

Penser à ce que l'on écrit

Ecrire ce que l'on pense

FAMILLE

GAZETTE DES CAMPAGNES

PATRIE



DIRECTEUR: L.-de-G. FORTIN.

Editeurs-Propriétaires: FORTIN & FILS.

Série II — Vol. 13 — No 11 —

Sainte-ANNE-de-la-POCATIERE, (Kamouraska)

Jeudi le 21 janvier 1954.

Mémoire du Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière à la Commission Tremblay

MGR MARIUS PARE, SUPERIEUR.

(suite)

On peut dire que c'est sous l'enseigne de la pauvreté et des déficits répétés que le collège a vécu pendant son premier demi-siècle, du moins jusqu'en 1920. En 1870, la situation touchait à la banqueroute. Il fallait solder une dette de \$108,000.00, somme raisonnable de nos jours, mais énorme à cette époque. Grâce à l'intervention clairvoyante de Mgr Elzéar-Alexandre Taschereau, archevêque de Québec, une première souscription de \$49,650.00 réussissait, en 1871, à payer tous les billets de banque, et, en novembre 1876, un montant de \$80,079.65 dont \$77,023.45 souscrits par le clergé et \$3,056.20 souscrits par les laïcs, couvrait la dette globale. C'était le salut, mais non l'aisance puisque, après 1876, seules les prouesses de l'économie et de la sagesse administrative ont permis de maintenir une situation tenable jusqu'en 1920.

A partir de cette date, les finances du collège suivent un itinéraire qui tranche sur le mouvement économique du pays. Le collège n'a pas trop à souffrir de la période d'inflation (1918-1929) qui suivit la première Grande Guerre. Il doit sans doute cette situation privilégiée, quoique le fait semble paradoxal, à l'incendie de 1920. Cette épreuve eut un double effet favorable: d'une part, il réveilla dans le personnel dirigeant de la maison une volonté de survie, prête à tous les renoncements; d'autre part, il a déclenché dans le public un mouvement de profonde sympathie qui a relevé le collège de ses cendres, lui apportant aussi un état supérieur à celui qu'il avait auparavant.

Pendant la crise économique de 1929 à 1939, le progrès s'accentue, les recettes ordinaires étant toujours supérieures aux dépenses ordinaires. Mais depuis 1940, le revenu et les dépenses ordinaires commencent à s'enchevêtrer. L'après-guerre a ramené une période d'inflation causée par le relâchement du contrôle des prix et des pressions exercées par les augmentations de salaires. Ces augmentations, à leur tour, ont provoqué une demande formidable et subite de marchandises, demande qui a été freinée par la hausse des prix, à laquelle nous assistons impuissants et dont le collège souffre présentement. Le simple entretien matériel de l'édifice et les améliorations rigoureusement nécessaires exigent des déboursés excessifs. Ainsi, de 1940 à 1950, les dépenses ordinaires s'élevèrent de \$24,818.71 sur les recettes ordinaires; depuis 1950, pendant une seule année (1952-53), un pensionnaire n'a pas coûté plus cher d'entretien que le prix qu'il a versé pour sa pension, tandis que le quart-pensionnaire coûte actuellement \$226.82 par année alors qu'il verse que \$120.00 de pension.

Ce retour, pendant les années présentes, au déséquilibre financier après une période de calme ajoute au mérite de l'œuvre historique de Sainte-Anne, qui peut se décrire par le tableau démographique suivant.

7—L'œuvre du collège par la démographie

De la fondation au mois de juin 1926:

6,318 élèves se sont inscrits au collège;
2,611 " ont commencé leur cours classique;
381 " ont interrompu leur études après la rhétorique;
997 " ont terminé leur philosophie.

Que sont devenus nos 997 finissants? Le clergé séculier et régulier en a pris 565 (57%); les professions médicales et légales, 312 (31%); le génie civil, forestier, l'arpentage, la marine, 37; le commerce et l'industrie, 30; l'enseignement 18; l'agriculture, 18; le journalisme 9; la mort à 20 ans, 8.

Des 3,707 sujets rendus à la société avec la formation commerciale, 931 (26%) ont suivi au complet le cours donné au collège.

De juin 1926 à juin 1953:

4,095 élèves se sont inscrits dans nos registres;
955 " sont sortis du collège après la philosophie.

De ces 955 finissants, 312 sont dans le clergé séculier ou régulier; 64 exercent la profession légale; 154, la médecine; 164 appartiennent aux divers genres scientifiques; les autres appartiennent aux autres carrières universitaires.

De ceux qui ont reçu la formation commerciale, 452 sont sortis du collège après avoir suivi le cours complet.

Quelques statistiques particulières.

Depuis sa fondation, le collège a donné à l'Eglise et à l'état: 1 archevêque, 1 évêque, 1 préfet apostolique, une trentaine de prêtres et vicaires généraux, 4 provinciaux d'ordres religieux; une quinzaine de fondateurs d'hôpitaux, de collèges ou couvents; 4 lieutenants-gouverneurs, 10 ministres fédéraux, une vingtaine de juges, 21 ministres provinciaux, etc., 40 professeurs d'université.

Ces statistiques qui font connaître les services les plus remarquables rendus à la société donnent une preuve éloquente de la part donnée par le collège au progrès de la vie canadienne depuis 125 ans. Pour être complet, il faudrait signaler des œuvres comme la fondation de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Sainte-Anne, devenue depuis 1940 Faculté de l'Université Laval, la colonisation du Lac Saint-Jean en 1849. Ajoutons que le clergé du Madawaska, en grande partie, est venu chercher la formation classique à Ste-Anne.

II — SITUATION ACTUELLE.

1—Utilité actuelle.

Le collège n'a rien perdu de son utilité historique depuis l'érection du diocèse de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, le 13 juillet 1951. A cette date, Rome, constituant les comtés de Montmagny, L'Islet, Kamouraska et une section de Rivière-du-Loup (cinq paroisses) en circonscription religieuse distincte, faisait passer sur le plan diocésain l'œuvre accomplie auparavant dans la région en faveur de la formation classique. Si l'on remarque en outre que les trois comtés de Montmagny, L'Islet et Kamouraska occupent une des régions les plus anciennes du Québec, le collège a la tâche de conserver les traditions locales et de faire valoir le patrimoine spirituel de cette partie du pays. C'est l'idée qui a inspiré, il y a six ans, la fondation d'une société historique régionale, dont le siège social est au Collège. Du reste, le collège ne cessera jamais de rendre service à l'enseignement secondaire en dehors du diocèse. Les conditions favorables que lui donnent les communications faciles, sa structure scolaire éprouvée, un site privilégié, le calme du milieu, si profitable à l'étude et que n'assure pas toujours l'externat, lui amèneront chaque année de toutes les directions un effectif supplémentaire de 125 à 150 élèves.

2 — Besoins actuels.

Le collège de Ste-Anne est aujourd'hui à un point d'évolution qui n'a rien à envier aux institutions similaires. Mais les progrès qu'il doit à une initiative clairvoyante appellent des perfectionnements.

a) au point de vue culturel.

La diversification des programmes (baccalauréat A, B, C), à laquelle il faudra éventuellement se soumettre, exigera plus de professeurs spécialisés, des locaux mieux adaptés et un matériel d'enseignement plus élaboré.

Formation des professeurs.

Malgré le nombre de nos professeurs formés dans les universités européennes, américaines et canadiennes, (Rome, Paris, Louvain, Fribourg, Londres, Washington, New-York, Montréal, Laval, Toronto), — nous avons, en 1953-54, cinq étudiants à l'université Laval pour les lettres, les sciences et la philosophie, — l'idéal n'est pas encore atteint. Ici, un facteur a toujours été en jeu, les limites de nos ressources.

Enseignement des sciences.

Pour l'enseignement de la Chimie, un laboratoire contenant 40 places de manipulation a été parfaitement aménagé.

(Suite à la page 2)

Un concert de Paul Tortelier

Le Centre J.M.C. de Ste-Anne de la Pocatière n'en est qu'à sa première année d'opération, et pourtant il est en mesure d'offrir à ses membres un concert supplémentaire: le sensationnel Paul TORTELIER, le plus grand violoncelle de France et un des plus éminents du monde.

Paul Tortelier est né à Paris où il y obtenait, à l'âge de seize ans, son premier prix de violoncelle. Dès 1935, il joue en soliste sous la baguette des plus grands chefs internationaux. Entre temps, Paul Tortelier faisait apprécier ses dons et sa technique de compositeur; citons un concerto pour violoncelle et orchestre, une sonate, une suite pour violoncelle seul et diverses pièces.

M. Tortelier en est à son troisième voyage au Canada. L'an dernier il a fait une tournée fulgurante aux Etats-Unis et dans toute l'Amérique.

Le concert du 24 janvier, en est un à ne pas manquer. A remarquer que le pianiste John Newmark accompagnera M. Tortelier. Les membres seront admis sur présentation de leur carte J.M.C.

Voir autres renseignements sur ces deux musiciens en page huit.

Nouveau professeur à l'Ecole Sup. d'Agriculture

Le 15 septembre 1953, Mgr F. Vandy, recteur de l'Université Laval, nommait M. Marc Thiboutot, I.F., et arpenteur-géomètre, professeur de Mathématiques aux Ecoles Supérieures d'Agriculture et des Pêcheries.

