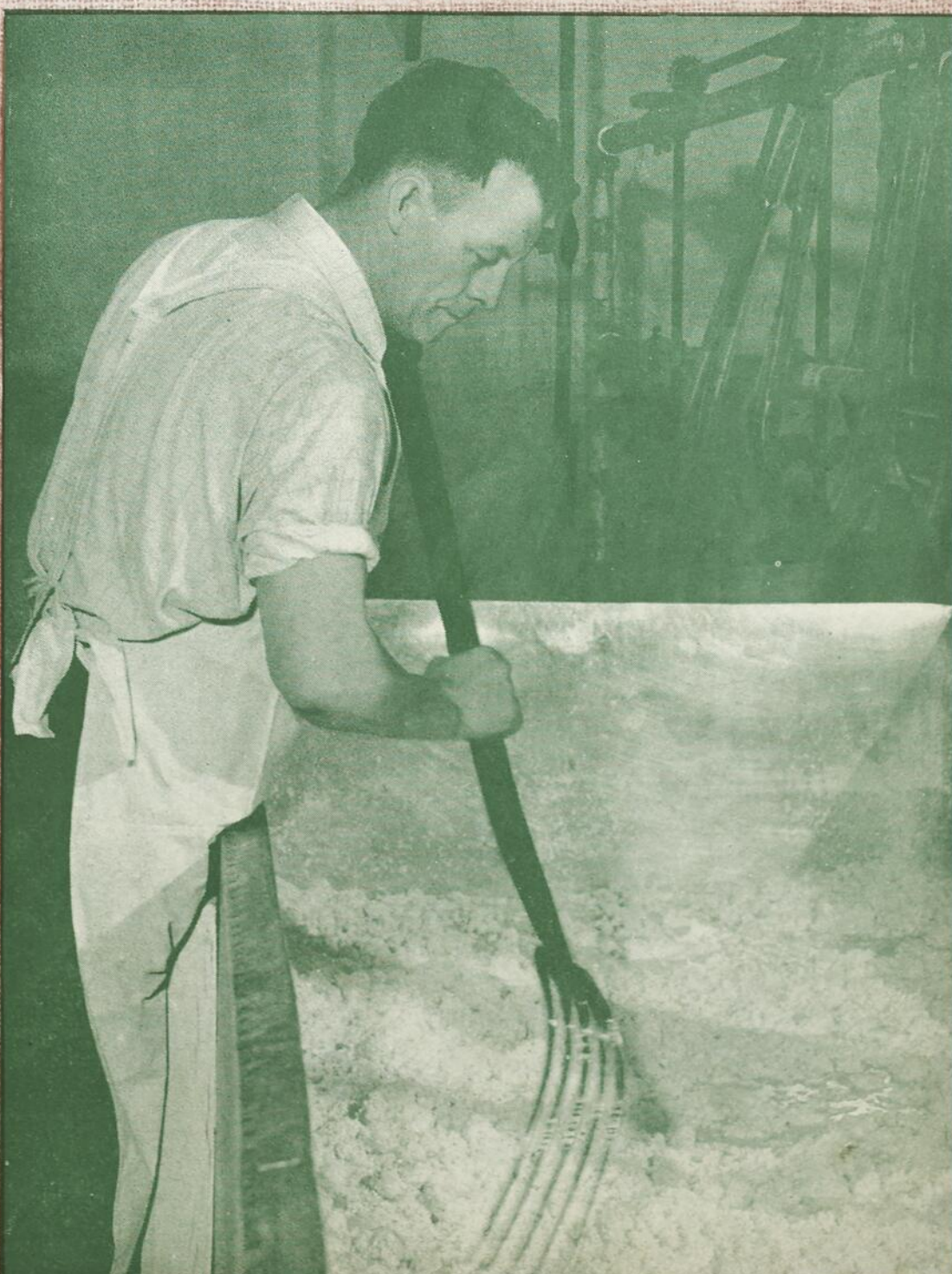


MARS 1947

Parlobama

BIBLIOTHEQUE ASSEMBLEE
HOTEL DU GOUV. LEGISLATIV
QUEREC.
17/46/302
52/46/161
REC 47

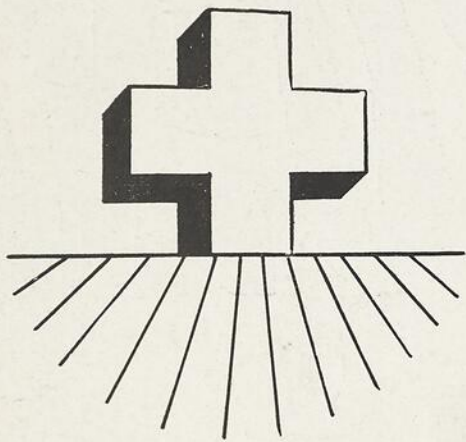


10 SOUS



10^e année—No 1

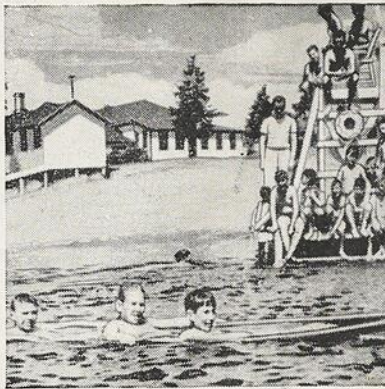
Quebec, P. Q.



*Les
oeuvres de la
Croix-Rouge
en
temps de
paix...*



La Croix-Rouge organise présentement, à travers le pays, un service qui lui permettra de fournir gratuitement du sang dans les cas de transfusion.



Les cours de natation et de sécurité de la Croix-Rouge se donnent partout au Canada afin de diminuer le nombre des noyades.



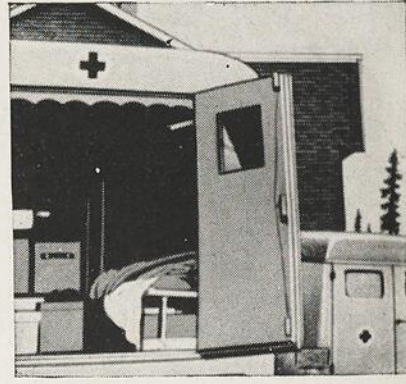
La Croix-Rouge offre aux anciens combattants invalides le moyen d'aller faire des emplettes, d'assister à une partie de football ou de se rendre au cinéma.



La Croix-Rouge s'efforce d'entretenir l'espoir chez les anciens combattants invalides. Ainsi, en développant leurs talents naturels, en leur enseignant l'artisanat, elle leur procure le moyen de se tirer d'affaires.



Tout ancien combattant hospitalisé reçoit la visite d'auxiliaires de la Croix-Rouge. Ces auxiliaires lui apportent du réconfort, des douces.



Les cliniques volantes médicales et dentaires de la Croix-Rouge desservent les régions de colonisation de l'Abitibi et du Témiscamingue.



L'été dernier, ce dentiste et cette garde-malade sont venus en aide à la population de Gaspé par l'intermédiaire de la Croix-Rouge.



Ces précieux colis permettront à la Croix-Rouge de venir immédiatement au secours des sinistrés en cas de feu, d'inondation ou d'autres désastres.



Sur les champs de bataille, la Croix-Rouge a sauvé la vie à des milliers de nos combattants. Aujourd'hui, en temps de paix, elle n'oublie pas ceux qui ont porté les armes.



La Croix-Rouge ne connaît pas de répit. Elle est active en temps de paix comme en temps de guerre, puisqu'elle s'est donnée pour mission de soulager la misère humaine sous toutes ses formes.

En 83 ans, la Croix-Rouge est devenue l'oeuvre de miséricorde la plus bienfaitrice au monde.

Elle doit, au nom de l'humanité, continuer son travail en temps de paix comme en temps de guerre.

En temps de paix, la Croix-Rouge canadienne s'est tracé un programme qui lui permettra de sauver des vies, d'assurer une meilleure santé et plus de bonheur aux Canadiens. Souscrivons généreusement.

Campagne: du 10 au 31 mars
Objectif pour le Québec: \$1,000,000
Objectif pour le Canada: \$5,000,000
(Pour dépenser au Canada seulement)



**En temps de guerre
EN TEMPS DE PAIX**



LA CROIX-ROUGE CANADIENNE



Après le travail du jour, l'équipe de "Claire-Vallée" se réunit le soir pour étudier ensemble. Tout ce monde vous salue! — (Photo Le Nouvelliste)

Devant la table, Mlle Thérèse Hélie, diplômée de l'Ecole ménagère de Ste-Martine, secrétaire et chef du tirage de PAYSANA, se prépare à parler "à la compagnie" de décoration d'intérieur; de gauche à droite, M. Louis Beauchemin, secrétaire à la circulation, Mlle Jacqueline Pellerin, du service des abonnements; Mlle Marthe Beaudry, assistante sociale et secrétaire de la rédaction; Mme Gaudet-Smet, directrice de PAYSANA; Mlle Marcelle Leblanc, secrétaire aux abonnements; Mlle Germaine Caya, au service des patrons et responsable de la section théâtre et organisation des loisirs.

A l'aube de notre dixième année

Avec la présente édition, PAYSANA entre dans sa dixième année. Comme le disait un jour une fillette dont on fêtait les neuf ans: "entrer dans un âge à deux chiffres, c'est important".

Les anniversaires, prétextés à réjouissances et à échange de vœux, sont aussi occasion de rajuster ses positions, d'affirmer sa foi, de réveiller de l'espérance, de remettre son cœur dans l'amour de la tâche qui appelle les oeuvres de sacrifice, les constructions de l'esprit et les créations de l'enthousiasme.

Abandonnons-nous d'abord à la joie qui tient à l'importance de vivre, surtout de vivre comme nous le faisons, au jour le jour, de ce que nous apporte chaque matin l'offrande signifiance l'adhésion et le renouvellement de la confiance de nos abonnés; et de ce qu'est, jour après jour, notre labeur tenace, notre lutte persévérante, notre vision qui s'efforce d'être clairvoyante dans la mesure où elle veut toujours mieux servir la vérité, défendre la justice, assurer l'avenir.

A une époque où l'argent, sorti de son rôle exclusif de serviteur, se pose en dictateur bousculeur de principes, et aveugleur de conscience; dans un temps où le culte du veau d'or est le plus haut coté, appelle toutes les adorations et motive toutes les courbettes; à l'heure où l'installation des "marchés" de toutes couleurs — s'il n'y avait que le noir! — crée aux gens les plus apparemment honnêtes une conscience de piraterie des forces morales comme des marchandises, il faut avoir une foi immuable dans les vérités éternelles pour se remettre chaque jour à glorifier l'humble travail des mains diligentes et adroites; toujours se pencher vers la terre pour attendre d'elle les fécondités d'inspiration, de chaleur, de patience et de décision qui créent les vies pleines, utiles et rayonnantes par les vertus stables qui renouvellent l'humanité plus sûrement que les vices ne peuvent l'anéantir.

Originairement créée pour répondre aux problèmes et aux besoins du monde rural, dans son entité, bâtie mois après mois pour servir tous les professionnels du terroir, ceux des métiers de service public, comme ceux d'exploitation individuelle du sol et du sous-sol, PAYSANA, vers sa septième année, vit son tirage et sa distribution s'augmenter considérablement. Sa clientèle s'agrandissait dans un milieu qu'elle ne croyait pas intéresser: celui des populations urbaines. Face à quarante-neuf pour cent de lecteurs citadins, fallait-il modifier la formule initiale et s'abandonner au courant nouveau? suivre la mode, ou persister à en inventer une?

Une enquête s'imposait auprès de nos lecteurs de la ville: "pourquoi aimez-vous PAYSANA qui parle surtout de la campagne, de son organisation sociale, de l'artisanat plus facilement praticable dans les maisons d'habitants où il y a de la place pour les greniers conservateurs et les métiers traditionalistes? Faut-il, pour vous, changer notre formule?"

"Non! Non! Non!" répondirent des voix sincères et émouvantes.

"De grâce, non! Ce sont les industries de guerre qui nous ont arrachés à notre paix, la paix de nos villages, la paix de notre rang, la paix que nous apprécions mieux dans le fatras des riveteuses, dans le brouhaha des cohues de transport. Laissez-nous PAYSANA telle qu'elle est. Ne nous y donnez rien du clinquant des vitrines, des bebelles de tous les étalages. Ne nous multipliez pas les romans à l'eau de rose, où les

hommes, princes de légendes, n'arrivent toujours, dans leur unique occupation de séduire les femmes, que précédés d'un bouquet de roses; où les femmes, langoureuses et exigeantes, sont exaltées dans la mesure où elles amènent l'homme à leurs caprices. Nos hommes, ouvriers d'usines, journaliers abasourdis de mécaniques au bruit infernal, ont besoin à leur arrivée du travail, de nous trouver joyeuses d'avoir, tout le jour, porté le poids de notre part dans la responsabilité familiale, et de se réjouir par la soupe authentique et bien mijotée faite de la moëlle des os, et du sang des chairs vives. Et nous, nous avons besoin de les apercevoir dans la vérité de leur fatigue qui espère notre tendresse comprenant trouvant de la noble beauté aux honnêtes mains durcies de callosités.

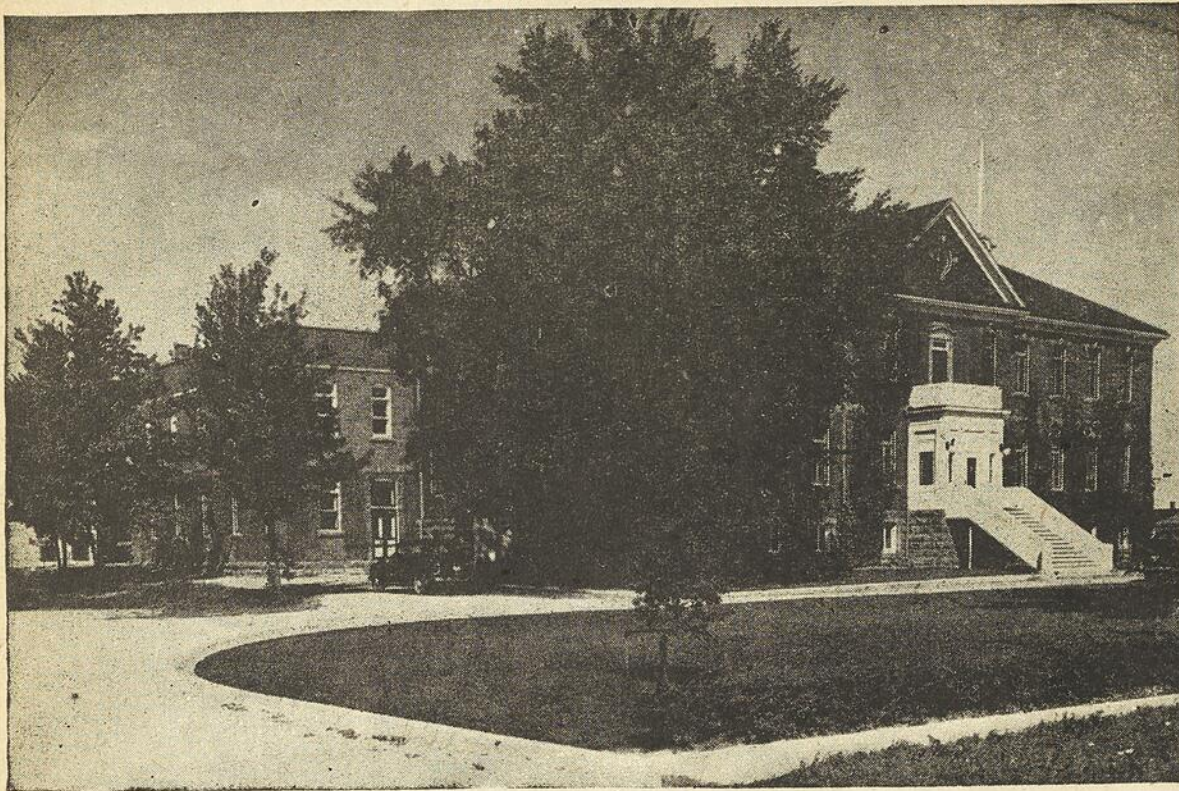
Gardez-nous la ferveur de la maison, le culte du dévouement. De nos cuisines noires, étroites et sombres, donnant sur des ruelles crottées et sur des cours sales, nous avons besoin, dans ces printemps de ville qui ressemblent si longtemps à de pauvres automnes, de revoir en pensée les rangées de billots, les petites boîtes de grainages sur les fenêtres des maisons d'habitants où la vie continue. Nous aimons aussi entendre parler des catalogues où les vieilles robes et toutes choses bien usées terminent honnêtement leurs jours, comme tout ce qui, changeant de place et de destin pour servir "jusqu'au coton", finit bien. Rappelez-nous les fleurs qui naissent des boîtes de retailles sur les tapis de chez-nous; chantez la ronde des étoiles, courte-pointes de beauté et d'ingéniosité. Remettez-nous dans la saveur du sucre du pays, sève pure qui concentre sa richesse. Nous rêverons au beurre frais à goût fin dans les barattes qui ne connaissent d'autre ration que celle du travail prévoyant et constant. Et pour les blancheurs sans égale, sans broue inutile, nous croirons encore au savon du pays plus à l'honneur que jamais de ce temps-ci."

En faut-il davantage pour réjouir notre "petite fille Espérance", et nous garder dans l'universel du foyer, dans l'humain du labeur particulier à la femme de la plus belle condition: celle qui garde la maison?

Nous n'avons pas en vain cru dans la richesse des "vieux biens" qui seuls peuvent engendrer les biens nouveaux et sont, comme les anciens, source de force créatrice pour les individus, les familles et les nations.

D'un pas ferme, d'un élan d'irrésistible force, nous entrons fièrement et joyeusement dans notre "âge à deux chiffres". Nous continuons. Mieux, nous recommençons comme si rien de ce que nous avons accompli n'était fait. Parce que tout est toujours à faire, pour qui s'est voué à la mission de servir, les besoins naissant sans cesse de la vie toujours agissante. Il y a tant de bonnes volontés qui se fient sur la nôtre; plus que jamais, elle veut être "de service".

Françoise Gaudet Smet



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

L'ÉCOLE DE LAITERIE

par Georges Bélanger, agronome

Clichés: "LE QUÉBEC LAITIER"

En 1882, époque où chacun ne comptait pas complètement sur les gouvernements pour progresser, des gens prévoyants et philanthropes autant que patriotes sincères, avaient déjà organisé la Société d'Industrie Laitière de la province de Québec, groupement qui fit plus pour le cultivateur que tous les octrois imaginables. En 1892, grâce à la générosité du Séminaire de St-Hyacinthe qui lui céda un vaste terrain, la Société d'Industrie Laitière établit l'École et la Station Expérimentale de Laiterie, au village Saint-Antoine, à l'est de Saint-Hyacinthe. L'ouverture du premier cours se fit le 2 janvier 1893.

De belles initiatives avaient précédé cette institution. En 1881, le premier enseignement de l'industrie fromagère dans Québec et probablement en Amérique, se donnait à Saint-Denis-de-la-Bouteillerie dans le comté de Kamouraska, à la fromagerie de MM. Chapais et Rossignon. Nous retrouvons le nom de M. J.-Charles Chapais (frère de Sir Thomas) partout dans l'amélioration de l'Agriculture du Québec jusqu'en 1926. La Beauce (qui aujourd'hui organise activement son séminaire) fut la pionnière dans l'enseignement de l'industrie beurrière dans Québec. Des cours furent donnés à Sainte-Marie en 1882 et 1883. N'est-ce pas à la beurrerie-école de Sainte-Marie que fut installée la première écrémeuse centrifuge importée du Danemark en Amérique, le 27 avril 1882. Dès l'année de sa fondation, la Société d'Industrie Laitière organisa des cours à la fabrique de M. Misael Archambault, près de Saint-Hyacinthe, cours qui se continuèrent à la fabrique Brodeur de Saint-Hugues de Bagot, paroisse qui aujourd'hui encore va toujours de l'avant en agriculture comme en artisanat.

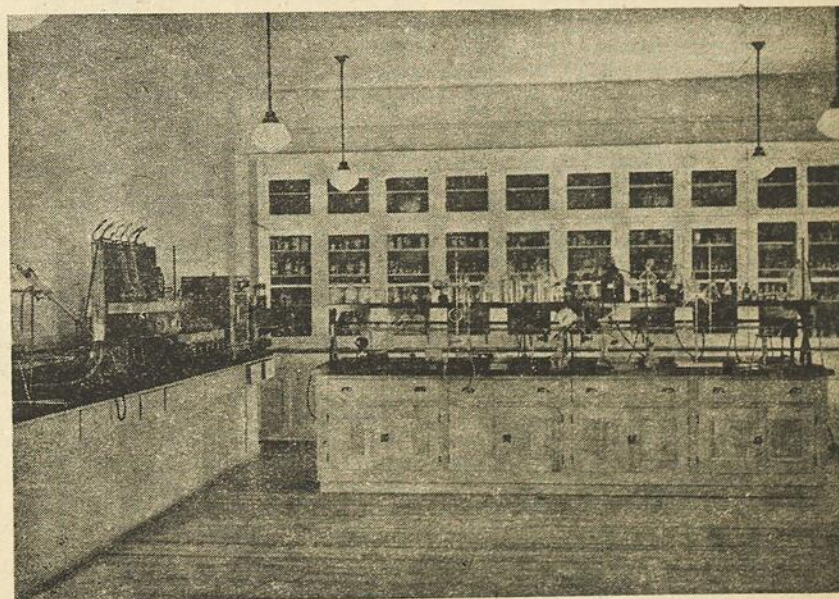
L'expérience acquise dans ces diverses organisations permit à l'École et Station expérimentale de Laiterie de 1892 d'obtenir un succès remarquable, dans sa marche vers le progrès. La direction de cette institution fut confiée à M. J.-D. Leclair, véritable praticien expert dans la fabrication du beurre. Ancien zouave pontifical, étant allé faire le coup de feu pour la défense de Sa Sainteté Pie IX, il avait conservé l'amour de la discipline et la fidélité inébranlable au devoir. C'est dire que les étudiants d'alors furent formés à bonne école et nos anciens le reconnaissent. Personne ne pouvait passer outre aux directives de M. Leclair. L'administration de cette École était confiée à un conseil formé par la Société d'In-

dustrie Laitière. Les principaux administrateurs furent le professeur J.-W. Robertson, M. McDonald, J. de L. Taché et J.-C. Chapais. Puis M. Chs Prégeau, M. J.-N. Lemieux et Joseph Morin. Ce Comité fut présidé de 1896 à 1906 par M. J.-C. Chapais.

