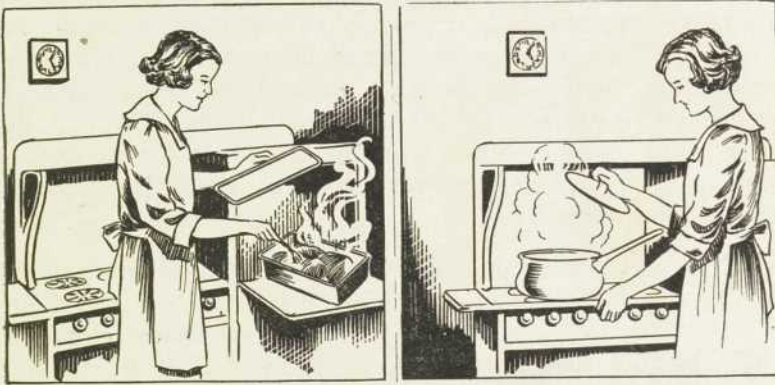
Certains économistes portent au vingtième du revenu le montant alloué à ces oeuvres ; on ne peut admettre ce chiffre que de façon relative ; peut-être serait-il trop élevé pour certaines bourses. En somme, il reste assez délicat et difficile d'indiquer d'avance la proportion à établir pour le chapitre « bonnes oeuvres ». (Que chacun consulte son cœur, sa bourse, la justice, et tout se fera au mieux.)

Divers.—(Au numéro Divers s'inscriront soins médicaux, voyages, livres et journaux, distractions, etc.) Il faut éviter de l'alourdir, d'y faire entrer les dépenses ressortissant à d'autres chapitres, lesquels se trouveraient indûment soulagés. Ces item, exception faite du recours au médecin et des remèdes, sont ceux qui supportent le plus aisément les réductions quand il y a lieu d'en faire. Ils se fixent sur ce qui reste, après qu'on a pourvu au nécessaire.

Tout budget, même modeste, nous ne saurions trop le répéter, doit prévoir des **économies**, et ce « fonds de roulement », s'il n'est pas utilisé, va à l'épargne ; il s'ajoute aux économies déjà amassées et qu'on a placées à intérêt.

III.—AUGMENTATION DU REVENU

Une augmentation de revenu, toujours utile, devient une nécessité dans le cas de famille nombreuse : les enfants grandissent, les dépenses se multiplient, il faut donc accroître aussi le revenu. (Restreindre les dépenses et s'exercer à l'économie, voilà les principaux moyens de faire plus abondantes les ressources pour l'avenir.) La mère de famille aussi ingénieuse que dévouée fait aimer l'économie en en donnant l'exemple :



Ménagères en herbe

1° par une attention de plus en plus grande aux soins du ménage et aux moindres détails de la vie domestique ; par des économies sur le gaz, sur la lumière, etc., par une surveillance plus minutieuse du blanchissage du linge et de son entretien (l'expérience ayant démontré que le soin apporté au linge en prolonge la durée de 10%) ; en un mot, par la soustraction de toute dépense superflue, et par l'application à se passer, autant que faire se peut, des secours étrangers.

2° Pour suffire aux charges croissantes de la maison, elle s'efforce d'introduire au foyer quelques petites industries notamment la confection, les broderies, les tricots et le tissage, là où il y a possibilité de le faire.) On ne saurait croire l'économie que fait une femme adroite et judicieuse en taillant et confectionnant ses chapeaux, les vêtements de ses enfants, le linge de la maison. Pour en arriver là, il lui faut cependant combiner, utiliser le moindre chiffon, tenir l'aiguille et rester chez soi ;

donc se refuser toute sortie ou toute occupation non justifiées par la charité, l'hygiène ou quelque autre raison plausible.

La facilité de trouver du **travail au dehors**, de connivence avec le souci de mieux équilibrer le budget, sort parfois la femme de son foyer ; ce peut être un malheur pour la sécurité et les liens de la famille. Si la nécessité s'impose d'ajouter aux revenus, qu'on s'entende plutôt avec des maisons de confection pour se procurer quelques coutures pratiques, quelques broderies, tricots, dont l'exécution se fait à domicile sans que rien ne souffre dans la direction de la maison.

3° Les aînés de la famille, les garçons d'abord apportent au budget l'**appoint de leur premier salaire** ; de leur côté, les fillettes économisent les **gages d'une domestique**, en s'initiant aux travaux du ménage ou en secondant leur mère dans la préparation des repas, la confection des plats. On doit de bonne heure aussi chercher à former les jeunes à l'économie ; écoutons ce qu'en dit monsieur Léon Lorrain de la Banque Canadienne Nationale :

« Il importe de commencer très tôt l'éducation de l'enfant, car c'est dès son jeune âge qu'il prend les bonnes et les mau-



vaises habitudes qui détermineront en grande partie la conduite de sa vie. Comment l'écolier qui gaspille ses sous saura-t-il jamais conserver ses dollars ? Que l'on glisse un livret d'épargne dans son sac, et on s'apercevra bientôt que ce n'est pas le moins utile de ses livres. Un compte de banque protégera sa petite monnaie contre les risques de perte et de vol et surtout contre son incessante tentation de la

dépense. Ses visites à la banque l'impressionneront, et si quelqu'un lui explique que ce sont de petites sommes comme celle qu'il apporte qui forment les grosses sommes avec lesquelles on fait la paye, le samedi, il commencera à connaître la valeur de l'argent et à comprendre sa véritable utilité. N'est-ce pas la première notion qu'il importe de lui inculquer ? L'ambition lui viendra ensuite d'arrondir son pécule, et alors il sera sur la bonne voie. Quand il aura atteint l'âge de gagner sa vie, son livret d'épargnes sera sa meilleure recommandation »

OBSTACLES A L'ÉPARGNE.— Les sociologues et tous ceux que préoccupe le grave problème de la vie économique, considèrent les **ventes à tempérament** comme le plus grand obstacle à l'épargne. Gide (1) les appelle la pire servitude pour le pauvre et c'est un mal solidement implanté ici pour tous les objets de luxe même.

✓ **Réglementation des ventes à tempérament.**— Avant 1941, aucune loi ne régissait ces sortes de ventes. Aussi beaucoup de familles s'en autorisèrent pour acheter au-delà de leurs ressources.

En effet, pour un dollar ou plus payé comptant, on se procurait une marchandise dispendieuse, nécessaire ou non, et dont on acquittait la balance par petits versements. Trompé par les avantages qu'il croyait retirer, l'acheteur multipliait les acquisitions de choses dont il pouvait se passer sans aucun inconvénient, et, à son désavantage encore, payait en réalité une somme beaucoup plus élevée que le prix initial convenu ; mais voilà que la lumière se fit et on constata qu'une bien trop forte partie du salaire se trouvait aliénée. Si, à ce moment la deveine surgissait au foyer, c'était à coup sûr la catastrophe.

Dans la vente à tempérament, le vendeur ne se préoccupe guère de la solvabilité de l'acheteur ; en effet, si ce dernier néglige de payer à l'échéance du terme, on reprendra l'article, les paiements antérieurs seront confisqués et le client berné en sera quitte pour recommencer ailleurs ou au même endroit.

✓ Les **achats à tempérament** sont donc très onéreux pour l'acheteur à qui ils coûtent une **majoration de 35 à 40%**. Ils constituent un véritable guet-apens dont il faut se méfier. L'ordonnance nouvelle introduit dans le commerce une sage amélioration : le système ne sera appliqué désormais qu'aux choses de stricte nécessité et dans des conditions moins compromettantes pour la sécurité de la famille (**Le Devoir**, janvier 1942). Malgré sa valeur indéniable, cette loi toutefois permet encore d'effectuer des achats irraisonnables. Nos gens devraient plutôt s'habituer à vivre selon leurs moyens.

✓ **PLACEMENTS.**— (L'on ne saurait trop encourager les jeunes ménages à transformer leur épargne en placements, dépôts, débentures, obligations, assurances-vie, etc. Le choix peut

(1) Les Institutions du progrès social.

sembler difficile : on citerait le cas de centaines de foyers qui réussirent à économiser de façon remarquable et qui connurent le désastre de perdre ces fruits de leur labeur pour n'avoir pas eu la main heureuse dans leurs placements. (Qu'on cherche le conseil des personnes expérimentées dans ces questions ; et comme seconde mesure de prudence, qu'on ne risque pas de capitaux trop élevés : les versements doivent être proportionnés aux possibilités actuelles de chacun, quitte à les augmenter dans les années plus favorables.)

Pour la petite épargne.— Chacun est soumis aux hasards de l'existence : mieux vaut se priver du superflu et parfois d'un peu de l'utile, pour organiser son foyer de manière que, même en cas de malheur, les êtres aimés aient le nécessaire. L'homme qui est seul à soutenir par son travail une nombreuse famille, doit, de préférence, prendre une **assurance sur la vie** ; s'il meurt, les siens toucheront un petit capital ou une rente leur permettant de ne pas mourir de faim. On peut encore s'assurer contre l'incendie, contre les accidents et pour la vieillesse.

D'autre part, la **Caisse d'Épargne** est un lieu de placement facile et sûr pour les petites bourses. On peut y verser ses économies à bon intérêt, et retirer au besoin ses dépôts, sans frais, sur simple demande. L'essentiel, c'est de mettre son épargne en sûreté et d'en obtenir le meilleur rendement possible.

IV.—COMPTABILITÉ DOMESTIQUE

Un budget n'a d'efficacité que s'il est contrôlé par une fidèle tenue des comptes ; tout système est bon qui rend le service qu'on en attend, à savoir la constatation des rapports réels, au foyer, entre les recettes et les dépenses, afin de les orienter vers le mieux.

Les méthodes de comptabilité réservent d'ordinaire un chapitre spécial aux **applications domestiques**, il y aurait profit à les consulter. Monsieur le docteur Ls-P. Roy, déjà si renommé pour sa compétence dans les questions sociales et familiales, a publié un « Cahier de l'Épargnant » qui ne manquerait pas d'être à la fois lumière et secours pour qui voudrait en user avec persévérance. La méthode la plus ordinaire utilise deux livres : le Carnet journalier et le Journal-Caisse.

Dans le **Carnet journalier**, la maîtresse de maison inscrit les recettes et les dépenses au fur et à mesure qu'elles se succèdent, indiquant avec soin la date, l'objet acheté ou vendu, le montant reçu ou donné et chaque soir, elle fait le total de ces sommes.

✓ Aux heures libres, elle transporte, dans son **Journal-Caisse**, ses recettes et dépenses au comptant, sous le nom des rubriques déterminées par la répartition de son budget personnel : nourriture, vêtements, divers, etc. Les chiffres, en totaux journaliers, s'inscrivent soit dans la première colonne (recettes), soit dans la seconde (dépenses) ; l'espace du centre restant, en somme, comme le résumé du carnet journalier, voir page 49.

Le **compte du mois** commence toujours par l'avoir en caisse ou en banque, dans la série Recettes ; à la dernière entrée mensuelle, la maîtresse de maison voit à fermer son livre. L'addition de la première colonne donne le montant de son revenu, l'autre somme égale les dépenses ; la première doit toujours l'emporter sur la seconde : on ne saurait sortir de la caisse plus d'argent qu'on n'y en a mis. La **balance**, s'inscrit en **rouge** à droite pour faire l'équilibre, et c'est cette balance qui ouvre le compte du mois suivant, en passant du côté opposé.

Le **bilan**, selon le modèle ci-dessous, comporte : a) le capital en commençant, b) le capital actuel ; leur différence équivaut à l'épargne de la dernière période. Souhaitons qu'on n'ait jamais à en soustraire des dettes non soldées.

Pour assurer l'accord entre prévision du budget et réalité de la comptabilité, on calculera de temps en temps, au moins à la fin de chaque semaine, les sommes **déjà affectées aux différents item** du **Journal-Caisse** afin de hâter, s'il s'estompé un déficit, les restrictions prescrites par la prudence ; afin surtout de confirmer certains espoirs de surplus.

Le **tableau comparatif**, en page 52, témoigne d'une sage gouverne. Son usage pourrait fort bien devenir, pour la bonne maîtresse de maison, une occasion de légitime fierté ou tout au moins un sujet d'examen de conscience financier. C'est simple, c'est clair et c'est intéressant surtout quand on dépasse son objectif en profit. Qu'aucune maîtresse de maison ne se prive de cette joie ; quand elle l'aura goûtée, elle trouvera mille ingénieux moyens de la répéter.

LE BUDGET FAMILIAL (quelques suggestions)
Nombre de personnes dans la famille 6

Revenu mensuel	\$80.		\$130.		\$150.		\$250.	
Épargne	\$ 2.00	2½%	\$ 6.50	5 %	\$ 8.00	5⅓%	\$20.00	8%
Assurance								
Nourriture	35.00	43⅓%	40.00	30⅓%	45.00	30 %	55.00	22%
Logement	12.00	15 %	25.00	19⅓%	30.00	20 %	50.00	20% 30 à 40
Habillement	10.00	12½%	16.00	12⅔%	18.00	12 %	25.00	10% 10 à 20
Administration	11.00	13⅓%	18.00	13⅓%	20.00	13⅓%	35.00	14% 10 à 15
Éducation des enfants . .	4.00	5 %	10.00	7⅔%	12.50	8⅓%	27.50	11% 11 à 14
Culte et bonnes oeuvres	2.00	2½%	5.00	3⅓%	6.50	4⅓%	17.50	7%
Divers	4.00	5 %	9.50	7⅔%	10.00	6⅔%	20.00	8%
	80.00		130.00		150.00		250.00	

CARNET JOURNALIER

Commencé le mois avec argent en Banque
 \$85.00; en main \$11.32 \$96.32

Mars 2	— Reçu le salaire de la dernière quinzaine \$65.00	65.00
	Payé : poisson, 52 sous ; oeufs, 35 sous ; viande 79 sous	1.66
	Payé : cravate, 50 sous ; gants, \$2.00	2.50
Mars 3	— Payé loyer du mois de mars \$25.00	25.00
	Payé farine \$1.25	1.25
	Payé compte d'eau \$2.75	2.75
	Payé journaux pour 1 mois, \$1.00	1.00
Mars 4	— Payé à l'église, banc et quête, 35 sous	0.35
Mars 5	— Payé 1 billet, partie de cartes (paroisse), 50 sous	0.50
	Reçu, couture pour Madame Saint-Pierre, \$3.00	3.00
Mars 6	— Payé : viande, \$1.40 ; beurre, 80 sous ; épi- ceries, \$1.39	3.59
	Payé mensuel scolaire et leçons de musique, mois de mars, \$5.00	5.00
Mars 7	— Payé poulet \$1.30	1.30
	Payé électricité, \$1.78	1.78
	Payé revue « Paysanna », 10 sous	0.10
Mars 8	— Payé médecin, \$2.50 ; remèdes, 80 sous	3.30
	Vente de laine filée, \$2.50	2.50
Mars 9	— Payé : sucre, \$1.25 ; poisson, 50 sous ; viande, 85 sous ; beurre, 90 sous ; café, 75 sous ; fruits, 60 sous ; légumes, 35 sous	5.20
Mars 10	— Payé bons de pain, \$1.50	1.50
	Payé plante de maison, 50 sous	0.50
Mars 11	— Payé à l'église, 40 sous ; denier de Saint- Pierre, 50 sous	0.90

Mars 12 — Payé : savon, 50 sous ; empois, 30 sous ; bleu à laver, 25 sous		\$1.05
Payé : robe, \$4.85 ; toile à tablier, 48 sous ..		5.33
Payé charbon, \$7.50		7.50
Mars 13 — Payé : légumes, 25 sous ; fruits, 35 sous ; viande, 60 sous		1.20
Mars 14 — Payé pour travail du plombier \$1.80		1.80
Payé pour la Cuisine raisonnée, \$1.65		1.65
Mars 15 — Payé pour voyage, 75 sous		0.75
Payé honoraires de messe, 50 sous		0.50
Mars 16 — Reçu salaire de la quinzaine, \$65.00		65.00
Payé : poisson, 45 sous ; légumes, 40 sous ; viande, 90 sous ; épicerie, 85 sous		2.60
Mars 17 — Payé bons de lait, \$1.50		1.50
Mars 18 — Payé à l'église, 40 sous ; aumône du carême, \$1.00		1.40
Mars 19 — Payé pour articles scolaires, \$1.10		1.10
Mars 20 — Payé : chaussures, \$2.25 ; bas, \$1.50 ; cols et sous-vêtements, \$2.00		5.75
Payé : viande, 65 sous ; beurre, \$1.00 ; sucre, \$1.70		3.35
Mars 21 — Donné à la Saint-Vincent-de-Paul, 75 sous ...		0.75
Mars 22 — Payé pour réparations du réveille-matin, 75 sous		0.75
Payé bonbons, 50 sous		0.50
Mars 23 — Payé : légumes, 45 sous ; poisson, 54 sous ; viande, 91 sous ; oeufs, 90 sous ; fruits, 60 sous		3.40
Mars 24 — Payé : farine, \$1.88 ; bons de pain, \$1.50		3.38
Mars 25 — Payé à l'église, banc et quête, 30 sous		0.30
Mars 26 — Payé un cahier de musique, \$1.05		1.05
Mars 27 — Payé petit manteau \$4.60		4.60
Payé : viande, 92 sous ; légumes, 76 sous ; épicerie, \$1.05		2.73
Mars 28 — Payé solde pour charbon, \$3.53		3.53
Mars 29 — Payé voyage, \$1.20		1.20
Reçu, industries, \$1.50		1.50
Mars 30 — Payé : poisson, 57 sous ; viande, 95 sous ; légumes, 93 sous ; oeufs, 35 sous ; fruits, 70 sous		3.50
Mars 31 — Payé bons de lait, \$1.50		1.50
Donné à une famille pauvre, \$1.00		1.00

JOURNAL CAISSE

Mois	Date		Rec.	Dép.
Mars	1	Argent en main ou en Banque.....	96 32	
Mars	2	Reçu salaire de la quinzaine.....	65 00	
"	2	Payé nourriture.....	\$ 1.66	
"		Payé habillement.....	2.50	4 16
Mars	3	Payé loyer de mars.....	\$25.00	
"	"	Payé nourriture.....	1.25	
"	"	Payé administration.....	2.75	
"	"	Payé divers.....	1.00	30 00
Mars	4	Payé à l'église.....		35
Mars	5	Payé bonnes oeuvres.....		50
Mars	5	Reçu industries.....	3 00	
Mars	6	Payé nourriture.....	\$ 3.59	
"	"	Payé éducation des enfants.....	5.00	8 59
Mars	7	Payé nourriture.....	\$ 1.30	
"	"	Payé électricité.....	1.78	
"	"	Payé divers.....	.10	3 18
Mars	8	Payé divers.....		3 30
"	"	Reçu industries.....	2 50	
Mars	9	Payé nourriture.....		5 20
Mars	10	Payé nourriture.....	\$ 1.50	
"	"	Payé divers.....	.50	2 00
Mars	11	Payé à l'église.....		90
Mars	12	Payé administration.....		8 55
Mars	13	Payé nourriture.....	\$ 1.20	
"	"	Payé habillement.....	5.33	6 53
Mars	14	Payé administration.....	\$ 1.80	
"	"	Payé divers.....	1.65	3 45
Mars	15	Payé divers.....	\$ 0.75	
"	"	Payé bonn. oeuvres (messe).....	.50	1 25
Mars	16	Reçu salaire.....	65 00	
"	"	Payé nourriture.....		2 60
Mars	17	Payé nourriture.....		1 50
Mars	18	Payé culte et bonnes oeuvres.....		1 40
Mars	19	Payé éducation.....		1 10
Mars	20	Payé habillement.....	\$ 5.75	
"	"	Payé nourriture.....	3.35	9 10
Mars	21	Payé bonnes oeuvres.....		75
à reporter.....			231 82	94 41

JOURNAL CAISSE (suite)

Mois	Date		Rec.	Dép.
		Reporté.....	\$231 82	\$ 94 41
Mars	22	Payé administration	{ \$ 0.75	
"	"	Payé nourriture		1 25
Mars	23	Payé nourriture		3 40
Mars	24	Payé nourriture		3 38
Mars	25	Payé culte		30
Mars	26	Payé éducation		1 05
Mars	27	Payé habillement.....	{ \$ 4.60	
"	"	Payé nourriture		7 33
Mars	28	Payé administration		3 53
Mars	29	Payé divers		1 20
"	"	Reçu industrie (laine filée)	1 50	
Mars	30	Payé nourriture		3 50
Mars	31	Payé nourriture		1 50
"	"	Payé bonnes oeuvres		1 00
		Balance		111 47
			\$233 32	\$233 32
Avril	1	Argent en main ou en Banque.....	\$111 47	

BILAN

Mois	Date			
		Actif		
Mars	31	Argent en commençant	\$ 96 32	
		Argent en Caisse		\$111 47
		Passif (nul)		
		Économies en mars	15 15	
			\$111 47	\$111 47

CHAPITRE PREMIER

- 1.— a) Démontrez l'influence de la femme au foyer; b) énoncez les principes qui doivent présider à l'organisation familiale.
- 2.— Précisez le rôle de la maîtresse de maison dans la direction, a) de la vie chrétienne: prières, sanctification du dimanche, etc.; b) de la vie matérielle: emploi du temps, obligation de rendre le foyer agréable.
- 3.— Quels sont les devoirs spéciaux concernant: a) l'habillement; b) la préparation des repas; c) le soin des malades; d) la direction et la surveillance des domestiques?
- 4.— Que faut-il penser de la vie intellectuelle de la femme et démontrez l'utilité d'une culture générale pour la direction du foyer?
- 5.— a) Quels sont les devoirs de la maîtresse de maison dans les visites qu'elle reçoit ou qu'elle fait? b) Comment entendra-t-elle l'apostolat pour elle-même et pour sa famille?
- 6.— Déterminez les attributions particulières d'une maîtresse de maison: a) à la ville; b) à la campagne.
- 7.— Énumérez et expliquez: a) certaines qualités pratiques de la maîtresse de maison; b) les principales vertus domestiques.

CHAPITRE DEUXIÈME

- 8.— Démontrez que dans la vie de la famille, la comptabilité est: a) une mesure d'ordre; b) une mesure indispensable; c) dites qui doit tenir la bourse; d) faites voir les difficultés du problème économique.
- 9.— Qu'entend-on par le budget et sur quel principe se base-t-il?
- 10.— Expliquez: a) revenu; b) épargne et sa valeur; c) nécessité de prévoir les dépenses.
- 11.— Comment déterminer le pourcentage des dépenses pour: a) nourriture; b) loyer; c) vêtements; d) administration; e) éducation des enfants; f) culte et bonnes oeuvres; g) divers?
- 12.— Indiquez la nécessité et les moyens: a) d'augmenter le revenu; b) de lutter contre les obstacles à l'épargne.
- 13.— Dites un mot des placements d'argent.
- 14.— Comment la maîtresse de maison tient-elle ses comptes: carnet journalier, journal-caisse, balance et bilan, tableau comparatif?

CHAPITRE TROISIÈME

- 15.— a) La science est-elle de quelque utilité dans la conduite du ménage? b) Les programmes actuels en tiennent-ils compte? c) Quel en est le résultat pratique?
- 16.— Expliquez comment les besoins ménagers sont simplifiés par: a) les installations d'utilité générale; b) les appareils perfectionnés; c) les méthodes de rationalisation.
- 17.— Parlez de la nécessité d'appliquer les meilleures techniques.
- 18.— Qu'entend-on par: a) normalisation des mouvements; b) suppression des mouvements inutiles; c) simplification des mouvements obligatoires; d) meilleures positions?
- 19.— a) La documentation est-elle importante et b) comment la faire; c) est-elle une économie de temps?
- 20.— Qu'a fait le progrès pour: a) la disposition; b) les appareils; c) les ustensiles de la cuisine?
- 21.— Démontrez comment le progrès s'étend encore aux travaux de ménage?

CHAPITRE QUATRIÈME.— Voir Ameublement, page 91.

CHAPITRE CINQUIÈME

- 22.— Spécifiez les principaux moyens de destruction des parasites suivants: a) la mouche commune; b) la punaise commune; c) les coquerelles; d) les fourmis; e) les mites des vêtements et mites des tapis; f) les souris; g) les rats.
- 23.— Qu'entend-on par désinfection et quels sont: a) ses principes; b) les différentes manières de procéder?

TABLEAU COMPARATIF DES RECETTES ET DES DÉPENSES

RECETTES		DÉPENSES										
Salai- re	Indus- tries	Épar- gne	Assu- rance	Nour- riture	Loyer	Ha- bille- ment	Admi- nistra- tion	Éduc. des Enf.	Culte B. O.	Divers	TO- TAUX	Sur- plus
\$130.00	\$ 10.00	\$ 6.50		\$ 44.00	\$ 25.00	\$ 13.00	\$ 18.70	\$ 5.18	\$ 5.50	\$ 10.50	\$138.38	\$ 1.62
130.00		6.50		37.56	25.00	15.40	18.59	6.10	4.85	7.75	121.75	8.25
130.00	7.00	6.50		38.16	25.00	18.18	19.16	7.15	5.70	8.50	128.35	8.65
Janv.												
Fév.												
Mars												
Avril												
Mai												
Juin												
Juillet												
Août												
Sept.												
Oct.												
Nov.												
Déc.												

NOTES.— Pour l'administration, janvier, février et mars sont les plus coûteux vu chauffage intense et éclairage prolongé; la com-
pensation se fait dans les mois d'été.
Janvier a des extras en nourriture à cause des réunions des fêtes, le culte a dû faire les étrennes de l'Enfant Jésus. Mars appelle
l'aumône du carême. Mars exige encore un surplus pour les habits du printemps.
Aux recettes, janvier a apporté une étrenne de \$10.00. En mars, les industries domestiques comptent pour \$7.00.

CHAPITRE TROISIÈME

LE PROGRES ET LES BESOINS MÉNAGÈRES

Méthodes améliorées

Un des malheurs de notre siècle, conséquence néfaste des guerres, ce sera d'avoir retiré la femme de son milieu normal en lui ouvrant presque toutes les carrières ; et la femme elle-même, par une étrange aberration, a cru courir à son émancipation en échappant aux besoins ménagères prétendues fastidieuses.

Malheur
de notre
siècle

Par contre, le progrès (qui a modifié plus considérablement nos conditions de vie dans les dernières cinquante années que dans les trois siècles précédents) s'est ému de cet état de chose qui désagrège la société dans sa cellule initiale, la famille. Il s'est occupé d'une manière spéciale d'améliorer le sort de la maîtresse de maison ; et dans les inventions modernes, a pensé très souvent à elle. La science et l'industrie analysent toutes les occupations du foyer et y font de merveilleuses applications. Aujourd'hui donc, on peut parler d'organisation ménagère à une jeune femme même brillante, intellectuelle, sans paraître minimiser sa valeur et ses dons, sans entraver ses possibilités d'épanouissement, ni réduire sa liberté.

Amélioration
de la situation

15 w)

UNE RÉHABILITATION.—Il est admis que l'occupation ménagère n'est pas simplement une corvée matérielle qui exerce les muscles ; c'est une organisation qui permet d'appliquer le savoir et l'art sous la forme la plus élevée, ainsi que les principes de la culture et de l'éducation : l'esthétique met de l'harmonie dans la décoration de l'intérieur ; la chimie explique les réactions qui se produisent dans la cuisine et inspire les combinaisons d'aliments les plus heureuses pour la santé et le goût ; la physique assure le bon fonctionnement des instruments de travail ; la botanique prête son concours pour faire de la maison une agréable oasis tout en fournissant des assaisonnements pour les mets, des médicaments pour les malades, etc. Dans les rapports familiaux et la formation des enfants, la psychologie s'offre pour guide ; l'économie politique et la sociologie viennent aider la femme à fixer le budget de son ménage, à ordonner ses rapports, en tant qu'acheteuse, avec le vaste monde des affaires ; et l'application pourrait se continuer encore.

Pourquoi
une tâche
si simple
est-elle
si difficile ?

On objecte peut-être : « Toutes les femmes de maison ne sont ni des bachelières, ni des savantes ! » Nous le concédons, mais il ne faut pas nier les efforts de nos gouvernements et de nos écoles pour vulgariser les sciences, les dépouillant de leur technologie effarante pour ne conserver que ce qui permet d'utiliser leur action bienfaisante.

Préparation de la jeune fille

La jeune fille, dès les premières années de son cours primaire, se familiarise avec l'Économie domestique sous tous ses aspects ; le Conseil de l'Instruction publique en fait une matière obligatoire des programmes d'études. Puis se multiplient les Écoles ménagères et les Écoles moyennes ; l'Université Laval vient d'ouvrir une section pour le baccalauréat en sciences domestiques. Les conférences, les revues, les journées d'études, les semaines de propagande, les congrès, les cercles de fermières, exaltent « l'artisanat », redisent la noblesse de la charge de ménagère et coopèrent au perfectionnement des méthodes. Le progrès de la science a mis sa marque sur la tenue du foyer : le **pourquoi, le comment et la mise en oeuvre** des choses sont considérées comme ayant une importance supérieure à la simple connaissance ; la nouvelle instruction unit dans une intime collaboration le cerveau et les mains.

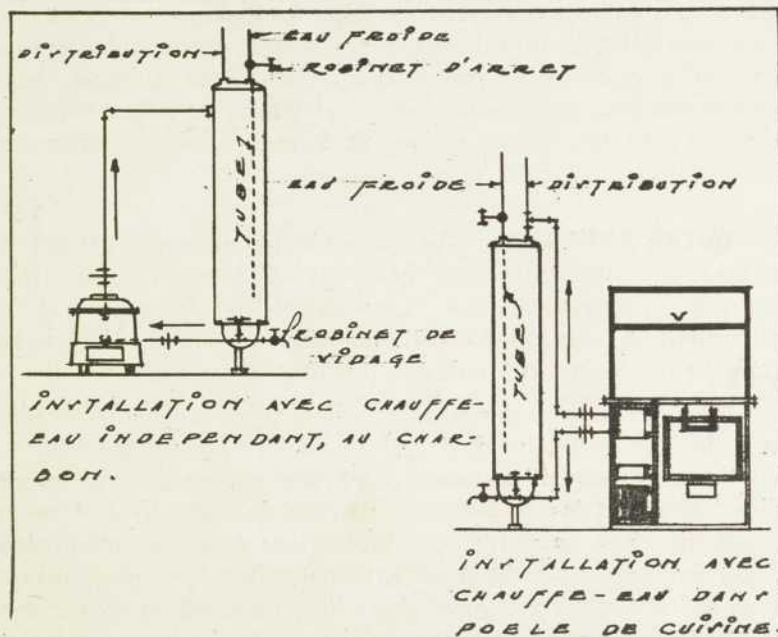
150

Et la **conclusion pratique**, c'est que non seulement on a formé des **compétences**, mais surtout qu'on a augmenté le **respect** pour toutes les formes du travail de maison en montrant la dignité de ces **devoirs féminins**. Enfin, on commence à comprendre qu'il est tout aussi intéressant de réussir un biscuit que de taper du dactylo à longueur de jour ; tout aussi passionnant de grouper normalement les opérations qui habillent joliment les bambins, que de se fatiguer pour satisfaire clients et patrons dans un magasin. Pour quelle raison, surveiller l'alimentation et l'hygiène des siens, en vue de leur santé et de leur bien-être, serait-il moins glorieux que d'exercer la profession de garde-malade dont le service comporte de même des tâches lourdes et répugnantes ?

En plus, dans un foyer harmonieusement organisé et dirigé par elle, embelli, ennobli par elle, la femme est **plus libre** de ses mouvements que dans n'importe quelle carrière ; et ses dons d'initiative **trouvent à s'exercer** tout le long du jour et dans les domaines les plus variés.

Depuis la malédiction du Paradis terrestre, tout travail est devenu et reste pénible puisqu'il est une expiation ; mais la

routine et l'inconsidération sont responsables pour une bonne part de la fatigue qu'il occasionne. En conséquence, si le ménage s'impose comme une corvée à certaines maîtresses de maison, c'est qu'elles boudent le progrès avec ses installations d'utilité générale, ses appareils perfectionnés et ses méthodes de rationalisation. La vie actuelle multiplie ses exigences, soit ; mais elle centuple aussi les moyens d'y satisfaire.



16 A) A) INSTALLATIONS D'UTILITÉ GÉNÉRALE.— Le foyer moderne voit presque se généraliser la distribution d'eau, chaude et froide, par robinets, à l'endroit même de son utilisation. Qui oserait s'apitoyer sur le sort du « joug à deux seaux », des « brimbales », voire même des pompes à bras ? L'hygiène et l'effort ont bénéficié grandement de l'évacuation automatique pour les eaux sales et chargées. C'est un pas géant dans le problème de la cuisson que l'arrivée directe au brûleur qui le consomme, d'un combustible sans déchets comme le gaz. Une véritable révolution s'est opérée dans le chauffage, l'éclairage et la force motrice, par la pose de l'électricité qui assure un meilleur rendement avec une diminution d'efforts. Avec le chauffage central, on a restreint le nombre de feux à entretenir tout en favorisant

une température plus constante et plus uniforme dans les différentes pièces de la maison. Dans les immeubles à plusieurs étages, l'ascenseur vous porte presque sans coopération de votre part, de la cave au grenier et vice versa. Le téléphone vous rapproche de vos parents et amis absents ; il ne vous laisse jamais seule : c'est comme un compagnon de vie qui peut appeler au secours dans tout besoin de protection, de conseils, d'approvisionnements, etc. Grâce à la radio, les nouvelles du monde entier vous arrivent sur place à chaque instant ; pendant que vous vous hâtez à votre devoir d'état, il vous est possible de vous associer à la prière du matin, à la retraite des malades ; vous pouvez recevoir les conseils des techniciennes en sciences ménagères ou jouir des accords mélodieux de nos meilleurs artistes, etc.

*Importance
du rôle de la
femme
dans le choix
des appareils*

B) DES APPAREILS.— Le rôle de la femme apparaît important quand il s'agit de choisir et d'utiliser les appareils ménagers proprement dits. Ceux-ci se perfectionnent et se multiplient à une allure vertigineuse, et couvrent toutes les activités du foyer : art culinaire, confection, nettoyage, etc.

Nos arrière-grand-mères, si elles revenaient au monde, regarderaient peut-être d'un oeil attendri les choses désuètes qui leur furent secourables ; mais pratiques comme elles le furent, elles loueraient les découvertes pleines de merveilles et se feraient un souci constant d'y adapter leur économie ménagère. Cependant, soyons-en bien convaincues, elles s'y appliqueraient avec discrétion. La femme, dans l'équipement de sa maison, doit **procéder avec bon sens** ; qu'elle se garde également d'un engouement qui veut être pourvu de tout à la fois, et d'un goût exagéré pour le nouveau, le dernier cri, qui la tient sans cesse en besoin d'échanges ou de compléments.

Qualités d'ordre général.— Elle doit tout d'abord se rappeler que l'appareil doit être acquis non pour lui-même, mais pour les services qu'il est appelé à rendre : prix, capacité, puissance, rendement, sont sujets à varier selon les familles. Elle doit ensuite rechercher certaines qualités générales : solidité et fini, résistance des matières, réglage automatique autant que possible, surveillance réduite, préservation des accidents, maniabilité, simplicité des manœuvres, entretien facile, meilleur rendement et meilleur prix. Il lui faudra encore compter avec l'espace dont elle dispose et le milieu où elle vit.

Calcul des prix.— Quant aux prix, ils sont relatifs, il est déraisonnable de les présenter comme un critérium définitif. Certains appareils d'un prix élevé peuvent fort bien devenir un bon marché s'ils réduisent la main d'oeuvre, la dépense de combustible ou préviennent la maladie en ménageant les forces. Pour calculer juste, il faut donc considérer non seulement le prix brut d'achat et les différents frais qui s'y rattachent, mais encore la durée probable de l'appareil et son temps d'amortissement (une bonne machine devra durer plusieurs années), puis les gains occasionnels ci-haut mentionnés et d'autres, et enfin, la fréquence d'utilisation. A moins d'être très riche, il serait ridicule de consacrer une somme assez forte pour une chose dont on ne se servirait qu'une ou deux fois l'an : dans ce cas, l'argent est « mort », or l'argent est fait pour fructifier. L'essentiel est encore de tout proportionner au budget familial.

16 87
Plan d'équipement.— Voici un plan d'équipement qui nous paraît rationnel, à condition toujours : a) de le mesurer aux besoins réels qui s'imposent, b) de le graduer selon ses ressources personnelles, se défiant des achats à crédit et à tempérament :

1° Acquérir d'abord les appareils d'un service journalier ou plusieurs fois journaliers : le fourneau avant la cireuse ;

2° faire les installations qui réduisent les plus pénibles travaux : la distribution de l'eau avant le téléphone ;

3° puis se procurer les machines qui font gagner temps et main d'oeuvre : l'essoreuse ;

4° en dernière étape, voir à l'achat des instruments utiles mais non indispensables, par exemple, le malaxeur.

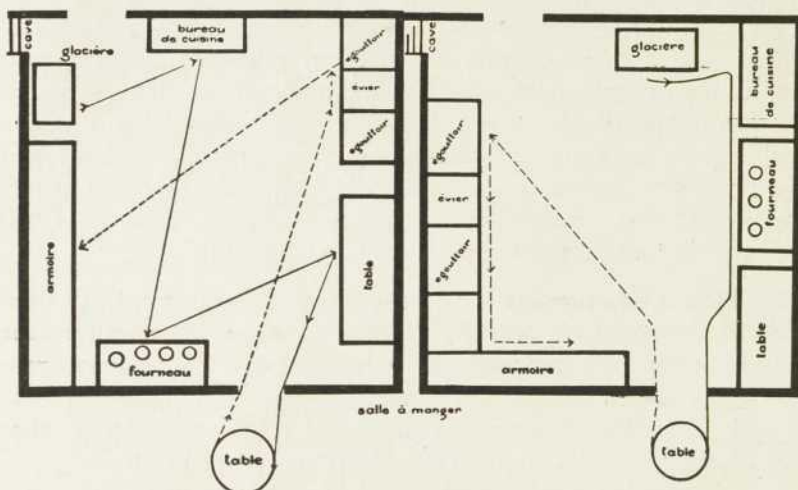
La maîtresse de maison pleine de tact et de sagesse, pourra ainsi se montrer fière de son installation et chantera de vives actions de grâces au Seigneur qui inspire le génie de l'homme.

aison
ne
dorde
ment
tra-
ail
C) LA RATIONALISATION.— Le meilleur outillage cependant ne saurait éliminer tout le pénible des besoins ménagères ; il s'est rencontré des maîtresses de maison véritablement dévouées et libéralement pourvues qui restaient toujours débordées, accablées par leur travail ; c'est peut-être qu'elles manquaient d'organisation et de savoir-faire.

Déjà, nous avons affirmé qu'il faut un horaire détaillé et précis ; nous ajouterons qu'il faut mesurer non seulement son temps, mais aussi ses gestes, ses positions au travail, la disposition des pièces et de leur ameublement. La science moderne

faute de

désigne cela d'un mot un peu prétentieux mais des mieux choisis : **rationaliser**. Rationaliser, en effet, c'est appliquer sa raison, son jugement, à la coordination des idées se rapportant au même sujet. Le mot a fait fortune dans l'industrie où il s'entend de l'organisation scientifique du travail par sa simplification et le souci de l'adapter au but qu'on poursuit.



CUISINE : Le premier schéma montre une organisation déficiente ; le deuxième, une organisation rationnelle avec simplification des allées et venues,
a) —> pour servir, b) - - -> pour desservir

Quelques-uns diront **tayloriser** du nom de l'américain Taylor, le génial promoteur du rendement normal par les applications rationnelles. Ce progrès qui met de la méthode dans la fabrication industrielle vient aussi améliorer considérablement les conditions de vie de la directrice du foyer.

gaill conner
1° **Meilleures techniques.**— Il veut tout d'abord qu'elle apprenne une véritable technique des différents travaux. Pour tout métier, on exige une période de formation dans les ateliers professionnels ; la maîtresse de maison a donc besoin, elle aussi, de connaître les meilleurs procédés de son art et de s'y exercer avec bonne volonté : son atelier, c'est, ou son foyer, ou l'École ménagère ; ses maîtres, comme nous l'avons dit plus haut, professent encore dans les revues, les conférences, la radio, etc. Qu'elle soit donc bonne élève !

2° **Normalisation des mouvements.**— L'activité au foyer ne s'exerce guère sans l'effort des corps qu'il ne faut pourtant pas

épuiser sans raison ; voyons donc à la normalisation des mouvements opératoires : rendons les gestes **moins fréquents** et **moins laborieux** et toute tâche deviendra plus facile, c'est la seconde condition du rendement normal.

a) Pour supprimer les gestes inutiles, songeons, en premier lieu, à **mettre tout sous la main**. Les opérations ménagères se groupent généralement autour d'un centre : par exemple, le repas comportera trois centres d'action : la préparation, le repas lui-même, puis la remise en place. Chacun de ces centres se complique plus ou moins et requiert des ustensiles qui doivent être rangés à l'endroit où ils seront utilisés : pourquoi la poêle à frire ne serait-elle pas près du fourneau ? Les couteaux à légumes ne seraient-ils pas bien placés au tiroir de la table où se pèleront les pommes de terre ? Les centres eux-mêmes seront groupés de manière que le travail passe de l'un à l'autre avec continuité, par **avancement linéaire**, sans va-et-vient ni retour en arrière. (Voir illustration en page 58.)

Quel illogisme d'enfermer le fer à repasser dans le buffet de la salle à manger quand on s'en servira à la buanderie ou à la cuisine ! Il est des femmes (rares, espérons-le) qui, dix fois par jour, vont monter sur une chaise pour atteindre un ustensile de première utilité. On connaît des salles à manger séparées de la cuisine par une chambre à coucher ! c'est plus que regrettable.

Souvent aussi, on gaspille en voyages, son temps et ses forces, pour aller chercher des ingrédients, des instruments ou des matériaux qu'on a négligé de placer sous la main en commençant son ouvrage. Tout travail, pour être mené à bien, avec le minimum de peine, doit avoir été **préparé dans tous ses détails** : la cuisinière qui fait la détrempe de son gâteau ne devra pas avoir à quitter son centre de travail pour quérir le bol de lait laissé à la glacière ; ce sont vingt pas inutiles et plusieurs minutes perdues car elle pouvait l'apporter en même temps que les oeufs, etc. S'agit-il de desservir ou de ranger la vaisselle, **réduisons les va-et-vient** en utilisant la table roulante ou, à son défaut, un plateau léger et solide à la fois.

b) Même les mouvements obligatoires ne doivent pas être **amplifiés ni saccadés**, sans raison. Exemple : le balai est fait pour adhérer au sol ; on le traîne sur une surface moyennement étendue de telle façon que la poussière ne soit pas soulevée à

chaque déplacement. Il est amusant de faire subir un test aux débutantes sur ce travail si simple du balayage ; la plupart font un mouvement nerveux, très fatigant, et demi-circulaire qui met en danse toutes les saletés et complique ainsi l'époussetage.



Bonnes positions : blanc sur noir ; mauvaises positions : noir sur blanc

c) L'opératrice, assise ou debout, s'efforcera, autant que possible, de conserver la **position normale** du corps. Toutes les flexions et extensions commandent un supplément de forces qui, économisé, devient une réserve. En conséquence, que tous les accessoires propres à chaque opération soient accrochés ou placés à hauteur convenable. Les surfaces de travail : table, évier, réchaud, etc., seront disposées de telle manière qu'elles permettent d'appliquer le principe qu'« aucune besogne ménagère d'un peu de durée, ne doit obliger à courber le dos ». S'il faut se baisser, mieux vaut encore plier les genoux que fléchir le corps (voir vignette No 5).

— **Objection.**— On ne manquera pas de clamer : « Mais les constructeurs de maison ignorent tout peut-être des prochains habitants qui, d'ailleurs, sont si fréquemment sujets à changer, surtout en ville ; les fabricants de meubles fournissent quelque cent mille exemplaires de chaque catégorie de meubles, vont-ils se condamner à attendre la mesure de chacune des usagères ? » C'est une objection qui frise le ridicule. Évidemment, le manufacturier tout comme l'architecte opèrent selon une moyenne établie avec sagesse et basée sur une sérieuse expérimentation. Que la maîtresse de maison **corrige** ensuite avec ingéniosité, selon ses besoins : votre panier à linge lessivé prendrait des proportions exagérées s'il devait être à la hauteur de vos bras, montez-le sur une petite voiture roulante qui pourra être utilisée en plusieurs autres circonstances et qui vous permettra de garnir vos cordes à sécher presque sans efforts.

Meilleure position.— Insistons sur ce point que bon nombre des opérations ménagères peuvent être exécutées **assise** ; d'où

nouvelle économie de forces. Si beaucoup de femmes passent debout la majeure partie de leurs jours, c'est qu'elles trouvent pénible de quitter et de reprendre une chaise ordinaire qui, d'ailleurs, ne les met pas toujours en position confortable. Que se généralise donc l'usage du tabouret assez haut pour être repris et quitté aisément; l'usage surtout du tabouret à vis, on l'exige déjà pour le piano...

3° Documentation.— La maîtresse de maison, dont la besogne touche tant de points divers, a besoin d'un aide-mémoire et conseiller toujours en alerte et toujours au point, capable d'enregistrer les faits et notes les plus disparates pour en fournir l'apport en temps opportun et sans délai.

Madame Christine Frederick, grand apôtre du rendement normal ménager, nous livre des observations intéressantes. « Je peux me rappeler le grand livre de cuisine à couverture brune, dont se servait ma mère et qui finalement acquit un volume double de sa dimension première par l'addition des coupures, des recettes collées et des suggestions utiles dissimulées parmi les pages, et dont il était bourré du commencement à la fin. Lorsque le livre fut devenu si peu maniable, ma mère essaya d'en faire des volumes séparés et se plaignit d'avoir égaré telle recette que tante Edith lui avait donnée et qu'elle avait recherchée partout sans pouvoir la trouver. »

Madame Frederick songe donc que la façon systématique avec laquelle les gens d'affaires classent les informations, leur procure une documentation adéquate, précise et immédiate. Tous les commerces et les industries tiennent aujourd'hui dans leurs bureaux, des rangées de tiroirs pleins de petits cartons qui sont autant de serviteurs prêts à fournir, sur demande, le renseignement désiré.

Avantages du fichier.— Nous devrions voir dans tous les ménages un fichier copieusement nourri. Les magasins en offrent de très pratiques et à des prix vraiment populaires (voir gravure), et l'on est surpris quand on constate tout ce que ce petit coffret de bois peut contenir de secrets utiles. Comme toute méthode précise, il économise les mouvements, le temps et quelquefois l'argent. Avec lui, pas d'échappée pour regretter les memoranda où les renseignements s'échelonnent en ordre chronologique et qui obligent à feuilleter plusieurs pages avant de

La **bibliothèque**, pour peu considérable qu'elle devienne, a besoin qu'on groupe les différents genres littéraires : poésie, roman, histoire, références, musique ; et un carton spécial pourra vous redire à la bonne minute, le titre du livre ou du morceau de musique dont on vous a fait la louange ou que vous vous êtes promis d'acheter.

Aurez-vous le souci de préparer les **fiches médicales** pour chacun des membres de la famille ? Le médecin en consultation s'enquiert de la santé antérieure et des précédentes maladies ; les commissions scolaires, soucieuses d'hygiène, demandent souvent des renseignements sur ces points-là ; vous seriez en mesure de répondre d'une façon très précise. Avec des cartons mobiles, les **adresses** se rangent facilement par ordre alphabétique ou ordre d'utilité, quelle que soit leur date d'enregistrement. A mesure que, pour un motif quelconque, elles deviennent inutilisables, on les fait disparaître sans préjudice pour la collection.

On peut encore classer de la même manière les recettes copiées ou collées, qu'on a dérobées à quelques magazines ou journaux, qu'il s'agisse de toilette, de blanchissage, d'hygiène, d'éducation, etc. On trouve encore place dans le fichier pour les histoires amusantes, les bons mots à utiliser quand on est à court de traits d'esprit. Pour épargner à la « Cuisine raisonnée » ou autre volume le sort malheureux fait au livre de grand-mère Frederick, un fichier spécial pour les **recettes les plus ordinaires** peut devenir très pratique dans la cuisine.

Il est certain que les **fiches financières**, liste des documents de valeur, sont très importantes à établir. Un certain homme de loi a affirmé que fréquemment le règlement d'une succession est plein de retards et de difficultés sans fin pour la simple raison que la famille ne sait pas exactement où en sont les affaires et quels sont les papiers enregistrés au greffe ou simplement notariés.

L'**inventaire général** causera des surprises : on a en réalité plus de choses qu'on ne croit et souvent on n'en connaît la valeur que lorsqu'elle est établie en chiffres. Une liste de ce genre est une protection pour n'importe quelle famille et représente un document précis de grande valeur en cas de vol ou d'incendie. Cette fiche devrait être conservée en duplicata dans un coffre de sûreté. Certaines banques, moyennant rétribution, s'offrent à prendre la responsabilité des papiers précieux.

On ne doit pas manquer de se procurer aussi un **classeur avec index alphabétique**, ou son supplément de quelque ordre qu'il soit, pour y distribuer les reçus et quittances. Marquons encore les paquets enveloppés et étiquetons les tiroirs par leur contenu : n'avons-nous pas expérimenté que dans les recherches, on ne tombe presque jamais en premier essai, sur le bon endroit. Voilà tout autant d'applications pratiques susceptibles d'améliorer notablement les conditions de travail au foyer.

Économie de temps.— Encore une exclamation ! « Combien d'heures prendrait la composition d'une telle documentation ! » Temps global ? oui ; mais qui ne dépasserait peut-être pas celui qu'on passe à mettre les yeux sur telle adresse qu'on croit avoir inscrite dans le livret attaché au téléphone et qui s'obstine à n'y pas être ; à regretter tel renseignement griffonné sur un bout de papier devenu sans doute . . . le jouet du vent. La première neige va geler les doigts de votre bambin si vous ne lui retrouvez ses mitaines de la dernière saison, et vous vous voyez obligée de bouleverser tout votre placard avant de les atteindre. Un fichier vous aurait conduite droit au but en ces différentes occurrences et en combien d'autres qui agacent les nerfs et gaspillent un temps dû à un travail plus efficace. Et puis, on ne l'établit pas tout d'un trait, ce fichier . . . A mesure que l'occasion se présente, en deux minutes, vous l'augmentez d'une richesse qui sera conservée au gré de votre seul vouloir.

Simplification.— Évidemment, si vous n'avez chez vous ni piano, ni bibliothèque, inutile d'ouvrir la section musique et livres. La classe moyenne et le ménage ouvrier dont la propriété est plutôt réduite, verront donc se simplifier l'inventaire et les fiches financières ; les recettes de cuisine y comporteront moins de variété ; bien des sujets seront ainsi influencés par la condition de fortune, le milieu ou le besoin.

Conclusion.— Mais il reste vrai que pour toute véritable femme d'intérieur, c'est un aspect nécessaire de sa profession, que de se procurer une documentation immédiate et aussi exacte que possible. Libre à elle d'en choisir le système, pourvu qu'il soit effectif et profitable.



II.— ADAPTATION

Un époux penché sur un plan pour la construction prochaine d'un nouveau « chez nous », entendait sa femme insinuante, lui dire : « Tu vas me tracer une belle grande cuisine ? » et lui de répondre avec un accent de tendresse : « Non ! tu as déjà eu trop à courir . . . , on va tout mettre sous ta main ». C'est donc que l'idée d'une pièce au **seul service culinaire** et qui n'aurait que faire de vastes proportions à parcourir inutilement, poursuit son chemin. Le surplus d'espace, on le consacrerait à une salle à manger pouvant fort bien devenir salle de repos ou salle de famille ; et, du même coup, seraient facilitées les fonctions de cuisinière et améliorée l'intimité des repas.

À la campagne, cependant l'usage est encore bien à la mode de la grande cuisine, la pièce à tout faire, qui a ses avantages : la famille y connaît un contact habituel sous le regard de la maîtresse de maison qui peut en jouir tout en vaquant à ses devoirs multiples ; puis il n'y a là rien qui contredise le principe de la rationalisation. L'essentiel est de grouper les centres d'opérations pour épargner les pas inutiles.

Quant à l'**outillage**, le progrès offre les plus étonnantes variétés et cela, avec une propagande parfois trop élogieuse ; rappelons-nous qu'il serait imprudent de prêter l'oreille à tous les appels, et que, pour l'équipement de la maison, il faut tout d'abord consulter son budget, le milieu et le besoin (page 57). Cette précaution prise, faisons un petit inventaire de l'aménagement moderne.

FOURNEAU.—Le fourneau moderne, prend l'aspect d'un meuble presque gracieux, vu ses teintes claires, son fini émail, ses angles coupés et sa facilité d'entretien. Quelques modèles ont une tablette supérieure permettant de garder à la portée de la main les condiments et ustensiles d'un usage fréquent pendant la cuisson ; puis, la base est rentrée quelque peu, ou même à vide, pour permettre de s'approcher plus commodément. Grâce au procédé d'isolation, certains fours aux ajustements perfectionnés, sont devenus calorifuges, c'est-à-dire conservent long-

temps la chaleur acquise et appliquent ainsi, sans frais, le principe de la cuisson continuée sans feu. Par le même procédé, on a construit des « marmites économiques », et les bouteilles « thermos ».



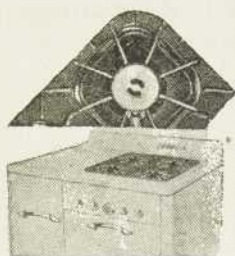
Le chauffage par l'électricité offre de réels avantages : économie de la peine, propreté et simplicité du service. Malheureusement, l'installation du fourneau électrique est coûteuse de même que son entretien à cause de la lenteur à s'échauffer et de la cherté du courant. On assure cependant que les compagnies distributrices du pouvoir, consentent à des taux dégressifs dans le cas de plusieurs branchements, et l'aménagement des régulateurs automatiques a réduit de beaucoup la consommation. Il faudra toujours tenir compte de la fragilité des « éléments » assez dispendieux ; leur nettoyage s'avère

difficile sauf dans le cas des tout derniers modèles.

En style d'électricité, l'élément est ce fil incombustible, roulé en spirale, incrusté dans les sillons de la rondelle d'amiante ; c'est lui qui reçoit le courant, s'échauffe et rayonne la chaleur. Les nouveaux modèles enferment ce fil dans une gaine plus rigide, indépendante excepté aux points de contact avec la source d'énergie.

Le fourneau à gaz se présente comme le favori du jour. On a trouvé des contrôleurs automatiques qui assurent à ce fourneau la température désirée pour le temps voulu. Les dernières additions préviennent tout danger par un allumage immédiat à la moindre échappée du gaz. Les brûleurs aussi ont été améliorés : la couronne plus petite est placée plus bas afin de ne pas écraser la flamme dont la pointe surtout est réchauffante.

Avant de se munir d'appareils à l'électricité, il est nécessaire de s'informer auprès des techniciens, de la valeur et de la suffisance du courant, des risques à éviter. C'est un grand danger de toucher un appareil en désordre avec des mains humides.



Poêle à gaz - Brûleur

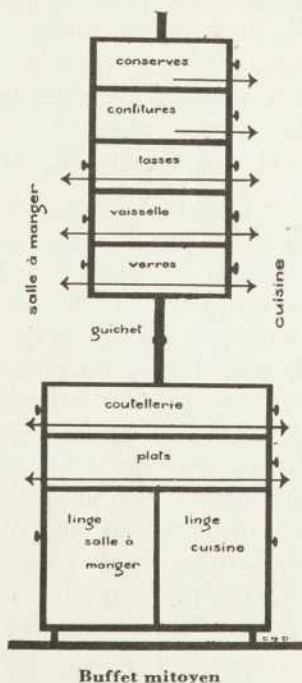


Malaxeur



Cafetière - filtre

Ces deux installations à l'électricité et au gaz ne sont guère possibles dans un certain nombre de campagnes où régnera pour longtemps surtout **le bois**, et quelquefois **le charbon**. Même en ville, ces derniers combustibles restent les plus économiques et on va même jusqu'à assurer que les aliments cuits sur leur feu ont plus de saveur, plus de « bouquet » selon l'expression consacrée ; leur flamme brillante et joyeuse met de la vie et de la chanson dans la cuisine. Leurs appareils connaissent les améliorations modernes de propreté et de beauté, mais ils continuent d'exiger la surveillance régulière du foyer et la charge à bras. Les fonderies se sont ingénies en ces derniers temps, à combiner deux systèmes sur le même appareil : le bois ou le charbon avec le gaz, ou le gaz et l'électricité. Ainsi, les inconvénients de l'un et de l'autre arrivent parfois à se neutraliser et à assurer le service dans les meilleures conditions possibles.



Buffet mitoyen

Le mobilier de la cuisine, à part l'évier et ses égouttoirs, doit comprendre encore une table de moyennes dimensions ; elle doit être lavable : émaillée ou recouverte de linoléum, ou^m de toile cirée. Une chaise-escabeau sera utile, dans toutes les

pièces, en certaines occurrences ; mais sa place marquée est bien dans la cuisine. Pour réfrigérateur électrique, voir cours complémentaire.

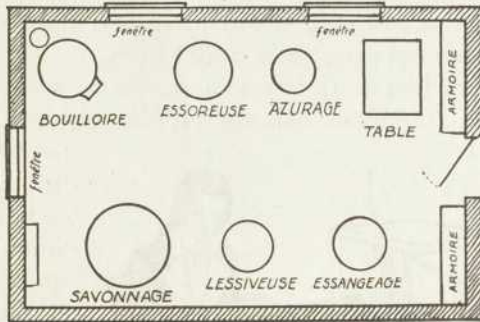
Si l'on construit sa propre maison, il est avantageux de prévoir, sur les plans, **un buffet mitoyen** entre cuisine et salle-à-manger (voir illustration) et un guichet passe-plats. Lorsque les deux pièces se trouvent éloignées quoique de plain-pied, la desserte roulante voit aux transports en une seule fois.

Ustensiles pratiques.— Parmi les créations appréciées par les cuisinières, signalons le **malaxeur** qui, branché à une force motrice, mélange les pâtes, la mayonnaise ; bat la crème, fouette les légumes, etc. Le **grille-pain**, la bouilloire et la cafetière électriques donnent un bon service. Pour la batterie de cuisine, on préfère maintenant **l'aluminium** à cause de sa légèreté, de sa résistance. Le métal inoxydable qui dure indéfiniment sans ternir, ne réclame qu'un simple essuyage, donne un service d'éminente valeur surtout en coutellerie ; ce qui lui fait encore échec, c'est son coût d'achat, mais son rendement et même l'économie plaident justement en sa faveur.

Des prédilections vont aussi **au pyrex** qui s'améliore toujours et multiplie ses formes, ses usages. C'est un verre résistant qui supporte la chaleur du four ; il offre un plat attrayant pour les mets qui doivent être servis dans les ustensiles où on les a cuits ; dans ce cas, le pyrex se substitue avantageusement au fer émaillé beaucoup plus difficile à nettoyer et qui se détériore rapidement. La cafetière récente s'adapte à toutes les sources de chaleur et permet de conserver au café son arôme et son bon goût particulier. Et les catalogues allongent la liste toujours intéressante des **ustensiles pratiques**, à service aimable et bien-faisant ; pour en citer quelques-uns, voici la sertisseuse scellant les boîtes de conserves, le tranche-légumes, le batteur de crème, le passe-purée rotatif, la douille à décorations. Il y a pour tous les goûts et pour tous les besoins.

La **poubelle** doit fermer hermétiquement et être munie d'un couvercle ajusté à une pédale. La construction moderne, en installant sur place de petits incinérateurs, tend à faire disparaître la poubelle, de même que le terrible inconvénient des étalages de déchets sur la chaussée des villes aux jours de nettoyages organisés par l'autorité municipale.

LE PROGRÈS et les travaux de ménage.— La mise au propre du linge nécessite plusieurs opérations ; cette besogne qui revient au moins chaque quinzaine dans une maison bien ordonnée, est fort complexe et il faut à tout prix la rationaliser. Elle comportera plusieurs centres d'opérations **enchaînés normalement**, c'est-à-dire par **avancement linéaire** (voir plan géométral ci-contre pour lessive proprement dite). Dans la plupart des cas, le repassage ne se faisant pas le même jour que le blanchissage, va demander un matériel avec ajustement particulier.



1° Peu de maisons ont une pièce uniquement vouée au **blanchissage du linge** ; on pourrait cependant aménager à cet effet et sans frais trop considérables, un coin de la cave cimentée. A la campagne, en été surtout, on s'installe parfois avec avantage dans une dépendance à double emploi, pourvue d'eau chaude et d'eau froide. La plupart du temps, la lessive s'opère à la cuisine, et ce n'est pas si grand dommage : **l'outillage perfectionné d'aujourd'hui** en a beaucoup réduit la peine et les difficultés ; puis la ménagère, presque sans déplacement, surveillera en même temps que le blanchissage, sa tâche culinaire qui ne chôme jamais.

Les cuves sont surélevées, munies de porte-savon, avec évacuation directe des eaux autant que possible : la préférence va aux **cuves fixes**, en fonte émaillée. Actuellement, les **machines à laver** peuvent presque toutes s'ajuster à un moteur quelconque. Si l'on suit fidèlement les instructions fournies par leurs fabricants, on est dispensé de la dure corvée du frottage, excepté pour quelques taches plus résistantes. **L'essoreuse** reçoit aussi l'impulsion du moteur. L'armoire pour les substances nécessaires aux diverses opérations doit être à proximité du travail. Dans la plupart des familles, le **séchage** se fait à l'air libre, au moyen d'une **corde double**, mobile sur **poulies** : nul déplacement pour la personne qui la charge. Notons, en passant, que la succession régulière, sur la corde, des pièces de même nature, marque encore le souci d'ordre de la ménagère. Pour un blan-

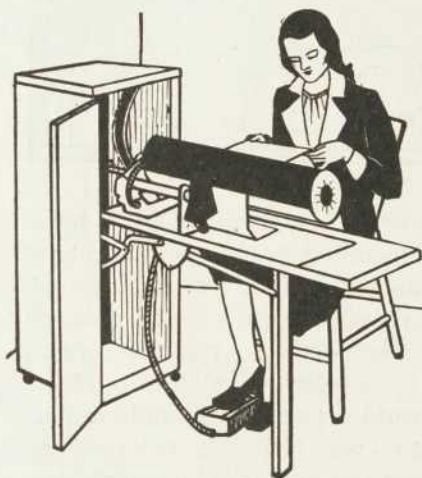
chiment spécial, à la campagne, on étend sur pré, en plein soleil. Aux jours de mauvaise température, force est bien d'avoir recours au séchage dans les pièces d'intérieur.