M. Thiboutot est le fils de M. et Mme Joseph Thiboutot, de Ste-Hélène; il est né le 29 septembre 1924.

Après ses études primaires à l'école no 5, de sa paroisse, il en obtint son certificat en juin 1938. Au mois de septembre de la même année, il commença ses études secondaires au Séminaire des Oblats, à Chambly-Bassin. L'année suivante, il entra au Collège de Ste-Anne où au mois de juin 1944, il obtenait de l'Université Laval son diplôme de B.A., avec la note distinction.

En septembre, il s'inscrivait à l'Université Laval dans la Faculté d'Arpentage et de Génie Forestier. Et trois ans plus tard, il était Bachelier en Arpentage, avec la note Grande

(Suite à la page 7)

Une grande rue de Mexico



Une des artères de Mexico, large avenue bordée de parcs et de gratte-ciels. La circulation y est rapide et abondante. Il y a peu ou pas d'arrêt. La loi de la droite prévaut, comme à Paris. Le véhicule venant du côté droit a la priorité. Cela permet de traverser tout Mexico, une ville de 3 millions d'habitants, en une dizaine de minutes. D'élégantes boutiques invitent le touriste à un choix varié de produits de l'artisanat, ou d'importations d'Europe et d'Amérique. On distingue au fond le monument élevé à la Révolution. Ce monument et plusieurs autres rappellent constamment le passé mouvementé de la république du Sud. Les Mexicains sont fiers de ce passé et entretiennent jalousement la flamme du nationalisme dans leur cœur.

Nouvelles scouts

Le mouvement scout mondial atteint un nouveau record — Y compris les scouts canadiens, le nombre des scouts dans le monde entier a atteint le record total de 5,561,993 — soit 401,486 de plus que les deux dernières années. A l'heure actuelle, 57 pays ont des Associations scouts enregistrées au Bureau International Scout dont le Maj.-Gen. D.C. Spry, auparavant Commissaire Exécutif en chef du Scoutisme canadien est maintenant directeur.

SOLUTION
CARDA
FOIE - REINS - VESSIE - DIGESTION
Dans toutes les pharmacies

Mémoire du Collège à la...

(suite de la page 1)

gé en 1938. Actuellement, il faudrait lui ajouter une vingtaine de places. L'expérimentation y garde sans doute sa qualité mais grâce au dévouement des professeurs et à une organisation beaucoup plus compliquée. Et l'on comprend qu'une contribution supplémentaire de \$5.00 versée annuellement par chaque élève pour l'usage du matériel et des appareils de manipulation est dérisoire.

Le laboratoire de physique est convenablement équipé, mais la plupart des appareils, afin d'être mieux conservés, ne peuvent être mis entre les mains des élèves. Le professeur est forcé de les produire pour l'observation et de les préparer lui-même pour la démonstration. Il manque des unités rendues nécessaires par les récentes découvertes scientifiques en électricité, optique, électronique. Rien n'est exigé des élèves qui profitent des démonstrations au laboratoire de physique. Encore ici, un écart considérable entre l'enseignement que l'élève reçoit et les frais d'administration exigés par cet enseignement.

Nous pouvons signaler comme besoins urgents: l'usage d'un appareteur pour préparer les expériences, travailler à la polycopie des notes de cours et réparer les appareils défectueux, au salaire plutôt modeste de \$1,500.00; des appareils pour une valeur de \$500.00 annuellement; un petit observatoire pour l'étude de l'astronomie au prix minimum de \$5,000.00; un laboratoire de biologie qui exige la somme initiale de \$5,000.00.

Pour résumer les besoins actuels de notre enseignement des sciences, il faudrait de préférence parler, d'un ensemble renouvelé de classes et de laboratoires permettant un va-et-vient plus rationnel de celles-là à ceux-ci, d'un budget strictement nécessaire pour garder l'expérimentation toujours à point, et aussi, pour libérer les professeurs de sciences des travaux qui alourdissent inutilement leur tâche.

(à suivre)

FERNAND SIROIS & Cie

Comptables Agréés

Fernand Sirois, C.A.

Gérard Lauzier, C.A.

76, St-Pierre — QUEBEC — Tél.: 5-7104



BRULEURS AUTOMATIQUES

pour système de chauffage.

BRULEURS "BOSTON BREEZE"
pour poêle de cuisson.Agent de la POMPE ELECTRIQUE
"NATIONAL" et "FAIRBANKS MORSE".

— DISTRIBUTEUR de GAZ PROPANE —

Toute installation nouvelle vous offre
de sérieuses garanties.

Vente et installation de tout accessoire de Plomberie.

CAMILLE HUDONTél: 203 — ENTREPRENEUR-PLOMBIER — C.P. 73
STE-ANNE-DE-LA-POCATIEREDégivrage en pressant
le bouton ...

A un prix budgétaire!

NOUVEAU MODÈLE 8.6 PI.CU.

FRIGIDAIRE

DÉGIVRAGE RAPIDE
COMME L'ÉCLAIR

En fait de beauté, de commodité, de sûreté à un prix modique, ce nouveau Frigidaire l'emporte haut la main! Venez l'admirer! Vous vous rendez compte de la plus grande valeur que vous obtenez en achetant Frigidaire.

Voyez toutes ces caractéristiques!

- Compartiment "Super-Freezer" pleine largeur
- Dégivrage "Reset" automatique
- Grand Hydrateur fini en porcelaine
- Tirais à glace "Quickube" exclusifs
- Tablettes sur la porte
- Commodes tablettes amovibles
- Mécanisme "Meter-Miser"

FABRIQUÉ ET APPUYÉ PAR GENERAL MOTORS
RAYMOND GRANDMAISON
STE-ANNE-DE-LA-POCATIERE

SOYEZ À LA PAGE - DITES

BRADING

La bière moderne pour
les goûts modernes... toujours douce,
jamais amère comme l'étaient
les bières d'autrefois

LA BIÈRE À LA
saveur parfaite



ICI... et LA...

Impôts provincial sur le revenu.

M. Duplessis prenait dernièrement toute la province par surprise en annonçant qu'un bill serait présenté en vue d'imposer aux contribuables du Québec un impôt qui serait de 15 p.c. de l'impôt fédéral.

Si cet impôt est destiné à arrondir seulement le trésor provincial, il sera aussi peu populaire que justifié, réserve faite de la portion de 5 p.c. de l'impôt fédéral qu'on a déjà le droit de retenir, et qu'on a laissé passer jusqu'ici. Mais s'il doit être destiné à équiper la province de meilleures écoles, universités tant agricoles que d'autre sorte (on connaît la misère profonde de toutes), etc. nous paierons notre part avec plaisir, même si le gouvernement fédéral décide de ne rien céder sauf le 5 p.c. déjà dans les statuts...

Car, cette fois, nous aurons une autonomie agissante et qui ne pourra que conduire à un règlement entre les gouvernements central et provinciaux. "Québec prend l'initiative" a écrit le directeur du "Devoir", M. Gérard Fillion. C'est heureux!

Espérons qu'un jour nous aurons à la foi le bénéfice d'avoir conservé à la fois nos principes et notre argent. On est en bonne voie, puisqu'on a quitté les discussions pour entrer dans l'action, dût-il nous en coûter encore quelque chose. Mais ça reviendra moins cher à la longue que le statu quo.

Nous encourageons donc nos gouvernants à travailler dans la bonne voie qu'ils se sont tracée.

Les rues de nos villages et les chemins d'hiver.

Nous n'avons pas l'habitude de nous attaquer à l'autorité municipale... car elle fait tout son possible, tout comme nous. Malgré cela, nous croyons de notre devoir d'attirer l'attention de nos édiles sur un état de choses qui se renouvelle chaque hiver depuis que nous avons "les chemins entretenus". Et cet état de choses, c'est qu'on sacrifie les trottoirs (donc les piétons), à la route et à l'auto...

Il semble pourtant équitable que, dans toute communauté organisée, la route serve d'abord à l'usage des piétons, c'est-à-dire de tout le monde, au moins autant qu'aux piétons... Or, dans nos villages, — et spécialement à Ste-Anne où la circulation à pied est très considérable — (élèves du Collège, de l'Ecole d'Agriculture, du Couvent, etc...) on se trouve à sacrifier le piéton à l'auto...

Les charrettes à neige poussent celle-ci sur les trottoirs, à chaque bordée; or, il n'y a que deux alternatives pour le malheureux propriétaire; ou la manger ou bien, la faire charroyer — à moins qu'il ne décide, comme ça se fait beaucoup trop, de la renvoyer dans la rue — ce qui cause les amoncellements très dangereux de glace du printemps, lors de la fonte des neiges...

Puisque ce sont les pouvoirs publics qui font disparaître les trottoirs aux dépens de la route à entretenir, pourquoi ne demanderions-nous pas à ces mêmes pouvoirs publics de coopérer avec nous pour faire l'enlèvement de cette neige ainsi refoulée sur les trottoirs?... et dont personne ne sait plus que faire, ensuite?

Ici, va surgir une objection; "Ca va coûter quelque chose!" Possible! Mais il arrivera peut-être un de ces matins des accidents qui "coûteront plusieurs fois quelque chose"... eux aussi! Car, il devient très difficile et dangereux de circuler à pied dans une route plutôt glacée et faite en V, avec des bords de quelques pieds plus hauts que le centre. Les trottoirs étant mis hors d'usage chaque fois que passe la gratte à chemin, force est bien aux piétons de circuler dans la rue, dans un chemin en pente et glissant, aussi bien à droite qu'à gauche.

