

MAI 1947

# Paulsana

BIBLIOTHEQUE ASSEMBLEE LEGISLATIVE  
HOTEL DU GOUV. DEC 47  
QUEREC.  
17/46/302  
52/46/161



10 SOUS



10<sup>e</sup> année—No 3  
Québec, P. Q.

vous pait  
avec son  
e de cette  
ben bo-  
4, 16, 18  
avec un  
e et tom-  
se utilisee  
qui sont  
arché des  
16, 18 et  
blilia pas  
one votre

734

ente oco  
dentale  
tre à la  
rous as  
vous cy  
e reury  
12 à 30

Pour l'homme qui aime à prendre ses aises . . . sans cérémonie! Les chandails Monarch-Knit pour hommes sont offerts

en couleurs brillantes . . . conçus pour l'action ou la flânerie. Ils possèdent une réelle élégance masculine!



voulez-vous des chandails élégants et confortables? demandez les Monarch-Knit

Les jeunes jouent dur et il leur faut des chandails durables pour résister à leurs ébats et à leurs exercices violents. Les chandails Monarch-Knit pour les jeunes sont élégants . . . de couleurs attrayantes . . . et leurs styles sont variés. Leur prix est raisonnable et ces vêtements sont vraiment durables . . . voyez-les!



Pour hommes seulement! Caleçons courts et chemises Monarch-



Knit pour les temps chauds. Voici des sous-vêtements qui offrent à Monsieur . . . la fraîcheur de tissus aérés et absorbants . . . un doux support . . . un ajustage confortable.

De Qualité Célèbre — De Style Prééminent

**Monarch-Knit**

THE MONARCH KNITTING COMPANY LIMITED  
DUNNVILLE, ONTARIO

## LE PRÊT D'HONNEUR de la Société S.-Jean-Bte

Voici ce qu'écrit  
Mlle Geraldine BARIL  
à ce sujet

A peine sortons-nous d'une campagne de souscription que nous retombons de plain-pied dans une autre, ne manqueront de s'exclamer certains esprits critiques.

Il n'est évidemment pas nécessaire d'analyser de très près le titre pour deviner que la souscription est la clef motrice du Prêt d'honneur comme de toute autre initiative humanitaire, et son ensemble présente aussi un effet de rebondissement, tout comme les petits cailloux plats lancés horizontalement sur l'eau par une main habile, et qui font des cercles successifs, s'agrandissent jusqu'à se fondre dans le miroitement des vagues.

L'initiative de la Société Saint-Jean-Baptiste ne se propose rien d'autre que de donner le coup d'épaule à des jeunes, plus riches de talents, d'ambitions et d'idéal que de deniers sonnants, et de leur permettre de réaliser leurs légitimes ambitions d'avenir en leur avançant, sans intérêt, en entier ou en partie, ce qui leur manque pécuniairement, pour subvenir aux frais de leurs études ou de leur subsistance (parfois l'un et l'autre) jusqu'à leur établissement.

Les souscriptions recueillies lors de la campagne sont destinées à alimenter une caisse, ou capital perpétuel, si je puis m'exprimer ainsi, appelée à fructifier d'année en année, sous le contrôle de compétences financières, au moyen de nouvelles souscriptions et par la récupération des anciens prêts.

L'idée amorcée, il y a trois ans à peine, veut déjà faire « boule de neige ». Elle n'a pas manqué de retenir l'attention d'un bon nombre de ceux que le problème de l'orientation de nos jeunes inquiète.

Quelques noms relevés au hasard des divers comités garantissent à eux seuls le sérieux de l'entreprise et les louables ambitions de son but.

—En quoi, direz-vous, le Prêt d'honneur intéresse-t-il l'élément féminin?

—Mais, en tout!

L'orientation de la jeunesse féminine n'est pas un moindre problème. La preuve en est aux écoles spécialisées qui leur sont ouvertes et aux carrières de plus en plus nombreuses qu'on fait leurs.

Il arrive malheureusement que, dans nos centres ruraux, on comprend mal l'opportunité d'une formation plus poussée, et autre que celle de la famille, pour la jeune fille. Même si le Prêt d'honneur vient contourner certaines difficultés financières, on hésitera à laisser s'éloigner pour un an, deux ans ou davantage, la grande fille qui aide déjà beaucoup à la maison.

Il faudrait convaincre certains parents que les sacrifices d'ordre familial consentis généreusement sont un capital d'avenir, et que, loin de

nuire à l'équilibre du foyer, la valeur acquise dans quelque domaine formateur que ce soit ne peut qu'en relever le niveau moral, intellectuel et matériel.

Les écoles spécialisées, nombreuses et variées, sont des écoles de perfectionnement s'adaptant à toutes les vocations. Elles prévoient des goûts et des talents multiples, préparent à diverses carrières.

Les écoles d'ordre familial seront particulièrement précieuses aux jeunes filles qui fonderont un foyer. Mais, pour toutes, il devient de jour en jour plus important et nécessaire de regarder l'avenir avec prévoyance. La jeune fille moderne doit autant qu'elle le peut se munir de tous les avantages formateurs mis à sa portée afin de se garer d'une vie en dehors des autres, insignifiante, nulle, vide, sans relief et sans but, malheureuse dans trop de cas, et se protéger contre la pire servitude, celle de la parente pauvre laissée pour compte, et sans avoir été consultée, comme faisant partie du mobilier, à la charge plus ou moins gênante de l'héritier du bien.

Le souci des parents pour l'avenir de leurs enfants ne doit-il pas être universel et sans préférence?

Les familles sont nombreuses, chez-nous, et si les arpents de belle terre garantissent la miche croustillante, ils ne donnent pas toujours l'argent liquide suffisant aux frais d'études coûteuses et longues.

Le Prêt d'honneur apparaît comme un bon génie.

Qui sait, mademoiselle, si, bénéficiaire aujourd'hui du Prêt d'honneur, vous ne serez pas dans très peu d'années d'ici, non seulement libérée de vos engagements envers la Société du prêt, mais orientée pour votre bonheur et, à votre tour, en mesure de souscrire et de rendre ainsi à quelqu'une de vos semblables le même service dont vous aurez profité.

Parents, souscripteurs, futures élèves des écoles spécialisées, songez-y sérieusement et efficacement.

Et pour vos travaux d'artisanat, tirez parti de l'aide que nous vous offrons:

★ ★ ★

**CEINTURE FLECHÉE**, un beau volume contenant tous les détails historiques et techniques sur la fabrication de la ceinture flechée, ouvrage de Marius Barbeau...\$1.25

✽

**TRAVAIL SUR CUIR**, renseignements sur la fabrication du cuir repoussé, heureuses suggestions de Marguerite Lemieux...\$0.55

✽

**PETIT POINT No 2** — 13 modèles tous présentés en couleurs: panier de fleurs, bouquet de roses, fleurs diverses, oiseaux, scènes galantes: marquis et marquises, quatre pièces murales dont trois paysages. Par la poste...\$1.10

## Moment de Détente



"J'avais l'habitude de croire que j'étais naturellement nerveux. Mais j'ai découvert que c'était la caféine du thé et du café qui m'empêchait de me reposer."

Ceux qui sont comme lui devraient essayer le Postum. C'est un breuvage épatant — qui a une saveur délicieuse tout à fait particulière.

Et ce qu'il y a de mieux, c'est que vous pouvez boire du Postum aussi fort que vous le voulez . . . et dormir comme un sabot! Car le Postum ne contient ni caféine ni autre drogue pouvant détraquer les nerfs, ou affecter le coeur ou la digestion.

Le Postum se fait instantanément dans la tasse, en y ajoutant simplement de l'eau bouillante ou du lait chaud. Coûte moins de 1¢ par tasse. Essayez-le!



**Postum**

Un Produit de General Foods

P65F

# Les Madones Boyer



## Notre-Dame-du-Nouveau

*Ce geste d'amour dans les alentours du ber,  
enveloppement de la tendresse des mains  
quand le coeur bat plus vite et plus fort,  
c'est ce qui recommence le monde et le vivifie.*

*Rien jamais n'est plus nouveau que l'enfant,  
espoir, bonheur, promesse d'amour créateur,  
fort et puissant levain gonflant la pâte,  
outré nouvelle pour le vin débordant.*

*Tous les recommencements tiennent en ce contour,  
vigueur et force dans ce qu'on croit fragile,  
tendresse des mains d'amour enveloppant,  
et, ô Marie, à jamais vous en êtes la Dame !*

## Notre-Dame-des-Neiges

*Aux matins de chaleur pour des soirs de froidure,  
tondez et cardez, filez, tissez, chantez, tricotez  
la laine des fichus, des châles, des bonnets,  
pour les jours de grand gel et les soirs de gros givre.*

*Au temps de la chaleur pour l'heure de misère,  
tricotez, chantez, tondez, cardez, filez et tissez  
la laine des bonnets, des châles, des fichus,  
des mitaines, des bas, tout petits et très grands.*

*Et piquez des étoiles à l'étoffe trop sombre,  
ajoutez donc des fleurs pour un pan de gaieté,  
la neige aura beau poudrer, la bise trop souffler,  
dame des neiges, coeur réchauffant, que craignez-vous ?*

## Notre-Dame-de-la-Maison

*Comme vous la voyez de haut, dans son ensemble,  
par sa tête, de son toit qui protège,  
ainsi, nous avons besoin de la contempler,  
pour mieux l'aimer et la mieux servir.*

*Mains ouvertes pour tous les dons,  
oeil ouvert à toute prévoyance,  
il faut veiller, dame en notre maison,  
prier et veiller en toutes les heures ;*

*afin que s'y conservent les joies fragiles  
des petits bonheurs et des grands aussi,  
le bonheur qu'on invente, qu'on prépare  
et qu'on raccommode parfois pour le faire durer !*

Françoise Gaudet-Smet.

*A la Vierge chérie,  
offrons un chant nouveau !*

Dans le reportage "Atelier Hubert Boyer", en pages 12 et 13, nous parlons des "ravissantes madones en niche qui sont en quelque sorte la spécialité de la maison". Nous présentons ici ce que nous croyons être les trois plus belles.

(Photos Des Parois)

# PAYSANA

Vol. X — No. 3 — MAI 1947

## Sommaire

- Page 2:**  
Le Prêt d'honneur.
- Page 3:**  
Les Madones Boyer  
Poèmes de Françoise Gaudet-Smet.
- Page 4:**  
Appel général pour le Centre Social de Claire-Vallée.
- Page 5:**  
Renouveau  
Françoise Gaudet-Smet.
- Pages 6 et 7:**  
L'industrie du sucre d'érable.  
J.-B. Roy, agronome.
- Page 8:**  
Derrière les rideaux.  
Marthe Beaudry.
- Page 9:**  
Maman.  
Pierre Hamp.
- Page 10:**  
Métiers féminins  
A petits points: Simone Gélinas.
- Pages 12 et 13:**  
Atelier Hubert Boyer.
- Pages 14 et 15:**  
Paysana culinaire  
Jeanne Patenaude-Benoît.
- Page 16 et 17:**  
Artisanat décapage.
- Page 18:**  
Rafistolage du printemps.
- Page 19:**  
Chaises foncées à l'écorce d'orme.
- Page 20:**  
Tricot.
- Pages 21 et 22:**  
Courrier et patrons.
- La photo de couverture:**  
Une Madone Boyer.  
Photo Des Parois.

● PAYSANA revue mensuelle d'arts domestiques, de service social rural, est publiée sous la responsabilité de Mme GAUDET-SMET qui l'a fondée en 1938, et qui, depuis, en assure la direction.

● Le prix de l'abonnement à PAYSANA est de \$1 par année, \$2 pour trois ans.

● Le moyen le plus sûr d'envoyer de l'argent est par mandat postal. Tous les chèques doivent être payables au pair à Montréal, sinon, il faut ajouter 15 cents pour les frais d'échange et y apposer le timbre de 3 cents exigé par la loi.

● Nous prions les personnes qui changent d'adresse de bien vouloir en aviser un mois à l'avance, en ayant soin de toujours indiquer votre ancienne adresse. Sinon, la livraison de votre revue ne saurait leur être faite.

● Nous prions toutes les personnes qui nous envoient un abonnement de toujours indiquer s'il s'agit d'un renouvellement ou non.

● Nous n'envoyons aucune marchandise payable sur livraison.

Notre adresse définitive et permanente est:

**PAYSANA**  
Claire-Vallée, Saint-Sylvere,  
(Nicolet), Qué.

Autorisé comme envoi postal de la deuxième classe, Ministère des Postes, Ottawa.

## Appel général

Les amis de PAYSANA sont nombreux. C'est par la communion d'idées dans laquelle nous avons vécu avec eux que nous avons réussi moralement dans notre entreprise sociale et que nous sommes parvenus à donner à PAYSANA un rayonnement d'influence par un tirage mensuel dépassant actuellement les 50,000 copies. Cela nous donne l'obligation de fonder davantage. Nous ne voulons pas de la satisfaction momifiante qui est le pire ennemi de l'Idéal. Nous ne nous reposerons pas. Il y a trop à faire pour que nous nous contentions de ce que nous avons fait.

Nous avons une foi: celle du Travail qui tient dans l'ordre éternel: "Tu gagneras ton pain". Et nous voulons constituer à Claire-Vallée, en notre pays de St-Sylvere, à même la terre et sa vie, un centre social permanent, où se prolongera l'action du Camp-Ecole de l'an dernier, et qui deviendra le lieu de méditation, d'études, de toutes les questions qui ont rapport au Travail en quelque sphère que ce soit, au Travail rural en particulier, mais non exclusivement. Car si nous voulons savoir quelles sont les influences qui agissent sur le travail rural, nous ne pouvons négliger l'étude de la grande industrie et des migrations de main-d'oeuvre qu'elle détermine.

Si le Canada, depuis 40 ans, n'avait pas été saigné au coeur par les départs massifs de ses enfants de la terre vers l'industrie américaine, ne serait-il pas aujourd'hui plus fort en valeur politique et nationale? Si le Canada français avait gardé dans sa citoyenneté toute la puissance de sa population, avec les accroissements naturels qui en résultent, il représenterait aujourd'hui une force politique de 8 millions d'habitants au lieu de 4, et il ne pleurerait pas pour avoir sa liberté économique: il l'aurait ou il la prendrait.

Quelles sont les causes qui ont agi pour lui infliger cette diminution qui le prive de tant de valeurs sociales? Uniquement les conditions de travail. Sauvons les métiers, nous sauvons les hommes.

Nous voulons reconstituer la personnalité de l'homme au travail, lui donner des raisons d'aimer ce qu'il fait, développer l'éducation ouvrière et rurale, y parvenir par une méthode qui associe la tradition religieuse, l'enseignement professionnel, la culture générale, la culture physique, et aboutisse à une culture permanente de la Joie pour le bonheur de l'homme au Travail et le salut de la famille canadienne.

Ces idées ne sont pas que du sentiment, mais l'exercice même de la science sociologique qui s'aperçoit aujourd'hui des énormes erreurs qui ont été commises en ne comprenant pas que l'oeuvre manuelle veut une spiritualité.

Cela résume notre philosophie et notre idéal. Nous ne travaillons que pour le bien public. Nous nous efforçons de penser notre époque, d'en prévoir et si possible d'en éclairer l'évolution. Nous avons horreur des forces rétrogrades. Si nous évoquons parfois le passé, c'est pour en dégager la force d'inspiration qui permettra de mieux aller de l'avant dans la voie d'un progrès réel.

### MEDITATION, ETUDES ET AUSSI CONTACT

Il faut DETRUIRE LES MURS qui séparent les différents chefs sociaux des milieux de pensée et de travail. Nous nous donnons la mission de BATIR DES PONTS sur des terrains solides. Par l'association du Centre Social de Claire-Vallée avec tous les travaux sociologiques entrepris au Canada, nous montrerons que nous ne sommes pas des particularistes mais des unanimistes, des solidaires, voués au bien commun de notre patrie éternelle.

Nous aimerons tous ceux qui l'aident. Nous aiderons tous ceux qui l'aiment. Nous appellerons les concours des plus grands spécialistes de tous pays pour nous instruire de ce qui se fait ailleurs, et en tirer notre profit; en même temps que nous leur offrirons l'occasion de s'instruire de ce qui se fait chez nous et qui mérite d'être connu.

Depuis dix ans, PAYSANA glorifie le culte du travail, l'honnête labeur des mains actives, en chante la beauté pour créer de la ferveur et s'efforce de donner sans cesse des outils de pensée et d'action à son public. Aujourd'hui elle veut ouvrir sa maison, avec toute possibilité de bonne hospitalité dans le décor de magnificence de nature où elle a établi sa tente. Pour cela, elle a besoin d'un "COUP DE MAIN". Depuis quand les habitants et les femmes d'habitants, les professionnels, les industriels, les hommes d'affaires, et leurs épouses, se sont-ils refusé à l'agréable devoir de la corvée? Est-il possible que ce soit un beau COUP DE COEUR? Qui accepte de travailler une heure avec nous? Nous avons besoin du soutien de tous nos amis, et nous leur demandons en pur don d'argent le revenu d'une heure de leur travail. Avez-vous le désir de faire plus, chers amis, si vous nous devez une bonne pensée? Nous accepterons alors votre secours de l'offrande de toute une journée.

D'un coeur fidèle et sincère et dans une patience inusable, nous avons aimé et servi la maison, la famille, avec un coeur de mère? En souvenir du mois de la fête des mères, cette année, après 10 ans d'affectueux services, nous faisons appel à votre coeur. Nous voulons l'hommage de votre amitié pour le Centre Social de Claire-Vallée. Vous y viendrez un jour, et vous vous direz: "J'ai donné mon coup de main!"

Une liste de souscriptions s'ouvre, Qui la commence, qui ouvre la liste, qui la comble, qui la continue? Les amis de PAYSANA sont nombreux. Nous voulons savoir où ils sont et en publier la preuve.

Toute offrande pour le Centre Social de Claire-Vallée doit être adressée directement à la directrice de PAYSANA, Mme Françoise Gaudet-Smet, responsable des réalisations qui naîtront grâce à la générosité de ses amis. Il en sera accusé réception dans PAYSANA même, par une liste du "Coup de main" que nous rêvons longue et substantielle.

### POUR LE CENTRE SOCIAL DE CLAIRE-VALLEE

#### COUPON A REMPLIR

Mme FRANÇOISE GAUDET-SMET,  
CLAIRE-VALLEE,  
ST-SYLVERE (Nicolet), P.Q., CANADA.

Voici mon coup de main; mon offrande au montant de \$..... valeur d'une heure ou d'une journée de mon travail, pour le Centre Social de Claire-Vallée.

Signature.....

Adresse.....

SEMENCES  
PLANTES  
ET  
ACCESSOIRES  
DE  
JARDIN



NOUVEAU CATALOGUE GRATIS  
"Chez PERRON tout est bon." 38



**W.H. PERRON & CIE**  
LIMITÉE  
GRAINETIERS & PÉPINIÉRISTES  
935 BLVD ST LAURENT, MONTRÉAL.

## Pilules Maternelles



CES PILULES augmentent la sécrétion du lait chez la femme et lui permettent de nourrir son enfant aussi longtemps qu'elle le veut sans avoir ses troubles périodiques. Les pilules maternelles sont efficaces dans les cas de dysménorrhée, règles douloureuses, trop abondantes ou trop fréquentes chez les femmes et jeunes filles. Etant composées d'extraits de glandes mammaires, etc., ces bonnes pilules favorisent le développement du buste et son perfectionnement chez la femme et la jeune fille. Demandez à votre médecin de vous prescrire les 100 Pilules Maternelles ou envoyez \$2.00 en mandat-poste au Dr JOS. COMTOIS, M.D., Saint-Barthélemy, P.Q., qui vous les enverra affranchies. 33 jours de traitement. — En vente à Montréal, Pharmacie Laurent, 2610, rue Saint-Jacques et à Québec, Pharmacies Brunet et Livernois et à la Pharmacie Montréal.

## Engraissez-vous?

### le Thé SLENDEX

vous aidera à garder une ligne élégante, contribuera à ce que vos aliments se transforment en énergie plutôt qu'en graisse.

#### GARANTI INOFFENSIF

composé d'herbages n'exigeant aucun exercice ni diète particulière.

Provision 1 mois \$1.00 franco.

**Slendez Tea Distributors**  
705, Drummond Bldg. Montréal.

## "L'Effort mène aux succès".

### "Cours Modernes Pratiques Enrg."

#### Cours par correspondance

Enseignons: Français, Anglais, Arithmétique, Comptabilité, Dactylographie, Sténographie. PROSPECTUS GRATIS SUR DEMANDE. Adresser: "COURS MODERNES PRATIQUES ENRG.", Casier 5, St-Hyacinthe, P.Q.

## ● POUR GRANDIR

maigrir, améliorer vue, débarrasser lunettes, timidité, tabac, alcool, rhumatismes. Pousser cheveux, remédier cheveux gris, culture physique, beauté, psychologie, réussite. Envoyez 10c. D. EVANS, case 141, Station G., Montréal.

## POINTS NOIRS

Les points noirs disparaissent rapidement à l'aide d'un procédé très simple qui les dissout. Procurez-vous deux onces de poudre peroxide chez votre pharmacien, appliquer avec soin sur les points noirs à l'aide d'un linge chaud et humide — vous vous demanderez où sont allés vos points noirs.



## RENOUVEAU

Comment as-tu découvert le printemps ? Par un courant d'air plus doux sur ta gorge, ou par l'étalage d'une vitrine aux robes claires ? Par une mare d'eau réveillant un coin de terre hier durci de gel, ou par l'appel d'un bas plus fin ? Par un corps d'arbre suintant de sève, ou à travers un tapis fatigué d'avoir trop servi ? Par le marteau du pique-bois sur l'écorce qu'il fouille, ou par une lourdeur dans ton coeur inactif ? Dans la saveur du sirop d'érable frais, ou par un rayon de soleil plus chaud à ta main ? Par le gonflement des grappes aux têtes des lilas, ou par un vide immense dans ta vie sans élan neuf ?

Et le courant d'air plus doux, et l'appel de la robe gaie, et la terre obéissant à l'eau, et la sève se livrant à la goutterelle, tout cela n'a-t-il rien éveillé en toi ? N'as-tu vu le printemps qu'à travers le ménage de la maison, l'usure du tapis, le vernis qui fera reluire la vieille poutre, et la saison nouvelle qui te vieillit d'une autre année ? Et tu penses que c'est assez ? Croistu que c'est tout ?

