

SEPTEMBRE 1947

BIBLIOTHEQUE ASSEMBLEE
HOTEL DU GOUV. LEGISLATIV
QUEREC, DEC 47
17/46/502
52/46/161

10 sous



10^e année—No 7

Québec, P. Q.



Comment les Purées Heinz et les Aliments Heinz pour Enfants Conviennent au Menu de votre Bébé

Les bébés sont comme les adultes. Certains d'entre eux ont besoin d'un régime alimentaire spécial. Votre médecin est le mieux qualifié pour juger de ce que devrait manger votre bébé. Cependant, les Purées Heinz et les Aliments Heinz pour Enfants, énumérés ici, peuvent être inclus dans le menu de la plupart des bébés normaux, quand ceux-ci ont atteint les âges suggérés. Au sujet des quantités, suivez l'avis de votre médecin.

Pour Bébé de 4 à 8 mois

Votre bébé commence maintenant à être plus éveillé! Il joue dans son petit parc... essaie d'atteindre, en rampant, les hochets et les balles de laine qui sont hors de sa portée. Des aliments solides ont été ajoutés à son menu régulier et pour satisfaire à ses besoins alimentaires, sa maman peut choisir parmi 22 variétés de Purées Heinz. Parce que toutes les Purées Heinz sont de consistance lisse et uniforme, les bébés les avalent facilement... les digèrent facilement.



Pour Bébé de 8 à 12 mois

Il prend maintenant son bain dans une grande baignoire — et il adore cela! Comme il aime à barboter dans l'eau! De plus — il s'assied maintenant sur sa petite chaise basse pour manger. Sa maman l'habitue à une plus grande variété de saveurs en ajoutant, à son menu, ces variétés de Purées Heinz dont il ne s'est pas encore régalé. Parce que le choix est tellement intéressant — 3 variétés de viande, 11 variétés de légumes et 8 desserts — bébé peut être nourri avec des viandes différentes et délectables. Les Purées Heinz sont toutes cuites de façon à conserver, au plus haut degré, les sels minéraux et les vitamines.



Pour Bébé de 12 à 18 mois

Quel grand garçon maintenant! Il a un sourire épanouissant — ses dents sont superbes, il faut donc remplacer les Purées Heinz pour Bébés par les Aliments Heinz pour Enfants. Maman constate que les 12 variétés d'aliments comportent des viandes, des légumes hachés et coupés en dés, 3 desserts et même un Dîner complet de Boeuf et de Légumes — tous appétissants, nourrissants et faciles à préparer. Et comme chaque boîte de 5 onces fournit une bonne portion copieuse, on peut servir à bébé plusieurs variétés sans faire de gaspillage. Les Aliments Heinz pour Enfants ne sont pas épicés et ne contiennent qu'une quantité modérée de sel.

Aliments Heinz pour Bébés

Une bonne nouvelle! Après une longue absence, les Aliments Heinz pour Enfants sont de nouveau en vente — et les approvisionnements sont suffisants.



Recherchez la gamme complète des 22 variétés de Purées Heinz à l'enseigne du Bébé Heinz quand vous faites vos emplettes.

SEXE ET PSYCHOLOGIE (1)

par M. l'abbé E. Rolland

Les livres traitant des influences corrélatives de l'âme et du sexe sur la personne humaine seront toujours actuels.

De tout temps en effet on s'est intéressé à ces études de l'âme masculine ou féminine parce que la connaissance exacte des comportements différents de ces deux sexes amène toujours une salutaire réforme dans les relations familiales, sociales, matrimoniales.

L'auteur, monsieur l'abbé Rolland, part du fait que si dans le règne animal les diversités psychologiques se manifestent entre mâle et femelle proportionnellement à la différence de leur structure physique, il faut, pour le règne humain, ajouter cette incontestable caractéristique, nuancée selon le sexe, mais prédominante: LA RAISON.

Tous les actes HUMAINS reçoivent en effet leur élan initial de l'intelligence, lumière de l'élément spirituel, chez l'homme. Or le comportement du sexe fort en face d'un fait s'apparente si peu à la réaction féminine devant le même fait, qu'immédiatement on cherche la CAUSE de cette différence. Et c'est le SEXE. De là les manières différentes pour l'homme et pour la femme d'envisager L'AMOUR, d'envisager L'ENFANT. De là surtout la nécessité pour chacun de connaître les QUALITES et DEFECTS inhérents à son sexe pour les développer ou réformer selon le cas en vue 1. d'une perfection naturelle plus certaine et 2. en regard de l'éternité.

SEXE ET PSYCHOLOGIE, récemment édité chez FIDES, offre une thèse claire et simple. Elle vaut d'être lue et réfléchie par tous ceux dont le bonheur conjugal présent ou futur est en cause. C'est un code pratique pour savoir quoi dire, et quoi faire en telle et telle circonstance problématique des relations sociales.

(1) Volume de 173 pages, édité chez FIDES, en vente partout au prix de \$1.00. Commandez-le dès aujourd'hui chez FIDES, 25 est, rue Saint-Jacques, Montréal-1, PL. 8335.

LA PERLE

AU FOND DU GOUFFRE (1)

Par Eugène Nadeau, o.m.i.

Une étonnante odyssée dont les péripéties providentielles vous tiennent en haleine trois cents pages durant.

Ce récit mouvementé relate, en effet, les aventures de seize missionnaires canadiens, oblates de Marie-Immaculée qui, partis pour le Basutoland, débarquent en Allemagne... prisonniers de guerre! Le naufrage de leur navire, le ZAM-ZAM, ouvre l'ère des imprévus les plus problématiques pour ces religieux.

La vie de "Barbelés" au camp nazi est un GOUFFRE de noires souffrances et physiques et morales. Les ronces des barrières intérieures donnent une exacte idée de la vie crucifiante qu'elles emprisonnent dans leurs limites; mais les hommes dont il est ici question ont des âmes d'apôtres et dans ce GOUFFRE d'amertumes ils vont chercher et trouver la PERLE lumineuse; l'exercice inlassable d'un sublime apostolat.

LA PERLE AU FOND DU GOUFFRE, récemment édité chez FIDES, est une aventure vécue, aussi prenante dans son réalisme émouvant que les plus grandes épopées historiques. Le tout dans un style alerte, imagé et fleurant bon la bravoure canadienne...

(1) Volume de 306 pages, édité chez FIDES, en vente partout au prix de \$1.50. Commandez-le dès aujourd'hui chez FIDES, 25 est, rue Saint-Jacques, Montréal-1, PL. 8335.

dans l'ouest du Québec

Le Droit

LE DROIT, le grand quotidien français de la capitale du Canada, est non seulement l'organe officiel des Canadiens français d'Ottawa et de tout l'Ontario, il est aussi le journal quotidien français ayant la plus forte circulation dans tout l'Ouest de la Province de Québec.

Par delà la rivière Outaouais, dans les comtés de Papineau, Hull, Gatineau et Pontiac, sur les bords de La Lièvre comme le long de la Gatineau, dans le Témiscamingue comme dans les régions de l'Abitibi, partout circule LE DROIT, le seul quotidien français publié à l'ouest de Montréal.

LE DROIT

98, rue Georges,
Ottawa.

Avec le Père

1er septembre: Fête du Travail, à laquelle l'Eglise s'associe, elle qui a voulu donner des patrons à chaque métier en offrant aux ouvriers de tous outils l'occasion de se sanctifier à la sueur du front pour la joie des mains. Elle a toujours glorifié le beau et honnête labeur qui engage l'activité de l'esprit comme l'habileté manuelle. Tant de bonheur de conscience peut s'attacher au travail accompli dans l'amour du métier où l'on engage son talent à faire fructifier son talent, chacun le sien, et dont il faudra rendre compte. Fête du travail, gloire de l'humanité, fête des moissons pour toutes les faims, joie des semeurs, fête du Dieu qui a ordonné comme un salut, et jamais comme une malédiction: "Tu gagnes ton pain".

* * *

Aux "Notre-Dame" de toutes dévotions, il faut ajouter "Notre-Dame-de-Septembre" aux quatre fêtes bien marquées. Le 8, la Nativité. Le 12, le Saint Nom de Marie. Le 15, les Sept-Douleurs. Le 24, Notre-Dame de la Merci. Tout un cycle imposant: la naissance, le baptême, la douleur et la reconnaissance. En attendant les prières quotidiennes du mois du Rosaire, Notre-Dame de Septembre, nous vous aimons!

* * *

Aux offices liturgiques des Quatre-Temps d'automne, tout est joie dans les hymnes. L'Introït du mercredi comporte belle invite: "Chantez avec transport le Seigneur qui vous vient en aide". Vendredi, c'est un "Laetatur" qui débute: "Qu'il soit joyeux le coeur de celui qui cherche le Seigneur". Et au matin du samedi, à l'épître, un appel à la reconnaissance au Dieu de toute fécondité: "Lorsque vous aurez recueilli tous les fruits de votre terre, vous célébrerez une fête au Seigneur". A l'Evangile, la parabole du figuier stérile pour qui le vigneron réclame encore confiance en promettant de le mieux soigner. Collaboration de l'homme et de la terre. Tant qu'il y a vie, il y a espoir. . . La production de la onzième heure a bien été payée comme celle de la première.

* * *

Troisième dimanche de septembre, le dix-septième après la Pentecôte, en la fête de saint Mathieu. Toute la vie chrétienne est ramassée en l'Evangile du jour; dans le plus grand commandement: "Tu aimeras le Seigneur, ton Dieu, de tout ton coeur, de toute ton âme et de tout ton esprit, et tu aimeras ton prochain comme toi-même".

* * *

Le 26.—La fête des Saints Martyrs canadiens, des saints à nous, qui ont colonisé notre pays, l'ont arrosé de leur sang après avoir donné le meilleur de leur dévouement à l'évangélisation des races païennes de ce Nouveau-Monde à qui l'Ancien apportait ses meilleurs éléments dans les hommes de bonne volonté qui mettaient Dieu et leur foi au premier plan. Jean de Brébeuf, Isaac Jogues, René Goupil, Gabriel Lallemant, Charles Garnier, Noël Chabanel, de grands français, martyrs au Canada, pour le Canada.

* * *

Que reviennent souvent aux oraisons de l'Eglise les prières pour la paix! Au dernier dimanche de septembre, le dix-huitième après la Pentecôte, la messe s'ouvre sur la supplique Da pacem: "Donnez la paix, Seigneur, à ceux qui mettent en vous leur attente".

* * *

C'est si proche de la fête de Saint Michel, l'archange des bons combats, que cela prend davantage de signification. Plus particulièrement, au matin de sa fête, le 29 septembre, il faut dire "Saint Michel archange, défendez-nous dans le combat".

* * *

Et septembre ferme, avec saint Jérôme, confesseur et docteur de l'Eglise, le cycle de sa liturgie.

TU NE ME JOUES PAS, MAMAN...

B IEN sûr que le sirop de blé d'Inde Crown Brand est bon pour moi. Bien sûr que le médecin recommande d'inclure le sirop de blé d'Inde Crown Brand dans mon régime alimentaire.

MAIS pourquoi ne parler que de moi?

Je sais bien que tu emploies aussi le Crown Brand pour tes délicieuses pâtisseries. Que tu t'en sers pour sucrer tes recettes. Que tu le sers aussi avec les gaufres, les crêpes et les céréales.

Tu ne me joues pas, maman! Le sirop de blé d'Inde Crown Brand est bon pour toute la famille!



Depuis des années, les médecins recommandent l'emploi du sirop de blé d'Inde Crown Brand comme carbonhydrate et modificateur du lait pour les bébés au biberon.

**SIROP DE BLE D'INDE
CROWN BRAND**

THE CANADA STARCH COMPANY LIMITED—MONTREAL—TORONTO

MCB-2F



Ce numéro de PAYSANA commence "Avec le Père" en page 3; vous rapporte ce qui se passe à Claire-Vallée, et présente l'éditorial de Mme Françoise Gaudet-Smet: PREVOYANCE, en page 5. L'artisanat en Australie, et en France, c'est en pages 6 et 7. Invitation à l'élevage du pigeon, en pages 8 et 9. Les métiers féminins par Simone Gélinas nous font connaître des brodeuses, page 10. Psychologie de l'enfant, c'est en page 11. Puis avec Mme Patenaude-Benoît: PAYSANA-culinaire, ses conseils, ses recettes et son courrier. Le tricot, le courrier, la décoration des têtes et des chambres, et voilà pour vous servir, une édition de plus.

Notre adresse définitive et permanente est:

PAYSANA

CLAIRE-VALLEE, SAINT-SYLVRE,
(NICOLET), QUE.

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

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

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



Ce qui se passe à Claire-Vallée

études 1947

Ce qu'on est convenu d'appeler "les vacances", c'est ordinairement une période de repos, de détente, de flâneries, de chambardement de l'ordre normal de travail et d'étude. A Claire-Vallée, il peut y avoir apparemment un peu de tout cela. Mais une grande idée et un constant souci de travail dominant tout le mouvement qui emplit le paysage de fleurs vivantes et le fait remuer de chansons, de danses, de grands cris de joie. On se repose en changeant d'ouvrage, mais encore et toujours on travaille, et à quel rythme!