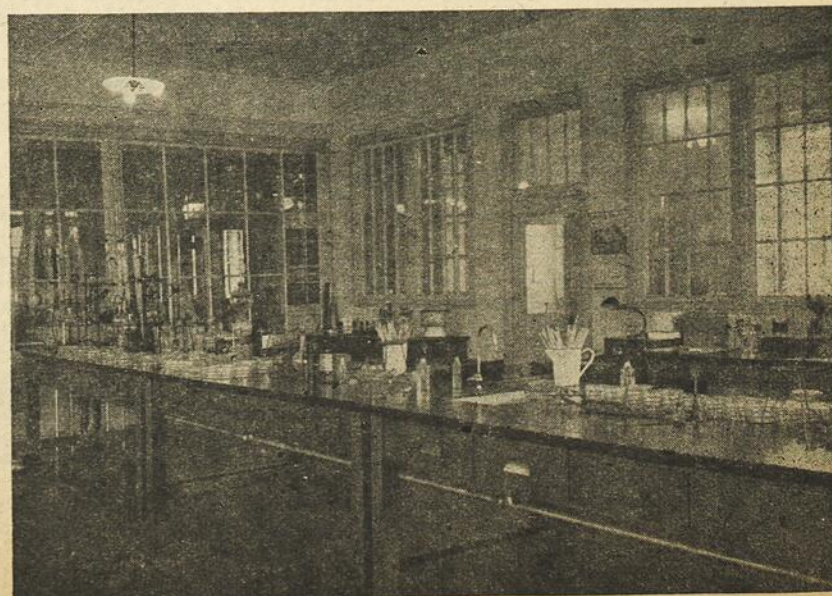
L'enseignement de l'industrie fromagère confié d'abord à M. McFarlane, inspecteur-général des Syndicats, fut continué, à partir de 1894 par M. Elie Bourbeau de l'Anges-Gardien de Rouville. M. Leclair conserva l'enseignement du beurre. La chimie retint l'attention de l'un des meilleurs professeurs de l'histoire et renommé Séminaire de Saint-Hyacinthe, Mgr Choquette, chimiste au service de l'École de Laiterie dès son début. C'est peut-être la consommation des produits laitiers en quantité qui valut à Mgr Choquette sa belle longévité. Il est décédé en février dernier à l'âge de 90 ans.

La Société d'Industrie Laitière trouve alors que le maintien de l'École de Laiterie devient un fardeau assez lourd. Des démarches sont faites pour en confier la responsabilité administrative au gouvernement de Québec. Eut-il été plus sage de maintenir la direction de l'École par la Société? C'est l'idée qui fut émise au dernier congrès de l'Association des Techniciens en Industrie Laitière par le R.P. Gilles Bélanger, professeur aux Sciences Sociales de l'Université Laval. La même opinion fut de nouveau émise au congrès de Saint-Jovite par M. Roland Béauregard, gérant des produits laitiers de la Coopérative Agricole de Granby: "L'École de Laiterie devrait être conduite par ceux qui en ont besoin du côté social, ce serait l'idéal", dit-on. Il serait donc à regretter que la vulgaire question de finance ait obligé la Société à se départir de son École et Station expérimentale en 1906. Dans les circonstances, elle suggéra au gouvernement d'alors de conserver à la direction de l'École M. J.-D. Leclair, qui, cependant n'y fut pas désigné. Ce n'est qu'en 1908 que M. C.-E. Dallaire fut nommé directeur de l'École de Laiterie de la province de Québec. C'était le type du Canadien affable, cordial, au cœur d'or, aimé de tous ceux qui ont eu l'avantage de le connaître. Il demeura au poste jusqu'en 1919, alors qu'il fut victime de la grande épidémie de grippe de l'époque. M. Leclair laissa aussi l'École en 1919.

Entre temps, M. A.-L. Turchot avait remplacé Mgr Choquette à la chimie et devenait directeur de la-



Ici on contrôle la pasteurisation et l'on expédie les divers ferments lactiques à toutes les fromageries de la province de Québec.



Ici sont faites toutes les analyses des produits laitiers qui sont envoyés à l'École de laiterie.

boratoire des sols de la province. A sa mort, survenue en 1914, il fut remplacé par le docteur A.-T. Chartron qui devait, de 1915 à 1925, diriger le laboratoire pour assumer également la direction de l'Ecole de Laiterie de 1919 à 1925, alors qu'il devint sous-ministre adjoint de l'Agriculture. M. J.-E. Thériault passe à son tour des "Sols" à la direction de l'Ecole où entre autres choses il inaugure les ouvertures solennelles des cours. Il est remplacé en 1928 par M. Elie Bourbeau, un de ces praticiens intelligents qui se rend compte que bien des problèmes dépassent les connaissances et l'expérience techniques à la fabrication. C'est à lui que nous devons nos premiers agronomes spécialisés en industrie laitière. Il sera à la tâche jusqu'en 1934 où il céda à l'Ecole même. Ce fut le dernier directeur ayant résidence à l'Ecole de Laiterie. M. Georges Cayer lui succède. En 1936, il est remplacé par le docteur Louis-Philippe Roy qui compte déjà de nombreuses années comme directeur des Services au ministère de l'Agriculture; il sait recevoir son monde: un bon sourire, une belle promesse, l'orientation voulue, et c'est fait, le client est heureux, son affaire est bonne. Le Dr Roy a apporté de bonnes améliorations à l'Ecole. Il ouvrit toutes grandes les portes des laboratoires et de la bibliothèque. Il commença la réfection de la fromagerie et fut l'instigateur tant à Québec qu'à St-Hyacinthe, du travail accompli par le docteur Rosell. En 1939, le Dr Roy retourne à Québec comme sous-ministre de l'Agriculture et M. J.-S. Chagnon le remplace. Avec le grand enthousiasme que tous lui connaissent, M. Chagnon fait ressortir le travail de son Ecole, il encourage les études et la fabrication de produits nouveaux. 1946 nous donne, dans la personne du docteur Henri-Louis Bérard, un directeur qui en plus d'être un agronome de mérite comme ses deux derniers prédécesseurs, est déjà technicien en industrie laitière. Le progrès continue...

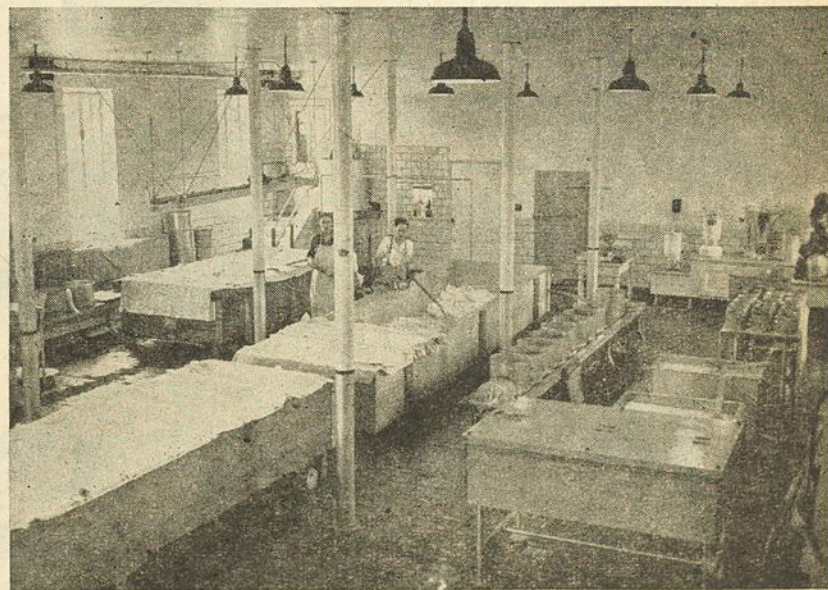
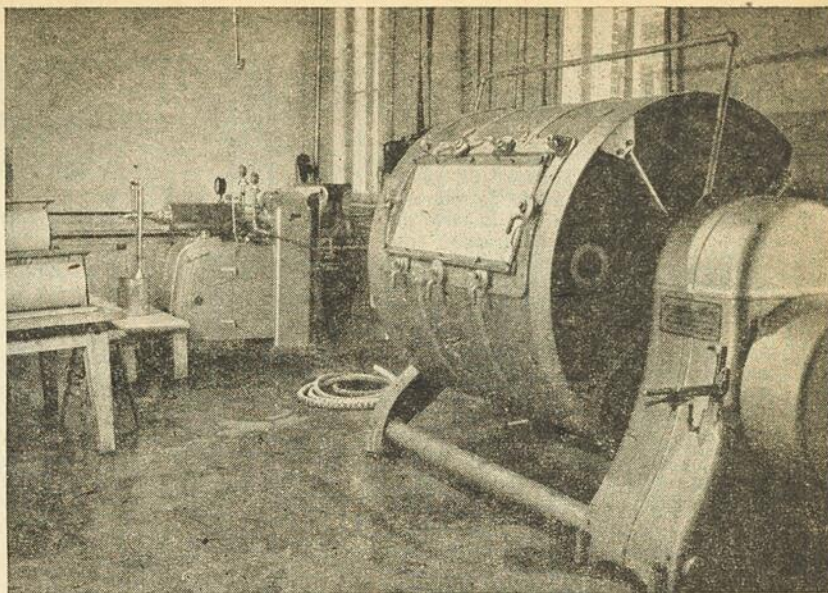
Voilà pour l'histoire de notre Ecole de Laiterie. Quelle est son organisation Au point de vue de l'administration, c'est une institution gouvernementale dépendant directement du ministre de l'Agriculture et de son sous-ministre. Les études sont sous la surveillance du "Bureau des Examineurs" lequel, avec la permission du ministre et sous la présidence du directeur de l'Ecole, accepte les candidats aux divers cours et voit à décerner les diplômes. Les cours sont pour nos industriels laitiers: employés de laiterie, fabricants de beurre, de fromages et des divers autres produits laitiers. La loi de l'Industrie Laitière de la province oblige toute fabricant laitier à se "procurer les services d'un essayeur, porteur d'un diplôme et d'un permis d'essayeur". Ce diplôme, selon l'expression même de la loi "c'est le certificat de compétence accordé par l'Ecole de Lai-

terrie de la province de Québec". Plus de trois cents étudiants viennent chaque année se qualifier en Industrie Laitière à St-Hyacinthe. En novembre dernier, un premier cours complet sur le lait-nature mettait à la disposition des laiteries de la province des hommes instruits des méthodes les plus modernes de manutention du lait et munis des meilleures informations pour combattre les préjugés et les inepties des adversaires de la pasteurisation.

Un cours plus avancé s'adresse aux gradués d'Universités qui veulent se perfectionner en industrie laitière. Après entente avec l'Université Laval de Québec, deux élèves ont déjà suivi ce cours et ont obtenu leur maîtrise. En effet, en 1946, messieurs Jean-Paul Julien et Robert Dumais décrochaient leur maîtrise après la soutenance d'une thèse très bien préparée. C'est dire que l'enseignement de l'Ecole de Laiterie couvre un vaste champ d'activités. En plus de l'enseignement théorique, l'Ecole de Laiterie donne des cours pratiques dans ses fabriques et laboratoires. Chacun de ses diplômés doit avoir au moins deux saisons de fabrication à son crédit. De plus, sa fromagerie, la plus moderne au Canada, permet à l'étudiant d'apprendre la fabrication qu'il veut pratiquer chez lui. La beurrerie quoique moins moderne que la fromagerie, possède également un outillage assez complet. La crème glacée de l'Ecole de Laiterie est la préférée de tous nos visiteurs. Le docteur R. Thibodeau lui consacre une surveillance attentive toute spéciale. N'était-ce des coupes toujours en déficience, il serait impossible de conserver du beurre pour le personnel.

Le personnel de l'Ecole de Laiterie, de l'avis même de ceux qui ont eu l'avantage de le connaître, est hautement qualifié. Mentionnons spécialement M. Joseph Dansereau depuis trente-et-un ans beurrer en chef: il a remporté les plus hautes décorations pour son beurre de choix. La revue d'Industrie Laitière: le Québec Laitier, numéro de mars 1946, lui consacre un article où le mérite de ce vétéran de l'industrie beurrière est reconnu et louangé comme il doit. Les demandes de plus en plus nombreuses de nos fromages de toutes sortes prouvent que nos fromagers sont à la page: Le Bleu de Maska, le Richelieu, le Gouda, le Gruyère, même les laits Yoghourt et les crèmes fermentées sont l'objet de demandes répétées auxquelles une fabrication expérimentale ne peut répondre complètement. Les divers ferments lactiques pour la fabrication des fromages sont distribués gratuitement par le laboratoire de bactériologie à toute la province. Afin d'assurer un meilleur service, ces ferments sont éprouvés au préalable à la fromagerie de l'Ecole. Une sélection spéciale de ces cultures-mères permet d'éviter les troubles occasionnés par les bactériophages.

(Suite à la page 14)



En haut, le congélateur pour la crème glacée et la baratte nouveau modèle pour le beurre.

Au milieu, la fromagerie où sont fabriqués les bons fromages de l'Ecole de laiterie: Gruyère, Gouda, Cheddar et autres.

En bas, une des caves de maturation où sont déposés les fromages après leur fabrication.

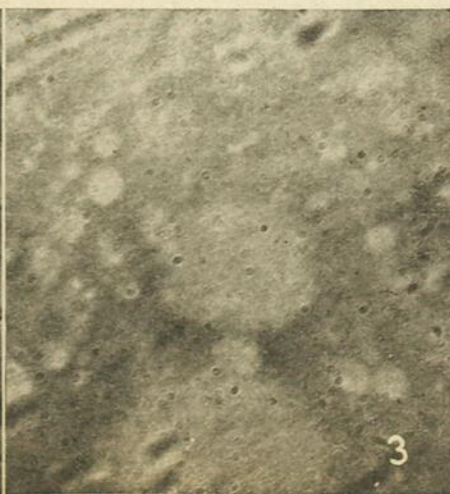
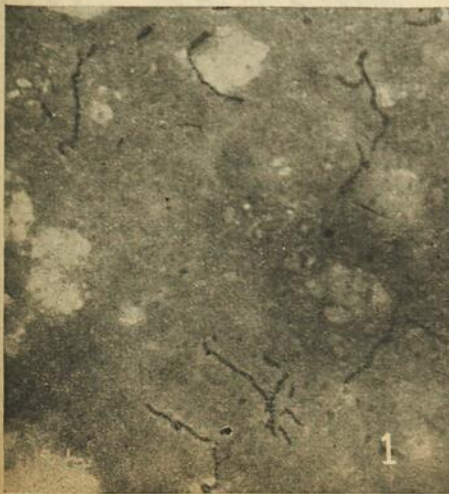


Fig. 1 — Lait stérile inoculé avec le ferment No 21, avant l'incubation. 1200-X

Fig. 2 — Lait stérile inoculé avec le ferment No 21, après 4 1/2 heures d'incubation à 32 C. 1200-X

Fig. 3 — Lait stérile inoculé avec le ferment No 21 plus le phage spécifique, après 4 1/2 heures d'incubation. 1200-X

Ces trois microphotographies illustrent bien l'effet destructeur des bactériophages sur les organismes présents dans les ferments pour la fabrication du fromage. La comparaison des Figures 2 et 3 montre que les organismes du ferment ont été pratiquement défaits par le phage.

Entre nous

Avec, sur sa couverture, un fromager au travail, l'article de notre collaboratrice, Mme Rhéa Lortie, sur "Le Lait, cet inconnu", et la série de belles recettes sur l'utilisation du Fromage, suggestions de Mme Jehane Patenaude-Benoît, et un reportage du Ministère de l'Agriculture sur son "Ecole de Laiterie", nous entrons dans la ronde des gens qui s'intéressent au problème du lait et de tout ce qu'il multiplie, dans ses étapes de transformation.

Un journal de France "Foyer Rural", dans son édition de novembre 1946, posait ainsi la question: "Produirions-nous encore du lait dans dix ans?" et soulignait: "les récentes discussions sur le prix du lait ont montré une fois de plus combien les petits côtés d'une question l'emportent sur le fond du problème. D'un côté, les consommateurs demandent que ce produit de première nécessité soit au prix le plus bas possible, d'un autre côté les producteurs demandent avec raison que leur produit leur permette de vivre." Problème universel.

Faudra-t-il que nous allions interviewer les vaches pour savoir ce qu'elles ont décidé de faire? Vont-elles continuer de "travailler" ou si elles vont présenter leurs réclamations à la Commission de l'Industrie laitière?

Beau et bon lait notre ami
Viens à l'école avec nous
Et quand nous aurons grandi
Férons encore les yeux doux!



le lait, cet inconnu

par Rhéa Lortie

Pas inconnu, bien sûr des bactériologistes, des biologistes, des chimistes et de tous les autres savants qui s'acharnent depuis des siècles à l'analyser dans ses ultimes particules et à le décomposer dans ses plus microscopiques fermentations. Mais nous les profanes, voyons un peu ce qu'il devient entre les mains de l'analyste.

Prenons du lait de vache, c'est le seul qui alimente notre marché. Sur d'autres points du globe, à cause du climat ou du terrain, les faveurs vont au lait de chamelle, d'ânesse, de chèvre.

Donc, supposons un lait obtenu dans des conditions idéales; animal sain, propreté complète, comme celle qu'on proposait dès 1756 aux laitières anglaises: "A dairy maid should not sit down under a cow with a pail which a fine lady would scruple to cool her tea in". Autre-ment dit: "Ne pas faire boire aux autres ce qu'on ne boirait pas soi-même..."

Au laboratoire, en soumettant le lait à une entière dessiccation, l'eau, formant en chiffre rond 87% du poids du lait s'évapore laissant 13% de matières solides, dont 3.8% se composent de globules gras. Ces globules proviennent de glycérides formés d'acides insolubles et non volatils et d'une faible proportion d'acides solubles et volatils. Voici ce qu'on trouve généralement, avec de légères variantes dans ce 3.8% de gras: Oléine, palmitine, stéarine, myristicine, butine (trace) capryline (trace), caproïne, caprine (trace), butyrine. Et dans tout ça, comme dirait l'autre, pas une goutte de crème...?

Une fois le gras enlevé, le reste des 13% de matières solides se répartit ainsi: 3.7% de matières protéiques (caséine, 3% environ, albumine 0.5%), le reste: galactine, globuline, fibrine (trace); 4.7% de lactose ou sucre de lait et pour certains chimistes 0.1% d'acide citri-

que; 0.7% de sels minéraux. Notre vache à lait, cette "nourricière du genre humain" comme elle mérite d'être appelée, trouve moyen, sans pour cela être plus vaniteuse, d'introduire dans ce 0.7% plusieurs sels minéraux: des chlorures, des sulfates et des phosphates de potassium, de calcium, de sodium, de manganèse, de fer, mais ce dernier en quantité infime. C'est pourquoi un nourrisson alimenté exclusivement de lait pendant une trop longue période risquerait de s'anémier en épuisant sa faible réserve de fer. Ajoutons pour compléter cette composition du lait que l'oxygène, l'azote et le gaz carbonique sont les constituants de l'air qui se dissolvent dans le lait.

Il ressort, d'innombrables analyses de lait de vache que plusieurs facteurs peuvent faire varier légèrement les chiffres ci-haut mentionnés: la race, l'âge, les conditions d'élevage, etc. On en conclut que le pourcentage de gras est le plus variable. Viennent ensuite les matières protéiques, suivies de lactose presque stable et des sels minéraux constants.

Mais là où l'on risque de perdre son latin, c'est dans l'analyse bactériologique du lait. On est généralement d'accord pour affirmer que le lait est stérile dans des glandes saines. Mais, hélas, il ne le demeure pas longtemps. La vache, par sa peau, ses poils, retient des bactéries incalculables. Ses mouvements les disséminent dans l'air environnant. Le lait les absorbe de même que les odeurs, les germes et tous les micro-organismes répandus sur les ustensiles, les mains et les habits des personnes qui font la traite et le transport du lait. C'est pourquoi on n'exagérera jamais assez les soins de propreté des étables, des récipients, enfin de tout ce qui vient en contact avec le lait.

Heureusement, la plupart des bactéries du lait sont inoffensives, sou-

vent des transformations sur le gras, la caséine et l'albumine, et nous obtenons ainsi la saveur délicate du beurre, les effluves caractéristiques des fromages ou encore ces laits fermentés, délices des orientaux.

Voici une bien faible idée du rôle des micro-organismes dans le lait qui surit normalement. Il y a d'abord une période d'incubation, sans grand changement apparent. Plus le lait est propre et froid, plus cette période est longue. Ensuite les matières protéiques sont les premières attaquées par des bactéries qui les recherchent. Leur décomposition fournit alors un milieu favorable pour le développement des bactéries formant l'acide lactique. Ces bactéries ont de nombreuses variétés et je vous fais grâce de leurs noms savants. C'est évident que le degré de température, la proportion des groupes de bacilles, de ferments de levures, etc., changent la marche de ce processus. Cela expliquerait, par exemple, que certains laits développent un goût amer, désagréable avant de cailler. Par ailleurs, si les enzymes de la présure sont en très grands nombres, elles prennent le pas sur les autres et le lait frais caille sans changer de goût, comme c'est le cas des "junkets".

Le lait est donc une matière où prolifèrent abondamment les micro-organismes. Dans cette multitude grouillante, des individus se glissent parfois. Ce sont des indésirables germes qui peuvent entraîner la mort. Ils proviennent de l'animal lui-même, comme les germes de tuberculose, des personnes et des objets qui viennent en contact avec le lait: germes de typhoïde, diphtérie, scarlatine, etc. Depuis qu'on abat systématiquement les animaux tuberculeux et qu'on emploie des méthodes de manutention plus hygiéniques, les dangers sont moins grands, mais il existe un seul moyen d'être à l'abri

de ces menaces, et c'est la pasteurisation. Ce procédé n'enlève rien à la valeur nutritive du lait. Si la vitamine C est la seule affectée, on peut y suppléer par des jus de fruits, dans les régimes alimentaires d'enfants. Il est même prouvé qu'un groupe d'enfants nourris de lait pasteurisé avait progressé davantage en poids et en taille qu'un groupe nourri de lait cru. Depuis 1938 la pasteurisation est obligatoire en Ontario où les décès par la typhoïde ont diminué de moitié. Il en est ainsi d'autres maladies infectieuses. La formule idéale serait donc pour les produits laitiers de les fabriquer à partir du lait pasteurisé, ensemencé de cultures bacillaires scientifiquement contrôlées où le hasard ne tiendrait plus le premier rôle. Nos Ecoles d'Industrie laitière font du beau et bon travail dans ce domaine.