Vrai, vrai ! le printemps ne t'a encore rien apporté de réellement renouvelant ? Mais as-tu fait de ton mieux pour mériter la grâce du dépouillement et de la résurrection ? As-tu quitté pour un jour, pour une heure, tout ce qui, autour de toi, est fait de main d'homme, pour communier directement à l'oeuvre de Dieu dans la nature ? Pour un moment, laisse ce qui est de seconde main, de deuxième esprit.

A travers tout ce qui passe, tout ce qui change, rive-toi donc une bonne fois à ce qui demeure d'éternel, au-dessus de tout mouvement des êtres et des choses.

Tu n'as pas encore eu un regard vraiment profond sur toi-même et un désir impératif de collaborer à cette oeuvre de renaissance, à cette allégresse des recommencements ?

Tu ne refais que les rideaux de ta maison, tu ne nettoies que les murs autour de toi et le plafond sur ta tête, et en toi tu ne changes ni le toit, ni le plancher, ni le foyer, ni la lampe ? Comme il doit y avoir des guénilles en ton âme et de la crasse sur ton coeur !

Si le printemps ne t'a allumé d'aucun soleil intérieur qui te force à voir clair en toi, il est temps d'y penser.

Recueille-toi, face au pommier qui livre sa promesse. Le bourgeon accepte de vivre. Il lutte. Il travaille. Il combat. Il espère. Il sait qu'il y aura le vent, le gel, l'insecte. Il refait quand même sa fleur et surtout, surtout, il ne redemande rien aux pétales morts. Ce qui est fini est fini. Il recommence.

Comme lui, fais ta fleur, pour qu'il y ait des fruits de joie et de fécondité. Enlève de tes épaules le vieux manteau des vieilles poussières. Détends tes bras pour vérifier leur force d'ardeur. Donne de la chance à ta sève. Fais ta fleur dans l'amour, dans l'enthousiasme, dans la ferveur de cette conscience nouvelle qui te commande de suivre l'ordre de la vie. Travaille. Dépêche-toi. L'été s'en vient et pour que la récolte soit belle à la saison des moissons, il faut que la fleur accepte de renaître.

Renais. La fin du vieux monde que tu étais est arrivée. Il faut maintenant un commencement. Commence. Recommence. Il faut toujours recommencer.

*Jeanne Gaudet Lef*

# L'Industrie du Sucre

par J. B. Roy



## Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

Dans la province de Québec, la coopération a poussé des racines profondes dans une foule de domaines. Nombreuses surtout sont nos oeuvres agricoles marquées de son empreinte. Pour sa part, l'industrie du sucre d'érable, une des plus anciennes et des plus pittoresques de l'agriculture québécoise, lui doit peut-être sa survivance. Aussi, ne faut-il pas s'étonner si l'une des belles pages de l'histoire de la coopération chez-nous se rattache à la Société des Producteurs de Sucre d'Érable de Québec. Si nous relisons cette page ensemble . . . !

### LES DEBUTS

Mil neuf cent vingt-quatre ! Depuis quelques années, l'industrie du sucre d'érable traverse la crise la plus aigue de son histoire. Le producteur est en butte à toutes sortes d'obstacles. Il ne peut vendre son produit que sous deux formes différentes : le sucre et le sirop, et encore quelle qualité de sucre et de sirop ! Il y en a du clair et surtout du foncé, du pur et quelquefois du falsifié. L'un et l'autre ont les aspects les plus divers. Le sucre se vend en pains de toutes les couleurs et de toutes les grosseurs, emballés par surcroît dans des sacs en jute (poches). Il n'y a pas non plus d'uniformité dans les emballages dont on se sert pour vendre le sirop au consommateur. Les récipients ne sont pas étiquetés ou le sont mal. A bon droit, l'acheteur se montre suspect et offre un prix minime.

Que peut faire le cultivateur en l'occurrence ? A qui confier ses in-

térêts ? Il est isolé. Aucune organisation à laquelle il puisse appartenir n'existe alors. Améliorer son produit ? . . . Le classer ? . . . Uniformiser l'emballage ? . . . A quoi bon ! Il ne touche pas davantage pour son sucre ou son sirop. Les réformes auxquelles il songe s'imposent pourtant. Puis, il faut ouvrir des marchés, varier la présentation du produit, changer les méthodes de fabrication, perfectionner l'outillage. Voilà autant de questions qui hantent l'esprit de ceux qui ne veulent pas l'écroulement d'une industrie pleine de possibilités. Comment les résoudre ? Seule la coopération peut apporter une réponse heureuse.

Le problème est étudié sous tous ses angles par un groupe d'hommes à la tête duquel se trouve monsieur Cyrille Vaillancourt, alors chef de la Division du sucre d'érable, au ministère provincial de l'Agriculture. Avec l'aide de monsieur Edgar Samson, de St-Prospier, il jette les bases de la première Société des producteurs de Sucre et de Sirop d'Érable Pura de Québec. Dix-sept cultivateurs en font partie. Ils acceptent de souscrire chacun un capital de \$10.00 payable \$1.00 par année, pendant dix ans. Débuts fort modestes qui ne manquent pas de faire sourire les sceptiques ! Le dévouement des animateurs du mouvement devra suppléer au manque de fonds de roulement.

Au printemps de 1924, monsieur Vaillancourt envoie cinq instructeurs du ministère de l'Agriculture passer la saison des sucres chez les membres de la société. Ils suivent la fa-

brication dans la cabane des sociétaires. La Société achète quelques centaines de bidons d'un gallon qu'elle distribue à ses membres. Deux fois la semaine, ceux-ci expédient leur sirop aux quartiers généraux de l'organisation établis dans la cave de la résidence de monsieur Vaillancourt, à 53 avenue Bégin, Lévis.

Tout en vaquant à ses occupations coutumières, monsieur Vaillancourt vend à des amis, des connaissances, des marchands, le sirop qu'on lui confie. Un client désire-t-il du sucre ? Il le fabrique lui-même dans une casserole placée sur un poêle. Au cours de la saison, les dix-sept cultivateurs expédient 3,000 livres de sirop à leur Société. C'est peu, mais suffisant pour conclure au succès de l'expérience. Les clients sont satisfaits de la qualité de la marchandise reçue et les cultivateurs contents du prix touché pour leurs produits. Les promoteurs peuvent maintenant faire un pas avant, prendre quelques membres de plus, augmenter la vente et demander leur charte au Gouvernement.

### DEVELOPPEMENT DE LA SOCIÉTÉ

Dès la clôture de l'année fiscale 1924, une grande campagne de recrutement s'amorce chez les producteurs de Dorchester, Beauce et Mégantic. Elle donne de bons résultats puisque 102 cultivateurs signent la demande d'incorporation au ministre d'Agriculture du temps, l'honorable J.-E. Caron. L'avis de la formation de la société "Les producteurs de Sucre d'Érable de Qué-

bec" est donné dans la Gazette officielle de Québec, le 2 mai 1925. Deux jours plus tard, les membres de la nouvelle organisation se réunissent en assemblée générale au Parlement. La Coopérative Fédérée de Québec est nommée agent de vente. Elle reçoit le sirop préalablement classé, emballé et étiqueté. Quant au sucre, on l'entrepote dans la bâtisse de l'exposition de Plessisville. Au fur et à mesure de la vente, des remises sont faites aux cultivateurs.

Le 28 décembre 1925, on ferme les livres. Le surplus de l'année est de \$2.56, et il reste en caisse \$172.80. La quantité de sucre et de sirop expédiée est de 103,728 livres.

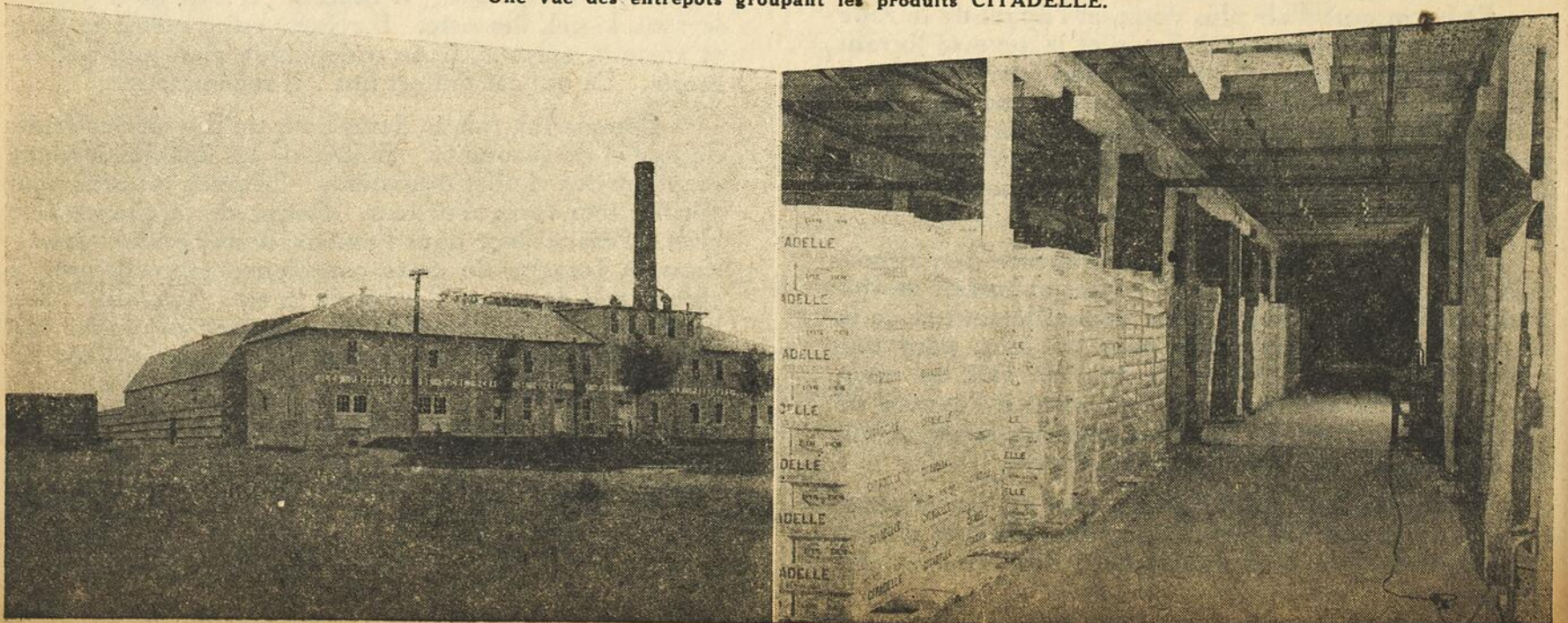
En janvier 1926, les directeurs décident de s'organiser pour filtrer le sirop, le mettre en bidon ou le transformer en tire, en sucre, etc. selon les besoins du commerce. La machinerie est installée à Québec dans un entrepôt que la Coopérative Fédérée met à la disposition de la Société. Celle-ci achète en plus de la machinerie, 1,000 bidons de 5 à 8 gallons pour le transport du sirop et 150 assortiments de moules pour la fabrication du sucre.

L'année 1927 est caractérisée par la construction d'un entrepôt à Plessisville au coût de \$12,500. Le projet est financé par les souscriptions des membres et le ministère de l'Agriculture de Québec qui consent d'avancer à la Société un montant égal à celui prêté par les sociétaires. Le bureau de direction s'occupe de trouver de nouveaux débouchés pour la vente du sucre et du sirop, et, le 14 novembre, les Producteurs de Sucre d'Érable de Québec passent leur

La Centrale coopérative:

LES PRODUCTEURS DE SUCRE D'ERABLE DU QUEBEC

Une vue des entrepôts groupant les produits CITADELLE.



# Sucre d'Erable

agronome

## l'Agriculture de Québec



premier contrat de vente avec un agent des Etats-Unis. Cette année-là, la Société obtient la permission d'employer le mot "Citadelle" comme marque de commerce. Le chiffre d'affaires augmente de façon très sensible, et les ventes s'élèvent à \$63,110.32.

### VINGT ANS DE PROGRES

Au début de 1928, la Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec est définitivement engagée dans la voie du progrès. Elle s'efforce de mettre sur le marché un produit qui fait honneur à la province. Elle veut le redressement de l'industrie sucrière. Elle ne peut encore couvrir toute la province, mais elle se tient en relations avec tous les fabricants au moyen de circulaires. Elle attache beaucoup d'importance à la partie éducative de son programme. Elle prêche l'amélioration des produits, l'uniformité des emballages. Elle adopte un classificateur "Standard" pour classer le sirop d'après sa couleur.

En juin 1928, on commence à fabriquer du sucre à Plessisville, et la Société publie une revue "L'Abeille et l'Erable" qui, depuis, paraît tous les mois. Elle ouvre de nouveaux débouchés, surtout aux Etats-Unis, où elle expédie cette année-là 312,000 livres de sucre et 7,000 gallons de sirop. Elle compte maintenant 283 membres. Douze mois plus tard, ses cahiers enregistrent 751 adhésions.

Aujourd'hui, la Société compte 3,500 membres et reçoit de cinq à dix millions de livres de sirop annuellement. Son actif est de \$464,000.

Commentant le bilan soumis à l'assemblée générale de janvier dernier, monsieur C. Vaillancourt écrit dans "L'Abeille et l'Erable" de février :

"On constatera que dans l'année 1946, le chiffre d'affaires de la Société a été substantiellement plus considérable que l'année précédente. En 1945, le chiffre d'affaires a été de \$800,329.56, tandis qu'en 1946, le chiffre d'affaires a été de \$1,123,722.13. Encore cette année, malgré toutes les compétitions, et malgré qu'un trop grand nombre de sociétaires ont fait tout ce qui était en leur possible, en vendant leur production ou une partie de leur production à nos compétiteurs, ce qui est, en même temps, leurs propres compétiteurs, nous sommes heureux de dire que la Société retourne à ses fidèles coopérateurs, une ristourne substantielle de 0.01 1/2 la livre de sirop; ce qui veut dire que nous aurons payé à nos sociétaires, 0.18 1/2, 0.19 1/2, 0.20 1/2, 0.21 1/2. Ceux qui ont vendu 0.19 la livre, à tout prendre, paraît-il, sont bien récompensés, perdent des dizaines de dollars. Si nous pouvions convaincre chacun, que la société, c'est votre société, et qu'elle a toujours travaillé dans votre intérêt, et, que pour vivre, elle doit faire ainsi".

### OBLIGATIONS DES MEMBRES

La Société des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec, soucieuse d'offrir aux consommateurs des produits de haute qualité, impose d'importantes obligations à ses membres. Tous ceux qui veulent devenir sociétaires signent un contrat par lequel

ils s'engagent à se conformer, dans leur production, aux méthodes recommandées par la Société, et à recueillir la sève d'érable et à la faire bouillir dans des conditions absolument sanitaires et à ne mettre sur le marché qu'un produit parfaitement pur.

Chaque membre reçoit en entrant dans la Société un numéro matricule. Une étiquette, portant ce numéro, doit accompagner toutes les expéditions faites à Plessisville. Dès lors, il est facile de retracer les coupables s'il y a fraude. Les entrepôts de l'association ne reçoivent que du sirop, lequel est expédié en bidons métalliques. Après réception, il est inspecté, classifié, puis mis en bouteilles de différentes grandeurs. Une partie est transformée en tire ou en sucre, au gré de l'acheteur. Le travail des chimistes a permis à la Société de mettre sur le marché, en ces dernières années, de nouveaux produits: sucre d'érable granulé, beurre d'érable, essence à l'érable, etc. Tous sont présentés en des emballages attrayants sur lesquels est apposée la marque "Citadelle", synonyme de qualité, de pureté et de supériorité. Les produits de l'érable "Citadelle" fournissent à la ménagère, toujours soucieuse de concilier la simplicité et la variété dans les mets qu'elle prépare, des éléments précieux pour la fabrication d'une grande variété de desserts sains, simples et délicieux.

### SERVICES RENDUS

La coopérative des Producteurs de Sucre d'Erable de Québec a rendu d'immenses services à l'industrie et

aux fabricants. On peut les résumer comme suit: amélioration de la qualité de notre produit national, relèvement des prix, multiplication des débouchés, création de produits nouveaux, éducation des fabricants, organisation d'un groupement devenu une véritable force, enfin classification des produits et contrôle de la distribution.

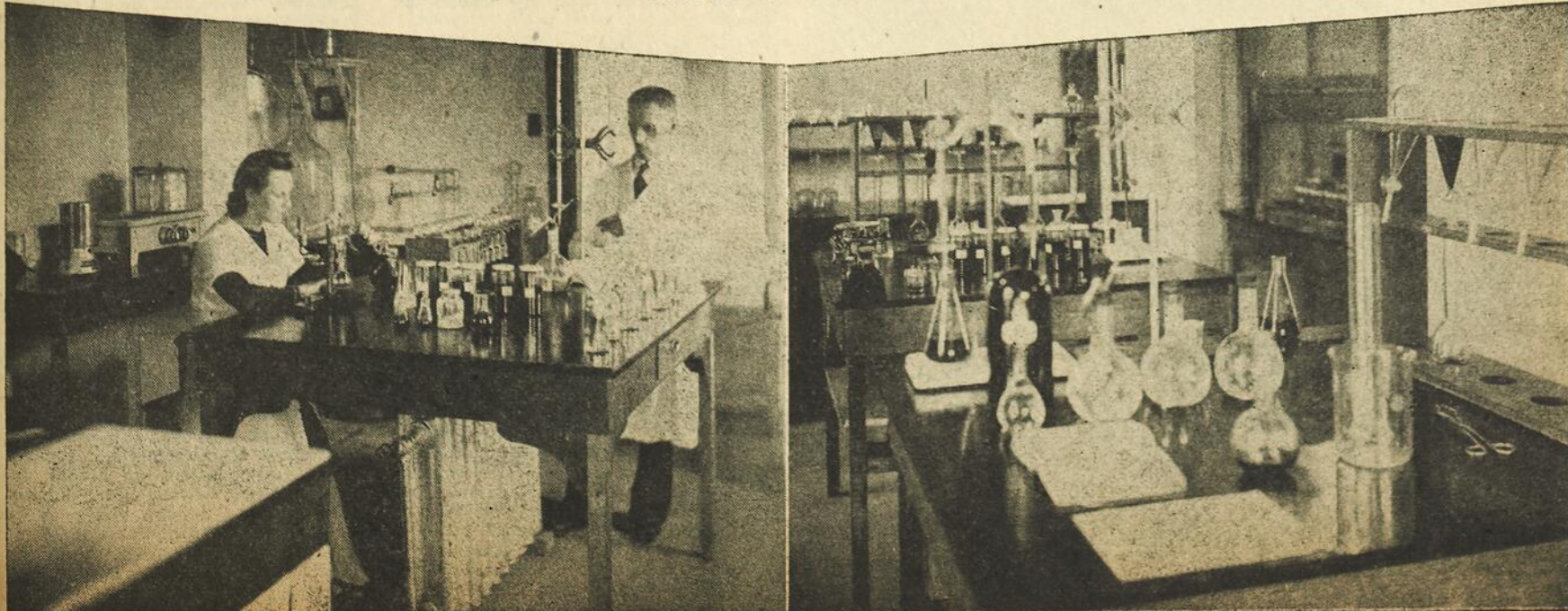
En organisant la vente, la Société a permis de remplacer l'écoulement massif des produits d'érable qui avait lieu chaque année à l'occasion "des sucres", par une distribution répartie sur les douze mois de l'année. Elle a remis entre les mains des producteurs québécois le contrôle de la distribution de leurs propres produits dont l'américain Cary, surnommé "le roi du sucre", eut un temps, et à son profit, le monopole dans la province de Québec. Il disparut en 1930 devant la force qu'étaient devenus les producteurs unis sous la bannière de la coopération.

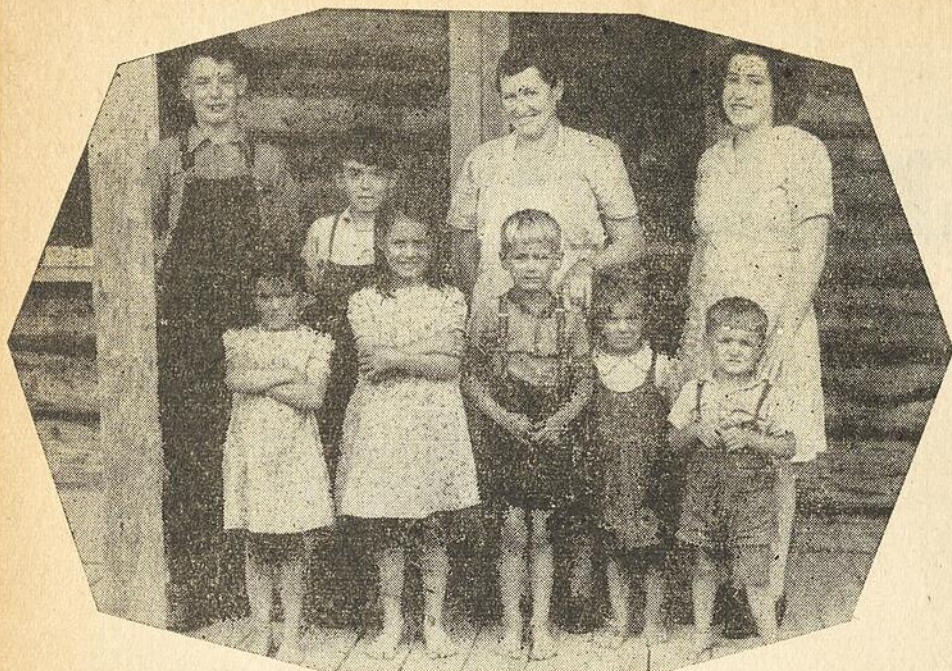
### POUR CONCLURE

L'histoire de la Société des Producteurs de sucre d'érable de Québec démontre que la coopération est une force capable de résoudre la situation la plus difficile, voire même désespérée. Dans tous les domaines où il s'est implanté de façon durable, le mouvement coopératif est né d'un besoin, et ses débuts ont été féconds par le dévouement de quelques animateurs. A ce double point de vue, la Société des Producteurs du Sucre d'Erable donne des garanties permettant d'escompter pour l'avenir les plus belles réalisations.

Laboratoire où tout échantillon prélevé est soigneusement analysé et classé

Un autre coin du laboratoire.





Mme Ménard, sa soeur et sept de ses enfants sur la galerie de leur maison au nord de La Sarre. M. Ménard est venu s'établir là à 32 ans, avec ses parents et ses plus jeunes frères. Tous ses enfants moins les deux aînés sont nés en Abitibi.