2° Le **repassage** sera facilité si le linge essoré a été ramassé et entassé par catégorie. Il s'exécute à la **lingerie** quand cette pièce existe, peut-être à la salle-à-manger, le plus souvent à la cuisine devenue salle à tout faire.

Les fers de grosse fonte avec poignées annexes sont presque dans l'oubli : ils ont été supplantés, à peu près partout, par le

fer trempé auquel s'adapte une poignée à ressort, garnie de bois isolant. La faveur est tout entière au fer électrique qui se perfectionne de plus en plus.

Dans toutes les maisons desservies par le courant électrique, il semble devenu de première nécessité. Tout de même, une rivale s'annonce, guère généralisée encore, mais vraiment qualifiée : la **repasseuse rotative**, à moteur, modèle réduit de celle dont on se sert dans les



buanderies de commerce; là où elle a pris place, elle restreint beaucoup le rôle de la **planche à repasser**. Cette dernière, dans les maisons de confort sur espace restreint, se replie, comme une porte d'armoire murale ; on la dispose à proximité de la source chauffante.

3° La destination toute première de la pièce appelée lingerie, quand elle existe, c'est la **confection** et le **raccourcissement** ; là où elle fait défaut, il faut réserver pour cette occupation, au moins un coin propre, en pleine lumière, avec une armoire, une table, la machine à coudre et parfois un mannequin.

Les patrons sont classés et étiquetés, les tissus de remplissage ou de renforcement s'empilent bien en ordre et de la place reste libre dans l'**armoire** pour l'ouvrage en cours et les **accessoires**.

Les derniers **mannequins** que l'art de la confection vient d'apprendre à mouler sur le corps même de la personne à habiller, permettent aux couturières d'ajuster leurs propres vêtements.

La machine à coudre est en progrès constant : elle a déjà multiplié considérablement le rendement de la personne aux doigts habiles ; avec elle, il n'y a pas d'incapables. Ses accessoires ajustables et d'un maniement relativement facile exécutent dans une impeccable régularité de mesure, de tension, de pression, les coutures de toute espèce, les plis et plissés, la reprise même à la laine, voire certaines broderies. Les manufactures font aujourd'hui les griffes (1) à double entraînement pour l'étoffe, retranchant ainsi la nécessité de déplacer le matériel à coudre quand le travail doit se poursuivre en sens souvent renversé comme, par exemple, dans la reprise. Un ciseau spécial dentelle le dépassant des coutures et supprime le long et ennuyeux surfilage.

Au repos, la machine peut cacher sa tête dans une sorte de cabinet fermé et devenir une table solide, commode et d'aspect agréable. Quand elle profite du branchement sur l'électricité, on lui additionne une lumière avec abat-jour, dont les rayons tombent directement sur le pied-presseur.

Les compagnies de commerce spécialisées en cette ligne s'offrent à donner des démonstrations gratuites ; quelques-unes ont des ateliers permanents et y tiennent école.

4° L'entretien des pièces de la maison a-t-il été amélioré par le progrès ? Quant aux résultats, c'est peut-être douteux... Rappelons-nous les beaux planchers jaune-or, fleurant le frais et le net ; rappelons la vaillance de nos aïeules faisant chasse à la poussière ; mais il faut bien admettre que notre siècle a des méthodes et des procédés qui marquent une sérieuse avance.

La science de normalisation ménagère enseigne d'abord que l'entretien systématique et quotidien de l'habitation vaut mieux que de grands nettoyages alternant avec des périodes de véritable négligence. Elle dit encore que nettoyer méthodiquement, c'est :

a) presque toujours commencer par les travaux les plus salissants en mettant les meubles à l'abri, et en transportant, dans une pièce voisine, tout ce qui peut être déplacé pour plus de facilité d'action ;

b) procéder par séries d'opérations identiques ; par exemple, balayer toutes les pièces dont le nettoyage doit se faire au

(1) Petite pièce striée et mobile, sous le pied-presseur, dont l'usage est de « griffer » l'étoffe pour la faire avancer sous l'aiguille.

même jour, puis les épousseter, plutôt que de finir à fond chacune, l'une après l'autre ; économie de temps : moins de mouvements différents, moins de changements de position et d'ustensiles.

c) s'aider d'instruments appropriés : ex., le plancher ne se lave pas avec une légère mousseline. Les torchons, les brosses, les laines métalliques, les porte-poussière, etc., s'adaptent de nos jours, à de **longs manches** qui libèrent de la nécessité de se



courber ou d'étendre les bras d'une façon exagérée ; les seaux peuvent être munis de « tord-va-drouilles » qui ménagent les mains et réduisent les efforts.

A qui peut s'en payer le confort, l'**aspirateur** supprime les balayages onéreux, difficiles, simplifie l'époussetage des murs et plafonds ; il a des accessoires capables de déloger la poussière de toutes ses retraites.

Certains produits de commerce redonnent, sans fatigue, le poli aux meubles et aux parquets ;

la **cireuse** et la **brosse mécanique** offrent des services de premier rendement dans les pièces de grandes dimensions.

CONCLUSION GÉNÉRALE.— Point n'est besoin d'une longue thèse pour louer le progrès et assurer que la tâche actuelle de maîtresse de maison n'excède pas la capacité normale des santés plus faibles de notre temps. Ce qui manque le plus encore, malheureusement, c'est l'estime de ces fonctions, c'est le dévouement qui commande l'oubli de soi.

Ayons un mot de félicitations pour les fiancées qui visent grand en fait de bonheur pour leurs foyers ; qui rêvent d'être tout entières à leur mission. Pour servir leur idéal, les amis étalent en cadeaux de noce la batterie de cuisine, la machine à coudre, la balayeuse électrique, etc. Toutefois, que la jeune femme ne soit pas exigeante, qu'elle songe au budget qui s'organise, à l'incertitude du lendemain, et que son amour ingénieux se décide à suppléer, sans retours égoïstes, à l'insuffisance de la première organisation.

CHAPITRE QUATRIÈME

L'AMEUBLEMENT

Anciens meubles canadiens

Monsieur Jean-Marie Gauvreau, D.S.P., M.S.R.C., directeur de l'Ecole du Meuble, professeur à l'Université de Montréal, a bien voulu dans le présent chapitre, mettre au service de l'éducation familiale les ressources de son art et de sa plume.

1- Depuis les débuts de l'humanité, la femme a toujours eu le constant souci d'embellir son intérieur, de lui donner un cachet, une personnalité, qui ont permis aux historiens de reconstituer par les vestiges de ce passé, l'histoire des civilisations.

Il est en effet singulier de constater que même chez les nègres d'Afrique aussi bien que chez les Peaux-Rouges d'Amérique, il s'est développé un art indigène pour la décoration des cases ou des huttes de ces primitifs.

Avec les développements de la civilisation, les perfectionnements de l'outillage et de la technique des métiers contribuèrent peu à peu, à l'évolution des styles à l'étude desquels il fait bon revenir pour en tirer les leçons de bon goût et de raffinement qu'ils nous ont laissées.

Une étude détaillée de ces glorieuses époques regarde surtout les spécialistes et nous ne croyons pas utile de nous y attarder. Qu'on nous permette, cependant de donner ici un bref aperçu historique du mobilier canadien-français et d'en tirer les conclusions qui s'imposent.

2- **Origine des premiers meubles canadiens-français.**— Nos pères, nos ancêtres français à qui nous devons notre survivance par un travail opiniâtre, au-dessus de tous les éloges, étaient tous agriculteurs ou artisans. Ils étaient originaires des vieilles provinces françaises de Normandie, de Bretagne, du Poitou, etc., etc. Quelques-uns apportèrent, avec eux, de ces meubles



Figure I.— Une salle du Château de Ramezay à Montréal

aux glorieuses traditions de métier ; d'autres, et ce fut la presque totalité, se contentèrent de reproduire de mémoire, ces beaux meubles, fidèles compagnons et témoins de leur enfance.)

Le Ministre Colbert n'avait-il pas signifié à l'intendant Talon, que la colonie devait, à tout prix, « se passer de toutes sortes de secours ; se suffire à elle-même pour tous ses besoins » ?

Quelques-uns de ces meubles, fabriqués pendant deux cents ans par nos artisans ruraux, ou par des artisans, descendants de la première école des Arts et Métiers en Nouvelle-France (fondée par le Vénérable Mgr de Laval), subsistent encore aujourd'hui.

Reliques du passé.— Les monastères et les couvents, respectèrent ces reliques de notre passé artisanal avec un culte qu'il faut souligner.

3- À Québec, les Religieuses Ursulines et Augustines; à Montréal, les Religieuses de la Congrégation de Notre-Dame, les Soeurs Grises et les Hospitalières de l'Hôtel-Dieu, ont eu à coeur de conserver ces reliques se rattachant au berceau de leurs instituts respectifs.)

Au Musée de Québec, au Moulin de Vincennes à Beaumont, au Château de Ramezay, à la « Art Gallery » et au Musée de l'École du Meuble à Montréal, on peut encore admirer quelques-uns des meilleurs exemples de notre mobilier ancien. C'est encore malheureusement trop peu.

11 **Respect au patrimoine.**— (Nous tenons à mettre en garde les familles qui possèdent de vieux meubles de ne s'en départir qu'après avoir obtenu la certitude qu'ils n'ont aucune valeur artistique, ou encore, de ne les céder qu'à des institutions qui auront le souci de les conserver et de les restaurer.)

On se plaît souvent à exalter notre héritage français. En dehors de la langue, que trop souvent nous profanons par des incorrections et des anglicismes, il nous reste bien peu de choses de cet héritage que nous revendiquons. Architecture, art décoratif, coutumes, tout cela tend à disparaître. Nous nous appliquons trop à vivre dans un monde standardisé.

Bien des choses changeraient au pays de Québec, si nous savions exploiter notre héritage français. Il en est temps encore. Et puisqu'il s'agit ici plus particulièrement d'ameublement,

sachons donner à nos intérieurs un cachet bien français. Ce seul fait nous vaudra, au point de vue économique, une affluence touristique qui non seulement admirera nos incomparables paysages, mais en prenant contact avec notre population, saura en apprécier toute la valeur de tradition ancestrale.

On raconte qu'un américain ayant admiré à New-York des pièces de tissu confectionnées dans la région de Charlevoix avait saisi la première occasion pour visiter les ouvrières de cette belle région de notre province. « Si ces femmes, se disait-il, peuvent fabriquer d'aussi remarquables pièces d'étoffe, quels merveilleux intérieurs ne doivent-elles pas avoir ! » Quelle ne fut pas la déception profonde, la stupéfaction du visiteur de ne trouver que des intérieurs banals garnis de meubles et de tissus de manufactures.

Principales qualités d'un intérieur.— Depuis soixante-quinze ans, nous avons tout sacrifié au bénéfice de l'industrie en série, et ce dans tous les domaines, au détriment du bon goût et de la personnalité.

5 - (Bon goût et personnalité alliés au confort), voilà les qualités idéales vers lesquelles doit tendre la future maîtresse de maison. Et ces qualités peuvent être réalisées à la perfection, sans pour cela dépenser une fortune.

6 - **Le goût français.**— Ceux qui ont eu la bonne fortune de séjourner en France, ont toujours été étonnés de l'ingéniosité de la femme française qui avec des petits riens, des bouts de ruban, un coup de pinceau appliqué au bon endroit savent donner à une toilette, à la restauration d'un intérieur, la touche originale qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. Les françaises agissent ainsi instinctivement sans y penser parce que la tradition n'a jamais été rompue. Nous nous en voudrions, si on nous prêtait ici l'intention de nier les admirables qualités de nos femmes canadiennes. Nous constatons seulement avec regret, que le bon goût est en baisse. Presque tous les articles, tissus, meubles fabriqués autrefois, étaient toujours de bon goût ; il n'en est pas toujours ainsi aujourd'hui. Il est donc nécessaire de retourner vers le passé pour y puiser les leçons indispensables qui s'en dégagent.

Renaissance canadienne.— Heureusement que la renaissance des arts domestiques, que la recrudescence de l'enseignement ménager va nous donner les chefs de file dont nous avons besoin pour cette croisade de bon goût au profit de nos intérieurs du Québec.

Ne cherchez pas ailleurs les formules. Vous désirez pour vos futurs intérieurs les qualités que nous venons d'énumérer ? Passez de la théorie à la pratique. Appliquez les excellents principes qui vous sont enseignés.

Exploitation de notre héritage français.— (Respectez toujours les vieilles choses, celles qui ont fait dans le passé, la convoitise de commerçants ambulants peu scrupuleux. Ils ont dévasté nos campagnes des vieux meubles, des vieux tissus, des vieux bibelots qu'ils ont achetés à vil prix, pour les revendre à prix d'or, à nos compatriotes de langue anglaise, qui connaissent, eux, toute la valeur de ces antiquités.) Les musées américains, et ceux des provinces en dehors du Québec possèdent d'importantes collections ; c'est à Londres, que se trouvent les plus intéressantes collections d'orfèvrerie ancienne de la province de Québec. Nous avons des trésors, nous ne le savions pas. Il faut garder jalousement ce qui nous reste. Que ce soit le mot d'ordre.

Appréciation de nos antiquités — Influence française.— Examinez une vieille armoire canadienne construite en pin blanc ou en noyer tendre. Admirez-en les élégantes et justes proportions, les assemblages tous exécutés à la main, tenon et mortaise chevillés, queues d'aronde, rainures ; on sent la main de l'artisan qui a vibré dans chaque coup d'outil, admirez aussi les beaux panneaux en pointe à diamant ou moulurés à l'aide du bouvet.

(Armoire, commode, coffre, berceau, lit, table, sièges, ont un caractère qui nous rappelle particulièrement le style Louis XIII mais avec un cachet particulier qui varie toujours suivant l'heureuse fantaisie de l'artisan.)

Influence anglaise.— Plus tard, beaucoup plus tard, nous avons eu l'époque dite « victorienne » et par conséquent d'influence anglaise et écossaise. Ils ne manquent pas de charme non plus ces vieux mobiliers de salon sculptés de guirlandes de

roses, ces vieilles chaises bergantes dont les accoudoirs se terminent par des cols de cygnes, ces horloges grand-pères aux engrenages de bois ou de cuivre solide, ces mobiliers de chambre à coucher en noyer noir, sculptés, à dessus de marbre blanc.

Influence américaine.—Nous n'avons pas été étrangers non plus à l'influence américaine, à ce mobilier « colonial » d'une technique impeccable, avec ses lits à ciel ou à quenouilles, ses tables à panneaux, ses secrétaires-bibliothèques ou à dos d'âne.

N'allez pas déduire, que tout ce qui est vieux est nécessairement beau et que tout ce qui est neuf est laid. Il y a des vieilleseries exécrables comme il y a de jolis meubles modernes.

Si vous croyez n'être pas très sûr dans votre choix, consultez des gens de goût, il n'en manque pas. Et surtout, ayez dans l'aménagement de vos intérieurs le constant souci de la sobriété. Évitez toute surcharge, toute complication. Ayez un seul bibelot placé au bon endroit plutôt que trois ou quatre fadaises disposées n'importe comment.

Souvenez-vous de ce mot d'un grand écrivain de la terre, Henri Pourrat qui a écrit : « Le beau n'est pas le difficile, s'il est difficile d'arriver au beau ». Plus tard, si vous avez l'avantage de connaître les grandes époques de l'histoire de l'art, l'histoire des civilisations humaines, vous constaterez combien ce grand écrivain a raison.

Pour l'aménagement de nos intérieurs, respectons non seulement les vieux meubles, mais tous leurs accessoires : les couvre-lits anciens, les chandeliers de cuivre ; les pièces de poteries ou de céramique, vieux plats, vieilles assiettes, vieilles cruches. Nous allons étudier précisément dans le prochain chapitre, l'utilisation qu'on peut en faire.



II.— L'AMEUBLEMENT CANADIEN CONTEMPORAIN

Point n'est besoin d'une fortune pour meubler son intérieur avec goût, avons-nous signalé au chapitre précédent. Si l'on considère les prix exorbitants payés dans certains magasins pour des horreurs de mauvais goût, c'est bien notre faute. Nous n'avons jamais été exigeants ; nous n'avons jamais réclamé des manufacturiers ou des marchands, des meubles, qui souvent auraient coûté moins cher parce que débarrassés des complications qui les rendent inacceptables. Au sens du ridicule, nous avons sacrifié celui de la simplicité. Nous meublons nos maisons avec des produits standardisés ; elles se ressemblent toutes dans leur ennuyeuse banalité.

Artisanat local.— Il serait facile, surtout à la campagne, de procéder autrement ; ainsi, certains manufacturiers ouvriraient peut-être les yeux. Exclusivement par l'aménagement de nos intérieurs, on pourrait développer un artisanat canadien français, en faisant fabriquer à la campagne par des artisans locaux. Dans certaines régions, il existe encore d'excellents menuisiers formés aux principes de la vieille école. D'autres, formés dans nos écoles spéciales, pourraient s'y établir si on donnait le branle à un mouvement d'ensemble.

Variétés de nos bois canadiens.— Nous avons, dans la province de Québec, une vingtaine d'essences forestières qui se prêtent particulièrement à la fabrication, non seulement du meuble ordinaire, mais du meuble de luxe. L'érable dans toutes ses variétés, les ormes, les frênes, le cerisier, l'hycorier, les bouleaux, le merisier, le noyer tendre, le pin, le tilleul, etc. . . En reprenant les formes intéressantes de nos anciens mobiliers, en les rajeunissant, ou bien en innovant tout à fait, il serait facile de faire fabriquer à bon compte les mobiliers dont nous avons besoin. D'ailleurs, l'expérience est déjà toute faite. La récente politique d'aménagement dans les hôtelleries des Laurentides et de la Gaspésie est concluante. Ces hôtelleries ont compris que pour attirer le touriste américain, il fallait lui présenter autre chose que des intérieurs américains. On lui a donc organisé



Figure II.— Boiserie, fauteuil et commode de fabrication canadienne,
influence française au XVIII^e siècle

pour son plaisir et son ravissement un intérieur typiquement québécois. Pourquoi cette façon de faire ne s'appliquerait-elle pas d'abord et avant tout, à nos propres foyers ?

Bons meubles d'érable ou de merisier façonnés par le menuisier ou l'artisan local et adaptés aux besoins de chacun. Exklusivité de bon aloi à laquelle viendraient s'ajuster pour la compléter des tentures de catalogue, de toile de lin, ou la combinaison des deux. Toiles de lin crochetées de motifs décoratifs pour la tenture ou le couvre-lit. Les suggestions ne manquent pas.

Rôle de la ménagère.— Pourquoi la ménagère n'aurait-elle pas l'ambition légitime de confectionner elle-même ses nappes et sa lingerie de maison ? Cela se faisait généralement autrefois. Tout en s'inspirant du goût du jour, pourquoi n'aurait-elle pas la fierté de son travail, pour elle-même d'abord, avant que de penser à en tirer un profit pécuniaire ? Il n'y a pas de mal à ceci, mais après cela.

Garnissons nos murs de panneaux crochetés, non pas de ces panneaux inspirés de paysages ou de scènes exotiques, mais en recherchant un sujet original qui donnera la même satisfaction qu'un dessin ou une toile aux artistes, leurs auteurs. C'est ainsi que nous arriverons à créer un véritable artisanat qui pourrait bien un jour ou l'autre transformer complètement notre économie. Si nous ne pouvons le faire nous-mêmes, nous permettrons à d'autres artisans de gagner ainsi honorablement leur vie.

Si tous nos compatriotes prenaient la résolution d'acheter chaque année pour quelques dollars en produits d'artisanat local, bien des choses changeraient. On semble dans certains milieux n'avoir le goût que pour les articles qui sentent l'exotisme quand on pourrait encourager des producteurs de chez nous à qualité et à prix égaux, cela va de soi.

Il est temps que ces choses là soient dites et entendues. Nous avons au pays de Québec, toutes les aptitudes et toutes les ressources naturelles nous permettant de nous tirer d'affaires. Les conditions n'ont pas changé depuis Talon. En dehors de la question de la concurrence, ces conditions se sont plutôt améliorées. Il nous appartient de nous organiser.

Collaboration de la jeunesse.—Nous avons les bois qu'il nous faut pour fabriquer nos meubles ; nous avons la laine et le lin nécessaires à la fabrication de nos tentures, de nos tissus d'ameublement, nous avons les argiles propres à la céramique ; nous avons enfin toute une pléiade d'artisans et d'ouvrières qui, avec un peu d'orientation et de coordination, peuvent déjà faire des merveilles.

Il faut que la jeunesse soit dès maintenant prévenue de ces problèmes car c'est d'elle que dépend leur solution. Qu'elle soit inspirée par un patriotisme réaliste. Qu'elle paie d'abord d'exemple en exécutant pour elle, pour sa seule satisfaction personnelle. Qu'elle mette en pratique les excellents principes qu'on lui a enseignés dans nos écoles ménagères. Qu'elle continue à se cultiver, à se renseigner par la lecture et l'esprit d'observation. Qu'elle accepte ensuite le principe d'une coopération et d'une collaboration dans toutes leurs acceptions. Si d'une façon générale on arrivait à comprendre cela, dans nos campagnes et dans nos villes, nous serions, un jour prochain, une grande nation.

Aménagement intérieur : règles générales.—N'oubliez pas, que ce soit désormais la consigne : respect aux meubles anciens. Presque toutes nos familles conservent en héritage quelques pièces de mobilier. Qu'elles soient restaurées soigneusement ; qu'on les débarrasse des successives couches de peinture ou de vernis accumulées depuis cent ans et plus. Qu'on les laisse au bois naturel en les entretenant à l'encaustique (cire à parquet ou cire d'abeille diluée dans la térébenthine). L'horloge grand-père, la table à cartes, le vieux fauteuil, trouveront toujours avantageusement leur place dans un hall d'entrée ou un large couloir. Et nous mettons ici en garde les jeunes filles de la campagne, que de malheureux préjugés feraient rougir de honte à la pensée que ces « vieilleries » pourraient avoir l'**air trop habitant**. Nous ne saurions trop nous élever contre une mentalité si erronée. Tant mieux si ces meubles ont l'**air habitant** comme on dit. Plus ils auront l'**air habitant**, plus leur titre de noblesse sera grand, car c'est aux prêtres et aux habitants de notre pays que nous devons l'existence, qu'on le dise et qu'on le répète aux dédaigneux et aux dédaigneuses ; tant que nous continuerons d'avoir des habitants, il n'y aura pas lieu de désespérer au pays de Québec.

III.— COMMENTAIRES

D'autres considérations ayant trait aux principes que nous venons de poser nous semblent superflues. Si on veut bien se donner la peine d'examiner attentivement les neuf photographies illustrant la présente étude, on se rendra très vite compte que nous avons constamment en vue des applications pratiques qui pourraient facilement se généraliser suivant le problème que pose chaque cas particulier; les expériences sont déjà concluantes: qu'on en tire parti.

Figure I, page 74:

Une salle du Château de Ramezay à Montréal.— On y a recueilli différentes pièces de mobilier ancien qui, disposées dans l'atmosphère propre à chacune, constitueraient de charmants ensembles. On appréciera les lignes élégantes, simples, harmonieuses, de l'armoire, de la table, des chaises. On savait, à ces époques, faire solide tout en ne sacrifiant pas à l'esthétique. Appréciez les gracieuses lignes cintrées des chaises. Sur la cheminée et sur l'armoire, des pièces de vaisselle, de poterie, des articles de bois comme de vieux chandeliers, des coffrets, ont été sauvés de la destruction. Ils contribueront dans nos intérieurs à nous rappeler les traditions de métier qu'il nous faut ressusciter à tout prix. Il n'y a rien de compliqué dans ces meubles. Et cependant ils plaisent.

Figure II, page 80:

Boiserie, fauteuil et commode de fabrication canadienne, d'influence française du 18^{ième} siècle (Collection de « l'Art Association » de Montréal). La commode avec ses cintrages est inspirée du style Louis XV. L'artisanat canadien nous en a légué de nombreux exemples similaires. Le fauteuil nous apparaît comme une reproduction authentique du meilleur style Régence avec ses entrejambes en forme de X, les formes tourmentées de ses accoudoirs, le cannage du siège et du dossier, les ornements et les découpages du dossier et de la ceinture, de même que les volutes et les acanthes des pieds. Le menuisier sculpteur de la boiserie de fond, a donné libre cours à sa fantaisie tout en s'inspirant plus ou moins du style du 18^{ième} siècle. C'est un lambris d'autant plus intéressant qu'on y sent la personnalité naïve de l'artisan.



Figure III.—Bel exemple d'artisanat canadien-français au XVIIIe siècle

Figure III, page 84:

Beaux exemples d'artisanat canadien-français du 18^{ième} siècle, qu'on peut admirer au musée de « l'Art Association » de Montréal. L'armoire est à la fois d'inspiration Renaissance française par son fronton et les grandes lignes de sa composition et Louis XIII par l'exécution de ses panneaux en pointes à diamants tronquées. Dans ces armoires à deux corps, comme on les appelle, les portes et les tiroirs sont toujours très soulignés par des moulurations. Il faut noter aussi qu'à cette époque, les lignes du mobilier étaient tributaires des lignes architecturales.



Figure IV:

Sièges de merisier garnis de catalogue et petit divan garni de toile de lin. Ces meubles de boudoir sont d'un confort parfait, c'est une création de l'École du Meuble à l'occasion d'une exposition tenue à l'Hôtel Windsor de Montréal en 1937, comme suggestion pour l'aménagement de nos auberges campagnardes.

Le tapis croché a été exécuté par Madame Désilets-Lamy, diplômée de l'École Ménagère Régionale de Sainte-Martine.

La lampe est tout simplement une ancienne cruche de verre, dégarnie de son rempaillage, et l'abat-jour est en toile de lin rehaussé d'un cordonnet de laine rouge.

Les sièges, malgré la simplicité de leurs lignes qui nous reposent des trop nombreux ornements des fabrications standardisées, sont élégants, légers, reposants.

Figure V:

Petite salle à manger rustique, en merisier de la province de Québec, création de l'École du Meuble de Montréal. Avec un dessin original il est facile de faire exécuter ces meubles par un artisan de la campagne. Ils sont conçus dans des lignes très simples s'inspirant de nos anciens meubles ou de ceux des provinces françaises.

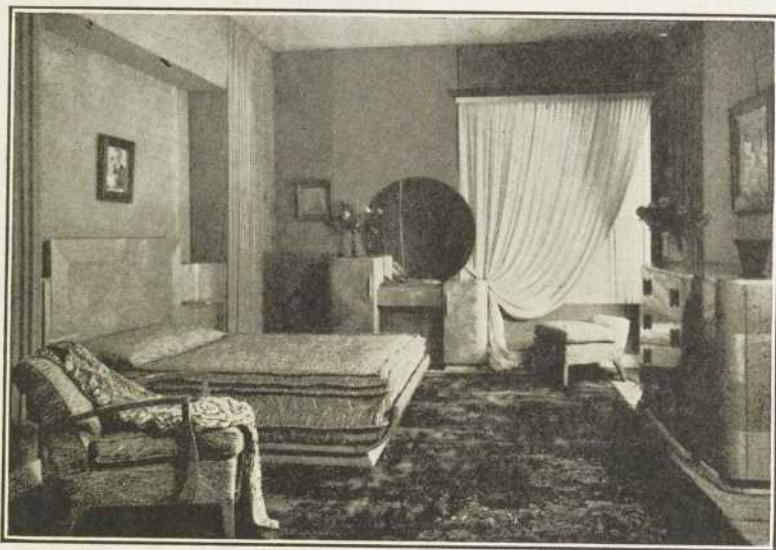


Toute la décoration et les accessoires ont été fabriqués par nos artisans. La garniture des sièges et les tentures sont en tissu domestique, à carreaux, rouge et blanc. Ils donnent une note de gaieté à la pièce. La carquette est en catalogne avec frise décorative à chaque extrémité. Au mur, panneau décoratif croché représentant une scène d'hiver québécois. Les pièces de céramique du vaisselier ont été exécutées par la section de céramique de l'École des Beaux-Arts de Montréal. Le bois sculpté est de Médard Bourgault; le plateau de bois, de Paul Smet; les aquarelles, des élèves de l'École du Meuble. Simplicité et distinction sont les caractéristiques de cet ensemble.

Figure VI:

Chambre à coucher de grand luxe, création de l'École du Meuble de Montréal. Exécutée exclusivement en bois de la province de Québec, avec de l'érable à sucre, de l'érable moucheté et de la plaine (érable argenté).

Comme on peut le constater, nos artisans savent fabriquer les choses les plus difficiles d'exécution technique. Cet ameublement n'a rien à envier, tant au point de vue du dessin que de



la réalisation, aux articles d'importation du même genre. Le meuble de droite est une commode combinée pour y ranger à la fois la lingerie de monsieur et de madame. La coiffeuse ou table de toilette est devenue un meuble pratique où l'on peut déposer non seulement les objets de toilette mais également le surplus de lingerie qui ne pourrait trouver place dans la commode. Le chevet du lit, avec ses parties cintrées, est garni de tablettes tenant lieu de tables de chevet (tables de nuit).

Le fauteuil et le tabouret réunis bout à bout permettent de les transformer en chaise-longue ou fauteuil de repos.

Le mariage des placages des différentes essences a permis aux ébénistes qui ont réalisé ces meubles, de leur donner un effet décoratif qui n'est pas banal et qui fait ressortir une fois de plus qu'avec les études techniques requises, nos matières premières possèdent des qualités exceptionnelles à ce point de vue.

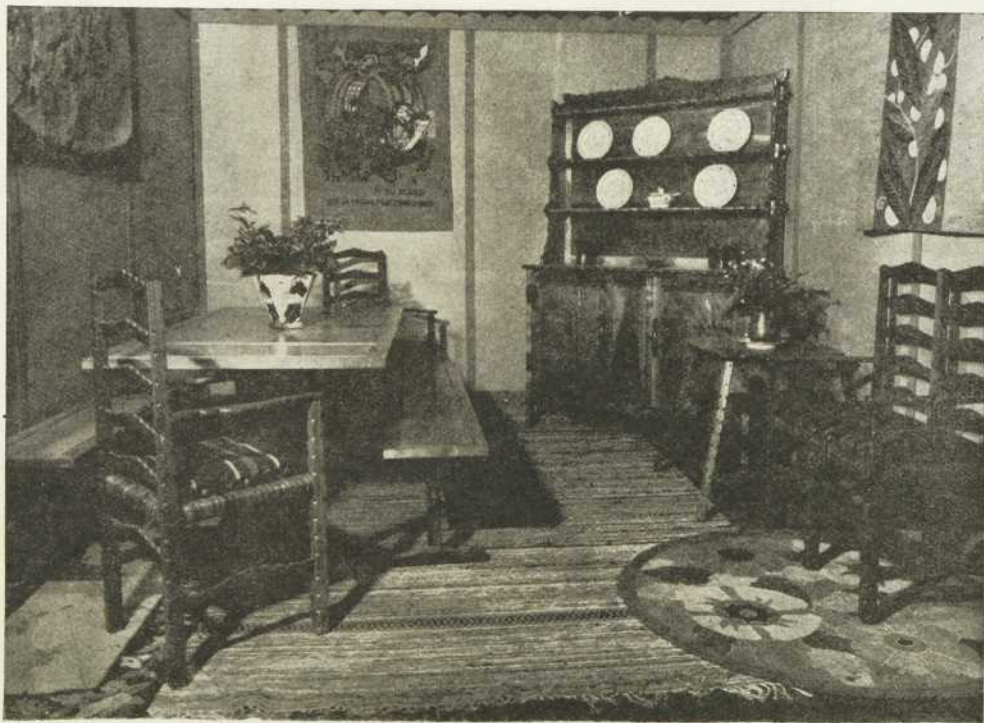


Figure VII.— Salle à manger rustique, essai de style paysan

Figure VII, page 88:

Salle à manger rustique, essai de style paysan par l'École du Meuble de Montréal. Ce mobilier pour la salle commune à la campagne, est en merisier naturel de la province de Québec. Lignes sobres rappelant les meubles de Normandie. Les sièges sont garnis ou « rempaillés » en lanières d'écorce d'orme comme nos ancêtres pratiquaient cette technique. Les panneaux décoratifs des murs et les carpettes disposées sur le parquet sont crochetés et proviennent de l'École des Arts Domestiques de Québec. Le grand tapis est une catalogne. Les tissus des coussins des sièges sont en laine domestique. La céramique est également de l'École des Arts Domestiques.



Figure VIII:

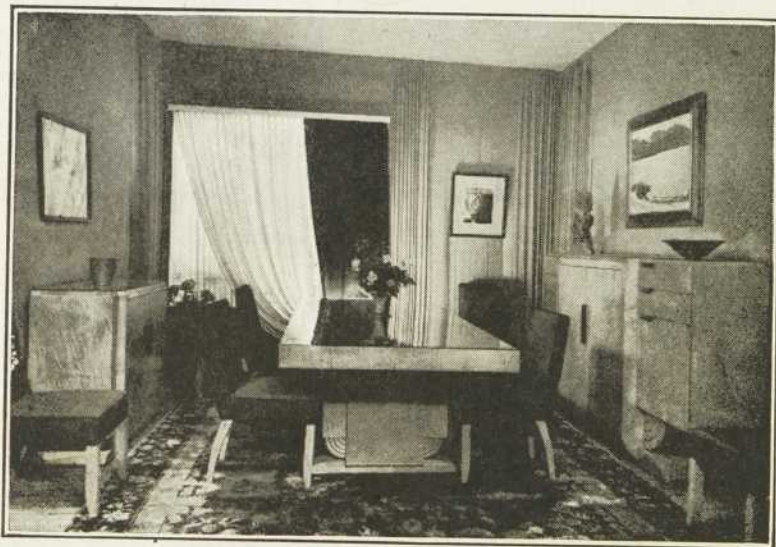
Meubles de chambre à coucher en plaine du Québec, création de l'École du Meuble de Montréal.

N'importe quel menuisier de campagne peut, avec un outillage rudimentaire exécuter ce mobilier. Il a été dessiné à cette intention. Le côté pratique allié au confort ont présidé à la conception de cette petite chambre de campagne. Le grand tapis crocheté et le couvre-lit sont de l'École des Arts Domestiques de Québec. La petite goélette miniature posée sur la commode est d'Eugène Leclerc, artisan réputé de Saint-Jean-Port-Joli.

Les meubles sont patinés en rouge clair et donnent un ton particulièrement chaud au bois qui s'y prête admirablement.

Figure IX:

Salle à manger de luxe, création de l'École du Meuble de Montréal. En érable frisé de la province de Québec. Le terme « érable frisé » comme « érable moucheté » (qu'on appelle improprement « érable piqué ») indique une anomalie dans la croissance de l'arbre qui donne au bois un ramage, ou dessin naturel



différent, et que les ébénistes sont toujours avides d'exploiter. La quincaillerie des meubles est en cuivre rouge battu. Les dessus des meubles et de la table sont en glace argentée bleutée. La garniture des sièges est un satin d'ameublement bleu royal de même que la tenture. Le vase sur la desserte est un « Sèvres » de Pierre-Aimé Normandeau, professeur à l'École des Beaux-Arts et diplômé de l'École Supérieure de céramique de Sèvres. La peinture au-dessus du buffet est de l'artiste Jean-Paul Lemieux.



CHAPITRE QUATRIÈME

- 1.— Qu'est-ce qui a contribué à l'évolution des styles ?
- 2.— D'où nous vinrent nos premiers meubles ?
- 3.— Mentionnez quelques institutions où sont conservées ces reliques du passé.
- 4.— Que convient-il de faire des vieux meubles et pour quelle raison ?
- 5.— Donnez les trois qualités d'un intérieur idéal.
- 6.— Dites un mot du bon goût français.
- 7.— Faut-il se méfier des commerçants ambulants et pourquoi ?
- 8.— Faites valoir l'influence française en ameublement.
- 9.— Décrivez l'influence anglaise sur notre mobilier.
- 10.— Parlez de l'influence américaine.
- 11.— Faut-il conclure que toutes les vieilles choses sont belles ?
- 12.— L'artisanat local est-il possible et avantageux en fait de meubles ?
- 13.— Nommez quelques-unes de nos essences forestières utilisables en ameublement.
- 14.— Comment arriverait-on à donner un cachet canadien à nos foyers ? Donnez une preuve à l'appui.
- 15.— La ménagère n'aurait-elle pas un rôle à jouer en ce sens ?
- 16.— Comment la jeunesse peut-elle collaborer à la restauration de l'artisanat ?
- 17.— Quels soins de réparation et d'entretien convient-il de donner aux vieux meubles ?
- 18.— D'après l'analyse de la figure II, page 80, signalez quelques caractères du style Régence.
- 19.— En quoi, l'armoire figure III, page 84, est-elle à la fois d'inspiration Renaissance et d'inspiration Louis XIII ?
- 20.— Nommez quelques personnages canadiens célèbres en artisanat.
- 21.— A quoi servent les meubles suivants et dans quelles pièces de la maison auraient-ils leur place: vaisselier, commode, coiffeuse, tabouret, table de chevet, desserte, divan ?
- 22.— Qu'est-ce que l'érable frisé ?
- 23.— Comment pourrait-on encore appeler l'érable frisé, et de quel nom impropre le désigne-t-on souvent ?



Aimons les arbres, source de travail et de beauté, facteurs précieux de
richesse nationale

CHAPITRE CINQUIÈME

TENUE DU MÉNAGE

Défense de la maison contre les parasites

Une maison qu'on ne surveille pas ou qu'on ne nettoie pas suffisamment peut s'attendre à voir les parasites de toutes sortes l'envahir, élire domicile et se multiplier entre ses quatre murs. (Les plus nuisibles, parmi ceux qui infestent les habitations, sont entre autres : la mouche, la punaise, les cafards (coquerelles ou blattes). Ces ennemis sont d'autant plus redoutables que la plupart sont porteurs de germes de contagion.) Une circulaire du Ministère de l'Agriculture, Service scientifique, section entomologique, nous fournit des renseignements précieux sur les moyens de les combattre et de les détruire. Nous lui empruntons les paragraphes suivants :

LA MOUCHE COMMUNE.—(La mouche commune (*Musca domestica* L.) est une source d'incommodité et un grand danger pour la santé, parce qu'elle fréquente les tas d'ordures ménagères, de fumier et de déjections humaines, et qu'elle vient ensuite se poser directement sur les denrées alimentaires. C'est peut-être, au Canada, l'insecte le plus actif dans la transmission des maladies.)

Moyens répressifs.—Le meilleur moyen répressif est de traiter, comme il convient, le fumier et les ordures ménagères. A la campagne, le fumier frais de cheval est peut-être la plus grande cause de la multitude de mouches ; dans les villages et les villes, ce sont les déchets alimentaires ou ordures ménagères. L'union des efforts est nécessaire, car il suffit d'un dépotoir négligé pour infester tout le voisinage. Éviter lorsqu'il est possible toute accumulation de fumier ; répandre du borax en poudre, du chlorure de chaux ou de la chaux hydratée dans les cabinets d'aisance ; emballer les déchets de ménage dans du papier, les déposer dans des poubelles à l'épreuve des mouches jusqu'à ce que l'on puisse les brûler.

Il faut interdire aux mouches l'accès des maisons ; la pose de grillages aux portes et aux fenêtres est presque une nécessité. Quant aux mouches qui s'introduisent dans les maisons, il faut les détruire promptement, au moyen de tapettes ou tue-mouches,

de papiers collants, d'appâts empoisonnés que l'on fait en mélangeant une cuillerée à thé de formaline dans une tasse de lait ou d'eau sucrée et que l'on expose dans des soucoupes, dans un endroit hors de l'atteinte des enfants ou des petits animaux. Les pulvérisations qui contiennent des extraits de pyrèthre sont aussi très employées.) On trouvera à la page 97 la formule pour une pulvérisation préparée à la maison.

LA PUNAISE COMMUNE.— La punaise commune (*Cimex lectularius* L.) peut se rencontrer dans les habitations de tout genre. Elle se cache dans les fentes et les fissures pendant le jour, et en sort la nuit pour sucer le sang. Elle pond des oeufs dans ces cachettes.

Moyens répressifs.— Pulvériser toutes les fentes dans les murs, boiseries, meubles, etc., partout où les punaises peuvent se cacher, avec une préparation de pétrole et de pyrèthre, ou d'extrait de derris (rotenone). On peut faire une pulvérisation bon marché en ajoutant huit onces de crésôle à un gallon de pétrole (huile de charbon). Ces pulvérisations demandent à être appliquées en quantité abondante et parfaitement. L'emploi de chaleur est un autre moyen. Les températures de 120° F. ou plus sont fatales aux punaises et aux autres insectes. Il faut aussi enlever des murs toute la tapisserie vieille, déchirée ou décollée, et retapisser après avoir bien lavé les murs. On bouchera aussi bien que possible les fentes des murs, des planchers, des placards avec du mastic ou une substance de remplissage brevetée, et on complétera ce travail par l'application d'une couche de peinture ou de vernis. Pour empêcher l'introduction accidentelle de ces insectes dans la maison, on devra se montrer prudent dans l'achat des meubles usagés, et il faut se rappeler que les domestiques qui vivent dans des conditions de propreté moins scrupuleuse peuvent parfois amener des insectes.

COQUERELLES.— Les coquerelles, dont l'espèce la plus répandue est *Blatella germanica* L. contaminent les denrées alimentaires et peuvent porter les germes de maladies dangereuses. Elles infestent les bâtiments et prennent possession pendant l'été des tas de déchets, où elles se multiplient.

Moyens répressifs.— On détruit les coquerelles au moyen d'une poudre de fluorure de sodium, que l'on saupoudre légère-

ment dans les endroits fréquentés par ces insectes, et que l'on insuffle au moyen d'un lance-poussière dans toutes les fentes qui peuvent les abriter. Comme cet insecticide est un poison, il faudra prendre les précautions raisonnables pour éviter que les enfants et les petits animaux domestiques ne puissent y toucher.

Deux autres produits sont aussi recommandés: le pyrèthre et le borax. Ils sont utiles, mais sans avoir la même valeur que le fluorure. Le borax se mélange avec des parties égales de chocolat sucré en poudre. On se sert aussi souvent de pulvérisations de pyrèthre comme pour les mouches (page 93), mais ces pulvérisations ne tuent que par contact.

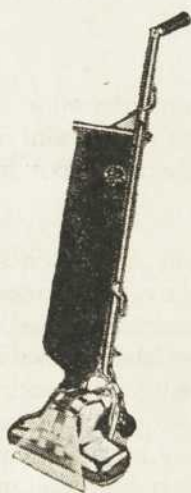
FOURMIS.— Les fourmis se montrent souvent gênantes en envahissant les cuisines et les dessertes. Elles se nourrissent de bien des sortes d'aliments, mais elles recherchent surtout les sucreries et les substances grasses.

Moyens répressifs.— Le fluorure de sodium est efficace. On l'épand en mince couche, ou on l'applique avec un lance-poussière dans les endroits fréquentés par les fourmis, et on le laisse sans y toucher jusqu'à ce que les insectes aient disparu. Un appât qui a donné de bons résultats est le suivant : prendre une petite boîte de ferblanc à couvercle hermétique, y percer plusieurs trous dans les côtés et le couvercle, et y introduire un petit morceau d'éponge humecté d'un sirop préparé en mélangeant 10 grains d'arséniate de soude, six onces de sucre et 1 chopine d'eau chaude. Ne pas oublier que le fluorure de sodium et l'arséniate de soude sont des poisons. Pour éviter d'attirer les fourmis dans la maison, il faut avoir soin de tenir les tablettes, les tables et les planchers aussi propres que possible, de ne pas y laisser de pain ou des fragments de nourriture et de mettre toutes les denrées alimentaires dans des contenants inaccessibles aux fourmis. Avoir soin de boucher les ouvertures par lesquelles les fourmis pourraient s'introduire dans les planchers et les murs. Quant aux colonies de fourmis, on peut les détruire en pratiquant des trous dans la surface envahie et en y versant une petite quantité de bisulfure de carbone. Ce liquide exhale un gaz lourd, dont on peut encore intensifier l'effet en recouvrant le nid de fourmis avec de vieux sacs.

Avoir soin de ne pas exposer le bisulfure de carbone à la flamme, car il est très inflammable.

MITES des vêtements ET MITES des tapis.— Les mites ou teignes des vêtements et les mites des tapis abîment beaucoup les matériaux d'origine animale comme la laine, les fourrures et les plumes, et personne n'ignore les ravages qu'elles causent aux vêtements, au rembourrage des meubles, feutres des pianos, tapis, etc.

Moyens répressifs.— Il faut des soins, de la prévoyance et de la vigilance pour se protéger contre les dégâts causés par les mites. Il ne faut jamais laisser longtemps, sans y toucher, les



Aspirateur

matériaux qui sont exposés à leurs attaques, surtout l'été, dans des armoires, greniers, malles, etc., sans prendre les précautions nécessaires pour les protéger. Ces articles, après avoir été brossés et battus, seront mis dans des malles ou des coffres hermétiquement fermés, bien construits, ou dans des sacs de coton ou de papier ou dans des boîtes de carton cachetées avec des bandes de papier collant. On recommande généralement d'envelopper les vêtements dans deux épaisseurs de gros papier d'emballage, en ayant soin de retourner les bords, pour que les mites n'y puissent pénétrer. Une livre d'écailles fraîches de naphtaline ou de paradichlorobenzine éparpillée parmi les vêtements dans une malle ordinaire est une bonne protection. Lorsque l'on emploie des sacs à mites, on peut mettre plusieurs onces de l'un de ces ingrédients chimiques dans chaque sac pour plus de sûreté. Les vêtements non protégés de cette façon seront examinés et brossés soigneusement et à fréquents intervalles, surtout pendant les chaleurs de l'été ; si ce sont des vêtements de prix, on fera bien de les mettre en entrepôt froid.

Lorsqu'on voit des mites dans la maison, essayer de découvrir et de supprimer le foyer d'invasion avant qu'il se répande. Souvent ces insectes sortent des malles négligées ou des vêtements oubliés dans les greniers, le soubassement, les armoires, les placards, les meubles, ou encore ils se développent dans la poussière accumulée dans les fentes des planchers et derrière les plinthes. Assez souvent aussi, les infestations se produisent dans les débris qui se ramassent dans les parties horizontales des conduits d'air froid, reliés aux fournaies à air chaud dans

les maisons. On doit avoir soin de bien nettoyer tous ces conduits à intervalles réguliers, et d'appliquer une bonne quantité de pulvérisation de pyrèthre dans les parties infestées qui sont hors d'accès ou encore, se servir d'un balai aspirateur pour enlever la poussière des fentes du plancher, derrière les plinthes et des conduits d'air des appareils de chauffage central. Pour protéger les feutres du piano, placer une livre de naphthaline dans des sacs de coton à fromage à l'intérieur du piano, que l'on aura soin de fermer quand il ne sert pas.

Quand la maison doit être fermée pendant quelque temps, on fera bien de saupoudrer une quantité généreuse d'écailles de naphthaline sur les tapis et carpettes, d'enrouler ceux-ci bien serrés et les envelopper de gros papier brun. Les meubles rembourrés peuvent aussi être traités avec la naphthaline, puis recouverts de papier ou de coton, pour réduire les risques d'attaque.

PULVÉRISATION DE PYRETHRE ET DE PÉTROLE.— On peut faire une pulvérisation utile pour détruire les insectes dans les habitations en ajoutant de une demi-livre à une livre de pyrèthre à un gallon d'huile de pétrole ; on laisse le mélange séjourner pendant deux heures ou plus, et on l'agite par intervalles. Le résidu de pyrèthre se dépose au fond du récipient, et l'on enlève au moyen d'un siphon ou d'un filtre le liquide clair qui surnage. Quand le liquide doit être employé à la maison, il est préférable de se servir de pétrole blanc comme de l'eau pour prévenir toute possibilité de tacher les tissus ou les meubles. Pour donner une odeur agréable, on y ajoute du salicylate de méthyle, de l'huile de sassafras ou quelque autre huile essentielle de ce genre à raison de trois onces de liquide par gallon, mais l'addition de ces huiles n'est pas indispensable. Conserver la pulvérisation dans un contenant hermétiquement bouché et protégé contre la lumière du soleil, sans quoi elle se décolorerait. Pour détruire les mouches, appliquer ces pulvérisations sous forme d'une vapeur fine, avec un petit pulvérisateur à bras. Il faut avoir soin de fermer les portes et les fenêtres pour obtenir des résultats plus satisfaisants. Ramasser au balai les insectes morts et paralysés pour les détruire. Il y a un grand nombre de pulvérisations du même genre dans le commerce. Les meilleures contiennent un extrait équivalent à une livre de pyrèthre de bonne qualité par gallon.

On peut aussi faire les pulvérisations au moyen d'extraits concentrés et standardisés de pyrèthre et de pétrole quand on peut se les procurer.

Les souris.— Les souris, petits mammifères du genre rat, comptent vingt-sept espèces principales. La souris commune (*musculus*) est, avec la souris des moissons, le plus petit des rongeurs. La première abonde dans les lieux habités, s'introduisant par les trous de cave ou les ouvertures de la maison ; elle est

très nuisible, se glisse partout, s'attaque à tout, cause des dégâts qui peuvent être considérables. Malgré les ravages qu'elle exerce dans les garde-manger et les greniers, la souris est beaucoup moins détestable que le rat. Hardies, aventureuses et prolifiques, s'accommodant de tout, les souris sont difficiles à capter en raison de leur agilité et de leur prudence.



Parfois, l'odeur d'un bon chat suffit pour les mettre en fuite ; une souricière peut encore venir en aide. Les poudres à base d'arsenic sont déconseillées par suite du danger d'infection que peut causer une souris qui meurt dans son trou. Cette poudre est dommageable encore aux animaux domestiques.

LES RATS.— Le rat est un genre de mammifère rongeur de la tribu des murinés, comprenant cent soixante espèces répandues sur tout le globe. C'est un émigré d'Europe ; il s'est introduit dans nos maisons et nos granges où non seulement, il cause des dégâts matériels mais transporte dans son poil des bacilles de maladies contagieuses. Aussitôt que les rats sont morts, leurs puces les quittent et communiquent par leurs piqûres, la maladie dont ils étaient atteints.

Le rat est un animal dangereux surtout le rat d'égoût, rat gris, très gros, qui se loge dans les caves des maisons rapprochées des égouts de boulangeries, des abattoirs ou des dépôts de marchandises. Rien ne résiste à ce parasite dangereux, il creuse des trous dans la terre et dans les murs et s'attaque au bois, au papier et au linge, etc.

Moyens répressifs.— Les seuls moyens de se préserver de ces rongeurs nuisibles, c'est de barrer de terre glaise bourrée de verre, les issues qu'ils ont creusées et de les prendre avec des pièges à rats.

II.—DÉSINFECTION DE CHAMBRES CONTAMINÉES

La désinfection, c'est-à-dire la destruction des microbes pathogènes, constitue un des moyens les plus efficaces pour enrayer les maladies épidémiques.

Principes de la désinfection.— Rien de souillé ne peut sortir de la chambre d'un malade contagieux; il s'ensuit que la désinfection doit porter sur tous les objets mobiliers : articles de literie, vaisselle à l'usage du malade, reste d'aliments, sécrétions, et excréments du malade, et sur le malade lui-même après sa guérison.

Pratique de la désinfection.— Après la maladie, la désinfection s'étend à toutes les pièces antérieurement habitées par les personnes qui étaient atteintes et aussi à toutes les pièces où elles avaient à circuler : chambre, toilettes, baignoire, etc. Exigées par le Service provincial d'Hygiène, ces précautions deviennent obligatoires.

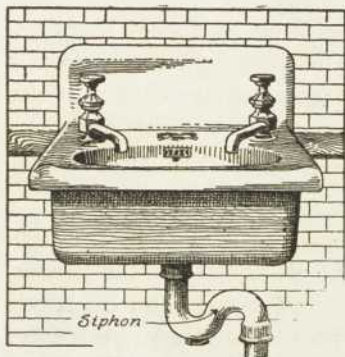
Il y a différentes manières de procéder ; le docteur Baudoin conseille ce qui suit : un bon nettoyage de toutes les pièces, lavage des planchers à l'eau chargée de potasse ou de soude caustique ; lavage antiseptiques des parois peintes ou vernissées ou un badigeonnage au lait de chaux selon le cas. On désinfecte les murs recouverts de papier teint et nombre d'objets et même l'ensemble de l'appartement par le formol gazeux tel qu'expliqué ci-dessous.

« Mais si la désinfection en cours de maladie n'a pas été faite ou s'il s'agit de variole ou de tuberculose, il faut procéder à la désinfection de la chambre avec des désinfectants chimiques. On a recours le plus habituellement à l'action de la formaline sur le permanganate de potasse dans la proportion de 8 onces de la première substance et de deux onces et demie de la seconde par mille pieds cubes d'air à désinfecter. Il se dégage alors un gaz très puissant, le gaz formaldéhyde, qui détruit tous les germes qui se trouvent à la surface des objets mis en sa présence. La durée de contact doit être au moins de 6 heures. Il faut, de plus, maintenir une température voisine de 60° F. et une bonne teneur d'humidité dans l'air. »

Une fois les pièces désinfectées, la ménagère complètera le nettoyage dans l'ensemble et le détail.

CABINET DE TOILETTE.— Chaque semaine, laver soigneusement avec brosse spéciale, lavabo, baignoire, cuvette de la toilette, dessus et dessous, à l'eau de lavage additionnée de substances alcalines : potasse, carbonate de soude ou autres poudres de commerce ; rincer à grande eau et essuyer lavabo et baignoire avec linge de flanellette. Laver le siège d'aisance en bois, dessus et dessous ; rafraîchir le bois par les procédés déjà indiqués ; essuyer la boîte du réservoir ainsi que tous les conduits qui se rattachent à l'appareil.

En cas de taches persistantes.— Verser dans l'appareil une solution d'acide acétique (3 cuillérées à table par pinte) ou d'acide chlorhydrique (1 cuillérée à table par pinte) ; laisser en contact quelques minutes et recommencer l'opération au besoin. Un frottement avec mélange à parties égales de sel de cuisine et de vinaigre donne parfois d'excellents résultats.



Lavabo et siphon

En période de contagion, verser chaque jour de l'eau de Javel (1 cuillérée à table par 2½ gallons d'eau) ou du crésyl dans les réipients. Le siège en bois doit être es-

suyé après chaque usage avec une solution désinfectante. Notons bien que l'eau savonneuse, additionnée de soude même, n'est pas désinfectante ; conséquemment, il faut que baignoire, lavabo, cuvette, soient nettoyés à l'eau de Javel lorsqu'un malade contagieux en a fait usage.

Désodorisation.— Les siphons sont fortement recommandés par le Service provincial d'Hygiène, tout particulièrement pour les installations sanitaires. A défaut de cet appareil, il faut maintenir dans la pièce une ventilation active et constante et y tenir, en permanence, quelque désodorisant.

Tuyau d'écoulement.— S'il arrive que le tuyau d'écoulement soit obstrué par diverses matières, verser de l'eau bouillante additionnée de potasse. Si le siphon est obstrué, enlever l'écrou, broser le tuyau en dedans, verser de la savonnure et revisser l'écrou.



L'HABILLEMENT

CHAPITRE SIXIÈME

NOTIONS TECHNOLOGIQUES

Textiles

L'habillement apparaît aux origines du monde (espèce humaine), imposé par des raisons dont les deux principales sont : le sentiment de la pudeur et les inconvénients de la température.

Adam et Eve, dit la version biblique, après avoir mangé du fruit défendu, eurent honte de leur faute et éprouvèrent le besoin de se couvrir. Des plantes, sans doute, d'une solidité et d'une ampleur opportunes : feuilles de figuier, d'algues, etc., leur servirent de vêtements. Obligés qu'ils étaient encore de se protéger contre les inconvénients atmosphériques : morsure du froid ou brûlure du soleil, brouillards et vapeurs, la peau de bête dut, à bref délai, remplacer le costume initial. La substitution au feuillage, de la tunique de peau, voilà donc la première variation de mode vestimentaire officiellement enregistrée et que la civilisation allait vite compliquer. Inutile d'insister sur les nombreuses modifications dont cette instabilité première allait être suivie dans le cours des âges. L'invention du tissage n'apparaît que longtemps après ; postérieur aux efforts primitifs évidemment, a été l'art de rendre les peaux maniables et incorruptibles.

LES PREMIERS TISSUS.— Plus tard, en quête d'un vêtement plus approprié à ses mœurs et à ses conditions de vie, l'homme eut l'idée de fabriquer des tissus d'abord avec la toison ou le poil des animaux qu'on dépouillait à la chasse, puis avec les éléments des végétaux : lin, chanvre, coton, etc. Les laines et les fibres fortement pressées, donnaient un enchevêtrement

compact et résistant fort ressemblant au feutre d'aujourd'hui. L'histoire nous dit que ces tissus étaient fort grossiers ; peut-on s'en étonner quand on sait que tout outillage approprié manquait alors, que l'on arrachait même, à la main, la laine aux brebis, précisément parce qu'on n'avait pas d'ustensile pour les tondre.

TEXTILES.— Les textiles employés dans la fabrication des tissus tant pour l'habillement que pour l'ameublement sont : la laine, le lin, la soie, le coton, l'amiante, (roche fibreuse). Ajoutons à cette nomenclature, les fibres du palmier, de l'osier, les tiges de certaines graminées dont on fait les chapeaux. D'autres **fibres textiles d'emploi plus récent** tiennent déjà une place considérable dans l'industrie ; telles sont les fibres des jeunes tiges de bambous, le liber de l'écorce de tilleul, des jeunes branches de mûrier. Citons encore dans le même ordre d'application, le raphia et les fibres de Sparte (sparerie). Enfin, le règne minéral lui-même, fournit des fibres qui entrent dans la confection de tissus spéciaux : les métaux (fils d'or, d'argent, d'acier, etc.), et le verre filé. Beaucoup d'autres fils peuvent être transformés en tissus, la science n'a pas dit son dernier mot à ce sujet.

Au point de vue de la matière constitutive, toute substance susceptible de former un fil peut devenir un tissu, depuis les textiles végétaux et animaux jusqu'aux crins, au verre et aux métaux (poils métalliques).

BREF HISTORIQUE de l'industrie des textiles. — Primitivement et durant des siècles, l'élevage du mouton a été pratiqué en Angleterre et cela explique pourquoi le plus grand nombre d'anciens fabricants indépendants travaillaient la laine. (C'est l'Angleterre du XVIII^e siècle) qui a effectué les magnifiques découvertes qui devaient remplacer la force de plusieurs centaines ou milliers d'hommes et c'est à elle encore que l'on doit l'invention des machines dont l'industrie textile devait si largement bénéficier. Cette floraison, l'Angleterre la doit d'abord au développement de son commerce extérieur avec les colonies britanniques et les possessions espagnoles, à son commerce intérieur et, pour le reste comme toujours, à l'aiguillon de la pauvreté.

Dans un milieu aussi bien préparé devaient surgir d'autres inventions : 1733, la navette volante qui améliore le tissage ;

1765, la Jenny de Hargraves (rouet) ; 1785, le métier mécanique à tisser de Cartwright ; 1807, le métier Jacquart et à la fin du siècle, la pompe à feu de Watt, c'est-à-dire la machine à vapeur, (force motrice) mise à la disposition du travail industriel. La naissance du machinisme dans la dernière partie du XVIIIe siècle, imprimait un nouvel élan à **la grande industrie textile**. Jusqu'à cette date dans toutes les formes anciennes, l'homme avait exécuté lui-même le travail ; dans les nouvelles fabriques, la machine se substitue à l'homme et supplée en partie à son intelligence ; et par rapport à la quantité de marchandises produites, elle diminue énormément le nombre des ouvriers. Seulement, comme elle est capable de fournir beaucoup et à bon compte, les surveillants et les manoeuvres augmenteront toujours en nombre.

Au XIXe siècle, le coton a été l'un des éléments révolutionnaires de l'industrie moderne et l'un de ceux qui ont amené le triomphe de la grande industrie. Il entre en scène à l'heure où l'on fait table rase de l'ancien système de la fabrication avec toutes ses habitudes vieilles de plusieurs siècles.

La toile cependant plus simple à travailler fut presque de tout temps industrie rurale complémentaire. La soie, à cause de sa faible production et du prix élevé de la matière première, prolongea la lutte contre la machine ; mais celle-ci fatalement devait la repousser dans un rayon de plus en plus restreint.

SURVIVANCE DE L'INDUSTRIE DOMESTIQUE.— Devant les magnifiques découvertes de la grande industrie réclamant une main d'oeuvre mieux rétribuée, le déclin de la petite industrie est rapide. On en trouve tout de même des survivances dans bon nombre de pays d'Europe et d'Amérique du Nord. Certaines familles de la classe moyenne continuent à confectionner elles-mêmes les principales pièces de leur costume, tissant et cousant les vêtements de la famille ; excellent moyen de suivre la mode sans trop de frais.

(Le Canada français se classe parmi les pays de civilisation moderne qui ont conservé des vestiges d'industrie complémentaire. C'est le génial intendant Talon qui réussit à l'y établir. Avant de retourner en France, après cinq années de dévouement à la prospérité du pays, il pouvait dire : « Comme j'aime entendre le bruit affairé des manufactures que j'ai fondées et encore plus de **ces petits métiers domestiques** qui commencent à fonc-

tionner chez les habitants ! Je puis me flatter de trouver enfin au Canada des productions pour me vêtir des pieds à la tête ; je me ferai sûrement un honneur de me présenter avec cette étoffe canadienne à la cour de Louis XIV. »



Le sieur de la Croix, monsieur Christophe Février, disait à la même époque : « A Québec, il y a, paraît-il, des manufactures de chapeaux, de chaussures, de drap fin. Mais jusqu'ici, je leur ai vendu mes peaux et ma laine sans rien leur acheter ; car ma brave femme que voici a tissé elle-même cette étoffe et cette toile du pays, et c'est moi qui ai confectionné cette bonne botte sauvage qui ne me coûte rien » (1).