Au 1er juillet, arrivent dans le soleil le plus rayonnant et la joie la plus communicative, 26 élèves de l'Université de Montréal, dirigés par le R.P. Emile Bouvier, s.j., de la Faculté des Sciences Sociales. Chacun prend sa place dans l'allégresse qui monte des bois, de la rivière, des hôtes et des choses, et cherche le coin de sa résidence. Les filles montent au dortoir, en jetant l'oeil sur les tables où se prendra le pain quotidien, démêlent leur bagage sans se frotter les coudes. Les garçons s'emparent de "leur" grange. Chacune s'arrange un petit coin sans bousculer l'échafaudage qu'organise sa voisine. Voir à soi et contribuer à l'entente générale, prendre son tour de laver la vaisselle, de servir la soupe aussi bien que résumer à temps les notes de cours, ce sera la grande gymnastique des esprits et des coeurs. Mais il y a aussi celles des pieds et des torsos. Le professeur attend. 4 heures. C'est l'heure du bain. La première personne qui fend l'eau claire et traverse la rivière le temps de le dire, c'est M. Pierre Hamp, le professeur vedette au camp de 1947. Il donne ainsi un fameux exemple de souplesse et d'agilité. Et ensuite, gymnastique systématique: course, repos, décontraction, puis distribution du programme d'étude sur lequel on est invité à réfléchir pour se mettre en état de grâce avec son travail. Jour après jour, voici ce qu'on étudiera, sous sa direction, à la lumière de sa vaste expérience et de sa compréhension de l'homme au travail:

1er jour: L'ESPRIT SOCIAL DANS L'INDUSTRIE. La vieille parole de Dollfus de Mulhouse: "Un patron doit à ses ouvriers autre chose que le salaire", est devenue le paternalisme repoussé par les organisations ouvrières. Pourquoi cette hostilité? Quelle est l'origine de la haine entre les hommes au travail? Est-ce uniquement la lutte pour le salaire? Quelle est la raison de la diffusion mondiale du Marxisme et de la lutte de classes? Examiner les sociologies respectives de chaque pays: Europe, Américaine.

2e jour: LA REVENDICATION OUVRIERE. Les trois stades: 1° La révolte contre la misère. Le prix du pain, 2° Le raccourcissement de la durée du travail. La conquête des loisirs. La journée de 12 heures.

Les trois-huit: la journée de huit heures. Le compte par semaine et non plus par jour. Les 40 heures. 3° La conquête du pouvoir. Introduction de la politique dans le métier.

3e jour: TRAVAIL DOMICILIAIRE ET ARTISANAL dans cette transformation. Historique de l'Artisanat. Le travail individuel et le travail de masse. Les types-éternels de l'homme commençant par le groupe familial. Ce que la mécanisation y a ajouté. L'homme et l'outil. L'homme et la force motrice. Formation de la grande industrie à côté de l'artisanat.

4e jour: ORGANISATION MODERNE DE L'ARTISANAT. Diversité de ses formes:

- a) l'artisanat de service public: Charron, forgeron, mécanicien agricole.
- b) l'artisanat domiciliaire. Son exploitation. Le sweating-system. Conjugaison de la grande industrie et de l'artisanat par la dissémination du travail.
- c) l'artisanat artistique.
- d) l'artisanat commercial. Le boutiquisme. Utilisation de cette forme par le capitalisme, chain-stores - succursales multiples.

5e jour: ORGANISATIONS ARTISANALES AU CANADA. L'exploitation des ouvrières à domicile. Conséquence dans les familles. Impuissance totale de la loi pour corriger les abus. La législation de protection est efficace dans l'usine, nulle pour la travailleuse à domicile qui peut prolonger sa journée jusqu'à épuisement complet de ses forces.

6e jour: LE RENDEMENT DU TRAVAIL. Autrefois le patron estimait que plus longtemps il tenait l'homme à l'usine, plus il gagnait. Les enquêtes scientifiques sur la fatigue ont révélé qu'elle coûte cher alors qu'on pensait qu'elle rapportait. Il faut entretenir l'homme comme on entretient les machines. Ce n'est pas seulement un entretien matériel mais moral. Création du service social.

7e jour: L'ASSISTANTE SOCIALE. Son rôle dans l'usine. Son rôle dans la famille. Peut-on concevoir qu'elle ait aussi une action paroissiale, communale et qu'elle agisse dans les conditions du travail domiciliaire comme dans les conditions du travail usinier?

8e jour: METIERS ET PSYCHOTECHNIQUES pour l'orientation professionnelle et l'embauchage de la main-d'oeuvre. La science de la direction des enfants dans l'apprentissage et de l'efficacité ouvrière depuis la psycho-technique jusqu'à l'anthropopsychologie et la psychobiologie.

9e jour: LA FORMATION DU CHEF. Comment un chef d'entreprise doit-il éduquer sa Maîtrise pour avoir la plus grande et la plus humaine autorité de direction. Différence entre l'autorité mathématique et l'autorité de coeur. La même distinction peut être faite dans les méthodes de psycho-technique. Celles qui rendent égard à l'homme et celles qui le traitent comme une matière pareille au coton ou à la houille, dont il faut connaître les énergies sans s'occuper de l'âme. Force morale et économique du directeur d'entreprise qui a le culte de l'homme.

10e jour: LA SECURITE DE L'HOMME AU TRAVAIL. Examiner le travailisme anglais; le plan Beveridge. La suppression du besoin. Les tentatives totalitaires. Nazisme. Fascisme. Kraft durch Freude. Dopo lavoro. L'organisation russe. Le Stakanovisme.

Les Scandinaves. Le standard of living américain. Quel est le système possible et souhaitable au Canada dans l'entreprise particulière et dans les lois? Faut-il devancer les lois et créer les moeurs par l'initiative privée?

Les exposés, les discussions, les conclusions se font tour à tour sous les ormes, sous les pommiers, à l'entrée du chemin des "Belles-Amours" où l'ombre est si rafraîchissante quand le soleil plombe sur "Montsecrét". En transportant la soupe de la cuisine de la maison au réfectoire de l'atelier, on discute de psychotechnie ou de taylorisme, de la journée de huit heures, de la semaine de quarante heures, ou du "repos de huit heures" qui est la seule exigence des habitants qui commencent les foins. Le Père Bouvier est tanné de toujours chercher comment s'y prendre pour encourager les ouvriers à donner raison aux patrons, et faire comprendre aux patrons qu'il faut prendre les ouvriers comme ils sont... Il laisse "tout ça" là, et il s'en va râtelier, les deux mains sur les cordes. Hue donc! On aura tout vu, cette année! Mais que c'est dur, la culture!

Les journées commencent bien: avec la messe, le matin, dans le bureau principal de PAYSANA, dans le décor de pin nouveaux, de catalogues et de tous objets d'artisanat où se rejoignent les mains adroites de nos ouvriers du bois, du fer, et des tissages. Elles se continuent sous le ciel clair et dans les brises les plus variées. Elles se finissent dans les jeux et les chansons où chacun révèle ses talents et son souci de donner tout ce qu'il peut.

"Ti-ti pan-pan turlure, ça commence à avoir de l'allure!" au moment où sonne l'heure de la prière avant dormir.

Du 1er au 20 juillet, d'abord. Ensuite, du 10 au 30, le programme se continue au même rythme avec 25 nouveaux élèves. Les figures changent, mais l'esprit qui les anime toutes demeure.

On n'a pas réglé le sort du monde. Mais on a cherché à le mieux comprendre.

Et au 1er août, on recommence. Du même coup, bang! 39 demoiselles s'amènent. Elles viennent de toutes les paroisses du diocèse de Nicolet, dirigeantes de la Jeunesse Etudiante. Et quand il n'y a que trente lits. Et le foin frais? Il faut tirer au sort pour savoir où seront les neuf "martyres" qui n'auront pas peur de tomber en bas du foin... Les

tréte lits ne semblent plus intéressants... il n'y a que le foin qui "sera le fun".

Est-ce qu'on en a parlé d'artisanat sur tous les tons! Le domestique, le gagne-pain, celui du délassement et celui des loisirs. Et l'esprit des tapis: les tapis de misère, les tapis crochétés, les tressés et les tricotés, ceux qui ont une mystique et ceux qui n'en ont pas.

Faut-il organiser les ventes, centraliser les productions, donner une chance aux créateurs, et aider les copieux? Et les tricoteuses à domicile? La couture-à-la-maison en série? Et quoi donc encore?

Dire que vous pensiez qu'on s'amusaient...

En mai dernier, PAYSANA faisait un appel pour ce centre social de Claire-Vallée où il faut bâtir tant de choses pour recevoir tant de monde qui y veut venir. Organiser une corvée, demander un coup de main quand on passe son temps à aider aux autres, et à s'efforcer de rendre service, c'est donner une chance à ceux qui nous aiment de nous le prouver.

D'aimables adhésions sont entrées. Contribution d'argent, dons en nature d'objets d'artisanat, assurance d'amitié et de coopération, sont venus grandir notre joie d'aider. Et cela continue. Voici une liste des bienfaiteurs de la première heure, selon l'ordre d'entrée.

Mme Alphonse Laliberté,
Ste-Emilie (Lotbinière).

M. Jean Courval,
5242, rue Saint-Denis, Montréal.

Les fermières de Rougemont.

Les fermières de St-Urbain
(Charlevoix).

Mme J.-B. Bourgeois,
St-Célestin (Nicolet).

Mme Eudore Blondin,
Bécancour (Nicolet).

M. et Mme Alexandre Gaudet,
Aston Jonction (Nicolet).

M. et Mme Bruno Morin,
Aston Jonction (Nicolet).

Mme A. Robidoux,
1842, rue Orléans, Montréal.

Le Chanoine Joseph Bourgeois,
Séminaire de Nicolet.

Mme M.-T. Bourgault,
Saint-André Avellan, Qué.

M. et Mme Eudore Papillon,
48, rue Scott, Québec.

M. F.-A. Sénécal,
Le Comptoir National,
1950, Claremont, Montréal.

Les fermières de St-Tite
(L'Assommoir).

M. et Mme Gérard Charbonneau,
1800, rue Nicolet, Montréal.

Mme Zotique Daoust,
Sarsfield, Ont.

Mlle Lucienne Renaud,
Ottawa.

Mme Flore Chaput,
Montréal.

Mlle Léonie Laplante,
Montréal.

Et la vie continuera si nos amis le veulent.
F. G.-S.

POUR LE CENTRE SOCIAL DE CLAIRE-VALLEE

COUPON A REMPLIR

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

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

Signature.....

Adresse.....



PREVOYANCE

Que faisiez-vous au temps chaud, à l'heure où les embrasements du soleil mettent la terre en fécondité et donnent aux semences de toute vie la vigueur d'épanouissement et la pleine valeur de rendement ?

Dans l'émerveillement d'une telle richesse d'abondance, en mesurant le prix, avez-vous cueilli cette manne du sol pour en préserver le trésor, l'évaluer, en tirer parti et préparer la sécurité des jours de disette ?

Avez-vous cherché le miel et les douceurs de sucre pour confire les chairs blondes des pêches, figer les arômes des poires, embaumer les fraises en gelée, garder la pulpe d'un melon, fixer le parfum d'un concombre ?

Avez-vous tenu à conserver la pleine saveur d'une tomate aux rondes épaules, couler en marmelade les raisins et les mûres, les oranges et les abricots, les bleuets, les prunes et les pommes d'amour ?

Avez-vous cueilli la menthe et le thym ? dans des bains de sel, noyé le persil, le cerfeuil et la sarriette ? Avez-vous fait sécher l'herbe-à-dinde et les fleurs de tilleul pour les tisanes réconfortantes du plein hiver ?

Dans des tranchées de sable blond, en la fraîcheur des caves et dans l'ombre des sous-sols, avez-vous niché des régiments de carottes, des lignées de céleri, des monceaux de navets et des cachettes d'oignons ?

Au temps chaud des nonchalancesses invitant au laisser-vivre, à la facile existence qui engourdit toute volonté, vous êtes-vous mise en pleine activité de prévoyance pour enrichir à l'avance les jours de pauvreté ?

Quand les soirs accablés du poids du jour et de la chaleur se reposaient en faisant sourdre les rosées bienfaisantes où tenait tout le rendement du lendemain, vous êtes-vous recréée, vous aussi, en changeant d'ouvrage ?

Au temps chaud des ferveurs et des enthousiasmes qui assurent la fécondité de la pensée, mère de l'action, vous avez prévu les heures de lassitude quand les vents mauvais du doute paralysent toute initiative de prix ?

Prise à cette habitude de glaner en toute abondance, de faire fructifier toute richesse, de ramasser les restes, vivifiez-vous dans la joie de la prévoyance, au bonheur de l'ingéniosité, créatrice d'énergie nouvelle.

Puis, ramassez les premières feuilles mordues de gel, celles du chêne, de l'érable ou du frêne; cherchez les glands doux et les noix longues; mettez sous presse les rutilantes garnitures du vinaigrier;

Et pour orner la maison, cueillez les asclépiades, les mousses, les quenouilles et le buis pour Noël; ajoutez les immortelles aux crêtes de coq, et mettez en terre fraîche bégonias, mille-fleurs et géraniums;

Triez le vieux linge pour la catalogne neuve, les toutes petites retailles qui vont faire danser les étoiles en courte-pointes. Cordez le merisier et l'érable qui garderont flamme et chaleur aux soirs de grand gel;

Chantez la gloire de la terre et ses richesses, les bienfaits du soleil qui dore les blés, rougit les pommes, verdit les feuillages, accentue le bleu des prunes, fait plus rose le cœur des pétunias, et blanchit les lys;

Faites-vous de la joie en grande réserve, de la joie pour votre cœur et pour votre âme et le cœur et l'âme des autres, vous qui faites honneur au Créateur en Lui demandant le pain quotidien, mais en vous répondant à sa place par votre prévoyance.

Françoise Gaudet-Lucy

Peintre de la Flore Australienne

par MARGARET LAWRENCE

Photos: JACK GALLAGHER



Une maladie contractée par accident et voilà que se révèle une digne interprète de la riche flore de l'Australie.

Du magnifique talent de Mlle E. Margaret Stones le public a récemment été mis à même de juger lors d'une exposition de ses oeuvres qui vient de se tenir à Melbourne. Tous les tableaux se sont enlevés dès la première journée, les artistes ont rivalisé d'éloges et un critique d'art réputé a soutenu que toute la collection méritait d'être achetée en bloc par la Galerie nationale de Melbourne.

Il y a environ 18 mois Margaret Stones venait de terminer son cours d'infirmière et commençait à travailler en vue d'un diplôme en obstétrique. Agée d'un peu plus de vingt ans, jolie, robuste et alerte, elle aimait son travail et lui consacrait toute son énergie et son enthousiasme. C'est alors qu'elle eut la terrible révélation qu'elle avait contractée la tuberculose de l'un de ses patients.

Elle devait passer dix longs mois à l'hôpital. Dès le début elle mit à profit ses connaissances en dessin et en peinture. Elle avait en effet suivi un cours de dessin commercial à sa sortie de l'école et assisté aux leçons données à la Galerie nationale. Ses études ultérieures ne lui avaient pas laissé le loisir de continuer.