# Derrière les rideaux

par Marthe Beaudry

PHOTOS DES PAROIS

Il faudra un jour élever un monument à nos mères, disait un de nos historiens... A qui visite une région de colonisation ceci apparaît de la plus grande actualité. M. Louis Simard, chef de district à La Sarre, colonisateur par conviction, aime à

der à traverser les années qui suivent les allocations d'établissement. A mesure que les enfants grandissent, le souci de leur instruction, l'école qui n'ouvrira pas peut-être faute d'institutrice ou qui aura dans certains cas piètre titulaire. Im-



Cet établissement de la famille BOUCHARD, originaire de la Rivière Saint-François date de 1939.



Chez Misaël Gonthier, à Vautrin, cinq des onze enfants sont nés en Abitibi.



La famille Hormidas Bégin comptait à son arrivée à Sainte-Germaine de Palmarolle 8 enfants dont l'aîné avait dix ans. Elle en compte main-

dire qu'une femme de colon doit savoir faire tout de ses mains, et même... faire quelque chose de rien!

Lui demandez-vous si des perles semblables existent vraiment? M. Simard se fait un devoir de vous amener en rencontrer, comme il saura bien aussi vous prouver que le contraire se rencontre parfois malheureusement. Histoire de vous composer un tableau où l'ombre fera ressortir la lumière.

Je veux saluer aujourd'hui particulièrement le groupe des jeunes mères des régions de colonisation, celles qui ont élevé ou élèvent leur famille en même temps que se défriche leur lot. Vous ne vous doutez pas de ce que cela signifie d'énergie et d'optimisme, de débrouillardise. Souci du pain quotidien, du lait pour le bébé, de la layette qu'il faut préparer avec le minimum de ressources, complications toujours redoutées à chaque accouchement malgré le dévouement de la garde-malade de la colonie. Inquiétude doublée quand il n'y a pas de garde-malade. Absence de confort au logis; solitude toujours pénible quand le mari passe l'hiver aux chantiers ou aux mines pour ai-

possibilité de permettre aux enfants de dépasser le stade de l'instruction primaire. Isolement de la famille, à à peine atténué par les moyens de transport plus faciles, le téléphone qui atteint toutes les colonies sinon tous les colons. Isolement toujours au milieu d'inconnus hier, voisins aujourd'hui. Nostalgie de son coin de pays jusqu'à ce qu'on sente vraiment que les enfants sont heureux et ne souffrent pas de ce qu'ils n'ont pas connu. Impossibilité de voir s'augmenter le revenu en même temps que les bouches à nourrir. Etat nécessairement précaire jusqu'à ce que les enfants soient capables d'aider au succès de l'exploitation. Et j'en passe de ce qu'il faut voir, qui se raconte mal.

Ceci est le souci quotidien de la mère en pays de colonisation. Quand vous circulerez sur les routes de l'Abitibi ou du Nord Témiscamingue, ou ailleurs, que vous verrez de jeunes établissements, et des enfants qui poussent, un homme heureux malgré sa vie rude, songez à la gardienne de son foyer, à l'aliment de son enthousiasme: sa tendresse, son dévouement, sa débrouillardise, sa foi. Inclinez-vous. Derrière les rideaux, une mère veille.

Deux officières des « Dames de France », venues des oeuvres de Paris, dirigeaient le foyer lorrain de Remilly pour soldats de passage. L'une à cheveux blancs s'occupait de l'accueil et du service de salle. L'organisation générale revenait à une major plus jeune et aussi riieuse, car leur grande qualité était la gaité dans l'obstination à bien faire. Elles avaient préparé des bassines de boissons brûlantes par vingt-cinq degrés sous zéro sans avoir le temps d'en avaler une tasse tellement les hommes se pressaient, malheureux de froid et de fatigue. Les soldats appelèrent d'abord la serviable à cheveux blancs « l'Ancienne », mais bientôt lui dirent: « Maman ». Jamais ils ne la nommèrent « la vieille » car elle avait tant de sourire qu'elle vivait jeune. De la voix et du regard, elle égalait la douceur des filles de vingt ans.

Le foyer était un hangar au sol cimenté, facile pour le nettoyage. Il y venait par jour un millier d'hommes. Les fortes poutres de toitillage soutenaient un hourdis où des fissures laissaient passer le vent. Aux grands froids, les gouttes restaient au fond des bols de café gelaient. Les torchons d'essuyage durcissaient à bloc aux mains des officières. Maman avait les joues craquelées d'engelures. Cette souffrance ne lui donnait pas l'apparence de la tristesse. Elle ne savait ni être maussade ni se plaindre. Elle connaissait trop de misères pour s'occuper de la sienne. Les soldats en retour de permission débarquaient bosselés de musettes, les bras tirés par des valises et des paquets. La pratique militaire du sac au dos, propice pour l'homme dont les mains tiennent l'arme, était abolie par le

Il obéit, puis reprit son entêtement pour être aussi déferent qu'il avait été rebelle.

—Maintenant il faut que je vous embrasse.

Du doigt, il se toucha la joue:

—Là.

Maman ne voulut point:

—Si vous m'embrassez, je ne pourrai pas le refuser aux autres, ils sont trois cents et beaucoup le méritent mieux que vous. Vous comprenez...

Il ne comprenait pas. Qu'une jeune fille fût difficile au baiser, c'était juste parce ça menait à la rigolade. Mais être la Maman et ne pas permettre une tendresse à un pauvre soldat si sage qu'il consentait à ne plus boire de bière. Alors, où prendre sa consolation?

Maman lui mit la main sur l'épaule et ainsi le relia à ce qu'il venait de quitter: sa mère, sa femme, ses enfants. Elle rétablissait le contact avec l'amour pur. Le camarade conciliateur soutenait encore:

—C'est vrai ce qu'elle dit, la Maman. Si tout le monde lui suçait la pomme, à la fin de la journée, il lui resterait plus de joues. Tu n'es même pas rasé.

Le foyer n'était pas installé pour servir des repas. Des hommes apportaient cependant leur bifteck à cuire. Les voyant se nourrir à chaud, d'autres en demandaient autant; alors on acheta des oeufs, ce qui était la cuisine la plus facile. En deux jours on en vendit cinquante-huit douzaines à la coque, en omelettes et au plat. Les officières devenaient aussi habiles et promptes au fourneau qu'un marchand de crêpes de fête publique qui sert une foule gourmande.

—Vous qui êtes si gentille pour le pauvre monde, vous ne devriez pas accepter ici ces salopards. C'est bon qu'à nous faire passer au tourniquet. Ça vit de notre misère...

Les deux gardes mobiles ne se risquaient pas à faire de l'autorité au milieu de deux cents hommes qui se seraient tournés contre eux; ils ne demandaient qu'à boire leur café, car ils avaient bien froid, ayant été longtemps de garde. La major éclaircit la situation:

—Pas de dispute dans le foyer. Tous égaux ici. Si vous êtes méchants, vous allez sortir.

Les deux furieux opposèrent leur colère et leurs muscles:

—Nous sortir! Qui est-ce qui va risquer ça?

—Moi, dit-elle.

Son affectueuse résolution était plus puissante que la violence. Elle prit les musettes, les bidons. Les hommes ne purent que suivre:

—Ah! si vous n'étiez pas une femme.

C'était justement cela qui arrangeait tout. Il est plus difficile de résister à la douceur qu'à la force. Maman avait sur la major l'avantage des cheveux blancs. Par cela, elle découvrait l'immensité de l'amour maternel dans le coeur de l'homme, le seul qu'il ne pouvait éprouver deux fois, celui tellement pur que la passion n'en a jamais été exprimée. Plus haut que la poésie, il n'avait pas besoin d'elle. Aucune littérature européenne ne contenait le livre de la Mère, alors que dans tant de langues avait été écrit le livre de l'Amante. Des soldats disaient à Maman:

—J'ai une femme et puis une famille, ma famille c'est ma mère et mes enfants.

Maman leur reprochait ces friponneries:

—Si vos enfants se conduisaient ainsi, que leur diriez-vous? Seriez-vous contents s'ils volaient à la boutique du fruitier? Vous vous comportez comme vous ne voudriez pas les élever.

Maman apprenait ainsi la morale du soldat qui n'est point celle du citoyen à ses affaires et à son métier. De même que la salle de police ne déshonore pas comme la prison civile, le vol militaire était une tolérance qui n'entachait point la dignité. Un homme habillé en veston tient bien secret ce qu'il a volé et même ce qu'il a trouvé, un homme en uniforme se fait gloire de ses larcins. Le soldat ne volait pas pour s'enrichir, jamais de l'argent mais des victuailles ou de la boisson: cela faisait partie du vieux droit de pillage. Partout où passait l'armée l'idée de propriété changeait. Les choses appartenaient à celui qui savait les prendre quand leur propriétaire n'était plus là. Mais le soldat était encore plus volé que voleur. Maman achetait le pain trois francs le kilo chez le boulanger et le cédait sans bénéfice, tandis qu'au soldat il coûtait quatre sous de plus à la même boutique où Maman en chargeait une pleine voiture, avec escompte. Les soldats en étaient friands parce que cela les changeait du pain de munition cependant excellent. Fiers de leur régiment, nommant souvent leurs officiers avec affection, ils glorifiaient l'armée et réprouvaient la vie militaire. Que ce fût pour le pain ou l'habit ils méprisaient ce qu'on leur donnait. Ils n'avaient d'estime que pour les armes dont ils ne parlaient jamais tandis qu'ils dénigraient la nourriture et les sou-

# MAMAN *par* Pierre Hamp

permissionnaire. Certains avaient cinq musettes, deux à droite, deux à gauche et une sur les reins. Plus un soldat est chargé, plus il s'assemble avec les autres. Il a des choses à partager; quand un homme s'isole c'est qu'il ne veut rien demander, n'ayant rien à offrir. Alors Maman s'approchait. Ses cheveux blancs et son doux visage faisaient affluer vers elle les regards et la tendresse. Les soldats avaient moins besoin de la tasse de thé que de la façon dont elle était servie. Au retour de permission où beaucoup ont le cafard, ils auraient pu s'amuser avec des filles jeunes, mais cela ne les comblait pas. Ils voulaient montrer les photographies. Maman en avait vu des milliers, image des enfants, des jeunes femmes, et celle sur laquelle les soldats insistaient le plus: la maman. L'amour maternel, l'irremplaçable, l'unique et non le multiple comme l'amour de la femme.

—Tu embrasseras ma mère, dit l'homme au camarade qui va au pays.

Et quand celui-ci revient:

—Ta mère m'a dit de t'embrasser. Mais aucun ne dit:

—Tu embrasseras ma femme.

Des foyers du soldat faisaient vingt-cinq mille francs de recette par jour parce qu'ils vendaient du vin et de l'alcool. Chez Maman on ne servait aucune liqueur et pas d'autre boisson fermentée que de la bière légère qu'elle refusait cependant aux hommes trop abreuvés. Elle leur apportait du café. Ils protestaient contre cette abstinence. A une table de six, l'un exigeait sa canette:

—Me prenez-vous pour un enfant de choeur?

La douce femme obstinée ne céda point. Un camarade de l'assoiffé le blâma:

—Si c'était un officier, tu pourrais rouspéter, dire que tu n'es pas soûl. Mais ici c'est Maman, t'as qu'à obéir.

Les hommes rassasiés et réchauffés jouaient aux cartes ou dormaient. Des châlits de planches brutes superposés en deux rangs et des paillasses creusées par le poids des corps nombreux tenaient le long du mur au fond de la salle. Des soldats s'y couchaient non seulement la nuit mais le jour car beaucoup arrivaient qui voyageaient depuis la veille dans des compartiments comblés où ils ne pouvaient allonger les jambes. Ils indignaient à Maman l'heure de les appeler. Maman devait demander à leurs camarades de les éveiller car elle n'avait pas assez forte poigne pour y réussir seule.

Une grande fatigue des femmes du foyer était la radio. Toutes goûtaient la musique mais tant de bruit leur rompait la tête. Jamais de reposant silence. Les soldats aimaient d'autant mieux la salle qu'ils y entendaient du vacarme. Ce leur était une compagnie. Le calme les attristait. Pour leur plaire, les officières mettaient le diffuseur à sa plus haute sonorité comme dans un manège de chevaux de bois. Maman qui cachait toujours son mérite affirmait que la difficile organisation de cette assemblée d'hommes était à l'éloge de l'autre major souriante, décisive et qui s'arrangeait de tout, car ayant beaucoup enduré elle pouvait dire:

—On a vu bien vivre.

Grâce à elle, vivres, boissons et propreté ne manquaient jamais. Elle y ajoutait l'indulgence, et une fermeté qui ne capitulait devant rien. Elle avait une fois servi du café à deux fantassins qui s'attablèrent à côté de deux gardes mobiles pour les insulter. Les soldats détestaient ces policiers d'armée. Ils leur reprochaient leurs hauts appointements et ne pouvaient leur pardonner de ne pas se battre, tandis qu'eux allaient au feu pour quinze sous par jour. Ils prenaient la major à témoin:

Pour venir au foyer, ils franchissaient les consignes et les fils de fer barbelés de la gare régulatrice. Leur première satisfaction était de s'évader du militaire, de s'approcher de la vie familiale. Les sentinelles ne pouvaient rien contre cette puissance. Devant cinquante obstinés qui voulaient passer, elles ne savaient que tourner le dos et ne rien voir.

L'autorité militaire avait ajouté réglementairement au foyer un poste commandé par un sergent pour la police de cette assemblée où des centaines d'hommes se remplaçaient d'heure en heure. La major occupait ces responsables en commençant par le caporal, car elle appréciait l'importance de l'exemple hiérarchique.

—Caporal, ça vous conviendrait-il de moudre le café?

La major savait bien que lorsqu'on a un galon dans l'armée française, on ne travaille pas. Mais le caporal sentait la gêne de rester oisif devant ces femmes qui n'arrêtaient point. Dès le premier jour tout le poste donnait la main, le sergent tranchait le pain, besogne d'autorité et qui comportait la justice dans l'égalité des morceaux. Il s'occupait aussi des couvertures que l'autorité militaire mettait à la disposition des dormeurs. On ne les leur donnait que sur consignation de leur titre de permission; on le leur rendait quand ils rapportaient la couverture car ils la considéraient comme de bonne prise puisqu'elle appartenait à l'armée. Les plus sérieux d'entre eux, pères de famille, n'hésitaient pas à chaparder; c'était souvent par bravade, pour montrer leur hardiesse. Ils voulaient faire plus fort que les autres et se vantaient d'être mieux capables:

—Tu as chipé un verre au bistro, moi je lui ai soulevé la demi-douzaine. J'en distribue. Qui en veut?

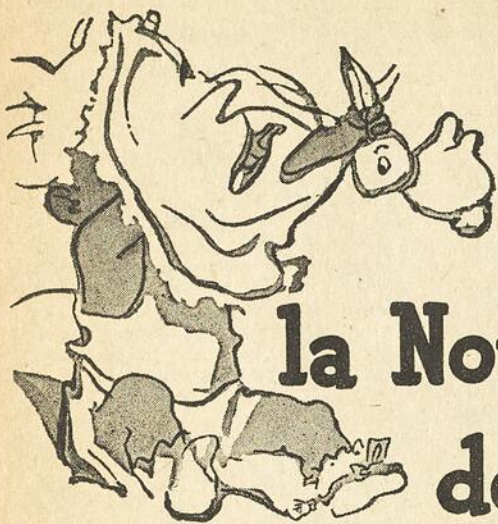
Maman passait des heures à leur recoudre les déchirures de capotes dont ils ne s'occupaient que lorsqu'elles arrivaient à bonne dimension. En civil, ils auraient fait un grand détour de chemin pour ne pas se croquer. En uniforme ils passaient par dessus des fils de fer barbelés afin de s'éviter cent mètres de trajet et y éraflaient leurs basques et leurs culottes.

Ils avaient aussi leur justice qu'ils appliquaient à un débitant du petit verre d'alcool au double du prix qu'on le payait hors de la zone des armées. Ils mirent son matériel dans la rue avec assez de soin pour qu'il n'y en eût que la moitié de cassé.

Maman refusait non seulement de leur fournir de l'alcool mais protestait quand ils en apportaient au foyer. Presque tous les hommes en retour de permission en avaient dans leur musette. Ils s'offraient des distillations des divers pays de France: le brandevin de Provence, le genièvre de Flandre qui est de l'alcool de betteraves, les spiritueux d'Alsace tirés des fruits: kirsch, mirabelle, framboise; le bouillage de la pomme du Calvados, le cognac des Charentes, le marc de Bourgogne. Chacun vantait la liqueur de sa région. Parfois ils se mettaient à quatre à en déguster un litre.

Si Maman s'opposait à la boisson, elle aidait au tabac. Les hommes auraient accompli des méfaits pour s'en procurer. Il était la mesure de leur immense ennui. Faire de la fumée les reposait de tout. Quand Maman voyait un homme inquiet rôder, mal à l'aise partout, ne sachant où mettre ses mains, elle savait qu'il manquait de cigarettes. Devenue buraliste de la régie elle en vendait et souvent en donnait car c'était la première et la meilleure consolation pour les plus pauvres.

(Suite à la page 20)



**Achetez  
la Nourriture  
de Bébé  
comme vous**

**achetez la vôtre...  
d'après sa Saveur,  
sa Couleur et  
sa Consistance!**

Choisissez des aliments appétissants dès le début—et la moitié des problèmes que présente l'alimentation de bébé seront résolus! Les bébés *savourent* réellement les Purées Heinz—scientifiquement préparées et hermétiquement scellées dans l'espace de quelques heures après que les fruits et les légumes soigneusement choisis ont été récoltés.

Les tout petits sont instinctivement attirés par les aliments aux couleurs vives! Les Aliments Heinz pour Bébé ont la couleur naturelle et appétissante des viandes, légumes et fruits frais—cuits d'après des recettes spéciales, finement hachés et légèrement assaisonnés.

Vous pouvez maintenant choisir parmi 22 variétés nourrissantes—soupes, viandes, légumes et desserts.

**Demandez les aliments**

**Heinz**  
pour Bébé



## Les métiers féminins

par Simone Gélinas



*A Petits Points*

Lorsque pour la première fois je rencontrai Marguerite Ouellette c'était en 1929 alors que toutes deux nous étions des adolescentes. Je la vois encore, grande, très mince, les yeux noirs, cheveux en bandeaux à chignon bas qui faisaient tout à fait à part, dans cette ère de têtes rasées à la garçonne. Des amies me l'avaient recommandée comme une couturière qui chargeait peu et qui cousait proprement: « C'est une orpheline qui vit chez son oncle où elle est logée et nourrie, et elle prend un peu de couture pour se faire quelque argent » m'avait-on dit.

Elle me reçut avec cette même droiture, cette même indépendance avec lesquelles ces jours derniers encore elle refusait de me confectionner un modèle qui, disait-elle n'était pas fait pour moi. « En effet, je couds quelques fois pour des amies », me dit-elle « mais j'aime autant vous dire tout de suite que je suis une débutante, et que je ne puis entreprendre de modèles compliqués. Si vous êtes tant soit peu difficile, je vous conseille d'aller ailleurs ».

### Les modes de 1929

Mais heureusement pour Marguerite, de modèles compliqués il n'y en avait guère à cette époque aux torsos longs genre poche et jupe droite à plis box ou renversés. La seule difficulté de coupe résidait dans les manches à épaules naturelles qui devaient parfaitement tomber, sans tirer ni plisser. A l'essayage, je constatai que la jeune couturière n'avait pas encore entièrement maîtrisé cette difficulté.

Cependant, lorsque deux mois plus tard je confiai la confection d'une seconde robe à Marguerite Ouellette, je constatai déjà un immense progrès. Alors qu'elle bâtissait une partie du vêtement avant l'essayage, je découvris que cette jeune fille joignait la théorie à la pratique durant ses loisirs, plusieurs méthodes et littératures diverses, attestant du désir d'apprendre et de s'améliorer. La première fois, il m'avait fallu attendre une semaine entière la livraison de ma robe, celle-ci fut terminée en trois jours à peine. Sa confection cependant me coûta \$2. une augmentation de 50 sous sur la fois précédente. Aujourd'hui Mme Gauthier qui est une excellente couturière charge \$8 et plus pour une robe et un minimum de \$15 pour un manteau.

### A l'école de l'expérience

L'expérience est une excellente école qui n'épargne cependant pas les désappointements et c'est peut être pourquoi elle cuirasse si bien contre la défaite. Je me souviens entre autres d'un jour où je trouvai Marguerite très inquiète, très nerveuse; elle avait roussi accidentellement le devant de la jupe d'une robe de satin imprimé qu'elle venait de terminer. Je la rassurai quelque peu, en lui assurant avoir vu le même tissu dans un de nos magasins que je lui indiquai, mais je n'eus pas le cœur de lui dire qu'on le vendait \$4.95 la verge. Elle chargeait alors \$2.50 pour la confection d'une robe.

Puis un jour, Marguerite m'avertit de ne pas compter sur elle pendant au moins trois mois qu'elle consacrait à la confection de son trousseau et je ne devais plus avoir affaire à Mlle Ouellette mais à Mme Gauthier qui pour moi est toujours demeurée Marguerite.

### Trois faux départs

A deux ou trois reprises, Mme Gauthier avisa sa clientèle qu'elle abandonnait définitivement la couture pour se consacrer entièrement à son foyer et à sa famille, mais toujours elle y revint.

« J'aime probablement mon métier quoiqu'il m'arrive assez souvent de pester contre lui », de dire en riant Mme Gauthier, « mais j'aime surtout le confort qu'il nous procure. Ce n'est pas avec le seul salaire de mon mari, que nous aurions pu acheter la maison dans laquelle nous habitons, et envoyer nos deux garçons au collège! »

Marguerite a aménagé la pièce la plus claire de sa maison en atelier où deux puissantes machines à coudre électriques flanquées de lumières à capuchons se font face. Deux mannequins à tailles ajustables se tiennent compagnie dans un coin, et sur la planche à repasser, un fer à vapeur et un autre ordinaire attendent qu'on réclame leurs offices. Des tablettes où s'empilent les tissus des prochaines entreprises en couture, une longue table pour la taille des vêtements, des équerres, règles à mesurer en T, patrons de papier brun accrochés au mur, et enfin un support à barre horizontale où sont accrochés sur leurs cintres, les vêtements terminés ou en bonne voie de l'être — il y a quatre robes dont une de soirée, un manteau et

un veston sport. « Tout ce que vous voyez là doit être sorti en fin de semaine » me dit Marguerite en m'indiquant la série de vêtements.