Digne émule de l'intendant Talon, madame de Repentigny, aussi héroïque qu'intelligente et pleine d'initiative, ose tenter, en 1700, ce que les administrateurs n'ont pu mener à bien depuis un demi-siècle. Pour secourir la colonie paralysé dans

(1) L'abbé Adélarde Desrosiers.

son essor, elle réorganise une manufacture de toiles et d'étoffes. Trois ans après l'ouverture de son usine de tissage, elle écrit à monsieur de Pontchartrin : « Il y a à présent une quantité considérable de métiers qui s'occupent à faire de la toile au Canada; les femmes y travaillent comme les hommes, chez-elles ».

Dès 1685, une vaillante fille de France, la vénérable Marguerite Bourgeoys, inaugure en terre canadienne, l'enseignement des arts domestiques. A Ville-Marie et à Québec, elle aménage des maisons, des ouvroirs où les jeunes filles destinées à épouser les colons sont instruites et formées aux travaux du foyer. « En 1707, grâce aux gratifications royales, des métiers s'installent à la Congrégation de Notre-Dame et on fabrique des étoffes (étamine) qui peuvent rivaliser même avec celles des vieux pays ». (1)

Dans nos campagnes, les femmes continuent à fabriquer des vêtements, des couvertures, des catalognes, soit pour l'usage de la famille, soit pour la vente. C'est une économie pour la plupart et quelquefois une source de revenus appréciables.

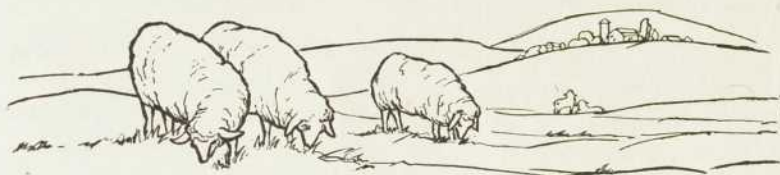
Depuis une quinzaine d'années, les arts domestiques ont pris un prodigieux développement dans notre province : rouets et métiers ont renoué le lien qui nous rattache tous aux traditions saines d'un glorieux passé. Un peu partout, on utilise les produits du terroir fabriquant avec goût des articles d'usage courant et des fantaisies qui contribuent à donner une âme au Canada français.

L'École des Arts domestiques, par ses recherches, ses démonstrations techniques, ses informations précises, imprime une poussée vigoureuse à cette oeuvre de restauration. Les progrès inestimables réalisés dans ce domaine ne semblent-ils pas une garantie de survivance? Non moins efficace encore est l'action exercée par les Écoles ménagères, moyennes, régionales et normales (2), par les nombreux Cercles de fermières (718) qui étendent leurs expériences pratiques jusqu'aux confins de notre province et même de notre pays.

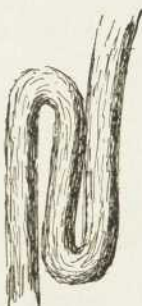
« Autant d'institutions, dirons-nous avec monsieur Georges Bouchard, qui, travaillent à rajeunir le vieux tronc encore vivace de nos arts traditionnels en y greffant le rameau d'une technique éprouvée. S'enracinant dans le bon terroir canadien, ce nouvel arbre portera avant longtemps une efflorescence qui étonnera le visiteur et fera grandement honneur à la Province. »

(1) Faillon, p. s-s., . . .

L'HISTOIRE DE LA LAINE



toison de laine



laine cardée



laine filée



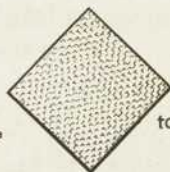
tricot
à la
broche



drap



flanelle



toile



tricot
au
crochet



CNO

II.— TISSUS DE LAINE

La laine, nous l'avons dit déjà, a été la première matière textile utilisée pour la fabrication des tissus. Ses filaments souples, spongieux, naturellement ondulés ou frisés, élastiques, à surface rugueuse, se transforment facilement en fils résistants qu'on emploie pour la fabrication des étoffes.

CATÉGORIES DE LAINE.— Il y a deux catégories de laines : 1° celles qui proviennent des toisons de moutons vivants ; la plus appréciée est celle des épaules et des flancs (laine prime) ; 2° les laines mortes qu'on enlève de la peau après l'abattage. L'industrie les classe encore en deux autres catégories : les laines longues ou à peigne, les laines courtes ou à carde.

(Suivant les races de mouton, les climats et les tontes, les fibres de la laine donnent des **qualités différentes** de finesse, de souplesse, de force, de longueur, et d'élasticité. Les qualités sont subordonnées encore à la richesse du sol de laquelle dépend nécessairement l'alimentation des troupeaux.)

Aux États-Unis, on compte approximativement 620 millions de moutons qui fournissent de la laine pour l'habillement, l'ameublement ou autres besoins, soit les $\frac{2}{3}$ de la laine utilisée en Amérique et le $\frac{1}{10}$ de la production mondiale.

Chez nous, la production annuelle, 1941, en moutons et en agneaux, est de 3,406,695 et monsieur H. Pintal, propagandiste de l'industrie animale au département de l'Agriculture du fédéral, écrit : « Les chiffres du marché nous indiquent aussi qu'au cours de 1941, nous avons importé au-delà de 2,600,000 agneaux. C'est donc dire qu'il y a des possibilités dans ce domaine de l'élevage. »

« Une augmentation dans le nombre des moutons aiderait aussi à résoudre le problème de la laine, lequel s'annonce de plus en plus angoissant. L'an passé, nous avons produit à peine 19 millions de livres au pays tandis que nous en utilisions au-delà de 100 millions de livres. »

S'il faut en croire les statistiques, la demande de ce textile est toujours en excès sur la production. Force est donc de recourir à d'autres filaments textiles.

CRINS ET POILS.—L'industrie utilise encore le poil de quelques autres animaux dits bêtes à laine et il est à remarquer que le poil des chèvres, des lapins, le duvet des cygnes, le crin des chameaux, etc., contribuent encore à la confection du vêtement sur une échelle proportionnée à la valeur des tissus qu'on en obtient. Les marins et les soldats, chez les Romains, s'habillaient de tissus fabriqués avec le poil des chèvres. Un mélange de laine et de poil de chèvre, au XIII^e siècle, donna le camelin utilisé pour les vêtements et pour les chapeaux.

Le nom de laine est encore donné à un certain nombre de substances fibreuses employées pour le tissage, l'emballage.

PRÉPARATION DE LA LAINE.—Ce textile ne s'emploie jamais sans préparation sauf pour la fabrication des matelas, des coussins, etc., encore faut-il qu'il ait été lavé au préalable. Un animal pouvant fournir deux ou trois qualités de laine, il faut, immédiatement après la tonte, procéder au triage et débarasser ensuite les fibres des saletés qu'elles contiennent.

(La laine brute toujours imprégnée de suint, matière malodorante, gluante et qui retient les poussières, se nettoie par des lavages répétés à l'eau additionnée de soude et de savon. Après cette opération qu'on appelle **désuintage**, il faut étirer la laine, la démêler avec soin, enfermant les diverses catégories dans des sacs séparés pour l'envoi au moulin à carder. A l'aide de brosses métalliques (cardes), le cardage range tous les brins dans le même sens et dispose la laine en petits boudins,

Formation des fils.— Pour arriver à former des fils, la laine doit subir de longues et minutieuses opérations dont les principales sont : le peignage, le filage, le tissage, le foulage, le lainage et le tondage, etc.

Le **peignage** se pratique avant le filage ; il épure, prépare et sélectionne les fibres des divers textiles. Le **filage** réduit la laine ou autre matière textile en fils continus pour la chaîne, la tissure, le fil à coudre, le tricot, etc. (voir page 123). Le **foulage** resserre et feutre les fils de laine, donnant au tissu plus de corps en même temps qu'un moelleux plus grand, et enfin une douceur caractéristique au toucher. On soumet les draps à l'opération du **lainage** pour en faire ressortir le poil alors que dans le **tondage**, il s'agit tout simplement de couper de près les poils d'une étoffe pour la rendre lisse et unie.

La teinture.— Pour teindre la laine, nos grand'mères se servaient de végétaux : le sureau, la verge d'or, la racine de rhubarbe, etc. Ces teintures végétales ont comme propriétés non seulement de ne pas altérer les tissus mais aussi de donner de jolies teintes, d'un coloris solide.

Les révérendes Soeurs des SS. NN. de Jésus et de Marie (Montréal) dans une brochure publiée il y a quelques années, donnent d'excellents renseignements sur les teintures végétales et sur la manière de procéder suivant le textile et les nuances qu'on désire obtenir. On trouvera profit encore à consulter la « Teinturerie domestique » par monsieur Oscar Bériau, directeur de l'École supérieure des Arts domestiques, Québec.

Enfin le **tissage** entrelace les fils pour en fabriquer les tissus les plus chauds, les plus souples et les plus moelleux. Les entrelacements de fils (chaîne et trame) sont simples dans les étoffes ordinaires ou compliqués en vue de former des dessins ou des effets de relief dans les **étoffes façonnées**.

LAINAGES.— Le nom général de lainages s'applique aux étoffes de laine, lesquelles diffèrent des cotonnades par la propriété qu'ont les fibres animales de se feutrer, c'est-à-dire de se rétrécir en s'agglomérant, quand on les frotte dans un bain tiède d'eau de savon. Plus chauds et moins salissants que les cotonnades, ces tissus sont tout désignés pour les vêtements extérieurs.

(Les bons lainages s'obtiennent uniquement avec des laines vierges, c'est-à-dire provenant des toisons de moutons vivants. Les laines secondaires n'ayant pas toutes les qualités des premières, sont combinées avec d'autres fibres, de coton par exemple, assez difficiles à distinguer parfois, à cause de la perfection des apprêts ; la chaîne est coton et la trame est laine. Les lainages à bon marché se composent encore le plus souvent de laines renaissantes, c'est-à-dire provenant d'étoffes effilochées.

Avec les laines peignées, dont les fils ont été croisés par les moyens ordinaires du tissage, on fabrique les étoffes légères : toile de laine, batavia, serge. L'industrie utilise les laines foulées (laines courtes), travaillées à la carde pour la fabrication des draps épais, de la flanelle et du feutre.

(Plus le brin de laine est fin, souple, tenace, élastique, plus l'étoffe est forte ; plus il est doux et fin, plus l'étoffe est moelleuse, serrée et en même temps souple, imperméable, propre à préserver du froid et de l'humidité.) La production des étoffes de laine,

semble illimitée ; Madame Chester B. Story va jusqu'à affirmer qu'à chaque saison, l'industrie lance sur le marché près de trente-cinq mille variétés nouvelles.

Propriétés.— Les fibres de la laine absorbent plus facilement les teintures et par des réactions chimiques particulières à ce textile, la couleur s'y fixe presque définitivement. Cette **affinité** de la **laine** pour la **teinture**, nous permet d'obtenir dans les lainages, des couleurs plus profondes, plus riches et partant plus résistantes que dans les tissus de fil ou de soie.

C'est un fait d'expérience que les vêtements de laine, sans doute à cause de l'élasticité de leurs fibres, ne se **froissent pas** aussi facilement que ceux de coton ou de toile ; dans le cas de faux-plis ou de rides, d'ordinaire il suffit de suspendre à l'air libre pour que tout disparaisse. D'une **durée fort remarquable**, ils ont encore l'inappréciable qualité de conserver leur forme initiale. Leur **résistance à l'humidité** (la laine ayant un grand pouvoir d'absorption) est caractéristique. C'est dire que ces vêtements sont les plus hygiéniques en tout temps surtout pour les personnes exposées aux intempéries et aux brusques changements de température. À cause de leur **propriété de feutrer**, les lainages sont encore d'excellents protecteurs contre le froid.

CLASSIFICATION.— Les lainages se divisent en deux espèces :

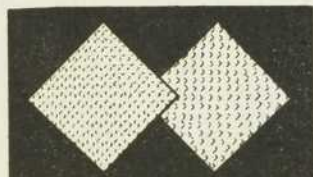
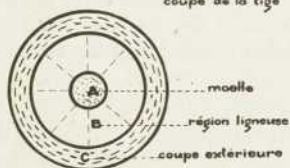
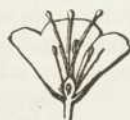
1° **Les draperies unies.**— Sous cette dénomination, on comprend généralement tous les tissus dont le poil couvre la corde, c'est-à-dire, le fond du tissage. Le drap, type principal de lainages, est un tissu très cher et dont le choix est assez difficile. Il se fabrique aujourd'hui des draps pelucheux, bouclés, d'assez belle apparence, avec des laines renaissantes, (vieilles laines). (Ces étoffes servent le plus souvent à la confection de vêtements achetés tout faits, à des prix étonnants de bon marché.)

Le **drap**, de fabrication très ancienne, comprend de nombreuses variétés. Au XIII^e siècle, on connaissait déjà le drap bleu foncé. Le casimir, drap léger, a été fort à la mode au siècle dernier. De nos jours, le centre de la draperie est Sedan. Se rattachent encore au drap, le velours de laine, la ratine, la flanelle, le molleton, le feutre.

2° **Les draperies nouveautés.**— On range dans cette catégorie tous les tissus à tissage nettement marqué : serge, gabardine, bure, popeline, reps, mérinos, cheviote, cachemire, mousseline de laine, alpaga, étamine, tissus rayés, quadrillés, écossais, etc.

LE LIN

DE LA PLANTE AU TISSU



III.— TISSUS DE LIN

(Le lin est une plante herbacée annuelle, aux fleurs bleues, de la famille des linacées, (*linum usitatissimum*). La tige, pouvant atteindre jusqu'à quatre pieds, est composée de filaments ligneux ; ces fibres transformées en fils nous donnent les différentes toiles, depuis la toile ordinaire jusqu'aux riches damassés et aux fines dentelles.)

Historique.— L'industrie du lin est de date immémoriale ; en effet, nous retrouvons le lin à toutes les époques de l'histoire et partout il est l'objet d'une culture et d'une industrie locale considérables.

Il est dit dans le Lévitique que Moïse, par ordre de Dieu, revêt d'une tunique de lin le grand-prêtre Aaron. Les Égyptiens prétendaient qu'Isis (déesse égyptienne) leur avait indiqué l'usage du lin et ils étaient, au temps des Romains, renommés pour leurs tissus de toile. L'histoire raconte qu'ils ensevelissaient leurs morts (momies) dans des linceuls et des bandes de toile. Les artistes se sont plu à peindre la Vierge filant sa quenouille. Pamphile Lemay, en style chaleureux et sympathique, ne se serait-il pas inspiré d'un de ces tableaux pour écrire le *Fil de la Vierge* ? Mais ce n'est qu'à partir du XVI^e siècle que l'usage des tissus végétaux, de lin et de chanvre prend son essor en Europe ; et son apogée va du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle.

(En France, le lin semble avoir été connu des Gaulois ; au Moyen-Âge, sa culture s'intensifie puisqu'alors la France fournit de toile, l'Espagne, l'Angleterre, la Hollande, etc.) Les toiles de Flandre, de Bretagne et d'Irlande jouissaient jadis d'une renommée universelle. Avant 1813, cependant, on ne travaillait le lin qu'au fuseau et au rouet. À partir de cette époque, grâce aux découvertes de Philippe Girard, ingénieur français, le rouet mécanique amène un grand perfectionnement dans l'industrie du filage. Les principaux pays producteurs du lin sont l'Irlande, l'Écosse, la Belgique, la Hollande, la France, la Russie, etc.)

Détroné par la substitution du coton et par la concurrence du lin russe dans la dernière partie du XIX^e siècle, le lin est devenu de plus en plus un textile de luxe, et sa culture a diminué dans tous les pays de l'Europe Occidentale et en Amérique. Désorganisé encore par la guerre de 1914, le marché linier, semble reprendre aujourd'hui son équilibre normal.

(Au Canada, la production industrielle du lin prend un nouvel essor au XX^e siècle ; elle s'érige en corporation, à Saint-

Polycarpe, sous le haut encouragement du Ministère provincial de l'Agriculture.) En 1940, les liniculteurs de Vaudreuil-Soulanges disposaient de 8,500 acres et le chiffre d'affaires prévu était d'un million environ. D'autres coopératives sont nées à Sainte-Anne de la Pocatière, à Sainte-Martine, à Louiseville, à Yamachiche ; et à l'heure actuelle plusieurs centres nouveaux sont à s'organiser. La production canadienne totale pour l'année 1940 consacrait 25,000 acres au lin à filasse. (Sans doute, l'encouragement des autorités et la guerre contribueront pour beaucoup au développement rapide de cette industrie qui est en train de devenir nationale, mais il n'est pas imprudent de dire que nous pouvons encore aller de l'avant sans crainte dans l'organisation de cette culture.) (H. Pital.)

« L'école du lin de Plessisville » ouverte sous le patronage du Gouvernement provincial, voit à la formation d'experts indispensables à un bon développement de la culture et de l'industrie du lin, tout en poursuivant des travaux de recherches et d'expériences. C'est une station expérimentale rayonnant la science linicole à travers la province.

1- **TRAITEMENT DU LIN.**— Pour obtenir des fils de lin, il faut séparer l'étope de la partie solide qui constitue en quelque sorte l'armature des tiges. Les procédés utilisés à cette fin, sont :

1° **Le rouissage** qu'on exécute, soit par immersion pendant une quinzaine de jours dans une eau courante, ni calcaire, ni séléniteuse ; soit par exposition sur pré pendant un mois ; **le broyage** puis le **teillage** isolant ensuite la partie ligneuse du textile. Dans les campagnes, ces deux opérations se sont longtemps pratiquées à la main ; aujourd'hui, on a des machines qui multiplient par six l'effort humain.

2° **Le peignage** débarrasse le lin des dernières traces de chènevotte laissées par le teillage. Ce travail se fait avec un outil spécial qu'on appelle cardes. Les fils peignés se nomment filasse et leur résidu, étope ; une fois cardées, les poignées de filasse passent au moyen de gros rouleaux, entre des dents de peignes et s'étalent en rubans uniformes.

TISSUS DE TOILE.— Le fil sec et résistant de ce textile donne un tissu d'autant moins perméable qu'il est plus serré. Les toiles se distinguent des cotonades par l'irrégularité de

leurs fils entre-croisés. Malheureusement, on arrive à filer le coton irrégulièrement, donc à confectionner des imitations de toile. C'est au prix élevé de la vraie toile et aux fournisseurs consciencieux qu'il faudra se fier pour l'achat de ces tissus.

L'usage le plus courant des tissus de fil est la confection de vêtements et de sous-vêtements tant pour femme que pour homme, de linge de table et de toilette, d'articles d'ameublement et d'ouvrages de fantaisie. Les toiles de lin sont exigées pour la lingerie d'autel et certains ornements sacerdotaux. L'industrie se sert de la toile brute pour voiles de navires, pour imperméables et garnitures d'aéroplanes.

Les **toiles écrues** sont préférables aux toiles blanchies n'ayant pas eu à supporter l'action chimique de décolorants plus ou moins énergiques. On fait disparaître la teinte écrue due au rouissage du lin, en lavant le tissu dans un bain de carbonate ou de chlorure de chaux, ou encore, si ce procédé use trop le fil, par le **blanchiment** ordinaire suivi d'une bonne exposition sur le pré et d'arrosage au soleil.

L'étaupe travaillée et filée en gros fils, donne des toiles grossières ou encore de la corderie pour les nettoyeurs industriels.

CLASSIFICATION.— Les toiles comprennent tous les tissus de lin ou de chanvre à armure simple tels que :

1° **Toiles ordinaires.**— La batiste, (du nom de Baptiste Chambray, célèbre tisserand de France) toile très fine et très serrée ; le linon, plus fin mais moins serré, l'organdi, mousseline légère ; ces tissus apprêtés s'emploient pour la lingerie de luxe, les robes d'été, etc. ; la toile d'Irlande, toile fine, très serrée, tout indiquée pour la lingerie ; la toile française, la toile métisse ; le bougran, toile forte, gommée, employée dans la confection du costume tailleur ; les toiles à peinture ; les cretonnes, toile résistante ; les toiles à voile et à sac ; la toile à matelas, le coutil. Le damassé est une toile à armure croisée, le granité, une toile à armure façonnée.

2° **Tissus légers.**— Parmi les tissus de fils légers, il faut mentionner encore les tulles, les filets en fil de lin, les guipures, les dentelles.

3° **Tissus spéciaux.**— Entre autres, mentionnons la toile cirée, recouverte d'un enduit d'huile siccative ; puis la moleskine, sorte de toile vernie imitant le maroquin ou le cuir.

LE COTON ET SES TRANSFORMATIONS



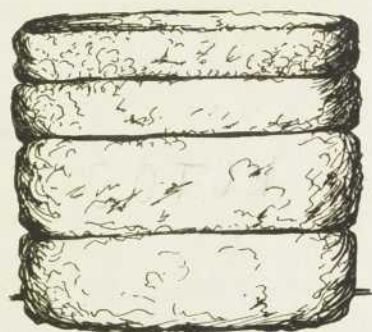
cotonnier



fruit fermé



fruit ouvert



balle de coton



fibres



écheveaux de coton



CNO

IV.— TISSUS DE COTON

(L'abondance du coton, sa facilité de nettoyage et d'entretien justifient l'universalité de son emploi.) Toutefois, les cotonnades au début, furent considérées comme un luxe. Aujourd'hui, grâce à une mécanique perfectionnée, le prix a été considérablement diminué et les cotonnades sont devenues les moins chères de toutes nos étoffes.

Les États-Unis détiennent les 2/3 ou à peu près de la production mondiale. L'Égypte est leur rivale, en quelque sorte, surtout dans la fabrication d'articles de lingerie : bonneteries, sous-vêtements, tricotés et articles de fantaisie.

(On sait que le **cotonnier**, plante herbacée de la famille des malvacées, croît dans les pays chauds. Une bourre enveloppe les graines contenues dans les capsules du fruit. Quand les fruits sont mûrs, les capsules s'ouvrent d'elles-mêmes et laissent échapper le duvet textile qu'on recueille alors. Les pays producteurs sont les Indes, l'Égypte et le sud des États-Unis.)

ORIGINE DE L'INDUSTRIE.— C'est en Égypte, dès la plus haute antiquité et plus tard, dans les Indes que la culture du cotonnier prit naissance. Les cotonnades sont devenues d'un usage courant en Chine au IX^e siècle de notre ère, alors que la fibre ne fut utilisée en Angleterre qu'au début du XVI^e siècle ; encore n'était-ce que pour des mèches de chandelle. Cette industrie n'a vraiment connu son plein développement en Europe qu'en ces derniers siècles ; la découverte d'une machinerie pour le filage et le tissage y a contribué largement.

TISSUS DE COTON.— La filature du coton, aujourd'hui, se fait surtout dans le nord de la France, en Alsace, aux États-Unis et dans les Indes. Rouen est un des principaux centres. Les cotons diffèrent complètement des lainages par un aspect plus net, plus marquant des fils de tissage et par un toucher plus sec. Grâce à la souplesse de leurs fils, ces tissus donnent les transformations les plus diverses, à la portée de toutes les bourses. Conséquemment, leur débit est considérable tant pour le vêtement que pour les couvertures d'ameublement.

Tous les tissus de coton comme ceux de fil se vendent écrus ou blanchis au chlorure de chaux comme on l'a dit précédemment ; soumis encore à l'apprêt et repassés sur des cylindres comme les tissus de toile.

Fabrication orientale.— Les procédés de fabrication d'un grand nombre de **cotonnades** nous sont venus de l'Orient à la fin du règne de Louis XIV. Tissées dans l'Inde à l'imitation des toiles peintes ou imprimées, les indiennes furent en vogue au XVIII^e siècle, alors qu'on les employait pour la tapisserie et l'ameublement; elles étalaient des motifs de fleurs, des styles antiques, des pastorales en une ou plusieurs couleurs sur fond blanc ou crème. Aujourd'hui, elles servent à la confection des tabliers d'enfant et même de robes d'été pour les femmes et les jeunes filles et comme accessoires d'ameublement.

122 Dans le commerce, on appelle **rouennerie**, l'étoffe dont le coton a été teint avant le tissage et **indienne** celle qui est imprimée après le tissage.

123 **Ouate** (résidu du coton).— Les déchets de coton sont utilisés soit en filature pour les étoffes grossières ou en mélange avec la laine pour les draperies à bon marché, soit aussi pour la fabrication de couvertures de qualité moyenne. Ce résidu sert encore à faire l'ouate pour les pansements.

124 Quant au **coton mercerisé**, soie de coton, son brillant lui vient de l'action des alcalis caustiques concentrés.

CLASSIFICATION DES TISSUS DE COTON.— L'industrie les classe suivant leur tissage et leur fabrication, en quatre catégories : tissus unis, tissus croisés, tissus façonnés, et tissus veloutés.

1° **Tissus unis**, genre toile : cretonne, calicot, Madapolam, shirting, percale, jaconas, linon, batiste, voile, mousseline, organdi, gaze, guipure, tulle, mousseline à patrons, étamine, tarlatane.

2° **Tissus croisés** : coutil, serge et croisé, satinette, satin serge, satin de Chine, lustrine et percaline; finette et piqué : ces deux tissus sont l'un et l'autre très employés pour la layette.

3° **Tissus façonnés ou indiennés** : tous ces tissus prennent différents noms selon la mode du moment. Les principaux sont les linons, les voiles et les mousselines, les toiles de Vichy, la percale imprimée, les crêpes et crêpons; les fantaisies légères; le voile brodé, et les tissus mélangés de soie : toile tarare très employée en lingerie (combinaisons, blouses, etc.).

4° **Tissus veloutés** c'est-à-dire ayant un aspect doux et laineux : le molleton, le damier, le tennis, etc.

LA SOIE

LE PLUS RICHE DES TISSUS



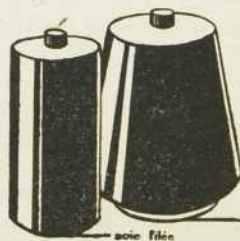
- 1- oeufs
- 2- ver à soie
- 3- formation du cocon
- 4- cocon
- 5- chrysalide
- 6- papillon



echeveaux de soie brute



L'origine de la soie remonte
à la plus haute antiquité



V.— TISSUS DE SOIE

« Ce que l'or est aux métaux et le diamant aux pierres précieuses, la soie l'est aux tissus », cette citation démontre péremptoirement le rang qu'occupe la soie dans le monde des textiles. Nonobstant la popularité de la soie artificielle « rayon », il n'y a encore rien dans le commerce pour surpasser la véritable soie, la plus somptueuse, la plus recherchée et la plus intéressante des étoffes employées dans l'habillement féminin. (L'industrie des textiles considère la soie comme la fibre la plus résistante connue de l'homme, le textile de luxe par excellence. « La science, avec tout son talent, n'a jamais réussi à produire une fibre aussi forte, aussi élastique et aussi durable qu'un fil de soie de la même grosseur ! »)

(L'industrie de la soie prit naissance en Chine, il y a au-delà de trois mille ans. Là, le ver à soie fut gardé en secret pendant des années avant de se répandre au Japon, dans l'Inde et la Perse. Le luxe des Orientaux a été de tout temps proverbial ; on connaît depuis la plus haute antiquité les mousselines des Indes, les gazes originaires de Gaza, les voiles, les foulards, les damas à fleurs et à personnages (de Damas). De Syrie il nous vient encore de riches échantillons de lamés et de brocarts : les tissus de soie sont donc de provenance asiatique.

DÉVELOPPEMENT.— Les soieries des anciens étaient tantôt unies, tantôt enrichies de fils d'or et d'argent, ou encore, dans l'Égypte et l'Asie Mineure, revêtues de riches broderies. A Byzance, on en fabriquait de très fines, brillantes et soyeuses, pour les ornements d'église. En Europe occidentale, les soies n'apparaissent que vers le IV^e siècle de notre ère ; leur usage dans les classes élevées cependant ne commence à se répandre qu'au retour des dernières croisades. Le prix resta longtemps très élevé, le port en fut même défendu en certains cas ; la soie se vendait au poids de l'or, pesée pour pesée. Les empereurs eux-mêmes n'en pouvaient revêtir des vêtements complets. Au XI^e siècle, en France, les rois seuls portaient des habits de soie ; en Angleterre, sous Édouard III, les gens centenaires avaient ce privilège.

Quelques métiers existaient depuis le XIII^e siècle dans le comtat Venaissin ; il s'en établit d'autres à Lyon, en 1470, puis à Tours ; les ouvriers, en général, étaient des Italiens. Les premières soies ourdies sur les métiers français furent des doucettes, des marcelines, des gros de Tours. Les brocarts et les tissus consistants ne vinrent que plus tard. Dès 1540, Lyon est l'entrepôt de toutes les soies étrangères. Quelque peu avant le règne d'Élisabeth, certains tisseurs flamands s'établirent à Spitalfields, Londres, et y partirent une manufacture de soie.

D'OÙ VIENT LA SOIE ? — Elle est fournie par une grosse chenille blanche, le ver à soie, originaire de la Chine et du Japon, et que l'on élève en France, aux environs de Lyon, dans des établissements spéciaux appelés magnaneries. Quand cette chenille a atteint son complet développement, elle file un cocon de la grosseur d'un oeuf de pigeon et elle s'y enferme. C'est là, dans sa prison de soie, que la chenille devient chrysalide, puis papillon.

Récolte de la soie. — Si on veut récolter la soie du cocon, il ne faut pas attendre que le papillon en sorte ; car, en s'échappant, il perce le cocon et par conséquent coupe le fil et le rend inutilisable. Pour rendre serviable la soie des cocons, on plonge ceux-ci dans l'eau bouillante qui tue les chrysalides et facilite l'isolement du fil. Le filament de soie est si fin qu'il faut en réunir cinq de différents cocons ; en refroidissant, ils se collent ensemble pour former un brin de soie ; puis on dévide les fils en les enroulant sur des bobines. Et ce sont ces fils, soie grège, qui plus tard serviront au tissage des étoffes de soie.

Industrie importante. — La sériculture est une industrie importante pour les pays d'Extrême Orient et pour certains pays d'Europe et d'Amérique. Depuis un quart de siècle, le marché de la soie s'est complètement modifié : le Japon et non plus la Chine, est le principal facteur de la production ; les États-Unis, et non plus la France, sont le principal facteur de consommation.

Quelques fabricants teignent la soie avant de la tisser. La charge et le glaçage, tout en augmentant le poids de la soie, lui enlèvent une partie de ses propriétés essentielles. On ne s'en aperçoit qu'à l'usage : la soie se coupe, les matières étrangères s'enlèvent aux plis et laissent la trame sans résistance.

UTILISATION. — Les étoffes de soie ont des qualités exceptionnelles qu'aucun autre tissu ne peut égaler, entre autres l'aptitude à assimiler les produits colorants. Séduisants par leur souplesse et leur légèreté et surtout par leur reflet chatoyant, ces tissus sont très recherchés, très appréciés dans la confection féminine, et comme garnitures ou accessoires d'ameublement. Si, par suite de leur cherté et de leur fragilité, les étoffes de soie sont considérées comme fabrication de luxe, aujourd'hui, ce luxe est devenu général avec l'accroissement du pouvoir d'achat des masses. Aussi, la production s'élève-t-elle progressivement pour répondre aux besoins de la consommation.

Les chrétiens, en général, ont raison d'utiliser les soieries pour le culte de Celui qui a créé le merveilleux petit ouvrier qu'est le ver à soie.

15 **CLASSIFICATION DES SOIERIES.**—Les tissus de soie comprennent :

1° **Les tissus unis** : taffetas ordinaire, taffetas changeant (caméléon), failles, gros de Tours, gros moirés, paillette et dérivés du taffetas avec apprêt chiffon : pongés, foulards, marceline, pongés dits du Japon. *(au 2 par mètre)*

2° **Les tissus croisés** : serge ou diagonale, croisé, chevron, losangé, granité.

3° **Les satins** : satin duchesse, satin charmeuse, peau de soie.

4° **Des armures diverses** : reps, gros grain et ottoman, drap de soie, velours à peluche. Crêpes et crêpons, gazes ou soieries transparentes, tulles unis et teints, mousseline et voile ; soies façonnées, fabriquées en armures différentes.

SOIES ARTIFICIELLES.—(Il est reconnu que la soie artificielle n'est pas une imitation de soie ; c'est un nouveau textile à base de cellulose, l'élément principal de toute vie végétale.) (La matière de base est à peu près exclusivement une pâte de coton (cellulose presque pure) ou de bois (pin et sapin) débarrassé aussi complètement que possible de ses résines par un traitement à la soude.) Les propriétés remarquables de la cellulose lui viennent de sa constitution chimique qui en fait un corps hautement apprécié dans l'industrie textile. La première usine de soie artificielle fut créée en France, en 1895, et le plus fort rendement en 1922, venait des États-Unis.

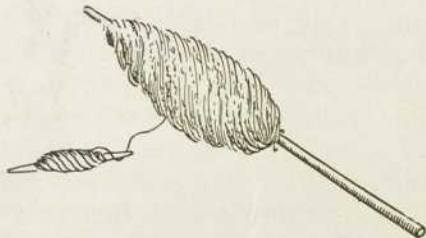
(La soie artificielle (Rayon) a plus d'éclat que la soie naturelle mais c'est un éclat lustré.) Sa propriété caractéristique est cependant ce que l'on appelle la « radiance » d'où son nom américain « Rayon ». (Elle est bien inférieure à la soie naturelle pour la ténacité, l'élasticité et la souplesse. Elle n'en a pas la douceur, elle est rude au toucher ; elle assimile moins facilement les colorants. Par contre, elle a plus de corps et donne plus de fermeté au tissu.) Cependant, les procédés techniques sont en voie de perfectionnement constant et chaque année apporte des améliorations. (On peut dire encore que ce tissu jouit d'une grande popularité, grâce à son prix modique.)

VERRE FILÉ.— En étirant du **verre fondu**, on obtient des fils extrêmement fins, brillants et assez souples pour être tissés, (coton de verre). Une combinaison de fils de couleurs différentes, peut donner des effets décoratifs remarquables. Ces fils mêlés à la soie ou à d'autres matières du genre, s'emploient dans la fabrication des tissus pour robes du soir principalement, ou pour ornements d'église.

AMIANTE.— Tout le monde connaît l'amiante. Sa roche fibreuse, onctueuse au toucher, soyeuse, de couleur tantôt vert foncé ou noirâtre, tantôt vert des prés et vert pâle, attire le regard. C'est un des minéraux les plus précieux du Canada. Malgré la concurrence de nouveaux-venus dans ce domaine, la province de Québec, jusqu'ici, a fourni 98% de la production mondiale et la qualité de son produit n'a pas de rivale. L'amiante du Canada, l'espèce qui nous intéresse le plus, est souvent appelée « asbeste ». Les grands gisements, les seuls exploités, sont dans la province de Québec, surtout dans les Cantons de l'Est, aux environs du lac Noir et à Thetford.

Le fait que l'amiante est fibreuse devait inspirer l'idée du tissage ; la difficulté fut grande ; à force d'essais, elle fut vaincue, et aujourd'hui, les tissus d'amiante sont nombreux et fort utilisés, car l'amiante n'est pas attaquée par le feu ; on en confectionne certains habits pour les pompiers, des rideaux et décors pour les théâtres ; l'industrie s'en sert aussi pour filtrer les liqueurs acides ou basiques.

Conclusion.— Il ressort de cet exposé que l'homme, pour confectionner ses vêtements et en rehausser l'éclat, a su utiliser indifféremment les richesses qu'offrent les trois règnes de la nature, si bien qu'il lui faut admettre que la nature n'a été créée que pour le servir.



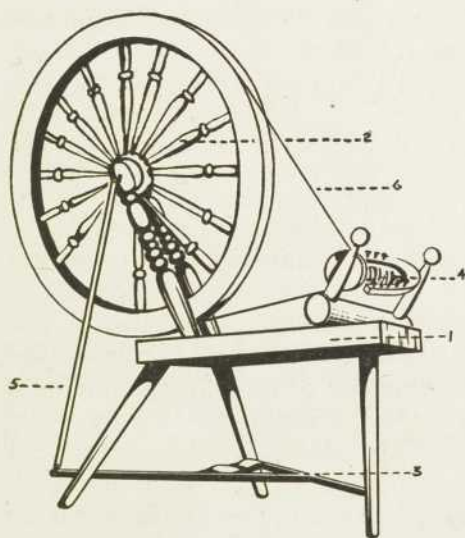
CHAPITRE SEPTIÈME

NOTIONS TECHNOLOGIQUES (suite)

Filage et tissage domestiques

Les filaments des matières textiles sont tous trop fins, trop fragiles et, sauf ceux de la soie, trop courts, pour être utilisés directement. Le filage, par des torsions successives, transforme les laines et les fibres en fils plus ou moins résistants. Ces fils servent ensuite pour 1° la fabrication, 2° la confection, 3° le tricotage, 4° l'ornementation, 5° le raccommodage des tissus.

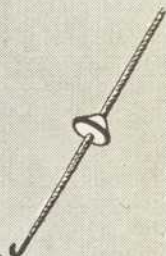
LE ROUET.— Le filage domestique est exécuté au moyen du rouet. La fileuse imprime, d'abord de la main, un mouve-



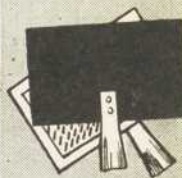
1, table en trépied ; 2, grande roue ; 3, pédale ; 4, fuseau (enrouleur) ; 5, baguette ; 6, corde

de l'usine à la femme et de lui avoir fait quitter le rouet. »

Le filage à l'honneur.— Dans l'antiquité, filer constituait le principal ouvrage des femmes. La quenouille et le fuseau étaient en quelque sorte leur emblème. Il y a trois mille ans,



Quenouille



Cordes

Aujourd'hui, dans les filatures, on emploie des machines imitant le rouet; leurs fuseaux sont mus par l'eau ou la vapeur et elles accomplissent rapidement ce travail difficile.

« La grande responsabilité que portera dans l'histoire le régime industriel du XIXe siècle, c'est d'avoir ouvert le chemin



Filage primitif

un roi magnifique et puissant, Salomon, grand poète et profond philosophe, s'écriait : « Qui saura jamais trouver une femme forte ? Elle est plus précieuse que les rares merveilles apportées des confins de l'univers ». Cette femme incomparable, il nous la montre dans son intérieur « où règne une loi de douceur et de justice ». Il vante ses riches tentures de tapisserie, ses vêtements de lin et de pourpre et cette main habile et ferme qui « sait mener à bien les rudes tâches et guider le fuseau agile ».

« Elle vécut chez elle et fila de la laine », disait la belle épitaphe d'une femme romaine. Jadis, en France, quand les grandes dames faisaient tourner le rouet et que Duguesclin ripostait avec fierté aux Anglais que toutes les femmes du pays fileraient pour sa rançon, il entendait n'en exclure aucune ni du labeur, ni de la gloire. De même, dans les anciennes familles canadiennes, pendant les jours d'automne et les longues soirées d'hiver, la mère faisait tourner le rouet, les jeunes filles travaillaient du métier. Nos grand'mères mettaient une sorte de fierté à ne composer leur trousseau que de toile filée par elles ou par les gens de la maison. Avec un habit d'étoffe du pays et de bons bas de laine, on protégeait le mari et les grands garçons contre les intempéries des saisons. Il y avait alors moins de danger pour les maladies de tout genre, et l'on dépensait moins pour l'habillement.

La leçon du rouet.— Le rouet ne parle pas seulement à l'ouvrière ; les jeunes filles ou jeunes femmes qui ne cherchent et ne rêvent que divertissements et plaisirs, n'auraient-elles pas profit à l'écouter parfois ? Le rouet parle aux yeux, aux oreilles et même au cœur : « Par la forme de sa roue, il enseigne qu'il faut enclore sa vie dans les limites modestes que la Providence a tracées ; par la régularité de son rythme, il précise la mesure dans la conduite ; par la continuité de son bourdonnement, il prêche la persévérance dans le travail ; par la blancheur de sa laine, il rappelle l'obligation de la pureté, cette vertu caractéristique de la femme. »

Revenir aux habitudes d'antan, aux saines traditions que nous ont léguées nos mères, faire revivre au foyer les industries domestiques seraient, il nous semble, un des moyens les plus efficaces de développer le travail manuel, de garder nos jeunes filles de la campagne, des villages et même des villes, à leur vie normale dans la famille.



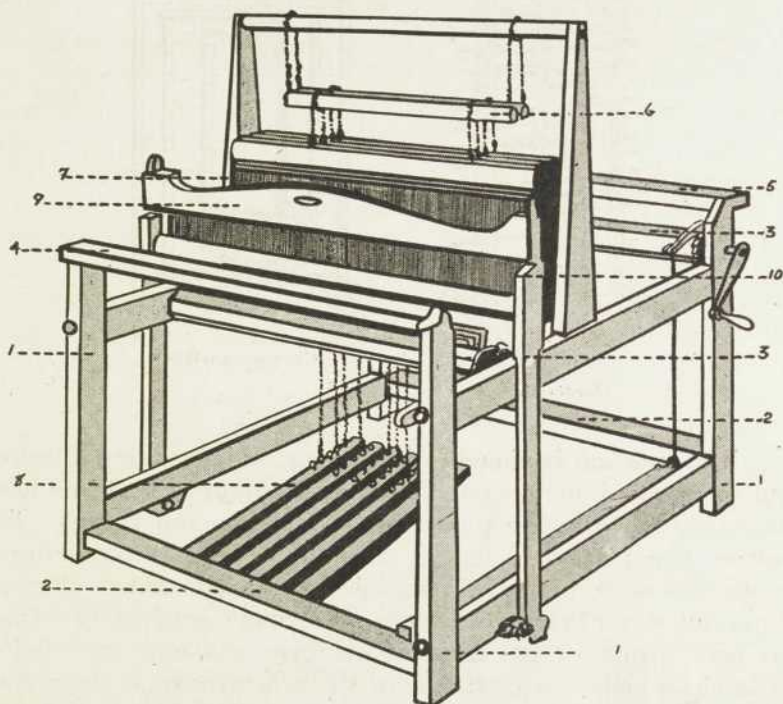
Filage primitif



Au moyen âge

Au XIX^e siècle

LE MÉTIER.— Un art des plus anciens, des plus utiles et des plus plaisants, vient de renaître. Le tissage à la main qu'honoraient nos aïeules, reparaît complètement rajeuni. Du grenier où il était relégué depuis près d'un siècle, le métier a été réinstallé dans la maison comme un meuble d'une utilité pratique des plus appréciables. Tout en gardant sa forme première, le métier, pour répondre aux besoins actuels de l'industrie domes-

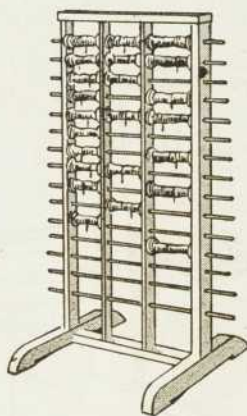


Bâti.— 1, montants ; 2, traverses ; 3, ensouples ; 4, poitrinière ; 5, porte-fil ;
 Organes mobiles.— 6, rouleaux ; 7, lames (mailles d'acier ou mailles de corde) ;
 8, marches et contre-marches ; 9 et 10, battant et ros

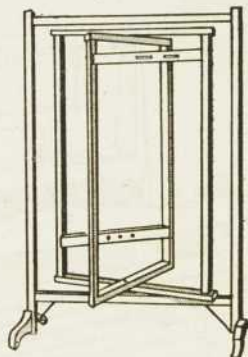
tique et au goût des tisseuses, a dû subir certaines transformations qui lui permettent de donner, en moins de temps, un rendement plus considérable. Petit, moyen ou grand, il garde cependant la même égalité dans le travail domestique.

Évidemment, le métier est redevenu à la mode. Cet engouement archéologique, écrit très justement Henry Reverdy, renferme un véritable enseignement. Inconsciemment, notre époque réagit, au moins dans ses admirations, contre les misères sociales qui la minent. Qui sait si l'extrême perfectionnement des ma-

chines et la facilité de la transmission de la force à distance, ne ramènent pas à ce travail domestique par la combinaison de la grande industrie et de l'artisanat ? Il n'en reste pas moins vrai que la place d'honneur donnée au rouet, dans une maison, est pour la femme un rappel à sa vocation naturelle.



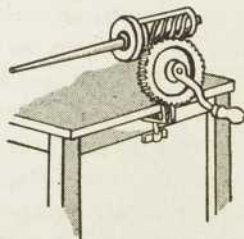
Ourdissoir



Cantre (canellier)

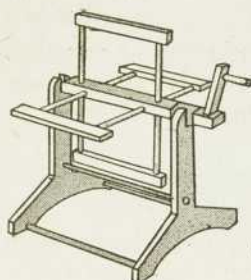
Un cantre page 120

Il chante son bonheur.— A son tour, le métier de l'ancêtre qui se croyait à jamais oublié, retrouve auprès de la jeune fille moderne, son langage d'autrefois. Il chante son bonheur de monter une pièce d'étoffe du pays, de tisser des couvertures moelleuses se moquant de la froidure, des nappes de toile domestique qui verront se succéder des générations entières, et même les fines draperies qui donnent au foyer une note de gaieté. Et le vieux métier se croit encore jeune à vivre ainsi dans une ambiance de fraîcheur et de renouveau. Il se fait docile sous la main qui trame en fredonnant les vieux refrains de chez nous. Et les richesses s'entassent, s'entassent toujours dans les armoires de l'habile tisseuse.

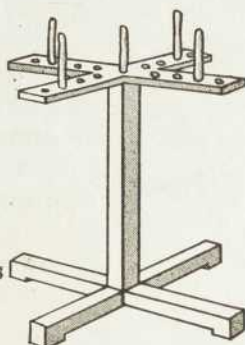


Caneteuse

II.

MONTAGE DU
MÉTIER

Dévidoir



Tournette

Opérations préliminaires

1° Préparation des fils

{ mise en écheveau
blanchiment
teinture
parage (lin)
encollage (laine)
bobinage

2° Facture de la chaîne

{ calcul des fils
garnissage du cantre (canellier)
ourdissage

3° Montage de la chaîne

{ pliage
rentrage ou passage
piquage en peigne (ros)

Le tableau donné ci-après résume la manière de procéder pour l'ourdissage et le montage de la chaîne.

Ourdissage

Prendre 4 fils sur le canellier, **attacher** ces fils sur les chevilles du haut de l'ourdissoir.
Enrouler.—Sur les chevilles du bas, **faire la croisée** — **remonter** vers les chevilles du haut.
Reprendre cet ordre jusqu'à ce qu'on ait le nombre de fils indiqué sur la feuille d'ourdissage.
Attacher les portées — **dérouler** les portées commençant par le haut en faisant une tresse.

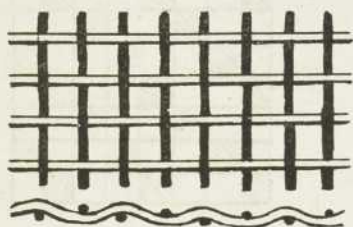
Attacher les baguettes d'encroix chargées des portées sur la traverse (poitrinière).—**Enlever** les lames du métier, si nécessaire.

<i>non</i> Pliage	{ Au moyen d'un crochet (passette), passer 8 à 8, les fils dans le ros ; 7 espaces libres à 1 fil par peu ; 3 espaces libres à 2 fils par peu ; Attacher les fils sur la baguette de l'ensouple d'en arrière (porte-fils) ; transporter les baguettes d'encroix en arrière du ros ; enrouler la chaîne sur l'ensouple d'en arrière (feuille de papier ou baguette entre les épaisseurs des fils) ; couper les fils en arrière du ros.
Passage en lames	{ Suivre l'ordre donné par les baguettes d'encroix. Le passage se lit sur le bref, de droite à gauche.
Piquage en ros	{ Passer 1 ou plusieurs fils dans 1 peu suivant le cas.
Attachage	{ Attacher les fils sur la baguette de l'ensouple d'en avant ; s'assurer que les fils ont la même tension.
Tissage	{ Tisser 8 ou 10 rangs en tissure simple (tirelle). Tisser l'armure.

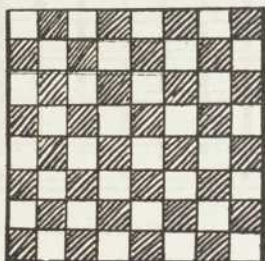
L'étoffe souple et résistante qu'on obtient par l'entrecroisement des fils se nomme **tissu** ; l'opération constitue le **tissage** ; elle se pratique à l'aide du **métier**. L'**armure** est la façon dont s'entrecroisent les fils de chaîne disposés selon la longueur de l'étoffe, et les fils de trame insérés par la navette et qui courent d'une lisière à l'autre.

PRINCIPES DU TISSAGE.— Par le jeu des pédales, les lames se lèvent et s'abaissent successivement, suivant le modèle qu'on exécute, et dans l'ouverture formée par la levée ou la baissée des fils passe la navette déployant la trame. Celle-ci est frappée par le battant portant le peigne et se trouve tassée ou foulée parmi les fils de chaîne.

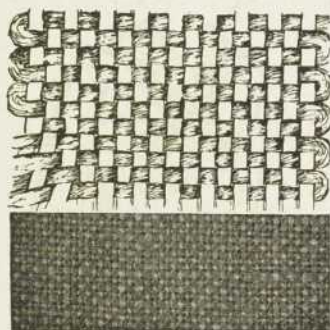
ARMURE TOILE



schéma



mise en carte



aspect



adaptation

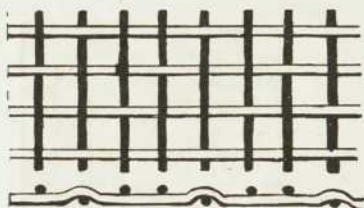
L'armure toile ou taffetas est celle dans laquelle la trame passe alternativement dessous et dessus un fil de chaîne. Cette armure donne un tissu simple, solide, sans envers. Les tissus de lin, de soie et la plupart des tissus de coton sont ainsi tissés.

Rapport : 2 fils, 2 duites.

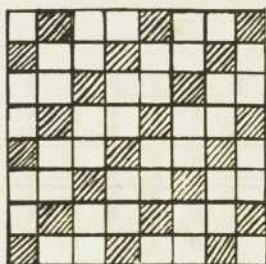
Rythme : 1 pris, 1 sauté.

Dérivés : 1° toile, 2° calicot, 3° étamine, 4° alpaga, 5° flanelle, 6° drap de laine.

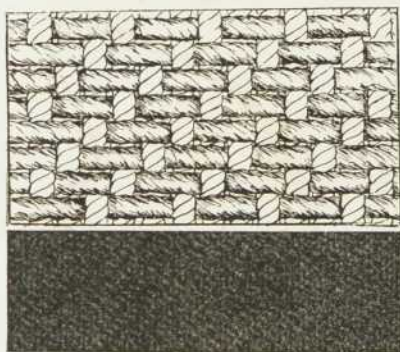
ARMURE SERGE



schéma



mise en carte



aspect



adaptation

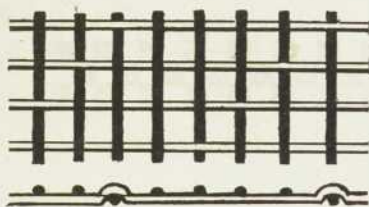
L'armure serge fournit un tissu uni, à sillons obliques séparés par un fil, à décrochement irrégulier. Cette armure exige au moins 2 sautés.

Rapport : 3 fils, 3 duites ou 4 fils, 4 duites et plus.

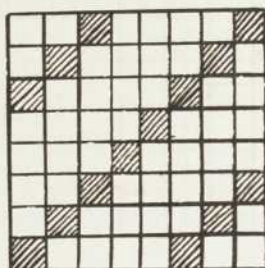
Rythme : 1 pris, 2 sautés ou 1 pris, 3 sautés.

Dérivés : 1° serges simples, 2° croisés, 3° chevrons, 4° serges brisées, 5° losangés.

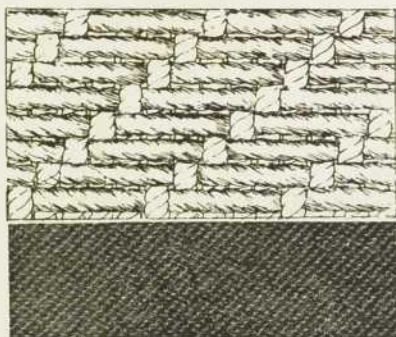
ARMURE SATIN



schéma



mise en carte



aspect



adaptation

L'armure satin, la plus riche, donne lieu au plus grand nombre de combinaisons. Le rapport comprend toujours au moins 5 fils de chaîne et 5 duites. Dans cette armure, la dissimulation des fils de chaîne ou de trame est presque complète.

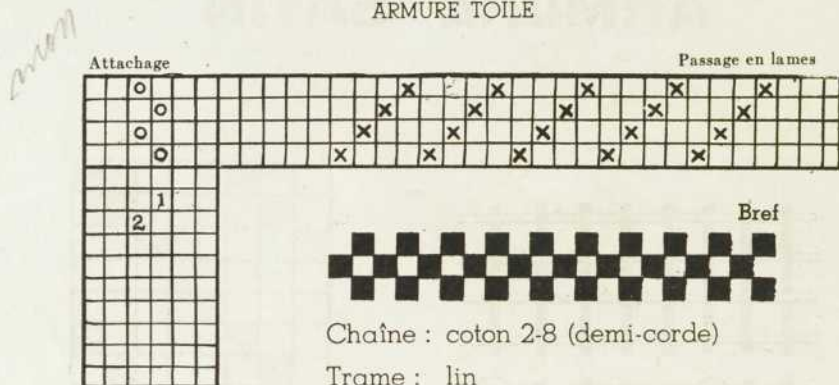
Rapport : 5 fils et 5 duites.

Rythme : 1 pris, 4 sautés.

Dérivés : 1° satins réguliers, 2° satins irréguliers, 3° satinés.

EXERCICES PRATIQUES

ARMURE TOILE



Ourdissage : Longueur : 34 pouces plus 1 pouce : embuvage
20 pouces : attachage

Largeur : 22 pouces plus 1 pouce de retrait

Ros : 10 peus au pouce
2 fils en peu

Nombre de fils : $23 \times 20 = 460$

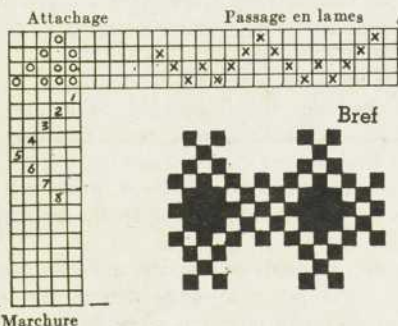
Adaptation :



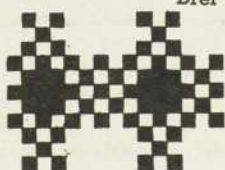
Petite nappe à thé avec serviettes

DERIVÉS DE L'ARMURE TOILE

NID D'ABEILLES

mon

Bref



Chaîne : coton 2-8

Trame : coton 4-10 ou 2-8

Ourdissage : Longueur : 45 pouces

Largeur : 24 pouces

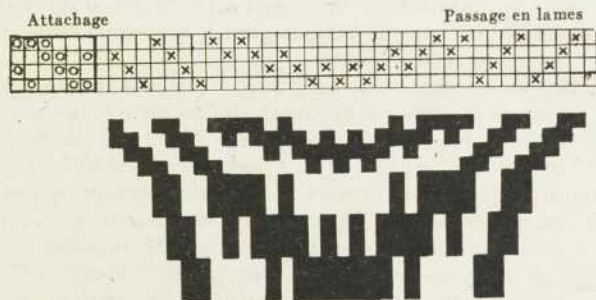
Ros : 14 ou 15 peus

1 fil en peu

Nombre de fils :

 $24 \times 15 = 360$

CHEVRE-FEUILLE



Marchure

3 — 4 1 fois

2 — 3 1 fois

1 — 2 1 fois

4 — 1 1 fois

3 — 4 3 fois

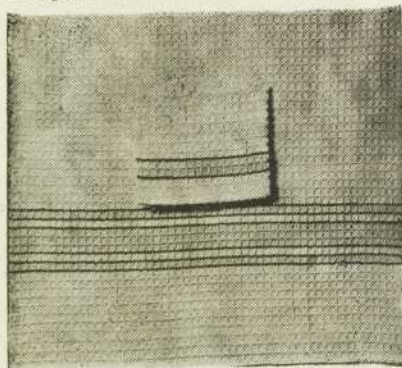
2 — 3 3 fois

1 — 2 3 fois

Fil de liaison 1 — 3

2 — 4

Adaptations



Accrochage	Point où se lie le tissu de dessus avec le tissu de dessous dans les tissus doubles.
Apprêt	Opérations que l'on fait subir aux tissus en sortant du métier.
Bref	Tracé des pris et des sautés (s'exécute sur papier quadrillé — papier de mise en carte — carré noir = pris, carré blanc = sauté).
Chaîne	Ensemble des fils placés dans le sens longitudinal.
Contexture	Mode d'entrecroisement des fils (coupe de ce tissu). La contexture est plus ou moins serrée, c'est-à-dire que les flottés peuvent être plus ou moins longs.
Croisure	Sillon formé diagonalement soit de gauche à droite, soit de droite à gauche, par l'entrecroisement des fils de chaîne et des duites.
Décochement	Distance horizontale ou verticale qui sépare un certain point de liage d'un autre point de liage déterminé, cette différence étant exprimée par le nombre de fils ou de duites qui l'en sépare.
Duite	Quantité de trame qui est déroulée et insérée par la navette du tisserand d'une lisière à l'autre.
Ensouple	dérouleuse : cylindre autour duquel est enroulée la chaîne. enrouleuse : cylindre de bois qui sert à enrouler l'étoffe à mesure qu'elle est tissée.
Fil floche	Fil légèrement tordu au filage et dans lequel les fibres textiles sont peu serrées entre elles (espèce de mèche assez molle et sans grande résistance). Ce fil sert de décoration dans la trame et quelquefois dans la chaîne.
Flottés de chaîne, de trame	Fils de chaîne ou de trame qui sont libres et passent dessous ou dessus certains fils sans être liés (ils ont le grand défaut de s'accrocher et de se détériorer très rapidement).
Foule ou pas	Ouverture obtenue par la levée ou le rabat d'un groupe de fils alors que les autres restent dans leur position primitive.
Liage (point de)	Point qui se trouve à l'intersection d'un fil de chaîne avec un fil de trame.
Lisières	Bords qui terminent de chaque côté la largeur de l'étoffe.
Marchure	Action d'abaisser ou d'élever des fils de chaîne pendant le tissage.
Pris	Fil de chaîne passant par-dessus la trame.
Rapport	Nombre de fils de chaîne et de duites strictement nécessaire dans une armure, pour son exécution la plus simple. ex. : rapport = deux fils, deux duites.
Rythme	Énoncé des pris et des sautés sur chaque fil et chaque duite.
Sauté	Fil de chaîne passant par-dessous la trame.
Tirelle	Tissure simple, au début d'une pièce. (Une fois la chaîne montée, on passe la navette sept ou huit fois en tissure simple, en ayant soin de serrer ou desserrer les noeuds sur la baguette de l'ensouple d'en avant, de manière à régulariser la tension de tous les fils.)
Trame	Ensemble des fils que le tisserand fait passer transversalement avec la navette entre les fils de chaîne préalablement tendus.

CHAPITRE HUITIÈME

LE VETEMENT

Esthétique

Une mise soignée, propre, décemment et gracieusement arrangée, dénote le respect de soi-même, de la déférence pour autrui, et, parfois, un sacrifice fait à ceux qui nous entourent. Nous n'avons pas le droit d'imposer à nos parents, à nos relations, la honte de recevoir ou d'accompagner une personne qui se fait remarquer par la négligence de sa tenue, peut-être par le ridicule d'une mise contraire à l'usage : le respect de soi-même et des autres est obligatoire à tout âge et dans toutes les conditions. Un manque d'élégance peut se comprendre et s'excuser, mais un manque d'ordre, de goût ou de convenance, laisse toujours une impression plutôt défavorable.

Comment avec un budget restreint, peut-on s'habiller **avec art et bon goût**, selon les **convenances**? Nous essayerons de répondre d'une manière satisfaisante à cette question.

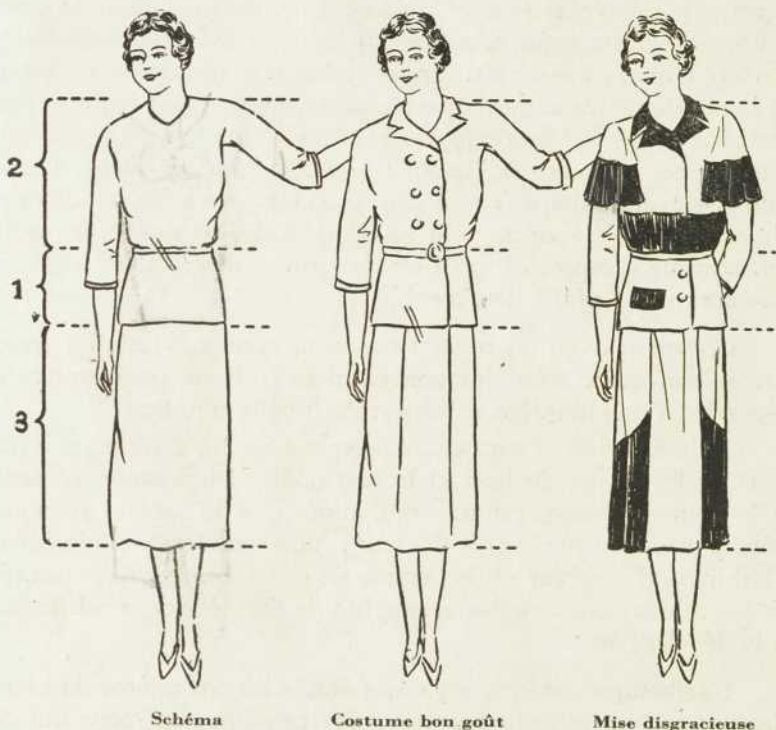
Tout d'abord, il faut qu'une femme sache distinguer dans l'art de la toilette, le luxe et le bon goût. Le premier, réservé à la seule richesse, est superflu, alors que le second presque nécessaire, est accessible à tous : une ambiance favorable, l'habitude d'observer et de comparer, des connaissances appropriées relatives aux règles et aux lois de l'esthétique, contribuent à le développer.