Et surtout elle n'avait jamais peint de tableaux de fleurs. Un jour une amie lui envoya un gros bouquet de fleurs sauvages provenant des Grampians, cette magnifique chaîne de montagnes longue de 60 milles dans la partie ouest de l'Etat de Victoria. La malade commença à peindre une des minuscules fleurs, puis une autre et en fin de compte devint si absorbé par son travail qu'elle passe tout son temps à cette distraction.

Son médecin s'avise d'apporter quelques spécimens de son travail à M. Daryl Lindsay, directeur de la Galerie nationale de Melbourne et membre du célèbre trio des frères artistes Lindsay. Celui-ci ne peut croire d'abord qu'ils ne sont pas une reproduction de vieilles estampes françaises mais comment un Français du 18^e siècle aurait-il pu peindre des fleurs australiennes comme la banksie et la "patte-de-kangourou"! Aussi bien, en venant rendre visite à Mlle Stones, il insiste fortement pour qu'elle travaille en vue d'une exposition.

Celle-ci, qui comprenait 70 tableaux de fleurs représentant presque une année d'efforts, a eu lieu en décembre dernier. Elle fut inaugurée conjointement par un artiste, M. Lindsay, et un naturaliste, M. Crosbie Morrison, afin de souligner son double caractère.

Sur réception des journaux le lendemain, Mlle Stones puise quel-

que courage dans un bon déjeuner avant de se résoudre à lire ce que le critique de l'AGE, J. S. MacDonald, ancien directeur de la Galerie des Arts à Melbourne et Sydney et bien connu pour ses commentaires mordants, a à dire d'elle.

A la première lecture elle ne trouve aucun compte rendu de l'exposition. Sans doute elle a bien vu au passage "Une collection digne de la Galerie nationale" mais elle ne revient qu'après coup à cette manchette dans l'espérance d'y trouver peut-être un paragraphe sur elle à la fin et découvre à sa grande surprise que tout l'article lui est consacré.

"Mlle Stones est une artiste de grande classe", porte le texte. "Elle est douée d'un sentiment plein mais raffiné des couleurs et de leur agencement. Ainsi outillée, elle ne se répète jamais et chacune de ses études est à sa façon un chef-d'oeuvre d'observation et d'expression où le dessin délicat des fleurs, leur coloris et leur texture sont rendus avec une fidélité scientifiquement impeccable... Le plus étonnant dans ces dessins, c'est que leur précision mathématique ne vient en aucun endroit éclipser leur valeur esthétique et réciproquement: les deux aspects y sont complémentaires."

Artiste modeste et diligente, Mlle Stones se passe de l'attirail traditionnel du peintre. Au sanatorium où elle est maintenant en convalescence, elle peint couchée dans son lit ou dans une chaise longue sur la pelouse, tenant des fleurs dans une main et ses pinceaux de l'autre. Un grand livre lui sert de chevalet; une table basse sur pattes lui suffit pour ses pinceaux et ses bocal.

Douée d'un coup d'oeil extraordinairement sûr et d'une maîtrise remarquable de ses gestes, elle peint directement avec le pinceau sans aucun croquis ou tracé préalable au crayon.

Il y a toujours un vaste assortiment de fleurs sauvages dans sa chambre car les médecins et infirmières ne manquent pas de lui en rapporter de leurs excursions, les jours de congé ou en fin de semaine. Plusieurs échantillons rares lui ont été envoyés par avion de l'Australie occidentale et lui sont parvenus en bon état après un voyage de 1,800 milles.

Parfois une abeille ou un autre insecte viendront compléter le tableau. On réquisitionne alors le filet à papillons d'un petit patient et le flacon d'éther du docteur de sorte que Mlle Stones peut observer de près son sujet plongé dans un profond sommeil.

Notre jeune artiste n'a pas à craindre d'être à court de sujets car la brousse australienne lui en offre

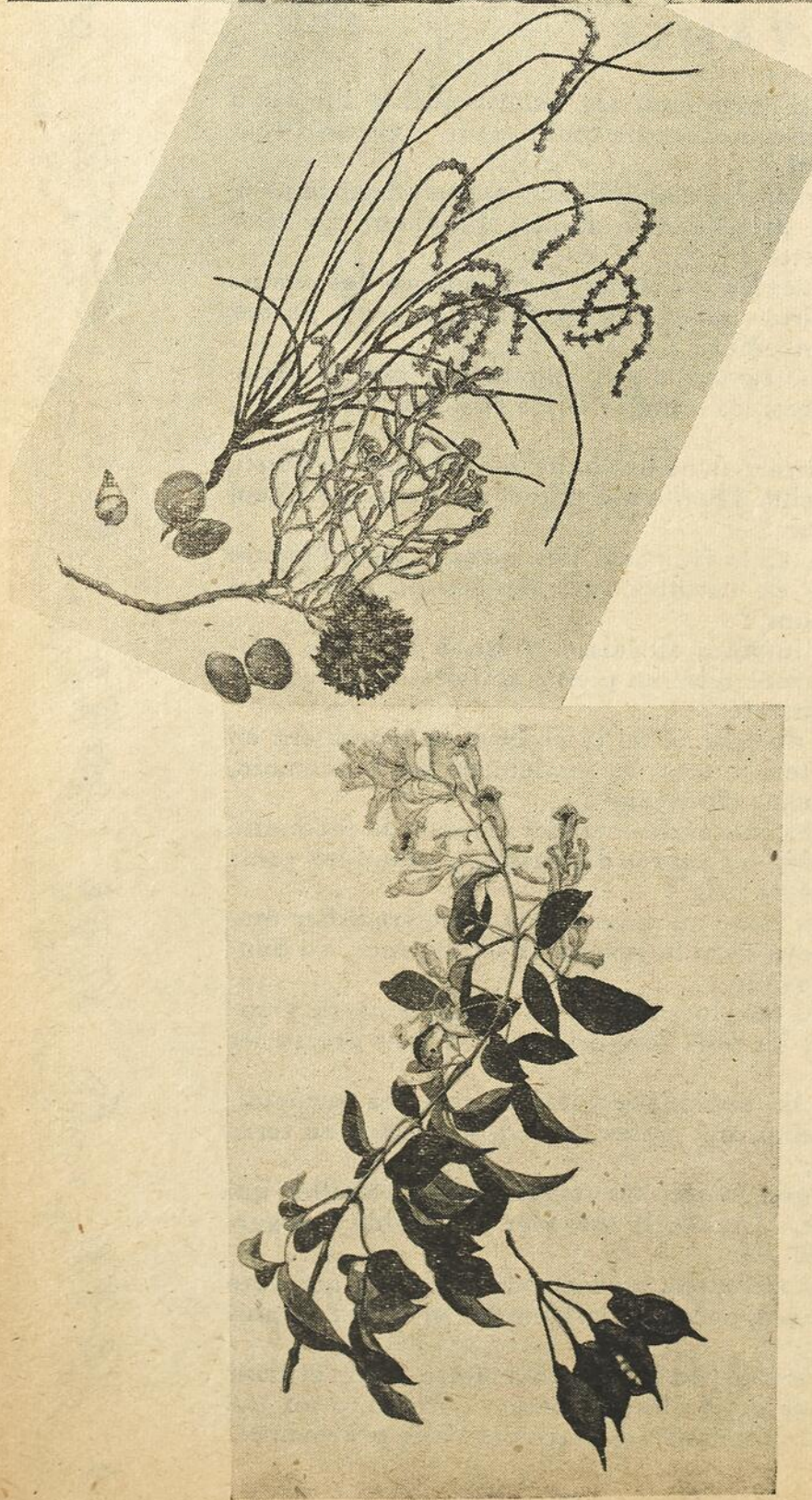
(Suite à la page 16)

Photo du haut: Margaret Stones au travail sur la pelouse du sanatorium où elle poursuit sa convalescence. Douée d'un coup d'oeil exceptionnellement sûr et d'une maîtrise remarquable, elle recourt immédiatement au pinceau sans croquis préalable.

Photo du centre: Deux plantes du littoral, la casuarinée simple ou "drooping she-oak" et l'arbre-à-perruque (*Calocephalus brownii*). La première est un bel arbre à croissance rapide, aux branches effilées et pendantes que l'on emploie comme ornement dans les régions côtières. L'arbre-à-perruque ne se trouve que sur les falaises où il pousse en

boules serrées d'un blanc immaculé qui font penser à des moutons en train de paître. D'où le nom que l'on donne en Nlle-Zélande à une plante voisine: le "mouton végétal".

Photo du bas: Fleurs et feuilles du técome d'Australie (*Pandorea pandorana*), gracieuse plante rampante que l'on trouve dans les fourrés et les fougeraies. Les fleurs de couleur crème et marquées de violet sont disposées en touffes interminables. Le fruit est celui de l'arbre-bouteille (*Sterculia diversifolia*) long de deux à trois pouces, c'est un fellicule dur et coriace. Les feuilles de cet arbre sont très utiles aux bestiaux en temps de sécheresse.



L'ARTISANAT EN FRANCE

Atelier de Marquetterie à Revel

Service de l'Information Français



Photo du haut
Photo du bas

Travail à la "sauteuse"
Collage des motifs



Formation des motifs

Le meuble terminé on procède au ponçage

Photo du haut
Photo du bas

Revel possède une très florissante industrie: la marquetterie et la copie du meuble ancien destinées principalement à l'exportation. D'après un dessin sur papier, le maître-artisan coupe à l'aide d'une scie spéciale appelée "sauteuse" de minces feuilles de bois rare: bois de rose, etc., à la forme des motifs à reproduire.

Ensuite ces motifs sont brûlés légèrement dans du sable chaud. Ils sont ensuite collés de façon à obtenir le motif voulu en alternant les différentes essences de bois pour réaliser le jeu de couleurs.

Après collage, ce placage est mis à sécher sous presse puis appliqué sur les parois du meuble à marquer, qui est lui-même remis sous une presse épousant ses formes.

Les opérations terminales sont le vernissage au tampon, travail délicat exécuté couche par couche et le ponçage au talc.

Les principaux meubles fabriqués sont des coiffeuses, des bureaux, des commodes.

Comme tous les petits élevages, celui du pigeon ou colombiculture ne nécessite qu'une faible mise de capital. Il permet une production économique et rapide de viande en plus d'être un passe-temps agréable.

Cet élevage peut être recommandable à ceux qui n'ont pas le temps de s'adonner à l'élevage du poulet ou du lapin. Il suffit d'alimenter les pigeons une ou deux fois par jour, les adultes se chargeant de l'éducation entière de leurs petits. Un compartiment de huit pieds de longueur, quatre pieds de largeur et huit pieds de hauteur peut loger six couples de pigeons reproducteurs.

Il importe de mettre les débutants en garde contre un enthousiasme irréfléchi qui les porterait à des débuts par trop audacieux. L'élevage du pigeon n'est recommandable que sur une base d'économie familiale. Il ne faut pas s'y livrer sur une trop grande échelle, à moins qu'un débouché certain et profitable ne nous y autorise.

L'élevage du pigeon est facile. Toutefois, le succès de l'entreprise dépendra du soin apporté à l'hygiène du logement, à l'alimentation et à la préparation des sujets pour le marché. Le point le plus important est le choix des sujets reproducteurs.

LOGEMENT DES PIGEONS

Les pigeons sont logés dans un endroit appelé pigeonier ou colombier. Toute construction ou partie de construction, telles que grange, poulailler, garage peuvent servir à cette fin. Il suffit que l'endroit choisi soit sec, propre, assez chaud, bien ventilé et assez bien éclairé. On utilise le plus souvent le grenier d'une bâtisse. La superficie requise pour chaque pigeon est de trois pieds carrés. On ne doit jamais garder plus de trente couples dans un même parquet.

L'aménagement intérieur du pigeonier comprend: les nids, les perchoirs, une trémie et un abreuvoir. A l'extérieur, il est recommandable d'avoir une volière.

Chaque couple a besoin de deux nids. Les dimensions de ces derniers sont de douze pouces pour chacun des trois côtés: hauteur, longueur et profondeur. Les nids peuvent être superposés. Une caisse vide d'oranges ou d'oeufs convient très bien comme nid double pour chaque couple. Pour compléter les caisses vides qui doivent servir de nids, il suffit de placer deux planchettes d'une largeur de cinq pouces sur le devant. La première sert à empêcher les pigeonnettes de tomber hors du nid. La deuxième planchette, placée sous le bord inférieur de la caisse, permet aux parents de s'y poser avant d'entrer dans le nid.

On aura soin de placer sur les murs du pigeonier de petits perchoirs de six pouces de longueur et de largeur. Ces perchoirs ont généralement la forme d'un A.

Une trémie de six pieds de longueur, avec ouverture sur les deux côtés, suffit à l'alimentation de trente couples de pigeons. Un abreuvoir d'une capacité d'un gallon leur fournit le breuvage dont ils ont besoin. N'oublions pas de servir du gravier, des écailles d'huîtres ou de la pierre à chaux dans de petites trémies.

Le plancher du pigeonier doit toujours être recouvert. La titière la plus recommandable est le sable ou le gravier étendu en couche de deux à trois pouces d'épaisseur. On y passe le râteau une ou deux fois par semaine pour enlever les déjections et recouvrir celles qui restent. La tourbe, les copeaux de bois et la paille font aussi une très bonne litière.



Le Pigeon

par Paul-Emile Bernier

professeur d'aviculture à
l'Ecole Supérieure d'Agriculture
de Ste-Anne-de-la-Pocatière,
Qué.



Le pigeon peut aussi être gardé en liberté. Cependant, il est préférable de le garder dans une volière ou enclos extérieur attenant au pigeonier. La volière ou enclos extérieur attenant au pigeonier. La volière a généralement les dimensions du pigeonier. Elle est construite en treillis d'un pouce pour empêcher les moineaux d'y pénétrer. On dispose, çà et là, des perchoirs dans la volière, comme on le fait dans le pigeonier.