Au Canada, il faut l'avouer, nous ne mangeons pas assez de fromage. C'est un aliment riche en matières protéiques dont nous avons tant besoin pour refaire et entretenir nos muscles et nos tissus; 18% environ du corps humain se compose de ces matières protéiques. Les transformations biophysico-chimiques qui donnent naissance au fromage le rendent très digestible. Ses nombreuses variétés en font un aliment de choix pour tous les goûts, depuis le fromage blanc, excellent moyen d'utiliser le lait écrémé, jusqu'aux plus odoriférants composés.

Apprécions-nous aussi le lait à sa juste valeur? Lorsqu'il a été consi-

dérablement augmenté de prix, il y a quelques mois, on a cru bon, dans les familles où on a peine à équilibrer le budget de diminuer la quantité de lait. Que c'est dommage! Il corrige tant de régimes défec-

La déclaration d'un fonctionnaire fédéral du Ministère de la Santé en a laissé plusieurs incrédules, il y a quelques temps. A savoir que le lait écrémé est aussi nutritif que le lait complet. C'est vrai quand on admet que les matières protéiques refont nos tissus. Le gras donne surtout de la chaleur et de l'énergie. Le lactose qui reste dans le lait écrémé fournit sa part de chaleur lui aussi. Et ces fameux sels minéraux indispensables à la formation des dents et des os sont presque entièrement conservés dans le lait écrémé. Quant à la vitamine A contenue surtout dans les globules gras, on la récupère facilement dans le beurre qu'on ne se fait pas défaut de manger au Canada. S'il y a moyen n'hésitons pas alors à acheter le lait écrémé. Il y a cent façons de l'employer et il ne coûte pas cher. Ainsi tous les enfants auraient leur pinte de lait quotidien et les adultes leur chopine.

Le lait homogénéisé est un lait complet dont les globules de gras ont été fractionnés en si petites particules qu'elles arrivent difficilement à monter à la surface du lait dont la texture reste uniforme. Il serait plus facilement digestible.

Depuis quand l'homme se nourrit-il du lait des animaux? En tout cas, ce n'est pas d'hier. Le lait, nous l'accompagnons tout le long de la vie. Le nourrisson lui sourit, l'enfant y puise de la croissance et de l'énergie, le malade y retrouve parfois la santé, le vieillard bénit ce serviteur fidèle.

R. L.

PAYSANA CULINAIRE

par Jehane Patenaude-Benoit

LE FROMAGE

"Le fromage est le complément d'un bon repas, et le supplément d'un mauvais". — (Briffault)

- LEGUMES GRATINES AU FROMAGE
- CREPES AU FROMAGE
- LE GALETOUS
- LE FLANC AU FROMAGE
- GNOCCHI PIEMONTAIS
- PATE DE FROMAGE POUR SANDWICH
- LA QUICHE LORRAINE
- OMELETTE AU FROMAGE
- PAIN DE FROMAGE
- OIGNON A LA FONDUE
- PANADE SOUFFLEE
- SAUCE AU FROMAGE POUR MACARONI ET NOUILLES
- GRAND-PERES AU FROMAGE
- CREME AU TOMATES FROMAGEES
- PATE DE FROMAGE

LEGUMES GRATINES AU FROMAGE

Beurrer un plat pyrex, recouvrir le fond et le tour de fromage râpé et ranger sur ce fromage tout légume cuit de votre choix. Saupoudrer ces légumes avec d'autre fromage râpé. Placer sur le tout quelques dés de beurre. Mettre dans un four à 400° F. jusqu'à ce que le fromage soit doré. On peut apprêter ainsi un légume frais cuit ou n'importe quel reste de légumes. Le fromage est aussi de votre choix, fort ou doux, avec égale satisfaction. Compter généralement une tasse de fromage pour deux tasses de légumes.

CREPES AU FROMAGE

Faire de petites crêpes non sucrées. A mesure qu'elles sont cuites, les placer sur un papier brun propre, et les tartiner avec le mélange suivant. Faire une sauce blanche avec deux c. à table de gras, deux c. à table de farine, une tasse de lait. Lorsque la sauce est épaisse, ajouter 4 à 6 c. à table de fromage râpé. Ajouter ¼ c. à thé chacun de poivre et de muscade. Rouler les crêpes comme un gâteau roulé, les

placer dans un plat pyrex, saupoudrer de fromage râpé, cuire 15 minutes dans un four à 450° F.

LE GALETOUS

Mettre dans une terrine 1 c. à table de graisse fondue ou d'huile, ¼ c. à thé de sel, 1 tasse de lait sûr ou caillé, 1½ à 2 tasses de farine de sarrasin. Ajouter un à un 4 oeufs en brassant fortement à chaque addition. Cuire comme des grandes crêpes. Servir avec un bol de crème épaisse, surette de préférence et 1 bol de fromage râpé.

LE FLANC AU FROMAGE

Bouillir deux tasses de lait ou crème avec deux c. à table de beurre. Ajouter ¼ c. à thé de sel, même quantité de muscade, une pincée de poivre. Mélanger 4 c. à table de farine avec un peu d'eau pour en faire une pâte un peu claire. Verser dans la crème bouillante et laisser épaissir. Retirer la casserole du feu, ajouter 3 jaunes d'oeufs légèrement battus, 1 tasse de fromage râpé et les trois blancs d'oeufs battus en neige. Verser ce mélange dans une croûte de pâte à tarte non cuite. Faire cuire dans un four

à 400° F. durant 15 minutes en baissant ensuite la chaleur et continuant de cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau planté dans la crème de fromage en ressorte propre. Se sert chaud ou froid.

PATE DE FROMAGE POUR SANDWICH

Chauffer ½ tasse de lait dans un bain-marie. Ajouter un oeuf battu, ¼ c. à thé de moutarde sèche, ½ c. à thé de sel, ½ à ¾ livre de fromage doux coupé en dés. Cuire ce mélange 15 minutes en brassant, verser dans un pot propre. Lorsque le mélange est froid, couvrir et garder au frais. Ce mélange se conserve de 10 à 20 jours et est délicieux pour toutes sortes de sandwiches au fromage.

LA QUICHE LORRAINE

Garnir de pâte à tarte une assiette assez profonde. Recouvrir le fond de minces tranches de lard salé rôti ou de bacon frit. Verser sur la viande le mélange suivant: battre 3 oeufs entiers, 1½ tasse de lait ou crème, saler et poivrer au goût, mélanger bien le tout. Placer cette tarte dans un four à 375° F. durant 20 à 30 minutes.

BUT DE NOS RECETTES DU MOIS

Les principaux éléments constitutifs du fromage sont protéine, gras et eau. Dans les fromages de lait entier la proportion de gras est plus grande. Dans les fromages faits au procédé de l'acide, il y a plus grande perte de calcium, et ainsi de suite selon les variétés de fromage. Les fromages qui contiennent le gras du lait sont une excellente source de vitamines A. Ce qui est clair et très important est que le fromage est un des aliments les plus concentrés puisqu'une livre de fromage contient approximativement la même quantité de gras et de protéine qu'un gallon de lait. Le fromage est un aliment en partie digéré avant de le manger dû au procédé de la maturation. Le malaise qu'éprouvent certaines personnes après en avoir mangé peut être dû à de nombreuses causes n'ayant pas nécessairement de relations avec la digestion. Le grand point qui est presque toujours oublié est que le fromage, étant un aliment hautement concentré qui logiquement doit remplacer dans la diète d'autres aliments forts en protéine et gras, n'en est pas un qu'on doit consommer comme plat supplémentaire si on le digère difficilement. Servir du fromage en combinaison avec d'autres aliments tels que sauces, pommes de terre, macaroni, etc., dilue les nutriments et divise le fromage en infimes proportions, ce qui facilite la digestion. Le fromage, mangé dans sa forme originale, doit être fortement mastiqué. Voici donc le but de nos recettes du mois: savoir utiliser le fromage avec avantage et comme plat principal remplaçant la viande, puisque nous sommes assurés en faisant ainsi de bien nourrir nos familles. Et, croyez-moi, une famille bien nourrie — j'entends par bien nourrie non pas la quantité mais la composition constructive des aliments servis — est un gage de bonheur et de paix. Puisque mars nous amène le carême, prenons ensemble la bonne résolution de faire un plat principal à base de fromage chaque semaine.



GNOCCHI PIEMONTAIS

Amener à ébullition une pinte de lait assaisonné avec une c. à thé de sel, $\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade, une pincée de poivre. Laisser tomber en pluie dans ce lait en brassant sans arrêt une tasse de semoule (cream of wheat). Cuire jusqu'à ce que le mélange soit une crème légère, retirer du feu, ajouter deux oeufs battus en mousse. Brasser fortement et verser dans un plat carré. Laisser refroidir. Lorsque froid, couper en carrés, les placer les uns à côté des autres dans un pyrex beurré. Recouvrir de fromage râpé et de beurre fondu autant qu'il vous plaira. Je préfère 4 c. à table de beurre et 1 tasse comble de fromage fort râpé. Mettre dans un four à 400° F. 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

OMELETTE AU FROMAGE

Battre à la fourchette trois oeufs entiers, trois c. à table de crème ou lait, sel et poivre au goût. Fondre une grosse c. à thé de beurre, verser les oeufs battus dans ce beurre, cuire à feu moyen en ramenant l'omelette toujours vers le centre, la soulevant quelque peu pour faire tomber le jus de l'omelette dans le fond du poêlon. Lorsqu'elle a une apparence glacée, saupoudrer de 4 à 6 c. à table de fromage râpé, replier et glisser sur plat chaud.

PAIN AU FROMAGE

Mesurer 4 tasses de farine à pain. Chauffer tiède 2 tasses de crème sure. Dissoudre 1 carré de levure dans $\frac{1}{2}$ tasse de la crème. Lorsque fondue, ajouter la crème qui reste ainsi que $\frac{1}{4}$ c. à thé de soda, 2 c. à thé de sel, $\frac{1}{4}$ tasse de sucre. Bien battre ce mélange, ajouter graduellement la farine. Placer la pâte dans un bol, recouvrir d'un linge, et laisser lever dans un endroit

**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'herbes n'exigeant aucun exercice ni diète particulière.
Provision 1 mois \$1.00 franco.

Slendex Tea Distributors
705, Drummond Bldg. Montréal.

chaud jusqu'à ce que la pâte ait triplé son volume. La pétrir légèrement 1 minute. Rouler la pâte dans un carré d'un pouce d'épais, saupoudrer avec $1\frac{1}{2}$ tasse de fromage râpé. Rouler comme un gâteau en le serrant comme il faut. Graisser une lèchefrite à pain. Y placer la pâte et laisser lever jusqu'à ce qu'il ait doublé son volume. Cuire dans un four à 425° F. 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bruni.

OIGNONS A LA FONDUE

Peler, trancher et bouillir 6 gros oignons blancs. Bien les égoutter. Les mettre dans un plat et saupoudrer d'une demi-tasse de fromage râpé. Battre un oeuf, 1 tasse de lait, sel et poivre. Verser ce mélange sur les oignons. Recouvrir de quelques petits dés de beurre et cuire dans un four à 350° F. 40 minutes. Ce plat accompagne agréablement du bacon rôti.

PANADE SOUFFLEE

Beurrer des tranches de pain, couper en dés assez pour quatre tasses. Mettre en rangs alternés dans un plat beurré avec 1 tasse de fromage râpé. Mélanger ensemble 2 oeufs, 1 tasse de lait, 1 c. à thé de sel, $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde. Verser ce mélange sur le pain. Cuire dans un four à 350° F. 20 minutes.

**SAUCE AU FROMAGE POUR
MACARONI ET NOUILLES**

Fondre 2 c. à table de beurre, ajouter 2 c. à table de farine et $1\frac{1}{2}$ tasse de lait. Lorsque la sauce est épaissie, ajouter 1 tasse de fromage coupé en dés ou râpé. Assaisonner avec $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel, $\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde, 1 pincée de poivre. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Cette quantité de sauce suffit pour deux à trois tasses de pâtes alimentaires cuites. On peut ajouter au goût à la sauce 1 petit oignon râpé.

GRAND-PERES AU FROMAGE

Mesurer et tamiser trois fois une tasse de farine à pâtisserie, 4 c. à thé de poudre à pâte, $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel. Casser 1 oeuf dans une tasse. Ajouter du lait jusqu'à ce que la tasse soit remplie de moitié, ajouter le lait à la farine. La pâte doit être assez lourde. Ajouter 2 c. à table de fromage râpé. Chauffer trois tasses de jus de tomates avec une c. à thé de sucre. Remplir une

cuiller de la pâte, laisser tomber dans le jus de tomates et continuer ainsi jusqu'à ce qu'on ait mis suffisamment de boulettes sans trop les tasser. Couvrir le plat et bouillir deux minutes. Enlever le couvercle, retourner les boulettes, recouvrir et cuire deux autres minutes.

**CREME AUX TOMATES
FROMAGEES**

Chauffer ensemble 1 boîte de soupe aux tomates non diluées, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau, $\frac{1}{4}$ tasse d'oignons tranchés très minces. Lorsque les oignons sont tendres, ajouter $\frac{1}{2}$ livre de fromage coupé en petits morceaux. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Retirer la casserole du feu et ajouter deux jaunes d'oeufs battus, moutarde, sel et poivre au goût. Chauffer 1 minute en brassant. Retirer du feu et incorporer les deux blancs d'oeufs battus en neige. Verser sur des rôties bien chaudes.

PATE DE FROMAGE

Mélanger ensemble deux tasses de fromage râpé, 1 tasse de pain coupé en bien petits dés, 1 tasse de pommes de terre pilées, 2 c. à table de persil frais ou sec, $\frac{1}{4}$ c. à thé de marjolaine ou sariette, 1 c. à thé de sel, 1 oignon râpé, 2 oeufs battus. Mettre dans une lèchefrite à pain graissée, cuire 25 minutes dans un four à 400° F.

MOT SUR LE CAMEMBERT

Le camembert est un fromage à pâte molle inventé vers 1790 par une fermière française, Mme Harel, à qui la reconnaissance publique a élevé une statue dans le petit village de Camembert situé près de Vimoutiers en Normandie. Même les poètes l'ont chanté et voici ce qu'en dit Saint-Amand, le plus grand poète de la bonne chère au XVIIIe siècle:

*"Qu'en or sa gloire soit écrite;
Je dis en or avec raison,
Puisqu'il ferait comparaison
De ce fromage que l'honneur
A ce métal que l'homme adore:
Il est aussi jaune que luy;
Toutefois ce n'est pas d'ennuy,
Car, sitost que le doigt le presse,
Il rit et se crève de gresse..."*

Comme il ne faut pas manger le camembert avec sa croûte, on peut par fantaisie remplacer la croûte par une couche de noix finement hachés combinant ainsi avec le camembert une substance croquante dont le goût, sans s'imposer, s'harmonisera avec celui du fromage.

CONSEILS DU MOIS

Pour conserver le fromage frais, on l'enveloppe dans un linge mouillé de vinaigre et on le place au frais.

Pour empêcher les pâtes alimentaires, macaroni, nouilles, etc., de renverser en bouillant, on met 1 c. à table de graisse ou de beurre dans l'eau.

Pour empêcher la détérioration des vitamines du lait, ne pas le laisser dans le soleil.

NOS HERBES DU MOIS**Quand et comment utiliser
les herbes**

Il y a le juste moment pour ajouter les herbes à une recette, tout dépend de celles qu'on utilise.

Les fines herbes telles que le serfeuil, la sariette, la basilic, le persil, la ciboulette, sont généralement ajoutées vers la fin de la cuisson parce que leur saveur est peu tenace et se perd facilement. Les herbes robustes telles que la sauge, le laurier, le fenouil, le thym peuvent supporter une cuisson prolongée. Elles sont recommandables pour les soupes, les ragoûts et les bouquets garnis. Un bouquet garni se compose de quelques branches de différentes herbes robustes attachées ensemble lorsque fraîches ou mises dans un petit sac de toile lorsqu'elles sont sèches. On doit retirer le bouquet garni avant de servir.

L'art d'aromatiser aux herbes n'est pas de produire une saveur nouvelle qui surprend mais bien d'accentuer et affiner les saveurs qui nous sont agréables et familières. Voici quelques suggestions:

- 1.—Ecraser une petite pincée d'herbes dans la graisse utilisée pour faire la pâte à tarte ou à biscuits à thé. Exemple: pour biscuits chauds faits au jus de tomates, $\frac{1}{4}$ c. à thé marjolaine ou basilic;
- 2.—Pour ajouter aux muffins, tremper $\frac{1}{4}$ c. à thé de sariette, persil ou ciboulette dans la partie liquide des muffins;
- 3.—Pour les légumes bouillis, on en met une pincée dans l'eau de la cuisson. Exemple: sariette avec haricots verts, basilic avec pois verts, thym avec carottes, sauge avec oignons;
- 4.—Ajouter à votre recette favorite de mayonnaise ou vinaigrette $\frac{1}{2}$ c. à thé d'herbes fines sans qu'il soit nécessaire de les retirer;
- 5.—Dans les salades et soufflés au fromage, une pincée de sariette. Avec les poissons, l'estragon ou la marjolaine. Sur des pommes de terre bouillies, graines de céleri et marjolaine mélangées avec un peu de crème sure. Saugue et sariette dans les farces.

On pourrait continuer ainsi pour plusieurs pages. Ce qu'il faut comprendre est que l'usage des herbes en cuisine est une question de goût personnel. On y met en sortes et quantités ce qui nous plaît le mieux. Si on utilise plusieurs herbes dans un même plat, on doit commencer par une herbe robuste pour la saveur première et ajouter des fines herbes pour le mélange. On ne doit pas mélanger deux herbes robustes avec une herbe fine parce que celle-ci ne goûterait plus mais on peut très bien mélanger plusieurs fines herbes avec une herbe robuste.

Fines herbes

Basilic
Marjolaine
Estragon
Romarin
Cerfeuil
Ciboulette

Herbes robustes

Origan
Sauge
Sariette
Persil
Menthe
Fenouil

C'EST le déjeuner que je préfère!

Elle a MEILLEUR goût et elle est MEILLEURE

LES ENFANTS NE S'EN LASSENT PAS!

LES jeunes demandent toujours du gruau quand il est fait avec la Farine d'Avoine Ogilvie. Toujours délicieux et toujours très nourrissant.

OGILVIE

MINUTE Oats

Petits Flocons CUISSON RAPIDE

45-26 F



“Je suis venu avec mon courage”

par Marthe Beaudry

Photos: DES PAROIS

Rochebeaucourt, Lamorandière, que ces noms chantants font rêver! Ils ont un air de jeunesse, de richesse. L'agronome Pélouquin, assistant de M. Duchemin à Amos, m'introduit ce matin-là dans les colonies du diocèse de Valleyfield et de St-Hyacinthe, et j'ai naturellement grand'hâte de saluer ces colons originaires de mon coin de pays. M. Pélouquin n'a-t-il pas lui aussi un faible pour eux? Avant d'arriver au cœur de Rochebeaucourt, je sais déjà que ces paroisses sont des mieux organisées et des plus prospères: syndicat de travail, beurrerie coopérative, bons colons bien recrutés, curés Girard et Gouin, hors pair... que leur manque-t-il donc? Je salue les granges-soeurs, symboles de prospérité et de progrès chez les colons comme chez tous les habitants du monde. Et nous abordons M. Piché après avoir considéré un moment l'église brûlée, remplacée temporairement par une quelconque construction en bois.

“Je suis venu ici avec mon courage, ça fait quatre ans, et j'ai tout perdu...” nous dit M. Piché, avec un air mi-sérieux, mi-badin, pendant que je reste ébahie devant tout ce qu'il a accompli depuis son arrivée: 40 acres de défrichement, (son lot est patenté), une maison finie à l'intérieur et à l'extérieur, un bon jardin, une grange-étable des plus modernes avec remise à fumier, et fosse à purin... M. Piché sait que ce qui manque au sol de l'Abitibi, ce sont les matières organiques, l'humus, les bactéries, le passage de la vie; aussi il ne néglige rien pour lui en donner le plus possible. “On ne montre pas à un vieux singe à faire la grimace”, souligne-t-il.

Originaire de St-Pie de Bagot, M. Piché est agriculteur de carrière.

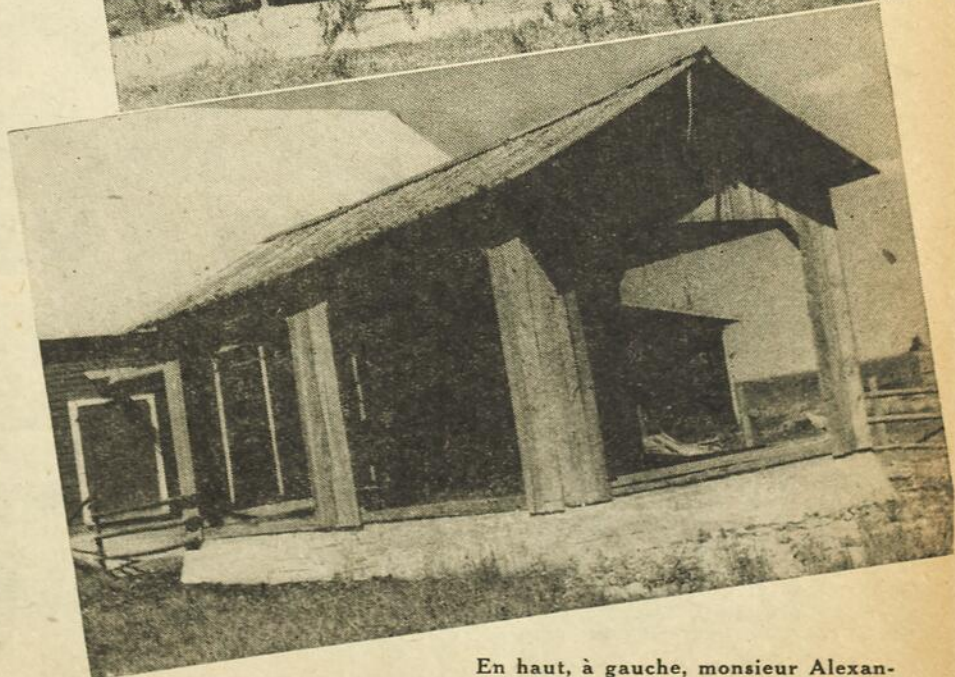
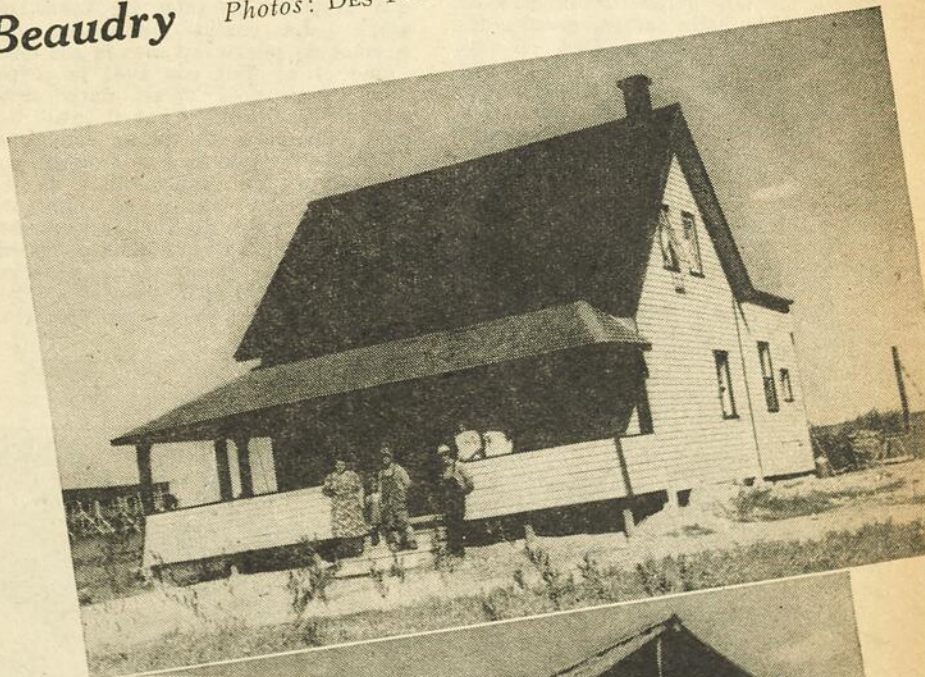
Les terres de ce coin ne sont pas des meilleures, mais les fermes y sont grandes, mécanisées, richement bâties, et l'industrie laitière, florissante. M. Piché dirigeait là une entreprise prospère. Mais il avait des garçons à établir: trois garçons qui aimaient l'agriculture, (ça coûte cher d'établir des garçons dans les vieilles paroisses) et pourquoi nous le cacher, sans doute un bel esprit d'aventure. C'est pourquoi il est monté à Rochebeaucourt, avec six vaches, son roulant et son ménage au complet, sans oublier son courage. M. Piché acquiert trois lots et travaille on dirait avec rage, incapable de faire lentement et petit. Voilà le commencement de l'histoire. Il est trop tôt encore pour en voir la fin, mais M. Piché aura récolté cette année 1945, suffisamment de grain et de fourrage pour hiverner dix vaches et deux chevaux. Les colons comprendront ce que cela signifie.