194x L'**esthétique** est la science qui étudie les caractères du beau dans la nature et dans les arts. Ses principes ont pour but de former le goût dans l'**appréciation** et la **réalisation du beau**, lequel est fait de simplicité et d'harmonie.)

194y **QUELQUES PRINCIPES.**— 1° **Simplicité et beauté.** Les objets les plus coûteux destinés aux personnes favorisées de la richesse ont une apparente simplicité. La broche de métal garnie de cabochons de verre que l'on vend dans les bazars, attire plus l'oeil que le bijou d'or et de pierres précieuses signé par un grand artiste.

La beauté la plus rare et la plus durable est celle qui résulte du jeu de quelques lignes simples. Cette recherche de simplicité caractérise les oeuvres de nos artistes modernes.

2° La beauté recherche la **belle matière**, mais entendons-nous bien sur ce mot : belle matière, non pas matière riche, mais matière employée franchement avec toute l'ampleur ou l'épaisseur nécessaire. Pour l'usage le plus général, le tissu sobre est le luxe essentiel. Ne craignons jamais de prendre quelque chose de trop simple; d'autre part, méfions-nous de tout ornement surajouté.



Schéma

Costume bon goût

Mise disgracieuse

3° La simplicité s'attache au **beau travail**, c'est-à-dire à l'emploi des meilleurs procédés pour le fini et le soigné d'une confection. Une blouse, une jupe, peuvent avoir de l'apparence sans posséder aucune solidité réelle. A l'usage, on découvre que les coutures laissent échapper l'étoffe, la jupe se déforme parce qu'elle a été taillée machinalement. Une robe est composée de plusieurs parties, chacune d'elles doit avoir été coupée avec soin pour que l'assemblage s'ajuste exactement. La confection solide, bien travaillée reste la plus durable.

4° La véritable élégance est faite encore d'**harmonie**. Le beau recherche l'accord, l'ensemble des objets entre eux ; or,

cet accord naît de qualités extrêmement variées : accord de **couleurs**, de **nuances**, de **dimensions** et de **formes**. Ainsi, se constituent des harmonies infiniment diverses. Elles dépendent d'abord du tempérament de la personne, de la nature de ses occupations, de l'ambiance citadine ou villageoise, de la région ensoleillée ou brumeuse.

Un chapeau, une blouse, des gants achetés au hasard se heurtent par leurs couleurs et forment un barriolage insupportable. Si on les achète avec réflexion, on peut créer des harmonies éclatantes ou douces, très sobres ou contrastantes. Quelles sont les plus louables ? Il n'y a pas à le rechercher, il suffit que le goût de chacun s'exprime franchement. Un tel accord demande du goût mais pas de dépense surrogatoire ; il n'est pas besoin, pour le constituer, d'objets de valeur exceptionnelle ; au contraire des éléments très simples peuvent former un accord particulièrement heureux.

CONDITIONS DU BEAU— **appliquées au tissu.** (Un tissu peut être apprécié à des points de vue tout-à-fait différents ; une femme, dont le budget d'habillement reste fort limité, s'assure à première vue de la valeur réelle de l'étoffe ; observation de prime importance : un bon tissu lui vaut des économies.) Tandis que d'autres, n'envisageant que l'apparence pensent surtout à l'effet que cette pièce d'étoffe va créer et cela les éblouit, les fascine. La Providence leur a fourni les biens, elles veulent en jouir sans songer qu'un jour ou l'autre, peut-être, elles auront à calculer. Ne voit-on pas encore, et assez fréquemment, des personnes prendre un réel plaisir à manier les tissus, à analyser leur texture ; leur éclat brillant, doux ou chatoyant, les excite ; elles aiment à comparer, à discerner les différentes variétés d'étoffes tout comme l'amateur de fleurs se plaît à distinguer une pensée d'une orchidée ou d'une jonquille, une rose thé d'une églantine.

(Dans le domaine de l'habillement, on doit donc admettre et sans conteste, que le **choix des tissus** est avant tout une **question de tempérament**.) Mme « X » a un goût prononcé pour les étoffes légères : chiffon, gaze, tulle, Chantilly, mousseline de soie, voiles et crêpes de soie, dentelles, guipures ; pour sa toilette du soir, le velours cependant, a la préférence sur le taffetas. Les brocarts ou satins brochés de colorations différentes, les soies

façonnées, les satins brillants, les soies moirées dont Mme « Z » raffole, n'intéressent guère Mme « X ». (Ce qui semble bien prouver que les tissus peuvent exprimer la **personnalité** tout autant que la couleur et la forme.)

(L'art de la toilette exige que les **matériaux utilisés** dans la confection soient **conditionnés à la silhouette**. Ce principe posé concluons donc : 1° que les tissus légers et souples sont plus seyants aux personnes de taille élancée ; 2° que les soies pompadour, les satins, l'organdi, les taffetas, les failles, conviennent aux femmes de taille moyenne c'est-à-dire ni grandes, ni petites et sans trop d'embonpoint ; 3° que si les fronces sont le complément tout indiqué des voiles et des mousselines, les drapés sont l'indispensable accompagnement des taffetas et des failles. Ces tissus dénotent, il est vrai, une certaine fraîcheur, toutefois, ils sont selon les convenances ; 4° qu'une personne de haute stature peut porter des brocarts brillants, des velours et des soies imprimés ou façonnés, d'inspiration excentrique.

Une jeune fille « sport » donne sa préférence aux tweeds, aux tissus tricotés, et pour le soir, elle choisit le crêpe de Chine en soie nettoyable.

Conclusion.— La stabilité en matière d'habillement échappe à la femme, les goûts sont si souvent contestés : ce qu'elle croit, aujourd'hui, en harmonie avec son tempérament peut bien demain ne pas lui plaire. Toutefois, la maxime suivante : « Un tissu de riche fabrication se suffit à lui-même » est et restera toujours vraie.

CONDITIONS DU BEAU—2° appliquées à la couleur. L'élégance ne tient pas moins au choix et à l'harmonie des couleurs qu'à la sobriété des lignes. Or, en esthétique, la loi exige que la couleur de l'habillement soit en harmonie avec la personne, avec son teint, ses cheveux, sa physionomie, sa taille, etc. Lors même qu'un costume marierait toutes ses couleurs dans un ensemble gracieux, s'il fait abstraction du teint de celle qui doit le porter, l'effet ne satisfait pas encore le goût.

Donc, faire choix d'un costume, c'est avant tout se rendre compte de l'**effet des couleurs**, à savoir, si elles **peuvent s'harmoniser** avec la personne. Une règle générale bien appliquée donnerait là-dessus, il nous semble, plus de satisfaction qu'une liste de couleurs appropriées à certains types et ne pouvant

cependant s'adapter à tous. Cette règle générale, la voici : La couleur du costume doit, non éclipser celui qui le porte, mais rehausser sa personnalité, lui donner plus d'éclat. Les tableaux suivants en sont l'application.

Les blondes à l'expression animée, à la peau claire, peuvent porter à peu près toutes les couleurs analogues ou contrastantes, éliminant toutefois, autour de la figure, les couleurs chaudes plutôt contraires à leur teint. Des nuances prononcées dans les tons de la peau leur donnent un air gracieux et dégagé. Les tailles fortes cependant doivent renoncer aux couleurs délicates, choisir plutôt le noir qui est de nature à diminuer la taille et à faire ressortir la couleur blonde.

COULEURS POUR LES BLONDES

A préférer

vert pâle, bleu-vert pâle, bleu pâle ou bleu foncé, rouge pâle, rose, brun foncé, orange pâle, beige, gris-bleu, gris pâle, blanc crème, noir éclatant.

A déconseiller

rouge-violet, violet, rouge-brun, rouge clair, noir-mat, et toutes les couleurs violentes.

COULEURS POUR BRUNETTES

rouge, orange, bleu foncé, vert foncé, brun chaud, beige, orange moyen et foncé, bleu-vert, tan foncé, gris brun, blanc-crème, rouge-violet, rose.

jaune, jaune-vert, bleu-pourpre, violet, et le noir.

COULEURS POUR ROUSSES

vert, bleu, bleu-vert, bleu pâle, violet, brun frais, beige, tan foncé, bleu-gris, gris pâle, rose couleur peau, blanc, noir.

rouge, orange, jaune, jaune-vert, (rouge) violet, brun chaud, rose.

Types composés.— Cette classe intermédiaire, (peut-être la moins nombreuse) comprend les personnes de couleur non affirmée, perdues dans la masse, ayant toutefois une certaine

personnalité. Elles ne sont ni brunes, ni blondes, les cheveux ont une nuance de brun et les yeux sont bleus ou gris. Ce type de femme se rencontre un peu partout. Dans le monde de l'habillement, on les considère comme les plus fortunées de toutes, pouvant jouer à leur gré avec les couleurs et déterminer elles-mêmes leurs créations.

✓ **RÉSUMÉ.**— Tout l'énoncé ci-dessus peut se ramener aux règles suivantes :

1° la couleur doit rehausser la personnalité et non s'y substituer ;

2° l'esthétique exige que l'étoffe du costume, quant à la couleur, soit en harmonie avec la personne : teint, cheveux, taille, etc. ;

3° les teintes classiques c'est-à-dire les plus faciles à porter sont le bleu-marine, le blanc, le noir, le gris et le marron ;

4° les couleurs vives sont difficiles à porter ; l'alliance des couleurs qui se heurtent est contraire aux lois de l'harmonie ;

5° les principes relatifs à la couleur démontrent que les teintes claires grossissent et accentuent ainsi l'âge, la taille, les imperfections de la peau ; les couleurs pâles : bleu pâle, rose, vert-pomme, trahissent la gaieté et la jeunesse ; les couleurs sombres dénotent de la dignité et de la maturité et par un effet, dû encore à une illusion d'optique, elles tendent à amincir ;

6° les couleurs brunes ou tan, les teintes brillantes, le rouge vif surtout, ne conviennent nullement aux personnes de complexion terne, teint foncé ou basané et aux yeux manquant d'éclat ou de brillant.

— **CONDITIONS DU BEAU**— 3° relatives à la forme. Ce que le ton est à la couleur, la ligne l'est à l'habillement. Les tracés et les contours d'un ornement sont un détail comparé à la vue d'ensemble ; or, l'ensemble, c'est la ligne, c'est la personnalité, c'est la femme elle-même, sa physionomie, sa pose, sa manière pour ainsi dire. N'est-ce pas la ligne, le plus souvent, qui guide les créations de la toilette. Une femme peut être fort renseignée sur tous les détails de la mode, mais si son oeil n'est pas exercé à la vue de l'ensemble, elle ressemble à l'homme qui contemple les arbres sans voir la forêt.

Ensemble harmonieux.— L'art de s'habiller exige donc que les robes aient « de la ligne » et une ligne qui convienne à la personne qui les porte, qui révèle son expression, sa personnalité dans un ensemble harmonieux : les proportions heureuses des droites et des courbes qui la composent. Les dimensions d'un empiècement par rapport à la hauteur de la taille, la hauteur des plis, des volants d'une jupe et leurs distances respectives, la forme des parements et revers ou l'arrondissement d'une encolure s'inspirent de ces principes. Veut-on atténuer une difformité ? ce qui est bien permis, on choisit de préférence une mode qui la dissimule.

LE VETEMENT ET LA TAILLE.— **Taille forte.** C'est comprendre le sens de l'esthétique que d'éliminer de sa garde-robe et d'éviter tout ce qui a un effet horizontal : patrons ou dessins en largeur, décorations et garnitures amples ou à dessins contrastants, ruchers qui, en s'étalant, augmentent la silhouette. Sont encore contre-indiquées aux personnes de taille forte, les lignes brisées, par exemple blouses et jupons de couleurs différentes ; bas de nuance contrastante, chapeau désassorti à la toilette, manches courtes au coude, textiles à dessins fleuris, fantaisistes, multicolores, croisés, soies à gros pois, tissu genre écossais, plis, volants ou fronces, bref, tous les tissus et les décorations de nature à grossir la taille.

Des lignes verticales, de la tête au pied, en supposant que le chapeau, les gants, les bas et les chaussures soient dans la note du costume au point de vue couleur, contribuent à donner de la hauteur. Tout en restant dans la note de la mode, il faut savoir encore adapter la jupe à sa silhouette ; très longue avec léger godet, elle est plus seyante qu'exiguë jusqu'au bas. Une femme d'un physique développé ne peut sans risque de se ridiculiser, porter des jupes ultra-courtes.

Les encolures attirent l'attention : un décolleté arrondi accentue trop une figure ronde et un cou fort ; on lui préfère une échancrure en pointe alors qu'un cou nettement dégagé des épaules exigera un décolleté arrondi ou ovale.

Quant aux **grosses personnes**, le problème peut se résoudre comme suit : appuyer sur la hauteur des lignes au détriment de la largeur, étant donné que les lignes architecturales de leur figure donnent une impression de largeur et de circonférence ; éliminer les imprimés à fleurs, etc.

Taille mince.— En principe, l'inverse de ce qui convient à l'embonpoint est avantageux à une personne mince. Poignets, coudes, omoplates, cou, doivent être intelligemment couverts, ce qui veut dire que le port des manches longues s'impose tout comme les costumes amples : blouses, robe-chemisier, mantes. Avez-vous une taille élancée ? Voulez-vous ne pas avoir l'air embarrassée dans vos mouvements, recherchez des modes avec plis, volants ou lignes transversales ; des étoffes à dessins croisés, à gracieuses courbes, lesquelles par une illusion d'optique bien connue, tendent à augmenter les dimensions en largeur, et, par contraste, à atténuer les lignes verticales. Si la robe courte est plus seyante à une taille mince, par contre, le costume tailleur ne peut lui donner toute sa valeur au point de vue esthétique. Veut-on élargir des épaules trop étroites ? des empiècements spéciaux y contribuent ; les manches volantes, les plissés et les fronces sur un poignet large ou étroit sont d'un effet merveilleux.

Taille moyenne.— Une personne qui ne veut pas passer pour médiocre devra apprendre à suivre la mode sans exagération, à choisir les couleurs et les formes appropriées, surtout à ne pas abuser des ornements. Cette élégance possible dans tous les états fait reconnaître à première vue une femme au-dessus du vulgaire et impose le respect.

Petite taille.— Des toilettes avec plis ou lignes montantes, des fronces au cou, des jupes plates et peu d'ornements, en un mot, des modes toujours très longues et des étoffes à raies verticales favorisent les personnes de petite taille ; sont contraires à leur silhouette, les tissus pesants, brocards, fourrures à poil long, etc. Le costume d'une personne petite doit plutôt refléter un goût exquis de délicatesse et de simplicité, deux vertus compatibles avec sa personnalité et qu'elle doit chercher à acquérir si elle ne les possède pas déjà.

Conclusion.— Il semble sage de prévoir ce que deviendrait, une fois façonnée, l'étoffe qu'on veut choisir et de se représenter par l'imagination, sa propre silhouette dans la toilette choisie. C'est une double forme d'imagination qu'il serait peut-être pratique d'acquérir. Chez la femme élégante, la ligne simple du vêtement doit continuer la grâce du geste, du maintien et donner à l'allure de toute la personne cette unité qui est la condition essentielle de l'art.

II.— CONVENANCES

Les femmes riches et vaniteuses qui semblent n'avoir d'autre intérêt que celui de la toilette, forment une catégorie à part dont nous n'avons pas à tenir compte ici. Leur situation prospère leur permet d'agir largement au point de vue habillement et de s'adresser à des maisons de « haute couture ».

Mais à côté de ces mondaines par trop enviées, une bonne majorité des femmes est réduite à compter, à recourir aux expédients pour se procurer le costume simple et seyant, adapté aux exigences de la vie sociale, le vêtement solide et de durée indispensable aux revenus plus mesurés.

Qu'est-ce donc que l'art de s'habiller selon les convenances ? une règle subtile, nous l'avons vu précédemment, régit la véritable élégance : c'est l'harmonie ; donc, elle s'habille bien, la femme qui, tout en observant les règles du bon goût, sait mettre sa toilette en rapport avec sa condition de fortune, ses occupations et sa situation.

CONDITIONS DE FORTUNE.— Si des ressources plutôt restreintes ne permettent pas de renouveler souvent ses toilettes, ou celles de ses enfants, il faut s'en tenir alors à une mise simple : une toilette de couleur neutre ou foncée, de nuance solide, de forme soignée, sied à tout le monde, tout particulièrement aux revenus modestes. D'ailleurs la modicité, la simplicité ne doivent pas exclure le bon goût. Une femme habile donne à ce qu'elle porte un cachet indéfinissable qui communique du ton à une mise souvent plus qu'ordinaire. Elle sait ce qui convient, ce qui est beau, et un rien, parce qu'elle le porte avec grâce, lui suffit. La façon peut ne rien coûter, si elle a su apprendre à confectionner elle-même ses toilettes. Elle peut ainsi, sans dépasser les ressources d'un budget très ordinaire, sans se ruiner, sans priver ceux qui lui sont confiés, trouver la note juste, celle qui côtoie de bien près la véritable richesse.

D'ailleurs, renouveler sans cesse ses toilettes alors que les moyens dont on dispose sont insuffisants, amènerait bientôt le désarroi dans l'organisation du foyer.

OCCUPATIONS.— S'habiller selon les convenances, c'est encore s'habiller en fonction de ses occupations. Le bon ton

demande qu'on se vête soigneusement chez soi ; cela est plus nécessaire aujourd'hui que jamais, en raison des relations plus fréquentes. Volontiers, on donne aux vêtements de la rue la correction qui sied à une femme comme il faut, alors que dans l'intérieur on se permet toutes les négligences ; d'ailleurs, pourquoi

refuser à sa famille un peu de cette coquetterie de bon aloi, coquetterie que l'on déploie si facilement au profit des indifférents ?



La classique robe de chambre considérée aujourd'hui comme peignoir n'est de mise que le matin ; encore vaut-il mieux pour paraître devant les fournisseurs, avoir une **tenue « moins laisser-aller »**. La « tenue de ménage » pour les repas et à plus forte raison pour les visites n'est pas admissible. Se montrer en négligé, quand par obligation professionnelle, on est appelé à rencontrer des clients, des étrangers quelconques, est pour le moins tout aussi disgracieux. La maîtresse de maison exposée à ouvrir sa porte à n'importe quelle heure de la journée, s'empresse de procéder à sa

toilette afin de n'avoir pas à rougir du désordre de sa mise.

La robe tailleur, pratique pour les courses ne l'est guère pour l'intérieur ; on aime à voir une femme plus souple et plus gracieuse chez elle que dans la rue. C'est dans la douce et reposante ambiance de son intérieur qu'elle fait le mieux valoir ses qualités de bon sens et de goût. Or, l'**ajustement convenable**, permettant de se présenter devant n'importe quel visiteur imprévu, la robe droite, dite robe de maison, nous l'offre ; c'est la vraie robe d'**intérieur**—terme moyen entre le peignoir et le costume de sortie—très appréciée, surtout avec garnitures sobres.

Un grand choix de tissus imprimés s'offrent aux femmes : les carreaux, les quadrillés et les rayures dessinant des diagonales, aux couleurs exquises, sont d'une fraîcheur indiquée pour ce **genre de toilette**. L'écossais fournit des tissus variés, pratiques et surtout se prête à des **combinaisons agréables**. Choisissez une **forme jeune** et de couleur gaie. Une robe simple peut être élégante par la ligne et par la couleur. D'une seule pièce à peine ceinturée de cuir, fermant devant par une rangée de boutons, les robes simples ont leurs jupes très en forme. Un petit revers ou un col rond (à l'encolure), une découpe soulignée d'un passepoil en tissu uni et une petite poche haut placée sur le corsage ; quoi de plus simple et de plus charmant pour porter à la maison ?

Le crêpe qui amène le triomphe du plissé, donne des robes plus habillées ; les crêpes imprimés se travaillent d'incrustations ou bien de plissés très fins. On aime, dans ce genre d'ornementation, l'opposition du tissu droit et du tissu plissé qui donne d'intéressants effets de couleurs dans les plastrons, les cols en forme de berthes et les mancherons. L'hiver, on donnera la préférence aux tissus croisés, serge, diagonales, au cachemire, à l'alpaga, à la popeline, ou encore aux mousselines de laine.

Une robe d'intérieur vraiment pratique doit :

- 1° pouvoir se mettre très rapidement ;
- 2° n'être pas serrée à la taille ;
- 3° donner une impression de goût, de fraîcheur et de gaieté.

Pour **recevoir chez elle**, la jeune femme ingénieuse adapte soit à une jupe tailleur, soit à un costume noir, une chemisette de mousseline ou une blouse de linon incrusté de dentelles entièrement plissées. Ces corsages sont précieux tant par raison d'élégance que pour la commodité et l'économie ; leur netteté et leur fraîcheur contrastent avec la ligne stricte et simple de la jupe noire. L'été, les chemisettes peuvent se porter avec des jupes claires en toile ou en tissus lavables.

Le bon sens commande à une femme d'avoir toujours une **robe de laine noire** prête à mettre et un chapeau noir ou très foncé. Rien n'est de plus mauvais goût que d'assister à un enterrement avec des vêtements de couleur. Le noir d'ailleurs, de bon ton, est facile à porter ; il date si peu que la femme économe et pratique en fait le fond de sa toilette.

Quant aux **vêtements de travail**, il est facile de comprendre que chacun doit les porter selon les exigences et les convenances de sa profession, sans se préoccuper de l'indication qu'ils peuvent donner sur sa situation sociale, le travail étant également honorable dans toutes les branches.

Sans doute, on s'habillera plus simplement pour vaquer aux soins du ménage, mais la malpropreté et la négligence ne sont jamais excusables. La ménagère doit donc choisir, pour les travaux du foyer, des robes d'un tissu lavable et facile à repasser.

En matière de toilette, il ne faut jamais perdre de vue que le souci de l'hygiène s'allie au souci de l'art. La propreté du linge, sa netteté et sa fraîcheur sont des conditions indispensables à une mise de bon goût.

TOILETTE DE RUE.— En ce qui concerne la toilette réservée aux sorties, on est généralement fort sobre, aussi bien pour la matière que pour la forme. La robe tailleur de couleur foncée ou claire, en été, est passée dans nos moeurs ; on la retrouve dans toutes les gardes-robes. C'est encore le costume le plus pratique, le plus commode, le moins changeant, et, lorsqu'il est bien en ligne, c'est la haute élégance. La mode autorise les teintes pastel pour le matin ; en lainage surtout, elles sont très seyantes. Une femme exhibant dans les sorties matinales des tissus trop luxueux, des façons surchargées, pêche contre les convenances. On pourrait en dire autant de celle qui porterait un tailleur trop orné ; ce vêtement fait une jolie robe de jour, mais à cette heure matinale, il détonne étrangement à travers les rues.

Les vêtements luxueux, fourrures, chapeaux, ombrelles, ne doivent faire leur apparition qu'à l'heure consacrée aux manifestations élégantes. « C'est un anachronisme aussi grand de devancer cette heure que de se promener à pied, dans les rues, en robe de bal ». Cette réflexion, d'une comtesse de haute distinction, devrait faire comprendre à certaines femmes qui acceptent si difficilement les principes de la simplicité, que ce qu'elles croient fort élégant, les expose plutôt au ridicule.

LA TOILETTE et les RELATIONS SOCIALES.— Il convient de s'habiller encore en fonction de sa situation : le respect qu'une femme se doit à elle-même et qu'elle doit à la société qu'elle

fréquente le lui commande. Son sens de l'esthétique sait choisir des costumes appropriés à sa condition, à sa physionomie, à son âge, à ses habitudes et à tout ce qui habille merveilleusement sans tomber toutefois dans le travers de l'excentricité. La mode et ses fanfreluches n'ont qu'un temps ; l'expérience a développé chez la femme un goût personnel, une manière à elle de s'habiller. Tout en étant extrêmement soignée, elle sait détourner un peu son esprit de ces futilités pour le reporter sur des sujets d'une portée plus élevée.

TOILETTE DE L'APRÈS-MIDI.— Malgré l'heure et en dépit des conventions mondaines qui autorisent une recherche plus grande dans ce genre de toilette, une certaine réserve s'impose toutefois dans la manifestation du luxe.

La femme pourvue d'un équipage, d'une auto, peut se produire brillamment parée sans manquer aux convenances et aux règles du savoir-vivre. Mais celle qui doit circuler dans les rues, les tramways, serait insensée de vouloir parader avec une toilette trop riche ou de nuance trop claire. Une femme sensée compose sa toilette en prévision des fluctuations atmosphériques inévitables.

L'âge, il ne faut pas l'oublier, impose aussi ses convenances. Il est clair que ce qui sied parfaitement à une jeune personne, serait déplacé chez une femme âgée.

COMBINAISONS.— Comment une femme qui n'a qu'une robe soignée peut varier sa toilette suivant les circonstances, et s'assurer une mise conforme à son rang ? Les couleurs classiques, blanc, gris, noir, marine, marron, sont toujours à la mode ; le noir plus sage et plus austère permet de varier à l'infini la toilette, sans déboursier de trop fortes sommes, par le changement et l'adjonction de garnitures ou de parements tels que : volants, plastrons, fichus, cols et jabots, écharpes, etc. Ces variantes légères qui arrivent en surcroît, alors que le fond a reçu tous les soins, donnent une note artistique à la toilette. La variété devient une nécessité ; on ne peut porter continuellement la même couleur. Ainsi, une simple jupe de satin noir ou de crêpe mat, longue et de bonne forme, servira de base à la toilette ; si l'on joint un petit corsage d'un tissu analogue à celui de la jupe, on aura une très jolie robe de soir. Un boléro (plutôt

court), bordé d'or, de perles ou de broderies, ou même une casaque portée sur la jupe, transforment cette robe en une élégante toilette de dîner.

Pour aller au concert, une blouse habillée, genre veste, ou encore une petite jaquette en lainage avec jabot ou garniture à l'encolure, sont toujours de bon goût.

Un petit manteau, genre tailleur pour le cortège (mariage, baptême, etc.), est de goût parfait. Les blouses sont toujours de mise en soirée, surtout si on sait les égayer d'une écharpe pailletée ou finie par un bijou, ou d'un fichu de dentelles appropriées, ou encore de quelques garnitures légères selon la mode.

Tous les tissus raides peuvent s'employer pour les boléros : piqué, satin ciré et taffetas, semblables ou contrastants, selon les circonstances.

C'est une question de goût, d'habitude, que de savoir poser à point une garniture, une fantaisie, etc. Ces agréments n'ont souvent qu'une mince valeur, et pourtant leur introduction suffit à produire l'effet qui augmente le charme, la séduction, et qui donne parfois, l'illusion d'une toilette de prix, alors que les éléments sont les plus simples.

Toilette de nuit.— C'est l'heure du repos après les fatigues de la journée, l'heure où la réfection se fait dans le silence de la nuit. Pour le sommeil, il faut se débarrasser de toutes les pièces qui composent l'habillement de jour, les laisser s'aérer, exhaler l'odeur dont les a imprégnées la transpiration cutanée. La toilette, chemise ou robe de nuit, ne doit imposer aucune contrainte au corps, mais il y a cependant certaines convenances indispensables à observer, et, trop de femmes malheureusement les tiennent dans l'oubli.

ACCESSOIRES DE LA TOILETTE.— Les accessoires de la toilette sont le chapeau, les gants, la chaussure, le parapluie ou l'ombrelle.

Coiffure.— Il est beaucoup plus difficile de se coiffer avec goût que de bien s'habiller : le chapeau donne à l'ensemble d'une toilette le cachet de distinction ou de banalité. Voulez-vous un chapeau qui vous coiffe bien ? a) Choisissez une **forme** et une **garniture** appropriées à votre âge. Une coiffure

CONVENANCES

un peu fantaisiste, aux couleurs très vives, peut sembler charmante ou ridicule suivant la personne qui la porte.

b) La simplicité dans les garnitures est essentielle : un mélange de fleurs, de feuillage, de fruits, de plumes, de panaches sur la même forme, comme trop de couleurs disparates, produit un très mauvais effet.

c) Si vous avez peu de cheveux, évitez une forme trop grande, trop irrégulière, elle laisserait voir des vides disgracieux entre elle et votre tête. Un petit chapeau ne s'adapte guère mieux à une figure un peu forte, aux traits accentués ; Les toques la coiffent avec plus de goût. De même, les chapeaux plats ne reviennent guère aux personnes de taille trop petite ; trop hauts, ils semblent les écraser. Inversement, de très grandes personnes doivent s'abstenir de formes étroites à garnitures en l'air.

d) Il faut que les teintes bien choisies, et heureusement associées à la nuance de la forme du chapeau, s'harmonisent encore avec la couleur du teint, de la chevelure et à l'ensemble de la toilette.

L'ombrelle est, en même temps qu'objet d'utilité, un accessoire important de la toilette féminine. Menue et gracieuse, elle se prête à toutes les fantaisies de la mode et peut devenir un objet de luxe, tant par son manche enrichi de matières précieuses que par la soie qui recouvre sa monture.

Les gants font partie du costume ; les convenances en prescrivent l'usage. Une paire de gants donne un cachet habillé à une toilette. L'important est de choisir des couleurs qui s'harmonisent avec celles du costume.

Chaussures.— Le choix et l'entretien des chaussures ont une grande importance pour le confort, la facilité de la marche et l'élégance du costume. Il convient d'approprier la chaussure à la forme du pied et à l'usage qu'on en veut faire. Le sens pratique et le bon goût, tout autant que l'hygiène, ne cessent de sévir contre les excentricités de certaines formes dues à la fantaisie et au caprice. Comme la chaussure fait partie de la toilette, elle doit en subir les règles et les exigences.

Certaines fantaisies telles que ceintures, colliers, sacs et coiffures, accompagnent les toilettes. Si parfois, elles donnent quelque charme imprévu au costume, il ne faut pas abuser de ces colifichets ; bien que d'un prix assez élevé, ils ne sont pas toujours jolis.

QUESTIONNAIRE

CHAPITRE SIXIÈME

- 1.— Dites un mot: a) de l'habillement aux origines du monde; b) des premiers textiles employés; c) de l'industrie des textiles.
- 2.— Parlez de la survivance de l'industrie domestique au Canada français.
- 3.— a) Définissez la laine; b) donnez-en les catégories avec leurs qualités différentes; c) parlez des crins et des poils.
- 4.— Expliquez les différentes préparations nécessaires à la laine.
- 5.— a) Qu'entend-on par lainages? b) D'où viennent les variations de qualités? c) Quelles sont les propriétés des tissus de laine? d) Comment ces tissus se divisent-ils?
- 6.— Qu'est-ce que le lin? Donnez un bref historique de son industrie.
- 7.— Donnez la manière de faire le rouissage et le peignage du lin.
- 8.— a) Comment se différencient les toiles des cotonnades? b) Indiquez l'usage le plus courant des tissus de toile. c) Classez les diverses toiles.
- 9.— A quoi tient la popularité du coton.
- 10.— Parlez: a) du cotonnier; b) de son lieu d'origine.
- 11.— Que savez-vous: a) de la filature du coton; b) des procédés de fabrication orientale; c) de la classification des tissus de coton?
- 12.— Qu'appelle-t-on rouennerie, indienne, ouate, coton mercerisé?
- 13.— a) Faites l'appréciation de la fibre de soie; b) où l'industrie de la soie prit-elle naissance?
- 14.— Définissez et expliquez la sériculture.
- 15.— Indiquez: a) les qualités des étoffes de soie; b) la classification des soieries.
- 16.— Que savez-vous: a) des soies artificielles; b) du verre filé; c) de l'amiante?

CHAPITRE SEPTIÈME et HUITIÈME

- 17.— a) Quel est le but du filage? b) Comment s'exécute-t-il? c) Résumez la leçon qu'il donne.
- 18.— Racontez l'histoire du métier et démontrez ses bienfaits.
- 19.— a) Qu'est-ce que l'esthétique? b) Énumérez-en les quatre principes généraux.
- 20.— Expliquez les conditions du beau par rapport: a) aux tissus; b) à la couleur; c) à la forme.
- 21.— Comment le vêtement peut-il s'adapter à: a) la taille forte; b) la taille mince; c) la taille moyenne; d) la petite taille?
- 22.— Qu'est-ce que s'habiller: a) selon les convenances; b) en rapport avec sa condition: travail, réception, etc.?
- 23.— Que commande le bon goût: a) pour la toilette de rue; b) pour les relations sociales; c) pour la toilette d'après-midi; d) pour la toilette de nuit? e) Comment arrive-t-on encore à varier sa toilette?
- 24.— Énumérez les accessoires de la toilette et dites un mot de la coiffure, des gants et des chaussures.
- 25.— a) Sur quels principes se base le budget de l'habillement? b) Développez: 1° soustraire toute dépense inutile; 2° proportionner les dépenses aux moyens; 3° faire les achats à bon escient; 4° éviter les crédits.
- 26.— Que faire pour assurer aux vêtements un long service?
- 27.— Quels soins demande la garde-robe des hommes?

III.— L'HABILLEMENT ET LE BUDGET

Le chapitre de la toilette occupe une place importante dans le budget, et le capital qu'exige l'ameublement d'une maison n'est rien en comparaison de l'argent absorbé par l'habillement.

Or, si nous consultons le Chapitre de l'administration domestique, nous voyons que l'item « Habillement » au budget, représente une dépense de \$10.00 par mois pour un salaire annuel de \$960. ; une dépense de \$16.00 pour un salaire de \$1,500. et de \$25.00 pour un salaire de \$3,000.

Toute proportion gardée, ces chiffres attestent que la dépense relative à l'habillement, entretien, soin et réparation, ne devrait pas dépasser le 1-8 du revenu. Une maîtresse de maison peut-elle arriver à régler ses dépenses d'habillement d'après ce taux ? En vertu de quels principes ?

Le point de départ d'une économie bien entendue, c'est l'ordre dans la dépense des revenus de la famille. (Or, toute femme sensée qui a cet esprit d'ordre et d'économie établit son budget d'habillement sur les principes suivants :

1° Soustraire toute dépense qui soit un tribut payé au caprice, à l'ignorance, à l'étourderie ou à la négligence ;

2° proportionner la dépense à ses moyens ;

3° faire les achats à bon escient sans se laisser tenter par les occasions ;

4° éviter le crédit ;

5° tirer parti de tout ; faire durer les choses par un bon entretien et une utilisation raisonnable.

1° **Soustraire toute dépense inutile.**— Elles sont nombreuses les femmes qui dépensent sans calculer, qui ne s'inspirent à ce sujet que de leurs désirs, même de leurs fantaisies sans cesse renaissantes. La vue de toilettes riches et élégantes, les fascine. Des modes nouvelles sont-elles annoncées, vite on se hâte de faire l'acquisition du manteau ou du chapeau, sans rien prévoir sans rien compter. L'essentiel est de se satisfaire, de l'emporter sur les autres, sans réfléchir, sans penser à la honte de voir les chiffres s'aligner et s'accumuler sous son nom, à la colonne du « doit » sur les livres des marchands, voire même des couturières.

Et quels embarras, quelle confusion ces femmes vaniteuses ont à essayer lorsque les notes affluent et que l'argent manque pour les solder ! lorsque les fournisseurs refusent, par exemple,

à toute la famille, la viande et le pain, à cause d'achats trop nombreux non payés, lorsque le propriétaire menace d'expulsion pour le loyer qu'il attend en vain. La soustraction de toute dépense inutile aurait mis à l'abri de ces humiliations.

2° Proportionner les dépenses.— Proportionner les dépenses de l'habillement aux moyens dont on dispose. La vanité et la coquetterie sont de mauvaises conseillères et une maîtresse de maison, aux prises avec de telles suggestions, a vite engagé plus que le revenu. La fortune la plus brillante, si on n'y prend garde, s'écroule vite à force de brèches continuelles, qu'on ne comble pas à temps.

« Lorsqu'on porte à son cou la valeur de plusieurs maisons, on risque fort de n'avoir bientôt plus de quoi entretenir son hôtel » : explication simple et trop ordinaire, malheureusement, de ce qui arrive dans certaines familles ; une maîtresse de maison qui agit ainsi oublie ses devoirs de chrétienne.

3° Faire les achats à bon escient.— a) L'économie bien entendue exige que le choix des étoffes soit basé sur l'usage qu'on doit en faire ; par exemple, si on veut habiller des enfants pour l'école ou pour le jeu, il convient de choisir les tissus en conséquence : solides, résistants, mais de prix raisonnable. Il faut voir encore à ce que le marchand donne toujours la bonne mesure et la qualité demandée ; surtout faire attention à la largeur de l'étoffe afin d'éviter les pertes.

b) Savoir acheter chaque chose en son temps. Au début de l'été, on décide les vêtements de la saison et non pas les vêtements d'hiver ; ceux-ci n'ont leur cours qu'à l'automne ; ne pas se laisser tenter par d'alléchantes réclames. Acheter seulement ce qui est nécessaire pour le moment : si la marchandise doit dormir dans les armoires, on la trouvera défraîchie et passée de mode quand il faudra l'utiliser.

c) S'adresser à de bonnes maisons autant que faire se peut. Tout compte fait, on ne paye certainement pas plus cher.

d) Si l'on désire être mieux servi et à meilleur compte, qu'on paye comptant ou du moins à époque rigoureusement fixe, c'est le secret. Les marchands savent prélever, sur ce qu'ils vendent, l'intérêt de l'argent qu'on ne leur donne pas tout de suite. Une couturière, par exemple, qui est certaine de recevoir en

échange de son travail la somme convenue, donnera à la date fixée, la robe ou la confection dont on l'aura chargée.

e) Pas n'est besoin de recourir aux gros magasins pour les petites fantaisies du moment : fil, aiguilles, lacets, laines, etc., les petits marchands peuvent fournir ces articles et ont besoin d'être encouragés.

4° **Éviter le crédit.**— L'économie véritable en matière d'habillement commande de ne faire aucune dépense sans avoir l'argent en main pour payer. Acheter d'abord et songer ensuite à se procurer de l'argent pour payer, c'est marcher vers la ruine.

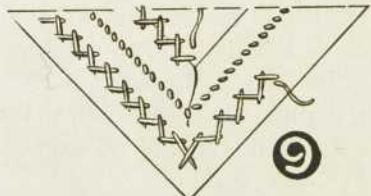
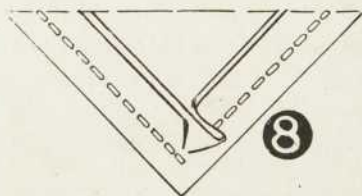
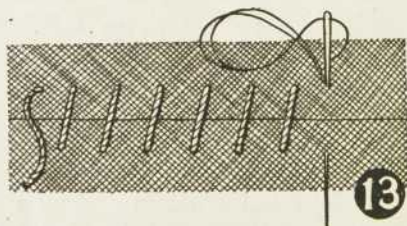
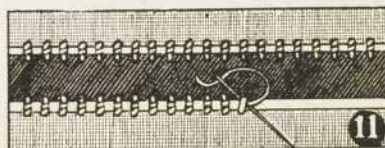
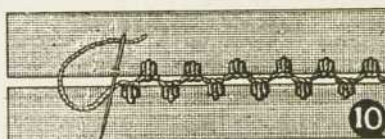
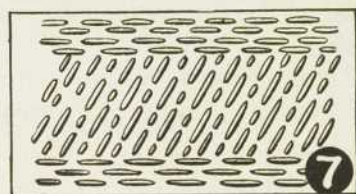
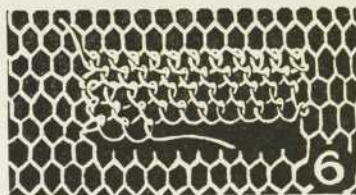
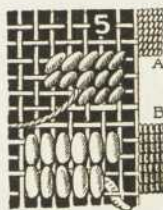
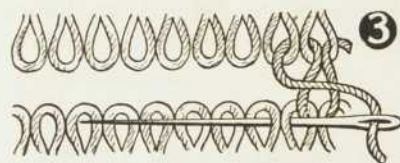
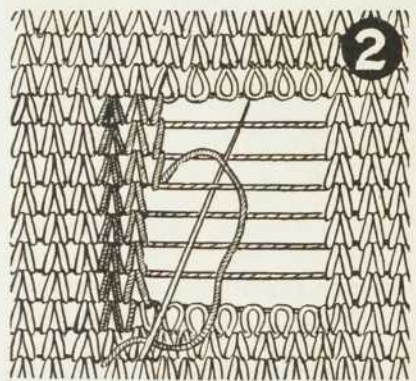
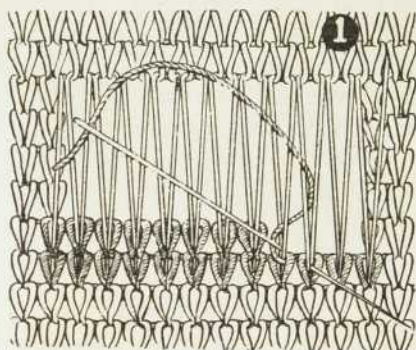
L'une des principales sources des dettes est l'habitude, qu'ont certaines gens de vivre au-dessus de leurs moyens, de se faire livrer les marchandises à crédit, d'emprunter toujours chez les voisins. Combien de familles se sont ruinées ainsi, espérant toujours pouvoir payer et n'y arrivant pas. Le grand moyen d'éviter des ennuis est de ne porter que des toilettes payées. Il est plus honorable de revêtir une robe rapiécée qu'une toilette encore due à la couturière.

5° **Tirer parti de tout.**— L'ordre et l'économie demandent qu'on entretienne le linge et les vêtements afin de les faire durer aussi longtemps que possible ; or, entretenir c'est tout à la fois surveiller, réparer et transformer.

a) **Surveiller.**— Toute garde-robe, la plus riche comme la plus modeste, se compose d'éléments des plus variés : vêtements de fêtes et de tous les jours, vêtements que l'on porte à la maison ou que l'on destine aux sorties et aux réunions plus ou moins mondaines. Combien de femmes peu sérieuses, peu réfléchies, négligent dans l'usage qu'elles font de leurs vêtements ces distinctions pourtant si rationnelles.

Tout autre est la conduite de celle qui a de l'ordre et du soin : les vêtements les moins précieux, les moins frais et les plus résistants sont assignés à tous pour les jours ordinaires ; habits de prix, toilettes d'été ou d'hiver, ne se portent que les dimanches et les fêtes, soit religieuses, soit mondaines. Dès que cet appareil n'a plus sa raison d'être, les costumes élégants font place aux vêtements simples qu'exigent les occupations de l'intérieur de la maison.

b) **Réparer.**— Savoir raccommoder est un art véritable, souvent plus difficile que celui de faire du neuf. Mais aucun travail,



Raccommode: 1, 2, 3, Remmaillage — 4 et 5, Points de tapisserie : croisés, simples, des Gobelins — 6, Reprise sur tulle — 7, Sur Damassé — 8, Pièce surjetée et terminée au point de chausson — 9, Prép. des coins de pièce — 10, Raccord au point de feston — 11, Avec bride au point d'ourlet — 12, Ourlets à festons.

surtout dans un ménage modeste, n'est aussi important. « Raccommoder, dit-on, fait durer » et quelle est la mère de famille qui n'a pas besoin de prolonger la durée du linge autant que faire se peut ? Y a-t-il un budget capable de suffire aux dépenses qu'occasionnent de continuel achats ?

Au reste, le raccommodage se simplifie beaucoup quand on a soin de le faire à temps avant que le mal devienne irréparable. Une légère usure, une agrafe ou un bouton qui manquent, une bride qui cède, une boutonnrière éraillée, des points et des cordons défaits, exigent des réparations immédiates ; en somme, ce travail fait à temps se réduit à fort peu de chose et l'ordre règne dans les armoires.

Sans doute, une activité si incessante cause de la fatigue, mais le contentement, la paix, l'entente et l'harmonie des esprits et des coeurs, compensent si largement la fatigue de la maîtresse de maison.

c) **Transformer.**— Une mère de famille adroite et économe réduit de beaucoup son budget d'habillement, à force de soins, de nettoyages habiles et d'ingénieuses transformations.

Aux changements de saison, par exemple. Avant de s'exposer à de nouveaux frais, elle fait le tour de sa garde-robe, afin d'y trouver tout ce qui peut encore satisfaire sa coquetterie et la mettre en règle avec la mode : elle examine avec soin les jupons, jupes, corsages, manteaux, cousant par-ci, décousant par-là, raccourcissant les uns, allongeant les autres, ajoutant une nouvelle garniture à ceux-ci, supprimant un ornement à ceux-là, associant des pièces disparates, séparant des parties tenues jusque-là en parfait accord... somme toute, faisant de nombreuses et intelligentes transformations de manière à composer un tout, joli à l'oeil, agréable à porter, et d'une belle tenue.

Le costume tailleur simple, supportant la jupe plate, est peut-être le **vêtement qui se prête le mieux** à tous les **genres d'arrangement**. On peut, par exemple, le modifier, en le raccourcissant par le bas ; supprimer le bord plus souvent défraîchi, suffit souvent pour lui communiquer une nouvelle jeunesse. Il n'est pas non plus difficile d'**allonger la jupe** à l'aide d'un biais, d'une bande d'étoffe assortie au tissu, quand on sait que le mélange des étoffes et des couleurs est presque toujours à la mode. Lorsque l'étoffe en vaut la peine, on a la ressource encore des petits volants, ornements toujours appréciés.

Si le costume est encore assez frais et que l'on désire en prolonger la durée, on peut substituer de **nouvelles garnitures aux anciennes**, galons de toutes sortes, applications de broderies, piqûres et parements variés ; il n'en faut pas davantage pour



changer l'aspect d'un costume trop longuement porté. Les coutures peuvent dans ces cas se dissimuler à l'aide de tresses, de biais, de plis, de broderies légères, de ruban ou de fortes piqûres en soie végétale. Le corsage et les manches du tailleur supportent **peu de changements**. Toutefois, en utilisant des revers, des cols, et en ajoutant des collerettes, retombant gracieusement sur les manches, on leur donne encore une note gaie et de bon ton.

Avec les changements brusques de la température, les femmes raisonnables sentent le besoin d'**augmenter leur lingerie** ; or, les vieilles jupes défraîchies se feront plus courtes, moins larges, s'agrémenteront de volants, de

biais, selon la finesse et la qualité du tissu.

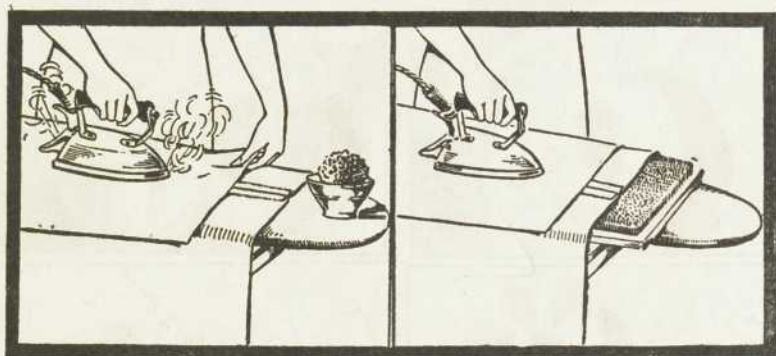
Les **manteaux** sont toujours faciles à rajeunir avec des empiècements, des cols et des épaulettes que l'on fait, avec du drap, du velours, de la moire ou de la fourrure selon que ce manteau complète des toilettes plus ou moins habillées.

Grâce à ces mille et une combinaisons dont les femmes ingénieuses ont le secret, les vêtements de la saison se transforment facilement. Ceux qui ne peuvent se prêter à aucun arrangement, et qui ne sont plus convenables pour les sorties, seront portés à la maison ou encore utilisés pour les enfants.

De cette manière, rien ne sera perdu de tout ce que comportent la garde-robe et l'armoire à linge.

Chapeaux démodés.— Une femme habile, qui a du goût et de l'idée, sait encore tirer parti des coiffures ou chapeaux démodés et défraîchis, conservés avec précaution d'une année à l'autre. Son savoir-faire lui indique toujours quelque chose à utiliser, ne fût-ce qu'un bout de ruban.

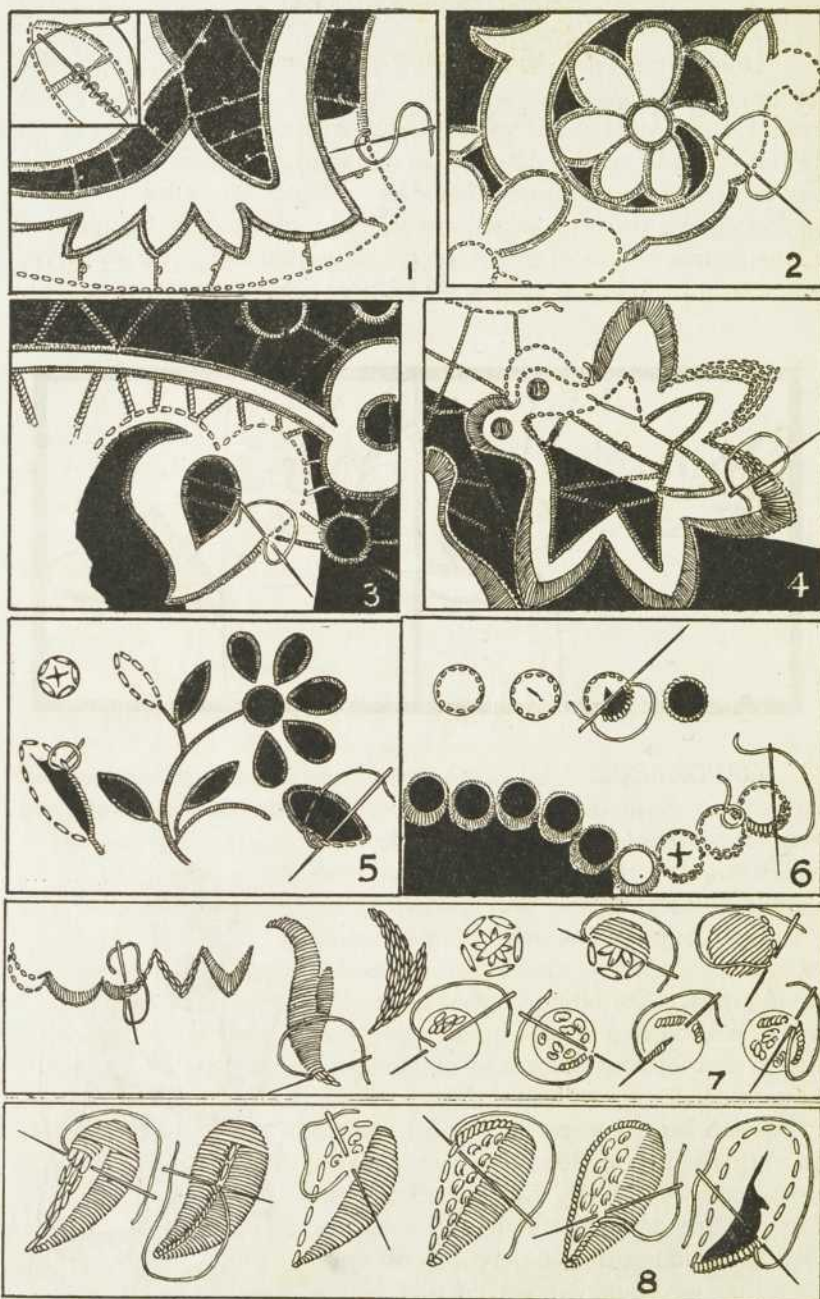
Une forme abîmée au bord peut être coupée, repassée, laitonnée et transformée selon la mode ; un velours un peu lustré reprend son aspect de velours neuf si après l'avoir brossé, on le repasse à la vapeur ; un ruban nouveau remplace un panache ou toute autre garniture démodée, et voici un autre chapeau confectionné presque entièrement avec des éléments anciens. Cette femme habile et d'un sens pratique peu ordinaire en arrive ainsi à se coiffer et à coiffer ses enfants à bien peu de frais.



GARDE-ROBE.— La garde-robe des hommes, moins compliquée que celle des femmes, nécessite toutefois, au risque de rogner trop fortement le budget de l'habillement, la sollicitude et les soins intelligents de la maîtresse de maison.

important Une coupe et une netteté impeccables donnent à l'habit masculin un cachet d'élégance. Or, pour conserver les vêtements en bon état le plus longtemps possible, il faut les soustraire à la poussière, à l'humidité et aux mites, les brosser, les exposer à l'air, les envelopper au besoin : la surface unie et lisse des vêtements de drap attire des mites qui en rongent la laine. Une femme attentive à tous ces détails fait la joie de son mari. L'absence de tel ou tel bouton indispensable à une toilette rapide et soignée a amené plus d'une querelle en ménage. Et pourtant, il est si simple, quand on est tant soit peu prévoyante, d'éviter ces petits ennuis.





Broderie blanche: 1, Richelieu — 2, Colbert — 3, Renaissance — 4, Vénitienne — 5, Anglaise — 6, Madère — 7, Festons et pois au plumetis ou sertis de différents points — 8, Feuilles au plumetis, ou coupées, au point de sable et ajourées

CHAPITRE NEUVIÈME

LE VETEMENT (suite)

Couture et confection

Toute femme met une certaine fierté à bien monter son trousseau ; il est à souhaiter qu'elle préfère le « résistant » au « séduisant » ; tout de même, on peut lui pardonner, au nom du bon goût et de l'esthétique, quelques petites recherches de coquetterie.

LINGERIE DE DAMES.— La lingerie fine, élégante ou soignée connaît des **tissus variés** : linon, batiste, toile de soie, crêpe de Chine, jersey, crêpe de satin, etc. On les emploie tous en **longueur**, c'est-à-dire que la hauteur du vêtement se mesure sur la chaîne toujours parallèle aux lisières de l'étoffe. Notons en passant que, dans le choix des tissus, on devrait donner la préférence à ceux qui ont une lisière soignée, un peu forte et tissée parfaitement ; c'est, d'ordinaire, l'indice d'une bonne qualité.

Ornementation.— La mode fait varier l'ornementation : certaines périodes ont préconisé les larges dentelles, les riches broderies ; aujourd'hui, on met en vogue les plissés, les biais, et plusieurs autres procédés de confection ; demain, on reviendra peut-être aux broderies classiques, etc. N'oublions pas qu'en tout temps la facilité d'entretien, la nature du tissu et la destinée de la pièce, doivent être prises en considération pour décider du genre des ornements.

Pour décorer une lingerie, des notions de dessin sont d'un grand secours : (elles permettent de composer soi-même son patron avant de l'exécuter, ou encore de mieux choisir entre ceux que nous présente le commerce.) Certains motifs sont empruntés à la géométrie comme pour les jours à fils tirés ; d'autres sont des éléments floraux et peuvent s'exprimer en soutache, en broderie ; on trouve des reproductions de personnages, d'animaux et de scènes de la nature.)

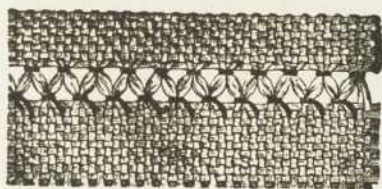
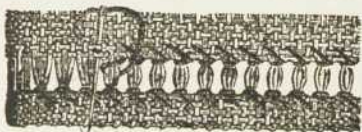
EXERCICES TECHNIQUES.— Les jours à l'aiguille sont des vides formés dans un tissu.) D'un emploi très fréquent dans la broderie blanche, ils allègent le cœur des fleurs au plumetis et constituent l'agrément de la broderie anglaise et de la Madère.

Les jours s'obtiennent : a) soit en retirant des fils de chaîne ou de trame, c'est le **jour à fils tirés** ;

b) soit en coupant le tissu à certains endroits pour ménager des vides sur lesquels on brodera ensuite, c'est le **jour au point coupé** ;

c) soit en groupant les fils, c'est le **jour turc** ;

d) soit en réunissant deux morceaux bien distincts de l'étoffe par un point de broderie, c'est le **jour au cordonnet** ou le jour « vous et moi ».



Jours à fils tirés. — Ces jours, simples ou compliqués, donnent une garniture économique et d'un très bel effet ; ils requièrent un tissu dont le brin est assez résistant ; on les exécute surtout dans la toile, ou ses substituts les plus prochains.

1° **Rivière échelle.** — Les rivières se produisent par l'enlèvement de fils dans l'un ou l'autre sens seulement. Le jour échelle est, à quelques exceptions près, la base de tous les

jours à fils tirés. Le point qui sépare et retient les fils près des bords, donne de la solidité et préserve le travail d'une déformation.

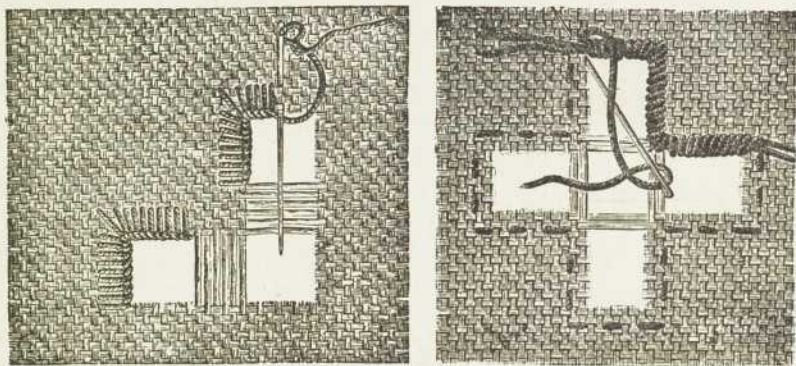
On fait le jour échelle sur l'envers. La façon est la même que celle du jour simple dans l'ourlet (voir cours élémentaire), mais on groupe les fils sur les deux bords en prenant au second rang les mêmes fils qu'au premier.

2° **Rivière serpentine.** — Elle ne se différencie de la précédente que par la manière d'exécuter le 2e rang : prendre sur l'aiguille la moitié de deux faisceaux voisins.

3° **Jours croisés.** — On a trouvé cent combinaisons différentes pour entrecroiser les fils ; en voici une pour démonstration, bâtie sur le jour échelle. Tirer des fils sur une largeur d'à peu près $\frac{3}{8}$ de po., faire le jour échelle, puis rassembler trois faisceaux par le milieu et les fixer au moyen d'un double point de piqûre ou d'un noeud formé par un point de chaînette.

Rivière au point de reprise. — Le point de reprise s'exécutant sur 4, 6 ou 8 fils, et souvent en couleurs variées, peut donner lieu à maints agencements du meilleur goût. Voir p. 176.

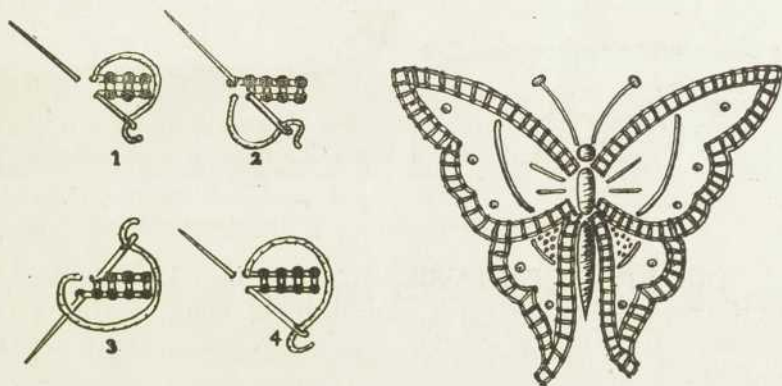
Jours au point coupé, ou broderie italienne.— Ici, on enlève des fils de chaîne et des fils de trame ; exécuter ces jours dans les seuls tissus où les deux séries de fils enchevêtrés sont de grosseur égale afin que les vides formés constituent des carrés



parfaits. Les bords seront brodés soit à l'anglaise, soit au feston Richelieu ; on peut surfiler (sur au moins deux fils du tissu) quand il s'agit d'étoffe mince ou de dessins très délicats.

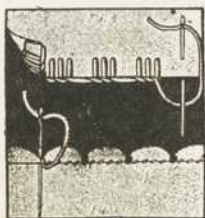
La broderie norvégienne, Hardenger, mélange le point coupé et le point lancé sur étamine ou grosse toile.

Jours turcs.— Le jour turc est souvent employé en lingerie fine, soit pour fixer des applications de tissus, soit pour monter finement des dentelles, soit comme décoration en traçant des

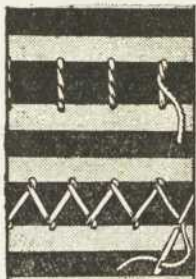


fleurs, des papillons, des motifs variés. Il se fait sans fils tirés et a sur les autres, l'avantage de pouvoir garnir n'importe quel sens du tissu, et de ne diminuer en rien la solidité de l'étoffe.

Prendre des « aiguilles à sacs » très grosses et sans chas proéminent ; le fil est fin et se noue au chas pour ne pas se défiler. Si on veut faire le **jour simple**, apparence d'une petite échelle,

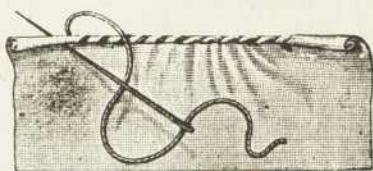


Ourlets

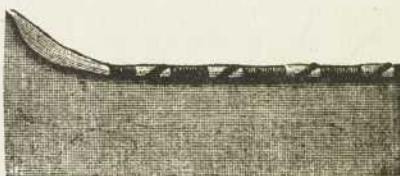


ne prendre que quelques fils de l'étoffe et faire trois points dans le même trou, passer ensuite au point suivant. Pour finir plus joliment le travail, le sertir de chaque côté d'une **ligne de cordonnet**, cette dernière étant essentielle pour le montage des dentelles : c'est elle qui fixe. Le jour turc est souvent double ou à plusieurs rangs, selon les méthodes illustrées. En ce cas, laisser peu de tissu entre les différentes rangées de points si on veut un effet délicat et régulier.

Les autres jours servent à réunir deux parties d'étoffe nettement séparées et bâties sur du papier fort, à la distance convenable ($\frac{3}{8}$ de po. à peu près). Les raccords au **point de feston** ou avec brides au **point de surjet** se comprennent facilement à l'aide des illustrations, nos 10, 11, 13 de la page 154. L'entre-deux peut être fait aussi de **brides moulinées** obtenues en lançant deux ou trois fils recouverts d'un point tournant ou en forme de V : jours « vous et moi » avec points obliques réunissant les parties.