RACES DE PIGEONS

Il existe plus de cent races et variétés de pigeons, mais celles qui ont une réelle valeur économique sont au nombre de quatre: le "ROI BLANC", le "CARNEAU ROUGE", l'"HOMER GEANT" et le "MONDAIN SUISSE". Ce sont les seules races et variétés réellement améliorées en vue de la production des pigeonnettes. Elles sont prolifiques et d'un poids suffisant pour produire des pigeonnettes d'une livre à l'âge de quatre semaines.

Le "ROI BLANC" (White King) est un gros pigeon. C'est la race la plus populaire pour la production de pigeonnettes. Le mâle pèse vingt-huit onces et la femelle vingt-six. Les petits pèsent entre une livre et une livre et demie à l'âge de quatre semaines.

Le "CARNEAU ROUGE" (Red Carneau) est presque aussi populaire que le "Roi Blanc". La pesanté du mâle est de vingt-cinq onces et celle de la femelle de vingt-trois onces. Le poids des petits diffère peu de celui de la variété précédente.

Le "MONDAIN SUISSE" ressemble beaucoup au "Roi blanc". Son poids est aussi à peu près le même.

L'"HOMER GEANT" est aussi très populaire. Comme les trois races décrites précédemment, il est très rustique et très prolifique. Bien que d'un poids un peu plus léger que les autres déjà mentionnés — le poids du mâle étant de vingt-deux onces et celui de la femelle de vingt onces — il produit des petits qui pèsent presque la livre à l'âge de quatre semaines.

Même dans ces races reconnues comme races améliorées, on rencontre des sujets qui ne sont pas recommandables, voire même des sujets indésirables. Pour cette raison, il est prudent de toujours s'adresser aux éleveurs qui font de la sélection pour se procurer de bons sujets d'élevage. La lignée importe encore plus que la race.

SELECTION DE SUJETS REPRODUCTEURS

Le facteur indispensable dans la réussite de l'élevage du pigeon, je le répète, est sans contredit la qualité des oiseaux de souche, d'où l'importance de ne confier ses achats qu'à un éleveur recommandable par la qualité des sujets qu'il produit. De plus, tout éleveur sérieux doit lui-même faire de la sélection et orienter son entreprise en vue d'augmenter la prolificité et la rapidité de croissance des pigeonnettes. L'âge et le sexe des sujets que l'on désire se procurer sont aussi des facteurs importants des succès à venir. Les débutants achètent souvent des sujets trop vieux et sont déçus du fait que ces oiseaux ne se reproduisent plus par la suite. Ce problème ne se posera pas si le vendeur est honnête et s'il tient à s'assurer une bonne clientèle. Les sujets âgés de plus de cinq ans doivent être abattus et remplacés par des jeunes provenant des meilleures lignées. On maintiendra, de cette façon, le pigeonier sur une base économique.

Les sujets donnant des résultats médiocres ou d'un poids trop léger devront être réformés. D'autre part, il faut éviter les sujets trop lourds, souvent lents de croissance et peu prolifiques.

Pour faciliter le travail de la sélection, on tient un registre sous forme de carte posée sur chaque nid. On y inscrira les numéros des anneaux placés à la patte des pigeons que l'on garde pour la reproduction; les dates de leur naissance, de la ponte des oeufs, de l'éclosion, le poids des pigeonnettes à l'âge de vingt-huit jours et leur

généalogie complète. Ces notes permettront de faire une meilleure sélection et de propager les familles les plus profitables.

REPRODUCTION

Les pigeons s'accouplent en paires et ce, généralement, pour la vie. Il arrive quelquefois que les mâles s'accouplent avec plus d'une femelle, mais cela n'arrive jamais d'une façon permanente. Lorsqu'on désire forcer un accouplement en particulier, on place les sujets choisis dans une même cage durant une semaine ou deux. Pour séparer un couple déjà uni, on placera les sujets que l'on désire séparer dans des cages différentes avec leur nouveau partenaire.

Normalement, sous un climat un peu moins rigoureux que le nôtre, les pigeons se reproduisent l'année entière. Au Canada, la rigueur du climat limite la reproduction de mars à octobre. Durant cette période, on peut escompter qu'un couple adulte produira six à sept couples de pigeonneaux.

Une ponte compte ordinairement deux oeufs. La période de la ponte est habituellement de trois jours. La ponte du premier oeuf se fait généralement entre quatre et six heures de l'après-midi; le second est pondu le surlendemain entre une et deux heures de l'après-midi, soit environ quarante heures plus tard.

Le mâle et la femelle occupent alternativement le nid pendant l'incubation qui dure dix-sept jours. Le mâle couve les oeufs de neuf heures du matin à trois heures après-midi, la femelle se réservant la période qui reste pour compléter la journée.

Les pigeonneaux naissent nus et aveugles. Une fois éclos, ils sont nourris par les parents: père et mère. Le gésier de ces derniers secrète un liquide épais, crémeux qu'on appelle "lait de pigeon". Ce liquide sert de nourriture aux petits jusqu'au sevrage, c'est-à-dire vers l'âge d'un mois.

Il arrive souvent que la femelle recommence une nouvelle ponte alors que les pigeonneaux de la couvée précédente n'ont que deux ou trois semaines. Voilà la raison d'un nid divisé en deux compartiments pour un même couple d'adultes. Lorsque la femelle pond une nouvelle couvée, le soin des pigeonneaux encore sur le nid échoit au mâle et la couvaison à la femelle.

DETERMINATION DU SEXE

Le seul moyen de distinguer le sexe des pigeons est de surveiller leurs agissements. Le mâle fait la roue à tout propos et le roucoulement de sa voix est plus sonore que celui de la femelle. La femelle est plus délicate, surtout dans la région de la tête et du cou. Elle fait souvent la cour à un autre oiseau mais, contrairement au mâle, elle ne fait pas le tour d'un autre sujet; ce qui arrive le plus souvent, elle avance rapidement vers l'autre pigeon. On distingue aussi la femelle, lors de la saison de reproduction, par l'écartement des os pelviens et la distance entre le bréchet et les os pelviens.

QUAND FAIRE L'ACCOUPLEMENT

Les jeunes s'accouplent entre l'âge de quatre à six mois. Il faut de préférence acheter des sujets de cet âge lorsqu'on débute. Nous avons vu plus haut qu'il est possible de forcer un accouplement entre deux oiseaux.



Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec



ALIMENTATION

L'alimentation des pigeons ne présente rien de difficile, car ils n'ont besoin que de grains ronds, de gravier, de matières minérales et d'eau. Leur alimentation ne requiert ni pâtée, ni moulée.

Voici quelques mélanges de grains qui ont donné satisfaction dans l'alimentation du pigeon.

Grains	No 1	No 2	No 3
Blé	3 parties	3 parties	3 parties
Maïs	3 parties		3 parties
Orge		2 parties	
Pois	1 partie	1 partie	
Lentille			1 partie

Les matières minérales requises par le pigeon sont le calcium et le sel. Ces éléments leur sont fournis sous forme d'écailles d'huîtres, de gravier, de pierre à chaux et de gros sel. L'emploi de la trémie leur permet d'en faire usage fréquemment et de s'en rassasier. Comme breuvage, on leur sert de l'eau ou du lait écrémé dans un abreuvoir.

La quantité de grains absorbée par un couple de pigeons est d'environ cent livres dans le cours d'une année; quatre-vingt-cinq pour les races légères et cent quinze livres pour les races lourdes telles que le "Roi Blanc". Il y a lieu d'ajouter la consommation de six livres de gravier environ. De là, on peut déduire qu'il faut huit livres de nourriture et une demi-livre de gravier pour produire une livre de pigeonneau.

On peut laisser les pigeons manger du grain à satiété dans la trémie; mais il semble préférable de leur servir deux repas de quinze à vingt minutes par jour. On sert à chaque repas environ un quart de tasse de grains par couple, soit une demi-tasse par couple quotidiennement. On servira de préférence ces grains dans une trémie, plutôt que de les répandre dans la litière.

ABATTAGE ET PREPARATION DES PIGEONNEAUX POUR LE MARCHÉ

Les pigeonneaux sont prêts pour le marché dès que le dessous de leurs ailes est recouvert de plumes. Cela se produit vers l'âge de quatre semaines, peu de temps avant qu'ils commencent à voler. Ils pèsent alors entre trois quarts de livre et une livre et demie.

Pour les abattre, on les capture de bonne heure le matin, lorsqu'ils sont encore à jeun. L'abatage se fait de la même façon que pour les poules. On les saigne en coupant la veine jugulaire, puis on défonce le cerveau par la fente du palais. Les plus et les chicots sont enlevés à sec.

Les pigeonneaux, une fois habillés, sont lavés, nettoyés, classifiés et refroidis le plus tôt possible. Une fois refroidis, on procède à l'emballage s'ils sont destinés au marché.

HYGIENE PREVENTIVE

Les pigeonneaux doivent être tenus propres. Il faut nettoyer le pigeonnier, la cour, les nids, les abreuvoirs assez souvent pour éviter la propagation des maladies. Les abreuvoirs seront lavés au moins une fois la semaine. Il y a lieu de nettoyer les nids après chaque couvée.

Les poux et les mites causent beaucoup de ravages dans les pigeonniers. On prévient l'infestation par les mites en enduisant les nids de créosote. On prendra soin de laisser sécher les nids parfaitement avant de permettre aux oiseaux de les occuper de nouveau. Pour prévenir l'infestation par les poux, certains éleveurs déposent du tabac haché dans le fond des nids. On débarrasse les pigeons infestés de poux en les saupoudrant de fluorure de sodium ou, encore, en faisant une application d'onguent gris sous la queue et sous les ailes.

MANIPULATION DES PIGEONS

Les pigeons sont attrapés au moyen d'un filet ou d'une époussette à poissons. On les tient par les deux ailes. Il ne faut jamais les tenir par les pattes ou par une seule aile.

Lorsque le papa d'une fille obéissante dit non, il a invariablement l'impression d'avoir eu le dernier mot, mais presque toujours, les événements travaillent contre lui et avec le temps donnent raison à la fille. Est-ce parce que la volonté des femmes est une force irrésistible, ou doit-on croire que Dieu a conclu avec elles un pacte, comme le laisserait croire le dicton: "Lorsque femme veut Dieu le veut!"

Monsieur Frappier, de vénérée mémoire, était un homme de la vieille école qui avait du cœur plein la poitrine; il aurait voulu donner monde et ciel à sa famille, mais les exigences de la vie l'obligèrent toujours à la plus grande économie. faire vivre une femme et quatre filles, c'est en effet demander beaucoup au revenu d'un petit restaurateur!

Tant que les enfants furent petits, le budget se boucla raisonnablement bien. Les dépenses occasionnées pour l'entretien de fillettes sont minimes, et la maman qui avait été couturière avant de devenir Mme Frappier, était très adroite lorsqu'il s'agissait de transformer, de réparer, de faire durer.

Les vêtements passaient de Lise à Françoise, de Françoise à Denise, de Denise à Ginette, ronde acceptée philosophiquement par les enfants. Ginette pour le prouver rappelle cette boutade qui s'adressa dans le temps à Françoise et qui démontre que le procédé faisait partie des mœurs familiales: "Prends donc garde à ton manteau, c'est moi qui serai obligée de le porter tout râpé!" lui avait-elle dit.

LE REVEIL DE LA COQUETTERIE

Lorsque cependant Lise, l'ainée, eut terminé ses études et que jolie, mince et brune, elle sentit monter en elle la sève de la coquetterie, elle se prit à désirer toutes ces choses dont se paraient ses compagnes. Elle voulut avoir une jolie bourse, et son sac de ciré lui parut bien mesquin; elle eut envie d'une permanente, constata que les souliers que pouvait lui offrir le papa n'étaient pas ceux qu'elle aurait aimé chausser, et une seule solution sembla s'offrir pour combler tous ces désirs — travailler.

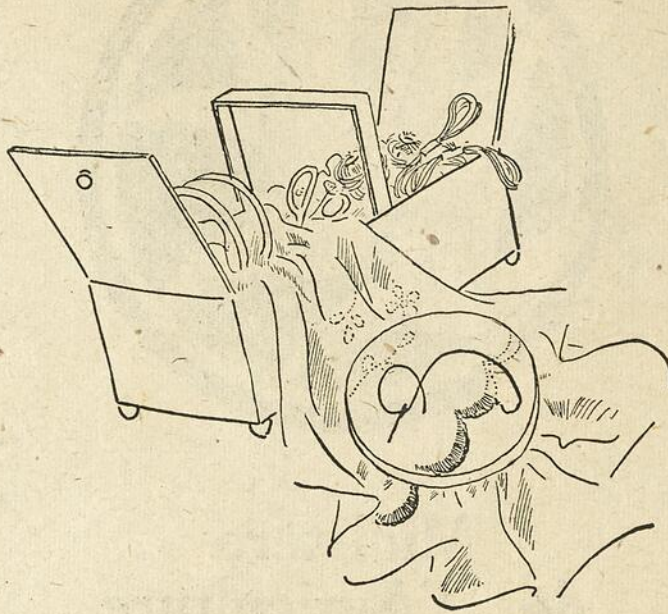
Précisément, une compagne lui avait offert de l'introduire à son patron qui aurait probablement consenti à faire initier une nouvelle à la routine de bureau. Lise s'en ouvrit d'abord à sa mère qui haussa les épaules et lui dit: "Parles-en à ton père!"

—Jamais s'exclama le papa. Jamais mes filles ne travailleront! Le bureau? Un endroit de perdition! Et pendant un bon dix minutes, échauffé par son sujet, rouge jusqu'au collet, il s'en prit aux patrons "qui prennent des secrétaires pour en faire des filles perdues, s'imaginant peut-être qu'avec le salaire qu'ils leur donnent, ils peuvent acheter leur honneur et leur réputation!"

Une scène aussi violente, n'était d'ailleurs pas nécessaire; les enfants depuis longtemps, avaient appris à s'incliner devant la volonté du papa, et à ne pas discuter ses raisons.

Lise chercha à oublier qu'elle aurait pu obtenir autre chose que sa modeste garde-robe de jeune fille, et se défendit de regarder cahiers de mode, vitrines et étalages. Ce qui lui fut cependant le plus difficile, ce fut d'employer à sa satisfaction les longues journées que l'étude ne meublait plus.