Nous croyons que la solution du problème réside dans l'enlèvement de cette neige qui embarrasse tout le monde pendant des mois, qui crée un danger constant pendant l'hiver, qui retarde considérablement la fonte des glaces au printemps et qui pourra probablement avoir des inconvénients plus graves si jamais quelqu'un glisse sous un véhicule et subit des dommages considérables, du fait qu'il n'a pour circuler qu'une surface en pente, glissante et très dangereuse.

Comme cet état de chose se répète chaque hiver, (et se répètera probablement, d'ici la fin des temps, il n'est pas exagéré de suggérer qu'on étudie une solution possible. Et c'est ce que nous soumettons respectueusement à nos autorités municipales.

L.G.F.

Emissions pour enfants



LES ONDES ENFANTINES sont entendues tous les samedis-matins de 10r. à 10h.30, au réseau Français de Radio-Canada, et parviennent alternativement de Montréal et de Québec. A Montréal, c'est Madame Jean-Louis Audet qui présente quelques élèves, une trentaine d'enfants entre cinq et seize ans qui interprètent des monologues et des chansons, en solo et en chœur. La photo ci-dessus a d'ailleurs été prise dans le studio de Madame Audet, une spécialiste de la phonétique qui a formé des centaines de chanteurs et de comédiens dont plusieurs poursuivent une brillante carrière. A Québec, Claude Francis présente, de son côté, quelques élèves du Conservatoire Francis-Sinval dans des extraits du Livre enchanté. Madame Francis a étudié à la Sorbonne où elle a obtenu des Certificats d'Etudes Supérieures en Lettres. Elle a fait ses études d'art dramatique au Conservatoire de Paris et au contact des maîtres de la scène française. A Radio-Collège, Claude Francis est titulaire de la rubrique Femmes célèbres, une émission entendue au réseau Français, tous les mardis, de 4h.45 à 5h. de l'après-midi.



Pour couronner une journée de ski, il n'y a rien comme une Dow "climatisée". Protégée contre tous les écarts de température pendant sa fabrication, elle retient ainsi tout le goût fin et toute la saveur des ingrédients de qualité supérieure qui la composent, pour vous donner le meilleur de la bière dans la meilleure des bières. Dow...

"CLIMATISÉE"

DCR-57F

17e congrès annuel des entrepreneurs en plomberie

La section des entrepreneurs en plomberie-chauffage de l'Association des Marchands Détaillants du Canada-Québec, Inc., ouvrira son dix-septième congrès provincial, le mardi, 9 février 1954, à 8.00 p.m., aux bureaux de l'Association.

A cette occasion, le président provincial de la section, M. Donat Vaillancourt, le trésorier, M. Henri Hudon et le secrétaire, M. Jules Bourbeau, feront rapport à l'assemblée des activités de l'année.

Durant cette même soirée, on procédera à la nomination et à l'élection d'un bureau de direction pour 1954-55.

Un banquet au Salon Windsor de Montréal clôturera ce congrès, le samedi, 13 février prochain, à 7.30 heures p.m.

Ce banquet groupera les entrepreneurs en plomberie-chauffage du Québec, de même que des représentants des corps publics et du gouvernement.

Son Eminence le Cardinal Paul-Emile Léger, Archevêque de Montréal, a accepté la présidence d'honneur de ce banquet.

Comme par les années passées, un bal suivra le banquet. Un excellent orchestre sous la direction de M. Van Lalongé, fera les frais de la musique.

Les quincailliers du Québec se groupent

Les quincailliers et les marchands généraux de la province de Québec participeront, le 20 janvier prochain, à un congrès organisé par la section provinciale de la quincaillerie de l'Association des Marchands Détaillants du Canada.

Ce congrès coïncidant avec la journée réservée aux marchands, à l'exposition de quincaillerie, au Palais du Commerce, sera tenu à partir de 10.00 heures a.m., au Salon Chantilly, Edifice Textelle, 3456, rue St-Denis, Montréal.

Dans l'avant-midi, les congressistes étudieront les problèmes actuels de leur commerce dans la province. Ils en chercheront les causes et la meilleure manière de les résoudre. Cette séance d'études sera dirigée par M. Gérard Bélair, économiste reconnu, rédacteur de la revue "Le Prix Courant" et expert dans le domaine de la quincaillerie.

Vers midi, un banquet réunira les quincailliers et leurs épouses. M. André-H. Graton, licencié en sciences commerciales, maître en "retailinv" (Université de Pittsburgh), gérant-acheteur au service de la maison Dupuis Frères, Limitée, prononcera alors une conférence intitulée: "Contrôle des stocks - sélection facile en fonction de l'augmentation des ventes".

Dans l'après-midi, un splendide défilé de modes sera présenté aux dames où elles pourront admirer les toutes dernières créations.

M. A.-L. Auger, quincaillier de St-Hyacinthe, présidera aux diverses manifestations de la journée.

M. Elzéar Côté de Rimouski, président général de l'Association des Marchands Détaillants du Canada-Québec, Inc., sera au nombre des orateurs.



Pour VOUS, MESDAMES!



Le bien être visuel

De plus en plus tous ceux qui s'intéressent à l'enfance, et dans tous les milieux, s'arrêtent à considérer la question visuelle chez l'enfant. Les spécialistes de la vue poursuivent sans cesse dans ce domaine des études toujours plus étendues et s'efforcent par tous les moyens de rechercher les déficiences qui peuvent exister dans la vision des enfants, des écoliers, et d'y trouver les remèdes appropriés.

Il est indispensable d'insister sur ce point et de toutes les forces possibles, auprès des parents. Les parents sont les premiers responsables de la vue de leurs enfants et le bon état de la vision infantine, on peut le dire sans exagération, garantit le succès, fort souvent la santé et toujours le bonheur du petit être qui dans quelques années sera un adolescent, bientôt un homme.

La manière dont il voit détermine pour une très large part sa croissance physique et son développement intellectuel, ce que sera sa personnalité, son caractère social, sa normalité en toutes choses, détermine enfin ce que seront ses succès en classe et plus tard dans la vie.

Le soin de la vue chez un enfant qui grandit, chez un enfant qui va à l'école, chez un adolescent qui poursuit ses études, est primordial, et représente, pour les parents, un devoir absolu, immédiat, constant.

L'examen de la vue d'un enfant par un optométriste s'impose dès le plus jeune âge et doit se répéter périodiquement.

La Santé des dents

Q.— Quelle est la raison impérative qui veut que des molaires dévitalisées doivent être extraites plutôt qu'obturées? Quel effet sur le système, en général, ont donc ces dents, si on les conserve?

R.— Si une dent dont la pulpe a été enlevée peut être traitée de façon satisfaisante et conservée indéfiniment à l'abri de toutes bactéries par l'emploi d'une excellente obturation, - cette dent ne deviendra jamais une source d'ennuis. Cependant, le traitement et l'obturation par le canal de la racine de ces molaires sont si délicats et si compliqués qu'il est parfois matériellement impossible, de si haute qualité que soient les soins donnés, de rendre ou de garder le canal de la pulpe (du nerf) et la dentine com- plètement stérilisés. Si ces dents infectées sont conservées dans la bouche, l'infection première peut être entraînée par la circulation du sang dans les autres parties du corps où elle peut contaminer à son tour d'autres organes tels que les yeux, le cœur, les reins et les jointures. Puisque, dans la plupart des cas, les dents dévitalisées, c'est-à-dire dont la pulpe (le nerf) a été enlevée, l'ont été parce qu'elles souffraient de carie dentaire, la meilleure méthode de prévention contre l'infection

La cuisine à la chandelle

Voici maintenant qu'on apporte le poêle sur la table... N'allez pas vous allarmer: il ne s'agit que d'une bougie. Cette innovation nous permet de vous présenter trois recettes de mets pour servir sur la table même. Le petit réchaud que constitue une chandelle au centre d'un support en fer forgé ou en cuivre était autrefois réservé à la cafetière. Maintenant, on s'en sert pour conserver chauds une foule d'autres aliments. Vos jolies poteries, vos plats de pyrex pourront se promener du four à votre table et rester fumants tout le temps du service. Cette mode permettra aussi d'introduire des plats chauds lors de vos buffets. Vos invités accepteront plus spontanément une seconde portion s'ils sont sûrs que la température est à point.

Voici donc un menu qui sera très approprié au vendredi: le Chowder est vite préparé et très économique, par contre, très attrayant. Il se prépare avec du homard et de l'oignon que vous faites d'abord revenir dans le beurre — ce produit laitier qui donne aux aliments une saveur incomparable. Vous versez le tout dans une belle sauce blanche et ajoutez du blé d'Inde en grains, du riz, des assaisonnements et faites cuire au bain-marie pendant 15 minutes. Rien de plus simple à faire mais... si succulent à déguster!

Comme plat de résistance nous suggérons une jolie Casserole. Vous faites revenir des champignons tranchés dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, vous faites une sauce facile et lui ajoutez du fromage râpé, du cari et autres assaisonnements. Les champignons et le thon déchiquetés sont jetés dans la sauce et la cuisson continuée jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Placez sur votre réchaud au centre de votre table. Versez sur des rôties par cuillerées. Des exclamations vous arriveront des quatre coins de la table: "Que c'est bon"!

Pour le dessert, surtout en cette saison, rien de plus agréable qu'un dessert aux pommes, surtout si les pommes sont trempées dans une bonne sauce au caramel. C'est une préparation en trois étapes: (1) vous pelez les pommes, les coupez en deux, enlevez les coeurs et les disposez dans une lèchefrite peu profonde sur le côté rond de la pomme. (2) vous défaites le beurre en crème et le mélangez avec du sucre, de la farine, du sel et des noix et étendez le tout généreusement sur les pommes. (3) vous mettez au four et celui-ci produit le chef-d'oeuvre. Au sortir du four placez le plat sur votre réchaud et servez les pommes dans leur belle sauce au caramel. Un dessert vraiment digne de votre famille, la plus chic famille au monde...