**L'analyse d'un beau métier**

« La couture a eu ceci d'avantageux », de m'expliquer la jeune femme, « elle m'a permis un revenu intéressant sans sortir de chez moi, sans quitter mon foyer. Même lorsque je suis enterrée d'ouvrage comme aujourd'hui, je puis contrôler ce qui se fait dans la maison, et voir à son administration. Je suis aussi parfaitement indépendante, je n'ai pas de patron pour me commander, je ne suis l'esclave de personne. »

Mais en dehors des avantages qu'il procure Marguerite aime aussi son métier. J'examine maintenant une des robes terminées que je trouve particulièrement jolie, et lorsque je lui en fais compliment, le visage de la jeune femme s'anime et s'éclaire. « Tout le chic de ce vêtement réside dans le drapé de la jupe », m'explique-t-elle, « et pour l'obtenir il fallait tailler le morceau quelque part entre le droit et le biais. Un peu plus, un peu moins, je n'aurais pas obtenu ce résultat, qui à mon avis est parfait. Chaque fois que je sors des modèles aussi réussis, je suis vraiment fière de moi ! »

En passant, Marguerite m'indique deux bons gros fauteuils rembourrés, « pour ma visite », me dit-elle en riant. « Quand mes garçons sont ici, ils viennent s'installer avec moi pour lire ou parler — ils ne semblent pas du tout incommodés par le bruit de la machine. Le soir, mon mari vient lire son journal et me mettre au courant de ce qui se passe en dehors de mon atelier. »

Une toute petite salle d'attente, en avant de la maison est également réservée à l'intéressant métier de Marguerite. Elle est meublée avec goût et sobriété, un grand miroir doublant la paroi principale pour l'essayage. Une pile de revues de mode sur une table, et dans un coin, le petit instrument ajustable qui permet d'équilibrer la longueur des jupes.

**Un art où elle excelle**

Marguerite avec les années est devenue très habile, et peut confectionner d'après un sketch, photographie ou reproduction, tous modèles que vous lui soumettez. Mais ce qui chez elle est encore plus intéressant, c'est qu'elle peut adopter tel détail qui vous plaît, à telle ligne qui vous avantage. J'aime la façon dont elle vous arrange ou plutôt vous dérange un modèle. « Ce corsage est charmant » lui dites-vous. « Oui pas mal », vous répond-elle, « avec des manches rég-

lières, une jupe à soufflets doubles à la place de ces plis qui partent de la taille et qui grossissent, je crois que vous obtiendrez une robe très jolie ».

Le chagrin de Marguerite c'est de ne pas avoir de fille pour la seconder dans son entreprise et pour hériter plus tard de ce qu'avec des années de patience et de travail, elle a érigé. Elle emploie une petite apprentie qui loge chez elle et à qui elle enseigne les secrets du métier. « Y pensez-vous ! », s'exclama-t-elle lorsque je lui demandai si un de ses garçons n'était pas intéressé, « pour eux c'est un métier de femme et les plus beaux exemples du monde ne pourraient les faire revenir sur leurs préventions ! »

**Une touchante histoire**

La façon dont Marguerite en vint à adopter la couture comme métier est une histoire touchante. Lorsqu'elle sortit du couvent elle alla demeurer chez son oncle qui en échange des petits services domestiques qu'elle lui rendait, la logeait et la nourrissait. Voyageur de commerce, il était cependant fréquemment parti, ce qui laissait de longs loisirs à la jeune fille. Une vieille dame demeurant à l'étage inférieur s'était prise d'amitié pour sa jeune voisine et lui adressait souvent la parole. Aussi, lorsque pendant plusieurs jours Marguerite ne vit plus sa vieille amie, elle s'inquiéta et constata qu'elle était gravement malade. Pendant plusieurs semaines, elle vint lui tenir compagnie, lui prépara de bons petits plats et lui montra beaucoup de dévouement.

Comme toutes les vieilles gens, cette femme aimait à parler du passé et raconta à Marguerite, comment, vivant de son aiguille, elle en avait tiré sa subsistance sans jamais rien demander à personne, une particularité dont elle était très fière. Marguerite lui posa des questions, lui dit qu'elle aimerait bien elle aussi apprendre à coudre, et son amie lui promit de lui enseigner tout ce qu'elle savait, aussitôt qu'elle serait rétablie. Elle ne devait cependant jamais mettre cette promesse à exécution, car quelques jours plus tard, elle était transportée à l'hôpital où elle mourut. Avant de partir elle fit don à Marguerite de sa vieille machine à coudre, ainsi que de tout son nécessaire de couturière, et il nous est permis de croire que de l'au delà, elle protégea l'orpheline et contribua à son succès. N'est-ce pas un peu l'histoire des bonnes fées qui en échange d'une bonne action donnent le bonheur à leurs protégées ! C'est avec un sentiment de reconnaissance que Marguerite conserve encore pieusement les ciseaux qui lui viennent de sa vieille amie.

**Appel aux mamans !...**

La vie de la jeune fille ne saurait être heureuse sans la plénitude d'une bonne santé. Toute mère soucieuse du bonheur de sa fille veillera sur sa santé avec un soin constant surtout à l'approche de la douzième année.



Sachez que cette phase de la jeunesse chez votre fille, doit marquer le reste de sa vie. Il dépend de vous, presque seule, qu'à partir de ce moment décisif, la vie de votre enfant soit heureuse ou pénible — ou faite d'harmonie. D'une manière constante, mais plus alors, vous veillerez sur la santé de votre fille. Si sa croissance, sa formation, vous inquiète n'hésitez pas à lui faire prendre un tonique. Les bonnes PILULES ROUGES sont recommandées et ont été employées par des milliers de femmes comme un reconstituant. Elles sont d'une efficacité reconnue dans les cas de: faiblesse, pâleur, manque d'appétit, fatigue, douleurs de dos, de reins, périodes douloureuses ou irrégulières, troubles internes essentiellement féminins (symptômes ou conséquences de l'ANEMIE).

Un sang riche est la clé de la santé, de la beauté et de la jeunesse; dès l'essai des premières boîtes vous constaterez le changement accompli et vos inquiétudes ne seront plus que chose du passé. Achetez-les sans hésiter.

Par la poste: 50c. la boîte ou 3 pour \$1.35

**PILULES ROUGES**

pour les Femmes Pâles et Faibles

Cie Chimique FRANCO Américaine, Ltée, 1566, rue St-Denis, Montréal.

**TEINDRE À L'EAU FROIDE EST AUSSI FACILE QUE DE PASSER AU BLEU**



Il suffit de dissoudre une fraction du contenu d'un tube d'Ampollina par livre de tissus secs pour redonner une vie et une fraîcheur nouvelles à vos rideaux, fines linge-ries, accessoires, etc. Etant en poudre très fine, la teinture Ampollina se dissout parfaitement dans l'eau froide et donne des résultats merveilleux

En vente chez votre marchand ou pharmacien: 15c. le tube.



**CONTROLE DU POIDS**

Soyez VIRIL, NORMAL et en SANTE. Développement PERMANENT du buste. Ayez la forme de l'athlète pour vos activités quotidiennes. Méthode scientifique d'amélioration physique. Résultat rapide. Instructions strictement confidentielles. Pour DAMES et MESSIEURS. Faiblesses sexuelles corrigées. Débarrassez-vous de l'acné, boutons, psoriasis, hémorroïdes, varices, hernies, estomac et intestins descendus, rhumatisme. Pour renseignements envoyez 25c.

ROMEO DAGENAI, S.E.S., 3429 Adam — Montréal 4.

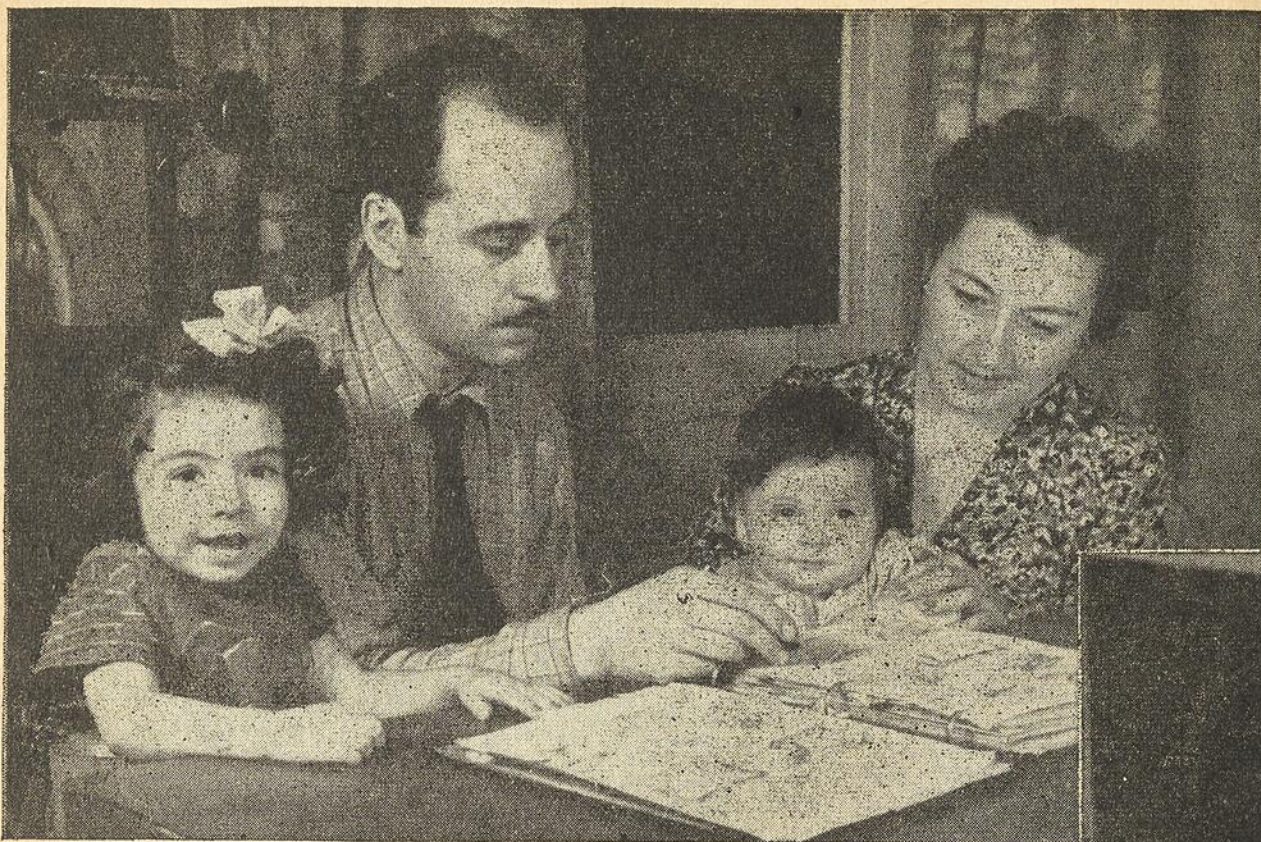
**L'EXPOSITION ANNUELLE D'ARTISANAT**

a lieu cette année à SHERBROOKE

**du 8 au 15 juin 1947**

**C'est un événement à ne pas manquer !**

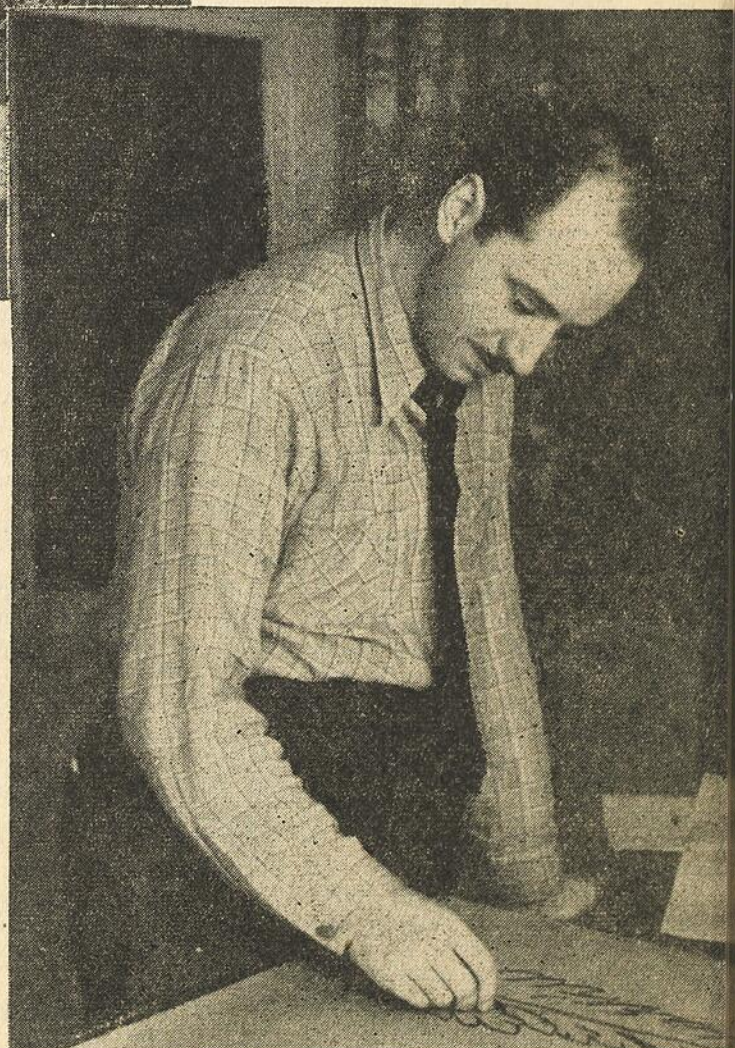
# Atelier Hubert



**ATELIER HUBERT BOYER.** — Voilà une marque d'identification recherchée des connaisseurs en bibelots d'arts: qu'il s'agisse d'un cofret à bijoux, d'une lampe où se promène, comme une aimable invitation au voyage, toute la côte de Gaspé, d'une bouteille à décorer, d'une crèche où l'Enfant Jésus a de la personnalité autant que le boeuf garde de couleur locale autour des épinettes qui l'ombragent. Qu'il soit aussi question de tables, de pied de lampe pour convenir à tel style préféré, de chaise pour appareiller, d'appui-livres pour continuer le genre, tout est possible et l'on a toujours de la place pour les besoins nouveaux naissant des idées originales. Mais rien ne vaudra jamais

plus pour la renommée de l'atelier que les ravissantes madones en niche qui sont en quelque sorte la spécialité de la maison.

Boyer est entré dans sa voie. Il est bien le premier à avouer qu'après ses études à l'École des Beaux-Arts, il chercha longtemps pour en venir à découvrir tout ce qu'il pouvait y avoir de ressources à créer l'oeuvre de petite série, bien pensée d'abord pour la pièce unique, puis réalisée en travail groupé et sectionné pour les grandes lignes de base, mais où les petites lignes de finition, par la vie des couleurs différentes et renouvelées, sont encore la meilleure signature de la pièce, belle alors de sa beauté particulière.



Boyer a cher...  
 commencement de...  
 conscience où l'...  
 ter de la beaut...  
 es mains trava...  
 a trouvé qu'il...  
 arrive nos pays...  
 arêt pour la be...  
 on, comme les...  
 plient leurs ce...  
 e, sur tissus et

Aux formes e...  
 ar les gouges...  
 sculptures massi...  
 es plus discrè...  
 ant quelquefois...  
 ope du bois ou...  
 ouvement, on f...  
 er, érigé en cult...  
 pleur. L'épouse...  
 emps mania les...  
 ans la composi...  
 pléam, jette u...  
 e vient de con...  
 son enthousias...  
 es vertes Hambar...  
 Les petites...  
 eur et de ge...  
 Ton idée me do...  
 y épouse, on av...  
 até, on cherch...

En fait à gazché...  
 ses deux filles...  
 Au centre: Boyer...  
 En bas: une tabl...  
 qui se fera le dé...  
 Au centre: les dé...  
 ces au travail.

En fait à gazché...  
 ses deux filles...  
 Au centre: Boyer...  
 En bas: une tabl...  
 qui se fera le dé...  
 Au centre: les dé...  
 ces au travail.

# Hubert Boyer

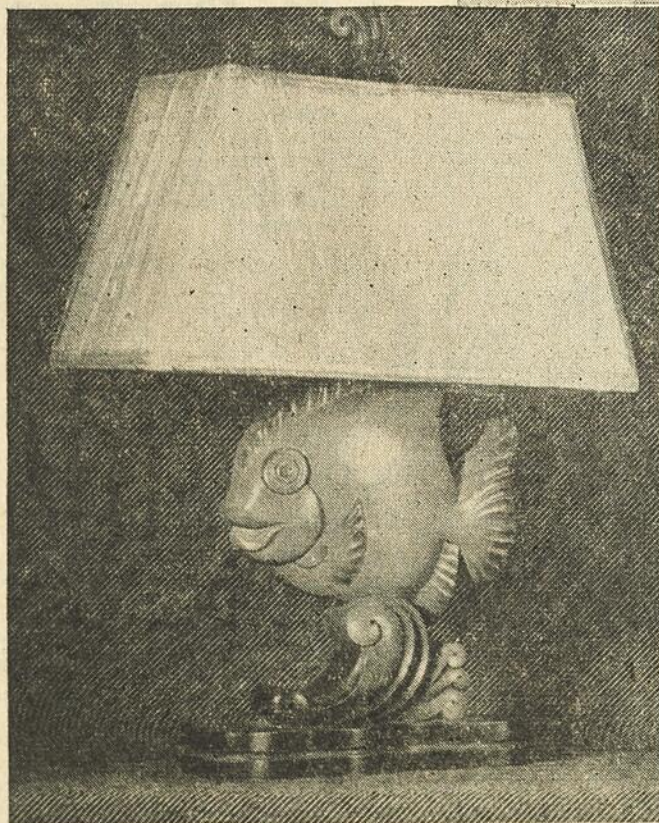
Centre de collaboration artisanale.  
 épouse, les sœurs, les sculpteurs et  
 peintres travaillent avec le maître  
 pour créer de la beauté.

(Photos Des Parois)

Boyer a cherché. C'est le com-  
 mencement de l'art, cet état de  
 conscience où l'on veut créer, inven-  
 ter de la beauté par son esprit et  
 ses mains travaillant ensemble. Et  
 il a trouvé qu'il était temps de faire  
 revivre nos paysages de neige et de  
 forêt pour la beauté intime des mai-  
 sons, comme les Japonais nous mul-  
 tiplient leurs cerisiers sur porcelai-  
 ne, sur tissus et tout.

Aux formes essentielles dessinées  
 par les gouges et les burins, aux  
 sculptures massives comme aux li-  
 gnes plus discrètes de gravure, va-  
 riant quelquefois pour respecter une  
 coupe du bois ou une veine de beau  
 mouvement, on fait spécialité d'ajou-  
 ter, érigé en culte, le charme de la  
 couleur. L'épouse qui, pendant long-  
 temps mania les nuances qui jouent  
 dans la composition des parquets de  
 linoléum, jette un oeil aux dessins  
 que vient de concevoir le « patron »,  
 et son enthousiasme soutient la vie  
 des verts flambant autour des oran-  
 gés. Les petites soeurs, amies de  
 coeur et de goût, s'encouragent:  
 « Ton idée me donne une idée »; on  
 se pousse, on avance, on continue en  
 beauté, on cherche et on recommen-  
 ce.

- En haut à gauche: Boyer, son épouse et ses deux fillettes.
- Au centre: Boyer préparant un dessin.
- En bas: une table qui attend la glace qui en fera le dessus.
- Au centre: les dessinatrices et décoratrices au travail.



- Un joli pied de lampe, poisson stylisé.
- En haut, un sculpteur de carrière.
- En bas, un finisseur d'expérience.



Et à la boutique où les charpen-  
 tiers et les sculpteurs creusent les  
 plats ou chantournent les bordures,  
 on se réjouit de cette vie qui se dé-  
 veloppe à l'avant-garde. Autour de  
 la tasse de thé où se ravigote et  
 s'entretient l'esprit créateur, l'équi-  
 pe se retrouve, chacun apportant sa  
 force et son enthousiasme à l'inven-  
 tion du moment, qui commande, exi-  
 ge, et assure en même temps que la  
 joie d'aujourd'hui celle de demain.  
 Atmosphère de vie, d'amour, d'espoir  
 où les idées servent des matières  
 humbles et dociles, où les matières  
 simples et honnêtes se laissent man-  
 ier pour qu'un peu plus de beauté  
 et de vérité tienne à travers elles.

L'ATELIER HUBERT BOYER  
 fait la part égale entre la production  
 à répéter et celle à renouveler.  
 D'une année à l'autre, les visiteurs  
 des expositions artisanales s'arrê-  
 tent, ravis, surpris parfois, mais ce  
 qu'il y a de plus prometteur, c'est  
 qu'ils y reviennent, que le goût se  
 précise, et que cette réponse du pu-  
 blic, c'est encore et toujours la  
 meilleure source de vitalité des ar-  
 tisans, ouvriers de beauté vivante.

F. G. S.

## BUT DE NOS RECETTES DU MOIS

Cette page sur les légumes n'est guère moins importante que celles qui ont précédé car un repas sans légumes en est un bien mal ordonné. Je vous engage donc fortement à en servir tous les jours à votre famille et plutôt deux fois qu'une. Ceci est nécessaire non seulement au point de vue économique, car les légumes sont moins chers que les viandes, mais aussi pour le bon état de la santé puisque l'on trouve dans les légumes tous les principes nécessaires à notre alimentation. En les augmentant d'un peu de fromage ou de viande ou de poisson l'on obtient des repas parfaitement équilibrés.

S'il ne fait aucun doute que les légumes sont remplis de principes nécessaires à notre alimentation, encore faut-il savoir les cuire pour ne rien perdre de leur valeur nutritive. Voilà le but de nos recettes du mois, la cuisson de base des légumes et les méthodes fondamentales de les servir.

### CHOSSES A SAVOIR SUR LES LEGUMES

#### Différentes méthodes basiques de cuire les légumes

Il y a plusieurs méthodes de cuisson des légumes, mais nous nous appliquerons ici à définir les quatre plus importantes.

#### A.—La cuisson sans eau

Ceci n'implique pas l'omission totale de l'eau mais veut dire juste assez d'eau pour empêcher le légume de coller. Voici donc la façon dont on doit procéder pour bien réussir.

1. Brossez le légume, si possible évitez de le peler (dans la pelure réside une grande partie des éléments nutritifs). Si le légume est un peu sec, faites-le tremper une à deux heures dans l'eau froide. Le laisser entier ou couper en dés, rondelles ou bâtonnets.

2. Placer le légume dans une casserole plutôt épaisse et juste assez grande pour le contenir. Ajouter 4 c. à table d'eau pour chaque 3 tasses de légumes, saler et aromatiser à votre gré avec des herbes. Fermer hermétiquement la casserole (si votre couvercle ajuste mal, un petit truc de ménagère française est de placer un papier fort entre la casserole et le couvercle. La vapeur forme une succion sur le papier et le fait coller entre les deux bords).