LES MÉTIERS FÉMININS



Mère et Filles vivent du produit de la BRODERIE

par Simone Gélinas

LA VIE OFFRE SA SUGGESTION

Une amie de sa maman, femme d'oeuvre qui s'occupait des missions étrangères, donna sans s'en douter une direction à sa vie, lorsqu'elle lui proposa de broder une nappe d'autel pour une petite église d'Afrique.

D'abord gauche et inexpérimentée, ses points de broderie prirent vite finesse et régularité; lente au début, son aiguille glissa de plus en plus vite dans la belle toile blanche, et le morceau terminé, elle accepta de grand cœur d'en commencer un autre.

Cette seconde parure d'autel était cependant si belle et si bien exécutée, que le curé demanda à ce qu'elle soit laissée à l'église de la paroisse, en échange d'une autre, afin qu'on s'en serve les jours de fête.

Les doigts de Lise qui avaient trouvé à si bien s'employer, ne pouvaient plus dorénavant demeurer inactifs. Elle convainquit le papa que du travail rémunéré fait chez soi n'était pas du travail ordinaire, et elle se procura chez une intermédiaire, des articles à perler et à broder.

Lorsque Lise fit admettre au papa que ce genre d'occupation n'était pas un travail comme les autres, elle avait parfaitement raison, car dans aucune industrie, dans aucun bureau, on aurait payé une employée .05 ou

.06 de l'heure, ce que rapportaient ces travaux à l'aiguille.

OU ON MET FIN A UNE EXPLOITATION

Une amie qui visita Lise, un jour qu'avec application elle brodait un motif perlé sur crêpe noir, fut outrée d'apprendre qu'une ouvrière aussi habile était honteusement exploitée, et c'est elle-même qui fit comprendre à M. Frappier que dans la vie il n'y a pas à craindre et à combattre que les patrons qui mettent en danger la vertu des filles; il y a également ceux qui sans vergogne, s'enrichissent en ne payant pas leurs ouvrières. Dans un cas comme dans l'autre, il s'agit d'abus que la société ne doit pas tolérer.

Cependant elle, l'amie, connaissait un endroit où les brodeuses étaient bien traitées:

—Une des plus anciennes maisons de broderie de Montréal. Elle est administrée par des femmes qui ont toujours bien rémunéré leurs employées, et qui les traitent comme si elles étaient de la famille.

Sans doute parce qu'il sentait plus lourd le fardeau de ses obligations, peut être aussi, parce que déjà le mal qui devait l'emporter deux ans plus tard, lui laissait pressentir qu'il ne pourrait peut être pas toujours faire face aux exigences d'un coût de la vie de plus en plus élevé, il s'inclina, et accepta l'aide financière que Lise lui proposait encore.

L'EXISTENCE NOUVELLE

La jeune fille franchit pour la première fois la porte des ateliers X, par un beau matin d'octobre tout ensoleillé. On lui introduisit ses compagnes avec lesquelles immédiatement elle se sentit en confiance, puis on lui donna une instructrice qui l'initia aux secrets de la broderie d'art. Il n'en fallut pas long, avant qu'on lui confiât les travaux les plus fins et les plus délicats. Vive, attentive, consciencieuse, elle n'a jamais raté une seule pièce, et ses patrons considèrent que ses .50 de l'heure sont bien gagnés.

Aux ateliers, on employait quelques 80 brodeuses permanentes, mais ce n'était pas là tout le personnel, constata Lise après quelque temps — bon nombre de brodeuses travaillaient chez elles.

Elle initia donc sa soeur Françoise aux travaux à l'aiguille, et lui apporta de la broderie à exécuter dans ses moments libres. Françoise est mariée aujourd'hui, mais elle n'en a pas moins conservé les travaux de broderie dont le revenu vient grossir le salaire encore insuffisant du mari.

Lorsque cependant elle eut quitté la maison, Denise et Ginette voulurent à leur tour s'initier au métier et devenir brodeuses à domicile.

M. FRAPPIER DISPARAIT

Le papa s'est éteint l'an dernier après quelques jours de maladie, mais avant de partir, il a tout de même eu la satisfaction de savoir que sa femme et ses enfants sauraient se tirer d'affaire; il a dû alors bénir la tenacité de la fille Lise, qui avait assuré à la famille un gagne pain honorable et régulier.

Aujourd'hui, n'y a-t-il pas jusqu'à la maman qui brode et qui dit pouvoir facilement concilier son travail de maison, celui du restaurant et son métier de brodeuse.

Dans la même maison, il y a donc actuellement quatre brodeuses — une qui travaille à l'atelier et trois qui brodent à domicile. Il est par conséquent intéressant de comparer les deux méthodes, un sujet à controverse présentement dans les milieux du travail. L'échelle des salaires autorise les patrons à payer 10% moins cher l'ouvrière à domicile. Les dépenses occasionnées par le déplacement expliquent cette différence, et on pourrait logiquement leur ajouter celles du vêtement qui grèvent considérablement le budget de la personne qui doit travailler au dehors et qui éprouve le besoin bien légitime d'être bien mise. Denise et Ginette mentionnent encore comme facteur important, la perte de temps imposée par le déplacement.

—Lorsque Lise part le matin, nous sommes déjà au travail, dit-elle, et nous attendons fréquemment qu'elle soit arrivée le soir pour ranger nos ouvrages et dire notre journée terminée. Si ce n'était des congés et des vacances payés que la maison lui accorde, nous ferions un revenu annuel plus élevé que le sien, affirme Denise.

Lise cependant préfère le travail à l'atelier qui lui permet d'améliorer sa technique, et de s'initier des points nouveaux. Elle peut aussi de cette façon, se charger d'apporter et de livrer les ouvrages confiés à ses soeurs et à sa mère. Elle est l'agent de liaison entre ses patrons et sa famille, une combinaison qui jusqu'à présent a fait merveille.

Je la surpris, penchée sur le berceau. Mon troisième coup de sonnette ne l'avait pas tirée de son extase, aussi était-je entrée. Elle entendit mon approche et se tourna vers moi :

—N'est-ce pas qu'il est beau?

Oui, il est beau, ce petit homme de trois semaines, joie de sa maman, et premier-né d'un tout récent foyer. Tandis que je me courbe vers lui, monsieur plisse son nez, ride son front et un glapisement aigu sort de cette mignonne bouche.

—Il est beau, répondis-je, même lorsqu'il est en colère et je tournais la tête vers Janine. Plus personne... de la cuisine s'échappe un bruit d'eau et de vaisselle. J'y allai.

—Que fais-tu donc, ma chérie?

—Je prépare une bouteille, tante, écoute-le donc crier, ce pauvre petit.

—Quand a-t-il pris son dernier repas?

—Depuis un bon moment déjà, dit la petite maman, un peu confuse, j'ai oublié de regarder la pendule.

Il est trois heures et le cri du marmot évoque l'idée d'un être plus courroucé qu'affamé, aussi décidai-je de pousser l'enquête.

—Voyons, Janine, rappelle-toi, était-ce avant ou après ton déjeuner à toi?

—Oh! bien après, ma vaisselle était finie quand j'ai préparé sa bouteille.

—Alors il doit y avoir une heure à peine, et tu recommenceras! Mais tu l'élèves très mal, ton garçon!

—Il pleure, le pauvre petit, je ne vais tout de même pas le laisser mourir de faim!

—T'imagines-tu qu'on meurt de faim une heure après un bon repas? Je laisse au médecin le soin de te dire quels maux d'estomac tu prépares à ton fils en agissant de la sorte. Moi, je t'affirme que cet enfant t'"essaye", comme on dit. Il met sa puissance à l'épreuve et cherche en même temps à mesurer ta faiblesse. Il a remarqué qu'à des cris impératifs succède une bonne bouteille de lait sucré. Joie de la suçoter à l'aise et occasion de se faire cajoler...

—Oh, pauvre petit, tantine, crois-tu vraiment qu'il pense à tout ça?

—Peut-être pas comme toi et moi, je te l'accorde, mais, d'une certaine manière, son instinct y pense pour lui; et plus il grandira, plus il asservira ceux qui l'entourent au service de sa petite majesté. Le pli sera pris. Tu te prépares une vie infernale, Janine, surtout si tu comptes élever plusieurs enfants de la sorte.

—Ca m'est bien égal, pourvu que le petit soit content, dit cette fillette de vingt ans, en pleine force, avec la plus charmante moue d'obstination que puissent dessiner deux lèvres roses.

—Aujourd'hui parce que tout ton ménage est neuf et ne te donne pas grand chose à faire, mais dans quelques années, tu chanteras une autre chanson. D'ailleurs, écoute...

Nous nous approchâmes du berceau, où Bébé, oubliant sa déception, riait aux anges.

—Si tu suis mes conseils, il sera beaucoup plus souvent aimable. Pour toi, pense à l'avenir. Reprends ton tissage, bien délaissé depuis ton mariage et, crois-moi, le meilleur moyen de travailler au bonheur de ton enfant, c'est de ne pas céder à tous ses caprices!

SIX MOIS APRES...

Il est six heures et, fatiguée de ma journée, je monte voir Janine et son bébé. Au milieu de la cuisine, une sorcière échevelée, frotte, rince, tord une pile impressionnante de couches. Elle lève la tête. C'est Janine, décoiffée, rouge et pas mal énervée.

—Veux-tu un coup de main, ma nièce?

—Bien volontiers, ma tante, je craignais de ne pas arriver au bout de cet ouvrage avant le retour de mon mari, et, ce qu'il peut les détester, les couches...

—Mais pourquoi en as-tu une telle quantité? fis-je, un peu effarée, tout en relevant mes manches.

Psychologie de l'Enfant

par Madame Vinay



Bébé

Tante Jo

Janine

—Voilà, tantine. Comme Georges aime à me voir pimpante et uniquement occupée de lui quand il rentre, j'ai décidé de faire ma lessive toutes les semaines seulement, le jour où, allant à la ville, il rentre plus tard. Ca me fait une cinquantaine de couches, bien que je ne change plus bébé à chaque boire, faute de linge.

—N'as-tu pas commencé à donner des habitudes de propreté à ton enfant?

—Non, ma tante, il est bien trop petit.

—Au contraire, à six mois il est plutôt tard pour commencer. Lave donc tes couches chaque jour et achète un petit pot, il y en a de charmants...

—Mais, j'en ai déjà un!

—Alors, installe à des heures régulières ton bébé sur sa chaise haute percée. Tu simplifieras ton ouvrage et, surtout, tu commenceras à travailler le caractère de ce petit bonhomme. L'enfant n'aime pas à rester sale. L'échauffement, l'irritation de sa peau attirent constamment son attention vers les régions douloureuses de son petit individu, les mains prennent instinctivement le même chemin, il se gratte, et cela peut devenir le commencement de bien mauvaises habitudes qui peuvent le suivre toute la vie. As-tu réfléchi à cela?

—Non, ma tante, je le changerai plutôt deux fois qu'une si c'est ça.

—En toutes choses, ma fille, il faut de la modération, si tu le changes trop, tu troubles son sommeil, tu t'occupes de lui trop souvent et tu le rends difficile... Mais qu'est cela?

Je vis le gros bébé sucer avec délices un suçon.

—Ca sert à lui faire prendre patience jusqu'à l'heure de son déjeuner, car j'ai suivi vos conseils, tante, et pour être réglé, il l'est, le pauvre chéri.

Et la maman, compatissante, ramassa le suçon que l'enfant venait de lâcher, et lui remit en bouche.

—Eh bien je me demande pourquoi tu fais bouillir lait, bouteille et tétine, ma nièce, si c'est pour en agir ainsi avec le suçon. Veux-tu que je te dise ce que ce morceau de caoutchouc signifie pour ton enfant?

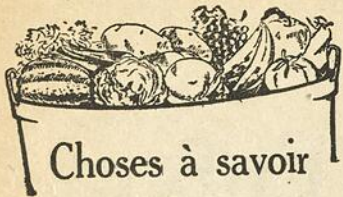
—Oui, ma tante, dit ma maligne nièce, en voyant la lessive fondre entre mes mains.

—Il signifie possibilité de toutes sortes de maladies physiques, mais surtout le développement de la sensualité, de la jouissance sensuelle, Janine, celle que monsieur le Curé dénonce et maudit en chaire quand un jeune homme ou une jeune fille font une bêtise ensemble et ne savent que s'excuser en répétant: "Je n'ai pas pu résister". Quand on laisse les bébés renverser l'ordre: sucer pour vivre, au lieu de vivre pour sucer, on sème la graine vivace de tous les désordres auxquels instinctivement, nous ne sommes déjà que trop portés.

—Au lieu de fortifier le péché originel, je ferais mieux de le combattre, n'est-ce pas, ma tante, dit mon interlocutrice, tout heureuse de voir son travail fini.

Je la laissais à sa toilette. Quinze jours après, je revins en passant, le suçon avait disparu...

Tante Jo.



Choses à savoir

SUR

La mise en conserves des légumes.

Catsup vert.

Catsup rouge.

Sauce Chili.

Cornichons à la moutarde, de ma grand'mère.

Cornichons à la moutarde de tante Marie.

Betteraves marinées.

Marinade de céleri.

Sauce piquante.

Relish.

Marinade sucrée de citrouilles.

Beurre de pommes au miel.

Beurre de prunes.

Mince-meat aux tomates vertes.

Conserves de bleuets sans sucre.

Le lunch de l'écolier.

12—N'employer que du gros sel pour la mise en conserves des légumes.

13.—Placer une branche de menthe fraîche au milieu d'un pot de pois verts: ils auront un parfum et un arôme frais et délicieux.

N.B.—En consultant le numéro de PAYSANA - Juin 1947, les ménagères y trouveront de nombreux conseils additionnels sur la mise en conserves des fruits, légumes, etc.