Alors que je ne songe qu'à féliciter et à admirer, tout en tâchant d'analyser cette personnalité complexe, M. Piché d'un ton bourru, chez un homme qui ne l'est pas du tout, détaille ses problèmes, pendant que nous faisons lentement le tour intérieur et extérieur de ses bâtiments. L'aîné de ses fils a son lot. Le deuxième est entré chez les Clercs de St-Viateur après avoir étudié à l'Ecole d'Agriculture de La Ferme; M. Piché se replie naturellement sur le plus jeune sur qui il voudrait s'appuyer et se reposer mais il craint de le voir suivre l'exemple de l'autre.

En passant près du jardin, près des rangs de patates, M. Piché note la présence des bêtes à patates. “C'est la première année que nous en avons... Ma femme, ajoutez-il malicieusement, on a des bêtes à patates, on ne s'ennuiera plus”.

Tiens, mais voici justement le plus jeune des fils Piché, qui arrive d'une promenade... “en-bas”. Le jeune ne se fait pas prier pour nous dire qu'après avoir rencontré toute la parenté, il avait franchement hâte de revenir. Vive Rochebeaucourt. Il respire profondément, fait le tour d'horizon... “On est bien chez-nous”. En voilà un qui ne s'établira pas à regret dans les terres-neuves. Mme Piché et ses deux filles n'en croient pas leurs oreilles, elles qui ont toujours entretenu une certaine nostalgie pour St-Pie de Bagot et le voisinage des grandes villes.

Qu'est-il advenu des Piché? Tout en admirant leur zèle magnifique à faire beau et bien en si peu de temps, je ne puis m'empêcher de songer, en les quittant, devant la lassitude réelle de M. Piché, à la grande sagesse de ceux qui comme la nature et tout ce qu'elle fait, acceptent d'aller lentement et de subir la loi des étapes... Et me trotte dans la tête un vieil axiome dont j'ai déjà vu et vécu l'application: “Le temps est dur pour ce que l'on fait sans lui”.



En haut, à gauche, monsieur Alexandre Piché causant avec l'agronome Pélouquin, assistant de M. Duchemin, à Amos. A droite, la résidence de la famille Piché et la remise à fumier attenante à une grange-étable des plus modernes que les lecteurs de PAYSANA connaissent déjà.

Paul Desjardins, maître d'éternel, ils disent que vous êtes mort le dimanche 10 mars 1940 à l'abbaye de Pontigny. C'est qu'ils ne connaissent que la mort selon les pompes funèbres et l'état civil.

Il y a des ensevelis que l'on écoute encore. La tombe ne sépare pas totalement. Toute vie n'est pas dans la vie. Combien en demeure dans ce qui a vécu? Un homme qui ne fait que vivre: manger, boire et dormir, pourvoir à sa subsistance et se reproduire, a une mort déjà commencée dans la vie. La vie est d'autant plus éternelle qu'elle n'a point été vécue dans la mort. Pour un homme dont l'esprit a toujours subi la grande inquiétude de l'éternel, le *Requiescat in pace* ne met pas un terme à sa pensée; elle continue d'agir parmi ceux à qui il l'a distribuée. Tout revient à avoir prononcé suffisamment de paroles inoubliables pour qu'elles soient vivantes après notre mort. Parmi tant de gens qui écrivent, il y en a bien quelques-uns en qui vit l'éternel, sinon nous serions déjà tous crevés, bien qu'apparemment présents dans la pauvre vie qui va du ventre de la femme à la fouille du fessoyeur.

La vie d'éternité de Paul Desjardins sort de sa tombe car dans combien d'âmes est-il ressuscité? Combien lui doivent d'avoir été capables de la vie de l'esprit?

L'enseignement est une carrière qui comporte des avantages importants: la sécurité de la paie au mois, la retraite, les vacances. Aucun métier n'a tant de loisirs. Jamais de travail le dimanche, parfois même arrêta le jeudi. Deux mois de liberté à la belle saison, encore des semaines aux grandes fêtes. A certaines professions, on ne dévoue pas son esprit pendant les heures qu'on ne leur consacre pas. Les "contributions directes" ne sont point un apostolat dont la ferveur nous réveille la nuit. Un éducateur peut n'avoir, malgré les grandes vacances, pas un instant à lui. C'est ainsi que Paul Desjardins comprenait le professorat. Libéré de sa classe, il travaillait plus encore, hors programme, cherchant toujours de nouveaux moyens de pénétration de l'esprit. Ce grand maître d'école n'a jamais cessé ses inventions scolaires; il a respecté sans résignation la discipline universitaire; il devait un nombre d'heures à l'explication des classiques devant les jeunes filles de La Flèche ou les jeunes filles de Sèvres; s'il n'arrivait pas toujours à la minute, il partait bien plus souvent en retard. Il achevait le programme, préparait aux concours, faisait passer les examens et quand il rentrait chez lui, continuait cette mission en y ajoutant toute sa vie. Il laissait sa porte ouverte, il attendait les élèves car il ne cessait jamais de faire classe, de tenir audience, de se donner en proie. Ayant distribué la quantité d'éducation pour laquelle il était payé, il ne se considérait pas à une limite. Comme tous les hommes voués, il ne se fixait pas de repos; il ne mesurait pas son effort sur ses commodités; il se laissait toujours prendre par quiconque voulait le saisir. La formule de défense des solitudes spirituelles: "je n'y suis pas", était pour lui une hérésie. Il y était toujours. Il ne pouvait vivre qu'en solidarité intellectuelle. Les classiques ne lui étaient une société suffisante que parmi des disciples. Si amoureux qu'il fût des livres, il n'en jouissait vraiment que lorsqu'il les lisait à d'autres. Rémi Belleau ne l'enchantait profondément dans le printemps de Pontigny que s'il lui amenait un auditeur ravi par:

"Avril, c'est ta douce main..."

Faire la classe, c'est parler à des élèves rassemblés dans un lieu meublé de bancs et de tables: de quoi s'asseoir et écrire et une estrade où se tient le professeur. La chaire n'est pas seulement une commodité pour être mieux vu de l'audience;

Le maître d'éternel

par PIERRE HAMP

c'est aussi une aide à l'autorité. Celui qui commande doit avoir la tête au-dessus de ceux qui obéissent. A l'armée, c'est par le cheval; en classe, par la chaire. L'amphithéâtre est un endroit mal commode pour maîtriser un auditoire. L'orateur au fond du trou lève la tête vers ceux qu'il doit influencer alors que toute bonne psychologie de l'autorité exige que ce soient eux qui la lèvent vers lui.

Un chef d'ouvriers qui reçoit une délégation lui offre des chaises non tant par politesse que par habileté. S'il se tient debout devant des accroupis, se domination morale est aidée. Aristote préférait se promener que s'asseoir. Le trottoir lui suffisait. Aucun mobilier scolaire. Ses disciples couraient après lui.

Le vrai professeur est celui que tout le monde écoute quand il parle à voix basse, qui n'a pas besoin des trucs de l'autorité pour la prendre; qui se passe de robe, de rabat, de siège. La chaire universelle, qui permet de parler au monde est dans l'âme et ne finit pas avec le corps. Paul Desjardins vivait dans cette grande tradition. Tant il avait besoin d'instruire et de se communiquer, de ne jamais garder pour soi les valeurs de l'esprit mais de les socialiser, les mettre en commun, qu'il ne cessait de fonder des écoles, en plus d'exercer dans celles où il était officiellement professeur. L'Union pour l'action morale, devenue Union pour la vérité, les Déca-

des de l'abbaye de Pontigny qu'il institua étaient des chaires d'où il parlait à une audience dont il ne pouvait se passer. S'enfermer pour écrire ne contentait point sa solidarité spirituelle. Il lui fallait la communication directe et quotidienne avec les hommes. Ce penseur qui ne fut d'aucune académie tint séance pendant toute sa vie. Il ne se sentait jamais dérangé. On le rendait heureux en l'obligeant à poser sa plume; accueillir un visiteur, entendre une voix ne tarissait point sa veine, au contraire la faisait affluer.

Professeur de littérature, il n'a commencé l'enseignement vraiment supérieur que lorsqu'il eut quitté La Flèche, Sèvres et Saint-Cloud, les lycées et l'université. Il a toujours rêvé autre chose que cela. Il ne l'a jamais réalisé. Pourquoi? Quel empêchement a fait que ce voué à instruire, à éduquer ne soit point parvenu à être le maître de la classe qu'il avait conçue, de la classe d'éternité?

En lui, l'esprit faisait-il tort à l'esprit? Il a tellement été Français qu'il ne pouvait se priver du terrible mot plaisant, de cette ironie qui nous empêche de conquérir le monde. Comme la France serait grande sans la malice du rire! Vient toujours un moment où l'on se méfie du Français, où l'on se dit: "Il va se gausser de nous, sortir sa blague de Paris et nous piquer ça dans la peau".

Il n'y a pas que la rue qui fasse de la gouaille; mais aussi la chaire, l'université, la faculté. Il ne manque à la grandeur du Français que de n'être pas né malin. L'éternité n'est pas dans le vaudeville.

Un professeur qui fait sa classe et rentre chez lui s'acquitte de son métier. On n'a rien à lui reprocher: il corrige honnêtement les devoirs, il donne des notes justes. Cela ne suffit pas à qui éprouve la conviction d'enseigner, qui y pense nuit et jour et en recherche sans cesse de nouvelles manières. Qu'il y ait une incessante invention mécanique est explicable. La machine est récente dans le travail de l'homme. Il ne fait que commencer à s'en servir. On verra dans quatre mille ans. Mais l'enseignement était déjà bien réglé du temps de Socrate et d'Aristote; cependant on n'est pas au bout d'établir la meilleure façon d'instruire. On y pense depuis des siècles et pour des siècles encore, et c'est dans cette recherche que Paul Desjardins avait pris sa place d'éternel. Il n'y a pas de métier qui ait de plus grands honneurs ou de pires insultes. On lui accorde une quantité de titres: les licences, les doctorats, les agrégations, les palmes académiques et la cravate de commandeur de la Légion prétendue d'honneur, mais on le traite de pion, de cuistre, de pédant. Même sa définition étymologique: *pédagogue* semble une plaisanterie comme potard pour l'épicier, ou soudard pour le militaire.

La pédagogie devenait avec Paul Desjardins la plus pure grandeur humaine qui contenait la piété, la poésie, l'érudition et par-dessus tout la magnifique inquiétude, la recherche, la recherche...

Il a cherché l'école comme si elle n'existait pas, comme si on n'avait pas fait grand-chose depuis qu'elle avait commencé au seuil de la caverne pour continuer sous les portiques et à la promenade.

La preuve qu'un homme est fait pour son métier, qu'il est voué au travail qu'il a choisi, n'est pas seulement qu'il s'y comporte brillamment mais qu'il lui serait impossible de s'occuper d'autre chose. Des intelligents et des énergiques sont capables de changer de fonctions, d'exceller dans la vente ou les assurances, le chauffage central ou l'air conditionné.

Paul Desjardins ne pouvait être que professeur. Aucune autre activité ne lui était possible, même pas le jardinage du lopin qui est le métier de tous les Français, depuis le pot de chrysanthèmes sur le rebord de la fenêtre jusqu'aux planches de salades autour du pavillon. Dans le professorat, Paul Desjardins était *lettres*. Cela comporte une autre façon de parler, de marcher, de penser que lorsqu'on est *mathématiques*. Paul Desjardins n'enseignait pas pour vivre, il vivait enseignant. Le premier don pour cela est de savoir définir. Il mettait dans les mots une telle substance et en faisait des instruments de mesure d'une telle précision qu'il leur donnait la solidité d'une matière pondérable. Pas bavard, Pas éloquent. Juste. Sa plus grande puissance était l'exactitude. Il apportait dans les lettres la rigueur géométrique. Il n'aimait pas les chiffres. Tout ce qui se comptait le bornait. Il ne trouvait l'infini que dans la pensée. Un homme qui le cherche dans l'algèbre a une autre façon de définir Dieu qu'on ne trouve jamais, mais qui par cela impose la vertu de chercher toujours.

"Tu ne me chercherais pas si tu ne m'avais déjà trouvé." Mais aussi tu ne me trouverais pas si tu ne me cherchais toujours. La satisfaction anéantit tout. Dire de quelqu'un: "il est arrivé", prouve qu'il est perdu. Paul Desjardins a été l'éternel chercheur. C'est sans doute pourquoi on ne l'a jamais promu aux académies qui sont des satisfactions, des arrêts nets. La ma-

(Suite à la page 14)



On sait que l'activité de la Croix-Rouge est diverse. Et parmi ses nombreuses oeuvres, on remarque les cliniques volantes médicales et dentaires qui desservent les régions de colonisation de l'Abitibi et du Témiscamingue. Il est intéressant de noter également que la Croix-Rouge compte au Canada, dans des coins reculés, 54 avant-postes infirmiers. En outre, on nous informe que, l'an dernier, une clinique dentaire de la Croix-Rouge a été mise à la disposition de la population de Gaspé.

UN CENTRE ARTISANAL

à Claire-Vallée

(Reportage publié dans "Le Nouvelliste", Trois-Rivières)

par **Rosaire Blanchet**

Photos: ROLAND LEMIRE

Une grande maison blanche à toit rouge et pointu, une rivière étroite, aux bords escarpés, qui dégringole comme un torrent — la Bécancour — des potagers, des vignes et des pâturages avec, à l'arrière-plan, une forêt des meilleures essences canadiennes et, de chaque côté, le cuivre et l'or des hauteurs sous le soleil d'automne... nous arrivons à Claire-Vallée. Notre auto, qui avait roulé jusque-là à vive allure dans un paysage uniforme, a stoppé sur le pont qui relie Saint-Wenceslas à Saint-Sylvère, à quelques arpents de la ferme Smet et plus près encore d'une porte de bouleau qui donne le nom du maître en lettres majuscules à l'entrée du domaine.

Une terre pareille dans un tel panorama pourrait appartenir à quelque seigneur du régime féodal qui y aurait bâti manoir et moulin. On dit que les bâtiments tombaient par morceaux quand Paul Smet, sculpteur sur bois, est entré dans ce paradis terrestre, voici trois ans. Quel coup d'oeil incomparable, maintenant!

Nous sommes venus ici — photographe et journaliste — pour causer avec M. Smet et sa femme, Mme Françoise Gaudet-Smet, directrice de Paysana, d'un projet qu'ils élaborent depuis l'Exposition artisanale des Trois-Rivières, en juin dernier. Dans ce coin de pays, un coin unique, un coin comme Virgile en a chanté dans les Bucoliques, des artisans de chez nous viendraient grouper leurs talents, leurs ateliers et leur inspiration. L'idée a fait son chemin très vite. Plusieurs artisans — notamment des sculpteurs de la Métropole — y consacrent leurs réflexions et témoignent d'un intérêt croissant. Il n'en fallait pas davantage pour piquer la curiosité des gens de la presse, toujours à l'affût des plans d'avenir en général, des promesses de l'artisanat en particulier.

Prévenus de notre pèlerinage, M. et Mme Smet nous attendent, les bras ouverts, sur le seuil de la porte. Dans la salle à manger, le personnel de l'atelier de sculpture et de la revue Paysana s'est levé de table pour nous faire des politesses. Nous entrons un peu confus, avec un sourire figé, imputant au service de la traverse ce retard fâcheux.

Tout le monde nous donne l'absolution. Nous voici, comme les autres, des "enfants de la maison".

Si l'hospitalité est proverbiale en France et au Canada, patrie d'origine et patrie d'adoption du maître de céans, elle réchauffe à Claire-Vallée une atmosphère toute spéciale. D'abord, il y a cette communauté de sculpteurs, de paysans et de rédactrices dont l'esprit n'a d'égal que la bonté. Ensuite, comme une allusion qui nous va droit au coeur, nous lisons sur les portes de l'armoire ces sentences très humaines de l'Évangile: "Donner à boire à ceux qui ont soif; donner à manger à ceux qui ont faim". Nous arrosions donc d'un excellent vin de cerises un excellent civet.

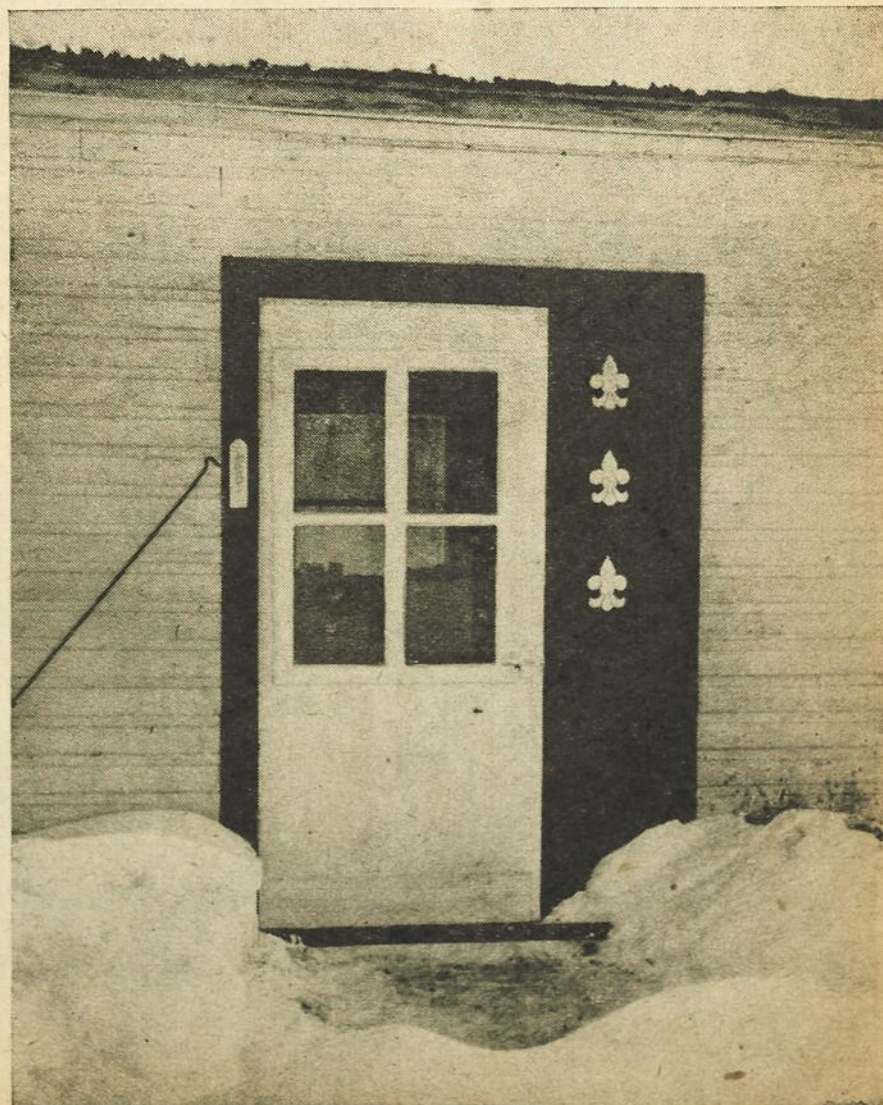
Les ateliers d'un paradis

Tantôt, pour faire "descendre" notre reconnaissance du ventre et respirer l'air frais d'un après-midi de novembre, nous continuerons dehors la conversation entamée en face d'assiettes débordantes. M. Smet dira son projet aux journalistes, en fera même un récit circonstancié et distribuera les futures constructions du paradis de Claire-Vallée en montrant du doigt des points précis du paysage, sous un orme, sur une butte, au bout d'un petit cap qui fait obliquer la rivière, à même les bouleaux de la côte, et où encore.

Le plan du Centre artisanal est très simple: M. Smet bâtirait à plusieurs endroits choisis de son immense ferme. La vie coûte moins cher à la campagne et il louerait maisons et ateliers à des taux abordables. En s'installant à demeure à Claire-Vallée, chaque artisan jouirait au total des libertés que comporte l'occupation d'un logement. Ajoutons, pour compléter les grandes lignes du projet, que ces "pensionnaires" de la ferme Smet partageraient, dans une indépendance physique entière les uns des autres, l'inspiration du plus beau paysage de la rive sud, aussi les avantages d'un centre unique où les acheteurs des importants commerces de la ville frapperaient d'une pierre plusieurs coups.