3. Placer la casserole sur un feu lent. Laisser cuire lentement tout le temps de la cuisson. Ajouter à votre temps de cuisson ordinaire 10 à 15 minutes pour la cuisson sans eau. L'expérience vous déterminera bien vite les temps de cuisson à suivre.

4. Egoutter le légume cuit en conservant l'eau de la cuisson qui est très concentrée. S'en servir pour soupe ou sauce, etc.

#### B.—Cuisson des légumes à l'eau

1. Placer les légumes préparés dans une casserole assez grande pour que l'eau puisse bouillir fortement sans renverser.

2. Ebouillanter le légume avec suffisamment d'eau très bouillante pour bien le couvrir. Saler. Couvrir. (Il existe une grande différence entre mettre le légume dans l'eau bouillante et l'ébouillanter, car en ébouillantant, d'un même coup on le blanchit, c'est-à-dire que l'on empêche les sucs et l'eau naturelle des légumes qui contiennent une grande partie des nutriments de s'en aller).

3. Egoutter les légumes et servir.

#### C.—Méthode de cuisson au beurre

1. Cette méthode ne s'emploie que pour les jeunes légumes bien frais. On les cuit de préférence taillés à son goût plutôt qu'entiers.

2. Fondre sans brunir 1 grosse c. à table de beurre par livre de légumes (se servir d'une casserole épais-



# PAYSANA CULINAIRE

par

Jehane Patenaude-Benoit

## Les légumes

#### Aphorisme:

"Les légumes sont l'automne du repas; comme l'automne, ils sont faits de fraîcheur et de tendresse."

Louis Perceau.

se et juste assez grande pour contenir les légumes). Placer les légumes sur le beurre. Saler. Aromatiser aux herbes, et recouvrir le tout avec 2 ou 3 grosses feuilles de laitue ou un papier parchemin mouillé. (Ceci est fait pour conserver toute la valeur naturelle qui se dégage du légume). Comme dans la cuisson sans eau, cette méthode de cuisson demande une casserole ayant un très bon couvercle.

3. Placer la casserole sur un feu lent et laisser cuire une moyenne de 40 à 50 minutes sans ouvrir la casserole les premières 20 minutes.

4. Pour servir ces légumes, on enlève les feuilles de laitue ou parchemin et verse tout simplement le légume sur le plat de service.

#### D.—Méthode de cuisson à pression

1. Mettre ¼ à ½ tasse d'eau dans le fond du cuseur. Placer les légumes sur le double-fond. Fermer le cuseur selon les directions.

2. Epuiser le cuseur en air. Mettre l'indicateur et cuire les légumes frais à 15 livres de pression et les légumes gelés à 5 livres de pression. Pour le temps de cuisson de chacun, suivre les instructions de votre livre. L'eau des légumes cuits à la pression est très savoureuse comme goût. Garder au frais une bouteille dans laquelle vous ajoutez l'eau de cuisson à mesure que vous en avez. Le mélange forme un cocktail d'eau de légumes qui est loin d'être à dédaigner.

### DIFFERENTES METHODES BASQUES DE SERVIR LES LEGUMES

#### A l'anglaise

Cette façon est la plus simple, donc, comme toute chose simple, doit être parfaitement bien faite pour être bonne. Il y a deux choses à éviter. La première est d'égoutter les légumes, mettre le beurre

dessus et replacer sur le feu pour fondre le beurre. La chaleur qui retouche les légumes fait ressortir de l'eau des légumes. Cette eau se mélange au beurre et l'on obtient ainsi des légumes beurrés à l'eau plutôt qu'au beurre. La deuxième est, pendant que l'on égoutte les légumes, de fondre le beurre qui doit leur servir, sur un feu vif, ce qui fait que le beurre devient en huile et perd sa finesse crémeuse.

Un légume à l'anglaise veut dire un légume beurré, donc, pour bien réussir l'on doit placer le légume cuit, bien égoutté, sur le légumier; mettre le beurre en crème et le frotter sur les légumes chauds à l'aide d'un couteau. Vous verrez alors la belle crème dorée du beurre se fondre et couler parmi les légumes tout en les rendant brillants.

#### A la française

Les mêmes principes que ci-haut mentionnés s'appliquent à cette méthode. La variation est celle-ci. Mettre en crème une partie de beurre, y ajouter 2 parties de crème sure, épaisse, du persil ou de la ciboulette finement hachée en quantité désirée.

#### A la crème

La sauce crème qui sert à garnir le légume en doit être une moyennement légère, ce qui veut dire 1 c. à table de beurre, 1 c. à table de farine pour 1 tasse de liquide. Le liquide doit être de préférence au moins la moitié du liquide de la cuisson des légumes et la moitié de crème ou lait. On aromatise cette sauce à son goût avec des herbes ou une petite pincée de muscade ou des oignons frits ou des petits dés de bacon frits (dans ce cas, on peut remplacer le beurre par le gras de bacon). Lorsque la sauce est faite, on la verse sur le légume cuit et égoutté et la mélange à l'aide de deux fourchettes afin de ne pas briser les légumes.

#### Gratinés

On prépare la sauce comme dans les légumes à la crème. On place ensuite la moitié de cette sauce dans le fond d'un plat de pyrex. Saupoudrer avec 2 c. à table de fromage râpé. Placer sur le fromage les légumes cuits et égouttés. Recouvrir avec le reste de la sauce. Saupoudrer avec 2 autres c. à table de fromage râpé, mélangé avec 2 c. à ta-

ble de panure. Verser sur le tout 1 c. à table de beurre fondu. Mettre dans un four à 400°F jusqu'à ce que le dessus soit doré.

N.B. En suivant les quatre méthodes basiques de cuisson et les 4 méthodes basiques de service, on peut donc faire cuire n'importe quel légume de son choix et les réussir tout en offrant beaucoup de variété sur la table de famille.

#### ASPERGES

##### Notes sur l'asperge

1. Autant que possible, tremper les asperges 20 minutes à l'eau froide, ceci les raffermir et les conserve plus belles à la cuisson.

2. On ne doit pas couper, mais bien casser la partie dure de l'asperge.

3. Pour les cuire, il est préférable de les attacher en bottes, pas trop serrées, et de les placer debout dans une casserole assez haute. Couvrir. La vapeur de l'eau est suffisante pour cuire les pointes d'asperges. En principe, l'asperge ne doit pas être trop cuite car cela la rend aqueuse et sans saveur. Dans le cuseur à pression, il n'est pas nécessaire de mettre les asperges debout.

#### Asperges Flamandes

Cuire les asperges selon la méthode basique de votre choix et servir avec une sauce composée de beurre fondu, d'oeufs durs broyés et d'échalotte hachée.

#### Asperges Polonaises

Cuire les asperges selon la méthode basique de votre choix, placer sur le légumier, saupoudrer de persil haché et de petits croûtons de pain frit au beurre.

#### CHOU

##### Chou Vert Piedmont

Placer en rangs alternés, dans un pyrex bien beurré, du chou cuit haché, des oignons cuits hachés, du fromage râpé, sel, poivre et quelques dés de beurre entre chaque couche. Placer dans un four 375°F, 30 à 40 minutes.

##### Chou Vert Hollandais

Fondre 1 c. à table de beurre, ajouter ¼ tasse de farine, ½ tasse d'eau, 1 c. à thé de sucre brun, ½ c. à thé de sel. Bien mélanger le tout en crème lisse, ajouter un demi-chou émincé, laisser mijoter 20 minutes bien couvert. Retirer du feu, ajouter 3 c. à table de vinaigre, un jaune d'oeuf bien battu; couvrir et laisser reposer une heure avant de servir. Se sert tiède ou chaud.

##### Chou Grand'mère

Placer dans un pyrex bien beurré 4 tasses de chou cru haché finement. Verser sur le tout 3 tasses de sauce blanche épaisse faite dans les proportions suivantes: ¼ tasse de beurre, ½ tasse de farine, 3 tasses de lait. Saler. Poivrer fortement. Verser cette sauce sur le chou cru et placer dans un four préalablement chauffé à 400°F et laisser cuire 15 à 20 minutes. On peut au goût, recouvrir le chou de panure beurrée. Le secret de réussite pour ce plat est de toujours le placer dans un four très chaud, ne jamais le laisser cuire plus de 20 minutes et servir au sortir du four.

(Suite à la page 20)

## Les desserts

Voici quelques recettes pour les temps chauds qui vous permettront d'apprendre à utiliser la gélatine ultra-rapide. Pour célébrer le retour de la crème fouettée sur le maché, nous offrons une délicieuse crème glacée à la vanille à base de gélatine ultra-rapide, ce qui la rend très veloutée car la gélatine a pour effet d'empêcher la cristallisation qui se produit facilement durant la congélation des liquides.

### CREME GLACEE A LA VANILLE

Mélangez dans une casserole, 2 c. à thé de gélatine ultra-rapide, 1/2 tasse de sucre, et une pincée de sel. Ajouter 2 tasses de lait et faites chauffer à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, environ 2 à 3 minutes. (Ne faites pas bouillir). Retirez du feu. Faites refroidir. Quand le mélange est légèrement pris, incorporez 1 tasse de crème fouettée et 1 c. à thé de vanille. Versez dans le tiroir réfrigérant du réfrigérateur automatique, le réglant à la plus basse température de congélation. Quand le mélange est à moitié congelé, retirez-le du réfrigérateur, et battez-le avec une batteuse à oeufs rotative jusqu'à ce qu'il soit duveteux. Remettez dans le compartiment réfrigérant et faites congeler encore 30 minutes, remuez. Faites ensuite congeler jusqu'à consistance ferme. Temps de la congélation: 3 à 4 heures. Recette pour 1 pinte.

### DELICE BAVAROIS

Mélangez dans une casserole 1 enveloppe de gélatine ultra-rapide, 4 c. à soupe de sucre et une pincée de sel. Ajouter 2 tasses de lait et 2 jaunes d'oeufs. Remuez jusqu'à mélange complet. Faites chauffer à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. (Ne faites pas bouillir). Faites refroidir. Quand le mélange est légèrement pris, ajoutez la vanille et incorporez la crème fouettée. Versez dans des moules ou dans des coupes à sorbet. Faites refroidir jusqu'à consistance ferme. Servez avec une sauce au chocolat, des fraises ou des pêches fraîches ou en conserves. 6 portions.

### ASPIC DE TOMATES VITE FAIT

Mélangez dans une casserole 1 enveloppe de gélatine ultra-rapide, 1/2 c. à thé de sel de céleri et 1/2 c. à thé de sel d'oignon, une pincée de poivre et 2 tasses de jus de tomates en conserves. Faites chauffer en remuant constamment, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Versez dans des moules. Faites refroidir jusqu'à consistance ferme. Servez comme salade ou comme apéritif. 4 à 6 portions.

### SALADE AUX LEGUMES EN GELEE

Fondre 1 enveloppe (1 c. à table) de gélatine ultra-rapide dans 1 tasse d'eau chaude. Ajouter, en la retirant du feu, 1/4 tasse de vinaigre, 1 c. à table de jus de citron au goût, 1/2 c. à thé de sel, 2 c. à table de sucre blanc. Refroidir. Lorsque le tout commence à prendre en gelée, incorporer 1 1/2 tasse de légumes cuits en dés, ou de légumes crus, râpés. Verser dans des moules et laisser prendre.

### VARIATIONS

- 1 tasse de chou haché, 1/2 tasse céleri haché, 2 c. à table de piment vert ou pimento.
- 1/2 tasse chacun de pois verts, de carottes crues râpées et de céleri.
- 3/4 tasse chacun de navet et de carottes crues râpées.
- 1/2 tasse de céleri en dés, 1/2 tasse de concombre en dés, 1/4 tasse de radis tranchés minces, 2 c. à table de siboulette ou d'échalote émincée.

- 1/2 tasse chacun de grains de blé-d'Inde, de tomates fraîches et de céleri haché.
- On peut remplacer la tasse d'eau chaude par 1 tasse de consommé en boîte ou 1 tasse de jus de tomates.

N.B. La gelée de l'illustration est garnie de pommes tranchées très mince, marinées 1 heure dans le jus d'orange.

### GELEE AU JUS DE FRUITS

Mettre dans une casserole 1 enveloppe de gélatine ultra-rapide, 3 c. à table de sucre. Ajouter 2 tasses de jus de fruit frais ou en boîte, de votre choix. Chauffer sur un feu moyen, en brassant sans arrêt, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, 2 à 3 minutes. Verser dans des moules. Laisser refroidir. En se servant de cette recette, on peut facilement remplacer, dans son menu, le gelées de fruits maintenant si rares sur le marché.

N.B. Vous pouvez vous servir de jus de fruits frais seulement ou de jus de fruits frais mélangés à des jus en conserves. Le sirop provenant des fruits en conserves donne un goût de fruits plus prononcé et fait plus sucré. Faites compter ce sirop comme partie des 2 tasses de liquide.

Essayez des jus de fruits tels que jus de pommes, de pruneaux, de canneberges, de cerises, etc. Des fruits frais ou en conserves peuvent être ajoutés aux jus en gelée; employez 1 à 1 1/2 tasse de fruits égouttés. Pour éviter que ceux-ci ne restent sur le dessus, faites refroidir le mélange de gélatine jusqu'à ce qu'il soit légèrement pris avant d'ajouter les fruits.

## Courrier PAYSANA - CULINAIRE

### VOUS ME DEMANDEZ

Q.—Quoique je fasse mes conserves avec soin, cela fait deux fois que mes pêches brunissent et prennent un goût de fort. Dites m'en la cause s.v.p. Laurette P.

R.—Généralement, les pêches en conserves se décolorent et sursissent quand au moment de les mettre en conserves, les fruits sont trop mûrs; quand, une fois blanchis, ils sont trop longtemps dans les pots avant de cuire ou que les pots sont refroidis trop lentement après la cuisson. Une autre cause est l'emmagasiner dans un endroit trop chaud ou un endroit où la température varie beaucoup du chaud au froid.

Q.—Nous aimons "les pattes de lard" dans le vinaigre et je ne réussis pas bien; elles viennent en gelée. Une Abonnée de Paysana.

R.—Voici la recette: Utiliser de préférence des pieds de porc courts. Mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide. Amener à l'ébullition. Cuire 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que les pieds de porc soient tendres. Saler au milieu de la cuisson. Bien égoutter de leur eau. Placer dans des grands pots de verre ou de préférence dans un pot de grès ayant un bon couvercle. Bouillir 5 minutes 2 tasses de vinaigre blanc ou de malt avec 10 clous de girofle, 2 bâtons de cannelle, 1 c. à table d'épices à marinade. Verser ce vinaigre chaud sur les pieds de porc; en mettre assez pour les couvrir.

Q.—Ayant de la délicieuse farine de sarrasin et ne sachant pas bien l'employer, j'aimerais voir inclure dans votre courrier Paysana-Culinaire des recettes de galettes et de pain de sarrasin. — Mme L. G.

R.—Voilà une question qui me plaît, je vous invite à me demander des recettes sur les aliments et les plats de notre province.

Galettes-éclair: Ajouter assez de farine de sarrasin à du lait écrémé, pour en faire une pâte assez claire. Au moment de cuire, ajouter 1-4 tasse de farine de sarrasin tamisée avec 1 c. à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine que vous aurez utilisée. Essayer 1 tasse de bleuets ajoutés crus à votre pâte au moment de la cuisson. C'est amusant et nouveau.

Galettes au lait sur (se conservent plusieurs jours, en les plaçant au frais): Tamiser 2 tasses de farine de sarrasin avec 2 c. à thé de poudre à pâte, 1 c. à thé de soda, 1/2 c. à thé de sel. Mélanger 2 oeufs battus avec 4 tasses de lait sur ou de beurre. Ajouter à la farine tamisée; bien mélanger. Ajouter 4 c. à table de graisse végétale fondue. Si vous désirez des galettes plus minces, éclaircir la pâte avec de l'eau.

Pouding au sarrasin: Mélanger 2 tasses de farine de sarrasin avec assez d'eau froide pour la rendre lisse. Ajouter en brassant 4 tasses d'eau bouillante, 1 bonne tranche de lard salé, haché fin, 1 tasse de sucre, 1 c. à thé de clous moulus, 1 c. à thé de quatre épices, 1 c. à thé de cannelle, 1 c. à thé de sel. Cuire 2 heures au bain-marie. Verser dans un plat à pouding et refroidir. Se mange ainsi ou coupé en tranches et frit au beurre.

La farine de sarrasin est impropre par elle-même à faire du pain, mais il est possible de l'employer avec d'autres farines et d'obtenir un fort bon pain. En voici une recette que je vous recommande, pour sa saveur et sa texture:

Dissoudre 2 carrés de levure dans 3 c. à table d'eau tiède. Mélanger 1 c. à table de sel, 1/4 c. à table de sucre, 3 c. à table de graisse végétale fondue et 2 1/4 tasses de bananes mûres écrasées. Ajouter 1 tasse de farine de sarrasin et 1 tasse de farine d'orge. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la levure dissoute et assez de farine de seigle ou blanche pour obtenir une consistance de pâte à pain légère. Retourner la pâte sur une planche enfarinée et pétrir 8 minutes. Mettre la pâte dans un bol graissé. Couvrir et laisser doubler de volume dans un endroit chaud. Retourner et pétrir encore à peu près 2 minutes. Former la pâte en 2 pains. Mettre dans des moules à pain légèrement graissés. Couvrir et laisser doubler de volume (à peu près 1 heure). Cuire 10 minutes dans un four chaud à 425°F, et 35 minutes dans un four moyen à 350°F. Retirer des moules aussitôt cuit. Brosser le dessus de la croûte avec de l'eau froide. Vous pouvez remplacer la farine de seigle par de la farine blanche. Dans ce cas, vous pourrez utiliser 2 tasses de farine de sarrasin, au lieu d'une.

Q.—Ma tire-éponge creuse après que je la verse dans des plats. Pourriez vous nous dire ce qu'est la sulthine concentrée.—Ménagère de Limoilou.

R.—Votre tire-éponge creuse probablement parce que vous y mettez trop de soda ou que vous la brassez trop longtemps après y avoir ajouté celui-ci.

Je crois que vous voulez plutôt dire sulfine que sulthine. La sulfine s'emploie dans des galettes ou sur la vigne ou dans le vin. Si vous m'envoyez la recette je pourrais vous dire exactement ce que c'est. Si c'est bien le mot sulthine il peut y avoir une erreur d'impression.

## Une gélatine nouvelle fait son apparition sur le marché.

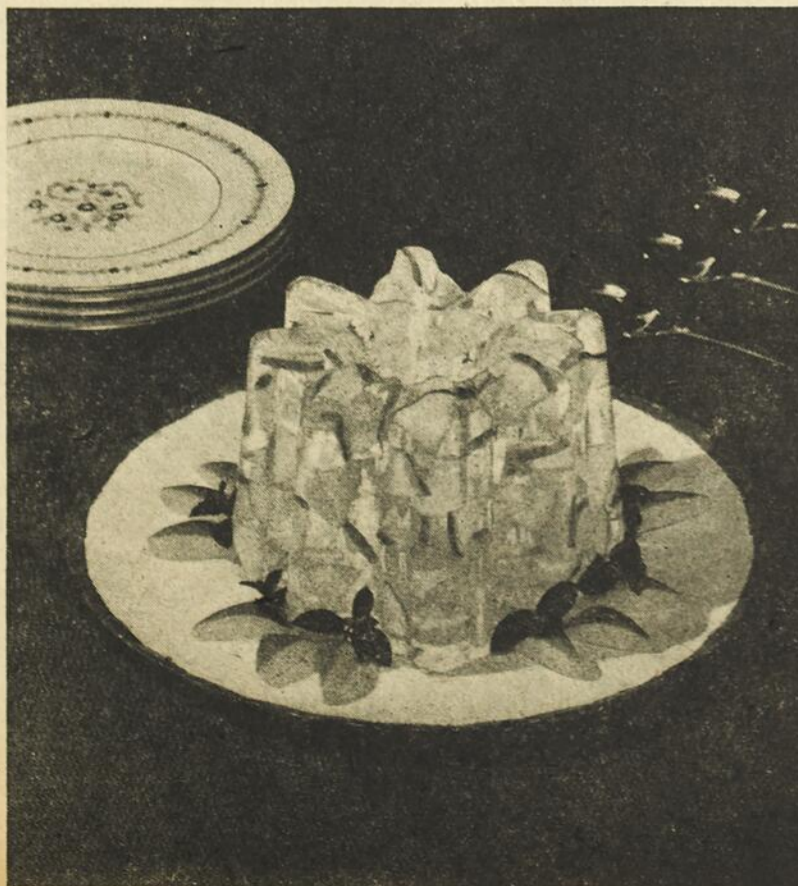
Les fabricants d'une marque bien connue de poudre à gelée viennent d'introduire une nouvelle gélatine ultra-rapide. Les épiceriers l'ont maintenant sur leurs tablettes.

Cette gélatine n'a pas besoin de trempage préparatoire et les fabricants recommandent pour les desserts et les salades en gelée une méthode de préparation où l'on n'emploie qu'une seule casserole. Tous les ingrédients liquides et la gélatine seront placés dans une casserole et chauffés durant 2 ou 3 minutes. Les mets simples en gelée seront alors prêts pour le moulage. Autrement le mets est prêt pour l'addition de fruits ou de viandes ou de légumes ou de tous autres ingrédients qu'on veut bien employer.

Cette gélatine en plus d'être facile à employer et si rapide, économise aussi le sucre pour les desserts à fruits en permettant l'utilisation du sirop de fruits en conserves en guise de liquide.

Le paquet contient 4 enveloppes dont chacune suffit pour faire 2 tasses de gelée.

Photo: Gélatine Minute.





**LES BEAUX CHEVEUX**

*ne sont pas une question de chance!*

Voyez la différence que Danderine peut faire—vos cheveux ont plus bel aspect dès la première application. Danderine enlève la pellicule gommeuse. Donne à vos cheveux un beau luisant et des reflets chatoyants et flatteurs. De plus, Danderine aide à faire disparaître toutes les pellicules lâches. Facilite la coiffure et fait durer l'ondulation plus longtemps.

LES HOMMES aussi aiment Danderine... l'ennemie des pellicules.

**Danderine**  
Le moyen moderne et rapide d'avoir de beaux cheveux

**Laine angora**

100% balles ¼ oz. Rose, blanc, brun, ciel, turquoise, \$0.55 la balle.  
Ecrire: HENRI LABERGE  
N.-D. des Laurentides, Cté Québec, P.Q.