CATSUP VERT

Couper en tranches, 1 boisseau ou 8 pintes de tomates vertes. Saupoudrer avec 1 tasse de gros sel. Laisser tremper 12 heures. Retirer de la saumure et laisser égoutter 12 heures. Au bout de ce temps, mettre dans une grande soupière avec 12 oignons hachés fin, 3 pintes de vinaigre blanc, 2 lbs de sucre blanc, 1 c. à table de poivre, 2 c. à table, chacune, de gingembre moulu, clous de girofle, cannelle et 4 épices en clous entiers 1 petit chou haché, 2 pieds de céleri coupé. Amener à vive ébullition et bouillir à peu près 30 minutes.

CATSUP ROUGE

Laver et couper en morceaux, 10 livres de tomates rouges, 3 oignons moyens, 4 piments verts. Bouillir vivement jusqu'à ce que les tomates soient tendres, à peu près 15 minutes. Passer au tamis fin, pour enlever les peaux et les graines. Ce jus est clair. Avant d'y ajouter les épices, on doit le bouillir vivement jusqu'à ce qu'il ne reste que les $\frac{3}{4}$ de son volume original. Lorsque ce stage est atteint, ajouter, pour chaque gallon de cette pulpe, les ingrédients suivants: $\frac{1}{2}$ c. à table de sel de céleri, $\frac{1}{2}$ c. à table de moutarde sèche, 1 c. à table, chacune, de clous, cannelle et de 4 épices, non moulués, le tout attaché dans un petit sac; $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 2 c. à table de gros sel, 1 c. à table de paprika, 1 chopine de vinaigre de malt ou blanc. Bouillir lentement, jusqu'à ce que le tout soit réduit à environ 2 pintes. Vous obtiendrez alors un catsup de belle consistance. Cette opération prend de 30 à 60 minutes. Elever le sac d'épices; mettre dans des bouteilles chaudes et propres. Fermer pendant qu'il est chaud.

SAUCE CHILI

Ebouillanter, peler et couper en deux, 12 tomates. Ajouter 4 piments verts émincés, 2 gros oignons tranchés, 4 pommes pelées et coupées en dés, $2\frac{1}{2}$ tasses de sucre brun, de tasses de vinaigre blanc, 2 c. à table de sel, 1 c. à table de moutarde sèche, 1 c. à table de graines de céleri, $\frac{1}{2}$ c. à table de clous en poudre, $\frac{1}{2}$ c. à table de 4 épices entières, 1 c. à table de cannelle en poudre, $\frac{1}{4}$ c. à table de cayenne. Laisser cuire 2 heures, jusqu'à ce que le mélange soit clair et transparent.

CORNICHONS A LA MOUTARDE DE MA GRAND'MERE

Bouillir 2 pintes de vinaigre, avec $\frac{1}{2}$ lb de moutarde sèche, $\frac{1}{2}$ c. à table de cayenne, 2 lbs de sucre brun, 6 onces de poudre de currie, 1 paquet d'épices à marinades, enveloppé dans un sac de toile. Bouillir jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour faire une belle sauce. Préparer un mélange de cornichons, choux-fleurs, petits oignons. Saupoudrer avec une bonne quantité de gros sel. Tremper toute la nuit. Bien égoutter et rincer. Mettre dans des pots, et recouvrir avec la sauce de moutarde bouillante. Fermer sans délai.

CORNICHONS A LA MOUTARDE DE TANTE MARIE

Couper 3 choux-fleurs, 3 pintes de concombres, 3 gros pieds de céleri, peler 3 lbs d'oignons. Si vous employez des petits concombres et des petits oignons, les laisser entiers. Mettre dans saumure composée d'un gallon d'eau et de 2 tasses de gros sel; laisser tremper 12 heures. Placer sur feu vif, amener à l'ébullition et faire égoutter. Durant ce temps, préparer la sauce qui suit: mélanger c. à table de moutarde sèche, 6 c. à table de "turmeric", 6 c. à table poudre de currie, 3 tasses de farine à pain, 3 tasses de sucre brun. Ajouter 6 pintes de vinaigre blanc. Amener à l'ébullition, y ajouter les légumes; ramener à l'ébullition et, au bout de quelques minutes, lorsque devenu épais, verser bouillant dans des pots chauds et propres.

BETTERAVES MARINEES

Bien broser, et cuire 12 betteraves; égoutter, réservant 1 tasse du liquide de la cuisson. Nettoyer et trancher les betteraves. Mettre dans une casserole, 1 tasse d'eau de la cuisson, 1 pinte de vinaigre blanc, 1 tasse de mélasse, 4 c. à table de sel. Placer dans un petit sac de toile, 1 c. à table de graines de moutarde, 1 c. à table de graines de céleri, 1 c. à table de clous entiers, 2 bâtons de cannelle, et déposer dans le mélange liquide. Amener à l'ébullition. Ajouter les betteraves tranchées et 3 oignons moyens, également tranchés. Mijoter 5 à 10 minutes. Enlever le sac d'épices. Verser chaud, dans des pots chauds et propres. Recouvrir complètement les betteraves avec la solution de vinaigre.



MARINADE DE CELERI

Couper en petits dés, 6 pieds de céleri, 15 tomates, 1 piment rouge. Mettre dans une casserole, avec 2 c. à table de sel, 1 c. à table de moutarde sèche, 1 c. à table, chacune, de clous et de 4 épices, 2 tasses de sucre blanc, $1\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre blanc. Mijoter 1 heure à 1 heure et demie, sans couvrir, ou jusqu'à ce que le mélange soit de bonne consistance.

SAUCE PIQUANTE

Laver et enlever les tiges de 20 tomates vertes. Enlever les coeurs de 8 pommes et la graine de 8 piments verts doux. Peler 8 oignons. Passer tous ces légumes au moulin à viande. Amener à l'ébullition, les ingrédients suivants: 3 c. à table de gros sel, 1 c. à table de poivre, 1 c. à table de cannelle, $\frac{1}{2}$ c. à table de clous, 5 tasses de sucre, 1 pinte de vinaigre blanc. Lorsque le mélange bout, ajouter les légumes hachés, et laisser bouillir lentement, en brassant quelques fois, jusqu'à ce que le mélange épaississe, à peu près 30 minutes. Verser chaud, dans des pots chauds et propres.

Légumes

Tableau pour mise en conserves

Légumes	Quantité pour 1 chopine	Préparation
Pois verts	A peu près 2 lbs	Ecosser
Haricots verts ou Haricots blancs	A peu près 1 lb	Laver en 1
Betteraves	A peu près $1\frac{1}{4}$ lb	B
Blé-d'Inde	6 épis	Enle
Asperges	2 à 3 lbs	Couper 1
Carottes	1 à $1\frac{1}{2}$ lb	Couper
Feuilles de betteraves		I

BUT DE NOS

En septembre, aux conserves pour à profit tout le Paysana Culinare conserves semblables leurs recettes de plusieurs, il faut pommes. Il se sert le pain grillé, les recommande aussi Chili et le rollis

Mais notre dans ces pages, ller. Elle rev temps. Les m au sujet de le à écrire à Pay

PAYSANA

par

Jehane Patenaude Benoît

conserves

au pour mes des légumes.

Remplissage	Bain chaud	Cuiseur pression	
		Pression	Temps
Remplissage	4 heures	10 lbs	45 m.
Légumes	3 heures	10 lbs	30 m.
Tendre	3 heures	10 lbs	40 m.
À l'ébullition	4 heures	10 lbs	65 m.
Couverts	2 heures	10 lbs	35 m.
Couverts	2 heures	10 lbs	40 m.
Couverts	2 heures	10 lbs	35 m.

RELISH

Laver et couper en deux, 8 pintes de tomates vertes, 12 piments rouges doux, 12 piments verts, 1 pinte d'oignons. Passer tous ces légumes au moulin à viande. Placer les légumes hachés dans un tamis, les laissant égoutter de 20 à 30 minutes. Mettre les légumes égouttés dans une grande casserole, et ajouter 2 pintes de vinaigre de cidre. Bouillir, non couvert, 30 minutes, en brassant quelques fois. Egoutter de nouveau. Le liquide égoutté ne s'utilise pas. Remettre les légumes dans la casserole, avec 1 pinte de vinaigre de cidre, 7 tasses de sucre blanc, ½ tasse de sel, 1 tasse de graines de moutarde, 3 c. à table de graines de céleri, 1 c. à table de cannelle, 1 c. à table de 4 épices. Amener à l'ébullition. Bouillir 3 minutes, et verser chaud dans des pots chauds et propres.

MARINADE SUCREE DE CITROUILLES

Mélanger 1 chopine de vinaigre blanc, 1 chopine de sirop de maïs, 2 tasses de sucre, 1 c. à thé de sel. Amener à l'ébullition. Ajouter un petit sac d'épices, composé du mélange suivant: 1 bâton de cannelle, ½ c. à thé de clous entiers, ½ c. à thé de 4 épices entières. Bouillir 5 minutes; y ajouter 2 pintes de dés de citrouilles. Couvrir et mijoter jusqu'à ce que la citrouille soit transparente et tendre, à peu près 1 heure. Verser dans des pots chauds et propres, et fermer.

Le lunch de l'écolier



Septembre. L'école rouvre ses portes et entraîne un problème qui revient toujours: celui de la boîte à lunch de l'écolier. Maman dit: "Cette boîte, je ne sais plus quoi y mettre". L'écolier dit: "Cette boîte, c'est toujours la même chose". Les deux ont raison. Le problème n'est pas facile. Pour aider à sa solution, Paysana Culinaire commence ce mois-ci une colonne nouvelle: Le Lunch de l'Ecolier. Chaque mois vous apportera des suggestions nouvelles, des recettes ou des menus simples et vite préparés, fondés sur des principes de nutrition saine. La santé de vos enfants est d'une importance familiale et nationale. Bien les alimenter durant leur croissance, c'est souvent s'épargner les soins coûteux du médecin et du dentiste. On ne peut tout de même pas jeter quoi que ce soit entre deux tranches épaisses de pain et croire qu'on a là un lunch sain pour son enfant.

Pour composer un lunch bien équilibré, il faut les ingrédients suivants:

- 1.—Viande ou poisson ou poulet ou oeufs ou fromage.
(chacun contient à peu près les mêmes valeurs nutritives. Il est essentiel d'inclure au moins un de ces ingrédients dans le lunch)

MINCE-MEAT AUX TOMATES VERTES

Passer au moulin à viande, 3 lbs de tomates vertes; les faire égoutter, recouvrir d'eau froide et bouillir 5 minutes. Bien égoutter une seconde fois; leur ajouter 3 lbs de pommes pelées et hachées, 2 lbs de sucre brun, 2 lbs de raisins, 2 c. à table de sel, 1 tasse de suif de boeuf haché, 1½ tasse de vinaigre, 2 c. à table de cannelle, 2 c. à thé de clous, 1 c. à thé de muscade et le jus de 2 citrons. Cuire lentement, 45 minutes. Verser dans un pot de grès ou dans des pots de verre chauds et propres. Bien couvrir.

JUS DE TOMATES

Laver et enlever toutes taches vertes, de la quantité de tomates que vous désirez. Les mettre dans une grande casserole. Couvrir et chauffer lentement, jusqu'à ce que les tomates soient molles. Fermer le feu et laisser refroidir sans brasser. Passer au tamis pour enlever les peaux et les graines. Ajouter, pour chaque pinte de jus, 2 c. à table de sucre et 1 c. à thé de sel. Brasser, afin de bien dissoudre. Verser le jus bouillant dans des pots chauds et propres. Cuire 20 minutes au bain-chaud, ou 5 minutes à 5 lbs de pression, dans le cuiseur.

CONSERVES DE BLEUETS, SANS SUCRE

Laver d'abord, nettoyer ensuite, 2 pintes de bleuets. Mettre ces deux pintes préparées dans un carré de coton à fromage. En prendre les quatre coins pour former un genre de sac, et le tenir dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce que quelques taches de bleuets apparaissent sur le linge, ce qui ne prend que quelques secondes. Verser alors, immédiatement, dans des pots chauds et propres, les remplir le plus possi-

- 2.—Légumes cuits ou crus.
(Chaque mois vous trouverez ici des façons nouvelles de préparer les légumes.)
- 3.—Pain et beurre.
(Pain brun, de préférence. La graisse de rôti peut remplacer le beurre.)
- 4.—Fruits frais, fruits cuits ou fruits secs.
- 5.—Lait, pur ou chocolaté.

PATE DE VIANDE DE L'ECOLIER

VIANDE—Ce pâté est très bon froid, se trauche avec facilité, et peut se manger avec une cuillère ou dans un sandwich. La céréale de germes de blé ou de farine d'avoine, lui donne un surplus de valeur alimentaire. La famille, aussi bien que l'écolier, l'appréciera. Faites-le donc pour tous, cela rend le travail plus facile.

Faire dorer ½ tasse d'oignons hachés dans 2 c. à table de gras. Ajouter 2 tasses de tomates en boîte, 2 tasses de viande cuite, hachée, ¼ c. à thé de sel, ½ c. à thé de sarriette. Cuire suffisamment de germes de blé ou de farine d'avoine pour avoir 4 tasses. En placer la moitié dans le fond d'un moule à pain beurré. Couvrir du mélange de viande, et recouvrir avec le reste des céréales cuites. Mettre dans four modéré, 350°, 30 minutes. Se sert chaud ou froid.

FROMAGE—Mélanger une quantité égale de fromage de votre choix et de carottes crues, râpées. Assaisonner avec mayonnaise ou marinades sucrées. Deux façons de le servir: 1) En faire de petites boules que l'on met au frais 12 heures.



ble. Il faut à peu près ¾ de pinte pour remplir un pot d'une chopine. Fermer les pots sur-le-champ, et stériliser 15 minutes au bain chaud, et 8 minutes à 5 lbs de pression, dans le cuiseur.

N.B.—Les bleuets ainsi mis en conserves, gardent leur pleine saveur et couleur, et restent entiers.

BEURRE DE POMMES AU MIEL

Peler, enlever les coeurs et couper en quatre, 2 lbs de pommes à cuire. Mettre dans une grande casserole, et ajouter ½ c. à thé, chacune, de cannelle et de 4 épices, 2 tasses de miel, 1 c. à table de jus de citron, 2 tasses de vinaigre. Laisser mijoter 30 minutes, ou jusqu'à l'apparence d'une crème assez épaisse. Verser chaud dans des pots chauds et propres. Le beurre de pommes colle facilement: il faut le brasser assez souvent durant la cuisson.