Ourlet rouleauté



Ourlet roulé et brodé

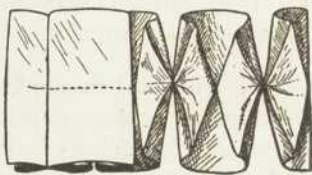
OURLETS DE FANTAISIE.— L'ourlet n'est pas simplement usité pour arrêter les bords d'un tissu, la confection l'emploie comme garniture des toilettes. Signalons quelques-uns de ces ourlets :

Ourlet avec points d'ornement.— L'ourlet bâti à l'avance est fixé par l'un des points étudiés au cours élémentaire ; ceci est opportun dans les étoffes plus épaisses.

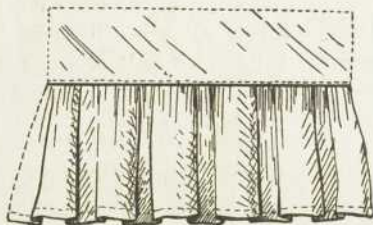
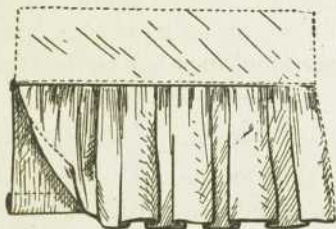
Ourlet festonné.— Quand l'ourlet doit servir de garniture, on peut le faire de $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de po. ; puis on pique des points devant en montant et en descendant comme l'illustre la figure 12 de la page 154. Lorsque le fil est tendu, surtout dans la batiste ou la percale, les petits festons se forment d'eux-mêmes.

Ourlet rouleauté.— Pour les tissus très légers, rouler le bord entre le pouce et l'index, faire passer l'aiguille sous le rouleau, la laisser traverser l'étoffe et paraître devant le rouleau ; recommencer au besoin. On pourrait froncer en tirant plus le fil.

Ourlet roulé et brodé.— Ourlet original autant que joli, dans la fine toile. Même procédé que pour le précédent, serrer le rouleau autant que le comporte le tissu ; en cousant, ramener le fil d'en avant vers l'arrière du rouleau sautant neuf fils du tissu et faisant ensuite neuf points dont chacun n'avance que d'un fil. Serrer fortement chaque point. Pour garantir une ligne strictement droite, il serait bon de tirer un fil le long de l'ourlet.



RUCHE SIMPLE.— C'est une succession de plis creux faits l'un à l'endroit, l'autre à l'envers et ainsi de suite. On passe un fil sur le milieu de la bande ainsi plissée et on a une ruche. Les ruchés peuvent être formés de plis creux séparés par des plissés simples. Pour que le ruché soit bien marqué, on réunit par un point les deux milieux de chaque pli creux à l'endroit.



POSE DE VOLANTS à la façon confection avec dessous.—

Le volant étant bâti sur un dessous, replier le tissu sur la tête des fronces et fixer le repli par une ou deux lignes de points de piqûre.

A la façon confection sans dessous.— Réunir ensemble par un point devant le bas de l'objet et le volant froncé et ceci du côté de l'endroit. Puis replier le tissu sur la tête de fronces et fixer le repli par une ou deux lignes de points de piqure.

MARQUE DU LINGE.— Qui ne veut pas s'exposer à perdre son linge se donne la peine de le marquer; les objets viennent-ils à s'égarer, il est plus facile de retrouver leur propriétaire.

Il y a différentes manières de marquer le linge :

a) **Au point de croix.**— Le point de croix semble aujourd'hui avoir perdu de son crédit; par suite, sans doute, de la fatigue des yeux qu'il occasionne. L'étude d'ailleurs en a été faite au cours élémentaire.

b) **Au point de contour.**— Tracer les initiales désirées, avec un coton à broder, suivre exactement au point devant ou droit les lignes dessinées; puis piquer l'aiguille de gauche à droite en formant un point arrière oblique, puis un autre qui remonte à gauche au milieu du premier et ainsi de suite.



c) **Au plumetis.**— Le plumetis est sans conteste la façon la plus ordinaire, la plus solide et la plus jolie, de chiffrer le linge de table et une lingerie personnelle quelque peu soignée.

Pour bien faire les initiales, il est essentiel de les fauiler sur une doublure ferme: bien tracer et bien bourrer sont de prime importance. La bourrure se monte à grands points allongés, peu nombreux aux endroits fins, et entassés les uns sur les autres pour les reliefs, et toujours plus épais vers le milieu; retenir le bourrage par quelques points de biais sur les points allongés; puis faire la broderie au plumetis.

Les lettres peuvent être agrémentées de fleurs ou d'autres motifs. Quand elles sont de grandes dimensions, on se contente d'ordinaire de faire les contours au point de cordonnet, remplissant le vide au point sablé, (points de piqure rapprochés et superposés).

La place de la marque est tout indiquée dans l'angle pour les mouchoirs; dans les autres pièces de lingerie, le goût la dispose à son gré.

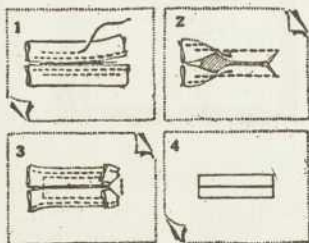
BOUTONNIÈRES pour confection.— Au moyen de ciseaux bien tranchants, faire une entaille dans l'étoffe sur mesure appropriée au bouton en vue ; garnir les bords par deux rangs de points devant en sens contraires, pour les maintenir ; border les côtés par des points de boutonnieres, la partie arrondie de la boutonnière près du bord du vêtement.

Travailler de **gauche à droite** ou de droite à gauche, piquer l'aiguille de façon que le chas soit dirigé vers la fente tandis que la pointe se trouve en dessous de la boutonnière. Passer le fil de droite à gauche sous la pointe de l'aiguille que l'on retire ensuite vers le côté opposé de la boutonnière. Serrer le point aussi près que possible contre le bord de la fente. Lorsque le premier côté est terminé, faire à l'extrémité de la fente une petite barre ou bride transversale.

Cette forme de boutonnière est spéciale pour les vêtements de laine.

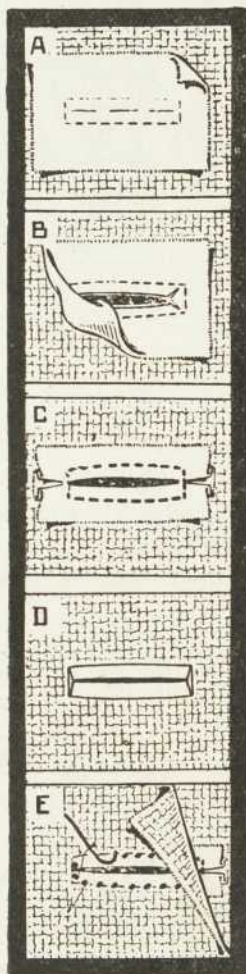
Boutonnière à deux brides, pour lingerie.— Cette boutonnière qui s'exécute comme la précédente se termine à ses deux extrémités par une bride : passer transversalement deux fils très tendus, y broder un point de feston, ayant soin de tourner vers la boutonnière le point perlé de la bride.

a) Boutonnière bordée.— 1° Marquer l'endroit et la longueur de la boutonnière par un faufil ; couper sur le biais, deux morceaux de tissu, (environ 2 po. de hauteur pour tissus épais et $1\frac{3}{4}$ po. pour tissus plus légers) de la longueur désirée pour la boutonnière plus 1 po. environ. 2° Plier les biais en deux dans le sens de la longueur ; marquer du côté du pli du biais la largeur de la bordure de la boutonnière, (celle-ci varie suivant le tissu et l'épaisseur du bouton) ; faufiler les deux biais, comme l'indique la vignette, à une distance du faufil égale à la largeur marquée pour la bordure. Coudre les deux biais, s'assurer que les deux côtés sont exactement de la même longueur.



3° Couper le tissu en suivant le faufil, puis obliquement dans les coins, passer les deux biais par la fente. Arrêter les deux extrémités de la boutonnière en cousant verticalement les angles avec les biais. Pour la parementure voir 4° de la boutonnière suivante.

b) Boutonnière bordée, selon Madame Capponi.— 1° Marquez la place et la longueur de la boutonnière par un faufil ;



coupez un morceau de tissu dans le sens de la longueur, environ $1\frac{1}{2}$ po. de hauteur par la longueur désirée pour la boutonnière plus $\frac{1}{2}$ po. ; faufilez endroit sur endroit et cousez en comptant les points de la première boutonnière, pour être sûre que les suivantes seront de la même longueur, attention aux angles qui doivent être droits ; la largeur de la boutonnière varie suivant le tissu et l'épaisseur du bouton, de 2 à 3 points. 2° Fendez sur le faufil du milieu, traversant les deux épaisseurs de tissu, puis obliquement dans les coins. 3° Passez la pièce par la fente, et faufilez en position. 4° Fendez la parementure (1) à la même hauteur et de la même longueur que la boutonnière et cousez proprement à l'envers après avoir rentré les bords de la fente.

Fermeture « éclair », métallique. —

A date, elle est d'un usage courant. Terminer très nettement les deux côtés de la fermeture du vêtement ; y coudre, à l'envers du vêtement, les deux rubans qui soutiennent la partie métallique.

BRODERIE SUR TULLE.—

Le tulle est un tissu à mailles larges, de coton, de soie ou de fil, qui imite parfaitement le réseau uni de certaines dentelles au fuseau. La broderie exécutée sur ce

réseau est recherchée pour sa légèreté, sa finesse et sa ressemblance avec les véritables dentelles de Bruxelles. On brode sur du tulle, des voilettes, des volants ou autres ornements de la toilette féminine.

La broderie peut se faire aux points devant, de reprise, de feston, de croix, de chaînette, avec de la soie, du coton ou du fil,

(1) Tissu formant les revers d'une jaquette ou d'un manteau, et qui se prolonge jusqu'au bas du vêtement.

suivant le travail exigé et les mailles du tulle. Les bords se garnissent au point de feston avec ou sans bouclettes ; ce feston doit être étroit et bourré d'un fil un peu plus gros sur une seule ligne de points devant.

Applications sur tulle.—Le dessin page 176, N° 3, est celui d'un haut de combinaison brodé sur tulle avec applications de batiste ou de linon. Pour l'exécuter, tendre sur le métier un morceau de tulle proportionné à la pièce en cours. Puis sur une planche ou sur un morceau de carton bien uni, tendre un morceau de batiste ou de linon selon le cas, et le fixer solidement avec des punaises; décalquer le dessin à l'aide d'un papier chimique bleu ; préciser le contour des motifs avec un crayon de couleur. Ensuite, placer la batiste sur le tulle de façon que les fils de celle-ci soient parallèles au sens du tulle et fixer la batiste par de petits points.

Cela fait, indiquer tous les contours à points glissés en prenant le tulle qui se trouve dessous, et broder en prenant les deux étoffes.

Quand la broderie est achevée, avec des ciseaux très fins, découper la batiste dans la bordure pour ne laisser que les fleurs en mat, et enlever le surplus du tulle.

Broderie au passé plat.— Elle se fait au fil sans tracé, ni bourrage ; le point est le même que pour le plumetis (voir au cours élémentaire) et s'exécute en droit fil ou en biais. Parfois, on ne brode que le contour des feuilles et le milieu reste libre. Elle décore avec avantage les objets d'ameublement en satin et en moire, et certains services à thé. En couleur, les guirlandes de fleurs et les dessins modernes sont d'un effet joli et toujours gai.

Le passé nuancé, peinture à l'aiguille.— Le passé nuancé a beaucoup de ressemblance avec le passé plat en ce qui concerne le point ; mais l'agencement des points est déterminé par la forme et la coloration du dessin. Les points empiètent dans le tissu (d'où son autre nom de point empiétant) et s'enchevêtrent les uns dans les autres de manière à couvrir entièrement la surface à broder tout en sauvegardant la gradation des couleurs. Quand elle est réussie, la peinture à l'aiguille produit de vrais travaux artistiques.

REPRISE INVISIBLE ou **STOPPAGE**.— L'art de la reprise (c'est vraiment un art) a un aspect économique qui sauve parfois d'une perte totale, immédiate ou prochaine, la pièce endommagée ; l'**aspect esthétique** cherche à maintenir par adresse, l'apparence de fraîcheur et de bon état.

Stoppage au fil.— Ce stoppage ne peut guère être réussi parfaitement que par des ouvrières spécialisées. Cependant, lorsqu'il s'agit d'un petit accroc, on peut arriver à un résultat appréciable en dirigeant ainsi le travail : commencer par tirer des effilures du tissu le long des coutures, ou mieux les tirer d'un morceau de même tissu en droit fil, puis tendre à l'endroit le vêtement, à la place de l'accroc, sur un petit métier à broder. Passer les fils de chaîne de bas en haut, sans revenir de haut en bas comme dans une reprise ordinaire ; couper le fil et l'arrêter à l'envers par un noeud après chaque tendu, puis passer le fil de la trame sur un seul sens également. Il sera bon, pour ne pas donner au stoppage, s'il est quelque peu visible, des contours bien définis, d'arrêter les fils de chaîne et de trame à des hauteurs différentes ; ils se perdront ainsi beaucoup mieux dans le reste du tissu. En dernier lieu, passer en biais les fils qui doivent reformer la diagonale, si le tissu le demande.

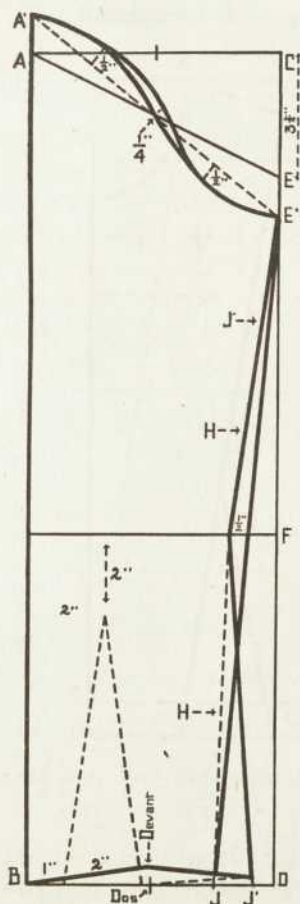
Stoppage, drap.— En raison de l'épaisseur du tissu, le raccommodage sur le drap est des plus faciles. On rapproche les bords de l'étoffe par un point lancé, puis on reprise en ne prenant sur l'aiguille que la moitié de l'épaisseur du drap. On emploie de la soie très fine ou des brins de laine pris sur une étoffe semblable à celle que l'on reprise.

On peut encore se servir de cheveux, éléments plus forts que les fils tirés du drap et moins visibles que la soie ou tout autre brin. Les meilleurs, les plus résistants sont les cheveux blancs ou les roux ; inutile de faire remarquer qu'on doit les dégraisser soigneusement avant de les employer. On doit leur laisser un peu de jeu dans l'étoffe, et pour cela, ne pas trop les tirer. Il faut ensuite repasser sur une planche nue, en bois dur, posant un linge humide sur l'envers de la reprise. Cette reprise bien exécutée est imperceptible.

avec la ligne de pince, qu'on prolonge pour obtenir le $\frac{1}{4}$ de taille. A ce dernier point, refaire la hauteur de dessous de bras et corriger l'entournure jusqu'à la ligne d'emmanchure.

Pince. — Devant. — Marquer la ligne d'épaule à la *moitié*, la ligne de taille au quart du rectangle à partir de D. Réunir ces deux points par une ligne. Indiquer par un pointillé du point d'encolure, la hauteur de la poitrine. Ce point d'arrêt détermine la hauteur de la pince. Sa largeur égale la différence entre le $\frac{1}{4}$ de poitrine et le $\frac{1}{4}$ de taille. Procéder ensuite comme pour le dos.

Remarque. — Le corsage genre tailleur est susceptible d'élargissement à la taille surtout s'il s'agit de poitrine ou de taille forte.



MANCHE AVEC PINCE N° 3

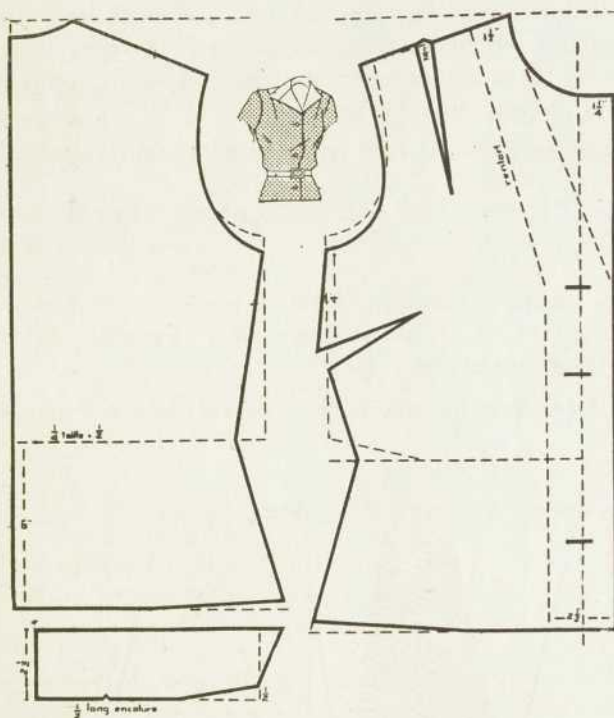
Explication du tracé.

La manche N° 3 est dérivée de la manche N° 1. Procéder pour la première partie comme au N° 1 et pour l'épaulement comme au N° 2.

Pince. — A 1 pouce de B. (bas du rectangle) indiquer la première ligne de pince, donnez-lui en hauteur 6 pouces plus ou moins et en largeur $1\frac{1}{2}$ pouce plus ou moins. Éloigner du rectangle le haut de la pince de sa demi-largeur, plus 1 pouce, et tracer les deux côtés.

Élargir la ligne du rectangle J. de la $\frac{1}{2}$ largeur de pince J'. Remonter au coude, entrant d'un $\frac{1}{2}$ pouce à F. et réunir à l'entournure E'. Pour le bas de la manche procéder comme pour la manchetype.

CHEMISETTE (Blouse à basque)



Ce vêtement est une modification du corsage. Il se prolonge de 6 po. en bas de la taille.

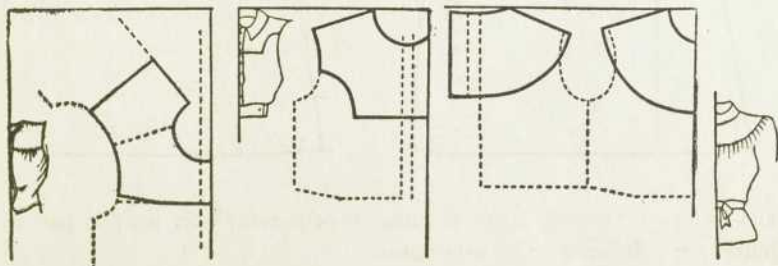
Ajouter $1\frac{1}{4}$ po. pour l'ouverture du devant ; marquer un renfort de $1\frac{1}{2}$ po. à l'épaule et $2\frac{1}{2}$ po. au bas.

Dans les corsages longs, il vaut mieux supprimer la pince horizontale et la remplacer par une pince verticale, commençant à peu près à la même hauteur, afin que l'ajustement soit plus parfait.

LES EMPIÈCEMENTS

Les empiècements sont des pièces rapportées dans le haut d'un vêtement : chemise, corsage, jupes, etc.

Les vignettes suivantes donneront lieu à de nombreuses suggestions.



JUPE EN 4 MORCEAUX

avec godets

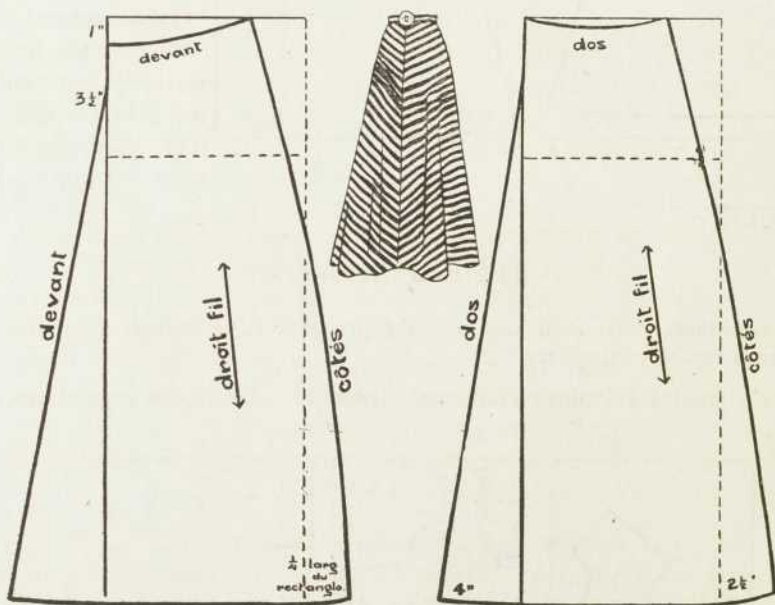
Les *godets* sont des élargissements formant des faux plis dans les jupes, volants, etc. Leurs proportions varient suivant les exigences de la mode. Dans la jupe à 4 morceaux, placer les godets au milieu du dos, du devant et peu aux côtés. Vérifier la longueur des côtés afin d'éviter les pointes.

On peut conserver la pince au dos ou la faire rentrer dans les coutures.

Mesures: Longueur totale 27 pouces—Tour de taille: 27 pouces—Tour des hanches: 35 pouces.

Indiquer la longueur des godets en commençant à les prononcer au $\frac{1}{8}$ de la hauteur du rectangle, élargissant en bas sur le devant de 4 à 5 pouces et aux côtés du $\frac{1}{4}$ de la largeur du rectangle.

Pour le dos de la jupe même principe que pour le devant; le godet un peu moins prononcé.



Dans la jupe à trois lés, robe soignée on peut remplacer les plis par un godet et ajouter un deuxième godet aux côtés.

Précautions nécessaires dans l'usage des patrons.— Quel que soit le patron qui doit servir, il importe, avant de tailler, de le bien examiner morceau par morceau, de discerner la perforation qui indique le droit fil, c'est-à-dire le sens du tissage de l'étoffe. Pour les pièces qui doivent être reproduites en double, plier l'étoffe en deux, l'endroit à l'intérieur. Le dos et le devant ont des côtés exactement symétriques : placer le droit fil du patron sur la pliure.

4 Quand toutes les pièces du patron sont fixées bien à plat avec des épingles, et de manière à faire le moins de perte possible, cerner les contours à la craie tailleur et couper à $3/8$ de po. de ce trait pour les coutures, à moins que le patron lui-même comporte la marge des coutures. En procédant ainsi, on élimine le risque de bien des distractions qui pourraient être assez onéreuses comme, par exemple, tailler deux manches droites, etc.

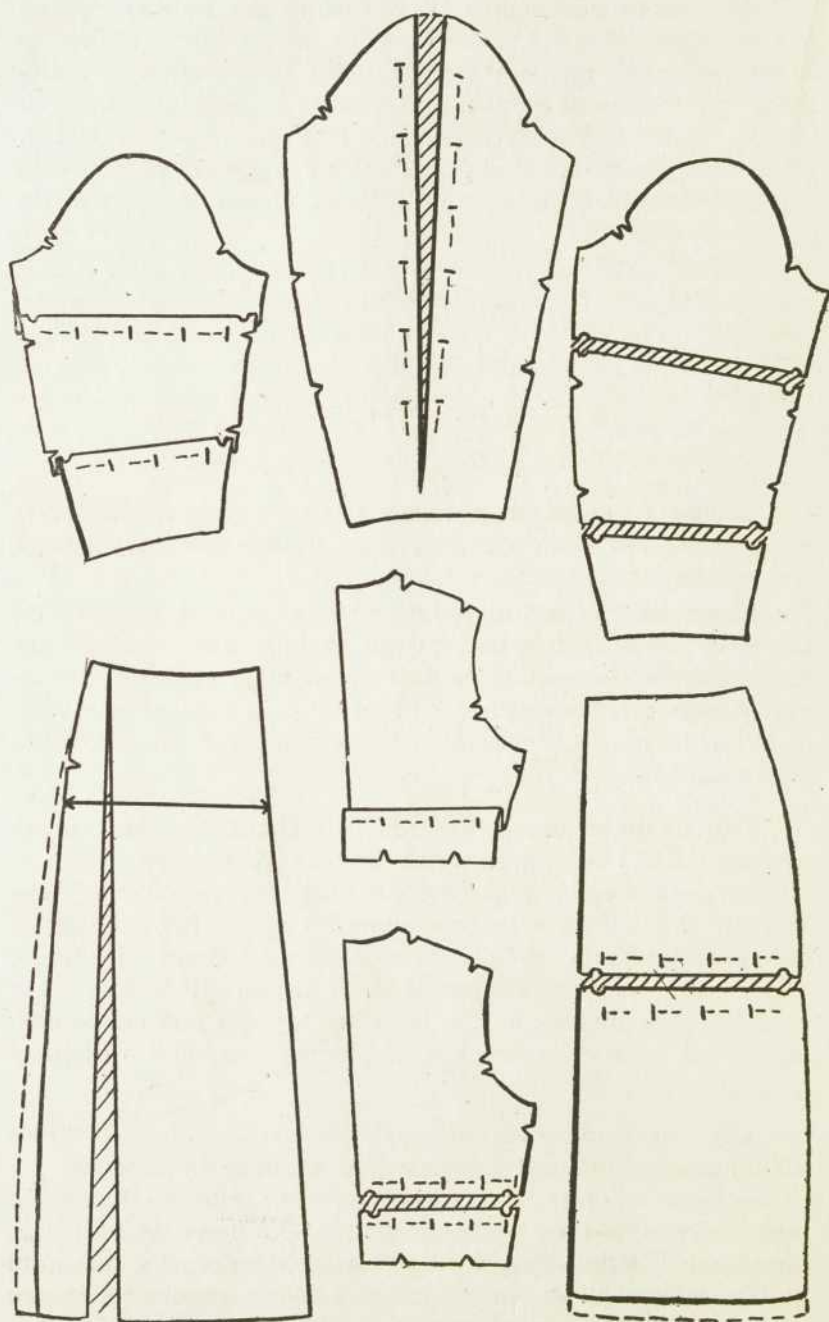
Comment relever un patron.— Quand on est quelque peu initié, il est très facile de relever un modèle sur un vêtement tout fait dont on apprécie la coupe.

1 Le moyen le plus pratique de procéder, quand il s'agit d'un vieux vêtement, c'est de le découdre, de le mesurer et d'en faire un croquis schématique, ou de couper, sans faire de patron, après avoir pris les mesures. Si on ne peut découdre le vêtement, on tâche de le mesurer aussi exactement que si l'étoffe était tendue.

Patrons de commerce.— Le modèle choisi dans les cahiers correspond le plus souvent à un patron éprouvé que les marchands mettent en vente dans des mesures établies d'après l'âge normal. Mais comme ce type normal, cette moyenne entre les différentes tailles d'un même âge, n'existe guère dans la pratique, certaines adaptations s'imposent dans la plupart des cas. Les grandes compagnies qui font le commerce des patrons de confection ont, pour ces retouches, des formules qu'elles expliquent dans leurs périodiques.

Comment modifier les patrons de commerce.— Voici quelques indications qui peuvent convenir à la majorité des patrons.

a) Pour allonger la blouse, couper le patron, de bord en bord, à quelques pouces au-dessus de la ligne de taille ; le placer sur l'étoffe, épinglant les deux morceaux pour que haut et bas atteignent les limites de la hauteur requise : l'espace entre les deux morceaux détermine l'allonge.



b) Pour allonger la jupe, employer le même procédé : l'incision se fait à la demi-hauteur entre la ligne de taille et la ligne du bas.

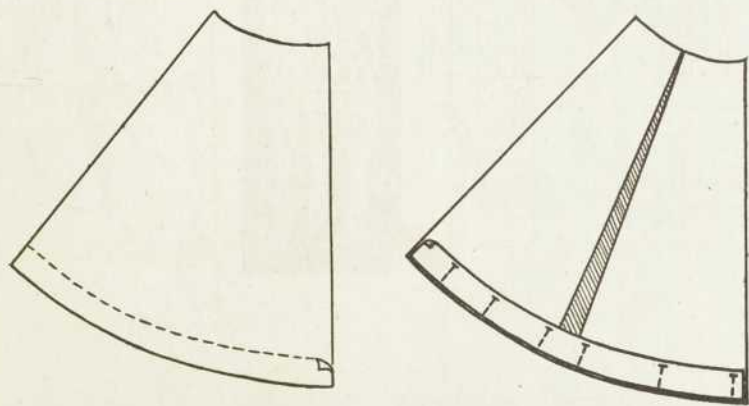
c) La manche s'allonge en faisant deux coupures, l'une en haut et l'autre en bas du coude pour partager le surplus entre le bras et l'avant-bras.

d) Raccourcir semble plus facile. Aux endroits mentionnés pour les allonges, au lieu d'une coupure, faire un pli égal à la demie (le pli étant double) de ce qu'on veut enlever en longueur.

e) Pour une forte taille, couper le patron depuis le bas de la jupe presque jusqu'à l'emmanchure ; épinglez en donnant l'ampleur désirée.

f) Quand les hanches sont fortes avec une taille normale, faire l'incision depuis le bas jusqu'à la taille ; mais l'écartement des morceaux, nul à la taille, prendra la mesure voulue aux hanches et on laissera ensuite tomber les deux côtés du patron à plat : l'ouverture va augmentant quelque peu jusqu'au bord.

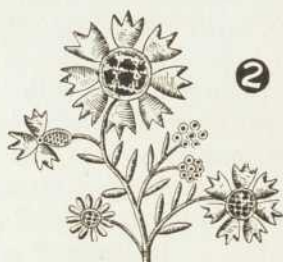
g) Manche.— S'il manque plus d'un pouce de largeur à l'emmanchure, couper le patron sur sa longueur, au milieu ; faire l'écartement du haut, à volonté, pour le rendre nul au bas. Compléter l'ajustement en creusant d'autant le bas de l'emmanchure dans la blouse.



h) Pour raccourcir une jupe demi-circulaire, couper au bas le surplus en suivant uniformément la ligne primitive du patron, puis faire une incision de bas en haut. Épingler sur le nouveau bord, le bord original dont la dimension est nécessaire à l'ampleur du vêtement ; écarter les deux morceaux pour atteindre la mesure de ce bord original ; l'écartement se gradue du bas de la jupe à la taille où il s'efface.



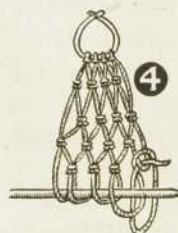
1



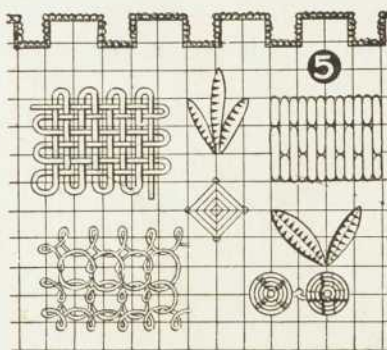
2



3



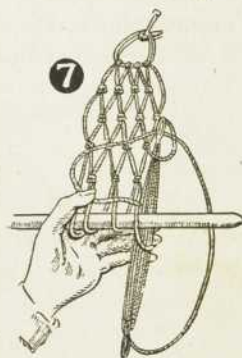
4



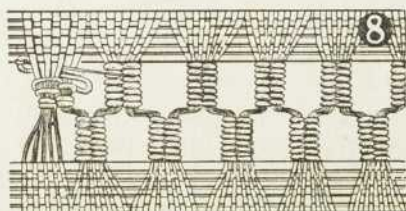
5



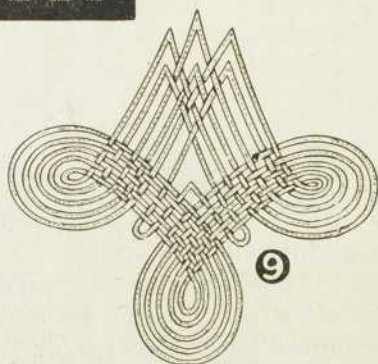
6



7



8



9

CHAPITRE DIXIÈME

LE VÊTEMENT (suite)

Tenue du vestiaire familial

(L'endroit où, dans la famille, on dépose linge et vêtements, s'appelle le **vestiaire familial**.) Il est à souhaiter que dans chaque demeure, cette petite pièce se trouve dans un endroit sec, afin de soustraire le linge à l'humidité. A défaut de pièce spéciale, l'hygiène et l'économie conseillent d'installer, le plus commodément possible, aux endroits perdus, armoires, placards, étagères et garde-robes.

On juge une maîtresse de maison autant par l'ordre et le goût qui règnent à l'intérieur de ses armoires que par l'aspect soigné du logis. Une armoire bien rangée où chaque chose se trouve à sa place, économise le temps ; au contraire, quelle perte de temps occasionne un placard où les objets sont pêle-mêle dans un chaos indescriptible, où, pour trouver une serviette, il faut déplacer tout ce qui se trouve sur le rayon.

Précautions nécessaires.— Pour tenir le vestiaire de façon parfaitement hygiénique, un certain nombre de précautions sont nécessaires, entre autres :

1° tenir fermée la porte des armoires, placards et garde-robes, pendant les ménages ; aérer de temps en temps les armoires, etc., et choisir de préférence pour cette aération, une heure ensoleillée ;

2° éviter d'y déposer le linge fraîchement repassé : l'évaporation complète réclame au moins cinq heures ; disposer les objets dans les armoires, par catégories, ayant soin de mettre en dessous ceux qui viennent d'être blanchis, afin d'établir un roulement pour leur emploi et de ne rien laisser jaunir ; placer, à portée de la main, les objets les plus fréquemment utilisés ;

3° ne jamais y introduire des vêtements trop usagés, incomplètement dégraissés (véritables nids à mites), un vêtement humide ou insuffisamment brossé, des chaussures sales ;

4° **en fin de saison** : faire un nettoyage complet, débarrasser les armoires, placards, garde-robes ; enlever la poussière, laver, aérer ; au besoin, désinfecter. La propreté absolue est la règle de tout vestiaire. Avant de remettre les choses en place, il importe d'examiner de près les vêtements que l'on y range :

a) Les **cotons**, les **toiles**, tous les **tissus** qui peuvent subir le lavage et le repassage doivent y être soumis, en supprimant l'amidonage qui fait couper le tissu aux plis. Un double avantage résulte de ces soins : dans un besoin pressant, le linge est toujours prêt, puis un vêtement qui aurait passé toute une saison chiffonné, ne se repasserait jamais bien, quelque précaution que l'on prit de l'humecter.

Les **vêtements de drap**, les **lainages**, doivent de toute nécessité, subir un nettoyage complet : les battre, les broser des deux côtés, les dégraisser, s'ils ne peuvent être lavés.

Les **fournures** doivent être secouées, brossées et battues. C'est une habitude condamnable de les soumettre, tout comme les vêtements de laine d'ailleurs, au soleil d'été ; c'est précisément les exposer aux dégâts que l'on cherche à éviter : la forte chaleur favorisant l'éclosion des larves.

L'aspirateur, avec son ajustement spécial, peut donner un très bon service dans plusieurs de ces nettoyages.

b) Il faut ensuite saupoudrer les vêtements d'un produit insecticide, en charger surtout les plis ; et envelopper chaque pièce dans un journal : l'odeur grasse de l'encre d'imprimerie éloigne les mites.

c) On enferme les paquets de fourrure ou de lainages dans des coffres en bois de cèdre ou dans des malles spéciales ; à leur défaut, on se sert de boîtes de carton qu'on a eu la précaution de garder au fur et à mesure qu'elles nous arrivaient contenant nos emplettes faites dans les magasins de nouveautés ou chez les tailleurs. Ces boîtes étant à peu près toutes du même format, le rangement en est facile. Pour plus de précision, on les numérote avec des chiffres très apparents et, dans un cahier spécial ou sur une fiche, on inscrit le numéro avec l'inventaire complet du contenu de chacune des boîtes. Le commerce met sur le marché toute une série de coffres, armoires, sacs, « conserve-cèdre » généralement de carton strié, à l'épreuve des mites.

NETTOYAGE D'UN PLACARD infesté par les mites.—

1° Balayer le placard, (avec un aspirateur si c'est possible) ; secouer les coffres ou les boîtes ; brûler du soufre ayant soin de placer le récipient sur une écuelle ou lèche-frite afin d'éviter l'incendie ; fermer hermétiquement toute la journée ;

2° battre les étoffes à l'envers et à l'endroit, les exposer à l'air libre, les battre de nouveau, les saupoudrer abondamment de produits antimites, les ranger et fermer.

II.— DONNÉES SCIENTIFIQUES

Substances de nettoyage

L'eau seule, à son état naturel, quelle que soit sa capacité d'épuration, ne saurait donner un résultat satisfaisant dans le nettoyage du linge ; elle a besoin d'être secondée, remplacée quelquefois, par des réactifs qui viennent détruire ou dissoudre les taches.

On réunit ici sous le nom de **lessives**, tous les réactifs et dissolvants offerts par le commerce pour l'entretien efficace des différentes pièces de l'habillement, même de l'habitation. Les principaux éléments employés dans le nettoyage et le détachage du linge sont :

1° les savons ; 2° le bois ou savon de Panama ; 3° les carbonates de soude et de potasse ; 4° les lessives commerciales ; 5° la potasse caustique ; 6° l'ammoniaque ; 7° le sel d'oseille ; 8° la crème de tartre ; 9° le soufre ; 10° l'eau de Javel ; 11° l'hypochlorite de chaux (chlorure de chaux) ; 12° les essences : l'essence de térébenthine et la benzine ; l'essence minérale ou pétrole rectifié ou gazoline ; 13° l'alun.

LES SAVONS.— Le savon est une préparation d'huile ou d'une autre matière grasse avec la soude, la potasse ou un autre alcali, qui sert à nettoyer et à dégraisser. La matière grasse qui entre généralement dans la composition du savon peut être de la graisse de boeuf ou de mouton, etc., des huiles d'olives, de palme, d'arachide, de lin, de colza, etc. Les savons se divisent en deux classes : les savons mous et les savons durs. Les savons mous contiennent des huiles de graines et de la potasse ; les savons durs, des graisses ou de l'huile d'olive et de la soude.

Les savons servent à nettoyer et à dégraisser parce que la malpropreté est le plus souvent un principe gras. Or, saponifier un corps gras, c'est le dédoubler en glycérine et en acide gras par la présence d'un ferment et de la chaleur. Donc, dans le nettoyage, le savon se forme et se dissout par l'action de la chaleur et le linge est nettoyé.

Variétés de savons.— Les principales variétés de savon sont : 1° Les savons de Marseille (le blanc et le marbré) à base de soude ; 2° les savons de toilette parfumés et colorés à base de potasse neutralisée ; 3° les savons noirs en pâte pour les net-

toyages énergiques, tous à base de potasse caustique non entièrement neutralisée. Ceux-ci sont plus corrosifs que les autres savons. Le savon de bonne qualité est bien sec et mousse quand on le frotte dans l'eau.

Usages des savons.— De même que les souillures du linge, les matières employées sont de natures différentes.

a) Voyons d'abord la substance des souillures du linge :

1° l'albumine est à la base de la composition du sang qui alimente toutes les parties du corps. Donc, la chair musculaire en contact avec le linge le souille d'albumine. De plus, certains légumes et certains fruits : les asperges, les choux, les noix, les amandes renferment aussi de l'albumine et peuvent tacher les vêtements. Or, l'albumine se dissout mieux dans les liquides alcalins. Donc, on trempe ces tissus à l'eau froide et on les frotte au **savon de soude**.

2° Les substances grasses : huile, saindoux, suif, graisse, sont toutes dissoutes par l'action du savon noir, à base de potasse, qui saponifie les corps gras, les dissout et les rend propres à être entraînés par l'eau. Voilà pour le linge sali normalement, en supposant les tissus lavables. Nous parlerons plus loin des étoffes qui demandent un traitement particulier.

b) Les tissus lavables ne se nettoient pas tous avec le même savon ; cela dépend de leur composition. Les tissus bleus, les lainages, les soies, les cotonnades de couleurs se lavent au **savon blanc** à base de soude. Le linge blanc, coton ou toile, se nettoie au **savon noir** à base de potasse. Bois de Panama, voir p. 182.

LES LESSIVES.— Les lessives proprement dites sont des préparations qui fournissent une dissolution aqueuse de potasse ou de soude. Elles servent à la composition de l'eau dans laquelle on fait macérer le linge à blanchir. Il est sage de n'en acheter toutes préparées qu'avec prudence parce qu'elles contiennent parfois des substances trop caustiques qui abîmeraient le linge.

Les carbonates.— 1° Les carbonates de soude, appelés vulgairement cristaux de soude sont extraits des végétaux marins ou du sel marin. On les achète sous la forme de cristaux transparents lorsqu'ils sont purs, ou opaques lorsqu'ils sont concentrés. Le carbonate de soude dissous dans l'eau chaude saponifie les corps gras et neutralise les acides. (On l'emploie dans le nettoyage du linge lavable, des ustensiles de cuisine, etc.)

2° Les carbonates de potasse sont extraits des végétaux terrestres et sont composés de carbone, de potasse, de chaux et de magnésie. (On emploie les carbonates de potasse pour les récurages et les lessivages.)

La potasse caustique.— La potasse caustique s'appelle aussi hydrate de potasse. Elle se présente en plaques à moitié fondantes. On s'en sert pour la confection du savon, pour le nettoyage de taches qui adhèrent aux bois mous, pour enlever la peinture, etc. Plus énergique que le carbonate de potasse, elle corrode et use les objets, le linge, les mains, etc. Il faut la manier prudemment.

L'ammoniaque.— L'ammoniaque, c'est l'alcali volatil—une solution aqueuse du gaz ammoniac. On l'emploie pour raviver les couleurs, laver les flanelles, les peignes, etc., son grand avantage est de ne pas feutrer ni jaunir les substances. L'ammoniaque, comme le carbonate de soude ou de potasse, saponifie les graisses et neutralise les acides.

Le sel d'oseille.—Le sel d'oseille est un oxalate de potasse que l'on retire de l'oseille. On l'emploie au nettoyage des taches d'encre ou de rouille sur le linge, de préférence à l'acide oxalique, parce qu'il est moins corrosif.

La crème de tartre.— La crème de tartre est une poudre blanche très fine, appelée scientifiquement tartrate de potassium, obtenue par la purification du tartre, ou dépôt des vins au fond des tonneaux.

Elle s'emploie pour dissoudre les oxydes tels que la rouille, l'encre à base d'oxyde de fer, etc. Elle use beaucoup moins le linge que le sel d'oseille et ne fond que dans l'eau chaude.

Le soufre est un produit naturel trouvé à l'entrée des volcans, et qui, distillé, donne une poudre fine. Cette poudre en brûlant dégage de l'acide sulfureux, possédant de remarquables propriétés décolorantes.

Pour blanchir la laine, la soie, la paille, on mouille les tissus avec de l'eau, on les étend dans un appartement fermé où on fait brûler du soufre. Quand le blanchiment est terminé, on ouvre les fenêtres car ce gaz est poison.

L'eau de Javel est un liquide incolore composé d'hypochlorite de potasse et d'eau ; son odeur rappelle celle du chlorure de chaux. C'est un décolorant qui sert, étendu d'eau, pour nettoyer le linge blanc, blanchir le linge écru, laver les meubles de bois blanc, etc.

L'hypochlorite de chaux.— Le chlorure de chaux est le nom donné dans l'industrie à l'hypochlorite de chaux, poudre blanche très corrosive. Avec cette substance on décolore et blanchit le linge, mais il faut en user avec précaution car elle attaque la fibre du tissu.

Gazoline, térébenthine, benzine.— Ces substances liquides sont des carbures d'hydrogène qui dissolvent les graisses et la cire et ne produisent pas de réaction chimique. La gazoline et la benzine servent au lavage des soies légères. On peut se les procurer plus raffinées chez le pharmacien que chez les autres marchands. Éviter l'emploi d'essence minérale destinée aux moteurs : elle contient toujours un peu de substances étrangères qui abîmeraient les soies (1).

On emploie la gazoline pour nettoyer les gants de peau auxquels elle laisse toute leur souplesse. La gazoline et la térébenthine servent à faire l'encaustique pour les meubles et les planchers.

L'alun.— L'alun ordinaire ou alun potassique est un sulfate double d'aluminium et de potassium. C'est un sel blanc cristallisé, plus soluble à chaud qu'à froid. Il a un goût sucré d'abord, puis amer. On l'emploie pour fixer les matières colorantes dans la teinturerie, pour laver les soies fermes : taffetas, faille, satin, rubans, etc.

EAUX DIVERSES.— Certaines substances, dissoutes dans l'eau, forment un composé propre au nettoyage du linge, du bois ou d'autres substances usuelles. Ces eaux dites de lavage peuvent se nommer :

1° Solution de panama ; 2° eau ammoniacale ; 3° eau de son ; 4° eau gommée ; 5° solution de borax ; 6° eau vinaigrée ; 7° eau de citron ; 8° eau de café, de thé, de safran ou d'ocre.

La solution de panama.— Un arbuste, la saponaire, a une racine souterraine contenant de la saponine, substance analogue au savon et moins caustique que lui. La saponine n'a aucune relation avec le bois de Panama dont on fait des chapeaux. On emploie la solution de panama : a) en décoction chaude pour les étoffes très sales, en faisant bouillir le bois coupé en

(1) Ne jamais approcher l'essence du feu et ne jamais s'en servir dans une pièce où il y a de la lumière artificielle car les vapeurs d'essence sont inflammables.

petits morceaux pendant 1 heure. On met 250 grammes par $\frac{1}{2}$ pinte d'eau ; b) en infusion froide pour les étoffes claires et fragiles, en laissant macérer pendant 12 heures, à l'eau froide, 250 grammes de bois de panama par pinte d'eau.

L'eau ammoniacale s'emploie (3 cuillerées à table d'ammoniaque par pinte d'eau) pour rafraîchir les vêtements au moyen d'une éponge et pour raviver les couleurs, les teintes vertes entre autres. L'eau savonneuse chaude additionnée d'une cuillerée à soupe d'ammoniaque facilite le lavage des flanelles.

L'eau de son.—Un quart de livre de son, bouilli dans une pinte d'eau douce, nettoie les bas de couleur : soie, fil et coton. Une livre de son de froment, bouilli pendant 20 à 30 minutes dans un seau d'eau, ravive les toiles grises ou bleues ainsi que les indiennes et les satinettes. Passer l'eau avant de s'en servir à moins qu'on ait enfermé le son dans un sac pendant l'ébullition. Il suffit alors d'écumer.

L'eau gommée.—L'eau gommée est ainsi appelée parce qu'elle est faite (25 grammes par pinte d'eau) de gomme arabique ou de gélatine dissoute dans de l'eau bouillante. Elle sert à amidonner les robes de couleur que l'empois tacherait. On lave les dentelles blanches dans une eau contenant 5 gr. de gomme arabique ou de gélatine. Dissoudre 25 gr. de gomme arabique par pinte d'eau pour raidir les pantalons de toile.

La solution de borax.—La solution de borax se dose à une cuillerée à table de borax par pinte d'eau. Ajouter un peu de cette dissolution à l'eau de lavage pour la flanelle blanche. Au dernier rinçage, ajouter une c. à table de sel par pinte d'eau.

L'eau vinaigrée.—L'eau additionnée de vinaigre (5 cuillerées à table par pinte d'eau) est une excellente préparation pour nettoyer les chaussures et les vêtements en caoutchouc, pour raviver les teintes violettes, bleues ou autres, des étoffes.

L'eau de citron.—Le jus de citron blanchit une paille qui a jauni, après qu'on l'a saupoudrée de fleur de soufre. L'eau de citron (5 c. à table par pinte d'eau) ravive les teintes rouges des étoffes, des couvertures de laine, etc.

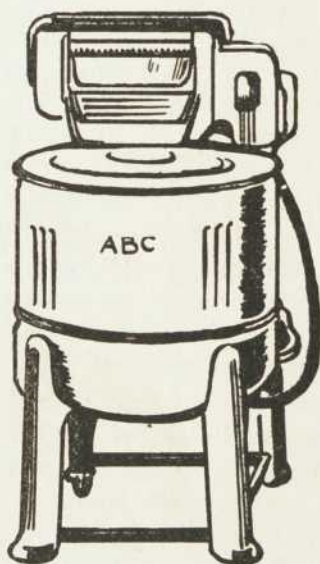
L'eau de thé, de café, de safran ou d'ocre.—Ces solutions n'ont pas de dosage particulier. Elles servent à raviver la teinte crème ou jaune des rideaux, des dentelles, des mousselines, etc. La quantité de matière colorante à mélanger à l'eau froide dans laquelle les substances seront plongées, est proportionnée à la teinte qu'on veut avoir.

III.— EXERCICES PRATIQUES

Entretien de vêtements particuliers

La propreté du linge et sa mise au point sont de grands facteurs de santé et de bien-être, elles sont de plus une obligation sociale ; d'où il suit que la maîtresse de maison doit surveiller presque avec minutie le vestiaire de sa famille. Les principes généraux d'entretien ont déjà été expliqués aux cours élémentaire et complémentaire ; il reste à ajouter quelques notions particulières.

LAVAGE.— Les lainages absorbent tout aussi bien la crasse et les microbes que les toiles et les cotonnades ; aussi, de temps à autre, convient-il de nettoyer les **vêtements de laine**. En procédant à leur lavage, il importe de suivre les règles suivantes : 1° ne jamais les lessiver ; 2° éviter de les froter.



1 Essanger les lainages à plusieurs eaux ; 2 rechercher les taches les plus apparentes et les enduire de savon neutre, en pâte, en frottant légèrement avec le bout du doigt. 3 Tremper ensuite dans une eau tiède contenant du savon ou de la saponine (bois de Panama). 4 Éviter de savonner l'étoffe en frottant comme pour les cotonnades ; 5 la plier successivement en tout sens et en pressant légèrement ; 6 rincer à l'eau tiède additionnée de quelques cristaux de soude, puis à l'eau pure.

Essorer sans tordre, se borner à exprimer l'excès d'eau par une compression légère de la main suivant la longueur du vêtement ; faire sécher en plein air et à l'ombre.

Étoffes de couleur claire.— Lorsque ces lainages sont peu souillés, les rouler dans de la farine sur une table ou sur une planche bien propre et les froter vigoureusement entre les mains. Recommencer au besoin ; secouer et brosser.

Pour les **soies**, les bains de savon, les préparations à base de saponine, donnent d'excellents résultats surtout avec les tissus légers, dits lavables, à condition toutefois qu'ils soient teints sans charge ; autrement, ils dégorgent et deviennent parfois inutilisables. Il est à propos de faire un essai sur un échantillon. Ceci s'applique aussi au crêpon, crêpe de Chine, toile tarare, etc.

Les alcalis, même neutralisés par l'acide carbonique ou par le carbonate de soude, sont nuisibles. Il ne faut pas oublier que les bains ou les fers trop chauds ramollissent, à l'excès, les soies artificielles et peuvent même les dissoudre.

REPASSAGE.— Le repassage est un art qu'il faut exécuter avec habileté, avec adresse. La femme qui sait manier le fer donne à une simple pièce de lingerie, à une modeste robe, une allure nouvelle et pimpante due uniquement à la façon de lustrer, de former des plis, de repasser broderies et dentelles pour les mettre en valeur, de plier le vêtement sans le déformer ; en un mot, elle sait faire ressortir ce qui embellit.

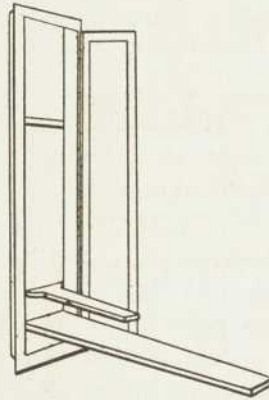
Les vêtements de **laine et de soie** dont les fibres sont moins lisses que celles du coton et du lin, supportent moins bien la chaleur du fer ; leur repassage exige donc des précautions :

1° ne jamais repasser à sec de tels vêtements sans l'interposition d'un linge humide. Les poils imperceptibles du tissu, sous un fer modérément chaud, pourraient encore roussir ; le tissu perdrait ainsi de son lustre et de sa qualité. Poser le fer d'aplomb sur le linge mouillé ;

2° repasser à même le tissu humecté sans pousser l'opération jusqu'au séchage complet ; interposer un linge sec pour le dernier coup de fer ;

3° se servir d'un fer plutôt lourd : l'effet mécanique devant suppléer à la haute température. Les coutures, les plis se repassent à l'envers et de la même façon ;

4° repasser les tissus légers sur la table recouverte d'un molleton ; pour le drap, les lainages épais, repasser à même le bois ou en interposant seulement une percaline ;



5° ne pas employer le fer sans avoir essayé sa chaleur sur un morceau semblable à celui qu'on doit repasser. Pour aplatir la couture et l'ourlet, on obtient un meilleur résultat en leur donnant un peu d'humidité au moyen d'un tampon mouillé.

Velours.— Repasser le velours à l'envers en le tendant. Si l'on ne peut se faire aider, fixer le fer dans un étau, par la poignée, puis passer l'envers du velours sur la surface chauffante; donner un peu d'humidité à l'envers, (si le velours est fripé), au moyen d'un tampon mouillé : les poils du velours se redressent lorsqu'on les expose à la vapeur. Dégraisser, au besoin, avec de l'alcool ou de la benzine. Raviver certaines couleurs avec de l'ammoniaque; laisser sécher sans broser ni essuyer.

Les broderies tiennent souvent de la toile et du coton. Pour leur nettoyage, suivre le procédé indiqué pour le matériel dont elles sont faites; un repassage à l'envers sur molleton, leur donne du relief.

PRESSAGE.— Enlever d'abord la poussière et les taches, tamponner à l'eau ammoniacale ou avec infusion de thé (si le vêtement est noir).

1° Tout vêtement de laine ou de tissu mélangé, laine et coton, se repasse à l'envers comme à l'endroit à travers le linge mouillé. Pour donner au col, au revers, au pli du pantalon, une belle tenue, la vapeur dégagée par le fer très chaud au contact de l'humidité, doit produire un très léger grésillement. S'il s'agit de pantalons, enlever la marque des genoux avec de l'eau de pluie sur l'envers, assécher.

2° Au repassage, tout faux pli, toute épaisseur mal répartie, produisent sur l'endroit des marques de lustrage qu'on fait disparaître par un ou plusieurs repassages à l'envers, sous vapeur. (Il faut veiller à ce que poches et doublure, etc., soient parfaitement lisses et les bien étaler sous les parties à repasser.)

3° Pour délustrer certaines parties restées luisantes après le traitement à la benzine, il suffit, d'ordinaire, pendant que le vêtement fume abondamment après le coup de fer, d'employer une brosse dure en opérant sur le poil du vêtement, de bas en haut.

4° Un vêtement qui vient d'être pressé doit être suspendu à l'air, bien d'aplomb sur un cintre, pas dans une armoire tout de suite; le pantalon se suspend par le bas. Laisser évaporer ainsi au moins une demi-journée, vingt-quatre heures valent mieux; autrement les vêtements se déforment vite.

DÉCATISSAGE.— (Traitement à donner aux tissus, avant la confection.) Si le tissu n'a pas été « épongé », (le mot est consacré par l'usage) la première humidification pourra les tacher et les rétrécir. Il est d'expérience qu'en ce cas, les laines perdent à peu près 2 pouces par verge, les cotons et les toiles, de 1 à 3 pouces ; la prudence conseille donc d'acheter toujours un peu plus que la stricte mesure requise.

Pour éponger **les lainages**, enlever les lisières, déplier l'étoffe et l'étendre à droit fil sur la table ; imbiber un drap d'eau froide, le tordre, l'étendre sur le tissu aussi uniment que possible, rouler ensemble le tissu et le drap et les laisser reposer quelques heures ou mieux, une nuit. Quand le tissu est déroulé, presser à l'envers, à fer chaud, jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec, doucement, à droit fil, devant et derrière mais ne pas laisser le fer reposer à un endroit fixe, il pourrait laisser une empreinte sur le tissu.

Pour décatir **cotons et toiles**, les plier et non les froisser (les rides dans un tissu neuf sont très difficiles à effacer), les mettre dans de l'eau chaude ou froide jusqu'à ce qu'ils soient entièrement imbibés ; les tissus de couleur ne se mettent que dans l'eau froide.

Après le trempage, exprimer l'eau en pressant sans tordre, étendre sur une corde à linge jusqu'à ce que le tissu soit sec, puis presser à l'envers.

Les soies naturelles et artificielles ne subissent pas ces traitements. Pour l'enlèvement des plis, étendre le tissu sur un linge ou une serviette éponge, presser légèrement à l'envers avec un fer moins chaud que pour les lainages.

Rétrécissement industriel.— L'industrie met sur le marché, aujourd'hui, une marchandise soumise antérieurement au rétrécissement. L'acheteur informé la choisit de préférence aux autres et l'économie y trouve son compte.

ACCESSOIRES DE LA TOILETTE.— Les gants, chapeaux, chaussures, sont souvent de substances difficiles à nettoyer ; leur **entretien** demande des attentions, des procédés spéciaux, donnés ci-dessous.

DES GANTS

Nature	Nécessaire	Mode d'exécution
Gants de tissu		{ Les gants de tissu se lavent et se nettoient comme les étoffes de même nature : soie, fil, coton ou laine.
Gants de peau clairs	{ Essence minérale — son — main de bois tétrachlorure de carbone — poudres absorbantes ou pâtes de savon.	{ Mouiller du son dans un récipient ; d'autre part plonger le gant dans de l'essence pure ; le retirer ; se ganter avec ou en ganter une main de bois ; frotter avec le son mouillé jusqu'à ce qu'il soit propre. Essuyer avec linge fin, sécher à l'air. Le gant garde une odeur moins persistante qu'avec l'essence seule. Le tétrachlorure de carbone ininflammable et moins odorant est préférable. Dans l'emploi des poudres absorbantes ou des pâtes de savon, il faut éviter de laisser durcir les gants à l'air ; les faire sécher à l'ombre ou dans un linge. Rafraîchir les gants clairs peu souillés en les frottant avec de la mie de pain.
Gants de peau noirs	{ Encre noire — huile de lin.	{ Appliquer sur les parties usées ou qui s'écaillent un peu d'encre noire mélangée d'huile de lin.
Gants de peau blancs	{ Son — Blanc d'Espagne.	{ Frotter avec mélange son et blanc d'Espagne finement pulvérisés.
Gants de chamois ou autres (gants lavables)	{ Eau savonneuse — main de bois.	{ Préparer une eau savonneuse bien tiède ; enfiler les gants et les savonner sur les mains ; changer d'eau jusqu'à ce que les gants soient propres. Rincer à l'eau tiède et toujours sur les mains ; les placer dans un linge et les laisser sécher à l'ombre.

Notes.— 1° Pour éviter les taches de transpiration sur les gants, frotter entièrement l'intérieur des gants neufs avec du blanc d'Espagne ou un morceau de craie.

2° Tendre les gants pour nettoyage et séchage ; sinon ils se déforment.

3° Ranger les gants dans une boîte spéciale ; les étendre à plats entre du papier de soie s'ils sont de nuance claire ; ne pas les exposer à l'humidité.

4° Ne jamais opérer ou encore moins faire sécher devant le feu.

DE LA CHAUSSURE

Nature	Nécessaire	Mode d'exécution
Cuir ordinaire	Brosses — lame de bois — cirage — chiffon.	Enlever la boue séchée et la poussière ; racler au besoin la semelle avec une lame de bois, et brosser fortement avec brosse bien fournie ; étendre avec soin un bon cirage, prendre peu à la fois ; faire reluire avec brosse ou chiffon.
Cuir un peu humide	Brosses — lame de bois — cirage — chiffon.	Les frotter énergiquement avec un chiffon de laine pour échauffer le cuir avant d'appliquer le cirage.
Souliers jaunes nuance claire	Ouate ou chiffon blanc — benzine — cirage ordinaire.	Ne jamais employer, pour les nettoyer les brosses ou les chiffons utilisés pour les souliers noirs. — Les cuirs jaunes usagés, foncés réclament un nettoyage sérieux. Les frotter avec tampon de ouate ou chiffon blanc trempé dans benzine ; changer le chiffon dès qu'il noircit. Cirer comme à l'ordinaire. Nettoyer les souliers clairs avec un mélange de lait (2 parties) et d'alcool à brûler (1 partie).
Souliers en daim	Brosse métallique — éponge sèche — poudre spéciale — papier de soie.	Frotter avec brosse métallique, puis une éponge séchée ; passer une poudre spéciale de la teinte du soulier ; frotter avec papier de soie pour égaliser.
Chaussures glacées noires	Éponge fine — chiffon de laine — lait frais — q. q. gouttes d'huile d'olive.	Nettoyer avec éponge pour enlever la boue sans rayer vernis ; essuyer avec chiffon de laine ; étendre un peu de lait frais ou quelques gouttes d'huile d'olive de temps à autre en guise de crème. Le passage brusque du chaud au froid et inversement fait craquer le cuir verni.
Chaussures non vernies	"	Après le nettoyage comme ci-dessus entretenir avec une crème ou cirage de couleur appropriée à celle du cuir.
Souliers de toile blanche	Brosse — blanc d'Espagne.	Enlever la boue ; brosser à l'eau savonneuse ou à l'alcool ; passer sur toute la surface, une couche de blanc d'Espagne, et faire sécher au soleil.

DE LA CHAUSSURE (suite)

Nature	Nécessaire	Mode d'exécution
Souliers de satin	Benzine — alcool.	Nettoyer et enlever les taches à la benzine ou à l'essence minérale, en frottant en rond pour éviter les cernes. Frotter avec une flanelle trempée dans l'alcool et dans la mousse de savon. Faire sécher sur des embauchoirs.
Chaussures blanches	Crème blanche — blanc d'Espagne — essence minérale — blanc d'oeuf.	Éviter de les mouiller ; les passer à la crème blanche ou les nettoyer comme ceintures de cuir avec blanc d'Espagne imbibé d'essence minérale ; les revernir au blanc d'oeuf.
Chaussures moisies	Brosse — flanelle — essence de térébenthine-glycerine.	Enlever le moisi avec une brosse, puis une flanelle imbibée d'ess. de térébenthine. Quand la chaussure est sèche, passer un peu de glycerine avec flanelle.
Chaussures mouillées	Flanelle. Huile de ricin.	Ne pas cirer les chaussures mouillées ; les bourrer avec papier de journal, et laisser sécher loin du feu, suspendues ou couchées sur côté ; les frotter avec une flanelle et de l'huile de ricin avant qu'elles soient complètement sèches. Se contenter d'essuyer avec chiffon sec le cuir verni, et procéder ensuite comme ci-dessus.
Souliers jaunes (tache de graisse)	Talc — chiffon.	Frotter la tache avec du talc en poudre ; faire pénétrer dans le cuir ; recommencer l'opération si nécessaire.