CHOWDER (6 portions)

- 1 boîte de homard (5 onces) ou autre produit marin;
- 2 c. à table d'oignon coupé en dés,
- 1/2 tasse de blé-d'Inde en grain entier,
- 1/2 tasse de beurre;
- 4 tasses de lait,
- 2 c. à table de sel,
- 1 tasse de riz cuit,
- 2 c. à table de persil haché fin (si désiré).
- 4 c. à table de farine,
- 1/4 c. à thé de poivre,
- 1/4 c. à thé de thym,

Egoutter et garder le jus du homard. Dans la partie supérieure du bain-marie, faire revenir dans du beurre le homard et l'oignon coupés en dés. Ajouter la farine et cuire jusqu'à l'obtention d'un roux sans grumeaux. Ajouter lentement le liquide du homard et faire épaissir au-dessus du feu. Retourner au-dessus de l'eau chaude et ajouter lentement le lait brassant jusqu'à ce que parfaitement mélangé. Incorporer le blé-d'Inde, le riz, le sel, le poivre et le thym. Cuire pendant 15 minutes. Servir fumant, saupoudré de persil frais.

THON AUX CHAMPIGNONS ET LA SAUCE AU FROMAGE

- 3/4 lb. de champignons frais, tranchés ou 2 boîtes (10 onces) de champignons tranchés ou complets,
- 6 c. à table de beurre,
- 2 1/2 tasses de lait,
- 1 c. à th de glutamate de sodium,
- 1/4 c. à thé de cari,
- 2 tasses de fromage canadien fort râpé,
- 1/2 c. à thé de sel,
- souçon de poivre.

Enlever l'eau des champignons et les faire revenir dans 3 c. à table de beurre pendant 10 à 15 minutes. Egoutter le thon et le déchiqueter en petits morceaux. Pour la sauce, fondre 3 c. à table de beurre dans la partie supérieure d'un bain-marie, incorporer la farine et cuire 2 minutes. Ajouter le lait lentement, brassant entre chaque addition. Lorsque la sauce est épaissie la placer au-dessus de l'eau chaude; ajouter le glutamate de sodium, le cari, le fromage, le sel et le poivre. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la sauce lisse. Ajouter le thon et les champignons et continuer à cuire jusqu'à ce que très chaud. Servir chaud sur des rôties.

tion de la pulpe et de préservation de la vitalité de la dent est de prévenir, ou au moins de faire complètement disparaître la carie dès qu'elle com- mence et d'obturer la cavité à l'aide du meilleur produit possible.

CHRONIQUE SANITAIRE

Ce bon vieil hiver...



Il nous est bien revenu avec ses tempêtes, ses glaçons et ses frissons... frissons. Les rayons du soleil nous semblent partis pour des pays plus cléments. Et, justement parce que durant l'hiver nous sommes privés des rayons bactéricides du soleil, les microbes s'en donnent à "cœur joie". Durant la saison où ils acquièrent de la résistance (surtout à l'intérieur des habitations) nous, nous en perdons, et c'est pour- quoi, nos organismes affaiblis se révèlent plus réceptifs aux méfaits des germes pathogènes.

C'est la raison pour laquelle nous constatons plus de maladies des voies respiratoires et plus de maladies contagieuses durant la saison froide. Bien entendu, d'autres facteurs entrent aussi en cause; surchauffage, aération insuffisante, séjour plus prolongé dans les habitations; vêtements trop légers, refroidissements, contacts plus fréquents avec des personnes malades qui circulent quand même, alimentation défectueuse, etc., chez les individus.

Une affection commune....

Le rhume banal. Il n'est presque personne qui n'ait jamais eu de rhume. C'est une affection commune, bien sûr! En plus d'être incommodants, les rhumes vous coûtent du temps, de l'argent. Ils peuvent aussi vous tromper, car ils présentent souvent les mêmes signes précoces qu'une maladie plus grave. Les rhumes prolongés peuvent ouvrir la porte à la pneumonie, à la tuberculose, aux affections chroniques du nez, de la gorge, des oreilles, des sinus. Aussi, faites tout votre possible pour vous préserver du rhume. Et, en cas d'insuccès, appliquez sans tarder les moyens de guérison convenables.

Pour vous aider à éviter les rhumes:

Autant que possible, tenez vous à l'écart des personnes qui toussent ou éternuent sans faire attention, ou qui semblent avoir un rhume. Ne vous servez pour manger, boire, que d'ustensiles propres. Ne partagez avec personne les objets de toilette, serviettes, cuillères, verres, etc. Lavez-vous les mains à l'eau chaude et au savon avant de manger ou de manipuler les aliments. Comprenez dans votre nourriture journalière du lait et du fromage; des pommes de terre et au moins deux autres légumes; des fruits citrins et des tomates et un autre fruit; de la viande, du poisson ou de la volaille; des oeufs; des céréales et du pain; du beurre; des aliments sucrés.

Gardez-vous des refroidissements, surtout lorsque vous avez chaud. Evitez les courants d'air, les pieds mouillés, les vêtements humides. Portez des vêtements selon les conditions atmosphériques, et vivez et travaillez dans des pièces bien aérées.

Prenez suffisamment de sommeil, de repos, de récréation, et d'exercice en plein air. Faites-vous examiner régulièrement par le médecin, et consultez-le sans tarder en cas de maladie aiguë ou d'affection chronique.

Maintenez votre résistance naturelle en observant toutes les règles d'une vie hygiénique.

Votre Unité Sanitaire,

par Irène Lavoie, e.h.

(à suivre)

POMMES AU CARAMEL (6 portions)

- 6 pommes coupées en deux 1/2 tasse de farine,
- 1/2 tasse de beurre, 1/4 c. à thé de sel,
- 1 tasse de sucre brun, 2/3 tasse de noix hachées.

Couper les pommes en deux. Enlever les coeurs, les peler et les disposer sur le côté rond dans une lèchefrite peu profonde. Défaire le beurre en crème et y mélanger le sucre, la farine et le sel. Ajouter les noix. Etendre ce mélange sur les pommes. Cuire dans un four modérément chaud (375°F) pendant 30 minutes. Servir chaud avec de la crème.

CHOWDER VITE PREPARE



Qui se gardera fumant même sur votre table si vous y installez un réchaud à la chandelle. Non seulement cette bougie peut réchauffer votre café mais tous les mets qui composent un repas.

La Guilde PHOTOGRAPHIQUE



Une photo comme celle-ci n'a pas besoin de légende et elle figure au premier plan dans l'album de famille.

Qui dit Anniversaire dit Photos

DANS TOUTE FAMILLE où il y a des enfants, les photos d'anniversaires de naissance s'imposent. Il est même désirable d'utiliser un film complet, ces jours de fête. Vous obtiendrez ainsi une intéressante collection de clichés montrant la croissance de vos enfants d'année en année.

J'ai récemment entendu des gens avouer qu'ils aimeraient avoir plus de photos de leurs enfants, mais qu'ils oublient toujours d'en prendre. C'est le parti le plus facile. Le temps passe et la première chose qu'on sait, nos enfants ont grandi et nous n'avons pas une seule photo d'eux.

C'est la raison qui me pousse à vous recommander cette habitude des photos, les jours d'anniversaires; de cette façon, vous serez assuré de pouvoir montrer un album qui offre une certaine continuité.

Les photos d'anniversaires peuvent se réaliser de diverses manières. J'ai vu l'autre jour une charmante série de huit instantanés illustrant le premier anniversaire de Bébé, et couvrant à peu près tous les événements de la journée. La première photo montrait Bébé à son réveil; sur la deuxième, on voyait la petite prenant ses ébats dans le bain et sur la troisième, maman l'habillait de ses plus

beaux atours. Puis, papa la soulevait dans ses bras pour l'installer dans sa chaise haute. On passait ensuite à la scène de la présentation du gâteau sur lequel brûlait une seule chandelle. Le tableau qui suit, vous pouvez le deviner: Bébé a les deux mains dans le glaçage.

Pour les enfants plus âgés, pour qui un anniversaire de naissance est très important, la plupart des photos peuvent se limiter à la célébration elle-même.

De telles photos se prendront plus souvent à l'intérieur. Cela signifie que vous voudrez vous procurer une lampe à éclair pour l'éclairage. Vous pourriez vous servir d'ampoules radiantes à cette fin, mais il est évidemment plus facile de vous mouvoir et de suivre l'action si votre caméra est munie d'un dispositif à éclair. Certains types d'ampoules à éclair, utilisés avec les caméras les plus simples, ont une vitesse de 1/200 de seconde, ce qui veut dire que vous pouvez presque toujours "immobiliser" l'action. Ces ampoules sont idéales pour les photos d'enfants, car les bambins ne sont jamais à leur avantage quand on les force à se tenir tranquilles trop longtemps.

487F — Jacques Lumière

Suggestions en vue d'établir dans chaque famille une atmosphère mariale

Cap de la Madeleine (CCC)

— Dans sa livraison de février, la revue "Notre-Dame du Cap" fait nombre de suggestions pratiques de nature à établir, durant l'Année mariale, une atmosphère de "mobilisation générale".