Une concurrence malheureuse ne vient aucunement à l'idée de Paul Smet. La clientèle américaine et canadienne ne se dispute-t-elle pas les produits de l'artisanat québécois qui ont une réelle valeur, qui représentent le mieux notre personnalité canadienne-française dans les oeuvres issues de l'intelligence de l'homme et de sa dextérité? Faute d'une plus abondante variété, et d'un goût plus sûr dans certaines montres d'hôtellerie, on voit même des étrangers acheter chez nous des horreurs qui nous font honte. L'artisanat honnête ne peut déjà plus répondre à la demande, activée par les expositions artisanales,

par l'éducation supérieure du public et par une presse sympathique qui n'a jamais boudé l'artisanat. On ne saurait donc pressentir des concurrences acharnées dans ce domaine. Chaque artisan représentant d'ailleurs un chapitre particulier de son industrie, la concurrence, si réduite soit-elle, ne constituera pour lui qu'un stimulant salutaire avec l'ambition de s'améliorer. On peut fabriquer des bibelots, tisser des draps et serviettes, sculpter des statues, dessiner, peindre, exécuter des bas-reliefs, repousser le cuir, armer de petits bateaux, etc, sans atteindre exactement la même clientèle.



ICI, L'ATELIER SMET

Photo: Des Parois.

Le comptoir d'artisanat de Claire-Vallée — M. Smet n'en doute pas — trouverait tout de suite un marché où la demande dépasserait la production. Ses membres, assurés d'une subsistance heureuse, profiteraient de leur bon voisinage, de leur communion aux mêmes sources du beau et de l'étude. Il est sûr que l'artisanat perd un peu de son allant à s'éparpiller aux quatre coins de la Province.

M. Smet est un homme pratique; les Français ne le sont pas en politique, mais combien le sont-ils dans l'industrie! On sent que son entreprise marche à pas comptés, que notre homme n'éprouve aucunement la tentation de brûler les étapes, de parcourir en un mois le chemin qu'on parcourt en un an. Il sait où il va, comment il y va, pourquoi il y va. Nous autres, Français d'Amérique, enfants gâtés d'un continent à perte d'horizon, ne connaissons plus cette sagesse, cette patience, cette continuité. Nous bousculons le temps; le goût du risque nous éperonne, nous éprouvons la tension atavique des aventuriers d'autrefois qui atteignaient une étape à la nuit tombante et reprenaient la route à l'aube. Cette hantise du hasard a son beau côté, elle est plus vivante sans doute, elle fait beaucoup plus roman. N'empêche que, dans la course d'un point à l'autre, le lièvre arrive très souvent après la tortue, comme dans la fable... Paul Smet n'est pas pressé. Son centre artisanal arrivera à son heure, s'il faut qu'il arrive. Pourquoi n'arriverait-il pas? Dans l'atelier de sculpture et sur la ferme, même stratégie; le temps fait son oeuvre. Homme pratique, Paul Smet sait bien qu'en se groupant à Claire Vallée, nos artisans offriraient aux gros acheteurs une tentation plus puissante. Il n'ignore pas, non plus que leurs frais d'administration seraient bien moins élevés que dans les villes.

Ainsi, laisse-t-il l'idée du Centre artisanal faire son chemin. Il a procédé avec la même patience et

appliqué le même raisonnement à la reconstruction des bâtiments de sa ferme en 1943, à l'inauguration de son atelier de sculpture l'automne dernier, à la formation d'un premier compagnon et d'un premier apprenti.

Ecce homo

Toute la Mauricie — rive sud, rive nord — est venue à l'Exposition artisanale des Trois-Rivières. Elle s'est arrêtée en face de tous les kiosques. Elle se rappelle avec admiration cet homme de grandeur moyenne, aux épaules carrées, qui lui montrait le plus simplement du monde, des tables, des vases et des plats sculptés sur bois, où alternaient les épis de blé, les pommes, les raisins, les feuilles de chêne et d'érable... C'était Paul Smet. Il y avait bien ici l'Araignée d'Or notre comptoir local d'artisanat, qui possédait déjà de fort beaux travaux à la gouge de cet artisan de Saint-Sylvère, mais on ne le connaissait pas encore sous un jour aussi complet.

Les uns ont dit qu'il était originaire de Bretagne, d'autres de Belgique. Voici plutôt: Né à Montsecret en Normandie, Paul Smet a fait ses études à Caen. C'est là qu'il a appris l'art de travailler le bois. Ses parents sont morts, il s'est rendu à Paris et a tenté sa chance dans le commerce de l'automobile. Nous le retrouvons à Montréal en 1929; il avait immigré au Canada, dans un pays neuf, les exigences du commerce à Paris ayant épuisé ses réserves d'énergie intellectuelle et physique.

Excellent mécanicien, il entre tout de suite à l'emploi d'un garage montréalais qui l'affecte à la réparation des carrosseries. Une réclame dans un journal de la Métropole oriente soudain sa vie du côté de la sculpture. Il se rend à l'adresse où on demande un sculpteur. On lui confie une machine et il faillit avoir un accident grave. La pièce de bois, qu'il allait

travailler, s'engage dans une roue, glisse sur une courroie et va frapper avec force le mur de l'autre coin de l'usine. Au surintendant qui a éprouvé une peur bleue, Paul Smet, tout rouge, a déclaré: "Je ne suis pas habitué à ces machines-là; j'ai étudié la sculpture à la main; donnez-moi une gouge et ce sera différent". Il obtient la gouge sculptée à la main, le surintendant enchanté, l'engage immédiatement. Deux autres industries l'emploient comme sculpteur à temps perdu. Puis, Paul Smet se fait dessinateur de modèles durant quatre ans dans une avionnerie de guerre.

Donnons un peu dans les confidences et disons qu'il y a dans la vie de M. Smet une grande joie: son fils, François, un brillant élève du Brébeuf; il y a aussi un douloureux souvenir: la mort de ses deux fils, nés en France d'un premier mariage, enrôlés dans la Marine canadienne et dont le destroyer fut coulé en arrivant en Angleterre. Le coup était vraiment trop dur. Ses médecins condamnèrent Paul Smet au repos. Voilà pourquoi il a acquis la ferme de Claire-Vallée où il se livre aujourd'hui à l'agriculture et à la sculpture.

Le cultivateur

Le promoteur du plan de centre artisanal nous a raconté toutes ces choses en marchant dans les sentiers de son domaine et pendant notre retour à l'atelier. De temps à autre, de superbes lapins gambadaient en avant de nous. Ils faisaient peur aux poules qui ne s'habitueront jamais à ces courses à longueur de pattes et à longueur d'oreilles. Nous avons aussi rencontré le jars Totor, qui, en nous voyant passer, tenait à son épouse l'oie Didine, des propos mystérieux que nous n'eussions pas trouvés rassurants, si nous avions été vêtus d'un habit rouge.

Ces animaux bien gras, les ceps de vignes sur la pente du coteau,

les carrés qui avaient dû donner de magnifiques légumes, la terre éventrée par la charrue et qui fumait encore, le bois franc cordé dans la cour, tout témoignait de la royale abondance du royaume de Claire-Vallée. Aussi, est-ce le paysan autant que le sculpteur que nous avons "confessé" chez Paul Smet.

"Pour ce qui est de la terre, dit-il, je veux faire de la **petite culture en grand**. Cela peut paraître trop simpliste et n'est pas très brillant. Je vise plutôt au confort permanent de la table assuré par la terre. Je veux posséder caveau et serre pour distribuer sur notre table — avec sa douzaine de convives réguliers du personnel de Paysana et de mon atelier — des légumes, des fruits, de la viande produite au meilleur compte, les oeufs et la volaille d'une basse-cour aussi complète que possible, etc.

L'artisan

"Pour ce qui est du travail d'atelier lui-même, je tiens aussi à ce que tout cela reste de la **petite industrie en grand**. Je veux qu'il demeure essentiellement sur une base artisanale, c'est-à-dire où le travail de la main domine et où l'ouvrier, maître ou apprenti, suit dans toutes ses étapes la transformation du bois qu'il ouvre..."

En ce disant, Paul Smet-le-Cultivateur jette un regard tendre sur des pigeons qui se dandinent près de la grande, et Paul Smet-le-Sculpteur nous ouvre la porte de son atelier. Journaliste et photographe passent d'un monde dans un autre, deux mondes distincts et parents à la fois. Là, nous serrons d'abord la main d'un compagnon, Wenceslas Mailhot, qui a aidé à reconstruire la demeure familiale et qui excelle dans sa tâche, et nous faisons ensuite connaissance avec un apprenti sur lequel le maître compte énormément pour l'avenir, Jean-Pierre Desruisseaux, du village de Saint-Sylvère, qui fréquente cette école de sculpture depuis bientôt un an.

Aux établis, on sculpte des appuis-livres et des pattes de piano. Ces dernières sont l'objet d'une commande impressionnante.

Paul Smet livrera des centaines de ces pattes de piano, aux motifs multiples et délicats, d'ici des mois peut-être d'ici des années, les acheteurs satisfaits ayant accru la demande.

Les grandes fenêtres de l'arrière donnent droit sur la rivière. Elles s'en rapprocheront encore l'an prochain car d'autres fondations de ciment ont été jetées en terre près de la rive; on y assoiera au printemps un prolongement de l'atelier. Paul Smet, qui ne peut pas suffire avec son personnel actuel, compte évidemment sur la venue d'autres compagnons et apprentis de talent pour entrer dans une étape nouvelle de son entreprise, si active déjà un an à peine après son inauguration.



SCENE D'ATELIER:

M. Paul Smet (à droite) explique à son apprenti, Jean-Pierre Desruisseaux, comment s'y prendre pour résoudre un problème délicat de travail à la gouge. A gauche, Wenceslas Mailhot, compagnon, sculpte sa pièce de bois d'une main sûre. A l'arrière-plan, quelques plats, soufflets, lanthes et autres ouvrages magnifiques, exécutés à la main. Le choix serait plus considérable, si les acheteurs ne réclamaient la production au fur et à mesure.



DANS LA FORET: — Voici la matière première, un merisier bien sain et très droit qui tombera un jour ou l'autre sous la cognée et duquel on tirera des oeuvres très délicates, très acérées et très personnelles à l'atelier de sculpture. M. Smet pose la main sur l'arbre et le déclare "bon à abattre".

"La grande industrie compte sur l'efficacité de la production routinière, nous dit-il. C'est bien à mon sens ce qui contribue le plus à abrutir l'homme. Ici, ce sera le contraire. S'il faut aller abattre un arbre sur place, on ira. Il faudra en suivre le débitage, le séchage et le meilleur rendement. Ce sera une collaboration avec la matière, une collaboration avec l'outillage et non une domination par la matière et l'outillage.

"Alors que tout le monde veut faire gros, grand, considérable, épantant, je crois que c'est une belle oeuvre que de faire petit et vivant, dans le respect du travail comme de l'individu. Dans notre siècle où tout le monde cherche à faire du nouveau, encore et toujours, il n'est pas mal, je crois, de faire ancien, selon les principes éternels de la production et du bonheur humain. Il faut avoir du plaisir à travailler et on n'a de plaisir à travailler que lorsqu'on dépasse son travail, qu'on le domine par ses facultés supérieures d'intelligence, de jugement et de volonté..."

Voilà la profession de foi d'un artisan, d'un vrai de vrai. Elle est aussi la profession de foi d'un philosophe dans notre siècle d'épuisement et de roues d'engrenage. Sa théorie du travail moderne, il la présente avec verve; il s'enflamme à l'occasion, surtout quand il propose à l'artisan contemporain d'éprouver du "plaisir à travailler".

Définition de l'apprentissage

Nous savons que Paul Smet projette d'enseigner la sculpture à son atelier. Il enseigna durant plusieurs mois à l'école du meuble au temps où il demeurait à Montréal. Son

premier compagnon et son premier apprenti feraient des premiers de classes, s'ils n'étaient pas seuls encore!

Répondant à une question: "Oui, dit-il, je prendrai occasionnellement quelques apprentis, mais dans le but de former des hommes de première main, pour que se maintienne la tradition de l'artisanat.

"Mais je choisirai méticuleusement les sujets. Quand un père de famille m'amène un enfant de quinze ans et me demande: "Combien allez-vous lui donner?" vous pouvez être certain qu'ils s'en retournent tous les deux. L'enfant n'a pas été préparé par son milieu familial à vouloir s'établir en étudiant et en y mettant le temps. Aller étudier de la géométrie plane sur des problèmes inventés, cela ne vaut pas mieux que d'étudier le mesurage du bois et de faire les calculs que cela signifie au fur et à mesure des besoins de mon atelier. Pour étudier, il faut "payer pour", comme on dit couramment."

Paul Smet lisse sa moustache très française, fixe bien droit sur nous ses yeux bleus, comme pour saisir dans les nôtres la portée de la théorie pratique qu'il soutient avec éloquence, qu'il entend développer jusque dans ses conclusions. Il affirme: "Crier tout de suite après le rendement d'un enfant, à qui il faut tout apprendre, convenez que c'est mal comprendre le problème.

"Apprendre un métier avec ce que cela signifie de développement de l'individu, de formation culturelle générale, ce n'est pas se trouver "une job". Et savoir un métier, c'est posséder en soi un capital avec le temps et avec le pays. Donner un

métier à ses enfants, plutôt que d'espérer qu'ils se fassent vivre avant d'être élevés, c'est de la sagesse qu'il faudrait multiplier par tous les moyens possibles."

On sent de l'indignation contenue dans cet exposé de haute pédagogie. Paul Smet a dû recevoir beaucoup d'enfants qui "cherchaient une job avant de savoir travailler" et beaucoup de papas qui rêvaient pour leurs fils imberbes à un embauchage "payant".

Soudain, notre homme prend le ton calme de la confiance, comme s'il se reposait après s'être échauffé un peu. Les joues sont moins rouges, Paul Smet s'est accoudé à un établi, plus près de nous, la conversation se fait maintenant à voix basse.

"En France, assure-t-il, où l'apprentissage est organisé sur une base d'éducation familiale, il y a des facilités offertes aux patrons comme aux apprentis. Les allocations familiales, par exemple — celles de France — au lieu d'être supprimées à quatorze ans, sont versées jusqu'à ce que l'enfant ait dix-huit ans, s'il est en apprentissage. A la fin de son stage, l'apprenti reçoit un certificat de compétence, en même temps qu'une prime qui lui permet de s'établir à son compte, s'il y a lieu, ou de s'outiller convenablement. Les maîtres-ouvriers, qui ont des apprentis, sont exonérés de taxes provinciales et communales sur le personnel occupé et reçoivent eux-mêmes de l'Etat une prime en fin d'apprentissage en compensation du temps qu'ils ont consacré à l'enseignement du métier..."

C'est là l'exemple de la France. Paul Smet entend évidemment le

comparer avec le nôtre. La comparaison, même si elle est d'un Français d'origine, n'a rien de blessant pour nous. L'expérience de la profession et du métier est séculaire là-bas. Chez nous, elle est à peine ébauchée. Employons un manoeuvre à la construction de notre maison, voyons un peu comment il s'y prend, et, dans bien des cas, dans trop de cas, nous déplorerons l'absence d'un véritable apprentissage au Canada. Pour ma part, je trouve dans cette comparaison de M. Smet, Français de naissance, mais aussi Canadien que nous tous par le coeur et l'esprit, une des grandes leçons de cette interview-reportage.

Partir c'est mourir un peu

Assez parler de Centre artisanal, d'agriculture, de sculpture sur bois et d'apprentissage! Evidemment, si nous nous écoutions, cette conversation roulerait durant des heures. Mais le soleil s'est caché tantôt derrière un petit bois. Les jours sont courts. Il fera bientôt nuit. Partir, c'est mourir un peu. Il faut partir. Mourons.

Avant de partir, photographe et journaliste retournent dans la radieuse atmosphère de la maison avec sa maisonnée. Les jeunes filles de Paysana chantent pour nous les plus beaux airs du terroir. Quelques "revenez-nous-souvent", quelques "bien-sûr", des mots de reconnaissance, des mots de bienvenue, quelques papiers oubliés et repêchés dans le superbe bureau à style canadien de la directrice de Paysana, une dernière poignée de mains... et nous partons.

L'auto stoppe de nouveau près du pont. Tout dort, excepté la Bécancour qui dégringole jour et nuit sur ses roches.

R. B.



SCENE DE FAMILLE: — La journée de travail terminée, M. Smet fume un savoureux cigare en causant gaiement avec son épouse, Mme Françoise Gaudet-Smet, directrice de Paysana. Par hasard, Mme Smet pose la main sur une chaise de grand style, sculptée et entièrement faite par son mari.

*Il est facile
de soigner
vos cheveux!*



● Même si vos cheveux paraissent maintenant ternes et sans vie, ils peuvent devenir vite lustrés et chatoyants. Danderine fait toute la différence. Essayez cette lotion. Voyez comme elle fait disparaître la pellicule grasse. Donne un beau luisant. Fait ressortir des reflets chatoyants. Versez-en quelques gouttes sur votre peigne ou votre brosse quand vous vous coiffez. Vos cheveux se placeront plus facilement et votre ondulation tiendra plus longtemps.



Le canari est un si gentil petit favori — pas étonnant que les enfants aiment ce chanteur! Et, mère, le canari est d'entretien facile... ne manquez pas de lui procurer une portion bien balancée de GRAINES BROCK POUR OISEAUX afin de le maintenir content et en voix.

Pourquoi ne pas vous payer le plaisir d'un canari à votre foyer? Si vous aimez savoir où acheter un canari dans votre localité, écrivez simplement à

NICHOLSON & BROCK, LIMITED
125 George Street • Toronto

Gardez-les en voix
avec les

GRAINES
BROCK
POUR OISEAUX



POINTS NOIRS

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

Le Maître d'éternel.

(Suite de la page 10)

nière de parler, la forme et la couleur de l'habit, y sont catalogués. Un mystère de la vie de cet homme est qu'ayant tout enseigné, ayant aidé tant d'écrivains à devenir notoires, il n'ait pas laissé de grande oeuvre écrite. Il en a eu pendant plus d'un demi-siècle pour faire toujours la même chose, rester fidèle aux fonctions professorales, se vouer à un idéal unique. Lui qui avait la familiarité de tant de livres, qui a tant remué de papiers, en a peu noirci. Les mots parlés avaient pour lui une précieuse importance. Il les choisissait lentement. Il les disait avec précaution. Aucune de ses harangues n'a jamais été véhémence. Au contraire, c'est quand il définissait avec le plus de qualité qu'il baissait la voix et réduisait l'allure de la parole. Il murmurait les choses importantes. Il fallait se méfier de la différence entre le bruit de son discours et la valeur de ses mots. Quand on l'entendait le moins, il fallait le plus l'écouter. Si Paul Desjardins avait écrit avec autant de charme qu'il parlait, ses livres auraient parcouru le monde. Il pouvait le faire. Il l'a si peu essayé que cela ne compte pas dans sa vie. Il reste de lui son enseignement voué au culte des lettres françaises et à la recherche de la meilleure manière d'enseigner. Il ne proclamait pas une philosophie, une école. Il répandait l'éclaircissement en tout. Auprès de lui on comprenait. Sa grande mission n'a probablement pas été autre chose: donner aux hommes la compréhension, non seulement des chefs-d'oeuvre, mais d'eux-mêmes. Epris de tradition, aussi bien dans les lettres que dans les arts, dévot comme Montaigne devant l'église d'Avallon ou la grange aux Dimes de Pontigny, il ne gardait jamais pour lui-même ses impressions. Il n'admettait que la communication. S'il sortait de bon matin de sa bibliothèque ou acceptait une fois de plus de se fatiguer pour aller à Auxerre voir la cathédrale de Saint-Etienne, c'est qu'il avait trouvé une nouvelle pensée sur Amyot ou une nouvelle méditation sur le gothique. Il fallait qu'il les dit; fortement, sobrement.

C'était sa façon de construire son édifice dans l'éternel. Il n'avait pas l'avarice d'esprit de l'homme qui écrit et veut être le premier à publier. Il donnait des idées à profusion. Le bonheur n'est pas seulement de faire ce que l'on aime mais surtout de ne pouvoir s'empêcher de faire ce qu'on fait. Le démon éducatif de Paul Desjardins ne le laissait jamais tranquille. En cela, il a été hautement heureux, toujours inquiet, sans cesse tourmenté, ses heures constamment pleines d'une vocation irrésistible. Pour ce méditatif, il n'y avait pas de solitude. Retiré parmi les grands esprits de tous les temps, il n'était point seul avec soi, cherchant sa propre pâture de contentement. Il saisissait une proie et l'apportait. Il ne fallait qu'avoir la grande chance d'être là quand il descendait des hauteurs et cherchait à partager. Il le faisait avec tout le monde, aussi respectueux du forgeron du village que de l'agréé et peut-être même plus, car les travaux manuels avaient pour lui un grand attrait. Il était incapable d'en faire aucun. Il ne savait pas quelle délicate puissance il avait dans les mains et que cela aussi était éducatif comme l'esprit. Il s'extasiait devant le jantage à chaud d'une roue de chariot. La flambée dilatant le cercle de métal qui devait se resserrer sur le bois lui paraissait une oeuvre éminente.

Ce ne sont pas les enseignements qui sont primaires, secondaires ou supérieurs. Ce sont les hommes. Ceux que Paul Desjardins a le plus aimés, ceux qu'il n'a jamais raillés étaient des manuels; il eut pour ami dévoué un petit entrepreneur de peinture qui disait ainsi ses origines: "Je suis néatif de Beaugency, din le Louéret". Les fers en C des portes des couvents cisterciens étaient pour Paul Desjardins des oeuvres importantes à déchiffrer. Il y lisait les époques dans les coups de marteau.

Si tous ses disciples à qui il a rendu service avaient pu venir à son convoi funèbre, c'eût été une grande foule. Il a déterminé des vocations et dirigé des carrières par une phrase qu'il disait calmement. Cet orienteur paraissait ne pas accorder d'importance à la portée de ses paroles qui retentissaient dans toute l'âme et duraient une vie. Il est mort un jour de guerre alors

que tant de personnes qui auraient voulu venir sur sa tombe étaient prises par le travail de sauver la France qu'il a tant aimée.

Le surplus blanc des enfants de choeur de son office des morts laissait voir par le raccourci leurs gros pantalons de petits paysans aux souliers boueux, par ce printemps humide. C'est cette adorable simplicité que Paul Desjardins aimait: les paroles millénaires du latin liturgique répétées par les petits peccenots bourguignons. Il a toujours cherché l'éternel. Que l'éternel lui soit donné dans l'âme française pour laquelle il a tant travaillé.

Pierre HAMP.

L'Ecole de Laiterie.

(Suite de la page 5)

Toutes les analyses chimiques possibles dans le domaine du lait sont faites au laboratoire de chimie.