Notes. — 1° Le soin journalier des chaussures importe à leur durée.

2° Le choix du cirage est très important : trop corrosif, il fendille le cuir ; le meilleur est à base d'essence de térébenthine et de cire.

3° Avant de ranger définitivement les chaussures, on doit les faire sécher et les nettoyer. Ne jamais les exposer à la chaleur vive : ce contact détériore et crevasse le cuir ; dans un endroit humide, le cuir se recouvrirait bientôt de petites taches de moisissure blanche ; à la longue les chaussures seraient inutilisables. Frotter les chaussures au pétrole, c'est le procédé qui réussit le mieux pour leur rendre leur souplesse et les conserver en bon état d'une saison à l'autre. Le cuir craint à la fois l'humidité et l'extrême sécheresse.

4° En temps de pluie, de neige, les caoutchoucs sont à recommander, mais il faut avoir la précaution de ne point les conserver à l'intérieur de la maison.

L'entretien à l'eau vinaigrée neutralise l'action alcaline de la boue.

DES CHAPEAUX

Nature	Nécessaire	Mode d'exécution
Feutre mou	Brosse douce — ammoniacale — verre fin — tampon.	Enlever garniture et plonger le chapeau dans de l'eau additionnée d'une cuillerée à table d'ammoniacale par chopine d'eau ; broser dans le sens des poils ; faire sécher en redonnant la forme ou broser dans le liquide ; bourrer la forme pour moins déformer le chapeau. Nettoyer à sec les beaux feutres , frotter avec papier de verre fin dans le sens des poils.
Feutre dur	Essence ou benzine linge sec.	Frotter les endroits tachés des feutres durs avec un chiffon trempé dans l'essence ou la benzine ; s'ils sont très sales, les nettoyer à l'essence ; tamponner avec linge sec pour les sécher.
Paille blanche	Fleur de soufre — jus de citron — brosses — eau oxygénée. Alcool blanc — pinceau — eau ammoniacale — benzine ou ess. minérale.	Pour redonner à la paille le blanc du neuf, enlever le ruban et la coiffe ; saupoudrer de soufre ; broser avec jus de citron ou de l'eau oxygénée (1 cuil. à table par verre d'eau) qui oxyde et blanchit. Laver, sécher à l'ombre sur forme appropriée. Donner coup de fer sur les bords, sous un linge. La chaleur humide donne de l'apprêt à la paille. Laver les chapeaux très sales dans de l'eau ammoniacale ; les blanchir comme ci-dessus ; vernir et appliquer à l'aide d'un pinceau pour faire pénétrer davantage dans la paille. Nettoyer bandes ou coiffes en cuir à la benzine ou à l'essence.
Chapeaux couleur foncée	Brosses — lainage — huile — savon — blanc d'oeuf.	Brosser soigneusement la paille pour enlever la poussière ; frotter avec lainage non peluché sur lequel on verse de temps à autre quelques gouttes d'huile. Ou enlever garniture, broser la paille dans de l'eau savonneuse très mousseuse ; rincer à plusieurs eaux ; laisser sécher plusieurs heures. Broser à nouveau avec blanc d'oeuf battu en neige ; sécher à l'air ; donner coup de fer.

QUESTIONNAIRE

CHAPITRE NEUVIÈME

- 1.— Que demande la lingerie de dames en fait : a) de tissus ; b) d'ornementation ?
- 2.— Qu'appelle-t-on jours à l'aiguille et énumérez les principaux ?
- 3.— Précisez la définition et l'emploi des ourlets de fantaisie.
- 4.— Qu'entend-on par ruché simple ?
- 5.— Comment : a) se posent les volants ; b) se marque le linge ?
- 6.— De quoi faut-il tout d'abord tenir compte dans la confection des vêtements ?
- 7.— En quoi le corsage tailleur diffère-t-il du corsage type ?
- 8.— Qu'appelle-t-on empièchements, godets ?
- 9.— Précisez les précautions à prendre dans : a) l'emploi des patrons ; b) la manière de relever un patron ; c) la méthode pour modifier les patrons de commerce.
- 10.— Tracez sur papier : a) le corsage tailleur avec manches ; b) un empiècement à votre choix ; c) la chemisette ; d) la jupe en quatre morceaux.

CHAPITRE DIXIÈME

- 11.— a) Qu'entend-on par vestiaire familial ? b) Énumérez les précautions qu'il exige.
- 12.— Par quel procédé peut-on nettoyer un placard infesté par les mites ?
- 13.— Dites l'utilité de chacune des substances suivantes pour le nettoyage : a) les savons ; b) les lessives ; c) les carbonates de soude et de potasse ; d) la potasse caustique ; e) l'ammoniaque ; f) le sel d'oseille ; g) la crème de tartre ; h) le soufre ; i) l'eau de Javel ; j) l'hypochlorite de chaux ; k) la gazoline, la térébenthine et la benzine ; l) l'alun.
- 14.— Indiquez certaines précautions à prendre dans le lavage : a) des lainages ; b) des tissus de couleur claire ; c) des tissus de soie.
- 15.— Notez les soins que demande le repassage : a) des lainages et des soies ; b) du velours.
- 16.— Comment se fait le pressage des vêtements ?
- 17.— Qu'est-ce que le décatissage et quels en sont les différents procédés suivant les tissus ?

MÉDECINE DOMESTIQUE

CHAPITRE ONZIÈME

LE SOIN DES MALADES

La maladie au foyer

La femme, épouse, mère ou soeur, est souvent dans la nécessité de soigner l'un des siens, soit qu'il ait été victime d'un accident, soit qu'il ait contracté une maladie contagieuse ou que son organisme se soit affaibli. Elle ne peut se soustraire à ce devoir qui fait partie intégrante de sa mission. Or, pour être en mesure de donner les soins urgents et pour remplir avec intelligence les prescriptions du médecin, une jeune fille doit posséder les qualités d'une bonne garde-malade et connaître :

1° les règles générales de l'hygiène ; l'ensemble des moyens capables de garantir contre les maladies toxiques ;

2° l'art d'appliquer les pansements ;

3° la préparation des tisanes, des remèdes simples, les points essentiels du régime et de la cuisine diététique.

QUALITÉS DE LA GARDE-MALADE.— La garde-malade doit être :

1° **Soigneuse** pour tout ce qui concerne le malade : chambre, lit, entourage, médicaments ; soigneuse pour tout ce qui regarde les prescriptions médicales, afin de les donner en temps et lieu et de la manière prescrite ; soigneuse pour les repas, la prise de température. Cependant le sommeil, surtout celui de la nuit, sera respecté même aux dépens des remèdes prescrits, exception faite des médicaments contre fièvres infectieuses. Ex. : Sulfathiazol, Dagenan ou autres sulfamidés.

2° **Observatrice** pour renseigner le médecin quant aux différents signes de la maladie : état de la peau, fraîche, chaude ou moite ; de la langue ; appétit, sommeil, toux et expectorations ; nature des vomissements, selles, position que le malade affectionne davantage. Lorsque les prescriptions du médecin sont nombreuses, prendre note de l'heure des potions, des repas, des prises de température ; conserver ces fiches pour les faire voir

au médecin; conserver les déjections du malade (crachats, urine; matières fécales), quand elles doivent renseigner le médecin. Inutile d'ajouter que le vase clos est conservé en dehors de la chambre du patient.

3° Ferme et calme.— Tout en étant douce et patiente, il faut lutter parfois contre les malades, les enfants surtout. Il importe de le faire avec calme; une agitation quelconque fatigue, énerve surtout; pas de chuchotements inquiétants, s'abstenir de parler trop bas, ce qui obligerait le malade à un effort d'attention, éviter aussi les brusqueries dans les gestes et les paroles, un malade est toujours impressionnable.

4° Discrète.— L'infirmière doit savoir se taire. Se taire avec le malade, sur sa maladie, se taire encore avec son entourage. Qu'elle se garde de questionner le médecin mal à propos, pendant qu'il écrit une ordonnance, qu'il fait l'examen de son patient, ou encore que celui-ci épie les moindres jeux de physionomie. Sait-on que bien souvent un malade entend et comprend « même ce qu'on ne dit pas ». Imiter la garde-malade professionnelle, pour qui c'est un devoir strict de garder un silence absolu sur ce qui concerne son patient, quand cela est de nature à lui nuire de quelque manière.

5° Raisonnable.— Prendre de temps en temps du repos parce que le malade se ressent de la fatigue de l'infirmière; ne pas oublier non plus que la lassitude rend plus apte à contracter la maladie.

6° Dévouée.— L'infirmière a encore besoin de dévouement pour se donner toujours, en dépit de l'humeur, des caprices des pauvres malades et de sa propre fatigue; mais encore doit-elle se dévouer avec tact. Tout en relevant le courage du malade, en entretenant chez lui l'espoir de la guérison, il ne faut pas qu'à force de recommandations et de minuties, l'infirmière lui devienne à charge.

CHAMBRE DU MALADE.— (Voir manuel d'Éducation familiale, page 144.)

Température de la chambre.— Une température de 65 à 70° F. (indiquée par le thermomètre) est suffisante d'ordinaire, cependant, elle est encore trop élevée pour les malades qui ont

plus de 102° F., pour ceux qui souffrent d'insomnie ; par contre, elle est trop basse pour les personnes anémiques, frileuses. S'en remettre aux directives du médecin.

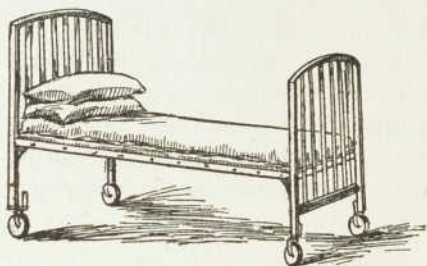
Lumière.— En général, la lumière doit être atténuée, au moyen d'un abat-jour, afin de faciliter le sommeil, en empêchant la lumière d'arriver directement sur les yeux. « C'est une grosse faute, dit le docteur Milian, de laisser à un malade, lors même qu'il ne s'en plaindrait pas, l'impression fatigante et persistante de la lumière ». Pendant la nuit, la veilleuse se place de manière à n'être pas vue du malade.



Hygiène de la pièce.— Après le nettoyage, fait aussi hygiéniquement et aussi silencieusement que possible, il est bon de vaporiser un peu d'essence de térébenthine ou d'eucalyptus dans la pièce. Les fenêtres restent ouvertes tout le temps que dure le nettoyage ; c'est le moyen le plus facile de renouveler l'atmosphère. On aura soin cependant de bien couvrir le malade.

LA TENUE DU LIT.— Tous les jours, le lit doit être arrangé sinon refait ; les draps, les taies d'oreillers seront changés souvent, surtout s'il y a transpiration. Ce remaniement des draps peut se faire sans refroidissement et sans fatigue pour le malade, en procédant comme suit : rouler le drap sale sur sa longueur tout près du patient, puis placer du même côté le drap net, lequel est enroulé jusqu'à la moitié de sa largeur,

tandis que l'autre bord est replié en dessous du matelas. Si le malade ne peut se soulever lui-même, une première personne passe le bras droit en dessous de la nuque, puis le bras gauche



au bas du dos, une deuxième personne soulève les jambes, tire vivement le drap sale et déroule le drap net. On place au niveau du siège une alèze (drap plié en deux ou quatre doubles), qu'on enlève facilement, cela préserve les draps

et évite au malade des déplacements qui fatiguent.

LA TOILETTE DU MALADE.— C'est un délassement et un repos pour un malade de se laver la figure, les dents, le cou, les mains avec de l'eau tiède. On devrait le faire deux fois le jour. Il ne faut pas oublier que la peau respire, et que tout ce qui facilite cette fonction complémentaire de celle du poumon, est bienfaisant. L'état général d'un patient est toujours un peu amélioré par une toilette complète. Des lotions stimulantes (alcool camphré, eau sédative), sur la région dorsale empêchent les plaies de lit. Le malade doit se **rincer la bouche** plusieurs fois par jour, surtout après les repas. Soir et matin, il se nettoiera les dents avec une brosse imbibée d'une solution dentifrice. La garde-malade donne elle-même ces soins si le malade est trop faible.

REPAS.— Les repas seront servis et desservis au moment convenable. La façon de préparer les mets, la manière de les présenter, sont souvent les meilleurs apéritifs. On ne devrait jamais, même sur l'insistance du malade, dépasser les quantités prescrites ; ne pas oublier que des imprudences de ce genre peuvent coûter bien cher, notamment dans un cas de typhoïde. Quant au régime, il importe de suivre scrupuleusement les ordonnances du médecin.

VISITES.— La tranquillité la plus absolue est de rigueur dans la chambre d'un malade. Il est à propos de s'élever contre la fréquence des allées et venues que des amis bien intentionnés s'imposent au malade. N'autoriser qu'un court

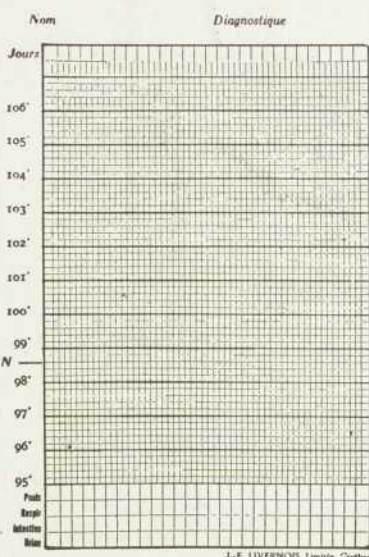
séjour dans la chambre, n'y jamais tolérer un grand nombre de personnes, n'y pas admettre celles qui peuvent effrayer et fatiguer le malade. La garde s'aperçoit souvent plus que le malade, de la fatigue produite par une longue conversation même banale.

Le malade, qui peut encore s'occuper, a souvent une tendance à trop lire dans la journée, d'où les migraines. Des jeux récréatifs tels que : domino, cartes, etc., lui seront plus favorables.

TEMPÉRATURE.— (Voir Éducation familiale, page 144.)

Feuilles d'observation.— Ces feuilles servent à inscrire toutes les indications relatives à la respiration, à la température et aux pulsations du malade. Elles s'achètent chez les pharmaciens. Dans le cas où on ne pourrait se les procurer, il est facile de les préparer soi-même.

Le **pouls** est le léger soulèvement de la paroi des artères sous la poussée du sang. Pour prendre le pouls, immobiliser l'avant-bras du malade ; appuyer l'extrémité des doigts (index et majeur), à l'endroit où l'artère radiale affleure au poignet (du côté du pouce). Compter le nombre de pulsations à la minute. La moyenne des pulsations pour une personne en bonne santé est :



Chez les adultes	60 à 70
Chez les enfants, à la naissance	130
Chez les enfants, à trois ans	100
Chez les enfants, à dix ans	90
Chez les vieillards de 70 ans	75 à 80
Chez les vieillards de 89 ans	80 à 85

Le pouls bat plus rapidement chez la femme que chez l'homme. Il est plus lent quand on est à jeun et avant les repas ; toujours plus rapide dans la station debout ; tout exercice, même le plus léger, l'accélère.

RÉCEPTION DES SACREMENTS.— Il est bon d'encourager le malade, afin d'aider à sa guérison, mais il est plus nécessaire encore de ne pas le laisser dans l'illusion ; l'amener plutôt avec douceur et calme à recevoir dignement l'Extrême-Onction ; le convaincre qu'on agit par mesure de prudence, que souvent d'ailleurs les derniers sacrements, tout en purifiant l'âme, fortifient le corps et aident à la guérison.

Si l'on juge à propos de faire administrer le malade, voici ce qu'il convient de faire : le revêtir de vêtements propres,



étendre sur le lit un couvre-pied blanc, si possible, après avoir changé les couvertures.

1° Placer une table, recouverte d'une nappe blanche, très propre, à gauche du lit ; y déposer un crucifix, deux chandeliers portant les cierges (de cire jaune de préférence), les cierges de la **Chandeleur** (pieuse coutume de nos mères).

2° Sur la table encore doivent se trouver un verre, pour purifier les doigts du prêtre, une soucoupe ou un

petit plateau, contenant de l'eau bénite, avec une branche de rameau ; deux assiettes : l'une portant six à huit tampons d'ouate pour les onctions ; l'autre, vide, pour les recevoir (après les onctions) ; un morceau de mie de pain, pour essuyer les doigts du prêtre ; il faut brûler les tampons d'ouate et la mie de pain après la cérémonie. On doit mettre à la disposition du prêtre une cuvette remplie d'eau et une serviette, dans le cas où il voudrait se purifier les mains à son arrivée ou à son départ.

3° Il faut aussi qu'il y ait à portée de la main, une tasse avec une petite cuillère pour faire boire le malade, s'il a la bouche sèche, avant la sainte communion et même après ; un lavabo, petite pièce de toile blanche à mettre sous le menton du malade, pour la sainte communion.

II.— PETITE PHARMACIE DE FAMILLE

Il n'est pas éloigné, souhaitons-le, le jour où il sera considéré aussi facile de préparer un médicament que d'apprêter un aliment, s'il ne s'agit, bien entendu, que de médicaments simples.

Tout foyer dès maintenant doit posséder sa petite pharmacie, armoire renfermant les remèdes usuels et le matériel nécessaire en cas d'urgence ou d'accidents.

Les médicaments ne sont pas tous des poisons, mais il en est de très dangereux ; d'autres exhalent une mauvaise odeur ; quelques-uns tacheraient les objets qui les entourent s'ils venaient à se répandre hors du flacon ou de l'enveloppe qui les contient. Pour toutes ces raisons, il faut faire à la pharmacie une place à part et voir à ce qu'elle ferme bien à clef.

Un **petit matériel pharmaceutique** à la portée de toutes les bourses peut comprendre :

un thermomètre clinique pour prendre la température des malades ;

une petite balance bien sensible avec une certaine quantité de poids ;

des seringues en bon ordre, un abaisse-langue ;

des spatules de verre ou de bois pour étendre les substances grasses sur les pièces de pansement ;

des compte-gouttes pour doser un médicament devant être pris par petites quantités ;

un entonnoir, une lampe à alcool, des cuillères, des ciseaux, des épingles de sûreté et autres, des éponges.

Médicaments et propriétés curatives.— Un petit flacon de teinture d'iode pour badigeonner les plaies, cautériser un bouton, activer la circulation en une région du corps.

De l'alcool à 90° qui rend des services analogues à la teinture d'iode. L'alcool s'emploie encore pour flamber les instruments.

De l'ammoniaque ou alcali volatil contre les morsures, piqûres venimeuses, etc. (stimulant, caustique et antacide).

De l'alun en poudre (astringent) pour certaines plaies ; contre l'inflammation des amygdales ; on l'insuffle dans la gorge, ou bien on en fait un gargarisme en le mélangeant avec de l'eau et du miel.

De l'alcool camphré pour les frictions et les massages.

Du bicarbonate de soude contre les dyspepsies et les acidités de l'estomac ; une cuillerée à café dans un quart de verre d'eau. Le bicarbonate de soude est antacide, diurétique, dissolvant ; à très forte dose, c'est un poison.

Du borax ou de l'acide borique en poudre, comme antiseptique dans le pansement des plaies, des coupures ; l'acide borique en lotion est excellent pour les yeux.

Du camphre (sédatif), pour préparer l'alcool camphré.



De la camomille, de l'anis, du tilleul, de la gentiane, de l'herbe à dinde, ou autres plantes médicinales, etc., pour infusions.

De la menthe : stomachique, stimulante, sudorifique ; la menthe calme les nausées, la toux et les douleurs spasmodiques de l'estomac et de l'intestin. On l'emploie encore pour masquer le goût de certains remèdes.

Du chlorate de potasse en pastilles et en poudre (comme gargarisme), contre les maux de gorge.

De l'eau de chaux, et partie égale d'huile d'olive, formant le liniment oléo-calcaire avec lequel on panse les brûlures.

De la farine de moutarde, pour bains de pieds et cataplasmes sinapisés, employée aussi comme vomitif.

De la graine de lin pour cataplasmes et contre la constipation.

De l'huile d'olive, comme laxatif et adoucissant.

De l'huile de ricin comme laxatif ou purgatif ; de la rhubarbe, laxative, stomachique.

De l'ipécacuanha comme vomitif.

De l'onguent mentholé contre le rhume de cerveau.

De l'onguent simple pour les petits bobos.

De l'arnica : stimulant (excitant énergique), usage externe.

De la teinture de perchlorure de fer diluée, contre le saignement de nez ; on imbibé de petits tampons de coton qu'on met dans les narines. Le perchlorure de fer est un astringent.

Du sulfate de quinine (fébrifuge), médicament tonique employé contre la fièvre. La quinine exerce une influence sédative sur l'ensemble du système nerveux et l'appareil circulatoire.

Du soufre sublimé ou fleur de soufre, pour la préparation de pommade pour la peau et aussi comme purgatif pour les enfants.

Des sinapismes Rigollot comme révulsifs dans les cas de congestion.

Du sous-nitrate de bismuth contre les maladies de l'estomac et de l'intestin. Le sous-nitrate est un astringent, un absorbant, légèrement sédatif.

De la vaseline simple et de la vaseline boriquée.

Des désinfectants : chlorure de chaux, eau de Javel, peroxyde d'hydrogène, formaline.

Un bock, des canules pour injections et lavements.

La pharmacie doit contenir encore les **objets** les plus **nécessaires aux pansements** :

Un ou plusieurs paquets de coton ou ouate hydrophile, se vendant en rouleau tout préparé ; de la gaze stérilisée.

Des compresses de vieux linge lessivé.

Des bandes de vieille toile sans ourlet, de un à quatre pouces de largeur, et de deux, trois à quatre verges de longueur, stérilisées par l'ébullition également ; de la mousseline claire pour les cataplasmes ; des morceaux de flanelle pour friction : du sparadrap et du diachylon pour maintenir en place un pansement.

III.— MÉDICATION USUELLE

Au point de vue du mode d'administration, on divise les médicaments en deux grandes catégories : médicaments internes et médicaments externes, selon qu'ils doivent être pris par la bouche ou appliqués de toute autre manière.

POTION.— On sait que la potion est un médicament composé ordinairement d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs sirops additionnés ou non de substances actives. Les potions se préparent ordinairement sur ordonnance du médecin ; elles se prennent par petites quantités à intervalles donnés, à l'aide d'une cuillère ou d'un biberon.

Pour faire absorber une potion sans fatigue, à un malade au lit, il faut passer la main gauche sous l'oreiller, de façon à soulever en même temps, et l'oreiller, et la tête du malade.

Les potions prescrites au malade doivent se placer dans un endroit frais ; il est indispensable pour certains médicaments, d'agiter la bouteille, chaque fois qu'on donne la potion. La qualité, la quantité, le temps et le degré de chaleur de la boisson, de la nourriture et des médicaments ayant été prescrits, on ne doit rien changer, malgré le désir du malade et des membres de la famille.

TISANES.— Les tisanes sont à base d'eau et d'essences végétales. Leur rôle principal est de favoriser l'élimination des déchets de l'organisme. Les tisanes sont donc très recommandables ; comme elles s'altèrent rapidement, il ne faut préparer que la quantité nécessaire pour la journée et les couvrir pour éviter lesensemencements de microbes.

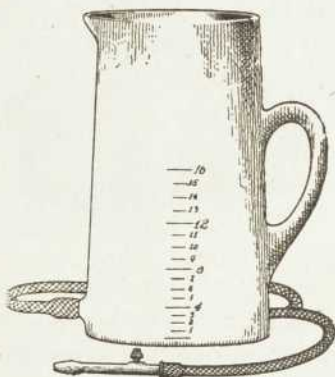
Dans l'administration des tisanes, il faut s'étudier à remplacer une tisane par une autre analogue, c'est-à-dire ayant les mêmes propriétés. Cela permet de **varier les boissons** prescrites aux malades. L'estomac, en santé, se fatigue des mêmes aliments ; il y a tout lieu de croire qu'il s'en dégoûtera, également, pendant la maladie.

Les tisanes sont nombreuses. Pour plus de détails, voir La Cuisine à l'École complémentaire.

VOMITIFS.— Le vomitif le plus employé est l'ipéca. On facilite un vomissement en faisant boire beaucoup d'eau tiède. Qu'on se garde bien d'administrer au hasard, un vomitif ou un purgatif ; ces médicaments, donnés mal à propos, peuvent dans certains cas, faire dégénérer une indisposition passagère en une maladie grave.

PURGATIFS.— Les purgatifs sont des médicaments employés pour provoquer l'évacuation intestinale. Suivant la dose à laquelle ils sont administrés, ils peuvent être laxatifs, purgatifs ou drastiques (qui agit avec violence).

Les purgatifs salins les plus ordinairement employés, sont : les sels de magnésie ou de soude ; les purgatifs végétaux sont l'huile de ricin, la rhubarbe, le séné, etc. On peut répéter les purgatifs après trois heures, s'il y a lieu, mais ne prendre de nourriture qu'après l'effet du remède. Cependant, si le malade était très faible, on pourrait lui donner un bouillon bien dégraissé. Le sommeil qui survient pendant l'action d'un purgatif ne doit pas être troublé.



Un bock

LAXATIFS.— Les laxatifs ont la propriété de provoquer des selles normales avec une action légèrement purgative, action accentuée d'ailleurs suivant la dose du médicament administré : graine de lin, huile d'olive, etc.

Certains aliments ont par eux-mêmes des propriétés laxatives notamment les pruneaux, les oranges, le miel, le petit lait, la marmelade de pommes ; les légumes verts, en général, surtout l'oseille, les épinards, les endives, les poireaux, les haricots verts ; le jus de raisin et les huiles comestibles.

INJECTIONS.— L'injection a pour but d'introduire, au moyen d'instruments spéciaux, un liquide ou un gaz dans une cavité du corps ou sous la peau, dans la masse musculaire, dans d'autres tissus ou dans les veines.

En principe, les injections ne sont pratiquées que par le médecin ou d'après ses indications. Il faut que l'appareil soit

rigoureusement aseptisé ainsi que la peau du malade et même les mains de l'opérateur.

Injectons nasales.— L'injection nasale consiste à introduire la canule dans une narine, la tête penchée au-dessus d'un vase, la bouche ouverte, le courant liquide devant passer par l'autre narine. Employer un liquide salé ou boriqué, tiède.

APPLICATION DE GLACE.— L'application de la glace se fait au moyen d'une bourse ou vessie de caoutchouc munie d'un large orifice à fermeture bien étanche et remplie de glace concassée. Cette application est surtout de rigueur dans les affections inflammatoires abdominales ou autres : péritonites, appendicites, etc.



Une bourse à glace

Précaution indispensable.— a) Interposer entre la bourse (sac de glace) et la peau, un ou deux morceaux de flanelle afin d'éviter les engelures ; b) veiller à ce que

la bourse ne coule pas et ne contienne pas d'air ; c) changer la glace dès qu'elle est fondue.

FUMIGATIONS.— On appelle fumigations l'évaporation de certaines substances médicamenteuses. Ces vapeurs peuvent se répandre dans l'atmosphère ou être dirigées sur quelques parties du corps. Les fumigations agissent par leur température, l'état de sécheresse ou d'humidité du produit vaporisé.



Inhalation

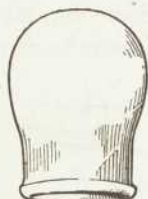
Les fumigations destinées à agir sur l'atmosphère sont de deux sortes : 1° celles dont l'effet est de masquer par une odeur plus forte certaines émanations répandues dans l'air ; 2° celles dont l'effet est de détruire les microorganismes dans les appartements. Citons entre autres le formol, l'acide sulfureux.

INHALATION.— L'action d'aspirer une pulvérisation médicamenteuse de façon à la faire pénétrer dans la trachée et dans les bronches est une inhalation. Pour cela, chauffer au bain-marie le liquide convenu, en diriger les vapeurs vers la bouche ou le nez au moyen d'un entonnoir de papier que l'on tient renversé à défaut d'un inhalateur.

FOMENTATION.— La fomentation est une application locale de la chaleur sèche ou humide. La fomentation est dite sèche quand, pour ranimer un malade ou calmer un rhumatisme, une douleur d'abdomen, on applique des linges chauds, des briques chaudes, des cruchons de grès, des sacs de caoutchouc remplis d'eau chaude.

La fomentation dite humide consiste dans l'application de cataplasmes chauds, telle que, décoction de plantes : mauve, sureau, graine de lin ou avec de l'ouate et du linge trempé dans l'eau chaude boriquée ou phéniquée.

FRICTIONS.— Les frictions, mouvements répétés avec pression plus ou moins forte, sur une partie quelconque du corps, sont un excellent moyen de soulager un malade souffrant de névralgie, d'engourdissement, etc., d'activer la circulation, de stimuler l'énergie et de favoriser les fonctions de l'organe cutané qu'elle nettoie parfaitement. Les frictions sont sèches ou humides : les premières se font avec les mains, une brosse, un linge ou de la flanelle ; les autres avec des huiles, des liniments, des onguents, etc. Il convient de commencer lentement, surtout s'il s'agit d'un membre malade puis, peu à peu, on agit plus fortement.



Ventouse

VENTOUSE.— On nomme ventouses des appareils en verre ayant la forme de petites cloches, à bords épais, employés sur la peau pour y produire une irritation locale en raréfiant l'air ; à défaut de verres spéciaux on peut prendre des verres à boire.

Application de ventouses sèches.— Faire le vide en introduisant dans le verre un tampon d'ouate imbibée d'alcool qu'on enflamme rapidement, éviter de chauffer le bord du verre, appliquer aussitôt sur la peau, laisser trois à dix minutes. Pour retirer la ventouse, tenir le verre de la main gauche et introduire le bout de l'index entre la peau et le bord du verre.

SINAPISME.— Le sinapisme ou cataplasme rubéfiant se fait comme suit : délayer de la farine de moutarde avec de l'eau tiède ; faire une pâte assez épaisse ; l'étendre sur un papier fort et couvrir la préparation d'une mousseline claire, dépassant le papier ; fixer la mousseline, avec des épingles, après avoir bien bordé le papier ; appliquer sur le siège du mal.

Quand le sang se trouve en trop grande abondance dans la région supérieure du corps, appliquer le sinapisme aux pieds ou aux mollets pour attirer le sang vers ces parties ; ne le laisser en place que le temps nécessaire, c'est-à-dire l'enlever dès que l'irritation de la peau s'est produite. Il se vend sous le nom de Rigollot des sinapismes tout préparés ; les appliquer sur la peau et les maintenir par une bande ou un mouchoir.

ENVELOPPEMENT GÉNÉRAL.— L'enveloppement général, dans les fièvres typhoïdes, dans les rhumatismes, remplace les bains tièdes ou froids, qu'il n'est pas toujours facile de donner au malade. Plonger un drap dans un seau d'eau froide ou chaude, essorer rapidement, étaler ce drap sur une couverture de laine ; placer ensuite le malade entièrement nu sur ce drap dans lequel on l'enroulera ; l'y maintenir de 15 à 30 minutes. L'enveloppement sinapisé se fait de la même façon.



Application des compresses.— Les compresses ont une action rubéfiante ; pour les bien appliquer, il faut :

- 1° un carré de toile pliée en plusieurs doubles ;
- 2° un carré de gutta-percha ou de toile cirée beaucoup plus grand que le premier ;
- 3° un carré d'ouate hydrophile ou de flanelle dépassant largement les deux premiers ; afin de les fixer plus facilement.

Immerger la toile dans l'eau très chaude ou froide, exprimer par torsion la trop grande quantité d'eau ; appliquer sur la partie malade ; recouvrir d'une plaque d'ouate et de gutta-percha ; enrouler autour la bande et la fixer au moyen de deux épingles.



CHAPITRE DOUZIÈME

EN ATTENDANT LE MÉDECIN

Premiers soins

En attendant le médecin, qu'il faut toujours appeler en toute hâte dans le cas de maladies subites et d'accidents, la maîtresse de maison instruite et vigilante met à contribution son savoir faire pour secourir des malheureuses victimes.

SYNCOPE OU ÉVANOUISSEMENT.— La syncope appelée encore évanouissement, faiblesse, est la suspension subite et temporaire du sentiment et du mouvement par suite de la cessation plus ou moins complète de l'action du cœur et des poumons. Le malade tombe brusquement, sans respiration, le pouls est absent ou très faible, les battements du cœur ressemblent à des bruits lointains et mal frappés.

Causes.— Hémorragies abondantes, anémie, maladie du cœur, respiration d'un air vicié.

Traitement.— Mettre le malade au grand air et le coucher la tête basse, desserrer les vêtements pour éviter toute constriction; appliquer un linge humide sur la figure et faire respirer des odeurs fortes : alcool camphré ou vinaigre, sels ammoniacaux, etc.



APOPLEXIE ET CONGESTION CÉRÉBRALE.— L'apoplexie, désignée aussi sous les noms de congestion, « coup de sang », est la suspension brusque et simultanée de toutes les fonctions cérébrales : intelligence, sensibilité, mouvement, assez souvent sans modification de la respiration et de la circulation.

Causes.— L'apoplexie est due à la rupture d'une artère du cerveau ou bien à un ramollissement par embolie.

Le malade tombe en masse, comme foudroyé, c'est l'attaque d'apoplexie qui surprend l'individu en pleine santé, au milieu de ses occupations ou pendant son sommeil. Certains signes peuvent avoir précédé l'accident, tels : vertiges, éblouissements, bourdonnements d'oreilles, engourdissement, incertitude des mouvements. Il est essentiel de signaler ces troubles au médecin.

Traitement.— Débarrasser le malade de tous les liens qui gênent la circulation, mais au lieu de l'allonger sur le sol, la tête placée plus bas que le reste du corps, soulever le thorax et surtout la tête ; appliquer des compresses d'eau froide sur la tête, sinapismes aux membres inférieurs, ventouses ; administrer un purgatif ou donner un lavement. Le médecin pratique la saignée dans certains cas. Le malade doit s'astreindre à un régime lacto-végétarien, ou lacté absolu et éviter toute émotion, tout effort violent.

ASPHYXIE.— L'asphyxie est la suppression partielle ou totale de l'action de l'air sur le sang.

Causes.— L'asphyxie se produit quand il y a : 1° suffocation dans le cours des maladies graves, aiguës : croup ; 2° suffocation due à des causes externes (noyade, air raréfié, strangulation).

Traitement.— Le traitement est en raison de la cause de l'asphyxie, soit la pendaison, le gaz, la fumée, l'eau, un éboulis, la foudre ou encore l'électricité industrielle ; dans ce dernier cas, pour toucher le foudroyé, il faut isoler ses mains avec de la soie, du caoutchouc. Si c'est nécessaire, pratiquer la respiration artificielle : a) par traction de la langue ; b) par insufflation d'air alternant avec l'élévation et l'abaissement des bras et la compression du thorax. Il est toujours bon de stimuler le cœur, soit par des injections, soit par des frictions et des flagellations. On peut encore faire de la révulsion.

Des noyés sont revenus à la vie après une heure et demie de traction de la langue. Les coucher normalement sur le côté ; éviter de mettre la tête en bas ; ne pas se décourager par une longue apparence de mort.

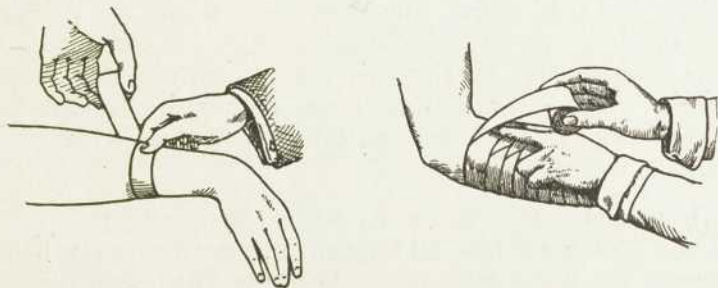
Manière de pratiquer la respiration artificielle.— Se placer à la tête du malade ; saisir les bras à la hauteur des coudes et les tirer vers soi doucement, les écartant l'un de l'autre et les tenant en haut pendant deux secondes ; les ramener le long de la poitrine en comprimant latéralement celle-ci. Par l'élévation des bras, on fait entrer dans la poitrine le plus d'air possible ; on l'en fait sortir par leur abaissement et la pression.

EMPOISONNEMENT.— L'empoisonnement est l'introduction dans l'organisme par une voie quelconque (la peau ou l'estomac, ou les voies respiratoires), d'une substance forte, poison ou toxique qui désorganise le système.

Symptômes.— Les symptômes varient selon les poisons : pâleur, nausée, syncope, coliques, douleurs à l'estomac ou à l'intestin, soif ardente, saveur brûlante, sueur froide suivie d'abattement ou de convulsions, vomissements, selles douloureuses, parfois mêlées de sang.

Traitement.— Le traitement général se résume comme suit : expulser le poison ou le neutraliser, ou encore combattre les effets en ranimant le malade par des bouteilles chaudes aux pieds, des sinapismes, du massage et des toniques chauds. Pour expulser le poison, s'il a été pris par la bouche, provoquer des vomissements en introduisant le doigt ou une barbe de plume dans la gorge, faire boire beaucoup, donner un vomitif : une cuillerée à table de moutarde dans un verre d'eau ou un à deux grains de poudre d'ipéca. Administrer un purgatif s'il est à craindre que le poison ait envahi l'intestin. On ne donne de l'huile de ricin que dans la certitude que le poison absorbé ne contient pas de phosphore.

Le meilleur contre-poison, pour tous les cas, est la poudre de charbon animal ou végétal ; en faire avaler quelques cuillerées dans un peu d'eau. A son défaut, prendre de la simple braise ou cendre de bois. L'eau albumineuse, (blancs d'oeufs dans de l'eau), le café fort, le lait, sont efficaces en beaucoup de cas et toujours inoffensifs.



HÉMORRAGIE.— L'hémorragie est le résultat de l'ouverture d'un vaisseau sanguin soit intérieur, soit extérieur.

L'hémorragie par blessures externes peut être de trois sortes : capillaire, veineuse ou artérielle.

Hémorragie capillaire.— Le sang coule par un nombre de petits vaisseaux.

Traitement.— Le traitement consiste à rapprocher les bords de la blessure par un pansement antiseptique, (après avoir bien

lavé les alentours avec de l'eau phéniquée, boriquée, ou simplement bouillie), ou encore à la teinture d'iode avec du coton stérilisé. En pratiquant une compression, il vaut toujours mieux tenir le membre élevé pendant le pansement.

Hémorragie veineuse.— Si l'hémorragie veineuse est faible, même traitement que pour l'hémorragie capillaire. On peut même y joindre une ligature pas trop serrée. Le sang veineux vient des extrémités au cœur.

Traitement.— Laver la plaie avec de l'eau bouillie ou des solutions antiseptiques : eau phéniquée ou boriquée.

Hémorragie artérielle ou grosse hémorragie veineuse.— Le sang vient en jets rouges, forts, intermittents, pulsatifs.

Traitement.— Obturer la plaie, avec le linge le plus propre qui tombe sous la main : coton, toile, rapprocher les bords de la plaie et faire de la compression ou à la main, ou en liant fortement. S'il s'agit d'une veine superficielle : la comprimer au-dessous ; s'il s'agit d'une veine profonde, ou de l'artère d'un membre, chercher l'artère principale et la comprimer fortement.

SAIGNEMENT DE NEZ (épistaxis).— Le saignement de nez est une hémorragie qui se produit à la surface interne des fosses nasales. Les principales causes sont les lésions locales (ulcération, blessure), certaines maladies infectieuses, etc.

Le sang au lieu de s'écouler par les narines, peut tomber dans le pharynx et faire croire à un hématomèse (vomissement de sang venant de l'estomac), ou à une hémoptysie (crachement de sang venant du poumon).

Traitement.— Coucher le malade sur le dos et à plat, mettre dans la narine qui saigne un tampon de coton hydrophile imbibé de perchlorure de fer dilué ou de peroxyde d'hydrogène.

Certaines épistaxis doivent être respectées et traitées soigneusement ; ce sont celles qui surviennent dans les cas d'hypertension artérielle.

HÉMOPTYSIE.— L'hémoptysie est le rejet par la bouche du sang provenant des voies respiratoires. Les crachements de sang sont souvent le signe révélateur de la tuberculose pulmonaire. On les constate dans toutes les affections qui occasionnent une inflammation pulmonaire passagère ou continue.

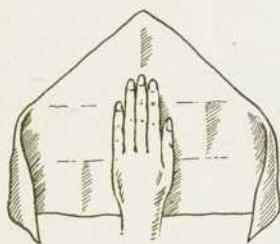
L'hémoptysie peut être légère : petits filets de sang striant les crachats ; moyenne : le sang obstrue les voies respiratoires, cause une grande angoisse, des efforts de toux et de vomissement.

HÉMATÉMÈSE.— L'hématémèse peut être foudroyante avec rupture d'un vaisseau provenant de l'estomac. Le malade rejette à pleine bouche, un flot de sang, fait quelques efforts et s'affaise, tandis que le sang continue de suinter à ses lèvres.

Traitement.— Un repos complet au lit avec défense formelle de parler. Placer le malade dans une pièce silencieuse et faiblement éclairée, le coucher sur le dos et à plat, la tête basse, lui faire sucer de petits morceaux de glace et appliquer un sac de glace sur la poitrine ; (ne pas oublier d'envelopper le sac de glace dans une flanelle). Administrer des boissons glacées.

Les hémorragies sont graves de leur nature ; l'intervention du médecin s'impose.

BRÛLURES.— Les brûlures sont des lésions produites sur nos tissus par la chaleur ou certaines substances caustiques. La douleur produite par la brûlure n'est pas proportionnée à sa gravité. Ainsi une brûlure, avec destruction complète de la



peau et des tissus sous-jacents, fait moins souffrir qu'une large brûlure superficielle, qui met les papilles du toucher en contact direct avec l'atmosphère. La brûlure est grave surtout par la répercussion qu'elle peut avoir sur le système nerveux.

Traitement.— **1er degré :** si la partie brûlée est recouverte de vêtements, il faut les enlever, les couper même, avec précaution, afin de ne pas crever les ampoules. Appliquer des compresses d'eau tiède ou s'il s'agit d'une brûlure plus étendue, immerger le malade dans un bain à une température de 95° ; laver à l'eau et au savon blanc non seulement la brûlure mais les parties saines environnant la brûlure.

2e degré : si les vêtements sont en feu, rouler la victime à terre pour étouffer les flammes, éviter les courants d'air, couper les vêtements pour ne pas arracher les ampoules et pour respecter l'épiderme. Au moyen de ciseaux ou d'une aiguille propre et flambée, ouvrir délicatement ces ampoules ; faire un pansement de vaseline boriquée, de liniment oléo-calcaire ou d'huile d'olive avec de la gaze stérilisée, de l'ouate et des bandes.

3e degré : les brûlures du troisième degré exigent l'intervention rapide du médecin. En attendant, appliquer des compresses de gaze imbibées de solutions antiseptiques ou simplement d'eau bouillie et recouvrir de taffetas imperméable.

Pour éviter les cicatrices vicieuses et les adhérences des plaies entre elles, s'il s'agit des doigts, par exemple, isoler les parties brûlées avec de la gaze.

Traitement général.— Si la brûlure est grave, tenir le malade au lit et au repos pendant les premiers jours pour prévenir la fièvre ; administrer des boissons chaudes et stimulantes et s'en rapporter au médecin pour les autres médications thérapeutiques.



DANGER DES PLAIES.— On appelle plaies toutes blessures qui déterminent une lésion de la peau, plus ou moins grave, selon qu'elles sont superficielles, profondes ou pénétrantes, atteignant les cavités naturelles ; selon aussi leur étendue et la nature des organes lésés.

« Au point de vue pratique, il faut se souvenir que toute plaie accidentelle, si petite soit-elle, doit toujours être lavée avec de l'eau légèrement phéniquée (un pour cent), avec une solution de sublimé (un pour mille), avec de l'alcool boriqué, de l'eau bouillie additionnée d'alcool camphré, au besoin, avec de l'eau bouillie simple, puis protégée par un pansement propre, de préférence aseptique, retiré de son enveloppe au moment de son usage. »

PANSEMENTS.— Les pansements sont des applications de topiques ou des moyens propres à assurer la guérison d'une plaie en la protégeant contre les infections. Les pansements doivent être antiseptiques, s'il y a suppuration, et aseptiques quand il n'y a pas de suppuration. Le but des pansements est donc de préserver de l'air et de la poussière, un mal quelconque. Une plaie, si petite soit-elle, demande un pansement jusqu'à cicatrisation, sous peine de donner lieu à de l'infection. On fait un pansement sec, quand il n'y a pas de suppuration ; un pansement humide, quand il y a inflammation ou suppuration ; un pansement gras quand il s'agit de brûlures.

Pour effectuer un bon pansement, il faut : des instruments, des matériaux et des topiques. Les instruments indispensables sont : des ciseaux, une spatule, une pince, des aiguilles, un bistouri au besoin. Les matériaux peuvent se limiter à la gaze stérilisée, à l'ouate hydrophile et aux bandes, compresses.

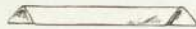
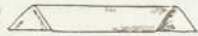
Les médicaments sont solides et liquides. Les topiques solides le plus généralement appliqués sont : l'iodoforme, le naphthol, le nitrate d'argent ; comme topiques liquides, l'eau stérilisée, utilisée soit pure, soit après adjonction d'acide phénique, de formol, de thymol, d'un sel de mercure, etc. ; la teinture d'iode.

Dans tout pansement, afin d'empêcher l'infection de la plaie, on doit :

1° Procéder à une désinfection minutieuse, se laver et brosser soigneusement les mains et les ongles, les rincer et les passer dans une solution antiseptique (eau boriquée, eau phéniquée, alcool) ; éviter ensuite de toucher à ses vêtements ou à d'autres objets environnants ; laver avec de l'eau chaude bouillie et du savon tout l'entourage de la plaie, se servir d'une vieille toile lessivée.

2° Éviter le contact de la plaie avec les doigts et ne jamais la laisser à découvert inutilement pendant un pansement ; veiller à ce que tout ce qui approche une plaie, linges et instruments, soit d'une propreté méticuleuse et bien désinfecté.

3° Nettoyer la plaie, avec de la gaze, ou un tampon d'ouate hydrophile imbibée de liquide antiseptique ; exprimer l'eau, la faire couler directement sur la plaie. Pour enlever les corps



Bandages

étrangers, faire usage d'un coton aseptisé, tamponner légèrement, changer de coton à chaque contact avec la plaie. Lorsqu'un pansement adhère à une plaie, il suffit de l'humecter pour qu'il se détache.

4° Appliquer le pansement : gaze imbibée du liquide prescrit, pliée en plusieurs doubles, de façon à ce qu'elle déborde largement la plaie ; recouvrir d'une bonne épaisseur d'ouate hydrophile ; maintenir à l'aide de bandes qui protégeront le membre blessé, tout en laissant libre jeu aux autres membres. Les bandes roulées sur elles-mêmes ne doivent présenter aucune couture saillante ; les dérouler au fur et à mesure.

INSOLATION.— Il s'agit ici du simple « coup de soleil » : brûlure légère des parties découvertes de la peau, caractérisée par la rougeur, une sensation de cuisson, le soulèvement et la desquamation de l'épiderme. Une brûlure plus grave peut provoquer l'apparition de cloches.

Traitement.— Compresses imbibées d'eau bouillie, recouvertes d'une enveloppe imperméable. Saupoudrer la peau avec de l'amidon, du talc.

ENTORSE.— L'entorse (foulure) est le résultat d'un mouvement exagéré d'une articulation, d'où déchirure des ligaments de l'articulation. Elle se présente aux articulations des membres (genou, cheville, poignet), et se caractérise par une douleur très vive, suivie de gonflement.

Traitement.— Immobiliser le patient par un pansement fait de tarlatane gommée ; placer au besoin une attelle. Appliquer des compresses d'eau salée chaude ; repos, élévation du membre malade. Le massage ne sera pratiqué qu'au bout de quelques jours et sur l'ordre du médecin.

LUXATION.— La luxation (membre démis ou déboité) est un déplacement des extrémités articulaires de deux os dont les surfaces ne correspondent plus. La luxation est incomplète lorsque le contact persiste quelque peu. Cette espèce de luxation est le résultat d'un choc ou d'une chute (épaule, coude) ou d'une contraction musculaire (mâchoire). Les symptômes sont : la déformation, l'attitude vicieuse, le raccourcissement

du membre malade, une douleur provoquée par chaque mouvement.

Traitement.— Soutenir le membre dans la position la moins douloureuse par une écharpe ou un pansement. Appeler immédiatement le médecin pour qu'il pratique la réduction ou le remplacement du membre démis.

FRACTURE.— La rupture d'un os produite par une chute, un projectile, une contraction musculaire, s'appelle fracture. Elle est dite incomplète, si elle ne présente qu'une fêlure. La fracture est dite ouverte si la chair et la peau sont brisées. Le nettoyage des alentours de la fracture, sous anesthésie, et la réduction, par le chirurgien, suivie de l'appareil plâtré, s'imposent. Les complications, telles l'infection, l'hémorragie secondaire, sont à craindre.

Si l'on est témoin de la chute, il faut empêcher le blessé de se relever, de faire des efforts avec son membre brisé. Avant de transporter le blessé, avant même de le placer sur un brancard, on doit improviser une attelle.

Si la fracture est ouverte, désinfecter aussitôt la plaie avec de l'alcool ou de la teinture d'iode, puis appliquer un pansement aseptique, ou un pansement antiseptique : linges de toile imbibés d'alcool ou d'une solution d'eau de Javel, 20%.

Appareils improvisés.— Un appareil pour fracture comprend deux éléments : a) une attelle est simplement un morceau de bois ou de carton coupé à la longueur du membre fracturé, large de 2 ou 3 pouces, ou encore une planchette de bois mince qu'on entourera d'un morceau de vieille toile. Les liens peuvent être des mouchoirs, des serviettes, des bandes de toile, une cravate, une sangle de cuir. Des chiffons, de la mousse, du foin servent à faire des bourres d'amortissement aux points douloureux.

Pour dévêtir le blessé, retirer d'abord le vêtement du côté sain, puis du côté malade, découdre ou couper le vêtement, coucher le malade sur des couvertures, des manteaux, une simple planche. Si rien n'est à portée de la main, faire passer les bras du blessé autour de la personne qui le supporte et avancer en s'aidant du membre sain et du « soutien ».

CORPS ÉTRANGERS.— Dans l'oeil : les corps étrangers : sable, parcelle de verre, de métal, cheveux, cil, s'éliminent par

le simple mouvement de la paupière ou l'afflux de larmes provoqué par l'introduction d'une graine de lin. Ne pas frotter l'oeil, le tenir immobile, fermé ; au besoin, baigner ou tamponner l'oeil à l'eau boriquée ou appliquer des compresses boriquées.

Dans le nez.— Les corps obturants sont en général des débris d'aliments, des insectes ou même des perles ou boutons, chez les enfants. Si les éternuements ne les expulsent pas, faire des irrigations d'eau boriquée.

Dans l'oreille.— Les corps étrangers peuvent déterminer assez vite des bourdonnements, du vertige, de la toux, des vomissements, de la surdité. Relever l'oreille et avec une seringue, infiltrer doucement de l'eau bouillie ou boriquée. Ne pas tarder à voir le médecin si le corps refuse d'obéir au traitement.

Corps introduits dans le pharynx et l'oesophage.— Corps plus ou moins piquants : os arêtes, dents, noyaux, épingles, aiguilles, pièces de monnaie, grosse bouchée, qui s'arrêtent en chemin et causent une vive douleur, au moins une grande angoisse.

Traitement.— Si le corps est peu descendu, l'enlever rapidement avec l'index ; pour essayer de faire vomir, donner de l'eau tiède. Pour les aiguilles, arêtes, faire manger de la purée de pommes de terre, de la mie de pain ; le corps sera entraîné avec elles, dans la plupart des cas.

Dans le larynx et les voies respiratoires.— Un peu de liquide ou un débris alimentaire pénètre parfois dans le larynx, d'où toux saccadée, laquelle parvient le plus souvent à expulser le corps. Une matière assez lourde en pénétrant dans la trachée, peut causer un accident redoutable, une toux incessante, une suffocation effrayante, parfois la mort subite. S'il y a syncope, faire venir le médecin ; en l'attendant, pratiquer les tractions rythmées de la langue et la respiration artificielle.

BANDES et COTONS à pansements.

Les bandes sont de larges rubans en toile, en coton, en flanelle, en caoutchouc, en crépon (crêpe Velpeau), dont la longueur surpasse de beaucoup la largeur ; en général la largeur

ne doit pas dépasser 4 ou 5 pouces. Leur longueur est déterminée par le nombre de tours qu'elles doivent faire pour maintenir en place l'appareil de pansement. Une bonne bande doit être unie, égale, sans noeuds, sans coutures ni ourlets.

Les bandes les plus commodes et aujourd'hui très usitées sont celles de tarlatane. Leur bon marché permet de ne les employer qu'une fois et d'éviter ainsi les contagions.

Les bandes de caoutchouc servent pour l'hémostase et comme moyen de massage et de pression continue dans les entorses.

Pour qu'une bande s'applique bien, il est nécessaire qu'elle soit roulée en pelotes ou globes que l'on déroule, en passant d'une main à l'autre, à mesure que l'on enveloppe le membre blessé. Une bande enroulée par les deux extrémités est à 2 globes. Cette bande s'applique par son plein tandis que les 2 globes saisis dans chaque main sont déroulés et portés à la rencontre l'un de l'autre.



COTON OU OUATE HYDROPHYLE.— C'est un coton cardé qui sert surtout à faire de la compression. Un bon coton hydrophile s'enfonce immédiatement dans l'eau et retient, après expression, le double de son poids liquide. Pour les usages chirurgicaux, on prépare du coton hydrophile stérilisé et des cotons ou ouates hydrophiles antiseptiques.

Se défier des paquets dits aseptiques et qui ne le sont pas, paquets ouverts par exemple.

Ouvrir le papier sans toucher à l'ouate ; se laver les mains ; dérouler le rouleau d'ouate sur un linge stérilisé. L'ouate se déchire facilement dans le sens de la longueur.

La gaze ou tarlatane est une mousseline constituée par un tissu à trame lâche, en fil de coton et apprêtée au moyen d'un bain d'amidon. La gaze est employée sous forme de bandes ou de feuilles pour faire des pansements. La gaze est rendue hydrophile quand elle a été passée dans une solution d'hypochlorite de soude (composé de chlore et de sodium), et antiseptique après avoir été stérilisée et imprégnée de substances antiseptiques.

QUESTIONNAIRE

CHAPITRE ONZIÈME et DOUZIÈME

- 1.— Quel devoir incombe à toute femme au foyer au sujet de la santé ?
- 2.— Comment et pourquoi la garde-malade est-elle : a) soigneuse; b) observatrice; c) ferme et calme; d) raisonnable; e) dévouée ?
- 3.— Parlez : a) de la chambre du malade; b) de la lumière; c) de la température de la pièce; d) du balayage; e) des conditions du lit; f) du changement de linge; g) des soins de propreté.
- 4.— Que doit-on penser de la fréquence des visites ?
- 5.— Quelle distraction peut-on raisonnablement accorder à un malade ?
- 6.— Qu'entendez-vous par : a) température; b) feuilles d'observation; c) pouls ? d) Indiquez la moyenne des pulsations.
- 7.— Quelles préparations extérieures faut-il apporter à la réception de l'Extrême-Onction ?
- 8.— En quoi consiste la petite pharmacie de famille et pourquoi faut-il lui faire une place à part ?
- 9.— Nommez : a) quelques articles du matériel pharmaceutique; b) quelques médicaments avec leurs propriétés curatives; c) certaines pièces de pansements.
- 10.— Qu'entend-on par : a) potion; b) tisanes; c) vomitif; d) purgatif; e) laxatif; f) injection; g) injections nazales; h) application de glace; i) fumigations; j) inhalation; k) fomentation; l) frictions; m) ventouse ?
- 11.— a) Quand le sinapisme a-t-il son utilité ? b) Indiquez la manière de le préparer.
- 12.— Comment se fait : a) l'enveloppement général; b) l'application des compresses ?
- 13.— Donnez avec les causes ou les symptômes et le traitement, la caractéristique des maladies suivantes : a) syncope; b) apoplexie et congestion cérébrale; c) asphyxie; d) empoisonnement.
- 14.— Qu'est-ce qu'une hémorragie et dites un mot : a) de l'hémorragie capillaire; b) de l'hémorragie veineuse; c) de l'hémorragie artérielle; d) du saignement de nez; e) de l'hémoptysie; f) de l'hématémèse ?
- 15.— Définissez et expliquez avec indication du traitement propre à chacune les diverses sortes de brûlures.
- 16.— Qu'appellez-vous : a) plaies; b) pansements ? c) Que faut-il faire pour effectuer un bon pansement ?
- 17.— Comment peut-on définir l'insolation et quel traitement demande-t-elle ?
- 18.— Quels soins donne-t-on en attendant le médecin à un malade souffrant d'une : a) entorse; b) luxation; c) fracture ? d) De quels éléments se compose un appareil improvisé ?
- 19.— Définissez : a) bandes à pansements; b) coton ou ouate hydrophile; c) gaze ou tarlatane.
- 20.— Un corps étranger a pénétré : a) dans l'oeil; b) dans le nez; c) dans l'oreille; d) dans le pharynx et l'oesophage; e) dans le larynx et les voies respiratoires — dans l'un ou l'autre cas, quels sont les moyens à prendre pour l'en retirer ?

CHAPITRE TREIZIÈME

- 21.— Donnez la définition, l'origine et la localisation des microbes.
- 22.— Expliquez : a) la multiplication des microbes; b) leur nutrition; c) leurs produits d'excrétion; d) les différentes sortes de microbes.
- 23.— Qu'entend-on par : a) infection; b) infection locale; c) symptômes d'infection; d) immunité; e) principes de l'immunisation ?
- 24.— En quoi consiste la phagocytose ?
- 25.— Définissez la vaccination et justifiez son emploi.
- 26.— Nommez quelques désinfectants : a) physiques; b) chimiques.
- 27.— Notez la différence entre asepsie et antisepsie.
- 28.— Donnez avec les symptômes, la caractéristique et le traitement des maladies suivantes : a) rhume de cerveau; b) mal de gorge; c) amygdalite aiguë; d) grippe ou influenza; e) méningite cérébro-spinale; f) pleurésie; g) vomissement; h) colique; i) diarrhée; j) constipation; k) névralgie; l) céphalalgie; m) gale-gratelle; n) panaris.
- 29.— Parlez : a) de la tuberculose; b) des symptômes; c) du traitement préventif.
- 30.— Définissez : a) clou; b) furoncle; c) anthrax; d) engelures; indiquez le traitement à suivre dans ces différents cas.

CHAPITRE TREIZIÈME

LES MICROBES

Infection — Immunité

Les microbes sont des êtres monocellulaires appartenant au règne végétal ou au règne animal. D'une ténuité extrême, il faut les grossir des centaines de fois pour les apercevoir au microscope ; ils sont vivants puisqu'ils possèdent les propriétés de nutrition et de reproduction.

ORIGINE ET LOCALISATION.— La grande quantité de matières organiques que renferme la terre offre aux microbes un séjour de prédilection, ils y naissent, y vivent et y meurent.

La flore microbienne est particulièrement riche dans la partie supérieure du sol où les microbes végétaux vivent en très, très grande abondance. Ils sont aussi en nombre considérable dans les eaux et, en général, dans les liquides où l'on trouve même les espèces les plus nuisibles à l'homme. Dans l'air, le nombre varie suivant les milieux.

Chez l'homme, on ne trouve pas de microbes dans les tissus organiques qui ne sont pas en contact avec l'atmosphère, mais la peau, les voies digestives en renferment un nombre considérable.

En se multipliant presque à l'infini, les diverses espèces de microbes transforment les éléments où ils vivent ; ils y prennent ce qui leur est nécessaire et y rejettent les résidus de leur activité vitale. C'est ainsi que s'effectuent certaines fermentations, particulièrement les toxines microbiennes lesquelles propagent les maladies infectieuses.

Multiplication.— Les microbes se multiplient : 1° par division ; en vingt-quatre heures, un bacille, par exemple, peut avoir donné naissance à huit millions d'êtres ; 2° par spores destinées à se transformer en microbes si le milieu leur est favorable. Constituées par une masse de protoplasma sans noyau apparent, les spores des bactéries, par exemple, sont entourées d'une membrane protectrice très résistante ce qui leur donne une vitalité extraordinaire. Un milieu défavorable les fait se contracter, mais elles peuvent se développer de nouveau sous une influence meilleure et donner naissance à de véritables bactéries.

Nutrition.— Les microbes vivent en parasites, ou aux dépens d'un être vivant, auquel ils sont souvent nuisibles, ou d'un être mort, y produisant la destruction. Ils empruntent pour vivre l'oxygène de l'air ou les gaz contenus dans les substances en décomposition.

Produits d'excrétion.— Le gaz carbonique, l'hydrogène sulfuré et l'ammoniaque sont les produits habituels d'excrétion des microorganismes. On y trouve encore des diastases et des substances solubles d'une grande toxicité auxquelles on a donné le nom de ptomaines.

Les microbes n'ont souvent un rôle pathogène que par leur ptomaine. Ce sont aussi les ptomaines qui sont les agents des empoisonnements par les viandes avancées ou altérées.

Différentes sortes de microbes.— Longtemps, on a compris indistinctement sous le nom de microbes, tous les êtres microscopiques tant de nature végétale comme les bactéries, que de nature animale comme les protozoaires. Mais la science ne devait pas rester inactive et grand nombre de familles microscopiques ont aujourd'hui des noms connus et susceptibles de renseigner la médecine sur les moyens à employer pour annihiler leur puissance de destruction et, par suite, guérir les maladies inoculées par elles dans l'organisme humain.