N.B.—Vous trouverez une autre recette de beurre de pommes au sucre brun, dans le numéro de PAYSANA - Novembre 1946.

BEURRE DE PRUNES

Mettre dans une casserole, la quantité de prunes désirée, avec juste assez d'eau pour les commencer à cuire. Laisser cuire lentement, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment tendres pour passer en purée à travers le tamis. Pour chaque 2 pintes de purée chaude, ajouter 1 pinte de miel. Amener à l'ébullition. Cuire lentement, en brassant souvent, jusqu'à épaississement. Verser chaud dans des pots chauds et propres.

L'écolier les mange avec pain beurré; 2) Utiliser comme remplissage de sandwiches.

OEUFS—Faire cuire une omelette avec 2 oeufs. Parsemer sur le dessus, durant la cuisson, ½ tasse de légumes de votre choix, cuits et coupés en petits morceaux; sel et poivre. Laisser refroidir. Utiliser pour sandwiches ou rouler comme un gâteau. Envelopper dans papier ciré. Très facile à manger. Remplace agréablement les oeufs cuits durs.

LEGUMES CRUS—Faire des bâtons de navets, carottes et céleri. Laisser tremper 12 heures à l'eau froide, dans un endroit frais. Egoutter, saler, et envelopper dans papier ciré. Vous remarquerez très vite, combien les enfants préféreront les légumes crus préparés de manière à les rendre croustillants et juteux.

FRUITS—Une pomme ou deux dans la boîte, quelle surprise! Pour changer, lorsque vous ferez des tartes: peler une pomme, enlever le coeur, mettre sur un carré de pâte, sucre au goût. On peut substituer au coeur, quelques raisins ou une cuillerée de confitures. Ramener les coins ensemble. Cuire en même temps que la tarte. Très facile à transporter. Se conservent bien, dans un endroit frais; on peut donc en faire quelques-uns à la fois.

LAIT—Sirop pour faire du lait au chocolat. Bien mélanger, à sec, ½ tasse de cacao et ¼ tasse de sucre. Ajouter ¾ tasse d'eau bouillante. Brasser, sur feu lent, jusqu'à ébullition. Verser dans pot propre. Garder au frais. Ajouter simplement une cuillerée à soupe ou plus de ce sirop, à un verre de lait. Bien brasser.

MOIS
de penser
il faut mettre
et de fruits.
arades et de
que les mell-
lites conserves.
du beurre de
à la crème.
de porc. — On
lisme, la sauce
lument parfaites.
est l'inauguration,
le lunch de l'éco-
la durant quelque
questions à poser
ureusement invitées



CULINAIRE



"CHARLES AIME les nouveaux reflets chatoyants de mes cheveux!"

Mes cheveux sont plus beaux que jamais depuis que j'ai commencé à employer DANDERINE. Car DANDERINE fait disparaître la pellicule terne en un clin d'oeil... fait que les cheveux lancent des reflets chatoyants et sont plus faciles à placer. Charles emploie aussi DANDERINE. Il dit que cette lotion capillaire aide vraiment à enlever les pellicules.

Procurez-vous Danderine aujourd'hui pour avoir des cheveux qu'il admirera!

Danderine

LES HOMMES AUSSI AIMENT
DANDERINE L'ENNEMIE DES PELLICULES

Horoscope

GRATIS. — Voulez-vous connaître votre HOROSCOPE? Envoyez nom, adresse, date de naissance et 35 sous et avec votre horoscope vous recevrez en cadeau, une jolie bague ou une bouteille de parfum, à votre choix. Adressez à: 8533, FOUCHER, MONTREAL 10, P.Q.

**L A I N E
B O T A N Y**

(filé, worsted)

pour

TISSER ou
TRICOTER

à la machine

des bas à carreaux.

Toutes les couleurs que
vous pouvez désirer.

Cone de 8 onces à 2 livres
grosceur 2/18

Commandez immédiatement
pour livraison rapide

Robert Saey

Cônage à contrat.

5685, Christophe-Colomb,

Montréal 10

CR-8554

Courrier Culinaire

Q.—Comment puis-je redonner son goût primitif à du chocolat Baker en tablettes, conservé très longtemps dans un endroit frais, ce qui lui a donné un goût rance? Margot D.

R.—Voici la seule suggestion que je puisse faire. Râper le chocolat. Le mélanger avec une égale quantité de cacao, et laisser ensemble une semaine avant d'en faire usage. Ce mélange s'emploie comme du cacao, et non pour fonder comme du chocolat.

Q.—Puis-je avoir une recette de mayonnaise? Une abonnée.

R.—En voici une. Simple à faire, économique, bien assaisonnée. Mélanger 1 c. à table de fécule de maïs, 1 c. à table de sucre, 1c. à thé de sel, ¼ c. à thé de poivre, 1c. à thé moutarde sèche. Ajouter, en brassant, 2 c. à table d'huile Mazola, de préférence. Continuer d'ajouter, en brassant, ¼ tasse de vinaigre, ½ tasse d'eau bouillante. Cuire à feu lent, en brassant sans arrêt, jusqu'à consistance épaisse et lisse. Retirer du feu. Ajouter lentement, ce mélange chaud à 1 jaune d'oeuf battu; bien mélanger. Ajouter lentement, en brassant, ½ tasse d'huile Mazola. Laisser refroidir un peu. Incorporer le blanc d'oeuf battu en neige.

Q.—Avez-vous une recette de salade aux fruits, qui peut se faire avec des fruits en conserves et des pommes. Ceci utiliserait nos fruits mis en conserve à la maison?

Une abonnée d'Abitibi.

R.—Ouvrir un pot de pêches, ou poires, ou prunes. Verser dans un plat. Couper les fruits. Couper, en tran-

ches pas trop minces, 4 pommes à peau rouge, les mettre en petits bâtons ou en dés. Ajouter les pommes au jus de fruits, à mesure qu'elles sont coupées, pour les empêcher de brunir. Râper l'écorce d'une orange sur le tout et, si possible, ajouter le jus de deux oranges. Aromatiser avec ¼ c. à thé de vanille ou d'essence ratafia. Ajouter un peu de sucre, si vous désirez le jus de fruits un peu plus sucré. Conserver dans un pot ou un plat bien couvert, jusqu'au moment de servir. Une salade aux fruits doit aussi être servie froide et non tiède.

Q.—Nous avons du beau lard, et j'aimerais savoir faire du jambon avec du lard salé. Pouvez-vous me donner cette recette?

Une abonnée de La Sarre.

R.—Voici la façon de le faire en Poitou (France). Si vous utilisez cette recette, veuillez m'écrire pour me dire si, comme moi, vous avez déjà mangé un meilleur jambon.

Comment faire le jambon — Ce procédé s'emploie avec du porc non salé. Enlever la graisse de la chair, sans toucher au côté où se trouve la couenne. Tremper le porc dans de la lie de vin ou du vinaigre. Saupoudrer ensuite, sur le côté de la chair, le mélange suivant: 4c. à table de salpêtre, 1c. à table de baies de genièvre sèches écrasées (achetées à la pharmacie); 1 c. à thé de thym. A l'aide de vos mains, mettre sur le porc tout ce qui est possible de ce mélange. Envelopper de foin, et coudre soigneusement dans un linge. Faire un trou dans la terre et y déposer le porc ainsi enveloppé, la couenne par-dessus. L'y laisser

10 jours. Au bout de ce temps, le retirer et le pendre à la cheminée. Faire dans le foyer, durant 8 jours et 2 heures chaque fois, de la fumée de foin et de bois léger. Ceci terminé, le nettoyer et faire sécher au plafond 15 jours. Le retirer, frotter légèrement de cendre et laisser ainsi 4 autres jours. Il est alors bon à manger. Si le lard est déjà salé, l'essuyer et le mettre fumer dans la cheminée tout comme le jambon poitevin. Une fois sec et fumé, frotter de vinaigre ou de lie de vin et d'un peu de cendre, afin qu'il se conserve. Dépendant de la saumure que vous avez faite, il sera peut-être nécessaire de le tremper à l'eau froide 4 heures, avant de le cuire.

Q.—Pouvez-vous me donner une bonne recette de petite bière?

Mme Jules Vallée.

R.—En voici deux bonnes: la première, beaucoup plus ancienne, meilleure et plus forte; la seconde, plus vite faite, aussi très bonne.

1.—Bouillir dans 10 pintes d'eau, 1 bon gros paquet de petites branches d'épinette, 6 morceaux de gingembre, 2 tasse de mélasse, 3 tasses ou plus de sucre, ¼ lb bonbons à la menthe (peppermints). Faire bouillir 1 heure, laisser refroidir, couler, embouteiller; bien attacher les bouchons. Mettre au soleil pour 24 heures. Comme cette bière d'épinette fermente beaucoup, il est très important de bien attacher vos bouchons.

2.—Bouillir, dans 8 à 10 pintes d'eau, 5lbs de branches d'épinette, 3 lbs de sucre, jusqu'à ce que les branches d'épinette soient molles. Ajouter une galette de levure royale dissoute dans l'eau tiède. Laisser reposer 24 heures. Couler et embouteiller. Si vous désirez colorer votre bière, ajouter un peu de mélasse en même temps que le sucre.

CONCOURS : vos recettes de famille

Quelles recettes de cuisine vous viennent directement de vos mères et de vos grand'mères ?

Il faut conserver la cuisine canadienne.

Nous avons 20 prix à distribuer
pour les meilleures réponses.

Des abonnements aux Fiches Culinaires
des exemplaire de Claire-Fontaine.

**ELLES ARRIVENT PAR LA POSTE
ET VOUS PAYEZ LE FACTEUR !**



**MES FICHES
CULINAIRES**
30 RECETTES MENSUELLES
DE CUISINE SAISONNIÈRE

Si vous voulez éviter l'ennui d'aller au bureau de poste pour acheter un mandat ou un bon de poste, il suffit d'appeler ou d'écrire à Glib Ltée, 1541, rue Sherbrooke Ouest, Montréal (Fitzroy 2357).

Vous paierez le facteur sur livraison, mais il y aura une charge de 10 cents pour les frais de collection du Ministère des Postes. — Le prix d'un numéro est 50 cents; l'abonnement d'un an: \$5.00. Payerait tous les mois.



JEHANE P. BENOIT
DIRECTEUR

Il ne fut jamais publié rien de plus commode pour les ménagères expérimentées et celles qui veulent apprendre à cuisiner. Mes Fiches Culinaires sont des cartes — index de recettes, grandeur, 3 pouces par 5. Chaque enveloppe contient 30 recettes qui touchent les domaines les plus variés de la cuisine. Chaque mois vous apporte 30 recettes nouvelles. A la fin de l'année, vous en aurez 360. Ces recettes sont toutes préparées par Jehane Patenaude-Benoit. Mes Fiches Culinaires vous offrent aussi un service d'information gratuit sur toutes les recettes y contenues.



GILET DE FILLETTE DE 12 ANS

Cliché — Gracieuseté de Monarch.

MESURES du vêtement fini: Poirine 30 pouces, longueur de l'épaule au bas (côtes comprises) 18½ pouces, du dessous-bras au bas, 16 pouces.

FOURNITURES: Monarch Dove, 7 balles "banane", 1 paire d'aiguilles No 10.

TENSION: 15 m. pour 2 pouces; 9 rangs 1 pouce.

DOS: Commencer par le bas et monter 108 m. Tri. en côtes (2 end. 2 env.) pour 3 pouces (28 rangs). Tricoter au point jarretière (1 rang end., 1 rang env.) jusqu'à ce que le tricot mesure 12 pouces à partir du commencement, côtes y comprises.

EMMANCHURES: Rabattre 6 m. au commencement des 2 rangs suivants, diminuer de 1 m. à la fin des deux rangs suivants à tous les 2e rangs 4 fois (88 m. sur l'aiguille). Continuer le tricot jusqu'à ce qu'il mesure 6½ pouces à partir de la 1ère diminution.

EPAULETTE: Rabattre 7 m. au commencement des 8 rangs suivants (Mettre les 32 m. sur l'aiguille supplémentaire ou se servir d'une laine.)

DEVANT DROIT: Commencer par le bas et monter 60 m.

1er rang: (endroit) 6 m. end. * 2 env. 2 end. répéter de * et finir par 2 env.

2e rang: * 2 end. 2 env. répéter de * jusqu'aux 8 dernières m. 8 end. Répéter ces deux rangs 2 fois.

7e rang: 2 end. rabattre 2 m. 2 end. * 2 env. 2 end. répéter de * finir par 2 env.

8e rang: * 2 end. 2 env. Répéter de * jusqu'aux 6 m. de bordure 2 end. Monter 2 m. 2 end.

Ces deux rangs forment boutonnière et elle doit être faite sur les 17e et 18e rangs qui suivent la précédente. Toujours tri. par côtes jusqu'à ce que le travail mesure 3 pouces (2 boutonnières). Rang suivant: 10 end. 2 end. dans la suivante 49 end. (61 m. sur l'aiguille).

Commencer le patron.

1er rang (envers) 30 env. 1 end. 24 env. 6 end.

2e rang: 29 end. 3 env. 29 end.

3e rang: 29 env. 3 end. 23 env. 6 end.

4e rang: 28 end. 5 env. 28 end.

5e rang: 28 env. 5 end. 22 env. 6 end.

6e rang: 27 end. 7 env. 27 end.

7e rang: 27 env. 7 end. 21 env. 6 end.

8e rang: 26 end. 9 env., 26 end.

9e rang: 26 env. 9 end. 20 env. 6 end.

10e rang: 25 end. 11 env. 25 end.

11e rang: 25 env. 11 end. 19 env. 6 end.

12e rang: 24 end. 3 env. 3 end. 1 env. 3 end. 3 env. 24 end.

13e rang: 24 env. 3 end. 3 env. 1 end. 3 env. 3 end. 18 env. 6 end.

14e rang: 2 end. rabattre 2 m. 19 end. 4 env. 3 end. 1 env. 3 end. 4 env. 23 end.