On suggère notamment les pratiques suivantes à l'intérieur du foyer:

1—Vraie vie de famille à l'imitation de la Sainte Famille. Garder le foyer.

2—Illuminer et décorer la statue de la Vierge.

3—Fidélité au chapelet quotidien; s'aider de la radio au besoin.

4—Participer aux cérémonies mariales à l'église. S'y rendre spontanément dans la journée pour son heure du Rosaire aux pieds de la Madone. S'aider d'un recueil marial. Dans les rangs et autres lieux assez éloignés de l'église, se grouper quelques familles, le soir, pour le chapelet avec méditation et chant des Mystères du Rosaire (ce que les catholiques des Etats-Unis nomment le "Block Rosary").

5—Seconder les instituteurs qui ont donné ces travaux mariaux à faire à la maison: documentation, album, dessin, participation à certains concours, etc...

6—Dans la petite bibliothèque familiale, rendre vivant et abondant le rayon marial et y référer souvent les jeunes en mesure de lire.

7—Audition de programmes radiophoniques portant sur l'Année mariale, sur la Vierge.

8—Bannir les modes, les divertissements et les magazines indignes d'un foyer consacré à l'Immaculée et favoriser les autres.

9—Economiser, sacrifier des sorties, afin d'accumuler le montant nécessaire au coût de son voyage au Sanctuaire de Notre-Dame du Cap en 1954.

10—Se préparer à accueillir au foyer la visite de la Vierge pèlerine. Quand elle y est, les

Billet de la nutritionniste

Louise Lambert, B. Sc., M. Sc.

LES SOURCES DE VITAMINE C

Les Règles alimentaires au Canada recommandent de consommer tous les jours un fruit citrin comme les oranges, les pamplemousses, les citrons ou une tomate ou encore les jus de ces fruits et un autre fruit. Cet autre fruit peut être un fruit sec comme les dattes, les raisins, les figues, les pruneaux ou encore des fruits en conserve ou des confitures.

La recommandation d'un fruit citrin ou d'une tomate a pour but de nous fournir la vitamine C, cette vitamine qui prévient le scorbut. Personne n'ignore que les fruits citrins sont pour nous des importations. Ne trouvez-vous pas que la nature serait injuste si la vitamine C était la propriété exclusive des fruits citrins et si au Canada nous n'avions pas de source nationale de Vitamines C? Vous comme moi avons connu des gens qui mangeaient des oranges à Noël ou au Jour de l'An et ne s'en portaient pas plus mal. Les enquêtes du Ministère de la Santé ont également révélé ce fait qu'on pouvait ne pas consommer les fruits citrins sans être scorbutiques. Le Canada a ses sources nationales de vitamine C comme la tomate, le chou et ses cousins: brocoli, chou de Bruxelles, ainsi que cette grande méconnue: la pomme de terre.

La source la meilleure marché par rapport à son contenu en vitamine C est le chou. Le chou a l'avantage sur la pomme de terre qu'il peut se servir cru et retient par conséquent presque toute sa vitamine. C'est une habitude à encourager de servir souvent une salade de chou cru à votre famille. C'est tellement facile à préparer et vous pouvez y apporter tant de variations. On peut combiner du chou à des oignons, à des carottes râpées, à des amandes. On peut même faire un aspic de chou très simple en combinant du chou râpé à un paquet de gélatine au citron. Les sauces à salade varient également à l'infini, depuis la sauce française faite d'un mélange d'huile et de vinaigre jusqu'à la mayonnaise en passant par le yoghourt, le lait caillé, la crème sure, le lait de beurre, la crème douce ou simplement le jus de citron.

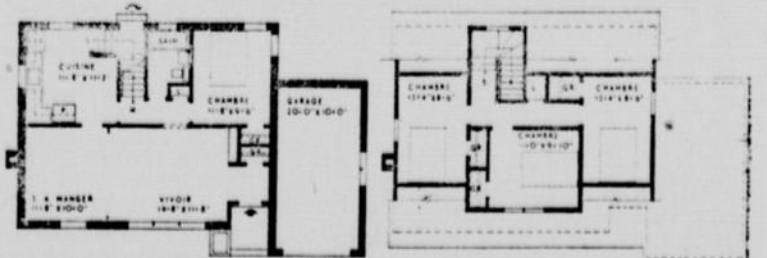
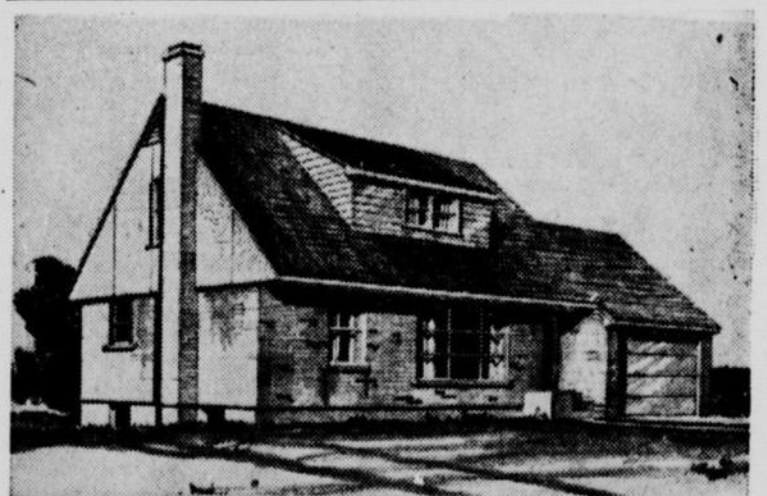
Comme la vitamine C se détruit facilement en contact avec l'air, surtout en présence de métaux, on vous recommande de faire votre salade de chou juste avant de servir. Si vous servez du chou bouilli, faites-le bouillir tout juste le temps voulu et servez-le immédiatement car la vitamine C est aussi facilement détruite par la chaleur.

Si la pomme de terre n'est généralement pas considérée comme bonne source de vitamine C, c'est qu'on détruit cette vitamine C par la cuisson. Pour avoir tout le bénéfice de vos pommes de terre, il faut les faire cuire autant que possible avec leur pelure et les servir immédiatement après la cuisson. Si vous préférez les peler, faites-les cuire juste le temps voulu dans très peu d'eau et mettez l'eau de cuisson dans votre soupe.

Une autre habitude qui n'est pas recommandable c'est de peler les légumes le matin ou la veille quand on doit s'en servir seulement pour le dîner. Cette pratique est commune dans les institutions et occasionne un gaspillage considérable de vitamines et de minéraux.

membres de la famille, à tour de rôle, lui tiennent compagnie toute la nuit. Si les occupations ne permettent pas de le faire dans la journée, qu'au moins la maman travaille le plus possible en sa présence.

La revue ajoute plusieurs suggestions sur la façon de célébrer l'Année mariale dans la paroisse et à l'école.



MODELE 411: — Cette maison d'un étage et demi, de quatre chambres à coucher, conçue par l'architecture M. G. Dixon, d'Ottawa, possède des lignes extérieures plaisantes et une disposition pratique des pièces. Toute la façade de la maison est occupée par le vivoir-salle à manger, ce qui en fait une pièce de très grandes dimensions permettant une grande variété dans la disposition de l'ameublement. Les dimensions extérieures de cette maison sont de 31 pieds 8 pds par 25 pds 4 pds et la superficie de plancher est de 1,10 pieds carrés, à l'exclusion du garage. Le cubage total est de 18,850 pieds cubes, également à l'exclusion du garage. On peut obtenir les épreuves de ce plan numéro 411, à un coût minimum, de tout bureau de la Société Centrale d'Hypothèques et de Logement.

12 1/2 %

SUR

Des Centaines de VERGES d'étoffes à MANTEAUX,
de Chincilla pour HABITS de jeunes;
de CREPE de LAINE
FLANELLES UNIES, de SATIN PIQUE.

SUR

Plusieurs HABITS de NEIGE, PARKAS de jeunes,
BOTTINES de SKIS,
BOTTINES doublées de MOUTON,
SOULIERS MOUS pour RAQUETTES.

Votre DOLLAR VAUT donc ICI \$1.12 1/2

Jusqu'à épuisement de ces lots.

L'Union Agricole Ltée

Ste-ANNE-de-la-POCATIERE



12 1/2 %

12 1/2 %



ABONNEMENT NOUS VOILA! PÊCHERIES



La Marne

J'ai pensé de vous entretenir de la marne. Elle n'est peut-être pas d'une importance d'ordre général pour l'agriculture du Québec, mais je sais que certaines régions du bas lui doivent leur fertilité. Aussi, si nous calculons toutes les quantités de marne qui y sont appliquées comme amendement calcaire, nous pourrions ajouter un équivalent de 30 à 50 milles tonnes de pierre à chaux aux 197,000 qui nous sont données pour 1952.

La marne est de composition assez hétérogène. Au point de vue géologique, elle est un matériel terreux, imparfaitement solidifié et composé en grande partie de carbonate de calcium. La marne présente divers aspects suivant les endroits où on la rencontre et l'ancienneté des dépôts. Quand on la voit au fond d'un lac, elle a l'apparence d'une crème épaisse de couleur gris pâle ou gris foncé, variation due à la présence plus ou moins grande d'impuretés. La marne des lacs éteints est plus ressuée et elle a plus de consistance. Parfois les dépôts sont assez durcis pour permettre à un homme d'y marcher sans enfoncer.

Composition.