Un bon nombre de ces microbes sont inoffensifs, vivant aux dépens de matières mortes ; quelques-uns même utilisant pour leur nutrition les matières minérales. Ils ne causent pas les maladies par eux-mêmes. De là, deux grandes classes de microbes :

1° les saprophytes inoffensifs de leur nature, qui peuvent cependant, à la faveur d'un terrain propice, se transformer en microbes pathogènes ;

2° les microbes qui, de leur nature, sont pathogènes, c'est-à-dire aptes à engendrer les maladies. Ils sont très nombreux dans les poussières, les agglomérations humaines, les habitations obscures, surtout dans le sol ; c'est pourquoi les travaux de terrassement provoquent très souvent des épidémies de charbon ou de tétanos.

Il est à remarquer que les microbes pathogènes sont rares dans l'air de la campagne, des bois, des montagnes, de la mer et dans les habitations baignées de lumière et de soleil. Au contraire, les résidences obscures, sur terrains humides, sont des foyers très dangereux d'infection.

INFECTION.—L'étude de l'infection et de l'immunité est devenue la pierre angulaire de la médecine moderne, de sorte que pour comprendre et discuter intelligemment avec les médecins, les faits qui nous concernent et les méthodes employées pour enrayer la maladie, il est bon d'avoir quelques connaissances précises sur l'infection et l'immunisation.

Quand les microorganismes nous envahissent et causent la maladie, on dit que nous avons, ou de l'infection, ou une maladie contagieuse, ou bien encore que notre organisme est intoxiqué. L'infection est donc l'action exercée sur l'organisme par les microbes ou par leurs toxines.

Genres d'infection.—L'infection limitée à une partie de l'organisme, est dite locale. Les clous et les abcès sont des types ordinaires d'infection locale. Si l'agent contaminateur fraye son chemin dans le courant sanguin de façon à traverser l'organisme entier, l'infection est générale et se nomme septicémie.

Toutefois, les microbes qui pénètrent dans l'organisme ne sont pas tous pathogènes, et ce fait saute aux yeux quand on sait qu'il y a tant de genres de microbes normalement présents dans notre organisme.

La bouche, par exemple, à l'état normal, recèle un grand nombre de pneumocoques, germes qui peuvent déterminer la pneumonie, et les intestins, même d'un individu des mieux portants, contiennent le colibacille. Non seulement ces germes ne communiquent pas la maladie, si l'organisme est en bonne santé, c'est-à-dire possède une résistance adéquate, mais quelques-uns, entre autres le colibacille, lui sont salutaires puisqu'ils décomposent les aliments en substances plus rapidement assimilables.

Symptômes d'infection.—Après qu'une infection des tissus vivants s'est produite, un symptôme déterminé, couramment appelé « inflammation », apparaît. L'inflammation est un désordre physique caractérisé par la rougeur, la chaleur, le gonflement, la douleur. Ces quatre caractéristiques sont connues sous le nom de symptômes principaux d'inflammations.

IMMUNITÉ.—Tout ce qui a vie doit lutter incessamment contre des armées de microbes pathogènes, microbes qui abondent partout et sont les mortels ennemis d'autres organismes vivants. Chaque maladie infectieuse n'est en réalité qu'une

lutte entre l'objet infecté et les organismes toxiques. Pour faire face à ces vandales microscopiques, la nature a pourvu tous les êtres animés de moyens de défense appropriés, lesquels consti-



Globules blancs

tuent une résistance suffisamment forte pour dominer même l'invasion microbienne la plus sévère. Du fait que l'homme et les animaux guérissent d'une infection, on

conclut que l'organisme peut résister à l'action des microorganismes et de leurs toxines.

La résistance fournie au corps par ces puissances défensives, s'appelle **immunité**.

La science nous enseigne que l'immunité peut nous être donnée encore par des procédés chimiques, c'est l'**immunisation artificielle**. Cette immunité artificielle s'obtient par l'injection de bactéries dans l'organisme.

Principes de l'immunisation.— Deux théories ont été émises expliquant le phénomène de l'immunité. La première affirme que les fluides de l'organisme sont les principaux facteurs de l'immunité ; la seconde soutient que ce sont les globules blancs qui sont les premiers facteurs de l'immunisation.

PHAGOCYTOSE.— Les globules blancs ou leucocytes jouissent du pouvoir spécial d'englober, de s'assimiler et de détruire les microbes envahisseurs. Ce procédé de destruction s'appelle phagocytose et constitue la plus importante sauvegarde de l'organisme contre l'invasion microbienne. Les leucocytes s'attachent aux vaisseaux sanguins et peuvent même les perforer pour pénétrer plus profondément dans les tissus. Or, si les microbes réussissent à pénétrer au plus profond des tissus, les leucocytes abandonnent le courant sanguin pour arriver à l'endroit infecté et là, entrer en lutte avec les microbes. Une défense énergique de la part des cellules phagocytaires se produit, c'est l'inflammation. Cette lutte peut avoir deux issues contraires : ou bien, et c'est le cas le plus fréquent, les microbes sont détruits, ou bien eux-mêmes tuent les phagocytes qui leur servent de nourriture.

Un des rôles principaux des globules blancs du sang et de la lymphe consiste donc à nous défendre contre les infections microbiennes ; ils forment la police de nos tissus, fonctionnent

automatiquement, se portent aux endroits du danger car ils sont sensibles aux toxines secrétées par les microbes et sont attirés par elles.

VACCINATION.— Une atteinte légère d'une maladie assure l'immunité, aussi bien qu'une atteinte forte. C'est de là qu'on est parti pour susciter chez les animaux et même chez l'homme, des maladies artificielles, bénignes, en vue de prévenir une affection spontanée peut-être mortelle.

En cultivant les microbes pathogènes dans de certaines conditions, on réussit à atténuer leur virulence. Ces virus, ou substances contenant le principe actif mais atténué de la maladie, portent le nom de **vaccin**. La vaccination consiste à faire pénétrer sous la peau, dans la circulation du sang, des anti-toxines. Chaque maladie infectieuse a un vaccin spécial.

DÉSINFECTION.— La **désinfection** est la destruction de certains gaz, de certaines exhalaisons, des infiniment petits pathogènes, des odeurs méphitiques ou désagréables. La désinfection est essentielle ; c'est un des moyens les plus efficaces pour enrayer les épidémies. Si on la néglige, toutes les autres mesures restent inefficaces.

Les procédés employés peuvent être physiques ou chimiques. Un désinfectant pour mériter confiance, doit présenter les conditions suivantes : a) être facile à manier et exempt de dangers ; b) être sans action destructive sur les objets ; c) être économique.

Désinfectants physiques.— Les moyens physiques sont : a) l'incinération, par laquelle on détruit les pièces de pansements ; b) la chaleur portée à une température très élevée.

La désinfection de la literie, du linge, des vêtements, des pièces de pansement, peut se faire : a) par l'eau bouillante, moyennant une température de 212° F. au moins pendant 15 minutes ; b) par la vapeur avec l'emploi d'appareils spéciaux connus sous le nom d'étuves.

Désinfectants chimiques.— Les principaux désinfectants chimiques sont : la solution de sublimé corrosif, le plus énergique des désinfectants ; le chlorure de chaux, le formol (aldéhyde formique), le sulfate de cuivre, etc. Les désinfectants chimiques s'emploient sous forme de solution ou à l'état gazeux. Parmi les

plus employés à l'état de solution, il faut citer : le sublimé ou bi-chlorure de mercure, en solution au millième, le sulfate de cuivre, l'acide phénique, le chlorure de chaux. Les désinfectants gazeux comprennent l'acide sulfureux, le chlore et surtout l'aldéhyde formique.

La désinfection doit se pratiquer dès que la maladie a été reconnue, pendant et après la maladie ou le décès.

ASEPSIE, ANTISEPSIE.— Étymologiquement, aseptie signifie absence de germe ; antiseptie, méthode dirigée contre les germes, c'est-à-dire, destruction des germes préexistants.

L'**aseptie** est donc l'ensemble des méthodes thérapeutiques dont l'objet est d'éviter l'introduction des germes microbiens dans l'organisme. En médecine et en chirurgie la méthode aseptique consiste non à lutter contre une infection mais à écarter toute cause d'infection.

L'**antiseptie** est l'ensemble des moyens employés pour détruire les germes ou arrêter le développement des microbes, agents de maladies infectieuses, de putréfactions, de fermentations. Tandis que l'antiseptie dérive de la désinfection, l'aseptie découle de la stérilisation. L'aseptie a donc sur l'antiseptie l'avantage de ne pas exiger l'emploi de substances toxiques.

II.— NOS PETITS MAUX

La plupart des maladies s'annoncent par un malaise général : perte ou diminution de l'appétit, pesanteurs d'estomac, lassitudes, maux de tête, pouls moins régulier que d'habitude, frissons ou sueurs. En face de ces symptômes précurseurs, il faut renoncer à tout travail fatigant et s'entourer de tous les soins qu'exige une bonne hygiène préventive.

Si le malaise persiste, se mettre au lit et prendre des mesures intelligentes pour l'arrêter dans sa marche.

RHUME DE CERVEAU (coryza aigu).— Le coryza, inflammation aiguë de la muqueuse nasale, est déterminé le plus souvent par une température trop élevée et sèche, un froid humide ou par des vapeurs irritantes. L'inflammation s'étend aux muqueuses du nez et de l'oreille. Si on néglige un rhume de cerveau, l'inflammation peut dégénérer en rhume de poitrine.

Symptômes.— Le malade a le nez rouge, éternue à chaque instant, présente une sécrétion abondante, claire d'abord, puis purulente ; l'odorat et le goût sont émoussés, la respiration est gênée. Le rhume constitue parfois un des premiers symptômes d'une maladie infectieuse aiguë : grippe épidémique, influenza, rougeole, d'où nécessité de ne jamais négliger un rhume.

Traitement.— Tenir le malade à une température ni trop chaude ni trop sèche, faire usage de menthol dans les narines et autour du nez ou prendre des inhalations mentholées.

MAL DE GORGE.— **Symptômes** : douleur vive dans l'arrière-bouche (pharynx), dans le larynx et dans les conduits qui vont de la bouche aux oreilles. L'inflammation cause parfois un gonflement visible à l'extérieur sur les glandes du cou. Le mal de gorge sérieux accompagné de fièvre, avec apparition de petites plaques blanches, indique souvent un commencement d'angine, ou de diphtérie, d'où nécessité d'appeler le médecin.

Traitement.— Dans les cas bénins, toucher les amygdales avec du jus de citron ou du miel ; employer les gargarismes à l'eau salée ou au chlorate de potasse ; faire prendre une boisson chaude composée de miel et de lait. Un enveloppement autour de la gorge ou encore un badigeonnage extérieur à la teinture d'iode procurent du soulagement.

AMYGDALITE AIGUE.— L'inflammation de la muqueuse de l'amygdale, sous l'action des microbes, détermine l'amygdalite aiguë.

Symptômes.— Sensation de sécheresse, chaleur de la gorge, douleur augmentée par chaque mouvement de la déglutition ; inflammation de la trompe d'Eustache, d'où violentes douleurs d'oreilles. L'amygdale apparaît au fond de la gorge, rouge, tuméfiée ou couverte de points blancs, suppurée ou bombée ; un véritable abcès finit souvent par s'ouvrir ou doit être ouvert par le bistouri.

Traitement.— Badigeonnage d'iode, gargarismes chauds et émollients, gargarismes de bicarbonate de soude et de sel de table. Si l'amygdalite se reproduit souvent, l'ablation des amygdales est à recommander.

GRIPPE OU INFLUENZA.— La grippe est une maladie infectieuse, très contagieuse due à l'invasion de microbes qui déterminent par l'infiltration de leur virus, des manifestations plus ou moins graves, suivant le degré de résistance des malades.

Symptômes.— Malaise général, douleur dans tous les membres, courbature ; mal de tête frontal souvent intense ; mal de gorge, coryza avec larmolement, rubéfaction des yeux, toux douloureuse, inappétence et quelquefois vomissements. La durée de la maladie est extrêmement variable.

Traitement.— Voir le médecin immédiatement ; en attendant, isoler le malade, provoquer la transpiration par un bain de pieds sinapisé et des révulsifs, faire boire des tisanes chaudes acidulées.

MÉNINGITE CÉRÉBRO-SPINALE.— La méningite est une affection due à la localisation d'un microbe sur les méninges (enveloppe du cerveau et de la moelle). Par suite de la vie intense et fiévreuse de notre siècle, la méningite exerce ses ravages de préférence chez les sujets jeunes, écoliers de nos collèges et de nos couvents.

Symptômes.— Début brusque, avec température de 101° et plus, céphalalgie intense surtout à la nuque, vomissements. La prostration du malade est grave ; dès le premier instant, l'état de conscience disparaît.

Le secours médical s'impose dès le début. A moins de traitements très énergiques et très précoces, la guérison ne se fait que très lentement ; souvent, cette maladie est mortelle et ne dure que quelques jours ; parfois, elle laisse comme reliquats des paralysies, de la surdité.

TUBERCULOSE.— Maladie contagieuse très répandue et souvent fatale, la tuberculose attaque les hommes et les animaux. Elle est due à la présence du bacille de Koch, qui, en se multipliant, tend à détruire les parties envahies du corps. Les bacilles élisent généralement domicile aux poumons, mais ils peuvent affecter les os, les jointures, la peau, les ganglions du cou, les méninges du cerveau, l'intestin. La forme la plus ordinaire est la tuberculose pulmonaire, vulgairement appelée consommation, phtisie, « peste blanche », elle cause un douzième de la mortalité totale. La consommation se développe plus souvent entre 15 et 40 ans, mais elle est à craindre depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse.

Les bacilles pénètrent dans l'organisme, par les voies respiratoires dans lesquelles ils s'introduisent en même temps que les poussières, et par les voies digestives, ingestion de lait provenant de vaches tuberculeuses, d'eau contaminée, etc.

Symptômes.— Fièvre du soir, toux persistante, perte d'appétit, amaigrissement, fatigue après le moindre exercice.

Symptômes plus graves.— Transpirations nocturnes, crachements de sang, perte de la voix, vives douleurs dans la poitrine. Ces symptômes ne sont pas constants, bien que plusieurs d'entre eux s'observent en même temps.

Traitement.— Le meilleur traitement, c'est la vie au grand air et au soleil, donc à la campagne, aux montagnes où l'air se trouve d'une grande pureté; une alimentation reconstituante et abondante, le repos prolongé, la chaise longue. Il n'y a pas encore de remède connu, capable de guérir la consommation. La direction médicale s'impose dès le début de la maladie, car la consommation est curable, quand le mal n'a pas fait trop de progrès.



Traitement préventif.— Propreté, soleil, air pur, nourriture saine et abondante. Détruire en les brûlant, les expectorations des personnes tuberculeuses. Faire cracher le malade, dans un crachoir avec couvercle, à son défaut, dans une tasse ordinaire, ne servant qu'à cet usage et contenant une solution antiseptique, au moins de l'eau; sinon, le faire cracher dans des replis de journaux qu'on jettera au feu. Un tuberculeux qui tousse doit se couvrir la bouche, avec un morceau de papier ou de coton qu'on brûlera ensuite. Il ne doit jamais baiser personne, éviter surtout de projeter dans la figure de ceux qui l'approchent, soit en parlant, soit en toussant, des gouttelettes de salive qui peuvent véhiculer l'infection. Il lui faut un service particulier d'ustensiles: tasse, verre, fourchette, cuillère; tout ce qui approche de sa bouche devient véhicule de microbes et demande d'être lavé à part et bouilli.

Le tuberculeux doit avoir sa chambre à lui, chambre dont la fenêtre reste ouverte jour et nuit; il faut y maintenir une température de 60° à 65° F.; y proscrire les tapis, sauf une simple descente de lit. Le linge du tuberculeux est lavé à part et stérilisé.

Après la maladie, la maison, au moins la chambre du malade, sera désinfectée, ainsi que tout ce qui était à l'usage du patient. Il faut encore brûler tout ce qui peut être détruit.

PLEURÉSIE.— La pleurésie est l'inflammation de la plèvre (enveloppe des poumons). a) La pleurésie est dite **sèche** lorsque l'irritation se limite à une réaction locale, sans épanchement.

Symptômes.— Point de côté, toux, petite élévation de température.

Traitement.— Hygiène générale ; révulsion locale ; appliquer trois fois le jour pendant une heure sur le siège du mal, une compresse fortement imbibée d'alcool camphré ; cataplasmes sinapisés ; ventouses. Suivre les indications du médecin.

b) La pleurésie est dite **purulente** lorsque l'inflammation est accompagnée d'épanchement purulent.

Symptômes.— Gêne respiratoire plus ou moins intense, toux tendant à augmenter, fièvre décrivant souvent de grandes oscillations, troubles fonctionnels du cœur, surtout si la pleurésie est à gauche.

Traitement.— Défendre les mouvements brusques ; en attendant le médecin, application de teinture d'iode.

VOMISSEMENT.— On entend par vomissement le rejet brusque, par le pharynx et la bouche, des matières contenues dans l'estomac, dans l'oesophage ou dans l'intestin.

Le vomissement peut être la résultante d'une affection gastrique ou d'un phénomène d'irritation réflexe, à point de départ intestinal, péritonéal ou cérébral. Le vomissement de matières alimentaires ingérées depuis 2 ou 3 jours indique le retrécissement du pylore. Le vomissement d'abord alimentaire, puis bilieux, devient verdâtre, avec odeur et aspect des matières fécales, dans l'occlusion intestinale.

Traitement.— Faire avaler de petits fragments de glace ; faire prendre de l'eau gazeuse, du lait froid, des potions de bicarbonate de soude ; appliquer de la glace sur le creux épigastrique.

COLIQUE.— La colique est une affection douloureuse du colon ou gros intestin ; c'est une douleur intense mais passagère.

Si la colique persiste douloureuse, il peut y avoir inflammation de l'appendice ; dans ce cas, on doit appeler le médecin ; se bien garder d'administrer des purgatifs, ce qui serait fatal.

Traitement.— Boisson chaude, lotions à l'eau sédative, frictions à la pommade camphrée, compresse de térébenthine ou d'alcool camphré.

DIARRHÉE.— Expulsion répétée des matières fécales liquides ou demi-liquides accompagnée ou non de fièvre ou de fortes douleurs.

Traitement.— Diète hydrique, puis lactée ; alimentation avec des farineux, des pâtes alimentaires, des potages préparés à l'eau, ou un bouillon de légumes additionné de pâtes d'Italie. Éviter les ragoûts, les mets épicés, les fromages fermentés, les fruits crus ; reprendre avec prudence l'alimentation.

CONSTIPATION.— État très fréquent particulièrement chez la femme, et aussi chez l'homme sédentaire (homme de bureau, de loisirs).

Traitement.— Exercices au grand air, gymnastique, occupation manuelle : la constipation étant très souvent la peine imposée par la nature à l'homme qui cesse de faire oeuvre de ses mains.

Régime.— Augmenter la proportion des matières inassimilables : pain de son, légumes verts, salade cuite ou crue, beaucoup de compotes, de pruneaux cuits, de miel. Peu d'aliments d'origine animale, sauf le poisson. Eau minérale alcaline, additionnée de quelques gouttes de citron ou de jus d'orange, cidre, café ; boire beaucoup entre les repas. S'astreindre, avec une régularité absolue, à se présenter à la selle le matin, soit au réveil, soit après le premier déjeuner ; une seconde selle avant le coucher faciliterait le sommeil. Les purgatifs et laxatifs ne guérissent pas de la constipation habituelle ; n'y avoir recours que pour débayer l'intestin encombré depuis plusieurs jours.

NÉVRALGIE.— On peut définir la névralgie une douleur plus ou moins violente siégeant dans le territoire d'un nerf malade. Cette affection est en soi bénigne, mais elle peut constituer le

symptôme d'une autre affection. Une névralgie qui dure un peu longtemps est à surveiller.

Traitement.— Il doit varier suivant la cause ; à titre préventif, surveiller la constipation ; alimentation légère, surtout composée de végétaux verts ; pas d'excitants, d'alcool, de tabac, boire abondamment de l'eau pure ou de l'eau de Vichy ; faire de l'exercice au grand air ; éviter les veilles et le surmenage physique et intellectuel.

CÉPHALALGIE (mal de tête).— Douleurs qui occupent tout le crâne ou seulement la moitié, ou encore localisées autour de l'orbite, ou encore à la nuque. Les douleurs de tête fréquentes sont souvent symptomatiques d'une affection nerveuse ou autre.

Les douleurs extrêmement violentes, presque constantes avec des troubles de la vue même légers, peuvent provenir d'une intoxication de l'organisme. Toutefois, beaucoup de migraines sont d'origine digestive, et se traitent par des potions de camomille chaude, même d'eau très chaude ; repos au lit dans l'obscurité et le silence. Il appartient au médecin d'examiner soigneusement le sujet qui se plaint fréquemment de ces malaises. Un défaut de vision, chez l'enfant, occasionne souvent des maux de tête, d'où nécessité d'un examen par l'oculiste.

GALE-GRATELLE.— La gale, est une maladie produite par un insecte à huit pattes, l'acarus ou sarcopte, qui creuse ses galeries sous la peau et s'y multiplie. La contagion se fait par contact prolongé, soit séjour dans un lit dont les draps n'ont pas été changés, soit contact du linge sale.

La maladie débute ordinairement entre les doigts de la main, pour couvrir tout le corps, la tête exceptée. Les démangeaisons sont vives, continues, surtout nocturnes. Les lésions de grattage caractéristiques laissent sur la peau, des ulcérations qui suppurent et s'infectent.

Traitement.— Grand bain, puis friction énergique au savon noir et à la pommade soufrée. La friction peut d'abord être faite avec une brosse dure qui déchire les sillons. Répéter ce traitement pendant trois ou quatre jours, puis prendre un bain antiseptique (bi-chlorure de mercure au millième par gallon d'eau).

PANARIS.— Le panaris est une inflammation de l'extrémité digitale ; elle est dangereuse, car elle peut s'étendre aux tendons, aux os et les détruire. Aussi est-il prudent d'en arrêter le développement dès le début.

Traitement.— Calmer la douleur par des bains à température élevée de décoction de pavots, et par des cataplasmes très chauds. Dans les cas de panaris, il est toujours plus prudent de recourir au médecin qui, au besoin, ouvrira le panaris.

CLOU.— Le clou est le nom vulgaire donné au furoncle bénin ; il se développe dans le derme et s'y trouve limité.

Traitement.— Appliquer toutes les deux heures des cataplasmes émollients : graine de lin, farine d'avoine. Provoquer l'éruption du clou est bienfaisant surtout par l'application de compresses humides antiseptiques ; cesser les cataplasmes dès que le clou commence à s'ouvrir ; appliquer alors un tampon de charpie enduit de pommade boriquée. Lotion à l'eau sédative et, comme purgatif, huile de ricin.

FURONCLE.— Saillie rouge, dure, généralement à la base d'un poil, et dont le sommet se soulève en pustule. L'inflammation est douloureuse et dure environ une semaine ; le bourbillon, substance épaisse, jaune verdâtre, en sortant, annonce la délivrance. Mais la suppuration se fait longtemps parfois, avant la cicatrisation. Certains furoncles deviennent plus graves, en raison de leur position, par exemple, au genou, au coude, au niveau des lèvres, du nez. On traite le furoncle comme le clou par des compresses antiseptiques : bi-chlorure de mercure.

ANTHRAX.— L'anthrax est une inflammation localisée entre le derme et le tissu cellulaire sous-cutané. L'anthrax passe rapidement du rouge ou violet et, après un certain temps, donne issue au pus sanguinolent.

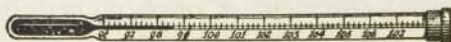
Traitement.— Pansements humides chauds, fréquemment renouvelés, pulvérisations phéniquées. Il ne faut pas trop prolonger la période des pansements ; ne pas attendre l'ouverture spontanée, faire ouvrir par le médecin dont l'intervention est urgente. Se souvenir de la gravité très grande du furoncle,

surtout de l'anthrax ; se souvenir aussi que la phlébite, l'empoisonnement sont encore plus à craindre, à cause du grand nombre de foyers d'infection.

ENGELURES.— L'engelure est une irritation et une rubéfaction de la peau sous l'influence du froid, commune en nos hivers canadiens. L'engelure ne se produit que si la partie gelée est soumise à l'humidité ; elle débute par des plaques rouges, violacées, luisantes et se complique souvent d'ulcérations ; d'où danger de voir survenir la gangrène, qui rend parfois nécessaire l'amputation du membre.

Traitement (engelure d'un membre).— Éviter le retour brusque à la chaleur, réchauffer progressivement par frictions intenses avec la neige, puis pansements antiseptiques. Combattre la torpeur en enveloppant le patient de couvertures, en lui administrant des stimulants. Engelure de la peau : baigner la partie malade dans une décoction émolliente. Calmer les démangeaisons du soir lorsqu'elles sont trop vives par des frictions avec glycérine.

BRULURES PAR CAUSTIQUES.— Combattre l'action des acides, vitriol, sel d'oseille, par l'eau de savon, de soude, de chaux, de potasse. Combattre les alcalins : potasse, chaux vive, ammoniacque, par l'eau vinaigrée, le jus de citron ; pansement antiseptique.



ART CULINAIRE

CHAPITRE QUATORZIÈME

ALIMENTATION ET CUISINE

Approvisionnement

Ce terme général désigne les produits nécessaires à l'alimentation : approvisionnement **journalier** de denrées périssables, et achats de conservation indéfinie. (Par denrées périssables, on entend la viande de boucherie et de charcuterie, le gibier, la volaille, le poisson, les crustacés; le lait, le beurre, le fromage, les oeufs; les légumes frais et les fruits; enfin, par **denrées de conservation**, tous les articles d'épicerie : pâtes alimentaires, thé, café, épices, conserves, boissons, etc., etc...). Chargée de servir à sa famille, sous une forme appétissante, des mets nourrissants, la maîtresse de maison doit, autant que ses occupations le lui permettent, effectuer elle-même ses achats. Un emploi judicieux et sans gaspillage de ses ressources lui vaudra de substantielles économies. Encore faut-il qu'elle ait sur ce sujet, certaines connaissances; d'ailleurs, les achats d'aliments sont de ceux qui se renouvellent le plus souvent et l'expérience s'acquiert vite.



Quand, comment et dans quelles proportions faut-il faire ces achats, comment en régler la distribution et comment conserver les provisions ?

Ces questions ont une solution différente selon les denrées et aussi selon les régions, les saisons, l'espace dont on dispose. Tout est subordonné au goût et aux convenances personnelles, au genre de vie, à la facilité du ravitaillement, à l'éloignement

ou à la proximité des fournisseurs. Sans doute, il y a économie de temps et d'argent à acheter l'épicerie, certains légumes, les pommes de terre, les légumineuses, par quantités assez considérables, dans la saison qui leur convient, c'est-à-dire quand ces denrées sont au plus bas prix. On évite ainsi des courses inutiles, les pesées inexactes, les taux onéreux du commerce du détail, mais encore faut-il avoir l'espace pour ranger ces provisions.

[L'approvisionnement **journalier** se fait généralement deux ou trois fois la semaine, le mardi, le vendredi et le samedi. Dans les grandes villes, en règle générale, on dispose de locaux exigus qui ne permettent pas les achats faits par quantités importantes. On ne saurait où les placer pour assurer leur bonne conservation. De plus, dans les grands centres, les magasins d'alimentation sont nombreux, bien approvisionnés, toujours proches de l'endroit où l'on habite. On fera bien de n'acheter qu'au fur et à mesure des besoins, particulièrement en ce qui concerne les denrées périssables. Ceci ne veut pas dire qu'il faut attendre l'heure du repas pour aller hâtivement acheter les aliments nécessaires à sa préparation.]

Si l'on réside à la **campagne**, ou si l'on dispose d'une bonne cave, d'une ou de plusieurs pièces réservées à la conservation des denrées alimentaires, il y aura intérêt à acheter en saison, au moment où ils sont le meilleur marché, les produits saisonniers : beurre, oeufs, pommes de terre, pommes, etc. . . Les petits magasins, surtout si vous êtes bien connus, auront souvent intérêt à vous bien servir; cependant, en raison de leur faible débit, leurs prix risquent d'être élevés.]

Comment acheter. — Toute maîtresse de maison doit savoir distinguer une marchandise de mauvaise ou de médiocre qualité d'une autre de bonne qualité; elle doit connaître encore la valeur et le prix des provisions qui arrivent à la cuisine.

A l'étal d'un boucher, la cliente doit demander un morceau de viande par son nom et non par celui de son emploi culinaire. Par exemple, elle demandera non un rôti de veau mais un morceau de longe ou d'épaule; elle indiquera un poids approximatif et non un prix global; elle achètera la viande coupée après le morceau et non coupée d'avance. Il faut redouter toute denrée, vieille, humide, à odeur suspecte, gluante au toucher. Une bonne acheteuse suit de l'oeil les mouvements du marchand quand il met la pièce achetée dans le panier après l'avoir

enveloppée ; parfois, derrière le comptoir se font d'adroits et surprenants substituts. La même méthode vaut d'ailleurs pour tous les achats de poids irréguliers : poisson, volaille, charcuterie, fromage, etc.)

Où mettre les provisions.— Les approvisionnements doivent se mettre en réserve dans des locaux aménagés à cette fin, ainsi :

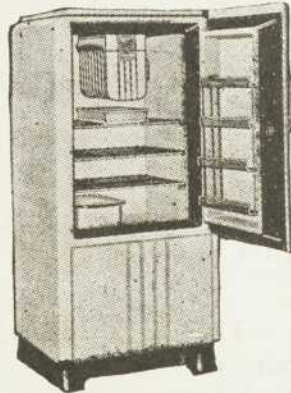
1° pour les denrées périssables, on aura un local frais, à l'abri des poussières et des mouches, le garde-manger, la cave, ou encore, si les conditions de fortune le permettent, le somptueux réfrigérateur électrique. On sait que cette armoire permet le renouvellement bihebdomadaire, en été comme en hiver, des aliments les plus délicats ;

2° pour l'épicerie, les quantités en cours de consommation seront placées à la cuisine dans un buffet ou un placard, utilisant à cette fin des boîtes en fer ou en faïence avec inscriptions. Une pièce non chauffée et aussi sèche que possible, éclairée et ventilée, reçoit la réserve des provisions. Mentionnons encore la cave pour certaines grosses provisions, notamment les pommes de terre, les légumes, etc.

Un **agenda** semble indispensable pour vérifier les provisions à l'arrivée et pour en contrôler la sortie ;

3° il faut ranger méthodiquement les différentes provisions suivant leur nature, mettre les pommes de terre à l'abri de la lumière, les farines et les légumes secs à l'abri de l'humidité. Ce classement ainsi que la distribution ou le renouvellement des petites provisions de la cuisinière, relèvent de la maîtresse de maison : les provisions ne doivent pas être à la disposition de tous.

Une maison bien aménagée et organisée avec intelligence est la joie de la maîtresse de maison, la cause première d'une quantité d'économies intéressantes qui permettent une vie plus agréable.)



Refrigérateur électrique

ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES.— Quelques-unes des denrées alimentaires canadiennes, offertes en vente dans les magasins de détail, sont classées par catégories.

La connaissance de ces catégories aide le consommateur à faire un choix intelligent des produits qu'il achète. (1)

OEUFS.— La marque de catégorie est toujours indiquée sur le contenant. Elle paraît à chaque bout de la caisse lorsque les oeufs sont emballés dans des caisses de trente douzaines ; sur le dessus du carton, lorsqu'ils sont emballés dans des cartons ; ou sur le contenant, ou sur une étiquette, lorsqu'ils sont présentés, pour la vente, non emballés, comme dans des paniers par exemple.

Catégorie A.— Ces oeufs représentent la meilleure qualité commerciale ; ils donneront pleine satisfaction dans toutes les façons délicates d'apprêter les oeufs, — à la coque, pochés, etc. . .

Catégorie B.— Les oeufs de cette catégorie peuvent être affectés à presque tous les emplois, quoique leur qualité ne soit pas aussi sûre que celle de la catégorie A. Ils coûtent moins cher que les autres et sont recherchés à cause de leur prix avantageux en certaines saisons.

Catégorie C.— La catégorie comprend tous les oeufs qu'une qualité inférieure ou un manque de propreté interdit de classer dans les catégories supérieures.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS.— Les catégories de légumes par ordre de qualité sont en général les suivantes : Canada No 1, Canada No 2 et Canada No 3.

Marques de catégories : les emballages clos contenant les fruits et les légumes pour lesquels des catégories sont pourvues doivent être marqués de la désignation exacte de la catégorie. Sur les emballages de fruits, les marques doivent paraître sur une extrémité, sur le couvercle ou sur la poignée.

Pour les légumes, les marques doivent paraître sur une étiquette appropriée ou marquées au pochoir (stencil) ou imprimées sur la poignée, les côtés ou les extrémités des paniers ou contenant.

BEURRE.— Le beurre de beurrerie se vendra par catégories dans les autres provinces dès que la législation autorisante nécessaire sera promulguée dans ces provinces.

(1) Guide du Consommateur publié par le Ministère Fédéral.

Première catégorie.— Qualité la plus élevée, goût excellent ; bien fait ; texture lisse, cireuse ; couleur uniforme.

Deuxième catégorie.— Généralement goût imparfait ; la texture peut être défectueuse et la couleur inégale.

Troisième catégorie.— Inférieure à la deuxième catégorie pour le goût, la texture ou la couleur.

Inférieure à la troisième catégorie.— Qualité la plus pauvre.

BOEUF CLASSÉ.— Comme les établissements sont autorisés à enregistrer leurs propres marques de commerce, les mots ou les caractères de ces marques peuvent varier, mais les marques de qualité ont toujours la forme d'une ligne : la ligne **Rouge** indique toujours la catégorie « De choix », et la ligne **Bleue** la catégorie « Bonne ».

Explication des catégories:— La catégorie de boeuf « De choix », représente la toute première qualité — la meilleure que l'on puisse se procurer.

La catégorie « Bonne » ne comprend que le boeuf qui peut être recommandé comme étant de première qualité comestible. La différence principale entre les deux catégories est le plus ou moins de graisse.

VOLAILLES.— Explication des catégories:



Spéciale.— Comme le nom l'indique, ne comprend que les spécimens parfaits au point de vue commercial.

Catégorie A.— Toutes volailles bien engraisées et bien en chair, de conformation parfaite et sans petites plumes.

Catégorie B.— Volailles raisonnablement bien en chair mais n'ayant pas la belle apparence ni la chair fine de la Catégorie A.

Catégorie C.— Volailles un peu maigres, ou portant des chicots de plumes, ou légèrement décolorées.

CHAPITRE QUINZIÈME

DES VIANDES

La volaille

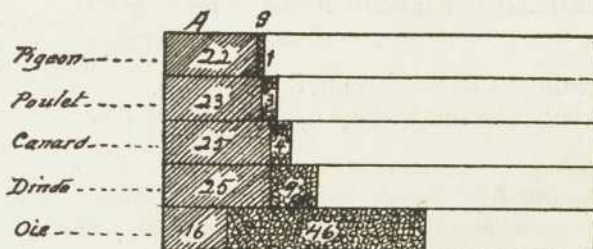
Sous la dénomination générale de **volaille**, sont compris tous les oiseaux de basse-cour : poulet, canard, dindon, oie, pigeon.

L'art culinaire, cependant, établit la classification suivante :

- | | | |
|-----------------------------------|--|--|
| 1° La volaille à
chair blanche | { la poule,
la dinde,
la pintade | { goût fin
et digestion facile |
| 2° La volaille à
chair brune | { l'oie
le canard
le pigeon | { plus nourrissante,
plus aromatique. |

C'est de septembre à février que la volaille est meilleure.

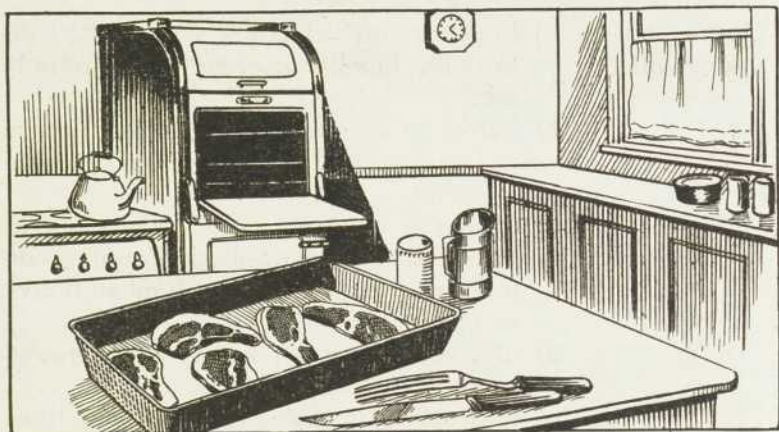
Valeur alimentaire et digestibilité.— Dans la viande des animaux de basse-cour, il y a prédominance de la matière azotée sur la matière grasse, sauf dans la viande de l'oie où la matière grasse est plus abondante.



La plupart des animaux de basse-cour sont classés dans la catégorie des viandes blanches. La couleur est une qualité très secondaire. Ce qu'il faut considérer, c'est la teneur des viandes en matières azotées et en matières grasses.

Certains animaux de basse-cour, comme le dindon et l'oie, contenant une forte proportion de matières grasses, sont beaucoup **plus indigestes** que certains animaux de boucherie ; d'autres, le poulet et le pigeon, sont **mieux supportés** par les estomacs

débiles, soit que la trame de leurs tissus soit plus fine, soit aussi que leurs membres bien rôtis aient un aspect plus agréable aux yeux, qu'une tranche de viande de boucherie, tant il est vrai que les centres nerveux exercent sur la digestion une influence indiscutable.



Choix d'une bonne volaille

1° Si la bête est vivante

- a) Soupeser l'animal en le prenant par les pattes — le sentir lourd à la main ;
- b) souffler entre les plumes pour s'assurer que la chair est blanche et grasse ;
- c) examiner les pattes, qui pour un poulet jeune, doivent être grasses ; le petit éperon, placé à l'opposé des doigts, sort à peine.

2° Si la bête est morte

- a) La saignée est fraîche et la crête encore rouge ;
- b) les yeux sont encore brillants sous la paupière ;
- c) la peau du ventre est souple, blanche, avec une légère teinte bleuâtre ;
- d) la pointe du bréchet obéit facilement aux flexions qu'on lui fait subir.

La flexibilité du bréchet n'est pas toujours une garantie sûre de la bonne volaille, les marchands attendrissent facilement cet os en le martelant avec une planchette. Il est toujours préfé-

nable d'acheter l'animal vivant, les déchets peuvent être diversement utilisés et on s'expose moins à être trompé.

Préparation pour la cuisson.— Après avoir tué la volaille, il faut la plumer, la flamber, l'ouvrir et la vider, la trousser, la barder et la piquer s'il y a lieu.

1° Comment tuer une volaille

- a) la pendre par les pattes, saisir la tête de la main gauche, la crête tournée vers le sol ;
- b) introduire de la main droite, dans la gorge un couteau à lame aiguë tenu horizontalement ;
- c) donner un demi-tour au couteau quand la pointe est à la hauteur de l'oreillon, de manière à ce que le tranchant se trouve en bas ;
- d) tirer vers soi en appuyant : les artères se trouvent en bas ;
- e) faire suivre au couteau la pente du palais, jusqu'à ce que la pointe rencontre une résistance dure. Enfoncer le couteau en ce point, lui donner un demi-tour et toucher la cervelle, la défoncer.

2° Manière de la plumer

Il est préférable de plumer la volaille encore chaude, les plumes s'arrachent facilement ; mais si on redoute les insectes qui pullulent quelquefois sur le corps des hôtes de la basse-cour, attendre que la volaille soit froide : les insectes ne restent pas sur un corps qui a perdu sa chaleur. Dans un cas pressé, tremper la bête encore chaude dans l'eau bouillante ; agir de même pour une volaille froide qui se déplumerait difficilement mais, ce bain fait perdre à la chair de sa qualité.

3° Manière de la flamber

Après avoir plumé la volaille, la flamber ; si l'on n'a pas sous la main du feu clair, enflammer un tampon de papier dans une lèche-frite, ayant soin de se tenir loin d'un fourneau allumé ou d'une bougie. Quelques personnes se servent d'une bougie, c'est un mauvais système : cela noircit la volaille.

- 4° **Manière de la vider** { La volaille flambée, il faut la vider ; pour cela, enlever d'abord le jabot qui se trouve au-dessous du cou ; faire encore une autre incision sous une cuisse, y enfoncer délicatement l'index pour en retirer l'intérieur de l'animal, puis l'essuyer soigneusement avec un linge. Il faut faire bien attention de ne pas crever la vésicule du fiel (l'amer), la détacher du foie ; puis fendre le gésier et en ôter les pierres qui s'y trouvent.
- 5° **Comment trousser une volaille** { Il reste à trousser la volaille. En enlevant le cou, on a laissé à dessein un morceau de peau ; rabattre ce morceau sur le dos, le coudre ; réunir également par une couture les lèvres de l'incision du cou et celles de l'incision du ventre ; traverser le corps et les deux cuisses avec une aiguille à brider enfilée de ficelle, faire de même pour les deux ailes qu'on attache solidement. Une volaille bien bridée doit être ronde.
- 6° **Barder et piquer** { Pour barder et piquer une volaille, couvrir la poitrine d'une barde de lard très mince ; y fixer de petits lardons à l'aide d'une aiguille spéciale. Cette opération s'applique aux volailles trop jeunes ou trop maigres.

Cuisson de la volaille.— On sert les volailles :

- Différentes manières de cuire les volailles** {
- a) bouillies,
 - b) rôties au four ou à la broche,
 - c) en ragoût ou fricassée,
 - d) cuites à l'étuvée,
 - e) en galantine,
 - f) à la sauce veloutée,
 - g) en pâtés.

Le poulet rôti est plus appétissant que bouilli. Sa cuisson doit se faire au four, à chaleur assez élevée. Il faut avoir soin cependant de l'arroser souvent de son jus pour que le rôti ne se

dessèche pas et de le laisser subir l'action du feu jusqu'à ce qu'il présente une apparence succulente et dorée.

Pour qu'une volaille soit bien cuite, on compte qu'il faut $\frac{1}{2}$ heure de cuisson par livre de viande.

Les coqs et les poules d'un âge avancé ont une chair coriace ; bouillis ou en ragoût, ils donnent plus de profit que rôtis.

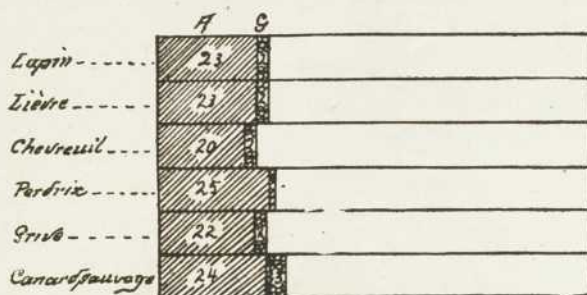
II.— LE GIBIER

On désigne sous le nom de gibier les animaux en liberté dans les champs et dans les bois et qui servent à notre alimentation. L'ensemble des animaux qui font le produit de la chasse s'appelle encore gibier.

Division du point de vue culinaire.— Différentes classifications sont admises.

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| 1° a) Le gibier
à poil | { l'orignal,
le caribou,
le chevreuil,
le cerf,
la biche,
le lièvre,
le lapin. | { D'un prix élevé, excepté le
lapin. Ces animaux ne sont
bons à manger que lorsqu'ils
sont jeunes ; — passé l'âge de
trois ans, il faut une bonne
mortification, les qualités de
la chair sont douteuses. |
| b) Le gibier
à plumes | { la perdrix, le faisan,
le canard sauvage, la bécasse,
la pintade, la caille, etc.
et les petits oiseaux. | |
| 2° a) Gros
gibier | { l'ours, l'orignal ou élan,
le caribou ou renne,
le chevreuil. | |
| b) Moyen
gibier | { le lièvre, l'outarde,
le canard, la sarcelle,
la perdrix, le faisan. | |
| c) Petit
gibier | { la bécasse et la bécassine,
la caille, la grive, l'alouette,
le pluvier, le vanneau et l'ortolan. | |

Valeur nutritive et digestibilité.— La viande du gibier est plus nutritive et plus substantielle que celle des animaux domestiques, mais par contre, plus excitante, plus échauffante et moins digestible. La poursuite que l'on fait subir aux animaux sauvages les épuise ; leur chair et leur sang sont imprégnés de substances nocives.



D'autre part, les différentes manières d'apprêter le gibier augmentent encore les dangers de sa consommation. C'est l'habitude de laisser faisander les pièces de gibier en les exposant à l'air, plusieurs jours dans un endroit frais ; le faisandage est une pratique anti-hygiénique. La putréfaction s'accompagne non seulement de toxines, mais aussi d'une pullulation de microbes dangereux pour l'estomac et l'intestin.

Le gibier, exception faite pour les petits oiseaux qui peuvent être mangés bien frais, doit être banni de l'alimentation des malades, et les bien portants ne doivent en user qu'avec une extrême prudence.

Il est facile de se convaincre par le tableau ci-dessus que ce sont les matières azotées qui dominent dans la viande de gibier ; les matières grasses y sont en très petite quantité.

La chair du gibier est généralement de couleur foncée. Une telle coloration s'explique par le fait que l'animal n'a pas été saigné. Cette viande est de digestion longue et difficile.

Conservation.— Pour garder le gibier pendant quelques jours, il faut l'enfouir dans un tas de seigle ou de blé après l'avoir vidé, enlever aux oiseaux ce que leur jabot peut contenir de nourriture et remplir de froment cette poche vide. Quand le gibier est un peu avancé, essuyer les parties endommagées avec un linge blanc, fin, très doux ; frotter ces parties avec un peu de sel.

Préparation.— Toutes les pièces de gibier peuvent être rôties ou préparées en civet, mais la plupart ont besoin d'être mortifiées, au préalable, dans une bonne marinade.



Le four à pain

C'est rehausser la valeur du gibier à poil que de le mariner avant de le mettre au feu ; cependant, prolonger cette opération trop longtemps ferait perdre à la viande son goût particulier.

En général, le gibier à plumes, de chair noire, exige un feu vif ; il faut encore l'arroser souvent et bien observer le moment où il laisse échapper ses jets de fumée, caractéristique de la cuisson à point : si on le pique, il s'en échappe alors quelques gouttelettes de jus, c'est qu'il est cuit. Au découpage, il doit présenter un aspect rosé.

La chair du gibier étant maigre, il est bon de la larder pour la cuire. Le gibier ne se sert pas saignant ; une cuisson trop prolongée, toutefois assèche la viande. Le gros gibier se prépare en général comme le rosbif et le bifeck, le moyen se rôtit ou se prépare en civet et le petit se sert en rôti ou en pâté.

CHAPITRE SEIZIÈME

LA PATISSERIE

Pâte brisée

La pâte brisée est une modification de la pâte feuilletée. La matière grasse y entre en moindre quantité et la manipulation est plus simple : on ne donne pas de tours. En raison de sa consistance, on utilise la pâte brisée pour les galettes, les pâtés, les timbales et les tartes surtout.

Dans la pâte brisée, la quantité de graisse varie de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{3}$ par rapport à la quantité de farine. Il ne faut pas travailler trop la graisse et la farine ; une manipulation trop prolongée rend la pâte sèche et cassante. Si la graisse est molle et chaude, la pâte sera lourde. La graisse s'incorpore à la farine à l'aide de deux fourchettes ou de deux couteaux. Quand on opère avec les doigts, la graisse, ramollie par la chaleur des mains, forme, avec la farine, un mélange compact qui fait une pâte lourde par suite de l'exclusion de l'air. Trop de liquide rend la pâte dure ; il faut mettre juste assez d'eau pour obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol, ni aux doigts.

Il est préférable de laisser reposer la pâte au froid, même pendant 24 heures, avant de s'en servir. Le froid contracte les bulles d'air emprisonnées dans la pâte ; saisies par la chaleur du fourneau, elles se dilatent et font lever la pâte.

La pâte brisée doit être travaillée au frais autant qu'il se peut, la chaleur fondant la graisse rend la manipulation difficile. On doit mettre très peu de farine en abaissant la pâte, et une fois terminée, il faut la couvrir d'un linge, et la laisser au repos. Si on l'emploie immédiatement, elle se retire en cuisant. La pâtisserie doit cuire dans un four chaud, de préférence sur un gril, dans le bas du four ; si le feu n'est pas assez ardent, la pâtisserie languit et devient dure et indigeste. Il n'est pas nécessaire de graisser les lèchefrites pour la pâte brisée. On peut l'empêcher de brûler, en doublant le fond de la lèchefrite ou les moules d'un bon papier.

Quelques cuisinières emploient la poudre à pâtisserie pour rendre la pâte brisée plus légère, c'est une affaire de goût ; la pâte se réussit très bien sans cet ingrédient. D'autres l'addi-

tionnent d'un oeuf et de jus de citron. Le premier enrichit la pâte et le jus de citron la rend plus tendre, plus légère.

Digestibilité et valeur alimentaire.— La pâtisserie à base d'éléments de calorification : farine, graisse, sucre, etc., nourrit sous un petit volume. Sa valeur alimentaire est en raison des éléments nutritifs qu'elle renferme. Ainsi, une pâte brisée dans laquelle on fait entrer de la farine, de la graisse, du lait et des oeufs sera plus nourrissante qu'une pâte dans laquelle il n'entre que de la farine, de la graisse et de l'eau.

La pâtisserie est souvent d'une digestion difficile et ne doit pas être donnée trop libéralement aux enfants. Si les tartes aux fruits sont tolérées, c'est à condition que la croûte soit bien cuite. Mais éloignons de la table de l'arthritique, les pâtes levées, les pâtes insuffisamment cuites ou trop riches en beurre.

✓ **Conditions de succès.**— Les conditions de succès dans la pâtisserie, Jane Revel nous les détaille dans son livre : **L'art de cuire.**

1° S'attacher à la recherche de la formule classique et rejeter toutes les autres ;

2° doser scrupuleusement ;

3° amalgamer les produits selon l'ordre indiqué, c'est-à-dire en observant les influences qu'ils exercent les uns sur les autres ;

4° observer les repos ;

5° employer des produits de première qualité ;

6° acquérir le tour de main, la pratique et l'expérience étant les meilleurs guides ;

7° observer les températures. Pour arriver à les diversifier mathématiquement, pourvoir le fourneau d'un thermomètre.

✓ **Ingrédients.**— Tous les ingrédients qui entrent dans cette pâte doivent être de première qualité ; l'eau très froide, le beurre et le saindoux fermes et durs et la farine à pâtisserie de premier choix. La manipulation semble être la première condition à réaliser pour arriver au succès dans la pâte brisée. Il faut travailler promptement et adroitement ; manier la pâte le moins possible et toujours délicatement.

Les principaux ustensiles sont : 1° Le rouleau à pâte, d'ordinaire, de bois dur, mais doux. Il y a cependant des rouleaux spéciaux, de verre creux, que l'on peut remplir d'eau glacée ; ils ne sont pas d'une nécessité absolue.

2° Une planche de bois ou même le dessus d'une table de bois blanc, bien propre. Le marbre est préférable au bois parce qu'il est parfaitement uni et qu'il reste toujours au-dessous de la température de la pièce. Au besoin, une simple feuille de papier épais, étendu sur une table, pourrait suffire.



3° Des assiettes peu profondes et rondes généralement, avec un bord projetant au dehors. Elles peuvent être de terre cuite, de fer blanc (émaillé), d'aluminium, de verre (pyrex). L'assiette de verre, d'ordinaire achetée avec un cercle métallique ou d'argent, est introduite dans ce cercle au moment de servir. Les assiettes ont, généralement, 7 à 8 pouces de diamètre et $\frac{1}{2}$ pouce de profondeur.

4° Des lèche-frites ou plaques pour la cuisson des biscuits, des petits pains chauds.



FORMULES TYPES (pâte brisée)

4 tasses de farine	2 c. à thé de poudre à pâte
1 à $1\frac{1}{4}$ tasse de graisse ou beurre et graisse	1 c. à thé de sel
	1 tasse d'eau froide.

Le $\frac{1}{4}$ d'une tasse de graisse pour une tasse de farine est le plus qu'une main inexpérimentée peut mélanger ensemble, mais avec un peu de pratique on arrive à employer $\frac{1}{3}$ pour une tasse de farine. Trop de graisse rend la pâte cassante; n'employer que la quantité d'eau froide requise pour tenir ensemble la mixture et obtenir une pâte ferme.

Manière de procéder.— Sasser la farine; mesurer et sasser la farine avec la poudre et le sel. Incorporer la graisse avec la farine, la travailler avec deux couteaux jusqu'à ce que la graisse et la farine soient si bien mélangées qu'elles forment comme une farine grossière.

La rassembler et faire au milieu une sorte de puits (appelé en pâtisserie: fontaine), ajouter alors l'eau, petit à petit, en travaillant la pâte à l'aide des deux couteaux.

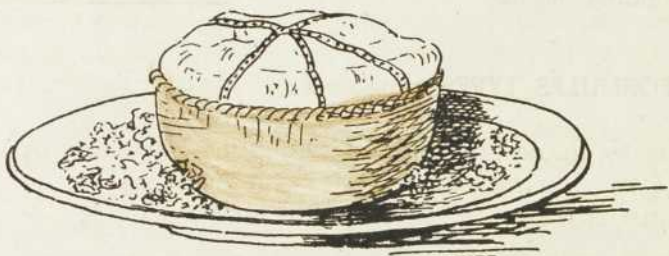
Lorsque la pâte a acquis la consistance nécessaire, la laisser reposer $\frac{1}{4}$ d'heure, même une heure (si l'on en a le temps).

Étendue au rouleau, cette pâte servira à faire la croûte des tartes; l'enveloppe des chaussons de pommes, des pâtés de viande, etc., etc.

Pâte brisée avec graisse végétale

2 tasses de farine	1 c. à table de jus de citron
$\frac{3}{4}$ tasse de graisse végétale	1 c. à thé de sel
1 jaune d'oeuf	eau très froide ($\frac{1}{2}$ tasse ou plus).

Manière de procéder.— Tamiser la farine avec le sel, y incorporer le Crisco, émietter jusqu'à ce que la pâte ait une apparence farineuse. Mélanger le jaune d'oeuf et le jus de citron, ajouter l'eau froide. Faire la détrempe légèrement sans trop travailler la pâte; la laisser reposer 24 heures dans un endroit froid. S'en servir pour tartes et tartelettes.



DES TARTES.— De tout temps, les tartes furent un des desserts des plus populaires au Canada. On peut dire qu'il y a autant de variétés dans les tartes qu'il y a de variétés de fruits sur le marché. Cependant peu de ménagères réussissent à faire une croûte riche, tendre, légère et digestible. Les conditions de succès sont pourtant faciles à réaliser. Il suffit d'avoir:

- 1° Une formule expérimentée ;
- 2° de la dextérité et de la rapidité de manipulation ;
- 3° un plein contrôle du fourneau.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME

LES ENTREMETS

Plats sucrés

Afin de marquer d'une manière plus sensible les jours de fête et de réjouissances familiales, il est à propos que la ménagère sache confectionner quelques-unes de ces douceurs alléchantes pour tous, grands et petits. Toutefois, il n'en faudrait pas faire la base de l'alimentation journalière ; car outre la dépense et la perte de temps, l'habitude de telles friandises dégoûterait de la nourriture simple, pratique et substantielle.

Les mets légers accompagnant le rôti, ou précédant le dessert, s'appellent **entremets**. On distingue des entremets de légumes et des entremets sucrés ; les premiers se servent après le rôti, les seconds avant le dessert.

Dans un repas bien ordonné, les entremets sucrés font partie du second service ; dans les repas d'intimité, ils se confondent avec les desserts.

Les entremets sucrés sont à base de fruits ou de crème servie chaude ou froide. Les principaux sont : les omelettes sucrées ou aux confitures, les soufflés, les oeufs à la neige, les mousses, les charlottes, les beignets divers, les gâteaux de féculents et de fruits, les sorbets, les glaces, etc., etc. Les produits qui entrent dans ces préparations doivent être de première qualité.

Leur rôle dans l'alimentation.— Les mets sucrés sont des aliments de premier ordre, de véritables producteurs d'énergie. Si nous avons besoin de fournir un travail intense, rien n'est meilleur pour nous soutenir dans l'effort. La valeur nutritive d'un mets dépend, comme on le sait déjà, des éléments qui entrent dans sa préparation. La farine, le riz, la semoule, la fécule de pomme de terre, le beurre, le lait, les oeufs puis les amandes, les fruits, le sucre, le thé, le café, le cacao, etc., sont autant d'éléments qui entrent dans ces plats et leur donnent le caractère particulier d'aliment calorifique.

On comprend encore davantage la valeur de ces mets quand on sait que, à poids égal, le pain donne près de deux fois plus d'énergie que la viande, et le chocolat plus de trois fois. Les mamans ont parfaitement raison de mettre un frein à l'appétit de leurs enfants pour les sucreries ; d'ailleurs tous les auteurs s'accordent à dire qu'elles sont échauffantes.

Pas plus qu'une viande ou un légume, un entremets sucré ne peut se passer de condiments ; mais ces condiments ou essences d'un genre spécial sont appropriés à la nature des mets dans lesquels ils doivent figurer. Entre autres, citons : vanille, fleur d'oranger, citron, orange, café, etc.

Catégories principales.— Tous les entremets sucrés à base de riz, de pain, de biscuits, de fruits, d'oeufs et de pâte se classent en trois catégories principales :

- 1° les crèmes ;
- 2° les gâteaux, les soufflés et les flans ;
- 3° les fritures.



On peut imaginer un nombre considérable d'entremets, puisque les crèmes, les fruits, les confitures et les pâtes se prêtent à d'innombrables combinaisons. Les crèmes surtout offrent une ressource précieuse dans la confection des entremets. Les entremets à base de pâte constituent des plats substantiels.

Crèmes.— a) **Base et liaison.**— On donne le nom de crèmes à des préparations très variées contenant toutes des oeufs, du lait ou de la crème fraîche, liées de différentes façons, soit avec de la fécule, soit avec des oeufs.

b) **Principes de cuisson.**— Les crèmes par la brusque coagulation de l'albumine qu'elles contiennent ont une tendance à tourner lorsqu'elles sont au feu. Les vapeurs acides, le voisinage d'un mets hautement mariné, l'haleine d'une personne qui a des dents gâtées, suffisent à empêcher la réussite d'une crème.

c) **Consistance de la crème.**— Les crèmes prennent plus ou moins vite, selon la proportion observée entre les oeufs et le lait qui en sont la base. On compte ordinairement 6 oeufs par pinte de lait. Si la proportion des oeufs augmente, la crème épaisit plus facilement, mais elle est moins délicate. Les crèmes reçoivent leur nom du parfum qui les aromatise.

d) **Crèmes liquides et solides.**— Les crèmes sont liquides ou solides. Une crème cuite au four dans un moule, et renversée ensuite sur un plat au moment de servir, est une crème solide.

Soufflés.— a) **Définition.**— Une crème ou une purée additionnée de jaunes d'oeufs et dans laquelle on a incorporé des blancs battus en neige, prend le nom de soufflé.

b) Cuisson.— Si cette préparation est portée au four, les bulles de gaz se dilatent au fur et à mesure de la cuisson. Les jaunes d'œufs se coagulent et emprisonnent les bulles d'air. Le tout se présente alors sous l'aspect d'une substance spongieuse et légère qu'il faut servir très rapidement afin d'éviter l'affaissement de l'édifice par refroidissement. On fait des soufflés aux œufs battus, à la purée de légumes, au fromage, etc.

Gâteaux.— Pour faire les gâteaux, il suffit d'ajouter aux éléments des soufflés : des crèmes, du riz, de la semoule, de la farine et du beurre. Ces entremets sont plus consistants que les crèmes et les soufflés, plus nourrissants aussi et comme les crèmes, ils peuvent être cuits dans un plat allant au four ou dans un moule. Les gâteaux se parfument comme les crèmes ; on compte, pour les crèmes 6 jaunes d'œufs par pinte de lait, mais pour les crèmes au plat, quatre par pinte de lait sont suffisants.



Flan.— Le flan est une sorte de pâtisserie, à base de farine, de beurre et d'œufs. Il se prépare sans croûte, ou dans une croûte, constituant ainsi une véritable tarte. La farine est délayée, avec soin, sans faire de grumeau, dans une terrine, avec le lait chaud, bouilli et sucré. Les œufs sont ensuite ajoutés et le tout bien mêlé jusqu'à consistance d'une bouillie un peu épaisse. Verser alors dans la croûte, ou dans une tourtière bien beurrée, et cuire à feu doux et égal (feu dessus et feu dessous). On peut ajouter des fruits au flan présenté comme entremets : cerises, poires, etc. et le glacer avec du sucre avant de servir. Les flans se préparent presque toujours dans des plats allant au four.

Fritures sucrées.— La cuisson des fritures sucrées se fait au beurre, dans la graisse ou l'huile pour les entremets suivants :

- 1° les omelettes au sucre,
- 2° les crêpes,
- 3° le pain doré,
- 4° les beignets, etc.

L'**omelette sucrée** est une omelette ordinaire, peu cuite et saupoudrée largement de sucre ou de confitures. Les **crêpes** sont un mélange de lait ou d'eau et de farine que l'on fait prendre à la poêle dans un peu de beurre ou de graisse (voir pâtes à la cuillère).

Pour avoir une crêpe fine très riche, ajouter à la recette 4 c. à table de beurre et mettre jusqu'à 4 oeufs.



On appelle **pain doré** des tranches de pain frites au beurre et trempées au préalable dans du lait additionné d'oeufs et de sucre, et aromatisé. Le liquide doit avoir la consistance d'une crème claire, sinon il ferait omelette sur le pain ; faire tremper dans ce liquide les tranches de pain, assez longtemps pour qu'elles soient pénétrées par le lait, mais pas au point de s'écraser ; mettre chaque tranche à la poêle, dans du beurre chaud, faire frire des deux côtés jusqu'à belle couleur dorée et déposer sur un plat ; saupoudrer le dessus de chaque tranche de sucre granulé et servir chaud.