Les perpétuelles demandes de renseignements, de conseils ou de projets divers, prouvent que nos professeurs sont les vrais chefs de l'industrie laitière de toute la province. Le progrès constant de la pasteurisation du lait dans Québec est la preuve de l'action efficace d'un enseignement progressif.

L'Ecole de Laiterie de Saint-Hyacinthe vieille de cinquante-cinq ans est encore toute jeune par l'enthousiasme de son personnel, son rayonnement s'étend à tous le Canada français et même par delà la frontière. Les échanges d'opinions avec les grandes institutions semblables des Etats-Unis et d'Europe montrent bien que notre Ecole de Laiterie de Saint-Hyacinthe, unique dans Québec, fait honneur à la province comme au Canada tout entier.

Georges BELANGER,
agronome.

Bibliographie:

Le Québec Laitier, VI, Vol. I, No 3, Vol. V, No 6.
Annuaire 1945 de l'A.F.P., filiale de St-Hyacinthe.
J.-A. Ruddick, l'Industrie Laitière au Canada.
Prospectus 1946-47 de l'Ecole de Laiterie.

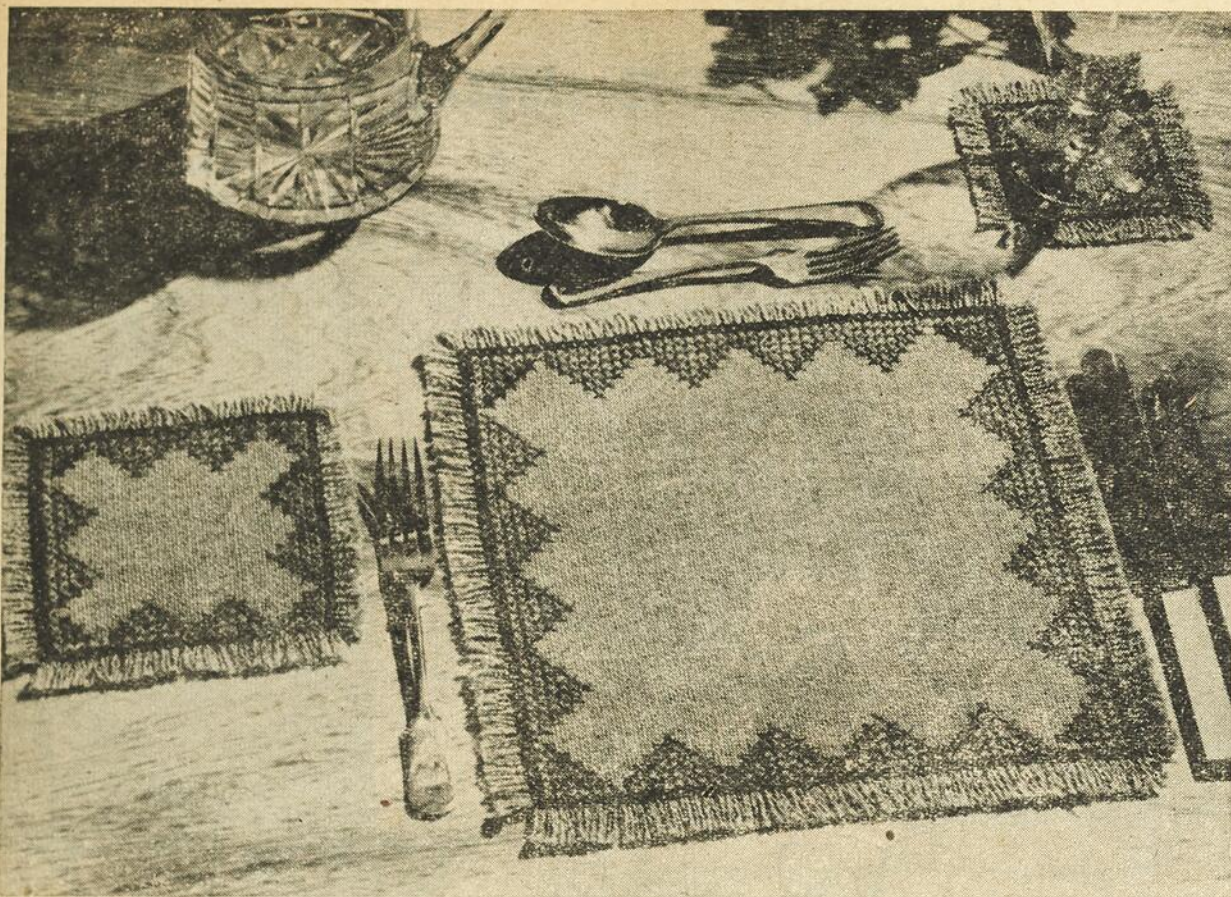
Tout est dans le **SAC!**



Chaque sac de thé Lipton à mesure individuelle donne deux pleines tasses de thé Lipton... d'une saveur vivace et toujours fraîche. C'est un thé qui a vraiment du corps. Demandez les sacs de thé Lipton chez votre épicière.

Vivace

est la saveur du THÉ LIPTON



SERVICE A LUNCH

Modèle: J.P. Coats

Avec une vingtaine d'écheveaux de coton « Anchor » et $\frac{3}{4}$ de verge de tissu 50 pouces de largeur, vous pouvez vous confectionner un service à lunch de 18 pièces comprenant:

LÉGENDE

- = NOIR
- ◻ = ROUGE
- ⊗ = BLEU MARINE
- ⊙ = GRIS

- 6 napperons
- 6 petits napperons
- 6 sous-verres

Brodé au point de croix d'après ce modèle le tout sera ravissant dans les couleurs comme celles-ci:

Noir, rouge, bleu marin, gris.

Toutes les pièces de ce service à lunch sont carrées: les napperons mesurent 12 po. de côté. Les petits napperons: 6 po. et les sous-verres: 4 $\frac{1}{2}$ po.

Vous réservez tout le tour de chacune des pièces: $\frac{3}{4}$ de po. sur les grandes et $\frac{1}{2}$ po. sur les petites, pour la frange. Mais brodez les pièces avant de faire cette frange.

Avez-vous fait venir votre copie de notre album annuel? Cette année, c'est CLAIRE-FONTAINE, pour la poésie de la maison, premier livre d'images de tous les enfants.

Conseils, modèles, suggestions de pièces murales, meubles, tapis, tentures, courtpointes; instructions à travers des couleurs chantantes. Vous en serez ravi.

Faites venir votre copie de notre album annuel.

CLAIRE-FONTAINE \$1.00 net à PAYSANA, Claire-Vallée, St-Sylvère, (Nicolet), P.Q.

Garçon débarrassé

de l'habitude de mouiller son lit



Mme Paul Renaud de Hull, Qué., écrit: "J'achetai une boîte du remède Vanderhoof contre l'incontinence d'urine pour mon garçonnet. Il a fini son traitement depuis une semaine et il ne mouille plus son lit. Votre remède est merveilleux". Mammans, ne punissez pas votre enfant parce qu'il mouille son lit — cela ne fait qu'empirer les choses. Essayez plutôt le remède domestique Vanderhoof: ce traitement renforce les organes et aide à corriger l'état de nervosité qui cause cette habitude. \$1.05 la boîte ou .15 cts pour le traitement d'essai.

Vanderhoof & Co. Limited
Casier 247, Dpt. 88K.2, Windsor, Ont

Bébé Soulagé De Son Rhume Pendant Qu'il Dort

Voici une médication réellement éprouvée dans les familles, une médication qui agit de 2 façons à la fois pour soulager les souffrances de l'enfant enrhumé — pendant son sommeil!

Il suffit de frictionner, au coucher, sa gorge, sa poitrine et son dos avec du Vicks VapoRub. Immédiatement, le VapoRub commence à apaiser les spasmes de la toux, calme la douleur ou la gêne musculaire, et amène un sommeil reposant et réparateur. Souvent, au réveil, les souffrances ont, en grande partie, disparu.

Pour le bien de votre enfant, essayez VapoRub ce soi-même. Il doit être efficace, car, en cas de rhume, la plupart des mères emploient le Vicks VapoRub.

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
liés sur un fin ruban, sont permanents, et faciles à attacher. Chez votre fournisseur ou chez

CASH 107 RUE GRIER, BELLEVILLE, ONT.
Echantillon: Envoyez 10c pour une dz. de votre prénom.

PRIX: 3 dozs. \$1.65 9 dozs. \$2.75
6 dozs. \$2.20 12 dozs. \$3.50
NO-50 CEMENT. - 25c tube

Pour la future mariée:

ravissants modèles de parures de noces et voiles de mariées; patrons seuls, tissus estampés, articles prêts à porter, faits sur commande spéciale.

Pour la future maman:

trousseaux de baptême brodés, prêts à porter, \$15.00 en montant, châles de laine, layettes, etc. — patrons au fer chaud, tissus estampés, articles prêts à porter ou faits sur commande.

Renseignements et catalogues envoyés moyennant timbre de 5c pour la réponse.

Raoul VENNAT Enrg.

3770 ST-DENIS, Montréal, Tél. Lancaster 1129

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 — 42c

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.

"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.

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.

Comptoir

Couvertures, couvre-lits, draperies en laine, tapis crochétés, tressés, robes et chaussettes tricottées, nappes, service à lunch, serviettes 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.**

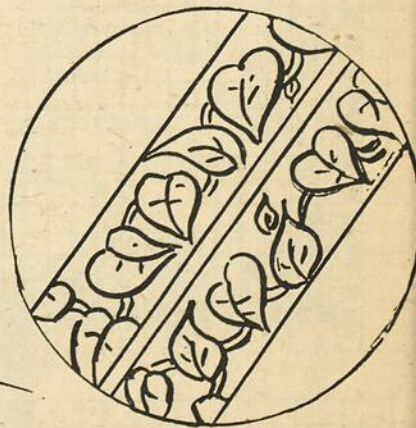
ARTISANAT SAGUENAYEN

253, rue RACINE, Chicoutimi, Qué.

ENCOURAGEZ nos ANNONCEURS ET MENTIONNEZ TOUJOURS "PAYSANA"

Un patron magique dont

Patrons 7154



NOTRE ALBUM ANNUEL d'anniversaire, en 1947, c'est

CLAIRE FONTAINE

Dessins de Patricia Ling

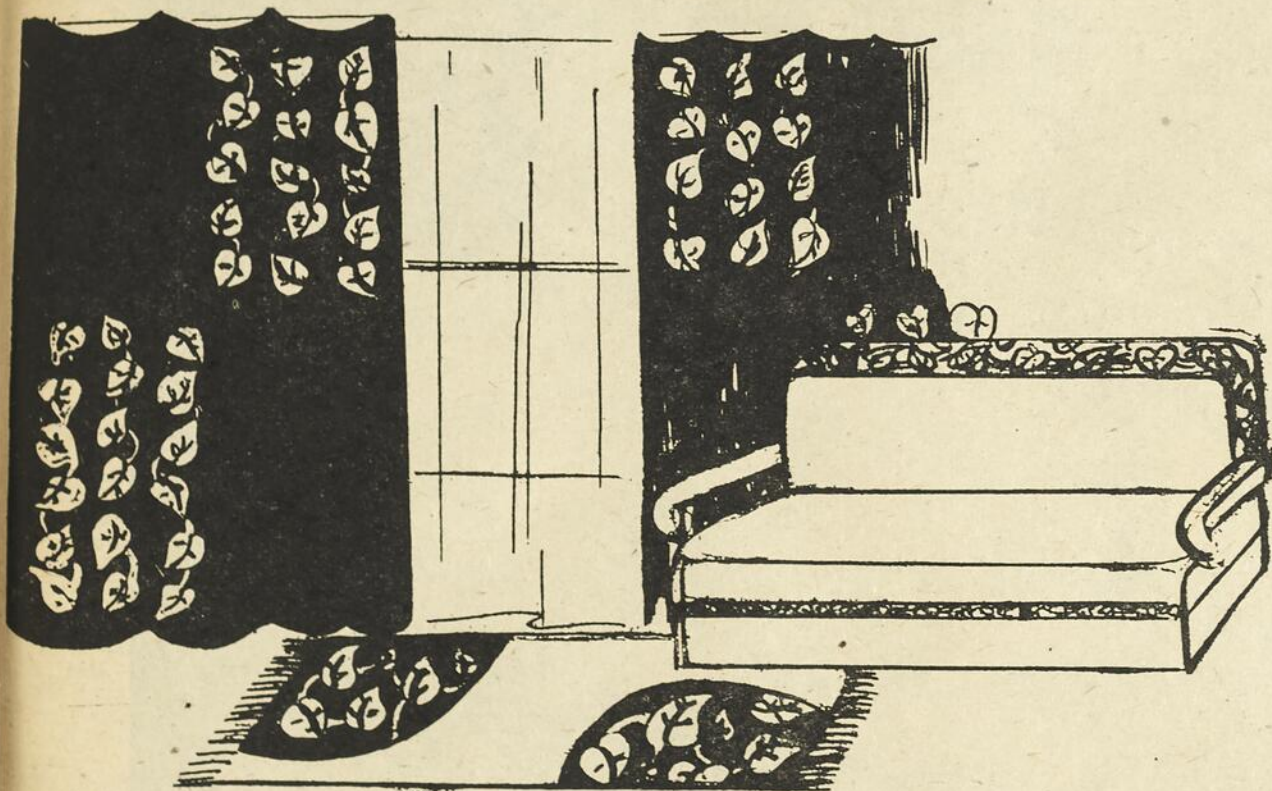
Textes de Françoise Gaudet-Smet

Pour la décoration intérieure de la maison. 16 pages sur 32 présentent en couleurs gaies et suggestives des modèles de courtepoinetes, de décorations murales, de motifs, grandeur d'exécution, faciles à utiliser pour tentures, parures de chambres, ou de salle; suggestions pour chambres d'écolier.

NOTRE ALBUM ANNUEL D'ANNIVERSAIRE se vend à PAYSANA \$1.00 net

Commandez votre exemplaire sans retard pour vous donner du goût à entreprendre le grand ménage du printemps.

vous ferez cent usages

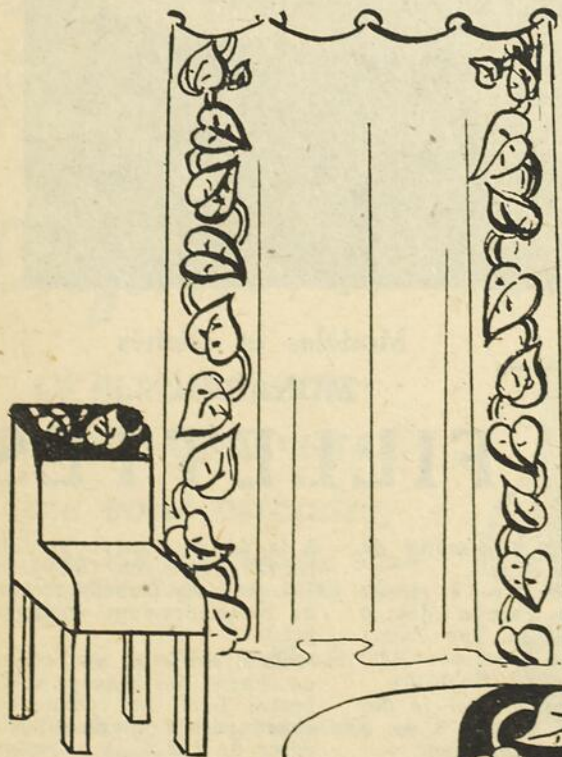


INGENIOSITE

Un patron, un motif: cent usages.

Des "gloires-du-matin", des aubépines, de belles grandes feuilles de lilas. Comment tirer parti de cette richesse? Le patron SIMPLICITY 7154 a été originalement conçu pour un dessus de lit. Il est préparé en bandes de dessins, décalquable au fer chaud, 8 pouces de largeur, avec les coins prêts à utiliser pour crocheter ou broder. Mlle Jeanne Courtemanche de l'Ecole des Beaux-Arts de Montréal, a pris les bandes de feuillage et a dessiné pour les lectrices de PAYSANA les idées qui lui sont venues pour utiliser ce patron, ces motifs, et en faire ainsi une grande variété d'usages. Pour la broderie d'un bas de jupe, d'une écharpe, d'un poignet de mitaines; pour une décoration horizontale (si votre pièce est haute), verticale (si votre pièce est basse) en opposition alternée, comme les rideaux en bas, à droite, en décoration de tous genres, pour tapis, abat-jour... et continuez!

Le Patron Simplicity 7154 en vente à PAYSANA, 25 cts; il contient tous les patrons de broderie pour faire un dessus de lit de 75 x 103. Ces bandes de fleurs décalquables au fer chaud peuvent servir de modèles pour tous les genres de travaux ici suggérés et bien d'autres. Patron S-7154, 25 cts, PAYSANA, Claire-Vallée, Saint-Sylvere, (Nicolet), P.Q.



En raison de l'augmentation des prix du papier, de tout le matériel d'imprimerie et des salaires dans tous les domaines, PAYSANA devra bientôt changer ses prix d'abonnement.

Nous n'accepterons les renouvellements d'abonnements à \$2.00 pour 3 ans que jusqu'au 30 avril.

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 avant le 30 avril. 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.

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.

POUR GRANDIR

maigrir, améliorer vue, débarrasser lunettes, timidité, tabac, alcool, rhumatismes. Pousser cheveux, remédier cheveux gris, culture physique, beauté, psychologie, réussir. Envoyez 10c.

D. EVANS, case 141, Station G., Montréal.

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 gratis à

ALLEN NOUVEAUTES
St-Zacharie, Qué.

POUR TISSAGE

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

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

POUR VOUS AIDER dans votre travail,

PAYSANA vous offre:

LES 200 POINTS DE MON TRICOT, où vous trouverez toutes les instructions de tricot que vous pouvez désirer... \$1.10

* * *

ALBUM DE POINT DE CROIX, plus de 150 modèles pouvant servir pour broderies, incrustations au tissage et décorations de tous genres... \$1.10

* * *

DE FIL EN AIGUILLE, album de modèles de tapis, pièces murales, modèles de courtpointes et documentation de décoration dans le plus bel esprit canadien... \$0.55

* * *

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, bouquet de roses, fleurs diverses, oiseaux, scènes galantes: marquis et marquises, quatre pièces murales dont trois paysages. Par la poste... \$1.10



TROIS CHANDAILS — Modèles et clichés POUR GARÇONS ET FILLETTES "MONARCH"

1.—Chandail pour garçon.

MESURES DU CHANDAIL FINI ET PRESSE: Tour à la hauteur du sous-bras: 26 pouces. Longueur du chandail de l'épaule au bas: 15 po. Longueur des manches à la couture: 15 po.

TENSION DU POINT: 7 m.: 1 po. 10 rangs: 1 po.

FOURNITURES: 4 balles de laine Monarch (4 onces). 1 pre d'aiguille No 9.

DOS: Monter 92 m. Tri. 2½ po. au point de côtes (2 m. end., 2 m. env.) Diminuer de 2 m. au dernier rang (90 m. sur l'aig.) Tri. comme suit:

1er rang: (end. du chandail) 25 m. end., 2 env., 16 end., 4 env., 16 end., 2 env., 25 end.

2e rang: 25 env., 2 end., 16 env., 4 end., 16 env., 2 end., 25 env.

Répéter ces 2 rangs j.c.q. le chandail mesure 8 po. à compter du commencement (côtes y comprises).

Pointes à diamant:

1er rang: (endroit du chandail) 24 m. end., 1 env., 2 end., 1 env., 15 end., 4 env., 15 end., 1 env., 2 end., 1 env., 24 end.

2e rang: 23 m. env., 1 end., 4 env., 1 end., 14 env., 4 end., 14 env., 1 end., 4 env., 1 end., 23 env.

3e rang: 22 m. end., 1 env., 6 end., 1 env., 13 end., 4 env., 13 end., 1 env., 13 end., 1 env., 6 end., 1 env., 22 end.

4e rang: 21 m. env., 1 end., 8 env., 1 end., 12 env., 4 end., 12 env., 1 end., 8 env., 1 end., 21 env.

5e rang: Comme le 3e.

6e rang: Comme le 2e.

7e rang: Comme le 1er.

8e rang: 25 m. env., 2 end., 15 env., 2 end., 2 env., 2 end., 15 env., 2 end., 25 env.

9e rang: 41 m. end., 2 env., 4 end., 2 env., 41 end.

10e rang: 40 env. 2 end., 6 env., 2 end., 40 env.

11e rang: 39 end., 2 env., 8 end., 2 env., 39 end.

12e rang: 38 env., 2 end., 8 env., 2 end., 38 env.

13e rang: Comme le 11e.

14e rang: Comme le 10e.

15e rang: Comme le 9e.

16e rang: 42 m. env., 2 end., 2 env., 2 end., 42 env.

17e rang: 43 end., 4 env., 43 end.

18e rang: A l'envers.

Continuer au point de jersey (1 rang end., 1 rang env.) j.c.q. le chandail mesure 10 po. du commencement (côtes y comprises).

EMMANCHURES: Rabattre 4 m. au commencement des 2 rangs suivants. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aiguille 4 fois (74 m. sur l'aig.) Continuer jusqu'à ce que l'emman-

chure mesure 5 po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 8 m. au commencement de chacun des 6 rangs suivants (26 m. sur l'aig.) Tricoter 8 rangs au point de côtes: (2 m. end., 2 m. env.) Rabattre.

DEVANT: Tri. comme pour le dos j.c.q. l'emmanchure mesure 3 po. à compter de la 1ère diminution.

ENCOLURE: (côté droit). Tri. 31 m. (placer les 43 m. qui restent sur l'aig. auxiliaire) Tourner. Tri. les 31 m. en diminuant de 1 m. (du côté de l'encolure) à tous les 2 rangs 7 fois. (24 m. sur l'aig.)

Continuer sur ces 24 m. j.c.q. l'emmanchure mesure 5 po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 8 m. (du côté de l'emmanchure) à tous les 2 rangs, 3 fois.

Tric. de la même façon les 31 m. du côté gauche laissant 12 m. non tricotées au milieu.

BANDE DE L'ENCOLURE: Relever 28 m. du côté gauche de l'encolure. Tri. les 12 m. du centre. Relever 28 m. du côté droit (68 m. sur l'aig.) Tri. 8 rangs au point de côtes (2 m. end., 2 m. env.)

MANCHES: Commencer au poignet. Monter 48 m. Tri. 2½ po. au point de côtes (2 m. end., 2 m. env.) Tri. au point de jersey (1 rang end., 1 rang env.) augmentant de 1 m.

à la fin de chaque aiguille à tous les 6 rangs 8 fois (64 m. sur l'aig. Tri. j.c.q. la manche mesure 15 po. du commencement (poignet y compris).