Comme nous le savons la marne se compose surtout de carbonate de calcium; mais on y trouve aussi du carbonate de magnésium et d'alumine et de l'hématite en quantité moindre cependant. M. Georges Waddington, de la Faculté des Sciences de Laval, a fait des études sur nos gîtes de marne de la province; il a prélevé des échantillons et la moyenne des analyses se lit comme suit:

Carbonate de Calcium	89 %
Carbonate de Magnésium	1.6%
Alumine	1.0%
Hématite	4%

Ces analyses nous révèlent aussi que la marne contient de 5 à 6% de matières insolubles. Ces dernières sont formées de différents composés inorganiques; argile, sable, cailloux, et de substances organiques comme les débris de plantes.

Formation:

Voici dans ses grandes lignes le procédé de formation de la marne. Le grand facteur est l'eau qui fait un travail de dissolution et de transport. L'eau qui pénètre dans le sol, s'associe avec le Gas carbonique (CO_2) libéré lors de la décomposition de la matière organique. Il y a la formation d'acide carbonique (H_2CO_3), acide assez fort pour agir sur les calcaires qu'il rencontre. Cet acide en présence du carbonate de calcium forme un sel soluble appelé Carbonate acide de calcium ($\text{CaH}_2(\text{CO}_3)_2$). L'eau se charge de ce sel (l'eau dure en contient) et continue sa marche en suivant les dépressions de terrain. Après avoir dévalé les pentes, l'eau arrive à un bassin qui peut être un marais, un étang ou un lac, et y séjourne. C'est là qu'elle dépose son bagage de matières solubles. Sous l'influence de la chaleur, notamment durant les journées chaudes de l'été, il y a libération de CO_2 , formation de molécules d'eau et précipitation du carbonate insoluble de calcium qui se dépose au fond de l'étang.

La formation de ces dépôts est grandement aidée par la croissance et l'activité de certaines plantes au sein des eaux calcaires de nos étangs. Tels sont le potamos, les herbes à brochet ou à la perchaude qui se plaisent en milieu calcaire. Ce sont des plantes vivaces très prolifiques qui se développent très vite et en abondance. Elles ont la propriété de soustraire le calcaire de l'eau et de l'accumuler ou le déposer dans leurs tiges ou leurs feuilles. En mourant, elles forment un apport de carbonate de calcium et de matière organique appréciable. Le procédé de précipitation et l'activité de ces plantes se poursuivent depuis le retrait des glaciers; et, petit à petit, après des milliers et des milliers d'années, l'accumulation des couches nous a donné ces magnifiques gisements de marne.

Distribution des gîtes:

M. Waddington, dans son travail sur les gîtes de la province de Québec, en a situé 154. La plupart de ceux-ci se trouvent dans le voisinage de Rimouski, du Lac Matapédia et le long de la côte de la Baie des Chaleurs. Cependant, il s'en trouve aussi dans les comtés de Témiscouata et de Matane; le long de la Rivière Outaouais, comtés d'Argenteuil et de Labelle, et près du Lac Champlain. Le gîte le plus considérable que l'on rencontre est situé sur l'île d'Anticosti, près de Port-Meunier; on l'évalue à un million de verges cubes. L'épaisseur moyenne des dépôts de la province varie de 3 à 5 pieds et peut atteindre parfois de 9 à 14 pieds; les quantités approximatives peuvent représenter de 5,000 à 50,000 verges cubes. Le gouvernement se fonde sur ces données approximatives pour y installer des excavateurs afin d'encourager l'exploitation de cette richesse naturelle.

Valeur économique de la Marne.

La marne se compare avantageusement à la pierre à chaux quoiqu'elle soit un peu moins riche en carbonate de calcium et qu'elle ait une action plus lente. Cependant tout en ayant les mêmes effets dans le sol, elle a l'avantage d'y apporter

Noël du Canada... Noël d'Haïti

A la reprise des cours j'étais tout joyeux de répondre aux aimables souhaits formulés par mes amis canadiens. Plusieurs d'entre eux m'ont demandé mes impressions d'un Noël canadien par rapport à un Noël d'Haïti. Il m'apparaît opportun de reprendre pour le lecteur ma conversation avec l'un d'eux.

—Dis donc, il paraît que tu es allé en Haïti pendant les vacances de Noël?

—Oui, par la pensée; car mes nombreux souvenirs m'y ont conduit.

—Où as-tu passé tes vacances?

—Je n'ai pas quitté Ste-Anne pendant les vacances.

—Où as-tu assisté à la Messe de Minuit?

—A la chapelle de l'Ecole...

—La Noël chez-vous est-elle très différente de la nôtre au Canada?

—On peut dire qu'il n'y a pas de trop grandes différences entre la célébration de cette fête dans les deux pays.

—La Noël est-elle aussi une grande fête religieuse et familiale chez vous?

—Haïti est comme le Canada un pays très catholique. Aussi les fidèles, comme ici, préparent très tôt la commémoration de cette fête religieuse. Le soir de Noël, les églises regorgent toujours de fidèles venus pour rendre hommage à l'Enfant Jésus.

Chez-nous le Jour de l'An est une fête plus familiale que la Noël car à l'heure actuelle les Haïtiens ont une tendance croissante à se réunir dans les Clubs où chez des amis, pour danser avant ou après le dîner qui suit toujours la messe. La fête tend donc à perdre son cachet familial.

—As-tu aimé la Noël au Canada?

—Oui...

—Qu'est-ce qui t'a frappé plus particulièrement?

—J'y ai trouvé du nouveau: le manteau de neige froide et d'une blancheur immaculée dont se recouvre votre beau et grand pays pour recevoir Jésus, la pureté même.

—Probablement que si vous aviez de la neige, ce serait un Noël parfait?

—Peut-être pas parfait. Mais de la neige en Haïti donnerait un aspect nouveau à cette fête. Contrairement à ce qui se passe chez vous, on rencontre dans les villes beaucoup plus de personnes sur les trottoirs et dans les Clubs, à ciel ouvert...

—En effet, nous n'avons pas de club à ciel ouvert, mais nous rencontrons beaucoup de gens qui s'amuse en plein air... à dégager leur voiture prise dans la neige...

—Dis-moi, quelles sont les coutumes typiquement haïtiennes?

—Dans les grandes villes, et surtout à la Capitale, chaque année la police fait la chasse aux gamins qui dès le début de décembre font éclater des pétards. C'est assez amusant. Le soir de Noël, les enfants se promènent en groupes avec des fanons en carton ornés de beaux dessins et d'une belle inscription: "Paix sur la terre aux hommes de bonne volonté." Je pourrais même ajouter que le 24 décembre est le jour le plus mouvementé de l'année. On se rue vers les magasins jusqu'à des heures tardives. C'est le moment où le Père Noël fait ses emplettes... Pour les mondains, Noël est le début d'une longue saison de "fiesta", réjouissances extérieures, qui ne se terminera qu'au mardi gras...

A Minuit, une salve de 21 coups de canon annonce aux habitants des grandes villes que le Sauveur est né. A ce moment tous s'agenouillent et rendent grâce à Dieu en entonnant le "Minuit chrétien"...

Sur ce, il prit congé en me remerciant...

G. St-Cyr.

Les sports au vol

Vendredi le 15 on voit 6 ou 7 gars de l'Ecole jouer contre l'équipe du cours moyen. L'Ecole l'emporte au compte de 3 à 2 sur notre petite patinoire.

Le 16 après-midi, M. Lesard organise la première excursion de ski de l'année au lac Disparu. Malgré une couche de neige molle de 4 à 5 pouces, 18 enthousiastes de la nature s'empilent littéralement dans le "snow", les uns sur les autres. La neige est bonne pour le ski, mais pas pour la marche à pied; on n'en veut pour preuve que la pénible ascension des trois "glisseurs" en train: Boisvert, Chevrier et Yergeau, qui enfonçant jusqu'aux genoux et plus, parvinrent au sommet pour en redescendre qu'au moment du départ: "On n'est pas pour passer l'après-midi à monter!" Les skieurs s'en donnent à cœur joie; quelques-uns se rendent au lac Disparu même. En attendant le "snow" pour revenir, plusieurs vont se réchauffer chez un cultivateur; ils y exécutent quelques chants, au grand plaisir des hôtes. Enfin le retour s'effectue dans les écrasements, les rires et les chants. C'est une saine après-midi, passée au grand air, avec des rires, de la joie, tonique nécessaire au métier d'étudiant.

Dimanche avant-midi, par un froid de 0o et une forte poudrière, qui balaie la patinoire, on a toutes les peines du monde à voir évoluer notre équipe contre le cours moyen. L'équipe des jeunes, bien que déclassée 4 à 1 par l'expérience et la rapidité des Lavioie, Hébert, Hamelin, Gingras, Bourque, Chevrier et Marcoux, a montré beaucoup de courage, de sens sportif et même une grosse amélioration sur l'édition 52-53. Tout ce qui leur manque, c'est un peu de pratique. La défensive semble un peu faible, mais ils étaient sans les services du joueur-gérant, Martin "Bull" Soucy, qui s'est démis un coude dans la dernière pratique. Je leur souhaite donc bonne chance, et j'espère qu'ils auront encore l'opportunité de se faire valoir contre notre équipe.

Dans le but de mieux faire connaître notre équipe, nous vous donnerons la semaine prochaine un interview avec P.-E. Cantin, coach, et G. Hamelin, gérant de notre équipe qui va commencer ses activités sous peu. D'ici là, portez-vous bien.

René Yergeau, 1ère Pêch.
Pierre-J. Paulhus, 11e Pêch.