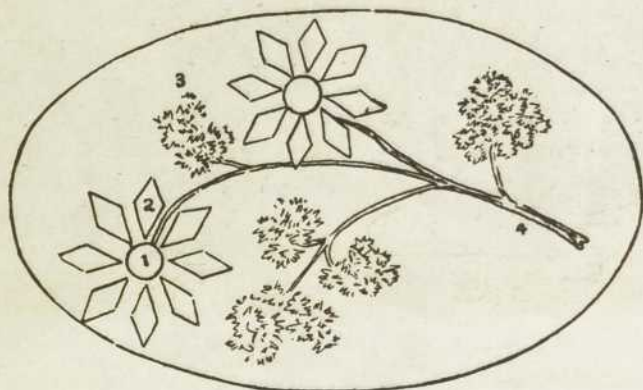
Les **beignets** se font avec des fruits trempés dans une pâte à frire, ou bien des restes de pâtes sucrées, tels que gâteaux de riz ou flans, partagés en autant de morceaux que l'on veut de beignets. Les tremper dans une pâte à frire et les faire dorer. Si les gâteaux ont une certaine consistance, les couper en tranches bien minces, les tremper dans un peu de lait sucré, aromatisé et les laisser frire après les avoir trempés dans un oeuf battu. Cette préparation se nomme **pain perdu** ou **soupe dorée**.

SAUCES SUCRÉES.— Les sauces sucrées pour les poudings et les crèmes se divisent en sauces froides et en sauces chaudes.

Le beurre auquel on incorpore du sucre blanc ou du sucre brun est la base des sauces froides, alors que les sauces chaudes sont à base d'eau chaude ou de jus de fruits, épaissies avec des oeufs, du sagou, de l'arrowroot, de la fécule de maïs, de la farine.

On parfume la plupart des sauces avec : la vanille, les épices, l'extrait de fruits.

Dans la pratique, les sauces sucrées se simplifient : la sauce au citron, à la crème, à la vanille, au chocolat, la sauce jaune, etc. reviennent le plus couramment sur nos tables.



Desserts.— Le dessert, généralement composé de fromage, de pâtisseries, de confitures, de fruits, est le dernier service d'un repas.

Les desserts rendent de réels services dans l'alimentation : ils ornent la table et égailent le repas. Lorsque ces mets se composent de lait, de farine et d'oeufs, ils apportent un complément utile de matières azotées aux menus maigres. De plus, le sucre qui les accompagne est un aliment calorifique.

Dans les familles aisées comme dans les ménages plus modestes, la ménagère doit s'efforcer de rendre ces plats le moins cher possible, sans toutefois les priver de propriétés nutritives ou solides. Les aromates communiquent au dessert un goût agréable ; quelques-uns sont d'un prix insignifiant. Ainsi quelques gouttes de café noir et fort aromatisent très agréablement les crèmes, comme le zeste des oranges ou des citrons donne aux crèmes, aux gâteaux et aux compotes, un goût et un parfum délicieux.

II.— LES FRUITS

On désigne d'ordinaire sous ce nom les produits charnus et juteux de certaines plantes mais, à proprement parler, les noix et tous les grains sont des fruits. Les fruits, complément indispensable d'un bon repas se classent parmi les aliments sains, légers, de facile digestion quand ils sont mûrs.



Les fruits sont les aliments naturels de l'homme, et comme il a été créé dans les pays chauds, c'est dans les produits de cette contrée qu'il peut trouver toutes les substances nécessaires à son entretien. Les fruits de nos régions peuvent cependant, par la judicieuse combinaison de leurs différentes espèces, faire face à un régime assez complet. Les oléagineux : noix, noisettes, etc., complètent ce qui manque aux juteux : pommes, poires, etc.

L'inclination des enfants pour les fruits, tant qu'on n'a pas perverti leur instinct par l'usage de la viande, est un indice de notre nature frugivore et doit nous porter à de sérieuses réflexions sur l'avantage de ces mets savoureux. Les fruits ne nous transmettent-ils pas dans toute leur intégrité les merveilleuses préparations de la cuisine solaire et atmosphérique ? C'est Dieu lui-même qui nous les sert, et avec quelle délicate et paternelle sollicitude !

Ce qu'ils contiennent.— Dans tous les fruits nous trouvons des substances azotées, analogues à l'albumine du blanc d'œuf. La teneur en est faible dans les fruits aqueux et sucrés, un peu plus forte dans les fruits à noyaux et à baies. Quant aux principes carbonés, ils y existent sous la forme de fécule, de matière

grasse et de glucose. Les fruits renferment, en outre, des vitamines, des sels minéraux de haute valeur et des acides. Cuits, en compote, en confiture, ils augmentent de beaucoup en valeur nutritive. Ajoutons encore que les fruits crus sont très recommandables dans le traitement de la constipation.

Avantages des fruits sur les viandes.— Les fruits ont, en outre, le mérite de ne renfermer aucun toxique, et cela constitue un grand avantage sur la viande qui contient quantité de poisons. Il est vrai que nous avons le foie pour nous défendre contre ces toxiques et les reins pour les éliminer, mais pourquoi ne pas épargner ce travail à nos organes. Grâce aux sels qu'ils contiennent, les fruits ont des propriétés dépuratives, diurétiques et laxatives.

Ces produits sont donc bienfaisants à conditions toutefois de les choisir sains et bien mûrs, ou de les faire cuire. Les fruits verts s'utilisent en compote ; la cuisson et le sucre enlèvent leur âcreté.

CATÉGORIES DE FRUITS.— On peut les ramener à trois grandes espèces : 1° Les fruits aqueux et acidulés qui, à maturité, deviennent sucrés et parfumés : les pommes, les poires, les coings, les prunes, les pruneaux, les pêches, les cerises, les fraises, les oranges, les citrons, les cassis, les groseilles, les raisins, etc. ;

2° les fruits amylicés et huileux : les amandes, les noisettes, les noix, les châtaignes, le cacao, les noix de coco ;

3° les fruits sucrés qui ne sont ni acides, ni gras : les figues, les dattes, les bananes.

Choix des fruits.— La ménagère économe fait sa provision de fruits au moment où la récolte se fait abondante et laisse les primeurs à ceux qui mènent un train de vie princier. Autrement, elle s'expose à doubler et même à tripler la dépense.

Il est rarement avantageux, sous prétexte d'économie, d'acheter des fruits meurtris ou attaqués, car dès que le fruit a atteint ce point, sa saveur commence à disparaître ; cuit même, il n'est pas aussi savoureux qu'il devrait l'être. Les fruits verts peuvent, quelquefois, mûrir à la maison, ou bien servir pour la consommation immédiate après qu'ils ont été cuits. La couleur et la forme du fruit ajoutent beaucoup à son apparence, mais ne sont pas toujours une garantie de saveur. Quelquefois, un

beau fruit n'a aucun goût, tandis qu'un fruit terne a une saveur délicieuse. Il serait donc sage de goûter un fruit avant d'en acheter une quantité.

Conservation.— Chaque famille tient à faire, dès l'automne, sa provision de fruits frais pour la saison d'hiver. Dans ce cas, le procédé le plus simple de conservation est la mise au fruitier ou au cellier. Le fruitier doit remplir les conditions suivantes :

1° être à l'abri de la gelée ;

2° avoir une température constamment égale, plutôt sèche qu'humide ;

3° être garni de planchettes de bois blanc sur lesquelles seront disposés les fruits.

Quelques jours avant la récolte ou l'achat des fruits, il faut assainir le fruitier, le nettoyer à fond et renouveler l'air en laissant pendant le jour les fenêtres ouvertes.

La provision faite, on dispose les fruits sur les planchettes, de manière à diminuer autant que possible la pression qu'ils exercent les uns sur les autres, puis on ferme les ouvertures, afin d'établir une obscurité complète.

Comme les fruitiers dégagent toujours de l'humidité et que cette humidité est néfaste à la conservation des fruits, on l'enlève au moyen de pierres de chaux placées aux angles de la pièce. Lorsque cette chaux est délitée, on la remplace par d'autre parfaitement sèche.

La maîtresse de maison doit visiter souvent son fruitier ; un fruit gâté communique sa pourriture à tous les fruits qui l'avvoisinent. Une surveillance attentive permettra d'éviter cette contagion. L'usage de conserver des fruits juteux sur de la paille n'est guère recommandable ; cette dernière communique aux fruits une saveur désagréable.

Manière de servir les fruits frais.— Tous les fruits se lavent à l'eau froide, car la poussière s'amasse à leur surface ; il faut les assécher ensuite immédiatement et complètement.

Pour couper et peler les fruits, on se sert d'un couteau d'acier propre ou encore d'un couteau d'argent. Le sucre en poudre est préférable au sucre granulé pour servir les fruits frais, car ce dernier ne se dissout pas dans le suc des fruits.

L'habitude de prendre un fruit avant le déjeuner est absolument hygiénique et rationnelle. Les fruits se servent aussi au dîner comme dessert. En Angleterre, on donne même exclusivement le nom de dessert aux fruits servis après le principal repas.

CUISSON DES FRUITS.— Les fruits frais sont les meilleurs. Toutes les préparations qu'on leur fait subir ne peuvent qu'altérer leur qualité. Cependant, grâce à certains procédés, il devient facile de conserver aux fruits leur fraîcheur et leur goût délicat. Il suffit pour cela de cuire le fruit à feu doux, de façon à ce que l'eau de cuisson se ride à peine ; puis supprimer tout assaisonnement comme la cannelle ou le clou de girofle et tout excès de sucre. Ces substances masquent le goût si fin des fruits et cela au grand préjudice des palais délicats et de la digestibilité si remarquable des fruits.

Les fruits se cuisent dans une bassine ou casserole émaillée, mais non de fer ; l'acide du fruit forme, au contact du fer, un sel métallique qui noircit les fruits et leur communique un goût désagréable.

La cuisson des fruits dans le sucre comprend : 1° les compotes et les marmelades destinées à être mangées immédiatement ; 2° les confitures et les gelées, conserves de fruits.

Compote.— La compote est une préparation de fruits et de sucre ; les fruits y sont cuits en entiers ou en quartiers, et aromatisés au goût. Les fruits que l'on met en compotes doivent ne pas s'écraser trop vite durant la cuisson et autant que possible être servis entiers, ce qui est d'un meilleur aspect. Dans ce cas, il ne faut pas remuer le fruit durant la cuisson.

1 tasse de sucre,	3 tasses d'eau.
12 pommes de grosseur moyenne	

Mode de préparation.— Laver ou essuyer les pommes, les partager en quartiers, les mettre dans le sirop bouillant. Pour les compotes, opérer de manière à conserver les morceaux de fruits intacts en leur donnant peu de cuisson ; ajouter du zeste d'orange au goût.

Marmelades.— Les marmelades diffèrent des compotes en ce que les fruits subissent une cuisson plus complète et sont réduits à l'état de purée. Pour faire une marmelade, choisir des fruits très mûrs, les peler, s'il y a lieu. Les peser et les mettre dans une bassine. Ajouter du sucre dans la proportion de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ du poids total du fruit. Remuer le mélange afin qu'il ne s'attache pas pendant la cuisson. Laisser cuire jusqu'à ce que le fruit soit parfaitement écrasé et mettre en pots.

QUESTIONNAIRE

CHAPITRE QUATORZIÈME

- 1.— Différenciez approvisionnements de conservation et achats de denrées périssables.
- 2.— Quand et dans quelles proportions faut-il faire l'approvisionnement ?
- 3.— a) Qu'est-ce que savoir acheter ? b) Où doit-on mettre ses provisions ?
- 4.— Est-il important de connaître les classements officiels des différentes denrées ?

CHAPITRE QUINZIÈME

- 5.— a) Qu'entend-on par volaille ? b) Comment la classe-t-on en cuisine ? c) Quelle est sa valeur alimentaire ?
- 6.— Comment faire le choix d'une volaille : a) quand la bête est vivante ; b) si la bête est morte ?
- 7.— Donnez la manière : a) de plumer une volaille ; b) de la flamber ; c) de la vider ; d) de la trousse ; e) de la barder et de la piquer ; f) de la cuire.
- 8.— a) Qu'est-ce que le gibier ? b) Comment le classe-t-on du point de vue culinaire ?
- 9.— a) Donnez la valeur nutritive du gibier ; b) convient-il à tout le monde ?
- 10.— Déterminez la manière : a) de conserver le gibier ; b) de le cuire.

CHAPITRE SEIZIÈME

- 11.— Définissez la pâte brisée.
- 12.— Parlez de sa digestibilité et de sa valeur nutritive.
- 13.— Indiquez quelques conditions de succès dans la fabrication de la pâte brisée.
- 14.— Quels ustensiles sont requis et de quelle nature doivent-ils être ?
- 15.— Indiquez deux formules types pour la pâte brisée.
- 16.— Donnez trois conditions importantes pour réussir les tartes.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME

- 17.— Qu'appelle-t-on entremets ?
- 18.— Leur rôle dans l'alimentation est-il important ?
- 19.— Y a-t-il plusieurs catégories d'entremets ?
- 20.— Qu'entend-on par crèmes ? et dites un mot de leur cuisson.
- 21.— Qu'appellez-vous soufflé en art culinaire ?
- 22.— Définissez le flan — donnez la manière de le préparer.
- 23.— Dites un mot de la cuisson des fritures sucrées — nommez les principales.
- 24.— Expliquez la manière de faire les omelettes sucrées, — les crêpes, — les beignets
- 25.— Comment se divisent les sauces sucrées ?
- 26.— Quelle est la base des sauces froides ? — des sauces chaudes ?
- 27.— Le dessert a-t-il son utilité dans l'alimentation ?
- 28.— Que désigne-t-on sous le nom de fruits ?
- 29.— Quelle est leur valeur nutritive ?
- 30.— Comment se divisent les fruits ?
- 31.— A quelle époque la ménagère doit-elle faire sa provision de fruits ?
- 32.— Donnez le procédé le plus simple de la conservation des fruits.
- 33.— Comment doit-on servir les fruits frais ?
- 34.— Les fruits cuits sont-ils aussi savoureux que les fruits crus ?
- 35.— Que faut-il penser de la cuisson des fruits ?
- 36.— Qu'est-ce que la compote ?
- 37.— En quoi les marmelades diffèrent-elles des compotes ?

LEÇONS SUBSIDIAIRES

UNE CUISINE MODERNE

Mademoiselle Claire Morin,
Québec.

Ma chère nièce,

Te voilà prête à entrer dans la barque matrimoniale ! ... fiancée déjà, et des projets plein la tête ! Ce n'est pas une mince affaire, n'est-ce pas, d'organiser une maison ? Pierre te soumet les plans, et c'est à moi que tu as recours comme juge suprême ! Ta confiance me flatte ... Puissent mes humbles conseils t'être de quelque utilité !

D'après le plan si gentiment inclus dans ta lettre, la cuisine occupe un angle. Grâce à cette disposition, la vaste pièce aura deux immenses fenêtres, du côté de l'ouest, et au sud une fenêtre et une porte donnant sur le jardin potager. Les murs seront émaillés, me dis-tu; cela en facilitera l'entretien. Pour la même raison, recouvre le parquet de linoléum, en harmonie avec les murs. Quant aux couleurs, je t'en laisse le libre choix, car mon goût n'est peut-être pas le tien en cette matière. La décoration des meubles et du service de vaisselle pourra s'harmoniser avec la teinte dominante de la pièce. L'éclairage indirect ou fluorescent ménagera tes yeux en donnant la note « ultra-moderne ».

Proposons-nous maintenant de grouper le plus rationnellement possible l'outillage moderne de ta cuisine. Ne faut-il pas songer à t'épargner des pas inutiles et des pertes de temps ? Tu as, sans doute, admiré comme moi cette idée américaine: le comptoir de cuisine. Transposons cette trouvaille dans un domaine bien canadien et soyons aussi modernes que nos sœurs d'outre-frontière. D'ailleurs, ce comptoir n'est-il pas une version de l'armoire classique ? Et comme il simplifie notre organisation !

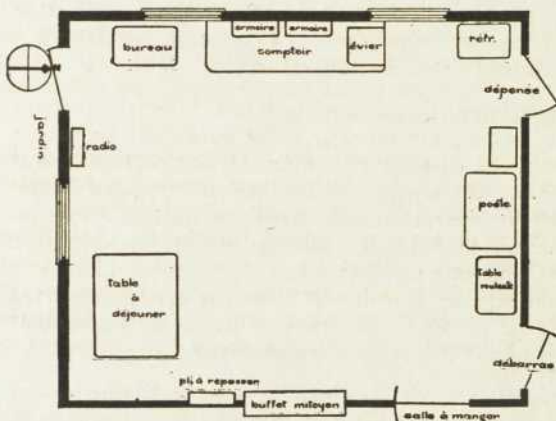
Nous voici du côté de l'ouest; entre les deux fenêtres, n'est-ce pas l'endroit idéal pour construire le comptoir ? Il s'élèvera à une hauteur d'environ deux pieds et demi ou trois pieds, selon ta taille, pour te permettre de travailler à l'aise, et chaque extrémité réserve un espace, à droite, pour le réfrigérateur; à gauche, pour un bureau miniature où tu composeras tes menus, où tu conserveras tes lettres d'affaires, les notes des fournisseurs, (fiches), etc.

A l'extrémité la plus rapprochée de la fenêtre, enclavé dans le comptoir, tu placeras l'évier en fonte émaillée, avec robinets chromés dont l'en-

tretien n'est qu'un jeu et à un pied et demi environ au-dessus du comptoir, une armoire, moins profonde que celui-ci, sera accrochée au mur.

Avant la guerre, je t'aurais conseillé de construire comptoir et armoire en métal; mais comme ce matériel est réquisitionné au profit des usines de munitions, utilise le bel érable canadien. La surface sera recouverte de linoléum ou finie en monel. Pour plus de propreté, tu peux demander un revêtement de prélat se continuant sur le mur à une faible hauteur. Naturellement, l'intérieur du comptoir sera divisé et subdivisé; on y trouvera des tiroirs à bascule pour recevoir sucre et farine, des compartiments pour la batterie de cuisine; enfin, des tiroirs superposés pour les autres accessoires.

Je te vois des points d'interrogation dans les yeux: « Aurais-je de quoi remplir tout cela? Et cette armoire du haut? » Ma chère Claire, tu oublies tous les ustensiles et les petits flacons destinés aux condiments, épices, etc.



Maintenant, laisse-moi t'expliquer les raisons de mon choix. Ce qui domine en ma pensée, c'est le désir de t'épargner fatigues et perte de temps. Tu te souviens de la cuisine de tante Sophie? Faire un gâteau dans son labyrinthe, c'était courir de Québec à Montréal.. Cuisine immense, donc, armoires à deux lieues l'une de l'autre; il fallait parcourir

plusieurs verges avant de réunir le couteau et la fourchette! Aussi, cette pauvre tante est morte avant son heure. L'aménagement défectueux de sa cuisine doit y être pour quelque chose! Chez toi, tu auras tout à portée de la main. La surface du comptoir te sera utile pour préparer les repas; il y aura même assez d'espace pour rouler une bonne tarte. A deux pas, sans inconvénient, tu ratisseras les légumes. Sans fatigue inutile, tu cuisineras dans un petit laboratoire luisant, frais et moderne.

Nous n'avons fait que le premier pas dans l'organisation de ta cuisine. Continuons, veux-tu? Sur le mur, à droite du réfrigérateur, nous installerons le poêle. A la ville, l'électricité ou le gaz s'imposent; si tu étais à la campagne, je te conseillerais un poêle de fonte, au bois ou au charbon, pas très grand, émaillé, d'entretien facile et chauffant comme un charme. Sur le mur opposé, utilisons le plus joliment possible les deux ouvertures. Entre les deux, nichons le radio: on n'imagine

pas une cuisine moderne sans radio ! A gauche, devant la fenêtre nous placerons le coin à déjeuner. Une petite table peut facilement se caser là, quelle que soit sa forme. Comme siège ? Un banc pour deux, peut-être; cela ferait intime pour vos déjeuners de lune de miel . . . ; tu peux aussi choisir deux chaises confortables qu'il sera facile de transporter. Il y aura assez d'espace pour les chaises hautes . . . , car il faut tout prévoir, n'est-ce pas ?

Nous voici devant le mur faisant face au comptoir. À gauche du buffet et de la porte de communication avec la salle à manger, il y a beaucoup d'espace. Si tu veux, nous jouerons aux sorcières... On presse un bouton, une minuscule ouverture se découvre. Que voit-on ? Nulle autre chose que la planche à repasser offrant ses services. Voilà qu'elle glisse doucement sur des supports mobiles et qu'elle se dresse. Dans un enfoncement, se cache le fer à repasser. Après usage, le fer rentre dans sa cachette, la planche remonte, la porte se referme et le tour est joué ! Au centre, un buffet mitoyen t'offrira l'espace voulu pour placer la vaisselle. N'oublions-nous pas quelque chose ? Il entre des accessoires dans une cuisine. Au bénéfice des alliés, sacrifions l'aluminium; il reste le fer émaillé de bonne qualité. Ne dédaigne pas le pyrex apte à te rendre de grands services. Un malaxeur électrique te serait aussi très utile; si ta corbeille de noce n'en contient pas, Pierre se fera, sans doute, un plaisir de t'en offrir un au prochain anniversaire.

A la cuisine, se rattache le garde-manger. La porte, à gauche du poêle, donne accès à cette pièce. L'endroit est frais, le soleil n'y pénètre jamais, car la température doit être maintenue à un degré assez bas. Ingénions-nous à mettre à profit tout l'espace disponible. Installons de vastes armoires pour les conserves et les confitures, ainsi que pour les ingrédients qui s'achètent en grande quantité. Les tablettes seront couvertes de toile cirée lavable, les murs seront bien peints. D'autres tablettes, à l'extérieur, recevront les restes des repas qui attendent le menu suivant pour disparaître.

Ici, nous tournons la page: mes conseils sont épuisés. Tu sais, ma chère nièce, je ne suis pas un oracle infallible et universel. Je t'ai dévoilé mes connaissances . . . , à toi de consulter ailleurs si cela ne te suffit pas. Loin d'en être mécontente, je serai flattée de l'intelligence de ma nièce.

Au revoir. Salue bien ton fiancé pour moi.

Georgette Larouche

Institution Chanoine Beaudet,
Saint-Pascal

Ce 31 mai 1942.



Causerie: En quoi, la situation de la résidence — ville ou campagne — peut-elle influencer les conditions de vie ?

I.—VIE A LA VILLE

1° Ses avantages

Vivre dans le monde, pour certaines gens, c'est se trouver au milieu de la foule qui encombre les trottoirs, qui envahit les places publiques, qui déferle partout où ils vont. Le bruit, le vacarme, le va-et-vient d'amis, de connaissances et d'inconnus les amusent, les étourdissent, satisfont à leurs besoins de mouvement, leur créent une atmosphère de joie. Ils suppriment l'amertume de l'isolement, de la solitude, dont leur nature s'accommoderait mal.

Ces personnes ne peuvent vivre à leur goût qu'en très nombreuse société. Plus il y a de tapage autour d'elles, et plus leur plaisir est grand. Il est bien certain que la ville sert à souhait de semblables gens. En effet, tous les jours, séances, concerts, conférences, se succèdent sans interruption. Pas un soir qui ne présente des amusements, pas un soir où l'on soit contraint de rester à la maison. Du début de la semaine jusqu'à la fin, on court aux endroits où l'on se divertit : salles publiques, clubs, cinémas, maisons de danses, etc. Excellent moyen de passer sa vie sans avoir le bonheur de la voir !

Par contre, dans la ville, surtout celle qui est de moyenne étendue, la vie religieuse de la paroisse catholique est intense. L'action bienfaisante du prêtre s'exerce efficacement sur la plupart des âmes. Celles qui veulent avant tout se sauver rencontrent de multiples facilités de le faire : retraites paroissiales, retraites fermées, ligues pieuses, groupements d'action sociale, sociétés de bienfaisance, conférence Saint-Vincent-de-Paul, mouvements de jeunesse. Bien que quelques-unes de ces initiatives nuisent parfois à la vie de famille, elles n'en font pas moins beaucoup de bien à la société tout entière. Aux personnes déjà bonnes, ou qui désirent le devenir, ces avantages valent leur pesant d'or. Malheureusement, trop de mondains n'en profitent guère !

Une autre aubaine de première valeur offerte par la ville, c'est la facilité très grande qu'on y trouve de s'instruire. Les gens que les mondanités laissent indifférents, s'ils veulent étendre le champ de leurs connaissances, n'ont qu'à frapper aux portes des grandes écoles, car il y en a de tout genre. Ceux qui ont passé l'âge de la scolarité rencontrent mille occasions de meubler leur esprit, d'acquérir le savoir technique ou professionnel dont ils ont besoin. Les conférences publiques, les

cours particuliers, les écoles du soir fonctionnent en permanence. Aux bibliothèques, les gens studieux, les chercheurs, trouvent les livres dans lesquels ils puisent d'amples connaissances.

Le voisinage des médecins et des hôpitaux est encore un avantage très appréciable qu'offre la ville. Lorsque survient l'indisposition sérieuse, les citoyens trouvent les meilleurs médecins. Ils arrivent au chevet des malades à quelques minutes d'avis, peuvent y revenir autant de fois que les familles le désirent et, par conséquent, ont plus de chances d'enrayer le mal et de faire éviter la catastrophe possible. Puis, comme ils demeurent à proximité de leurs patients, la multiplicité de leurs déplacements n'occasionne pas trop de dépenses, moins peut-être que les visites plus rares qu'aurait pu faire un médecin très éloigné d'eux.

Souvent le cas d'un malade, d'un blessé, ne peut être efficacement traité qu'à l'hôpital. Alors, on l'y conduit en peu de temps. Outre les soins médicaux qui lui sont prodigués et l'avantage d'être suivi de près par des gardes diplômées, le malade a la consolation de voir les siens qui le réconfortent, l'aident à garder confiance. Qui assure qu'il n'aurait pas succombé s'il n'avait pu être dirigé vers un tel établissement ?

Comment ne pas apprécier encore un service de police qui veille constamment à l'ordre et à la sécurité des citoyens ? De plus, en été, la ville offre aux regards de jolies scènes d'arbres aux tons variés, de parterres entretenus et de fleurs multicolores. Ses rues et trottoirs sont nettoyés et lavés souvent. L'hiver, au lendemain des tempêtes, on les débarrasse de la neige tombée en abondance. En toute saison, une puissante lumière électrique rend les nuits aussi claires que le jour.

Et, dans les quartiers riches au moins, on jouit de plus de bien-être dans les logis. Les maisons ont généralement été construites selon les données du bon goût et celles de l'hygiène. Chaque logis comprend les pièces suffisantes à ses occupants, pièces presque toujours claires, spacieuses et propres. On y trouve un système de chauffage assez au point, l'eau courante, la salle de bain et la chambre de toilette. Bref, derrière les murs d'une telle demeure peuvent régner le repos et la paix, sinon tout le bonheur que pourrait prétendre y goûter la famille digne de ce nom.

2° Ses inconvénients

A côté d'avantages incontestables, la ville présente des inconvénients. On y vit le plus souvent indifférent pour le voisin, dans une espèce de monde neutre où chacun ne pense qu'à soi, qu'à ses intérêts personnels. Ne dirait-on pas que, pour certains, le fait d'être de la ville les dispense d'avoir de la conscience et du cœur ? Il y a en ville tant de déracinés du coin natal, tant de métèques auxquels fait défaut l'harmonie de parenté, de mentalité, de sang et d'origine. Aux yeux du sociologue, une société qui renferme trop d'éléments disparates ne peut conserver l'unité nécessaire au bonheur.

Du point de vue de la santé, la ville offre aussi ses dangers. Pauvres ouvriers et ouvrières des usines, des magasins et des bureaux; dévouées

gardiennes de nos foyers; malheureux enfants parqués au fond des cours sales, sombres, exigües, dans de véritables taudis; nous vous voyons sortir de vos milieux respectifs plus ou moins aérés, plus ou moins remplis de miasmes délétères, puis nous vous regardons vous replonger journellement dans une atmosphère irrespirable, appliqués à un travail pénible, long, disproportionné à vos forces, et nous en demeurons désolés, car nous savons quel ravage tout cela exercera sur votre organisme !

Des milliers d'automobiles infectent vos rues et vos demeures. De plus, des centaines de manufactures répandent partout, par leurs hautes cheminées, d'épaisses fumées de suie âcre, tandis que, par leurs portes, elles laissent s'échapper de façon continue, des senteurs d'huile chauffée. Oh ! quel bain de poison prenez-vous plusieurs fois le jour, pauvres citadins ! Aussi quel sang appauvri coule dans vos veines ! Combien vos santés sont compromises à jamais !

La vie de famille s'en est allée de beaucoup de foyers. Au cours de la soirée, vous ne trouvez dans ces demeures que la gardienne du dernier-né. Où sont les autres membres ? Le père fait sa partie de cartes au club ; la mère visite des amies ou assiste à une séance récréative; les jeunes filles passent la veillée à leur cercle; les garçons prennent leurs ébats sur quelque patinoire, au parc, ou encore participent à des jeux moins édifiants. C'est dire que tous ceux qui composent la famille ne se voient qu'aux heures des repas. Et, dans cette espèce d'hôtel sans âme, les enfants payent leur pension aux parents afin d'être indépendants d'eux. Père, mère et enfants, vivent en égaux et se traitent comme des étrangers. Il n'y a pas de vie de famille. Et c'est grave de conséquence.

On court des dangers de toute sorte; beaucoup ne cherchent plus les joies saines, mais courent après des plaisirs excitants, coupables: ceux des restaurants, des salles de danses, des sports en commun, des plages à la mode, etc... Que de mariages ont été malheureux pour avoir été effectués à la suite de fréquentations qui avaient été faites à la belle étoile, sans jamais de surveillance, et partant, de façon immorale ! Oui, elle est bien exposée l'âme de nos jeunes ! Il faut vivre à la ville pour le savoir !

Bien difficile est la tâche d'élever des enfants à la ville. Ils vont par les rues, exposés aux accidents; ils se groupent dans d'étroites cours, mêlés à d'autres enfants qui leur apprennent l'impolitesse, l'insoumission, l'irrespect, le mal. Une fois adolescents, ils se soustraient au joug des parents; devenus adultes, ils désertent le foyer paternel. C'est là le sort de beaucoup d'enfants élevés en ville.

L'état de locataire est déprimant. La famille bourgeoise ne possède généralement pas de maison. D'où son insouciance vis-à-vis de la chose publique, son manque d'attachement à son chez soi. Si le loyer qu'elle habite ne lui plaît pas, il lui faut y demeurer quand même ou le quitter pour un autre qui ne la satisfera pas davantage. Comment voulez-vous qu'on s'attache à un nid qui n'est pas le sien ? Pourtant, le foyer familial est le lieu sacré où se pétrissent les âmes fortes de l'avenir ?

On souffre d'être au service des autres. La personnalité humaine ne peut s'épanouir que sous les auspices d'une indépendance de bon aloi et de la liberté évoluant dans de justes limites. Beaucoup de serviteurs ont comme un complexe d'infériorité, la situation de subalterne entretient cette disposition malheureuse. Il arrive même que le patron est un homme sans valeur morale, sans cœur et sans idéal, qui lui demandera de descendre encore plus bas, toujours plus bas, là où se rangent les gens neutres, sans personnalité, sans caractère.

Le matérialisme imprègne trop souvent ceux qui vivent à la ville. A force de ne voir que des produits de l'homme : maisons, machines, salles de jeux, etc., beaucoup de personnes en viennent à oublier Dieu, ne pouvant presque jamais repaître leurs regards des merveilles qui s'étalent partout dans nos pittoresques campagnes.



II — VIE A LA CAMPAGNE

1° Ses inconvénients

On sait qu'une fois les belles saisons passées, les campagnards connaissent plusieurs mois d'isolement; les grandes pluies et les tempêtes de neige rendent les chemins presque impraticables, tout passage d'étrangers et de voyageurs cesse dans leurs cantons. Eloignées très souvent les unes des autres, les familles ne peuvent guère se visiter, ce qui est surtout malheureux pour celles que déprime la solitude. Heureusement, elles peuvent se rencontrer les dimanches et les fêtes au village; ce rendez-vous de ville en petit fait l'ornement, la force et l'orgueil de chacune de nos belles paroisses.

Et que de travaux à effectuer à la campagne! Vaquer longuement, deux fois le jour, au ménage de l'étable, faire la coupe et le charroi des bois, constituer, en hiver, d'assez rudes besognes, lesquelles ne sont toutefois qu'un prélude à d'autres corvées non moins dures. Mars et avril ramènent la saison des sucres; mai et juin, le temps des semailles et des clô-

tures; l'été et le commencement de l'automne voient surgir l'époque de la fénaison, puis de la moisson, enfin celle des labours et des battages. Et ces diverses tâches dont l'exécution commande tout le monde, doivent se faire par toutes les températures.

Le soin des vaches requiert toute une équipe de travailleurs. Les soucis qu'elles donnent ont découragé bien des jeunes ménages. Elles sont l'éléphant blanc des fermiers. Si de ces bonnes bêtes découle l'industrie de base, celle qui produit presque les deux tiers des revenus, les attentions qu'elles réclament ne rendent pas moins esclaves ceux et celles qui les leur prodiguent. Plusieurs membres de la famille se rendent au poste, deux fois par jour, pour la traite, ainsi que les autres besognes que celle-ci occasionne. Et ces heures réglementaires ne souffrent ni retard, ni absence. N'a-t-on pas un peu raison de maugréer contre ce perpétuel assujettissement? C'est peut-être à cause de ces remue-ménage quotidiens qu'il est si difficile de tenir propre sa demeure et de l'ordonner comme on le voudrait.

Car il est avéré que plus d'une maison de la campagne n'offre pas le confort dont on désirerait jouir. Beaucoup de demeures ne sont pas pourvues d'électricité, d'eau courante, de toilette. Il y manque parfois jusqu'à la grande salle de famille. S'il y a souvent une pièce qui s'appelle salon ou boudoir, on la tient close, fenêtres fermées à la lumière du soleil. On ne l'ouvre que pour la réception de visiteurs rares. Les abords du logis mal entretenus, présentent une physionomie de misère et de deuil. Peu ou point d'arbres d'ornement.

Ensuite, il y a l'éloignement de l'église. Les personnes dévotes, pieuses, souffrent de ne pouvoir se rendre à la messe qu'une fois la semaine. En automne, au cours de l'hiver et au printemps, le temple est difficile d'accès à cause de la pluie, de la boue, de la neige et du froid.

On souffre également de ne pas être à proximité des grandes écoles. Veut-on y diriger l'un des enfants qu'il est presque impossible de le faire, vu les dépenses excessives que de telles démarches entraîneraient. Aussi, à la campagne, que de jeunes gens bien doués se trouvent dépourvus des moyens de gagner leur vie en utilisant leurs aptitudes!

Le cultivateur est à la merci de la température. Son avoir se trouve dehors, sous les rayons du soleil, exposé aux vents rudes, aux grandes tempêtes. Trop de pluie ou de sécheresse, pas assez de chaleur ou d'humidité, et voilà sa récolte compromise. Ou bien, c'est la maladie qui s'attaque à ses animaux et qui en fait périr plusieurs. Que de fois il lui faut déboursier une forte somme d'argent pour la réparation ou le renouvellement d'un instrument aratoire. Un jour peut suffire pour lui enlever une bonne partie de ce qu'il possède.

Outre cet inconvénient, il arrive parfois que ses produits se vendent moins cher qu'ils ne coûtent, ou bien que les marchés étant encombrés, il ne trouve pas d'acheteurs. Et ces crises coïncident souvent avec des épreuves financières qui le frappent dans la même saison. Il a beau alors multiplier les lamentations, celles-ci n'empêchent pas les désastres de se produire. C'est encore l'un des mauvais côtés de la vie à la campagne. Mais que peuvent valoir ces quelques misères au regard des nombreux avantages que présente la campagne?

2° Avantages de la campagne

Les campagnards jouissent perpétuellement d'une atmosphère parfaitement pure. Au lieu de n'aspirer à pleins poumons que ces relents de suie, d'huile et d'essence qui affaissent, anéminent et étioient les gens de la ville, ils s'enivrent des effluves qui émanent des conifères, des trèfles, des fleurs et de mille variétés de plantes. Un sang sans cesse purifié coule dans leurs veines, leur apportant santé, force et courage.

Et leur travail est des plus sains, des plus hygiéniques. Pourvu qu'on les accomplisse de façon prudente, les besognes faites en plein air n'altèrent en rien la santé. A la campagne, on sait travailler, puis se reposer en temps et lieu; se ménager, s'il le faut. On confie à ses chevaux, à ses instruments, les tâches qu'on ne pourrait mener à bien soi-même qu'en se fatiguant outre mesure. Et le cultivateur travaille le sourire aux lèvres, une chanson au cœur.

Le milieu rural offre tant d'attraits ! Quelle agréable symphonie de scènes, de chants, de couleurs, charme leurs yeux et leurs oreilles ! Les oiseaux, la verdure, les mille voix de la nature, parlent à leurs âmes. C'est avec ces impressions si pures qu'ils rentrent chaque soir dans leur sommeil réparateur, pour recommencer le lendemain, alertes et dispos.

Ce milieu est plus moral aussi. Sous le ciel de nos campagnes, rien ni personne ne portent au mal. Par contre, tout rapproche de Dieu. Entre le Maître suprême et les hommes du sol, point d'obstacle pour empêcher d'admirer les merveilles de la création. La magnifique nature si riche en œuvres variées n'est-elle pas par elle-même, la preuve la plus évidente de l'existence et de la puissance de Dieu ? L'homme des champs plus que tout autre vit dans le mystère et autour de lui se multiplient à profusion les miracles. Que de faits prodigieux s'accomplissent en sa faveur ! Tout lui rappelle Dieu : la germination de la graine confiée à la terre, la croissance des plantes, la vie qui pullule partout.

Les revenus de la ferme sont suffisants. En effet, toute terre exploitée d'après les principes d'une sage agronomie fait vivre ses propriétaires. Même dans les moins bonnes années, elle leur fournit amplement les choses essentielles. Et s'ils savent économiser, la misère ne les atteint pas. A ce point de vue, l'ouvrier des villes, leur frère moins fortuné, envie souvent leur sort.

C'est encore chez les gens de la campagne qu'on rencontre le plus de civisme et d'hospitalité. Il n'est pas à démontrer que les campagnards se portent secours au besoin et s'entraident à toute saison de l'année. Le voisin prête volontiers au besoin. Si l'un d'eux tombe malade, tous se portent à son chevet. Ils se visitent et se reçoivent à bras ouverts. On croirait que chaque famille tient maison autant pour les autres que pour elle. Ils vont même jusqu'à accueillir l'étranger avec une bienveillance remarquable.

Qui ne sait que l'honnêteté de nos braves remueurs de terre reste toujours profonde, complète ? Ce ne sont pas eux qui désavouent leurs promesses ou une parole donnée. Ce n'est pas de leurs bouches que sortent ces blasphèmes, ces calomnies et ces médisances qu'on entend ailleurs. Cette grande chose qui s'appelle l'honneur, ils donneraient

leur vie pour ne pas la perdre. A la maison, l'autorité existe, encore entière, et ce ne sont pas, comme dans trop de foyers ouvriers, les enfants qui la détiennent.

Se sentir propriétaire d'une maison spacieuse et bien éclairée, de solides bâtiments, d'un lopin de terre proportionné aux besoins, de nombreux troupeaux, c'est un peu posséder un petit royaume dont on serait roi.

Se sentir son maître, quel mobile d'énergie et d'espoir ! Point de patron qui surveille, qui gronde, qui congédie. L'homme qui n'est pas libre de ses actes perd le sentiment de toute fierté, de toute grandeur. L'homme des champs, lui, jouit de cette prérogative de la liberté entendue dans son vrai sens, et donc est indépendant et fier.

Le paysan ne craint pas l'avenir tandis que la peur du lendemain hante les cerveaux de bien des ouvriers. Lui, il ne connaît pas les affres du chômage. Dans les pires années, il est toujours certain de ne pas manquer du nécessaire, de pouvoir secourir même si on lui tend la main.

La ferme n'est-elle pas le lieu par excellence pour élever une famille ? Et ce grand problème, Dieu sait qu'il préoccupe au suprême les parents dignes de ce nom. Un père et une mère bien nés tiennent à leurs enfants plus qu'à la prune de leur œil, plus qu'à tout au monde. Ils ne reposent vraiment en paix que s'ils les savent en sûreté.

Aujourd'hui encore, nos foyers campagnards sont comme des asiles, des sanctuaires où nos chers petits montent joyeusement vers l'adolescence, vers l'âge d'adultes, protégés contre les accidents, contre les mauvais exemples, contre les mille dangers de la vie. N'est-il pas agréable de penser que ces demeures bénies du ciel sont très souvent le creuset où se façonnent les âmes de nos prêtres, de nos religieux et de nos grands hommes ?

CONCLUSION

De ces quelques considérations, il ressort que la ville et la campagne contiennent, toutes deux, les éléments du bonheur ; mais que c'est la vie paysanne qui offre le plus de chances de le connaître pleinement. Néanmoins, il est des personnes qui se sentiront malheureuses partout car elles ne regarderont jamais que le revers de la médaille.

L'éducation reçue, le milieu d'où l'on sort, le tempérament et le caractère, conditionnent, dans une large mesure, les goûts, les préférences et les manières d'agir. De plus, ne pourrait-on pas croire qu'il existe des vocations de citadins et des vocations de campagnards ?

Savoir se contenter de son lot, vouloir imaginer son sort aussi bon ou meilleur que celui de bien d'autres, c'est tout l'art de vivre. Il faut être l'artisan de son bonheur comme on l'est de sa propre fortune. Comment ? Surtout en créant son atmosphère, en dépouillant les laides réalités de leurs masques prosaïques, en acceptant avec résignation souriante les sacrifices inhérents à son milieu et à sa tâche quotidienne ; en transfigurant au besoin son univers.

Donat DUFOUR, *professeur*

École Normale Marguerite Bourgeoys

Sherbrooke-Nord — Ce 30 mai 1942

MODESTE et DISTINGUÉ

LETTRE OUVERTE D'UN VICAIRE À SA NIÈCE

Ma chère enfant,

Autant j'avais éprouvé de contentement à te voir en « robe de costume », lors de ta visite d'adieu, autant j'ai été surpris de constater que tu subissais ton uniforme comme autrefois les criminels de Chine enduraient le fameux supplice de la cangue.

D'autre part, tu étais trop aimable de venir ainsi me saluer avant ton retour au pensionnat pour que je songeasse à te sermonner séance tenante.

Mais je ne me résigne pas à garder pour moi seul les réflexions philosophiques auxquelles je me suis livré tout de suite après ton départ. Je te sais capable de les comprendre—on est au cours académique !—et j'ai confiance que tu modifieras ta manière de voir et de parler sur ce sujet; c'est pourquoi je vais te relancer si vite.

Accorde-moi dix minutes de ta bonne attention; prête-moi ton regard pénétrant; ouvre-moi ton intelligence qui n'est pas commune; vide-la de tout préjugé; sois-moi loyale comme d'habitude; éclaire ton jugement, et, s'il y a lieu, si cela s'impose, brave ennemie, encore une fois, mets bas les armes. Rends-toi ! Tu me connais; je suis bon prince et n'abuse jamais de mes victoires.

* * *

Je te concéderai sans peine que le fait de l'uniformité du costume heurte les goûts innés de toute jeune fille tant soit peu avertie du mouvement des modes.

L'idéal en ces matières, si je ne me trompe, c'est de ressembler à tout le monde par les notes dominantes et de s'en distinguer par quelque différence exclusive.

Or le costume du couvent n'est pas conçu suivant le mot d'ordre du couturier parisien et, de plus, il n'admet aucune singularité.

Il ne peut donc que contrarier les goûts de celles d'entre vous qui ne savent pas encore et n'apprendront probablement jamais à philosopher sainement sur des circonstances aussi particulières.

Pour elles, tout est laid de ce qui est suranné. Honte à qui n'obéit pas religieusement aux injonctions de monsieur Poiret et de ses collègues !

Mais les costumes uniformes, s'ils diffèrent d'un couvent à l'autre, s'ils ont évolué depuis cinquante ans et répondu à des goûts renouvelés, s'inspirent toujours de principes autrement respectables que les ukases des grands couturiers.

On les veut modestes.

Ce n'est pas d'hier que les hommes et les femmes sont tenus de se vêtir.

Après leur péché d'orgueil, nos premiers parents constatèrent avec effroi que, désormais, le désordre des sens allait régner en eux. Avant leur désobéissance, ils étaient soumis à Dieu; les facultés inférieures de leur âme étaient réglées par les supérieures; le corps lui-même était régi, sans révolte possible, par l'esprit.

La première faute a suscité dans la nature humaine mille penchants mauvais contre lesquels cependant chacun reste obligé de se prémunir, de se défendre et de protéger les autres.

Or, le penchant au mal est facilement réveillé: la tentation, pour solliciter la volonté, utilise tous les sens; elle a recours à la mémoire et à l'imagination; menteuse comme le démon lui-même, assidue et toujours nouvelle, elle vient, sous forme de vanité, de coquetterie, recruter des jeunes filles qui l'aident dans sa vaste et scandaleuse entreprise; elle leur promet des succès, du plaisir, des enivrements, une sorte de paradis sur terre...

Elle promet et ne tient pas. Car la tentation ne dispose pas du bonheur qu'elle promet.

C'est donc prudence et souveraine prudence que de refuser de l'aider jamais dans son œuvre pernicieuse.

Et c'est ce qui fait que le costume de nos couvents est conçu comme un véritable habillement.

L'habillement a pour but de soustraire à la vue des humains ce qui est commun à l'animal raisonnable et à l'animal déraisonnable et de mettre en valeur ce qui est le propre de l'animal raisonnable, la physiologie, reflet de la flamme intérieure, témoignage de la présence de l'esprit dans la matière animée.

La raison d'être de l'habillement, c'est le penchant universel au mal.

Son rôle, c'est de contre-battre l'animalité, c'est de préconiser, de promouvoir et de faire triompher l'élément spirituel parmi des êtres composés de chair et d'esprit.

Le vrai costume voulu de Dieu, c'est donc celui qui répond aux besoins de l'âme et qui favorise la pureté de conscience, bien loin d'être une entrave au salut.

La nudité est devenue un sujet de honte et de scandale à partir de l'instant où nos premiers parents coupables crurent devoir se cacher, à l'apparition du Seigneur.

Et seul le paganisme, seule une éducation paganisée, amoral ou immorale, peut arriver à ne point considérer comme dangereuse pour la vertu du prochain et par conséquent injurieuse pour la présence de Dieu, une plus ou moins grande dénudation du corps humain.

Les religieuses, en dessinant un costume pour leurs élèves, étaient obligées de tenir compte de ces données essentielles.

Mais votre costume, les religieuses ne l'ont pas seulement voulu en conformité avec la règle des mœurs; elles l'ont aussi voulu conforme au bon goût.

C'est pourquoi vous y constatez de l'ampleur et des plis.

Voyez tous les tableaux des grands maîtres; qu'est-ce qui fait la richesse et l'harmonie de l'habillement des personnages? C'est l'abondance de l'étoffe; c'est la grâce du drapé.

Sans vouloir vous envelopper à l'antique, on s'est cependant souvenu de ces deux règles élémentaires d'esthétique pour vous doter d'un habillement qui ne fit horreur qu'aux gens d'un goût faussé, pour ne pas dire dépravé.

Votre costume, c'est, avec votre figure, votre annonce, votre présentation.

Vous figurez-vous Esther ou bien Chimène jouant leurs rôles sublimes en cheveux courts, en robes aux genoux?

Non, un idéal relevé, une grande dignité de sentiments, une haute vertu ne vont pas avec le goût et l'habitude des vêtements inconvenants.

Or, l'éducation que les religieuses s'efforcent de vous donner est à base de perfection chrétienne, de charité, d'idéal, d'enthousiasme pour la vérité, pour la beauté, pour l'apostolat et le bien sous toutes ses formes.

Cela ne cadrerait point, avouez-le, avec les tissus, la coupe, le bariolage et le débraillé de trop de modèles que tant de jeunes filles aimant à se dire bonnes catholiques ne rougissent point de se laisser imposer par la mode. Cela vous présenterait sous un jour désavantageux, j'oserais même dire, sous un jour faux.

Le costume de couvent, au contraire, impose le respect; et, à moins que, par votre tenue, par vos propos, par votre physionomie, vous ne neutralisiez son appoint, soyez sûres que vous n'inspirez jamais autant d'estime, de respect et de sympathie que sous la livrée de l'étudiante chrétienne.

Quand, dites-moi, aurez-vous l'air plus distinguées, que dans votre simple robe noire, avec votre col fermé, avec vos manches longues, avec votre faux-col et vos manchettes immaculées, avec vos bas opaques et vos souliers surbaissés?

Quand serez-vous plus en sûreté?

Rien de provocant, rien de suggestif, rien qui ressemble à une amorce pour les viveurs et les corrupteurs. Au contraire, vous forcez le respect et la bonne tenue des vauriens. Bien plus, vous vous sentez vous-mêmes tenues à un maintien, à des attitudes, à des allures qui fassent honneur à vos éducatrices.

Pourrait-on en attribuer autant à votre accoutrement de vacances?

* * *

Le principe de modestie qui préside à la confection des costumes de couvent, on ne voit pas de raisons pour que les personnes du monde s'y soustraient dans le choix de leurs toilettes.



Les pensionnaires en vacances n'ont pas plus que pendant l'année la permission de se mal habiller.

Sans doute, on comprend que l'uniforme soit réservé pour le séjour au couvent; la femme est si friande de nouveauté qu'il serait cruel de lui interdire les transformations si fréquentes qu'elle s'impose quotidiennement et plusieurs fois le jour. C'est une vanité qui est pardonnable quand elle ne va pas jusqu'à l'extravagance; on peut même dire que c'est son rôle de s'appliquer à plaire avec honnêteté.

Du reste, la mode qui est essentiellement mobile et changeante répond à un de ses besoins. Mais, osera-t-on prétendre et laissera-t-on soutenir que c'est pour répondre à un penchant de la femme, et spécialement de la jeune fille, que chaque édition comporte toujours une offense soit aux bienséances, soit aux bonnes mœurs?

Quelle insulte ! Et combien mollement réprouvée !

Avez-vous déjà entendu quelque marchand parler de la faillite d'un modèle ? N'importe lequel trouve son acheteuse. Et on n'en connaît aucune qui ait rougi de ses emplettes, encore moins qui les ait regrettées.

C'est la preuve que l'emprise de la mode est totale, qu'elle tue le sens esthétique dans ses libres réactions contre le mauvais goût, qu'elle paralyse le sens moral et l'empêche de jeter l'anathème sur les modèles déshonorants.

L'emprise de la mode est telle que quand les parents consciencieux, les prêtres, les évêques, le Souverain Pontife lui-même, Vicaire de Jésus-Christ sur la terre, demandent avec unanimité et supplications aux femmes catholiques de renoncer à des causes toujours augmentées, sans cesse renouvelées de mauvaises pensées, de mauvais désirs, et de désordres plus graves encore, les femmes catholiques, les jeunes filles surtout, font presque toutes la sourde oreille.

Le Pape a parlé. Personne n'a entendu.

Un couturier juif porte un édit. Il n'est personne qui ne s'efforce de se soumettre au plus tôt à son caprice.

Le Pape dit: Revêtez-vous de modestie.

Le couturier dit: La modestie est un préjugé dont il faut s'affranchir.

Et la voix du couturier trouve plus d'échos que celle du Pape dans les cœurs catholiques.

Il est bien difficile pour un prêtre, pour des religieuses, pour des catholiques fervents de faire sans tristesse aussi pénible constatation.

Le costume qui, dans sa destination première, devait servir d'habillement, le costume ne consiste plus, pour les mondaines, que dans une sorte d'exaltation de la chair et des sens.

Le costume qui, dans sa destination idéale, devait parer de dignité et de grâce une personne respectable et respectée, la distingue de moins en moins, la ravale en apparence au rang des ballerines, l'offre en pâture à la curiosité, à la familiarité, au vice même. Car, il n'y a pas à se le dissimuler, un mauvais habillement, c'est une invitation à mal faire.

Tandis que, au contraire, le costume du couvent redit à tout venant: « Respecte cette jeune fille. J'abrite sa vertu. Ne chasse point le

Saint-Esprit de son âme. Laisse-lui son état de grâce et la grâce de son état. Laisse-la prendre racine dans le sérieux de la vie. Laisse-la se préparer en paix à sa mission future. C'est peut-être quelque missionnaire pour demain; n'en prive point les infidèles; c'est peut-être celle que Dieu te réserve pour épouse et pour mère de tes enfants; sache la vouloir intacte et profondément vertueuse. Honore sa modestie et le mystère de sa vocation. »

Ainsi parle le costume du couvent; ainsi parle, en vacances, le costume de celles qui ont su philosopher sainement sur sa raison d'être et les principes de sa confection; ainsi parle toujours un costume à la fois modeste et distingué.

* * *

Voilà, ma chère enfant, au fil de la plume, ce que je t'aurais représenté l'autre jour, si les circonstances l'eussent permis.

J'aurais préféré causer.

Tu le sais, j'aime à causer avec toi; ta mine ouverte, ta sincérité, ta loyauté en discussion, tes objections imprévues, tes admissions, tes capitulations souriantes, ton souci de la vérité, tout cela rend mille fois plus intéressant pour moi de te parler que de t'écrire.

Mais je porte trop d'intérêt à ta formation pour te laisser pendant six autres mois en proie au supplice, imaginaire mais bien souffrant quand même, des pauvres Chinois d'autrefois !

En tout respect et en toute affection,

ton oncle,

V. GERMAIN, ptre.



LA CROIX DU CHEMIN

Dans nos campagnes canadiennes
Avez-vous vu les grandes croix ?
Ce sont les fidèles gardiennes
Des saintes choses d'autrefois.
Sur elles se croisent les branches
Pendant que nous joignons les mains.
Qu'elles sont belles les croix blanches,
Les grandes croix de nos chemins !

TABLE DES MATIÈRES

GOUVERNEMENT DU FOYER

Préliminaires.— LA MAISON ET LA FAMILLE	1
---	---

Chapitre premier.— ORGANISATION FAMILIALE

I.— Vie chrétienne	5
II.— Vie matérielle	8
III.— Vie intellectuelle	16
IV.— Vie sociale	18
V.— Vie à la ville et à la campagne	21
VI.— Vertus domestiques	28
Questionnaire	51

Chapitre deuxième.— ORGANISATION FAMILIALE (suite)

I.— Vie économique	31
II.— Budget	34
III.— Augmentation du revenu	41
IV.— Comptabilité domestique	44
Questionnaire	51

Chapitre troisième.— BESOINS MÉNAGÈRES ET PROGRÈS

I.— Méthodes améliorées	53
II.— Adaptation	65
Questionnaire	51

Chapitre quatrième.— L'AMEUBLEMENT

I.— Anciens meubles canadiens	73
II.— Ameublement canadien contemporain	79
III.— Commentaires	83
Questionnaire	91

Chapitre cinquième.— TENUE DU MÉNAGE

I.— Défense de la maison contre les parasites	93
II.— Désinfection de pièces contaminées	99
Questionnaire	51

L'HABILLEMENT

Chapitre sixième.— NOTIONS TECHNOLOGIQUES

I.— Textiles	101
II.— Tissus de laine	107
III.— Tissus de lin	112
IV.— Tissus de coton	116
V.— Tissus de soie	119
Questionnaire	151

Chapitre septième.— NOTIONS TECHNOLOGIQUES (suite)

I.— Filage et tissage domestiques	123
II.— Montage du métier	127
III.— Armures	129
IV.— Lexique	134
Questionnaire	150

Chapitre huitième.— LE VÊTEMENT

I.— Esthétique	135
II.— Convenance	143
III.— Habillement et budget	151
Questionnaire	150

Chapitre neuvième.— LE VÊTEMENT (suite)

I.— Couture et exercices techniques	159
II.— Coupe et confection	169
Questionnaire	192

Chapitre dixième.— LE VÊTEMENT (suite)

I.— La tenue du vestiaire familial	177
II.— Données scientifiques sur les substances du nettoyage	179
III.— Exercices pratiques	184
Questionnaire	192

MÉDECINE DOMESTIQUE

Chapitre onzième.— LE SOIN DES MALADES

I.— La maladie au foyer	193
II.— Petite pharmacie de famille	199
III.— Médication	202
Questionnaire	218

Chapitre douzième.— EN ATTENDANT LE MÉDECIN

I.— Premiers soins	207
Questionnaire	218

Chapitre treizième.— LES MICROBES

I.— Infection — immunité	219
II.— Nos petits maux	224
Questionnaire	218

ART CULINAIRE**Chapitre quatorzième.— ALIMENTATION ET CUISINE**

Approvisionnement	233
Questionnaire	258

Chapitre quinzième.— DES VIANDES

I.— La volaille	238
II.— Le gibier	242
Questionnaire	258

Chapitre seizième.— LA PÂTISSERIE

Pâte brisée	245
Questionnaire	258

Chapitre dix-septième.— LES ENTREMETS

I.— Plats sucrés	249
II.— Fruits	254
Questionnaire	258

LEÇONS SUBSIDIAIRES

Une cuisine moderne.— <i>Mlle G. Larouche</i>	259
Vie à la ville et à la campagne : avantages et inconvénients. <i>M. D. Dufour, professeur</i>	263
Modeste et distinguée.— <i>L'abbé V. Germain</i>	271

Un aliment: définition: des substances
qui nous nourrissent, reparent
les pertes de forces et d'énergie
et produisent la chaleur.

Classification Albuminoïde
le lait les œufs les pois
Les combustibles: le miel
le sucre les fruits les viandes
Les corps gras: le beurre
la crème le fromage.

9- Si l'on arrive - si l'on se vante manipuler la pâte trop longtemps
elle devient molle et chaude, et la pâte sera lourde.

10- Est-il préférable de se servir de ses doigts ou d'avoir
recours à des ustensiles pour incorporer la graisse à la farine?
Bites pourquoi? —

Il vaut mieux se servir d'ustensiles, car en opérant
avec les doigts la graisse, ramollie par la chaleur des mains,
forme une compacte. La pâte devient lourde, passe vite
à l'exclusion de l'air.

11- Dans de très mauvaises recettes au fromage. Vous devez
le faire suer, le couvrir de fromage sur un grill dans le
four. Le thermomètre indique 400 F. Est-ce une chaleur
recommandable pour cuire le fromage? —

Il faut cuire le fromage à une température douce.
La cuisson à un four de 300 F. à 350 F. donnerait
l'excellent résultat.



Achevé d'imprimer
ce 15^e jour d'août
1942.

Des presses de
"l'Action Catholique"
Québec.

raccomodage du linge écrou de 9^e
cuisine réminée
cuisson

volaille 238-245

1^{re} Que mettez-vous dans une bûche à di-
ner pour un homme qui travaille à la
manufacture (1948)?

Jus de tomate Tranches de pancake
viande, Chou haché avec mayonnaise, pain
et beurre, tarte aux pommes, breuvage
thé au café

2^e Diète liquide 195² une diète liquide comprend
les aliments à l'état liquide parce qu'ils
sont plus faciles à digérer et sont si fine-
ment divisés.

La diète liquide comprend les aliments les plus
légers comme les bouillons, les breuvages al-
coolisés, le jus de fruit, les jus de fruit
et dans quelques cas le thé et le café,
ainsi que le lait sous une forme quel-
conque.

3^e Que conviens-il de donner pour le déjeuner
aux enfants d'âge scolaire?

Bouillon aux céréales
Fruits - jus de fruit ou de tomate
Œufs - fromage - bacon -
Pain rôti - lait

Janvier 1954 (suite)

8- Vous avez une tarte aux pommes à mettre au four.
À quelle endroit la placez-vous et à quelle degré de
chaleur la fuyez-vous cuire? Dans le bas du four,
sur un gril à 400 F.

Gouvernement 1-5
Qualité 25-31 imp.
53-73-

Livre 52- de 8^e et 9^e année
Habilitation
155- 185-—192-

Cuisine :

49-59-55-62-

662-667-

533-531-682-

688-233

- 13- Au croupier vous posez vous demandez un œuf au miroir. Le
croupier vous cuise à feu vif pour qu'il soit bien cuit, ?
Les œufs doivent cuire à feu doux à cause de l'albumine qui
se durcit sans l'effet d'un feu trop vif.
- 15- Votre mère vous demande de mettre la spaghetti au feu.
Dites comment vous le ferez cuire ?
à l'eau bouillante salée
- 14- Vous entendez comment parler de saucis. Dites en deux mots
ce que vous en savez ?
Un saucis est un mélange en partie égale de corps gras et de
farine.
- 15- Vous avez des restes de légumes à utiliser pour le souper.
Nommez 3 façons dont vous pouvez les apprêter ?
En sauce, au gratin, en croquette.
- 16- Pourquoi la cuisson des légumes à la vapeur est-elle recom-
mandée ? Donnez 2 raisons.
Elle conserve aux légumes leurs valeurs nutritives. Ils sont
plus sains et meilleurs au goût.
- 18- Vous voulez obtenir une bon bouillotte mettez-vous avec
la main à l'eau chaude ou à l'eau froide ?
à l'eau froide

19- Les mures recette dans des vases de terre ou de bois
vous ? -

Enduire à l'aide d'une cuillerie au de l'écumaille. La mure
se qui se forme sur les liquides saumures à l'écumaille de
leur.

20- Est-il bon de faire truffer la foinasse de terre avant
de la mettre au feu ? Dites faingnan.

Nous car elle présente une de l'écumaille et de leur
mure nutritive.

21 Vous devez acheter un morceau de l'écumaille pour la
recette de la saumure - vous ?

à sa chair d'un blanc sauge légèrement saumon de son
blanche ferme mais douce au touché.



22- Quels sont les deux grands catégorisés de la
saumure ? -

Les gâteaux au lait blancs et les gâteaux saumure.

23- Vous devez faire cuire des légumes. Quand est-ce
vous qui a dit temps de plonger la pâte dans la saumure ?
Quand la saumure commence à fumer.

Pages à apprendre

1-28

261-269

93-101

159-179

184-188

233-249 et suite

pages 28 à 34

53 à 72

157 à 179

179 à 184

184 à 192

pages 31 à 33

79 à 83

101 à 122

143 à 151

169 à 177

+ Cuisine japonaise coupe p. 169

brochure 158

saumure mure

BNQ



000 478 889