* Rabattre 2 m. au commencement de chacun des 2 rangs suivants. Rabattre 1 m. au commencement de chacun des 2 rangs suivants *. Répéter de * à * j.c.q. restent 22 m. sur l'aig. Rabattre. Pour finir, coudre avec soin presser.

2.—Chandail pour fillette.

MESURES DU CHANDAIL: Tour du chandail à la hauteur du sous-bras: 30 po. Longueur du chandail de l'épaule au bas: 17½ po. Longueur de la manche à la couture: 16 po.

TENSION: 7 mailles: 1 po. 10 rangs: 1 po.

FOURNITURES: 8 balles de laine "Melon" (8 onces). 1 balle de laine "rouge mandarin" (1 once).

DOS: Avec la laine "Melon" monter 100 m. Tri. 2½ po. au point de côtes: (1 end., 1 env.) Tri. au point de jersey (1 rang end., 1 rang env.)

env.) j.c.q. le chandail mesure 11½ po. à compter du commencement. (les côtes y comprises).

EMMANCHURES: Rabattre 4 m. au commencement des 2 rangs suivants. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aiguille à tous les 2 rangs 4 fois. (84 m. sur l'aig.). Continuer j.c.q. l'emmanchure mesure 6 po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 7 m. au commencement de chacun des 8 rangs suivants (28 m. sur l'aig.) Tric. 11 rangs au point de côtes (1 end., 1 env.) avec les couleurs suivantes: 3 rangs "Melon", 1 rang "Rouge", 1 rang "Trublu", 3 rangs "Melon". Rabattre.

DEVANT: Tri. comme pour le dos j.c.q. l'emmanchure soit finie. (84 m. sur l'aig.)

EMPIECEMENT:

Rang suivant: (côté droit) Avec la laine "Trublu", tri. 2 m. ens. à l'end. Tri. à l'end. jusqu'à la fin.

Rang suivant: A l'envers avec la laine "Melon".

Rang suivant: A l'end. avec la laine "Trublu".

Rang suivant: A l'env. avec la laine "Melon".

25e rang: Patron: 34 m. Rabattre 15 m. du centre. Patron: 34 m.

26e rang: Patron jusqu'aux 2 dernières m. 2. m. ens. Placer les 34 m. qui restent sur une aig. auxiliaire. Tourner. Continuer à suivre le patron diminuant de 1 m. du côté de l'encolure à chaque rang j.c.q. il reste 28 m. sur l'aig. Tri. j.c.q. l'emmanchure mesure 6 po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 7 m. du côté de l'emmanchure à tous les 2 rangs, 4 fois. Tri. l'autre côté en suivant le patron de la même façon.

BANDE DE L'ENCOLURE: Avec la laine "Melon" relever et tricoter 56 m. sur l'encolure. Tri. 11 rangs au point de côtes (1 end., 1 env.)

alternant les couleurs comme pour le dos.

MANCHES: Monter 46 m. Tri. 2 po. au point de côtes: (1 end., 1 env.) **Rang suivant:** 4 m. end. * Tri. 2 m. dans la maille suivante. Tri. 5 m. Répéter de * 6 fois (53 m. sur l'aig.) **Rang suivant:** A l'envers.

Tri. au point de jersey (1 rang end., 1 rang env.) augmentant de 1 m. à la fin de chaque aig. à tous les 6 rangs 14 fois (81 m. sur l'aig.) Tri. j.c.q. la manche mesure 16 po. à compter du commencement (côtes y comprises).

Rabattre 4 m. au commencement des 2 rangs suivants. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aig. à tous les 2 rangs j.c.q. il reste 49 m. sur l'aig. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aig. j.c.q. il reste 23 m. sur l'aig. Rabattre.

Pour finir, coudre et presser avec soin. Coudre les épaulettes 3 pouces seulement. Faire au crochet une loupe pour servir de boutonnière, sur chaque épaulette (devant). Coudre 2 boutons (dos). Presser.

3.—Chandail pour fillette.

MESURES: Tour du chandail, à la hauteur du sous-bras: 31 po. Longueur du chandail des épaules au bas: 18½ po. Longueur des manches à la couture: 16 po.

TENSION: 7 m.: 1 po. 10 rangs: 1 po.

FOURNITURES: 8 balles de laine Monarch "Banana" (8 onces). 1 paire d'aiguilles No 10.

DOS: Monter 108 m. Tri. 3 po. au point de côtes: (2 m. end., 2 m. env.) continuer au point de jersey: (1 rang end., 1 rang env.) jusqu'à ce que le chandail mesure 12 po. à compter

du commencement (côtes y comprises).

EMMANCHURES: Rabattre 6 m. au commencement de chacun des 2 rangs suivants. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aig. 4 fois (88 m. sur l'aig. Continuer jusqu'à ce que l'emmanchure mesure 6½ po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 7 m. au commencement de chacun des 8 rangs suivants (32 m. sur l'aig.) Tri. 2 rangs. Rabattre.

DEVANT: Monter 108 m. Tri. 3 po. au point de côtes (2 m. end., 2 m. env.) Ajouter 2 m. au dernier rang (110 m. sur l'aig.)

PATRON:

1er rang: (end. du chandail) * Tri. 5 m. (1 end., 1 env.) 2 fois, 1 env. Répéter de * jusqu'à la fin.

2e rang: * (1 env., 1 end.) 2 fois 6 env. Répéter de * jusqu'à la fin.

3e rang: Comme le 1er.

4e rang: Comme le 2e.

5e rang: Comme le 1er.

6e rang: * 5 m. à l'env. (1 end., 1 env.) 2 fois 1 end. Répéter de * jusqu'à la fin.

7e rang: * (1 end., 1 env.) 2 fois. 6 m. à l'end. Répéter de * jusqu'à la fin.

8e rang: Comme le 6e.

9e rang: Comme le 7e.

10e rang: Comme le 6e.

Répéter ces 10 rangs j.c.q. le chandail mesure 12 po. à compter du commencement (côtes y comprises).

EMMANCHURES: Continuer le patron. Rabattre 6 m. au commencement de chacun des 2 rangs suivants. Diminuer 1 m. à la fin de chaque aig. 4 fois. (90 m. sur l'aig.) Tri. j.c.q. l'emmanchure mesure 3½ po. à compter de la 1ère diminution.

ENCOLURE:

Rang suivant: (côté droit) Patron: 22 m. 46 m. à l'end. Patron: 22 m.

Rang suivant: Patron: 22 m. 46 m. à l'env. Patron: 22 m.

Répéter ces deux rangs cinq fois.

Rang suivant: Patron: 22 m. 6 m. à l'end. Rabattre 34 m. Tri. 6 m. Patron: 22 m.

Rang suivant: Patron: 22 m. 6 m. à l'end. Placer les 28 m. qui restent sur une aig. auxiliaire. Tourner.

Rang suivant: 6 m. à l'end. Patron: 22 m.

Rang suivant: Patron: 22 m. 6 m. à l'end.

Répéter ces 2 rangs j.c.q. l'emmanchure mesure 6½ po. à compter de la 1ère diminution.

EPAULETTES: Rabattre 7 m. du côté de la manche à tous les 2 rangs 4 fois.

Tri. l'autre côté du devant de la même façon.

MANCHES: Monter 48 m. Tri. 2 po. au point de côtes (2 m. end., 2 m. env.) Tri. au point de jersey augmentant de 1 m. à la fin de chaque aig. à tous les 8 rangs 16 fois (80 m. sur l'aig.) Continuer j.c.q. la manche mesure 16 po. du commencement (poignets y compris) Rabattre 6 m. au commencement des 2 rangs suivants. Diminuer de 1 m. à la fin de chaque aig., j.c.q. restent 26 m. sur l'aig. Rabattre. Pour finir, coudre et presser.

(Le mois prochain, nous donnons le schéma des étoiles, à incruster dans le tricot ou à broder par-dessus.)

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.

LAINES

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

La Filature de l'Isle Verte Enr'g.
Isle Verte
Comté Témiscouata, P. Q.

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 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. COMPTON, 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.

LACTAZINE

GRANULE EFFERVESCENT
Indiqué dans les traitements suivants
AFFECTIONS RHUMATISMALES
DOULEURS ARTHRIQUES
LUMBAGO
CYSTITES
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
29, rue King-Ouest Sherbrooke

Loi des spécialités pharmaceutiques ou médicaments brevetés, No. 20067

DÉMANGEAISON ARRÊTÉE
en un instant — OU ARGENT REMIS

Pour soulager promptement la démangeaison causée par les boutons, pustules, eczéma, pied d'athlète, et autres affections cutanées provenant de causes externes, appliquez la Prescription liquide, rafraichissante, antiseptique D.D.D. Non grasseuse, non tachante. Calme l'irritation et fait cesser promptement la démangeaison même la plus intense. Une bouteille d'essai de 35c vous convaincra, ou argent remis. Demandez aujourd'hui même à votre pharmacien la PRESCRIPTION D.D.D. 387

Enfin.. le voici!

LE BLEU A LAVER
LIQUIDE CONCENTRE
que vous attendez

- Donne une belle solution bleue et rend le linge d'un beau blanc neige.
- Quelques gouttes suffisent. Aucun gâchis.
- Se mélange instantanément et uniformément.
- Très concentré - plus économique. Dure plus longtemps.

15c chez votre marchand



Un produit des distributeurs de la teinture AMPOLLINA

LA NAGE

apprise en une journée
par

Roméo DAGENAI
expert nageur et culturiste

Le seul livre du genre, publié en français au Canada. Prix de l'exemplaire: 55 cts. Envoyez votre commande dès maintenant. (Quantité limitée)

3429, rue Adam, Montréal 4
Qué., Can.

N'avez-vous Qu'une Lampe

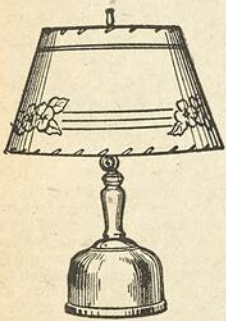
dans votre Maison



Pour que votre Maison soit plus Lumineuse,
plus Claire, plus Gaie, **PROCUREZ-VOUS**

une Lampe **COLEMAN**

celle qui donne le maximum de lumière



Oui certes, il n'y a rien de comparable à la chaleur, à la gaieté, à la douceur d'une maison bien éclairée ? Et il n'y a rien de comparable à la lampe "COLEMAN" pour assurer à une pièce une lumière accueillante. Ayez le maximum d'éclairage dans les pièces de votre maison où la famille travaille, lit, coud ou étudie.

Un bon ECLAIRAGE coûte si peu

Une "COLEMAN LIGHT-MAKER LAMP" est un placement: elle signifie plus de bien-être. Elle coûte si peu et donne tant de lumière. Pourquoi vous refuser ce dont vous avez besoin ?

Il y a de nouvelles lampes "COLEMAN" sur le marché.

Demandez-en à votre quincaillier ou à votre marchand général.



Coleman Lamp and
Stove Co., Ltd.



Toronto 8,
Canada

N'achetez pas des nourritures



LE
VAINQUEUR !

ÇA DOIT
DÉPENDRE
DE CE QUE
J'AI MANGÉ

... ACHETEZ des RÉSULTATS

Exigez " NOURRITURE
la " **MIRACLE** "
POUR LES VEAUX



Avez-vous renouvelé votre abonnement ?

Nous ne manquons jamais de vous renouveler notre dévouement.

Renouvelez votre fidélité.

Renouvelez votre abonnement

NOS PATRONS



518

Des papillons, des fleurs, des roses, pour bas de serviettes, taies d'oreiller; un vrai beau choix, environ 12 modèles variés pour 25 cts. Patron RM-518, PAYSANA, case postale 25, Montréal.



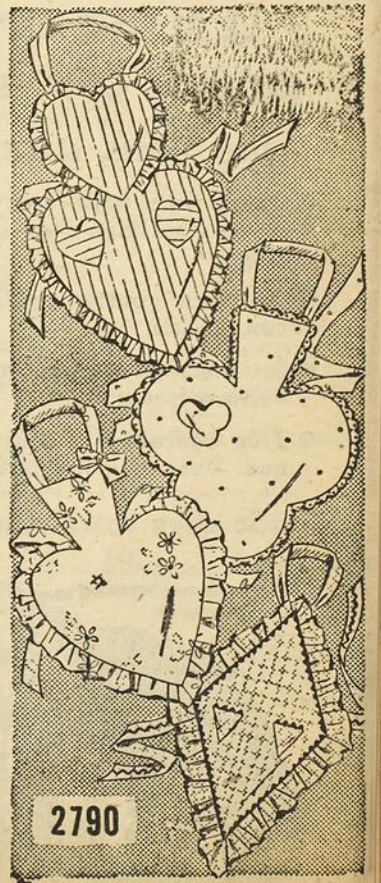
853

La jolie robe que votre fillette aimera plus que toutes les autres Avec des bouquets de fleurs au corsage, et les mêmes à la jupe. Le patron comprend la robe au complet et tous les motifs décalquables au fer chaud pour la broderie. Pour 2, 4 et 6 ans. Avez-vous une fillette de cet âge, une nièce, une petite soeur ou quelque gentille petite amie à combler? Demandez ce patron RM-853 25 cts à PAYSANA, case postale 25 Montréal.



811

Sur une feuille de patrons à découper, à épinglez juste à l'endroit où vous en avez besoin, voici une série de fleurs et de feuilles qui vous rendra bien des services. Vous les disposerez à votre goût et comme ce sera beau! Ce patron RM-811 vous permettra de fleurir serviettes, napperons et centres. 25 cts à PAYSANA, case postale 25, Montréal.



2790

Voilà quatre petits frères qui sont bien populaires. Quatre patrons de tabliers pour 25 cts. Commencez votre série sans retard. Tablier 2790: 25 cts à PAYSANA.

LE COURRIER DE PAYSANA

La grande nouvelle, la belle nouvelle du mois, c'est la possibilité d'avoir à bon marché du très beau lin d'étoupe, filé dans Québec, en quatre grosseurs différentes, en cônes de 2, 4 et 6 livres. Pour tous renseignements, prix et échantillons, écrire à Mme Gaudet-Smet, Claire-Vallée, Saint-Sylvere (Nicolet) et donner son adresse bien lisiblement.

Madame,
Est-il vrai qu'il n'y a pas de possibilité de faire du jardinage dans l'Abitibi? Nous sommes à décider, mon mari et moi, si nous ne pourrions pas nous installer en Abitibi. Vous en parlez avec tant d'enthousiasme qu'il nous en reste un grand désir d'aller demander aux terres neuves le sommeil, le boire et le manger par notre travail conjoint. Je crois aux petites industries familiales: je m'explique. Mon mari n'est pas très robuste, mais nous avons de jeunes garçons de 17, 15 et 13 ans qui sont bien habitués aux petites cultures, et qui pourraient s'occuper de jardinage, d'apiculture et d'aviculture. Il doit y avoir, à côté des terres à mettre en valeur, des besoins pour des légumes, du miel, des oeufs; ce sont des marchés locaux qui peuvent être comblés par de la production locale. Aurions-nous quelques-uns des avantages qu'offre le gouvernement aux colons de bonne volonté? Mon mari est bon charpentier et bien adroit pour toutes les besognes de main. Quelles conditions aurions-nous à remplir pour devenir propriétaire d'un fond de terre que nous ferions prospérer en l'améliorant sans cesse pour les cultures sarclées et la terre à jardinage qui demande des petits soins? Nous établirions nos enfants proches de nous. Comme cela nous ferait plaisir!

Chère madame,
Je ne puis qu'applaudir à votre excellente idée de vouloir demander aux terres neuves de l'Abitibi "le sommeil, le boire et le manger".
Evidemment, à cause de la constitution de votre mari, l'horticulture, l'aviculture et l'apiculture seraient les méthodes agricoles qui conviendraient le mieux dans votre cas. Certes il existe en Abitibi un excellent débouché pour les légumes, les oeufs et le miel, principalement dans les villes minières. Avec un bon jardin, un poulailler de quelque importance et des abeilles, un homme est assuré d'avance de se tirer d'affaires en Abitibi.

Mais je vais répondre ici à votre question, savoir: "Est-il vrai qu'il n'y a pas de possibilité de faire du jardinage dans l'Abitibi?"

Je regrette, mais les gens qui ont fait écho à cette légende devant vous ne connaissent rien au nord-ouest québécois. En ce domaine comme en tout autre il n'est pas bon de trop généraliser, ou si vous voulez, il ne faut pas prêter l'oreille à tous les racontars. Je vous félicite de chercher à vous renseigner. Trop longtemps, le royaume de l'Abitibi a été dénoncé par des gens qui n'auraient jamais le courage d'y mettre les pieds. Pour ces gens tout autant que pour les membres de la J.A.C. il importerait d'organiser des excursions en territoire abitibien.

Mais revenons au jardinage. Evidemment, à cause de conditions propres à la région, conditions qui sont appelées à disparaître avec le temps, il est en Abitibi des secteurs où la culture maraîchère, tout en restant possible, n'est pas encore très pratique, si j'ose dire. En effet, les gelées tardives ou hâtives, suivant la saison, font en certains endroits que le jardinage est une entreprise risquée, une entreprise qui en tout cas nécessite un soin attentif.

Remarquez bien que je ne dis pas que le jardinage n'est pas possible

dans ces secteurs. Au contraire et je l'affirme d'autant plus que je crois en la nécessité, pour chaque femme de colon, d'avoir son jardin. Mais là où le sol est exposé à la gelée-surprise il importe de porter une attention particulière aux variétés que l'on sème. Il s'agit en somme de choisir des variétés hâtives conformément aux recommandations du service de l'Agronomie du ministère de la Colonisation. Vous n'avez qu'à vous adresser à ce service et il vous fera connaître les variétés recommandables.

Ainsi donc toute l'Abitibi n'est pas égale actuellement, en ce qui concerne la culture potagère. Mais chose certaine, il est des secteurs absolument propres à ce genre d'entreprise. Je songe ici à l'île Nepawa qui, à cause de sa position géographique dans le lac Abitibi, ne connaît pas les gelées tardives du printemps et les gelées hâtives de l'automne, de façon générale. Il existe également d'autres coins de l'Abitibi également favorisés au point de vue de l'horticulture.

A tout événement, le jardinage est généralement possible, pour ne pas dire facile, en Abitibi. Preuve: le concours de jardinage que le service de l'Agronomie tient cette année dans la région. Pour qu'il y ait concours, il faut naturellement qu'il y ait des jardins. Or l'on compte quatre cents concurrents en lice. Et toutes les femmes de colons qui font du jardinage ne sont pas inscrites dans le concours, il s'en faut.

Et les volailles maintenant. Vous admettez facilement, je crois, que l'aviculture n'est pas plus difficile en Abitibi qu'ailleurs. Une petite tournée dans la région nous en convaincrait facilement; il suffit de visiter quelques-uns des magnifiques poulaillers qui y abondent.

De même il est possible d'élever des abeilles en Abitibi. L'expérience est faite, à Makamik et ailleurs. On peut y réussir aussi bien qu'à Guigue et à Guérin au Témiscamingue. N'est-il pas prouvé par exemple que le miel du Lac Saint-Jean est le meilleur de la province parce que le climat est frais et que les abeilles mangent là moins de poussière qu'ailleurs.

Il est donc entendu que vous pourrez très bien réussir en Abitibi. Consultez le missionnaire-colonisateur de votre diocèse et il vous indiquera le secteur le plus favorable au genre d'entreprise agricole que vous projetez. Quant au reste, vous bénéficiez de tous les avantages que le ministère de la Colonisation offre aux autres colons. J'ai eu l'occasion d'exposer ces avantages dans un numéro précédent de "Paysana".

Un mot de l'île Nepawa avant de terminer. Le ministère de la Colonisation veut faire de ce secteur un centre horticole par excellence. Aussi accorde-t-il des avantages additionnels à ceux qui s'établissent là. Je note en passant que des fils de maraîchers de Montréal et de Québec seraient très bienvenus à l'île Nepawa. Avec du travail et un jugement solide ils ne tarderaient pas à se créer une situation très enviable. D'autant plus qu'ils feraient office de chefs de file pour les colons déjà établis sur l'île.

Très bonne chance dans la réalisation de votre projet. L'Abitibi compte tout ce qu'il faut pour vous assurer pleine réussite.

Q.—Voulez-vous me suggérer des jouets que je pourrais faire à la maison? Il y a eu inondation chez nous et j'ai vu une famille d'orphelins de père qui faisait peine à voir à Noël. Et j'ai pensé leur fabriquer sans que mon budget en souffre



VOICI LES MEILLEURES REPONSES AU CONCOURS DE PERSONNALITE DE DECEMBRE

"Quelle est la plus grande ennemie de la femme, appelée à vivre dans le monde, au milieu de parents, d'amis, de voisins? Indiquez les principaux moyens de vaincre cette ennemie?"

Premier prix: Mme A.-H. Garant, Donnacona, comté de Portneuf.

Réponse: La femme appelée à vivre dans le monde, si elle néglige son charme et sa personnalité, conservera quand même ses admirateurs. Elle n'aura peut-être pas d'ennemies acharnées si ce n'est elle-même. Ses parents les plus affectionnés, ses voisins intéressés lui garderont leur estime, mais elle risque fort de perdre ses amies, ses meilleures amies. Pour prévenir ce désastre il lui faudra soigner sa tenue, conserver son sourire, faire un usage fréquent de l'Anti-rides, ce fameux extrait de charme, de féminité.

Deuxième prix: Marcelle Vachon, Leeds Village, comté de Mégantic.

Réponse: La plus grande ennemie de la femme, n'est-ce pas de présenter une tenue négligée, un teint terne, non attrayant, preuve d'une absence de personnalité impardonnable; injuste envers les gens qu'elle coudoie chaque jour. Elle peut facilement vaincre cette ennemie par l'emploi persévérant de produits supérieurs. Pourquoi pas la marque "France"?

Les deux gagnantes recevront les prix offerts par l'Institut de Beauté "France". 1.-Une Lotion tonique astringente Anti-Rides à base de fruits, un fond de teint "Mousse de Pétales de Roses" et un Rouge en crème "Egyptien". 2.-Une bouteille d'Huile des Orientales pour le démaquillage, une crème nourrissante Anti-Rides et un échantillon de poudre "Orient".

Surveillez PAYSANA du mois prochain pour les résultats d'un autre concours. Andrée Chantal répondra avec plaisir à toutes les questions concernant votre Beauté. Ecrivez-lui tout simplement à 3523, rue Jeanne-Mance, Montréal. Ayez soin d'inclure une enveloppe, adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevrez pas de réponse.