EQUIPE

Responsable: G. Ouellette.
Assistant: C. Gagnon.
Dactylographes: C.-E. Boisvert.
René Yergeau.
Collaborateurs: Marcel Lévesque.
Gaby Morissette.

une certaine quantité de matière organique et d'éléments essentiels tels que le magnésium et l'aluminium.

Si l'on compare ce qu'il en coûte pour une tonne de pierre à chaux et l'équivalent en marne, on se rend compte que la marne donne un gain très appréciable. A St-Gabriel de Rimouski, dans les 10 dernières années, nous avons employé environ 15,000 verges cubes de marne que nous avons soustraites de nos lacs. Comme 2 verges cubes de marne équivalent à 1 tonne de pierre à chaux, il nous aurait fallu acheter 7,500 tonnes pour en trouver l'équivalent. La pierre à chaux vaut \$4.00 la tonne; il aurait donc fallu déboursier \$30,000.00.

Or, la marne n'a coûté que \$0.25 la verge cube, et des dépenses globales de \$5,000.00, d'où une économie de \$25,000.00. Il est vrai cependant que le gouvernement a facilité grandement l'excavation de la marne par l'égouttement de certains étangs ou par l'installation d'excavateurs mécaniques, ce qui l'oblige à certains déboursés; mais ces dépenses représentent à peine le sixième de ce que la pierre à chaux pourrait exiger.

Marcel Lévesque, (11e Agr.)



GAZETTE des CAMPAGNES
est publiée à
Ste-ANNE-de-la-POCATIERE

par
FORTIN & FILS
Directeur: La-de-G. Fortin

Abonnement:
6 mois \$1.25
1 an \$2.00

le numéro \$0.05

"Autorisée comme envoi postal
de la seconde classe"

"Ministère des Postes, Ottawa"

Le Salon National de l'Agriculture

Pour la deuxième année consécutive, le Salon National de l'Agriculture attirera à Montréal, dans quelques semaines, des dizaines de milliers de visiteurs curieux des choses de l'agriculture canadienne. Du 27 janvier au 4 février prochain, on pourra visiter la grande salle du Palais du Commerce remplie à craquer d'exhibits de toutes sortes, animaux de ferme (vivants), machinerie agricole de tous genres, à part un grand assortiment d'exhibits susceptibles d'intéresser vivement la ménagère canadienne, qu'elle soit de la campagne ou de la ville.

Dans le domaine de l'artisanat, il suffit d'énumérer les exhibits suivants: collection de sculptures réalisées par les Bourgault, de St-Jean Port-Joli, collection d'oeuvres en fer forgé, ensemble représentatif d'ouvrages tissés ou faits à la main par les fermières du Québec, métiers à tisser de genre ancien et nouveau, cuisine modèle pour maison de ferme. Le ministère provincial de l'Industrie et du Commerce et le ministère de l'Agriculture d'Ottawa apporteront leur précieux concours à l'organisation de cette section du Salon National de l'Agriculture. De plus, le ministère provincial de l'Agriculture présentera un exhibit très intéressant sur l'étude des sols.

Poursuivant la visite du Salon, les ménagères pourront s'arrêter aux nombreux exhibits de produits alimentaires préparés à leur intention: fruits et légumes, miel, conserves, produits laitiers, viandes. Le ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Ecosse et la Société Pomologique et Fruitière du Québec se feront concurrence avec leurs exhibits de pommes.

Pour le coup d'oeil, il y aura des fleurs à profusion, grâce au concours de quelques grands fleuristes de la métropole. Le Jardin Botanique de Montréal y reproduira quatre modèles de jardins floraux.

Nouv. professeur...

(suite de la page 1)

Distinction. En mars, 1951, il obtenait la Licence en mesurage, et en juin 1951, le Baccalauréat ès Sciences Appliquées (Génie Forestier) avec toujours, la note Grande Distinction.

Quelques mois après sa graduation, il était nommé Chef de Division pour les Renseignements Forestiers, dans les comtés de Montmagny, L'Islet, Kamouraska et Témiscouata. A cette fin, il ouvrait un Bureau à Ste-Anne de la Pocatière, qui est au centre de la dite division.

M. Thiboutot s'est occupé

activement depuis 1951 de tous les problèmes forestiers et spécialement des petits propriétaires forestiers. En effet, près de 50 p.c. des terres boisées de la province appartiennent aux petits propriétaires. Trouver la solution d'un tel problème, c'est assurer la stabilité économique de l'industrie du bois, et du même coup, la permanence d'une de nos richesses nationales.

Quoique nommé professeur à l'Ecole, M. Thiboutot continuera toujours à s'occuper des problèmes forestiers qui sont du domaine de sa profession, soit en donnant des cours de sylviculture, soit encore en participant aux activités de l'Association Forestière Qué-

bécoise, soit encore par la parole et la plume.

M. Thiboutot a été diplômé arpenteur-géomètre en avril 1952.

Actuellement, le Bureau de Renseignements Forestiers attend un nouveau titulaire.

Nous espérons que le successeur de M. Thiboutot sera nommé sous peu et prendra charge de son importante mission "d'agronome forestier".

Nos meilleurs voeux de succès au nouveau professeur de la Faculté d'Agriculture.

MLLE M.-LOUISE PAQUET FLEURISTE

Membre de L'Union des Fleuristes du Canada.
FLEURS pour TOUTES OCCASIONS

Représentante à Ste-Anne, Mme LS. de G. FORTIN

RIVIERE-DU-LOUP

PRES de la ROUTE LEVIS-RIMOUSKI

3 rue Lévis,

Tél.: 2128

Rivière-du-Loup.



SGT ROSAIRE PLANTE

Ancien lutteur professionnel de Montréal, le sergent Rosaire Plante, 37 ans, est marié et père de quatre garçons. Enrôlé une première fois le 29 février 1944, il devint vite instructeur. Licencié à la fin de 1946, il rentra à l'armée le 12 mai 1947, cette fois au Royal 22e Régiment. Plus tard, il combattit un an sur le front de Corée. Fantassin d'élite et parachutiste, Rosaire Plante est rentré dans l'armée pour y rester, car il y a trouvé une carrière de chef.



une carrière de CHEF au service du Canada

C'est un axiome vieux comme le monde que les nations de proie ne respectent que la force. Aussi le Canada entend-il renforcer ses défenses, surtout en face du danger constant d'un nouveau coup de main des communistes.

L'armée du Canada, l'une des plus modernes au monde, enseigne à ses hommes d'excellents métiers. Mais elle s'efforce surtout d'inculquer à chacun le sens des responsabilités, l'esprit d'équipe, la faculté de prendre des décisions. Autrement dit, l'Armée forme des chefs.

Comme exemple, nous pourrions citer le cas du sergent Rosaire Plante, dont on voit la photo ci-haut. Au 2e bataillon du Royal 22e Régiment, il est membre du peloton des chenillettes blindées et instructeur de fusil-mitrailleur Bren.

Le revenu du sergent Rosaire Plante se compare avantageusement, âge pour âge, à celui de tout autre citoyen qui, avec le même degré d'instruction et les mêmes aptitudes techniques, exerce un métier dans le civil.

Enfin, ce sous-officier pourra prendre sa retraite avec une généreuse pension à un âge où il pourra encore occuper un emploi technique bien rémunéré dans le civil.

Pour une carrière de chef bien rémunérée au service de votre pays, enrôlez-vous dans l'armée moderne du Canada.



ENRÔLEZ-VOUS DÈS AUJOURD'HUI DANS

VOTRE ARMÉE

Dépôt des effectifs No 4,
772 ouest, rue Sherbrooke,
MONTREAL, P.Q.

Dépôt des effectifs No 3,
Casernes Connaught,
3, côte de la Citadelle, QUÉBEC, P.Q.

Dépôt des effectifs No 13,
Wallis House, angle Charlotte et Rideau,
OTTAWA, Ont.

Fermeir Eclair Lightning
6 x 16 pcs
\$0.15 chaque, la doz. \$1.00
Couleurs assorties
Mme I. Schaefer Enr
DRUMMONDVILLE
BOITE POSTALE 264

NOUVELLES de CHEZ-NOUS

"TRIBUNE du HOCKEY"



L'O.T.J. BAT LE ST-PATRICE DE R.-DU-LOUP AU COMPTE DE 12 à 2

Mardi soir, à la patinoire locale, l'O.T.J. en venait aux prises avec le St-Patrice Intermédiaire B, de Rivière-du-Loup, dans une joute assez intéressante. Disons d'abord que la boîte des punitions n'a vu aucun client. Même si la marge dans le pointage est assez considérable, il s'y maintint un bel esprit sportif où le proverbe "bons perdants bons gagnants" s'y faisait valoir... et à quel point?

Nos visiteurs, quoique dans la défaite, avaient tous l'air joyeux et décidés de prendre une bonne revanche chez-eux. Aussi l'O.T.J., bons gagnants, n'ont pas envie de s'asseoir sur leurs lauriers...

Chose certaine, c'est que nos porte-couleurs iront à St-Patrice; chose moins certaine c'est la date de la rencontre et peut-être de la revanche...

Maintenant, prenons en considération quelques objections présentées lors de la joute:

1—*La glace*: Les visiteurs ont eu la glace à leur désavantage, étant habitués à une glace artificielle. Il faut admettre que la nôtre était en assez mauvaise état; le disque dansait, semblait coller à cette glace rude et craquelée, était difficile à contrôler, quoique nos gars savaient le conserver... Auront-ils la chance de nous faire voir leur habileté? Une glace d'extérieur reste une glace d'extérieur.