**ACTION D'ÉCLAT NO. 1**

**Trouvez-vous une amie et gardez-la**

Naturellement, vous polissez vos chaussures quand vous devez la voir — mais, en d'autres circonstances, il peut arriver que vous la rencontriez inopinément... gardez donc vos chaussures toujours brillantes;

Obtenez votre poli PAR LE PROCÉDÉ "NUGGET"

**NUGGET**  
SHOE POLISH  
WATERPROOF FREE FROM ACID  
THE FINEST  
LEATHER PRESERVATIVE

L'APPLICATION QUOTIDIENNE DE NUGGET FAIT CELA!

FEUILLES PERDUE

DOUBLE

LOSANGES

RONDE DE PETITES FILLES

RONDE DE PAYSANS

Voici un...  
frique compo...  
qué et envie...  
Jeanne Les...  
l'œuvre de l...  
qui en a in...  
qui est d'ins...  
pliqués soig...  
le tissu de...  
très agréabl...  
le brillant de...  
mais très g...  
est simple...  
d'exécution...  
ve d'art

Plier du...  
six, y déco...  
ouvrir enso...  
trouver en...  
complète, c'...  
à ce qu'on...  
séd le plus...  
est décorati...  
vous à ganc...  
créer indéfin...  
vieux d'art...  
coratifs. En...  
carrés, les lo...  
les tulipes...  
d'oiseaux, V...  
décoratives

Servez-vous de...  
Cordon No...  
dem...  
adresse...  
Antoni dila...



Voici un couvrelit d'une magnifique composition. Il a été remarqué et envié à une exposition des "Jeanne Leber" à Ottawa. Il est l'oeuvre de Mme Lorrain, de Hull, qui en a inventé la présentation, qui est d'inspiration ancienne: appliqués soigneusement cousus sur le tissu de fond. Les dessins, très agréablement rehaussés par le brillant des couleurs, sont naïfs mais très gracieux. Le procédé est simple. Il reste la patience d'exécution qui en fait une oeuvre d'art.

Plier du papier en quatre, en six, y découper un dessin, puis ouvrir ensuite le papier et se trouver en face d'une décoration complète, c'est un jeu d'enfant, à ce qu'on croit? C'est le procédé le plus simple à utiliser en art décoratif. Nous vous présentons à gauche la suggestion de créer indéfiniment pour vos travaux d'artisanat des modèles décoratifs. Essayez. Multipliez les carrés, les losanges, les trèfles et les tulipes, les danseurs et les danseuses. Vous aurez des frises décoratives à l'infini.

En raison de la rareté du papier, il nous est impossible de mettre notre album FIL EN AIGUILLE à la disposition de nos clients. Cet album ne sera pas livré avant deux ou trois mois. Heureusement que l'été, avec ses distractions extérieures, est un peu saison ralentie en artisanat. Nous nous excusons de ce contretemps dont nous sommes bien les premières victimes dans la déception que nous éprouvons de ne pas servir en temps.

Pour vous aider dans votre travail, PAYSANA vous offre: CEINTURE FLECHÉE, un beau volume contenant tous les détails historiques et techniques sur la fabrication de la ceinture fléchée, ouvrage de Marius Barbeau: \$1.25. TRAVAIL SUR CUIR, renseignements sur la fabrication du cuir repoussé, heureuses suggestions de Marguerite Lemieux: \$0.55. PETIT POINT No 2 — 13 modèles tous présentés en couleurs: panier de fleurs, bouquets de roses, fleurs diverses, oiseaux, scènes galantes: marquis et marquises, quatre pièces murales dont trois paysages. Par la poste: \$1.10

Et il y a CLAIRE FONTAINE qui prend du temps à arriver, mais qui, en retard comme le printemps de cette année, finit tout de même par prendre sa place dans votre maison et dans votre vie...

Avez-vous commandé votre exemplaire \$1.00 net.

Si votre abonnement devient échu durant l'année 1947 — vous pouvez vérifier sur votre bande d'adressage — profitez du "vieux" tarif pour nous envoyer votre renouvellement d'abonnement. Le renouvellement comptera au temps que vous mentionnerez — \$1.00 pour 1 an ou \$2.00 pour 3 ans — à partir de votre date d'échéance. Renouvelez votre abonnement sans retard. Envoyez-le directement à PAYSANA, Claire-Vallée, St-Sylvere, (Nicolet). C'est le moyen le plus économique et le plus sûr.



"Comme c'est gentil... un CANARI — notre premier favori!"

Nouveaux mariés? Vous remplissez votre foyer de gaieté et de soleil — et le canari vous donnera du soleil dans son chant toute l'année durant!

Le canari à la voix dorée est un heureux cadeau pour de nouveaux mariés. Un simple régime alimentaire aux graines de BROCK pour OISEAUX conservera le chanteur bien portant et joyeux.

Gardez-les en voix avec les

GRAINES BROCK POUR OISEAUX



### POUR TISSAGE

Nous vendons guénilles pour tisser: jerseys de toutes couleurs, cotons imprimés, flanellettes, etc.

Mme EPHREM CHICOINE, Ste-Rosalie, Co. Bagot, Qué.

### LAINES

Cardage ou filage de la laine. Nous foulons, peignons et pressons les étoffes. Travail garanti. Votre surplus de laine achetée ou échangée pour lainages de qualité. Liste de prix, étiquettes d'expéditions. Échantillons envoyés sur demande.

La Filature de l'Isle Verte Enr'g.

Isle Verte Comté Témiscouata, P.Q.

### ATTENTION

CORBEIL-HOOKE LTEE, 431 ouest, rue St-Jacques, Montréal vient de s'associer avec Lewis Craft Supplies Ltd de Toronto et Fellowcrafters de Boston pour la vente de fournitures d'artisanat. NOTRE SPECIALITE: Cuir à repousser, lanières, outils, accessoires, etc. NOTRE AMBITION: Bien servir notre clientèle.

Ecrivez pour renseignements.

Servez-vous de ce coupon pour commander vos patrons

Patron No. \_\_\_\_\_ Grandeur \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Montant dû: \_\_\_\_\_

### LAINES CARDAGE FILAGE

En vente: Laine filée, simple ou doublée, naturelle ou teinte. Matériel à la verge; étoffe, flanelle, etc. Couvertures de lits, de voitures ou machines.

Cardage et filage: Gardons et filons pour les cultivateurs — Achetons la laine. — Echangeons la laine brute pour de la laine filée.

Spécialité: Fabriquons laine à tisser, chaîne et tissure. Qualité garantie.

ENEZ NOUS VOIR OU ECRIVEZ-NOUS

FILATURE PLESSIS LIMITEE

Plessisville,

Mégantic, P.Q.

### Comptoir

Couvertures, couvre-lits, draperies en laine, tapis crochétés, tressés, robes et chaussettes tricottées, nappes, service à lunch, érviettes en lin et coton, catalogues, etc., etc.

Vous trouverez tous ces ouvrages faits au métier ou à la main, confectionnés par les GENS DE CHEZ NOUS.

ARTISANAT SAGUENAYEN

Chicoutimi, Qué.

253, rue RACINE,

# LACTAZINE

GRANULE EFFERVESCENT

Indiqué dans les traitements suivants  
**AFFECTIONS RHUMATISMALES**  
**DOULEURS ARTHRIQUES**  
**LUMBAGO**  
**CYSTITE**

Aussi employé comme  
**DESINFECTANT DES**  
**VOIES URINAIRES**

Dose: Une cuillerée à dessert dans un  
 demi-verre d'eau, après chaque repas.

Expédié port payé

Taxes comprises ..... \$1.75  
 Gros modèle économique ..... \$3.50

29, King-Ouest, Sherbrooke

## Pharmacie Gaudet

Loi des spécialités pharmaceutiques ou  
 médicaments brevetés, No. 2067.

### Marguerite Lemieux

5201, Ave BRILLON, N.D.G.,  
 MONTREAL

**COURS DE CUIR**  
**PAR CORRESPONDANCE**

Modèles - Outils - Couleurs

Demander circulaires.

### FILMS

NOUS AVONS EN MAIN DES FILMS  
 DE TOUTES GRANDEURS

Envoyez-nous votre commande aujourd'hui pour n'importe quelle quantité  
 No. 127 - 32c No. 120 - 37c  
 No. 620 - 37c No. 116 - 42c

No. 616 - 32c

SPECIALE

Rouleaux de toutes grandeurs développés ..... 25c ch.  
 Impressions de toutes grandeurs ..... 3c ch.  
 Malle et taxe de vente extra

SERVICE DE PHOTOGRAPHIE  
 COMMERCIALE

Dépt. "P.N." Station Outremont, P.Q.

**K.A. SCOTT**

**POURQUOI COURIR DES RISQUES?**  
 Vêtements, linge de table et autres effets peuvent être identifiés immédiatement s'ils sont marqués à votre chiffre.

**LES NOMS CASH**  
 tissés sur un fin ruban, sont permanents, et faciles à attacher. Chez votre fournisseur ou chez

**CASH** 107 RUE GRIER, BELLEVILLE, ONT.

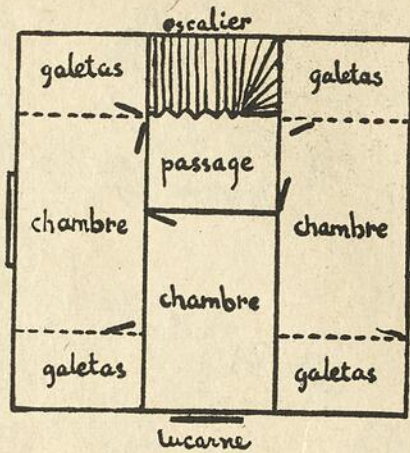
PRIX: 3 dozs. \$1.65 9 dozs. \$2.75  
 6 dozs. \$2.20 12 dozs. \$3.30  
 NO-SO CEMENT... 25c. tube

**VOUS POUVEZ FAIRE BEAUCOUP D'ARGENT**

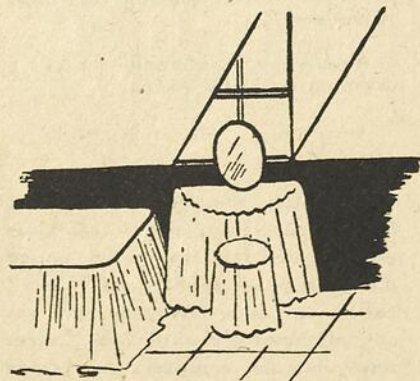
30% en argent, ou de belles primes telles que draps de finette, tabliers, porte-billets, chapelet, missel, serviettes, etc. Données gratuitement à ceux qui vendront une boîte de 50 paquets de graines à 10 cents chacun. Demandez une boîte de graines et le catalogue de graines et primes gratuits à

**ALLEN NOUVEAUTES**  
 St-Zacharie, Qué.

# Rafistolage du Printemps



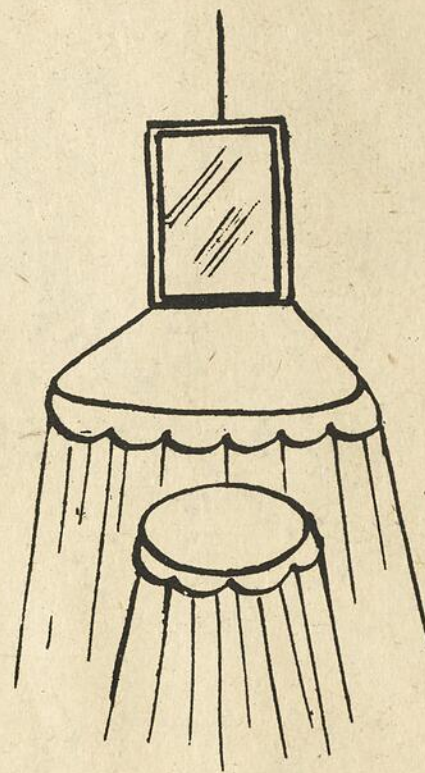
C'est cette année que vous divisez votre deuxième plancher jusqu'ici une seule pièce pas finie, servant de grenier. Le toit est bas sur la maison. Il y a bien deux châssis à chaque bout, mais comment faire trois chambres claires. Voici une tentative de plans qui vous permet d'obtenir trois magnifiques chambres, avec profusion de galetas, armoires, garde-robes. Une seule lucarne à percer sur la façade, (lucarne à deux ou trois fenêtres). L'escalier reste en arrière. Un passage est aménagé où donnent vos trois portes de chambres. Votre toit était bas, allongé. Diviser en quatre eut été désastreux. Vous auriez eu quatre chambres, mais quatre chambres très petites, et surtout pas confortables. Tandis qu'ainsi, vous utilisez cette partie basse, pour des mansardes immenses profondes, des galetas. Chaque chambre est abondamment pourvue d'espace et de lumière et il vous en reste au moins deux pour l'usage de la famille.



Un toit pointu, c'est joli dans la campagne! Mais ça pose parfois des problèmes à l'intérieur. Ces fenêtres en lucarnes, ces toits en pente, par exemple, vous feront perdre un espace considérable si vous ne savez pas aménager votre maison en conséquence. Il faut trouver ainsi à loger les lits sous la pente, surtout si le toit est bas comme cela se voit. La tête est-elle trop haute? Il faut la couper et baisser le lit par le bas ou le haut.

Une table de toilette dans la chambre des grandes filles logerait bien en avant de la fenêtre-lucarne ou dans l'enfoncement de cette dernière si enfoncement il y a, comme dans les maisons où l'on a construit des mansardes sous les pentes.

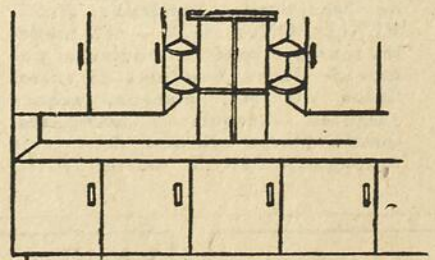
Une table de travail, fixe ou pliante peut ainsi être aménagée devant la fenêtre pour le bonheur de vos gamins qui rêvent depuis leur tendre enfance d'avoir un coin bien à eux, où ils pourront travailler seuls, lire, écrire à leur aise.



Pas d'espace! Vous tenez cependant à une table de toilette... Voici ce que vous pouvez faire. Dans un coin, un tout petit coin. Une bonne tablette vous servira de table: vous l'agrémenterez de cretonne fleurie; au dessus: un miroir. Un tabouret garni de cretonne et le tour est joué.

Enfin vous aurez des armoires du plancher au plafond dans votre cuisine. Il y a si longtemps que vos hommes le promettent! Remplacer le bahut trop petit, sans espace pour travailler, desservir la table, préparer vos aliments. Vous hésitez à choisir ce pan de mur parce qu'il y a une fenêtre. Mais, Madame, laissez cette fenêtre. Vous verrez comme c'est gai de travailler face au soleil et à la nature. Est-elle trop basse? il faut la fermer à moitié ou au tiers tout simplement. Quelques tablettes en coin où vous disposerez des fleurs et quelques fantaisies et votre cuisine est égayée, embellie à peu de frais.

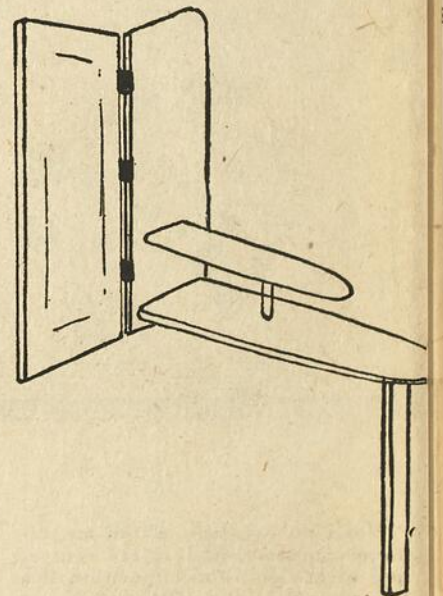
N'oubliez pas de terminer le bas de vos armoires en retrait, afin d'assurer l'espace pour le bout de vos pieds tout le temps que vous travaillerez. Sécurité pour le bas de vos armoires et grand aise pour vous.



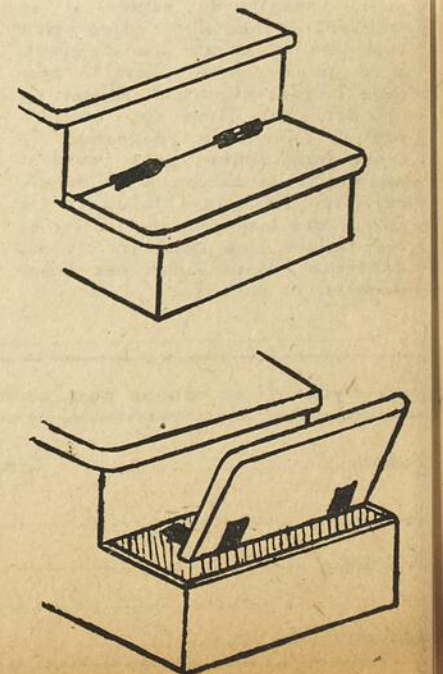
Le ménage des armoires de cuisine! Quel cauchemar pour toutes les ménagères! Papier à changer, toiles à laver, on n'en finit plus. Avez-vous décidé de peindre vos armoires cette année Crème, ivoire ou blanc à l'extérieur? Faites-en autant à l'intérieur: appliquez une bonne couche d'émail d'une couleur contrastante (bleu, vert...) avec la teinte claire de l'extérieur. Voilà le ménage facilité, raccourci pour des années.

Les tasses se placent mal dans des armoires. Empilées à côté des assiettes, elles ne sont pas du tout en sûreté. Une tablette étroite à leur intention n'est pas toujours possible. Mais vous pouvez les suspendre à une série de crochets fixés sous la tablette supérieure. Et ceci en toute sécurité à condition que vos tasses aient des anses et que les piles d'assiettes que vous placerez au-dessous ne soient pas trop hautes.

Une planche à repasser, voilà un outil des plus pratiques et des plus encombrants en même temps. Pourquoi ne pas suspendre la vôtre dans une armoire? Deux pentures pour la fixer au bord de la porte; une autre bonne penture pour le pied servant à tenir la planche horizontale à la hauteur de vos bras, et c'est fait.



Deux pentures ou deux crochets à la première marche de votre escalier en feront un casier très pratique où vous pourrez ranger tout ce qui s'appelle: cirage, vernis, poli, chaussures, brosses, flanelles, bretout ce qui sert à la toilette des souliers. Et vous aurez la place pour plus d'une paire de couvre-chaussures.



# J'AI EMPAILLÉ une chaise

PHOTOS DES PAROIS

Il y avait un orme dans ma prairie. J'ai vu un jour sécher quelques-unes de ses branches. Il était malade. Je l'ai écorcé. J'ai soigneusement roulé l'écorce. Je n'aurai bientôt plus d'orme, mais j'ai une série de chaises que je caresse amoureusement du regard chaque fois que je les croise. Chaque fois je revois en elles mon orme, l'orme que mon père avait laissé grandir au milieu de ma prairie.

Il était beau. Bien des fois mes chevaux s'étaient reposés à l'ombre de son parasol. Bien des fois, je m'étais rafraîchi à ses pieds, et toujours son grand tronc m'avait invité à aimer ce qui est droit et haut.

D'ordinaire j'écorçais ou de très jeunes ormes ou de très vieux, et des ormes de mon bois parce que leur écorce est plus tendre. Mais celui-là était dans toute sa force, condamné à mourir. C'est pourquoi j'ai songé à lui faire l'honneur d'une autre vie où il se sentirait utile. Cela apaiserait mes remords de devoir l'abattre si jeune.

Son épiderme n'est-il pas une mince couche souple, élastique, imperméable? Quand juin vient, que la sève circule à nouveau librement dans l'aubier, qu'elle fait éclater les bourgeons, ne se détache-t-il pas facilement? J'ai fait une incision, j'ai levé l'écorce, et j'ai tiré jusqu'au moment où elle s'est séparée avec les rameaux, s'est amincie et a quitté l'orme dans un grincement mélancolique.

Je l'ai débarrassée sur-le-champ de la couche de liège que la nature a disposée pour la protection de son épiderme sensible.

Je l'ai taillée en minces lanières de  $\frac{3}{8}$  à un demi-pouce que j'ai tendues ensuite avec beaucoup de soin et d'attention sur le fond nu de ma chaise.

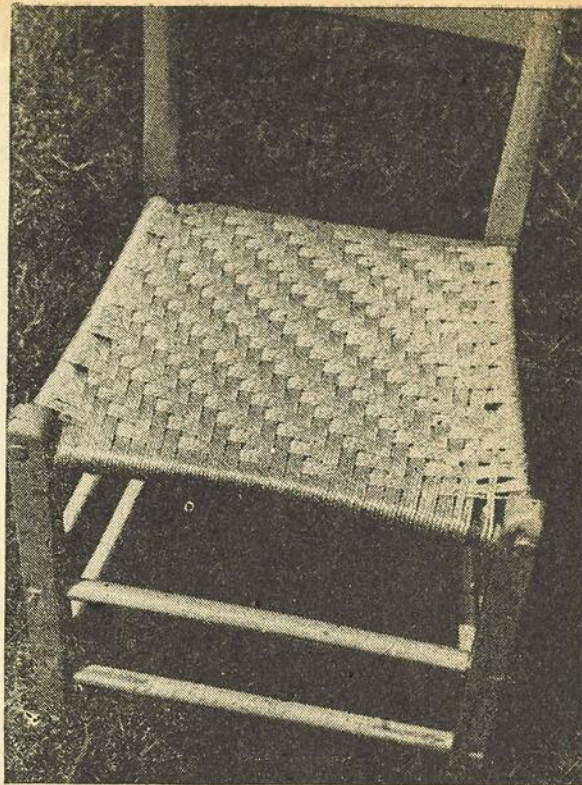
Pour le premier rang j'allais de droite à gauche comme j'avais toujours vu faire et toujours fait. C'était simple. Mais au deuxième, gare aux distractions! Je l'ai fléchée: un par dessus, deux par dessous, deux par dessus; puis deux par dessous, deux par dessous; ensuite un par dessus, deux par dessus, et deux par dessous, deux par dessus. Non, je n'ai pas fait de « rosignol... »

L'envers est croisé simplement par cinq et par six pour faire propre et joli.

L'écorce était d'une belle nuance jaune orangée et parfois rouille comme les bois à l'automne. Elle a pris en séchant une couleur uniforme d'un brun clair.

Voilà une chaise foncée pour un couple de générations si on n'abuse pas de son épiderme. Ses pattes d'arrière pourront s'arrondir, ses barreaux s'user, qu'elle résistera toujours, que j'en aurai oublié l'orme, mon orme jeune qu'il fallait abattre.