On peut se procurer tous les produits de l'Institut de Beauté "France", en envoyant à la même adresse un mandat postal pour le montant de la commande, plus la taxe de vente. Les colis sont expédiés à nos frais, mais nous n'acceptons pas de chèque et n'expédions pas de C.O.D.

Andrée CHANTAL.

- 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 .65 et \$1.25
- 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

Dépôtaires 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.

FACILE D'EMPLOI

All-fabric **Tintex**

VOUS OFFRE TOUTE UNE GAMME DE COULEURS À LA MODE

UNE BOÎTE MAGIQUE GARANTIE POUR NYLON, RAYONNE ET TOUS TISSUS

EPROUVÉ PAR DES ANNÉES D'USAGE 15¢ LE PAQUET, 2 pour 25¢



trop, des joies pour le prochain Noël. (Une abonnée de toujours).

R.—Ma chère amie, vous avez une excellente idée et je voudrais que toutes les mères qui ont comme vous des loisirs songent ainsi à donner du bonheur à ceux qui n'en ont pas. Avez-vous commandé les patrons de jouets que PAYSANA a publiés aux mois d'octobre, novembre et décembre? Des poupées et des animaux bourrés voilà qui suffit aux jeunes de moins de cinq ans. Vous savez aussi quel plaisir ont les petites filles à jouer à la poupée quand elles ont toute une garde-robe de rechange?... Avez-vous déjà fabriqué des casse-têtes? Voici comment vous pouvez procéder: choisissez une belle image coloriée et collez-la sur du gros carton ou du bois contre-plaqué. Tracez à l'envers les lignes les plus diverses de façon à obtenir les formes que l'on sait, compliquant à souhait le casse-tête. Puis découpez au ciseau, au couteau, avec une bonne lame de rasoir ou une scie à découper selon le matériel employé. Les casse-têtes font la joie des grands comme des jeunes. Pour dix sous vous pouvez aussi vous procurer à PAYSANA un patron de crèche à découper, qui une fois montée et coloriée fera le bonheur de vos protégés.

Q.—Je me demande souvent quelle attitude prendre vis-à-vis de mes grands enfants aux études, mais rêvant d'amour comme des jeunes prêts à fonder un foyer? Faut-il être sévère ou pas, envers eux? (Père et mère).

R.—Je vous félicite de votre préoccupation et de votre vigilance. Notre civilisation complique et retarde les mariages. Les jeunes ne peuvent y songer avant d'avoir un établissement ou une situation viable, ce qui arrive de plus en plus tard. Par conséquent même si les adolescents sont physiquement prêts à l'amour, ils ne peuvent l'envisager sous son angle véritable et son aboutissement normal: le mariage et la famille.

D'ailleurs hors tout cela, même si les mariages d'adolescents étaient économiquement possibles, il ne faudrait pas davantage les encourager. L'adolescent est en pleine évolution et donc pas au moment où il est sage pour lui de se fixer dans un état de vie, et surtout pas dans le mariage où, comme on aime à le dire, il n'y a pas de noviciat. Vous êtes donc fort sage de déployer toute votre énergie pour empêcher vos jeunes de suivre trop tôt la pente de leur cœur. Ceci ne veut pas dire qu'il faille éviter à cette âge les contacts entre les jeunes des deux sexes, au contraire, il faut les multiplier, mais sous une forme qui les entraîne à une saine camaraderie, et non à des amourettes sentimentales. Encouragez les jeunes à faire partie de toutes les organisations de jeunesse qui ne manquent pas chez-vous comme ailleurs. Ils seront ainsi utiles à leur milieu, développeront d'excellentes qualités sociales, et déchargeront leur besoin d'affection, de dévouement, qu'on ne saurait en toute prudence leur permettre de satisfaire autrement.

Q.—Vendez-vous du fil pour tisser de la catogne, c'est-à-dire de la demi-corde? (Mme H.T.)

R.—PAYSANA ne vend aucune sorte de coton à tisser, de fil de lin, de laine. Nous ne sommes pas organisés pour rendre ces services à nos abonnées.

Q.—J'ai des draperies vert foncé, fléchées or et noir, que j'aimerais décolorer et teindre ensuite beige. Auriez-vous des suggestions à me donner sans trop risquer de gâter mes draperies, car je ne voudrais pas

SOMMAIRE

En fermant PAYSANA, ce numéro de notre NEUVIEME anniversaire, avez-vous bien lu et retenu tout ce qui s'y trouve?

En page 3, l'article éditorial de la directrice-fondatrice, Mme Françoise Gaudet-Smet, "A l'aube de notre dixième année" et présentation du personnel de la rédaction.

En page 4, le reportage de M. Georges Bélanger sur l'Ecole de Laiterie du Gouvernement de Québec.

En page 6, le documentaire de Mme Rhéa Lortie, sur Le Lait, cet inconnu.

En page 7, les bonnes recettes sur "Le Fromage" présentées par Mme Jehane Patenaude-Benoit.

En page 9, la suite du voyage en Abitibi, à Rochebeaucourt, de Marthe Beaudry.

En page 10, le bel hommage à un professeur, la glorification de l'enseignement par notre correspondant de France, M. Pierre HAMP.

En page 11, ce qu'a découvert un reporter du Nouvelliste en passant au "Centre artisanal de Claire-Vallée".

En page 15, ce service à lunch vous est-il de bonne suggestion?

En pages 16 et 17, notre patron magique, aux cent usages, vous plaît?

En pages 18 et 19, et nos trois chandails, modèles MONARCH?

En pages 20, 21, 22, nos patrons, notre réponse à votre lettre?

La photo de couverture: "FABRICATION DU FROMAGE" est une photo de l'Office national du film.

● PAYSANA revue mensuelle d'arts domestiques, de service social rural, est publiée sous la responsabilité de Mme Françoise 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.

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

En pleine jeunesse des femmes perdent leur beauté!



Tandis que d'autres, mieux avisées, trouvent le moyen de rester jeunes, jolies, de conserver leur fraîcheur jusqu'aux limites de la vieillesse. Voulez-vous avoir leur secret? Elles veillent continuellement sur leur santé, sachant qu'elles veillent en même temps sur leur beauté. Grâce à un traitement de "fond" comme celui des bonnes PILULES ROUGES, elles conservent leur sang riche, abondant et pur pour lutter contre la pâleur, la faiblesse, la fatigue, le manque d'appétit, les douleurs de dos, de reins, les périodes douloureuses ou irrégulières, les troubles internes essentiellement féminins (symptômes ou conséquences de l'ANEMIE). Reconnaissez-vous dans cette énumération de symptômes quelques-uns de vos troubles? Prenez les bonnes PILULES ROUGES; elles ont fait du bien à des milliers de femmes; pourquoi ne vous feraient-elles pas du bien à vous aussi?

Par la poste: \$0.50 la boîte ou 3, \$1.35.

PILULES ROUGES

pour les Femmes Pâles et Faibles

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

les renouveler maintenant. (Une abonnée assidue, Mme Fernande.)

R.—Je vous conseille de déteindre vos draperies en utilisant un décolorant du commerce (toutes les compagnies de teintures en vendent). Suivez bien toutes les instructions qui accompagneront ce décolorant. Vous n'obtiendrez pas probablement cette belle couleur naturelle que vous désirez, mais il vous sera loisible une fois vos draperies décolorées de les plonger dans un nouveau bain de teinture de la couleur souhaitée. Rien ne vaut comme essayer. Bonne chance!

Q.—Je dois peindre ma cuisine bientôt. J'aimerais recevoir vos suggestions. Les murs sont verts et je voudrais les laisser de cette couleur. Le poêle est ivoire et vert. Quelle couleur dois-je donner au plafond et aux boiseries pour que le tout soit harmonieux. Cette cuisine est assez grande et exposée au soleil. Mon plancher est de bois franc. Je voudrais le conserver pâle. Dois-je mettre du vernis ou de shellac? (Une abonnée, Suzon.)

R.—Je vous conseillerais de peindre vos boiseries du même vert que vos murs et de donner à votre plafond la teinte ivoire de votre poêle. Peinturez aussi de cette couleur vos chaises et autres meubles. Evitez le découpage. Si le vert des murs est un peu foncé, atténuez-le par des panneaux, cadres ou plaques murales aux couleurs gaies. Sur votre plancher de bois franc, mettez une couche de shellac et entretenez avec de la cire.

Q.—Quel moyen prendre pour qu'un panier tricoté en coton se tienne raide? (Mme O. P., St-Pierre.)

R.—Je ne connais pas d'autre moyen que de le faire tremper dans un sirop épais ou de la gomme arabique.

Q.—Vous avez une bonne cuisinière. Grâce à elle, j'ai bien réussi mes beignes pour la première fois cette année. Pourriez-vous lui demander pour moi une bonne recette de pain de ménage: je ne réussis pas avec la mienne. Voulez-vous me donner des conseils: j'aimerais lire et me cultiver et je suis trop pauvre pour m'acheter des livres. Auriez-vous un patron pour un centre de table au crochet? Je sais faire quelques points au crochet, mais je ne connais pas leur nom: aussi, je ne comprends pas un patron. Voulez-vous m'aider. Je vous remercie pour toute la joie que vous mettez dans mon ciel gris. (Marie.)

R.—Vous avez bien du cœur, petite Marie et je vous félicite de toujours ainsi penser à améliorer votre vie et celle de votre entourage. Je transmets avec plaisir votre demande à notre technicienne au sujet de la fabrication du pain. PAYSANA se propose d'éditer un cahier de modèles de tricot au crochet. Vous pourrez vous procurer ce cahier dès qu'il sera publié. Suivez PAYSANA. Je puis difficilement dans ce courrier vous donner les renseignements que vous désirez sur les points de tricot au crochet que vous connaissez, et je ne connais pas de cahiers en français susceptibles de vous aider. Il vaudrait mieux consulter quel qu'un de votre entourage. Vous voulez lire? Si vous êtes de Montréal comme je le crois, pourquoi ne vous abonner à la Bibliothèque municipale ou à une des bibliothèques paroissiales qu'on y trouve. Et si vous n'êtes pas de Montréal, et que votre paroisse n'a pas de bibliothèque, ma foi, je comprends votre isolement et je ne lui vois pas d'autre remède sauf celui de découvrir dans votre entourage une personne charitable qui a des livres, reçoit des revues, des journaux et consentira à vous les prêter. Bonne chance. faut demander pour recevoir.

Le Courrier de PAYSANA

Q.—Comment se fait le tannage des peaux de lapin? Je voudrais faire moi-même ce travail puis monter mes collets en suivant les bons conseils que vous nous donniez en octobre sur le travail de la fourrure. — (H. B., Ba-gotville).

R.—Je vous félicite de vouloir préparer vous-même vos peaux de lapin. Sans doute qu'avec un peu de pratique, vous parviendrez à bien tanner vos peaux de lapin et ceci à un coût très minime. La première condition de succès, est celle-ci: que vos peaux soient complètement sèches et autant que possible que le cuir soit exempt de graisse. Si la peau est ronde, c'est-à-dire si elle a la forme du séchoir, il faudra la couper en deux par le milieu du ventre et la tremper dans l'eau claire et fraîche en changeant l'eau plusieurs fois. Lorsqu'elle devient molle, il faut l'étendre sur un bâton ou une planche et travailler le cuir en frottant avec un objet dur, comme par exemple le dos d'un couteau, afin d'améliorer le cuir et d'enlever les tissus de chair et de gras. Il faudra travailler la peau jusqu'à ce que l'huile ou la graisse soit complètement disparue et que la peau soit devenue molle et douce.

La longueur du temps dont la peau doit tremper dépend de la condition de la peau. Quelques-unes devront tremper deux à trois heures tandis que d'autres un peu plus longtemps. Règle générale il faut faire tremper la peau jusqu'à ce qu'elle devienne molle, mais d'autre part, il ne faudrait pas la faire tremper trop longtemps parce que ceci affecterait la fourrure en faisant tomber les poils.

Si après avoir trempé dans l'eau froide pendant deux ou trois heures la

peau est encore dure, baignez-la dans de l'eau tiède contenant une once de soda par gallon d'eau. En mettant un peu de savon dans cette solution, ceci aidera à nettoyer mieux la peau. Rincez bien dans l'eau tiède et asséchez la peau, mais ne la tordez pas. Un peu de gazoline enlèvera complètement les taches et le gras et alors la peau est prête pour le tannage. Voici un procédé domestique de tannage: Procédé au sel: Faire une solution composée d'une livre de sel et une once et demie d'acide sulfurique concentrée par gallon d'eau. Faire dissoudre le sel et verser soigneusement l'acide pendant que vous agitez l'eau. Cette solution doit être préparée dans un vase de terre ou de verre, jamais dans un récipient en métal. Lorsque vous versez l'acide, évitez de respirer autant que possible cette odeur qui s'en dégage, et surtout faites bien attention d'en répandre sur la peau ou les vêtements. Dès que la solution a refroidi, elle est prête pour être employée.

Dans cette solution, placez les peaux de manière qu'elles soient complètement couvertes. Après un à trois jours, durant lesquels vous aurez fréquemment agité les peaux, enlevez-les de cette solution et rincez dans une eau froide propre. Après quoi, elles doivent de nouveau tremper à peu près dix minutes dans une solution composée d'une once de "borax" pour un gallon d'eau. Travailler les peaux pour quelques minutes dans vos mains en les étirant et les frottant, clouez-les sur une planche, cuir en dehors, et appliquez une légère couche de graisse ou d'huile d'olive sur le cuir.

Lorsque la peau est presque sèche mais encore humide, commencez à la

travailler en l'étirant en tout sens et en la frottant sur le dos d'une planche de la manière que les ciréurs de chaussures tiennent le linge pour éclaircir les chaussures.

Ce qui est important pour rendre le cuir doux et souple est de travailler la peau le plus longtemps possible en la frottant sur un objet dur, ce qui doit être fait pendant que la peau est encore humide. Après cette opération, si la peau est encore grasseuse, un bain de gazoline fera du bien. Le bran de scie de bois franc aide à nettoyer et à lustrer la fourrure.

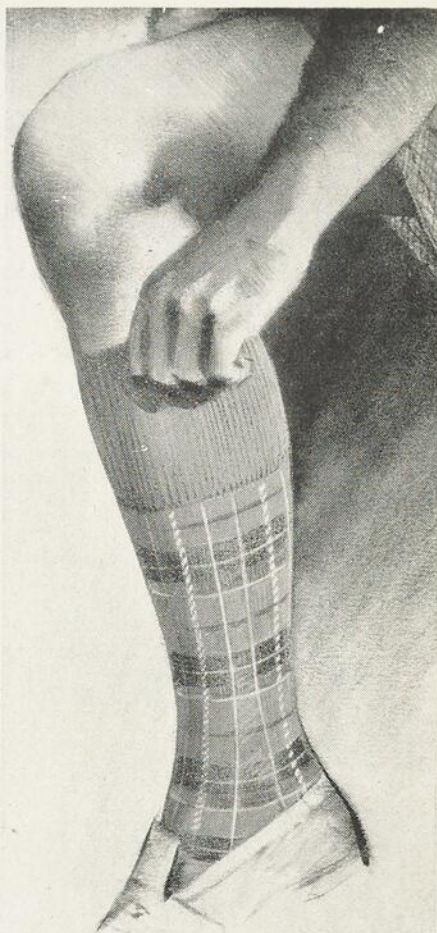
Chère Madame, expérimentez ce procédé qui l'a déjà été. Et si vous ne réussissez pas après quelques tentatives, demandez de nouveau conseil ou confiez vos peaux à des spécialistes de ce travail.

Q.—Comment m'y prendre pour faire une douillette de plumes? Quel tissu employer pour l'enveloppe? Du coutil n'est-ce pas trop pesant? Du coton est-il assez fort pour garder le duvet? Quelle pesanteur de plumes dois je mettre? Dois-je la piquer pour que la plume ne se déplace pas à l'usage? Je vous remercie beaucoup. — (Fermière).

R.—Les édredons du commerce sont des couvre-pieds faits avec de l'édredon, duvet très fin provenant de l'édredon, sorte de canard sauvages. Si vous voulez les imiter et vous fabriquer un "édredon" avec des plumes des oiseaux de votre basse-cour, il vous faudra choisir les plumes les plus fines et de préférence le duvet des volailles, des oies, surtout. Vous pouvez en mettre plus ou moins selon que vous désirez un édredon plus ou moins épais. La première enveloppe sera faite d'un coton très serré, le plus serré que vous puissiez trouver. Le coutil est évidemment trop raide et trop lourd. La deuxième enveloppe est ordinairement en satin. Il serait trop long de vous expliquer ici comment il vous faut procéder pour confectonner votre "édredon". Qu'il me suffise de vous dire que vous devez d'abord dessiner le modèle du piquage, car il vous faudra nécessairement la piquer sur un papier fort de la grandeur de votre douillette. Vous commencez ensuite par la pièce du centre, faufilée d'abord, puis cousue en laissant une ouverture qui vous sert de passage pour placer la plume ou le duvet. Faufilez ensuite le deuxième rang, cousez, bourrez, fermez et ainsi de suite jusqu'au bord de l'édredon que vous finissez à la main ou par une piquure à plat. Ces détails sont certes insuffisants. Aussi, je vous conseille de vous renseigner à l'École ménagère la plus rapprochée de votre demeure. Bonne chance, chère Madame!

Q.—Je m'adresse à vous pour vous demander si les renards rouges sont encore à la mode, et le seront encore l'hiver prochain. Je viens de m'acheter une peau de renard rouge et des amies me disent que la mode en sera passée l'année prochaine. Dois-je le garder tel quel ou le faire déteindre, pour garnir un costume ou manteau. Je dois me marier en juin ou à la fin d'août et faire un voyage de nocces. Je viens à vous en toute confiance. — (L. C., Mont-St-Pierre, Gaspé).

R.—Un renard rouge bien préparé est très chic et alors prend toute la valeur des belles choses naturelles. Cela fait jeune. Ne vous préoccupez pas du qu'en dira-t-on? Ayez la personnalité de vous faire une mode à vous avec ce que vous avez. A qui avez-vous la permission à demander pour vous en remettre à votre bon sens? Prenez dès votre entrée la bonne habitude de prendre vos décisions vous-même. Que ce ne soit pas "vos amies", qui décident de votre voyage de nocces...



Possession magnifique

Chaudes, durables, confortables. Couleurs brillantes et patrons convenables. Demandez à l'homme qui a une paire de chaussettes Monarch-Knit s'il ne les considère pas comme une possession magnifique! Recherchez l'étiquette Monarch-Knit. Elle identifie la qualité supérieure... à première vue.



Pure flatterie Les bas entièrement diminués Monarch sont renommés par leur belle qualité... et la manière dont ils flattent la jambe. Choisissez-les... si vous aimez le beau!

De qualité célèbre—De style prééminent
Monarch-Knit
THE MONARCH KNITTING COMPANY LIMITED
DUNNVILLE, ONTARIO

NOUVEAU!
NOUVEAU!
NOUVEAU!
BEIGE Diamond



● Les femmes et les jeunes filles du Québec ont entendu parler, parlent, font l'essai et se servent de cette nouvelle addition aux Teintures Diamond — BEIGE DIAMOND!

Oui, les femmes nous ont demandé ce BEIGE DIAMOND, parce qu'elles voulaient et préféreraient avoir cette riche couleur dans les Teintures Diamond qui ont fait leurs preuves — et qui sont garanties comme étant ce qu'il y a de mieux parce qu'elles sont faites avec la meilleure matière colorante d'aniline qui soit!

Vous vous devez d'essayer le BEIGE Diamond pour rénover votre garde-robe et vos décors d'intérieur, surtout les bas, blouses, gilets de laine, rideaux, draperies, etc.

Votre marchand a le BEIGE Diamond. Informez-vous en. Et ne manquez pas de voir les deux autres couleurs — BLEU ROI (Bleu Royal) et ROUILLE Diamond. Ce sont de véritables couleurs Diamond, comme vous pourrez le constater quand vous les emploierez — les plus belles et les plus anciennes teintures en paquets.

Teintures DIAMOND

Regardez! Vous pouvez obtenir ces autres belles nuances avec le BEIGE Diamond.

Beige crème
Chèvrefeuille
Beige ficelle
Ivoire Ecrû

Demandez à votre marchand de vous montrer la NOUVELLE Carte des Couleurs Diamond. Vous y verrez les 60 nuances Diamond que vous pouvez obtenir, et y trouverez de nombreuses suggestions pour teindre ou teinter.

fil en aiguille / brodons!



S-7143—Composition de bleuets pour broderie ou crochetage, draperies, nappes, lingerie, Broderie au noeud français ou crochetage en grosses loupes bien dégagées. Motifs décalquables au fer chaud: 4 verges de bordure, 6 motifs de coin de $3\frac{1}{2}' \times 4'$, 8 motifs de $1\frac{1}{2}'$, 12 motifs $1\frac{1}{2}' \times \frac{3}{4}'$. Chaque motif peut être détaché au ciseau, puis épinglé et disposé à votre goût. Patron S-7143. 25 cts.



S-7235—Des motifs qui s'expliquent rien qu'en se présentant... 4 x 5, $4\frac{1}{2}' \times 6\frac{1}{2}'$, 6 x 8, $7\frac{3}{4}' \times 8'$ — pour broder ici et là dans les rideaux, sur des serviettes à lunch, des tabliers, des costumes d'enfants, des robes. S-7235, 25 cts.



S-7184—La série de fruits à appliquer que vous cherchez depuis si longtemps, la voici: 10 motifs différents: 6 motifs de $3\frac{1}{2}' \times 4'$ à $5\frac{1}{2}' \times 8'$: 4 motifs de 3 pouces chacun. Pour décorer nappes, tabliers, serviettes, etc. Patron S-7184. 25 cts.



S-7200—Les petits bateaux qui vont sur l'eau... sont toujours pleins d'appels et d'attraits. En voici une belle série, de différentes personnalités et que vous pourrez utiliser à votre gré, 5 bateaux en trois grandeurs variées. S-7200, 25 cts.



S-7185—Des fleurs à appliquer sur vos couvre lits, sur rideaux, tabliers, nappes et partout où il vous plaira d'en semer! 12 motifs (6 différents motifs en double) de $5\frac{1}{2}' \times 6'$. Une série indispensable pour la gaieté de votre maison. S-7185, 25 cts.



S-7194—Une variété de motifs à broder qui vous plairont. De grandeurs différentes, commodes à utiliser partout où vous en aurez besoin. Tous décalquables au fer chaud, avec suggestion de couleurs sur l'enveloppe. S-7194, 25 cts.

Tous ces patrons, décalquables au fer chaud, sont présentés EN COULEURS sur l'enveloppe qui vous les apportera. Commandez sans retard, la quantité est limitée. Toutes commandes par mandat postal à
PAYSANA
 case postale 25
 Montréal.