2—*Le vent*: On dit même que nous l'avions de notre côté, j'ignorais que nous possédions une "corde à la faire tourner"...

3—*La rapidité*: Je donne l'avantage à nos patineurs. Riv.-du-Loup a dans son équipe de beaux patineurs, rapides et agiles, mais dans l'ensemble on est moins rapide qu'ici, encore qu'il y ait amélioration à attendre sur ce point.

La glace artificielle y sera pour quelque chose?... Attendons la partie à l'aréna.

4—*La "Tac-Tic du gendarme: Coach"*.

Il y aurait là une belle rivalité à exercer. On ne s'en donnait pas la peine; ce fut un gros point faible chez nos adversaires.

5—*Le jeu de passes*: A vrai dire, il y aurait une amélioration pas facile mais utile à faire. La pratique en set le seul maître, dit-on... mais la coopération des équipiers y serait pour beaucoup... n'est-ce pas?

Nous irons avec plaisir mettre ces cinq différents à point sur une glace où nos adversaires se sentiraient chez-eux; mais notre dernier mot n'est pas dit...

Maintenant, voici l'alignement de l'équipe de l'O.T.J.

Gardien de but: Claude Ancil. Défenses: Hervé Laforest, Maurice Fortin, Charles Rouleau, Marc-Henri Ancil. Avants: Jean-Louis Bernier, centre, Henri Grenier, aile gauche, Roger Laforest, aide droite; Louis-Marie Ancil, aile gauche, J.-R. Rouleau, c., R. Chamberland, a.g., G. Grenier, coach.

C'était la quatrième partie du club O.T.J. La 1ère et la 2e contre St-Pacôme, que nous avons perdu par des pointages de 11 à 4 et de 8 à 2 la troisième contre le l'Islet-Station que nous avons gagné au compte de 12 à 4.

A l'avenir, nous donnerons les résultats des parties et le sommaire de chacune. Rendons-nous en foule pour encourager nos jeunes porte-couleurs.

L. Nitrof.

Anniversaires Lacordaire

Ste-Anne de la Pocatière — (DNC). — L'année qui débute sera marquée par de nombreux anniversaires chez les abstinents et abstinences du diocèse de Ste-Anne de la Pocatière. Plusieurs cercles compteront 10 ans et 5 ans de fondation. Ces anniversaires sont actuellement soulignés par de grandes démonstrations populaires.

Les Cercles Lacordaire et Jeanne d'Arc de Saint-Frs-Xavier, de Riv.-du-Loup, compteront dix ans de fondation le 25 mai prochain. Compteront 5 ans: les cercles de Ste-Louise, cté de L'Islet, le 20 février; les cercles de Ste-Hélène, cté de Kam., le 19 juin; de St-Roch des Aulnaies, le 17 juillet; de St-Denis, Kam., le 27 juillet; de Notre-Dame du Rosaire, le 4 septembre; et de Kamouraska, le 6 octobre.

Le cercle de St-Aubert, cté de L'Islet, comptera trois ans de fondation, le 29 avril prochain. Ce cercle avait été fondé par M. l'abbé Roland Michaud, vicaire de cette paroisse et actuellement à Mont-Carmel, Kam. Enfin, compteront 1 an de fondation, les cercles de St-François de Montmagny, le 28 juin; de Ste-Apolline, le 7 juin; de St-Mathieu de Montmagny, le 6 septembre; de St-Juste, le 27 septembre; de Ste-Félicité, le 1er novembre; de Rivière-Quelle, le 22 novembre.

Au cours de l'année, des semaines antialcooliques et un congrès diocésain seront tenues, dans le diocèse; les dates et endroits seront déterminés plus tard.

Soirée scout

Mercredi, le 3 février, en la salle de l'Académie Sacré-Coeur, aura lieu une partie de cartes organisée par le comité protecteur de la Troupe 1ère Ste-Anne.

Les profits de cette veillée iront aux fonds de Troupe, qui comme toute autre organisation a besoin de secours pécuniaire.

1—*Les tentes*: indispensables pour le camp, elles ont coûté \$200.00 dollars et plus.

2—*L'agrandissement*: comme le disait un jour le chef de troupe "Les chefs devront s'accrocher au mur". Alors pour remédier à cela il a fallu agrandir le local scout d'un appartement de 10 x 12, et ceci en n'immobilisant pas plus que \$150.00! Un vrai record d'économie!

3—*Le matériel*: malgré les bons soins de nos scouts et de l'intendance, il se détériore, il faut encore en remplacer certains morceaux.

Et il y a bien d'autres dépenses qu'il serait difficile d'énumérer ici, et surtout trop long.

Comme nous avons des dettes, il faut les payer; et déjà le comité protecteur y a fait beaucoup. Quoique la disposition des stocks de vieux papiers leur demanda une somme de travail quasi supérieure à la somme d'argent rapportée, ils nous ont rapporté assez pour en payer une bon-

Concert Tortelier - Newmark

PAUL TORTELIER

Né à Paris, en 1914, Paul TORTELIER a fait toutes ses études musicales au Conservatoire National où il a obtenu, à l'âge de 16 ans, son premier prix de violoncelle. Admis dans la classe d'écriture musicale, il s'y voyait récompensé par le premier prix d'harmonie.

Ses maîtres fondaient de grands espoirs sur sa double carrière de compositeur et de chef d'orchestre. Il y renonça pour se consacrer au violoncelle, où il acquit une réputation universelle.

Dès 1935, Paul TORTELIER joua en soliste sous la baguette des plus grands chefs internationaux, tels que: Richard Strauss, Serge Koussevitsky, Sir Thomas Beecham, Otto Klemperer, Charles Munch, Paul Paray, Mitropoulos, Georgesco, Freitas Branco, Appia, Albert Wolff; et sous la direction de nos principaux chefs français: Inghelbrecht, Eugène Bigot, Louis Fourestier, Henri Tomasi, Gaston Poulet, André Cluytens, Jean Martinon, Jean Fournet, Pierre Dervaux, etc...

Entre temps, Paul TORTELIER faisait apprécier ses dons et sa technique de compositeur; citons un concerto pour violoncelle et orchestre, une sonate, une suite pour violoncelle seul et diverses pièces.

Henry Malherbe a dit de lui: "Aujourd'hui, Paul TORTELIER atteint à l'entière maîtrise de son art. Il a porté sa virtuosité à un point suprême. Il pénètre à fond les textes sonores qu'il interprète parce qu'il est lui-même un créateur musical. Il est à la hauteur des plus célèbres virtuoses du monde entier par sa technique éblouissante qui laisse voir une nature noble et ardente de musicien".

New-York. — "Un maître de la technique et du style."

New-York Herald.

Avec quel enthousiasme et quel maîtrise Paul TORTELIER a interprété le "Concerto" de Jean Hubeau. La pureté du diamant alliée à la vivacité du mercure.

Tony Aubin, "Comoedia", 1942.

ALGER. — Paul TORTELIER est artiste par divination; une personnalité forte, un talent profondément émouvant font que son art possède cette qualité à la fois simple, grande et complète, qui franchit les frontières.

Paul TORTELIER: Un Paganini du violoncelle. René Manent.

PAUL TORTELIER enregistre sur DISQUES.

DON QUICHOTTE, de Richard STRAUSS, VARIATIONS sur un THEME ROCOCO de TCHAIKOWSKY avec le Royal Philharmonic Orchestra.

CONCERTO de HAYDN avec l'Orchestre des Concerts Colonne.

JOHN NEWMARK ACCOMPAGNERA PAUL TORTELIER

John Newmark est d'origine européenne et de formation musicale allemande. Jeune musicien, John Newmark fit ses études à Leipzig. Le Canada est heureux de voir cet éminent pianiste contribuer largement au développement musical de notre pays. Les plus grands artistes le réclament; Kathleen Ferrier, Elisabeth Schumann, Adolf Bush, René Leroy, Paul Tortelier, tous ces artistes ont sollicité la faveur de sa coopération. Sans oublier le violoniste Goldberg avec lequel il fit une tournée en Amérique du Sud. Ses nombreux succès et ses enregistrements des cycles de Schumann et de Brahms avec Kathleen Ferrier, attestent la qualité de son art et sa compétence comme musicien.

Voyez la nouvelle
STUDEBAKER CHAMPION
la merveille de l'année.
Conduisez-la vous-même

UN SERVICE PROMPT ET UN
PERSONNEL COURTOIS VOUS ATTENDENT

Au GARAGE TOURISTE
Georges-Noël Pelletier, prop.

DISTRIBUTEUR DE STUDEBAKER
VANGUARD ET TRACTEUR FERGUSON
Ste-ANNE-de-la-POCATIERE

MARC-ANDRÉ RIOUX

DIRECTEURS DE FUNÉRAILLES

Embaumeurs diplômés — Service d'ambulance

SALONS MORTUAIRES GRATUITS

Riv.-du-Loup, 176 Lafontaine, tél.: 2688

61 Témiscouata, Tél.: 2668

Ste-Anne-de-la-Pocatière, Tél.: 125

St-Arsène, Tél.: 3866

ne partie... mais... il en reste malheureusement.

La Scout Maîtrise en profite pour remercier publiquement les membres du comité protecteur. Et aussi pour vous inviter à la partie de cartes du mercredi, le 3 février 1954.

Paul Fortin, asm.

Concert JMC au Collège Ste-Anne

Le 24 janvier, à 8h. p.m. le centre JMC de Ste-Anne, présente Paul Tortelier, violoncelliste français accompagné au piano par John Newmark.