M. B.



Ici la ficelle a remplacé l'écorce d'orme. Il faut deux livres environ de ficelle pour foncer ainsi une chaise.



Voilà un fond de chaise en écorce d'orme qui usera encore des barreaux.



Et le tressage va bon train. Plus l'écorce est longue, moins il y a de noeuds. Ils sont toujours soigneusement dissimulés en-dessous.



Ecorçage d'un orme, par M. Ananias Pigeon, de Verchères.



L'écorce, débarrassée de sa couche de liège, est taillée en fines lanières.



## Paysana-Culinaire... (Suite de la page 14)

### Chou frit aux pommes

Fondre  $\frac{1}{2}$  tasse de lard salé, coupé en tout petits dés; ajouter dans ce lard un petit chou, coupé grossièrement et 4 pommes non pelées, en tranches; saler, poivrer, ajouter 1 c. à table de vinaigre, 1 c. à table de sucre brun, 2 clous de girofle, laisser cuire 20 minutes sur feu très vif en brassant constamment. Finir de cuire sur feu doux, en ayant soin de bien couvrir. Laisser cuire de 20 à 30 minutes.

### CAROTTES

#### Carottes flamandes

Trancher minces 6 à 8 carottes; placer dans une casserole avec  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau, 2 c. à table de beurre,  $\frac{1}{2}$  c. à thé de sucre, quelques grains de muscade. Couvrir et mijoter 20 minutes. Battre un jaune d'oeuf avec une tasse de crème et une bonne poignée de persil. Cuire le tout sur un feu lent, en prenant bien soin d'éviter l'ébullition car la sauce tournerait. Bien égoutter les carottes, ajouter à la crème légère et servir. (On doit se servir de jeunes carottes nouvelles pour bien réussir cette recette.)

#### Carottes au gingembre

Bouillir 6 jeunes carottes à l'eau bouillante salée, 25 minutes; égoutter et placer dans un poëlon froid avec 1 c. à table de beurre, 1 c. à table de sucre,  $\frac{1}{2}$  c. à thé de gingembre en poudre. Placer le tout sur un feu moyen et laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient bien glacées de ce mélange.

#### Carottes à la lyonnaise

Frir au beurre 2 oignons moyens tranchés en très minces rondelles; saler, poivrer et ajouter 4 tasses de rondelles de carottes cuites. Couvrir et mijoter le tout 15 minutes, saupoudrer de persil et servir.

#### Marinade aux carottes

Râper ou hacher 4 carottes moyennes. Ajouter 1 citron, non pelé, passé au hache-viande. Bien brasser le tout avec  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre. Mettre dans un pot propre. Bien couvrir et laisser reposer au frais au moins 4 heures avant de vous en servir. Cette marinade est très bonne avec toutes sortes de viandes froides ou du rôti de porc chaud.

### RADIS

L'on mange généralement les radis crus mais ils sont aussi excellents, cuits. Faites en l'expérience et vous découvrirez peut-être une variation que votre famille applaudira.

Pour les cuire, après les avoir lavés et avoir enlevé les feuilles et les tiges, suivre une des méthodes basiques de votre choix. Ils sont aussi bons lorsqu'ils sont frits dans le beurre. On les laisse entiers ou on les coupe par la moitié.

### HARICOTS VERTS

#### Haricots verts à l'allemande

Ajouter 1 pincée de sariette à l'eau de cuisson. Frir légèrement 1 oignon tranché mince et mélanger aux haricots avant de servir.

#### Haricots verts à l'américaine

Frir 1 oignon moyen haché fin dans 3 c. à table de beurre ou de graisse. Ajouter  $\frac{1}{2}$  de tasse de sauce chili et 4 tasses d'haricots verts cuits et taillés en petits morceaux. Mijoter quelques minutes et servir.

#### Note sur haricots blancs

Le haricot blanc se prépare et se sert de la même façon que le haricot vert.



### Modèle "Beehive"

FOURNITURES: 12 onces de laine beige (P. & B. superior Double Knitting) (42—12 onces) (44—14 onces). Une paire d'aiguilles No 9 et une paire No 10.

MESURES:  
Poitrine: 40 42 44  
Longueur de l'épaule au bas: 22 $\frac{1}{2}$  po. 22 $\frac{1}{2}$  po. 23 po.

TENSION: 5 m. et 7 rangs: 1 po. avec les aig. No 8.

DEVANT: Avec les aig. No 9 monter 94 m. (42—98 m.) (44—104 m.) Tricoter 3 $\frac{1}{2}$  po. au point de côtes (1 end., 1 env.) Au dernier rang, augmenter les m. jusqu'à 100 sur l'aig. (42—104 m.) (44—110 m.)

Avec les aig. No 8 et tric. comme suit:

1er rang: (envers du tricot) \* 1 end. par derrière la m., 1 env. Répéter de \* jusqu'à la fin du rang.

2e rang: Comme le 1er.

3e rang: \* 1 env., 1 end. par derrière la m. Répéter jusqu'à la fin du rang.

4e rang: Comme le 3e.

Répéter ces 4 rangs jusqu'à ce que le pullover mesure 13 po. du commencement.

EMMANCHURES: Continuer le point de patron. Rabattre 6 m. (42—7 m.) (44—8 m.) au commencement des 2 rangs suivants.

Diminuer de 1 m. au bout de chaque aig. à tous les 2 rangs jusqu'à 78 m. sur l'aig. (42—80 m.) (44—84 m.)

ENCOLURE: Le côté droit de l'ouvrage vers vous, tri. 2 m. ens. Patron 85 m. 2 ens. Tournant. (42—2 ens., patron: 36 m., 2 ens., tourner) (44—2 ens. Patron: 38 m., 2 ens. Tournant).

Placer les 39 m. qui restent sur une aig. auxiliaire (42—40 m.) (44—42 m.). Tric. sur les 37 m. qui restent (42—40 m.) (44—42 m.) au point de patron diminuant de 1 m. au bout de chaque aig. à tous les 2 rangs jusqu'à 25 m. sur l'aig. (42—24 m.) (44—26 m.)

Diminuer de 1 m. du côté de l'encolure à tous les 4 rangs jusqu'à 18 m. sur l'aig. (42—18 m.) (44—20 m.)

Tricoter ensuite j.c.q. l'emmanchure mesure 9 $\frac{1}{2}$  po. à compter de la première diminution. (42—9 $\frac{1}{2}$  po.) (44—10 po.)

EPAULETTES: Rabattre du côté de l'emmanchure 6 m. à tous les 2 rangs 3 fois (42 — comme 40) (44 — rabattre 7 m. à tous les 2 rangs 2 fois, puis 6 m.)

Tricoter l'autre côté pour correspondre.

DOS: Tricoter comme pour le devant jusqu'aux deux 1ères diminutions de l'emmanchure. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque rang, jusqu'à 64 m. sur l'aig. (42—64 m.) (44—68 m.) Tric. jusqu'à ce que l'emmanchure mesure 9 $\frac{1}{2}$  po. (42—9 $\frac{1}{2}$  po.) (44—10 po.)

EPAULETTES: Le côté droit de l'ouvrage vers vous, rabattre 6 m. au commencement des 6 rangs suivants (42 — comme 40) (44 — rabattre 7 m. au commencement des 4 rangs suivants) Ne pas briser la laine.

BANDE DE L'ENCOLURE:

Coudre l'épaulette gauche. Du côté droit de l'ouvrage et avec une aig. No 9, tric. les m. du dos, relever 50 m. le long de l'encolure gauche (42—50 m.) (44—54 m.) Relever une maille au centre du devant et 50 m. du côté droit. Tricoter comme suit:

1er rang: 2 end. \* 1 env., 1 end. Répéter de \* jusqu'à la d. m.

2e rang: 1 end., 2 ens. env., Répéter de \* jusqu'aux 5 m. du centre du devant. 2 ens. env., 1 end. 2 ens. env. Continuer jusqu'à la fin du rang.

3e rang: Tric. jusqu'aux 5 m. du centre. 2 ens. end., 1 env., 2 ens. end. Tric. jusqu'à la fin du rang. Répéter ces 2e et 3e rangs une fois, puis le 2e rang une fois. Rabattre en tricotant au point de côtes.

BANDES DES EMMANCHURES: Le côté droit du pullover vers vous, avec les aig. No 9, relever et tricoter 12 m. (42—122 m.) (44—128 m.) le long de l'emmanchure. Tric. 6 rangs au point de côtes. 1 end., 1 env. Rabattre de la même façon que la bande de l'encolure. Pour finir, presser et coudre avec soin.

## Courrier de Paysana

Question. — J'étais récemment en visite chez des gens qu'on conviendrait d'appeler "cultivés". Il y avait un médecin, deux avocats, un gérant de magasin et quelques agents d'affaires, assurances, quincaillerie, et C'était à la ville, et il y avait les groupes des gens de différentes "paroisses". On se mit à commenter les prênes: un avait un curé pratiquant qui ne prêchait pas longtemps l'Évangile, les annonces, les recettes du dimanche précédent, messes, sermons, tout se bâclait en 40 minutes. Un autre se plaignait de ce que les trois derniers prênes avaient été bien ennuyeux: "Pensez donc en ville, prendre la peine de lire une lettre pastorale sur la colonisation. Qu'est-ce que ça nous intéresse, nous autres, des gens de ville?" J'n'ai rien dit. Mais ne serait-il pas possible qu'une campagne d'éducation s'entreprenne et se continue auprès des gens supposés "être cultivés"? A quoi cela sert-il de passer huit ans dans un collège, d'étudier une profession pour ne pas connaître davantage sur les questions vitales et nationales?

Mon cher ami,  
Vous posez là un bien vaste problème et qui nécessiterait à la vérité

## Maman....

(Suite de la page 6)

Elle disposait d'une caisse noire alimentée par des dons de soldats qui avaient bon coeur à partager. Quand ils ne trouvaient pas auprès d'eux de tristes dépourvus à qui offrir de leur pitance ils donnaient à Maman la part à Dieu, une boîte de conserve ou un peu d'argent.

Ces généreux n'étaient pas volés mais par les commerçants établis mais par les petits chineurs ambulants qui leur apportaient des crayons et des lacets de souliers. Maman avait dû se montrer sévère envers un colporteur d'Alsace qui ne touchait point le secours payé aux évacués car il avait refusé de se rendre au lieu désigné: un village de Dordogne. Il préférait demeurer le plus près possible de son pays et vivait de son commerce à l'événementaire. Les soldats lui achetaient de médailles de piété que le colporteur obtenait gratuitement de bonnes oeuvres et qu'il vendait quatre francs à la grande indignation de Maman qui lui ordonna de les mettre à disposition, prix suffisant de ses peines et soins sur une marchandise gratuite.

Beaucoup de soldats portaient des effigies de la Vierge ou des saints et des petits crucifix. Ils disaient à Maman:

— Tout le monde est religieux maintenant.

Parfois l'un d'eux arrêtait la douce femme et lui demandait:

— Vous n'auriez pas quelques minutes. Si je pouvais vous parler... Cela durait une heure. Maman avait entendu bien des récits de misère. Être soldat, homme jeune sans soucis c'est une vie possible qui a son charme pour les bagarreurs mais devoir penser à la femme et à la pauvrie, aux enfants malades, à la mère mourante, sentir sa famille se défaire derrière soi par la pénurie ou le vice, et devoir se tenir ferme et astiqué sous les armes, c'était un rude épreuve qui amenait des larmes sur des figures d'hommes désespérés.

Maman devait aussi s'occuper de animaux que les pensionnaires rapportaient: bêtes de chez eux, un peu de chair vivante qui venait de la famille et que les enfants avaient caressée. Dans des musettes roumaient des cochons d'Inde et de tout petits chiens.

La femme à la bonté inépuisable leur apportait de la nourriture. Elle était la puissance de l'amour bien plus grande que la cruauté de la guerre.

té de longues pages. La meilleure réponse que je pourrais apporter reste pourtant votre dernière phrase : "A quoi cela sert-il de passer huit ans dans un collège, d'étudier une profession pour ne pas connaître davantage sur les questions vitales et nationales" ?

Vous touchez tout le problème de ce que l'on appelle notre élite, celle des soi-disant esprits cultivés. Avec vous je ne comprends pas du tout que des gens prétendument avertis puissent trouver ennuyeuse, pour ne pas dire inopportune, une lettre pastorale sur la colonisation, ou sur notre problème vital. Evidemment, je ne dirai pas toute ma pensée car je ne veux blesser personne. Mais comment des citadins peuvent-ils ignorer à ce point leur intérêt ? Le simple esprit de conservation ne devrait-il pas inciter ces gens-là à étudier ce que Monseigneur Douville a appelé la "solution de la colonisation" ?

Et d'abord, ces messieurs qui s'exprimaient ainsi devant vous, d'où venaient-ils eux-mêmes ? Sont-ils tous nés en ville ? Si oui, d'où étaient leurs pères ou leurs grands-pères ? Et si ceux-ci n'avaient pas eu un père ou un aïeul colon, que seraient aujourd'hui ces "nobles" qui sont prêts à cracher sur tout ce qui touche à l'établissement en pays neuf ?

C'est un fait que notre élite s'intéresse trop peu à la colonisation, question vitale et nationale comme vous dites. C'est un fait, mais notre élite ne pêche pas que dans ce domaine. On les compte malheureusement sur les doigts de la main dans nos paroisses les gens instruits que préoccupe l'étude de nos grands problèmes. Je ne veux pas me montrer trop sévère à l'endroit de cette classe privilégiée, mais je crains qu'elle n'ait de grands comptes à rendre un jour : on ne prépare pas impunément sa perte et celle de tout un peuple.

Fort heureusement, Dieu merci, nous comptons encore toutefois des hommes cultivés que ne laisse pas indifférents ce qui se passe en dehors de leur cercle. J'affirme cependant qu'ils sont trop peu nombreux. Ceux-là constituent pourtant notre élite véritable. Ils constituent notre élite avec ces humbles, ces sans-grade qui — gens de bureaux, commis, cultivateurs et artisans — sacrifient une large portion de leurs loisirs pour se renseigner, pour se pencher sur "la misère imméritée de la masse". Ces humbles ont compris, eux aussi, que seule une élite sauvera la société. Or puisque la majorité des intellectuels démissionnent, ils la constituent cette élite de salut.

Les "gens bien", les citadins n'ont que faire d'une lettre pastorale sur la colonisation ? Allons donc ! Ces messieurs rêvent-ils ? Depuis quand l'Eglise et la Patrie les dispensent-ils d'être les gardiens de leurs frères ? Ca n'intéresse pas monsieur l'Avocat ou monsieur le docteur qu'il y ait des colons en quantité, que des paroisses s'ouvrent dans les régions neuves, que la richesse économique de la nation s'accroisse par l'agrandissement de notre domaine agricole, que la nation canadienne-française s'enrichisse et s'épanouisse grâce à ses familles nombreuses rurales ! Quelle situation privilégiée permet donc à nouveau dieu cet isolationnisme dédaigneux !

Non, monsieur l'Avocat, monsieur le notaire, monsieur le docteur, et vous tous qui réagissez à sa façon, il n'est pas indifférent que nos fils de cultivateurs prennent par milliers le chemin de la ville au lieu de rester sur la terre en s'établissant dans leur paroisse ou en gagnant les pays neufs. Et le problème n'intéresse pas moins les citadins que les ruraux, il ne concerne pas moins les gens des professions libérales que les cultivateurs eux-mêmes.

Tous, nous devons avoir à cœur de faire grandir la province de Québec. S'il ne devait plus s'ouvrir de nouvelles paroisses dans les régions neuves, je vois mal comment pourrait s'accomplir le progrès équilibré de l'Etat québécois. Que l'on crée des villes monstres sans campagnes à la ronde et on en verra de belles ! Que l'on fasse disparaître l'agricul-

ture ou qu'on la laisse s'anémier par l'exode accentué des ruraux vers les villes et les citadins finiront par en connaître de toutes sortes ! Seront-ce les Etats-Unis ou l'Angleterre qui nous fourniront des vivres ? Enlevons pour quelque temps nos populations rurales de la carte provinciale et nous verrons quelle sera bientôt la réaction de maints hommes de profession et de maints marchands de la ville.

Non, un peu de sérieux. Ces gens qui ont tenu devant vous pareil langage ne sont pas mal disposés, je le veux bien, ils comprennent mieux que cela leur intérêt. Malheureusement, ils ne réfléchissent pas suffisamment et le monde se meurt de ne point réfléchir.

Certes une campagne d'éducation s'impose et elle devrait atteindre toutes les couches de la société. Mais elle existe déjà, cette campagne. Preuves : les lettres pastorales ; les causeries qui se donnent au Réveil rural et à d'autres programmes radiophoniques ; les écrits répétés dans les journaux et les revues ; ces représentations cinématographiques avec causeries que donne le ministère de la Colonisation avec le concours des missionnaires-colonisateurs, etc... Mais voilà, est-ce que notre élite s'intéresse à tout cela ?

J'ai cependant plus confiance que cela en nos compatriotes instruits. Je sais qu'ils comprennent l'importance de la colonisation. Je ne serais même pas surprise que ceux qui ont parlé devant vous comme vous dites se sont ensuite empressés de se procurer la lettre pastorale sur la colonisation et qu'ils l'ont lue, histoire de savoir ce qu'elle contient. Qu'ils lisent ce texte et ils m'en donneront des nouvelles. Vous verrez : leur discours changera du tout au tout. Vous constaterez bientôt que ces messieurs ont mis de côté le respect humain, plus précisément le snobisme, pour conclure que le sujet de la colonisation intéresse et doit intéresser toutes les classes de la société ; ils auront compris que ce sujet est d'une extrême importance, pour les "gens bien" comme pour la masse du peuple.

Je suis en tout point favorable à une campagne d'éducation. Mais il importe qu'on la fasse d'abord dans le milieu où elle s'impose davantage, dans le milieu où elle est susceptible de porter le plus de fruits. Or le milieu propice par excellence pour une campagne de cette nature, c'est l'école, l'école urbaine aussi bien que l'école rurale puisqu'il s'agit bien de créer une atmosphère favorable. De la sorte, et en intensifiant l'éducation chez les adultes de toutes classes, ça ne prendra pas dix ans avant que l'on n'entende plus parler dédaigneusement de l'établissement en pays neufs. Tout un peuple aura compris alors que la colonisation est pour nous une oeuvre de salut et mérite de ce fait que chacune fasse sa part pour en assurer la réussite.

Vous n'ignorez point que l'Etat provincial, par son ministère de la Colonisation, fait déjà beaucoup en affectant chaque année des millions à l'établissement sur les terres neuves, mais vous comprenez que l'Etat n'est pas seul à avoir des devoirs dans ce domaine. Il n'y a pas si longtemps encore la province a distribué des millions et des millions en peu de temps pour la colonisation mais ces sommes considérables n'ont pas porté tous leurs fruits parce que la population n'était pas suffisamment préparée : on comptait trop uniquement sur le gouvernement. Il importe donc que chacun dans son secteur agisse pour corriger cette situation qui a trop longtemps prévalu. L'individu (celui-ci doit donner dans la mesure où il a reçu), la famille et la paroisse ont beaucoup à faire pour rendre le climat favorable à la colonisation, à une colonisation saine et fructueuse. Quand chacun aura ainsi fait sa part, ensuite on sera bien placé pour signaler les lacunes qui pourront se glisser dans l'établissement en pays neufs. Même avec la meilleure volonté du monde cependant, cette oeuvre restera toujours humaine, il ne faut pas l'oublier.

# Art - Goût et Beauté

Andrée Chantal

Notre concours est terminé. Du fond de mon coeur, j'espère que toutes les réflexions que les questions et réponses de ce concours ont mises en relief vous auront fait prendre de sages résolutions, chères lectrices. Vous, en particulier — amies — que les multiples occupations journalières font parfois négliger certains détails élémentaires de coquetterie ; cette coquetterie légitime, indispensable même si vous tenez à vous conserver aussi charmante que possible pour les vôtres.

Résumons, si vous le voulez bien, les considérations principales qui se dégagent de ce concours.

Pour garder l'admiration de son entourage, une femme doit être d'abord EN SANTE. SANTE DE L'AME: générosité, indulgence, dévouement, tolérance. SANTE DU CORPS: y compris un teint EN SANTE; un épiderme net, sain, attrayant. Pour posséder cette SANTE DE L'AME ET DU CORPS, il faut s'en donner la peine. Il faut penser et réfléchir. Il faut, de plus, des soins quotidiens, assidus, persévérants. SANTE DE L'AME ET DU CORPS qui se reflètent dans l'attitude et la personnalité en général. Une personnalité accueillante: un visage souriant exempt de traces d'amertume et de soucis; une mise et un maintien soignés. Une personnalité qui dégage du charme et inspire la joie de vivre. En résumé: ART (de plaire), GOUT et BEAUTE.

★ ★ ★

Il me fait plaisir de mentionner les noms de trois concurrentes qui ont vraiment mérité une mention pour leurs réponses.

Premier concours: mademoiselle Thérèse Clairoux, Hull, P.Q.  
Deuxième concours: Jeanne Bonin, Route Rurale No. 4, Drummondville.  
Troisième concours: Thérèse Côté, Sainte-Anne-de-Beaupré.  
Ces réponses seront, à tour de rôle, publiées dans Paysana.

Continuez à faire part de vos problèmes de beauté à Andrée Chantal. Elle vous répondra toujours avec la même sincérité. Ayez soin d'inclure une enveloppe adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevrez pas de réponse. A la même adresse: 3523, rue Jeanne-Mance, Montréal, on peut se procurer tous les produits de l'Institut de Beauté "France", sur envoi d'un mandat postal pour le montant de la commande, y compris la taxe de vente. Les colis sont expédiés à nos frais, mais nous n'expédions pas de C.O.D. et n'acceptons pas de chèque.

Je tiens à spécifier que plusieurs concurrentes avaient de très bonnes réponses qui n'ont pu être publiées parce qu'on n'avait pas tenu compte des conditions, à savoir: ne pas dépasser cinquante mots.

- HUILE NETTOYANTE POUR PEAUX SECHES: L'Huile des Orientales nettoie les pores à fond; fait disparaître boutons darts, points noirs, irritation .89 et \$1.55
- CREME NETTOYANTE POUR PEAUX GRASSES: La mousse au Citron nettoie profondément les pores et BLANCHIT le teint .65 et \$1.25
- POUR TOUTES LES PEAUX et TOUS LES AGES: Crème nourrissante et ANTI-RIDES; INSURPASSABLE pour prévenir les rides et même pour ATTENUER celles déjà marquées. \$1.25 et \$2.25
- LOTION TONIQUE ASTRINGENTE à base de fruits; referme les pores dilatés, efface le double-menton, donne de l'éclat au teint. Prix .89 et \$1.55
- MOUSSE DE PETALES DE ROSES "Fond de Teint" velouté; incomparable pour tenir la poudre. \$1.25 et \$2.25
- ROUGE EN CREME EGYPTIEN: Naturel, inoffensif. .89
- POUDRE A L'ORIENT: qualité garantie. Douce et non irritante. Naturelle, Rachel et Ocre Rose. \$1.00

## Institut de Beauté "France"

3523, rue Jeanne-Mance, Montréal 18

Dépositaires à Montréal

DUPUIS & FRERES SARRAZIN & CHOQUETTE PHARMACIE MONTREAL

Commandes expédiées franc de port sur réception d'un mandat postal. Brochure incluse sur demande. Veuillez inclure la taxe de vente. Nous n'acceptons pas de chèques et n'expédions pas de C.O.D.

N'achetez pas des nourritures



ÇA DOIT DÉPENDRE DE CE QUE J'AI MANGÉ

... ACHETEZ des RÉSULTATS

Exigez MOULÉE DE PONTE

la "MIRACLE"



M46-11F

# LES PATRONS PAYSANA

25 cts  
chacun



2166

10 - 20



2640

12-46



2683

10 - 40



2154

12 - 44

**Modèle 2166**—Quoi de plus joli que ce costume boléro avec corsage éclairant par un imprimé généreux et bien drapé? Vous aimerez cette toilette qui vous sera d'autant plus utile que vous en varierez les corsages. Pour 10, 12, 14, 16, 18 et 20 ans.

**Modèle 2640**—La robe chic dont vous attendiez le patron. Un beau drapé au corsage assuré par des plis aux endroits d'où ils doivent partir pour bien draper, et un volant gracieux à la jupe. Manches longues ou courtes à votre choix et à la grandeur que vous mentionnez. Pour 12, 14, 16, 18 et 20 ans, ou 40, 42, 44, 46.

**Modèle 2683**—Une robe de nuit ou une robe de bal, c'est tout comme... L'effet de l'empiècement à la taille, qu'il soit de dentelle ou de même tissu que la robe, est fort gracieux et assure par le plissé qui s'y attache une belle ampleur à la jupe. Pour tailles 10, 12, 14, 16, 18 et 20 ans. Ou 36, 38 et 40.

**Modèle 2154**—Le festonnage au col et au corsage fait de cette robe une toilette élégante dont la décoration de trois beaux boutons de céranique de cuir, ou de même tissu, des arrière-re-points à la taille est sobre et très chic. Est-ce ainsi que vous taillerez votre prochaine robe d'été? Ce patron est coupé pour 12, 14, 16, 18 et 20 ans; et 36, 38, 40, 42 et 44 pouces de poitrine. Surtout indiquez bien la grandeur exacte.

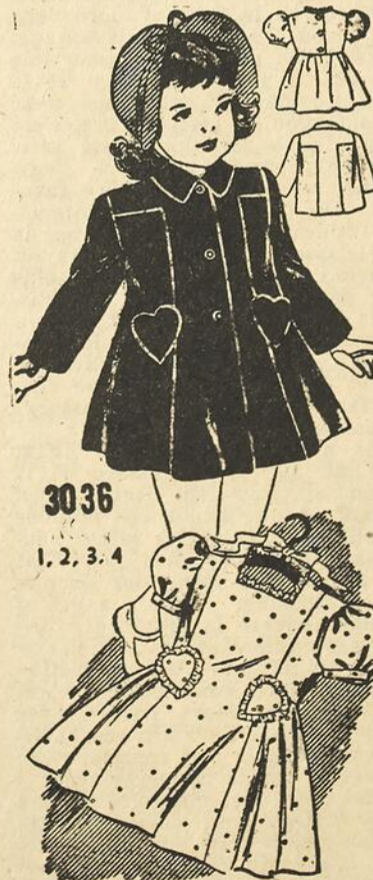


3081



2722

12 - 44



3036

1, 2, 3, 4



3068

**Modèle 3081**—En variant le col et les attaches de ceinture, voyez ce que vous pouvez obtenir d'un seul patron. Il est à votre disposition pour toutes tailles, mais dans une seule grandeur. Pour utiliser les sheers, les crêpes très transparents et les tissus vaporeux.

**Modèle 2722**—Jupon et pantalon, de très bon ajustement. Le feston est une décoration élégante en même temps que solide, coquette et gracieuse. Pour grandeur 12, 14, 16, 18 et 20 ans ou 40, 42, 44 pouces de taille.

**Modèle 3036**—Deux patrons dans un: manteau et robe; et cela fera un ensemble très joli pour votre fillette. L'aubaine du mois. Pour 1, 2, 3 et 4 ans.

**Modèle 3068**—Et pour préserver les plus belles robes, il faut un coque tablier, chic autant qu'élégant et pratique. Ce modèle vous plaît. Vous le taillerez facilement dans une verge de tissu. Une seule grandeur; les attaches permettent d'ajuster à toutes tailles.

Commandez à → **PAYSANA, Claire-Vallée, S.-Sylvère (Nicolet) Qué**

# Le Courrier de PAYSANA

Lectrice Montréalaise. Dans le courrier de février, je lisais votre demande au sujet du peignage et du filage du lin avec de l'huile d'oie. Je me permets de vous donner le résultat de ma petite expérience. Pieds légers.

Le peignage de la filasse se pratique par ici avec un instrument de fabrication dorestique: une planche forte de 12 x 18 pouces, armée de 5 ou 6 rangées de clous de 2 1/2 pouces à peu près, voire même 3 pouces. Ces clous sont espacés d'un pouce et placés en rangée. A chaque bout, cette planche porte un oeillet pour y passer des cordes d'attaches. J'ai vu ce peigne posé sur une chaise renversée. La peigneuse se place en face, jette délicatement sa poignée de filasse en tirant par en arrière pour que le résidu s'effiloche. Ce qui reste dans la main, c'est la filasse, l'amas d'étope se nomme "peignures" et se façonne en rouleaux de 12 ou 15 pouces de large et 5 pouces de diamètre, belle texture. 12 cordons de filasse se lient en paquet et attendent le filage. On retord à la main, plie et tortille encore. C'est gentil d'apparence, c'est là le cordon.

Lorsqu'une personne a filé pendant plusieurs heures, l'épiderme de ses doigts est devenu sensible par le mouillage et le glissement du fil. L'emploi de la graisse d'oie est à propos pour la main de la fileuse et non pour la finition du lin. Un dé en caoutchouc usagé, posé sur l'index prévient aussi l'usure de la peau. Un doigt de cuir également.

Q.—Pourriez-vous me donner quelques pensées pour écrire dans des autographes de mes petites amies. J'ai 14 ans. Josette.

R.—Pourquoi chercher à copier des pensées au lieu d'écrire vous-même ce que vous ressentez à l'égard de vos amies. Je vous assure que cela fait bien plus plaisir. Et la vraie valeur d'un autographe tient seulement dans la vérité et l'originalité.

Q.—Je veux me travailler un dessus de machine à coudre, pourriez-vous me donner quelques suggestions pour ce travail? Quelle est la grosseur du coton à tisser à employer pour de la catalogne de lit?

Q.—Ce serait bien joli, si vous faisiez une jupe plissée à votre machine, et au bas un volant de trois pouces. Le dessus serait uni. Habillez aussi la chaise, siège uni avec volant de trois pouces également. Il se vend de la cretonne glacée qui se tient propre très longtemps. Le quadrillé donne une impression de propreté et le fleuri répand de la gaieté.

Pour de la catalogne de lit, le coton 2/16, et deux fils par pouce, est recommandé. Mais tout dépend de la grosseur de la texture et de l'usage que vous voulez faire de cette catalogne.

Q.—Comme vous donnez toujours de bons conseils, je viens vous en demander un. L'an passé je me suis acheté un manteau pâle, collet et boutons de velours noir. On me dit que je paraissais beaucoup plus grosse. Croyez-vous que si je portais une ceinture noire de 2 pouces, ma taille paraîtrait plus mince. Bien que je ne sois pas petite, j'aime à paraître aussi élégante que possible pour mes 25 ans. Mme A. B. Temiskaming.

R.—Il n'y aurait pas avantage à porter une ceinture parce qu'en serrant votre manteau à la taille, il se formera des plis disgracieux. Je vous conseille d'ajuster votre manteau aux coutures et si nécessaire ajouter quelques pinces à la taille.

Q.—Je m'intéresse aux problèmes de décoration intérieure et de tout ce qui peut embellir la vie de la mai-

son. Comment pourrais-je me renseigner à ce sujet?

R.—PAYSANA vient justement d'éditionner tout un volume sur le sujet; il se trouverait sûrement dans CLAIRE FONTAINE de quoi vous intéresser. Il y a également en plus des directives et idées de décoration proprement dites, des conseils très opportuns sur le charme des couleurs, et sur la peinture et les coloris. Le prix est de \$1, net à PAYSANA, Claire-Vallée, St-Sylvestre (Nicolet).

Q.—J'ai bien souvent les lèvres gercées; pourriez-vous m'enseigner un remède efficace?

R.—D'abord, éviter le frottement des lèvres l'une par l'autre, surtout lorsque vous êtes au grand air; puis utiliser un corps gras, pommade-à-lèvres blanche, ou suif de mouton, le soir avant de vous endormir.

Q.—J'ai une fillette de 10 ans qui doit faire sa communion solennelle l'an prochain; j'ai le grand rêve de lui faire porter une toilette longue, comme en France, avec tous les accessoires classiques et complets. Personne ici ne m'approuve, parce que les petites filles communient en robes courtes, et ce n'est pas aussi joli que la robe longue. Dois-je tenir à mon idée ou faire comme tout le monde?

R.—D'abord, il vaut mieux ne pas distraire votre fillette des véritables préoccupations intérieures qui seules doivent dominer en cette heure de sa communion solennelle. Et si vous acceptez d'entrer dans un groupe, il vaut mieux vous plier à l'usage de ce groupe. Ce n'est pas avoir de la personnalité que de se singulariser sur ce plan. Pliez-vous aux usages de votre région, puisque c'est là que vous vivez.

Q.—J'ai 45 ans, je suis en excellente santé, et je voudrais me placer comme cuisinière dans un camp d'été ou dans une famille où il y aurait à peu près une quinzaine de personnes à nourrir. Pourriez-vous me recommander une bonne place chez des gens qui apprécient la bonne table et l'ouvrage bien fait? (Cendrillon).

R.—Envoyez-moi votre adresse sans retard; j'ai plusieurs bonnes places en vue pour vous. Et une, en particulier à Claire-Vallée.

Q.—Que préférez-vous pour une pièce murale, de la peinture sur toile ou de la broderie ou des appliqués? Esther.

R.—La broderie et les appliqués en teintes très vives, si c'est pour faire une décoration partielle. Il faut réserver la peinture pour un tableau complet, couvrant tout le champ de fond.

Q.—Nous préparons une séance pour le 24 juin. Pourriez-vous nous suggérer une chanson pour glorifier l'artisanat, nous indiquer comment la présenter et nous aider d'une suggestion pour les costumes?

R.—Dans PAYSANA de septembre, nous avons composé une chanson à cette fin; tout est indiqué pour l'exécution, et nous prêtons gratuitement 10 petites courtepoinces, posées en tabliers, avec des grosses boucles décoratives. Vous n'avez qu'à demander, en détaillant votre nom et adresse et nous vous enverrons le tout sans frais, avec le grand plaisir de vous être utile.

Q.—Où pourrais-je me procurer le livre HEURES D'AMOUR de Mme Gaudet-Smet? Je voudrais le donner en cadeau pour la fête des mères? Ninette O.

R.—PAYSANA vous l'enverra sur réception de \$1 net, et autographié par-dessus le marché, si cela peut vous plaire.



## La Reine des Reporters

Le journalisme est sa carrière. Elle a fait sa marque dans sa profession... et qu'elle le mérite!

C'est toujours le coup de feu! Ce travail fiévreux exige une fouguese imagination, une énergie

infatigable... une lutte continuelle contre

l'heure limite du journal.

Aucun relâche ne lui est permis, même durant ses 'jours pénibles'. Les journaux *doivent* tomber à l'heure.

Alors, elle compte sur la douceur des serviettes Modess.

D'après des expériences scientifiques, Modess est

la plus absorbante de toutes les serviettes annoncées,

plus confortable aussi. Sa triple couche protectrice

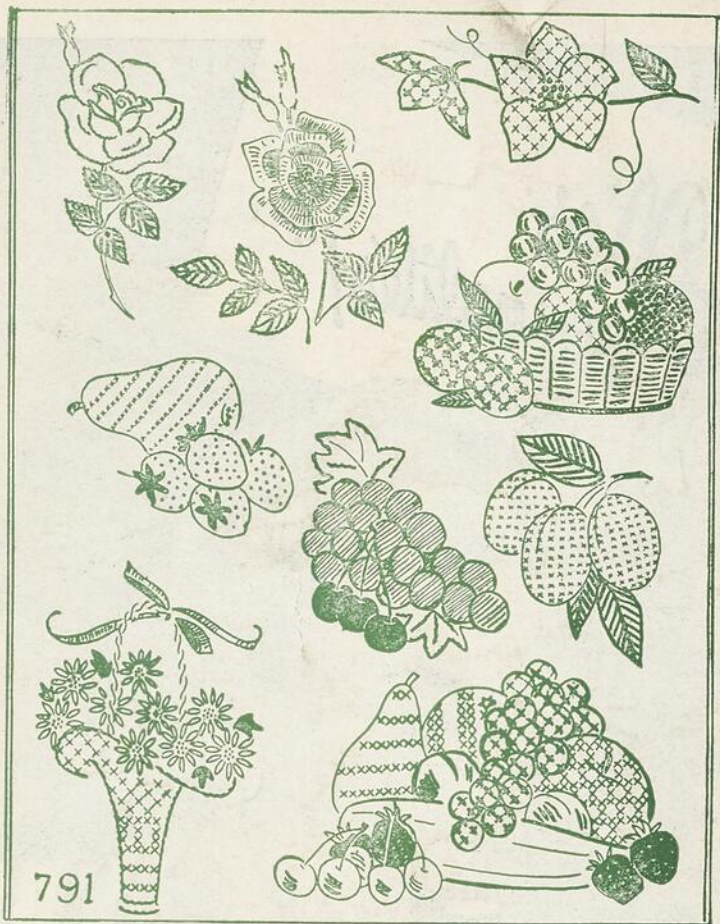
vous assure un nouveau sens de liberté et de sécurité.

Modess

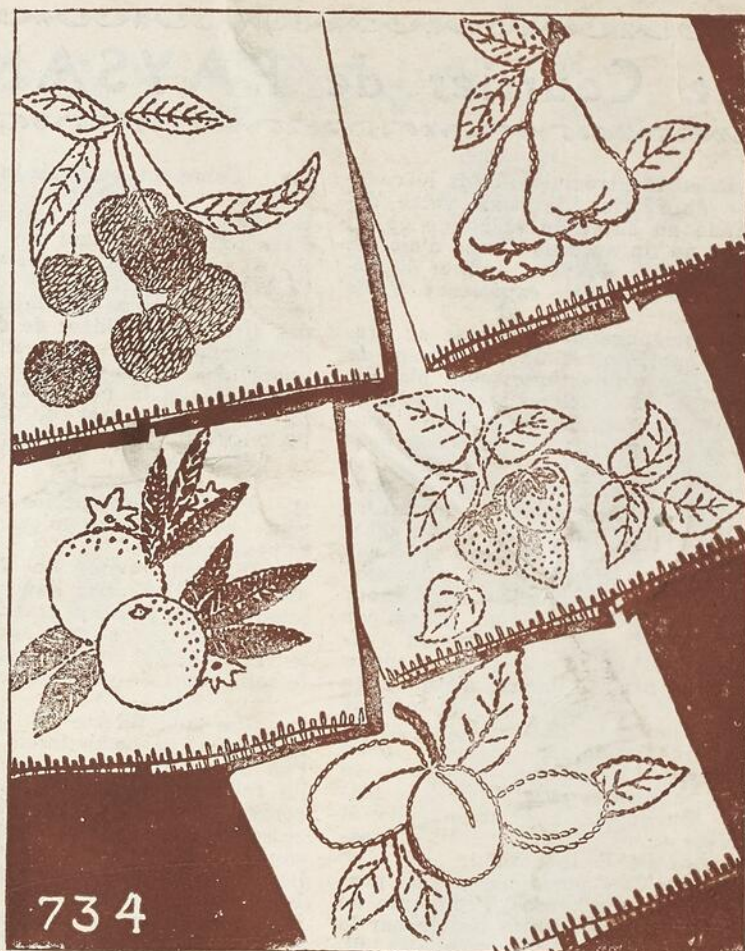
SERVIETTES HYGIÉNIQUES



NOS MODERNES EXIGENT MODESS... SOUVERAINES EN CONFORT ET SÉCURITÉ.



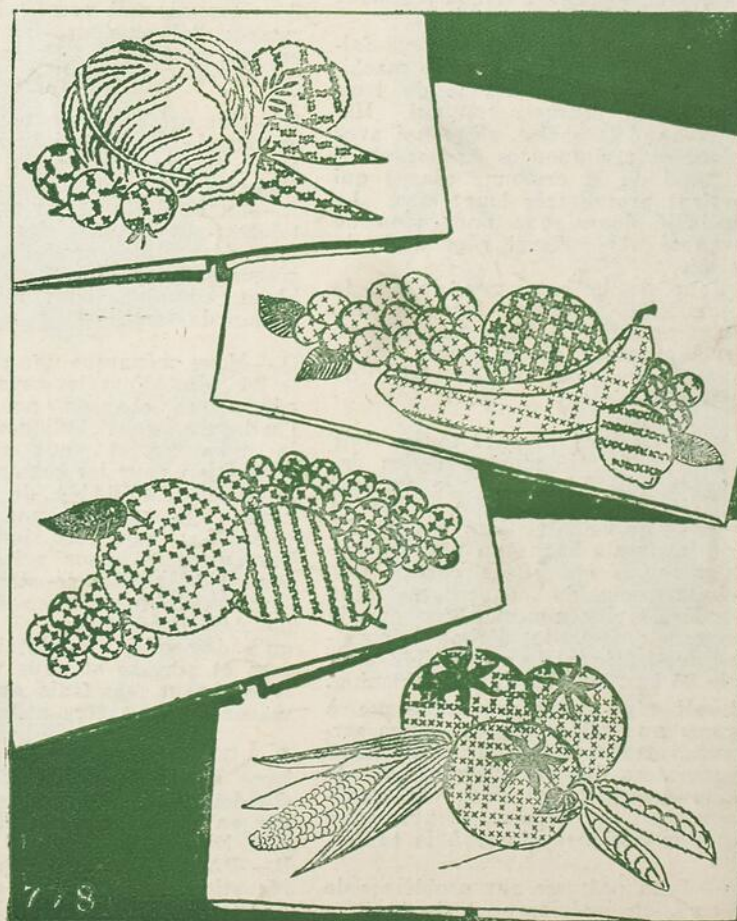
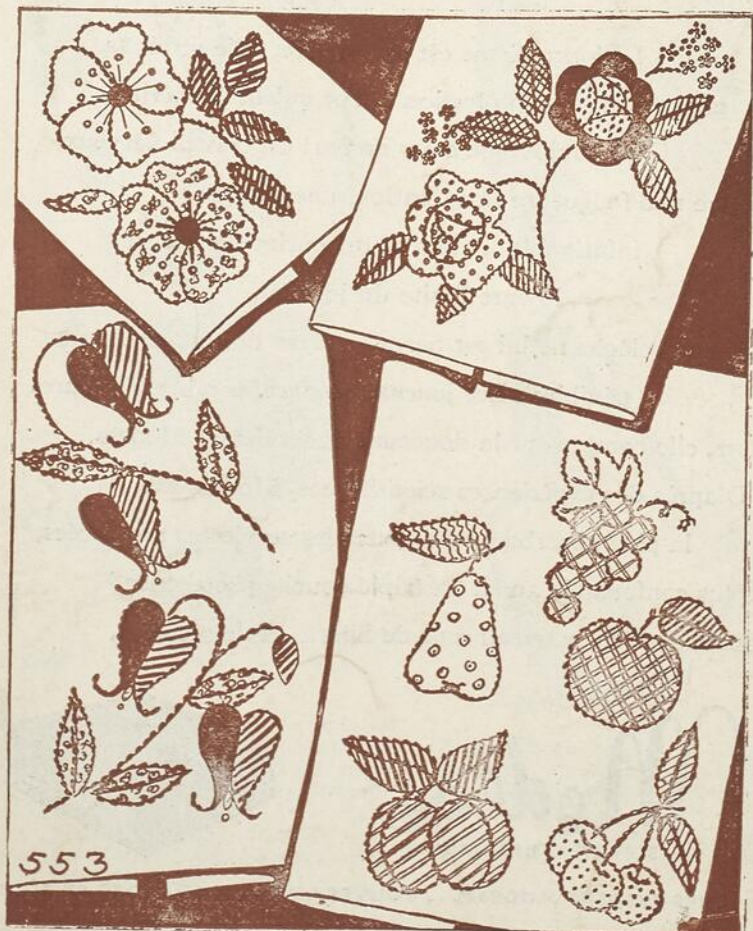
**Série 791-M** — Une série de 12 modèles différents, fleurs à broder ou à appliquer, selon votre goût et l'usage que vous en voulez faire. Utilisez les retailles de belles cotonnades brillantes aux rouges clairs, aux jaunes flamboyants, aux verts nuancés. Cette série vous rendra au moins douze fois service. 791-M: 25 cts.



**Série 734-M** — Une belle variété de fruits à broder: 5 modèles différents qui vous seront apportés en double: paire de serviettes, et paire de rideaux, comme vous l'entendrez. Mais c'est une aubaine à ne pas manquer: les motifs sont décalquables au fer chaud, facile à imprimer en un coup de fer. 734-M: 25 cts.

## Commandez à **PAYSANA**, Claire-Vallée, S.-Sylvère (Nicolet) Qué.

**Série 553-M** — Appliqués pour tabliers, serviettes, rideaux. Les modèles peuvent être tracés pour découper, et servir encore sur le tissu lui-même, puisqu'ils sont décalquables au fer chaud. Il faut découper aux ciseaux le modèle choisi et s'en servir à volonté. 553-M: 25 cts.



**Série 778-M** — Chou, betteraves, carottes, tomates, pois verts, bananes, raisins, poires, prunes, oranges, citrons. Que voulez-vous de plus? Que de couleurs dans la maison et d'appels à « bon appétit ». La série 778-M complètera l'assortiment ci-haut. Patron 778-M: 25 cts.