15e rang: 23 env. 4 end. 3 env. 1 end. 3 env. 4 end. 17 env. 2 end. monter 2 m. 2 end.

(3e boutonnière)

16e rang: 22 end. 5 env. glisser 4 m. sur aiguille supplémentaire et les placer à l'arrière du travail. Tri. end. 3 m. de l'aig. gauche, glisser la m. env. de l'aig. supplémentaire sur l'aig. gauche, la tricoter, et tricoter ensuite les 3 m. de l'aig. supp. (Cable) 5 env. 22 end.

17e rang: 22 env. 5 end. 3 env. 1 end. 3 env. 5 end. 16 env. 6 end.

18e rang: 21 end. 6 env. 3 end. 1 env. 3 end. 6 env. 21 end.

19e rang: 21 env. 6 end. 3 env. 1 end. 3 env. 6 end. 15 env. 6 end.

20e rang: 20 end. 7 env. 3 end. 1 env.

3 end. 7 env. 20 end.

21e rang: comme le 19e.

22e rang: comme le 18e.

23e rang: comme le 17e.

24e rang: comme le 16e.

25e rang: comme le 15e.

26e rang: comme le 14e.

27e rang: comme le 13e.

28e rang: comme le 12e.

29e rang: comme le 11e.

30e rang: comme le 10e.

31e rang: comme le 9e.

32e rang: 2 end. rabattre 2 m. 22 end. 9 env. 26 end.

33e rang: 27 env. 7 end. 21 env. 2 end. monter 2 m. 2 end. (4e boutonnière).

34e rang: comme le 6e.

35e rang: comme le 5e.

36e rang: comme le 4e.

37e rang: comme le 3e.

38e rang: comme le 2e.

Ces 38 rangs forment une pointe à diamant. Continuer en patron jusqu'à ce que le gilet mesure 12 pouces à partir du commencement.

EMMANCHURE: (Endroit). Rabattre 6 m. Patron jusqu'aux 6 dernières m. 6 end. Du côté de l'emmanchure diminuer de 1 m. à tous

(Suite à la page 16)

(Suite de la page 15)
les 2e rangs 4 fois. (51 m. sur l'aiguille).

Continuer le tricot jusqu'à ce qu'il mesure $4\frac{3}{4}$ pouces à partir de la 1ère dim. (10e rang, à peu près, de la 9e boutonnière).

ENCOLURE: rang suivant (endroit) Rabattre 12 m. patron jusqu'à la fin. Diminuer de 1 m. (côté de l'encolure) à chaque rang 11 fois (28 m. sur l'aig.) Continuer en patron jusqu'à ce que le tricot mesure $6\frac{1}{2}$ pouces à partir de la 1ère diminution.

EPAULETTE: Rabattre 7 m. (côté emmanchure) à tous les 2e rangs 4 fois.

DEVANT GAUCHE: Doit être tricoté de la même façon en omettant les boutonnières et en prenant soin de faire l'encolure et l'emmanchure du côté opposé.

MANCHES: Commencer par le

poignet et monter 48 m. Tricoter par côtes (2 end. 2 env.) pour 2 pouces. Continuer au point jarretière en aug. de 1 m. à la fin des 2 rangs suivants à tous les 6e rangs, 16 fois (80 m. sur l'aig.) Tri. tout droit jusqu'à ce que la manche mesure 16 pouces à partir du commencement (côtes y comprises). Rabattre 5 m. au commencement des 2 rangs suivants. Dim. de 1 m. à la fin des 2 rangs suivants à tous les 2e rangs jusqu'à ce qu'il reste 26 m. sur l'aiguille. Rabattre les m.

Coudre épaulettes ensemble.

BANDE DE L'ENCOLURE: Piquer et tricoter 31 m. sur le côté droit du cou, tri. les 32 m. du dos, piquer et tri. 31 m. sur le côté gauche du cou. (94 m. sur l'aig.) 1er rang (envers) 6 end. * 2 env. 2 end. répéter de * jusqu'aux 8 dernières m. 2 env. 6 end. 2e rang: 8 end. * 2 env. 2 end. ré-

péter de * jusqu'aux 10 dernières m. 2 env. 8 end. Répéter ces 2 rangs 1 fois.

5e rang: comme le 1er.

6e rang: 2 end. rabattre 2 m. 4 end. * 2 env. 2 end. répéter de * jusqu'à ce qu'il reste 10 m. 2 env. 8 end.

7e rang: 6 end. * 2 env. 2 end. répéter de * jusqu'à la bordure 2 end. monter 2 m. 2 end.

Tricoter 3 autres rangs comme les premiers. Rabattre les m.

FINITION: coudre soigneusement, poser les boutons vis-à-vis les boutonnières et presser légèrement.

CHANDAIL DE GARÇONNET DE 10 ANS.

MESURES du vêtement une fois terminé: Poitrine, 26 pouces. Longueur de l'épaule au bas $17\frac{1}{4}$ pouces. Longueur du dessous de la manche au bas 15 pouces.

TENSION: 8 m. au pouce et 10 rangs pour 1 pouce.

FOURNITURES: Monarch Dove, 7 balles "Camel" beige; 1 paire d'aiguilles No 10.

DOS: Commencer par le bas et monter 96 m. Tricoter par côtes (2 end. 2 env.) pour 2 pouces. Continuer au point jarretière (1 rang end. 1 rang env.) jusqu'à ce que le gilet mesure 12 pouces à partir du commencement (côtes y comprises).

EMMANCHURES: Rabattre 5 m. au commencement des 2 rangs suivants. Dim. de 1 m. à la fin des deux rangs suivants à tous les 2e rangs 6 fois. (74 m. sur l'aig.) Continuer tout droit jusqu'à ce que le travail mesure $5\frac{1}{2}$ pouces à partir de la 1ère dim.

EPAULETTE: Rabattre 7 m. au commencement des 6 rangs suivants. Placer les 32 m. sur une aiguille supp. ou sur une laine.

DEVANT GAUCHE: Commencer par le bas et monter 58 m.

1er rang: (Endroit) * 2 end. 2 env. répéter de * 11 fois, 10 end.

2e rang: 10 end. (Bordure) * 2 end. 2 env. répéter de * jusqu'à la fin.

Répéter ces deux rangs 4 fois.

11e rang * 2 end. 2 env. répéter de * 11 fois 4 end. Rabattre 2 m. 4 end.

12e rang: 4 end. monter 2 m. (Boutonnière) 4 end. * 2 end. 2 env. répéter de * jusqu'à la fin.

Répéter les 1er et 2e rangs jusqu'à ce que le tricot mesure 2 pouces.

Commencer le patron:

1er rang: (endroit) 2 end. * 1 m. glissée env. 3 end. répéter de * jusqu'aux 12 dernières m. 2 env. 10 end.

2e rang: 12 end. * 3 end. apporter la laine en avant de l'aig. 1 glissée et reporter la laine à l'arrière de l'aig. (forme un trait sur m. glissée) répéter de * et finir 2 end.

3e rang: 4 end. * 1 m. glissée env. 3 end. répéter de * jusqu'aux 14 dernières m. 1 m. glissée 1 end. 2 env. 10 end.

4e rang: 13 end. * laine en avant de l'aig. 1 glissée, 3 end. répéter de * et finir 1 end.

Répéter ces 4 rangs jusqu'à ce que le gilet mesure 12 pouces (côtes y comprises). Ne pas oublier de faire les boutonnières sur les 17e et 18e rangs entre les boutonnières. Tricoter jusqu'à ce que le chandail mesure 12 pouces à partir du commencement.

EMMANCHURE: (endroit) Rabattre 5 m. Patron jusqu'aux 12 dernières m. 2 env. 10 end. Dim. de 1 m. (côté emmanchure) à tous les 2e rangs 8 fois (45 m. sur l'aig.) Tri. tout droit jusqu'à ce que le travail mesure $4\frac{1}{2}$ à partir de la 1ère dim.

ENCOLURE: (envers) Rabattre 10 m. patron jusqu'à la fin. En patron dim. de 1 m. (côté encolure) à tous les rangs. jusqu'à ce qu'il reste 25 m. sur l'aig.

EPAULETTE: (endroit) Rabattre 7 m. patron jusqu'aux 2 dernières m. 2 m. ens. end.

Rang suivant: 2 m. ens. end. patron jusqu'à la fin.

Répéter ces deux derniers rangs 1 fois. Briser la laine.

DEVANT DROIT: Le tricoter de la même façon que le gauche en omettant les boutonnières et en tricotant l'encolure et l'emmanchure du côté opposé.

MANCHE: Commencer par le poignet et monter 48 m. Tri. en côtes (2 end. 2 env.) pendant 2 pouces. Continuer au point jarretière en augmentant de 1 m. à la fin des 2 rangs suivants à tous les 6e rangs 14 fois. (76 m. sur l'aig.)

Continuer tout droit jusqu'à ce que la manche mesure 15 pouces à partir du commencement (côtes y comprises) Rabattre 5 m. au commencement des 2 rangs suivants. Rabattre 2 m. au commencement de chaque rang suivant jusqu'à ce qu'il reste 24 m. sur l'aiguille. Rabattre les m.

BANDE DU COU: Coudre les épaulettes. Placez le côté droit devant vous, et commencer par la bordure en piquant et tricotant 27 m. Tri. les 32 m. du dos. Piquer et tricoter 27 m. sur le côté gauche. (86 m. sur l'aig.)

Tricoter par côtes (2 end. 2 env.) pendant 11 rangs. Faire une boutonnière sur les 6e et 7e rangs. Rabattre les m.

FINITION: Coudre soigneusement et poser les boutons vis-à-vis les boutonnières. Presser légèrement.

Peintre de la flore...

(Suite de la page 6)
une variété inépuisable. Le continent australien renferme plus de 13,000 espèces connues de plantes à fleurs dont 3,000 espèces qui lui sont exclusives ou presque.

Plusieurs de ces fleurs ne révèlent leur beauté qu'au chercheur attentif car d'épaisses frondaisons cachent souvent leurs formes minuscules. Mais pour exprimer les bizarreries de leur conformation et leur coloris étincelant il faut un talent comme celui dont fait preuve Mlle Stones.

La préparation d'une deuxième exposition et l'exécution de commandes spéciales tiendront celle-ci occupée jusqu'à la fin de l'année courante alors qu'elle doit quitter le sanatorium et reprendre une vie normale. De ce qui aura été un divertissement elle veut se faire une carrière; les succès qu'elle a déjà rencontrés sont le gage qu'elle est destinée à une carrière brillante.

Et, somme toute, elle n'est pas trop mécontente de son repos forcé.

Laine angora

Laine Angora 100% balles $\frac{1}{4}$ oz.	\$0.55
" " 60% " $\frac{1}{2}$ oz.	\$0.65
" " 25% " 1 oz.	\$0.60

Couleurs: blanc, rose, brun ciel et turquoise.

Ecrire: HENRI LABERGE
N.-D. des Laurentides, Cte Québec, P.Q.

CHALE DE TETE

tissés à la main

tout laine.

Valeur \$2.50

pour \$1.19

MODELE UNI

Plaids attrayants à fond:

blanc, rouge vif, beige, rouge vin, brun, vert foncé, gris, vert pâle, jaune, bleu marine, rose, bleu pâle, turquoise.

Indiquez votre teinte préférée.

Commande postale P. S. L.

\$0.15 de frais de poste.

CASIER POSTAL 136,

St-Lambert, Montréal 23, P.Q.

Laine à tricoter

Empressez-vous de faire vos provisions de belle laine avant l'hiver.

Profitez de notre grand choix à des prix très avantageux.

Laine KAKI \$1.00 la lb.

légèrement imparfaite, 4 brins

Belle LAINE douce

blanche, rose, bleu pâle, brun, rouille, beige, rouge vin.

seulement **35 cts** l'once (3 brins)

Laine de France

2 onces environ la balle

65 cts

4 BRINS

pesanteur 50 grammes

CAHIER "REGENT" No. 20 — .15c

(en français)

Bas et gilets de sport pour homme

Rab - O - Wool 3 brins

Brun. rouille. beige. gris pâle, rouge éclair, bleu marine, jaune, vert foncé.

Special: écheveaux **35 c** l'once au lieu de 45c.

pour les lectrices de PAYSANA

COMMANDEZ IMMEDIATEMENT

A LA TRICOTEUSE 779, Rachel Est, Montréal

VEUILLEZ ME POSTER P.S.L.

MARQUE:

TEINTE:

QUANTITE:

Nom.....

Adresse.....

A LA TRICOTEUSE

GUY ROY, propriétaire.

779, rue Rachel est, Montréal.

Tél. AM. 5433

De la catalogue sur nos têtes

Que diriez-vous d'un joli chapeau et d'un joli sac aux couleurs gaies pour accompagner le tailleur sombre que septembre vous force à porter? Le tissage est en vogue et ce serait chic de l'utiliser dans les parures d'accessoires. En très peu de temps vous aurez vite fait cet ensemble et vous pourrez être fière de vous. Selon vos besoins servez-vous de tissu frappé ou incrusté, voire même des retailles de manteau, ou robe.

Il vous faut une verge de catalogue (couleurs à votre goût) et environ 8 verges de ruban cordé de 1 pouce.

Comment tailler le chapeau

Pliez le tissu en deux sur la longueur. A $2\frac{1}{2}$ pouces du bout mettez un point sur le pli et sur lequel a déjà été marqué un autre point à 10 pouces. Sur la largeur du tissu mettez un point à $5\frac{3}{4}$ pouces et où fût déjà marqué un point à $8\frac{1}{4}$ pouces et à $10\frac{3}{4}$ pouces. Au point de $8\frac{1}{4}$ pouces mesurez horizontalement 8 pouces et mettez un point. Sur le $10\frac{3}{4}$ n 2ième à $3\frac{1}{2}$ pouces. Tracez une ligne oblique à partir du point $5\frac{3}{4}$ pouces à $3\frac{1}{2}$ pouces. Faites une autre oblique à partir de $3\frac{1}{4}$ pouces à 8 pouces. Tracez les courbes du haut et du bas. Taillez double.

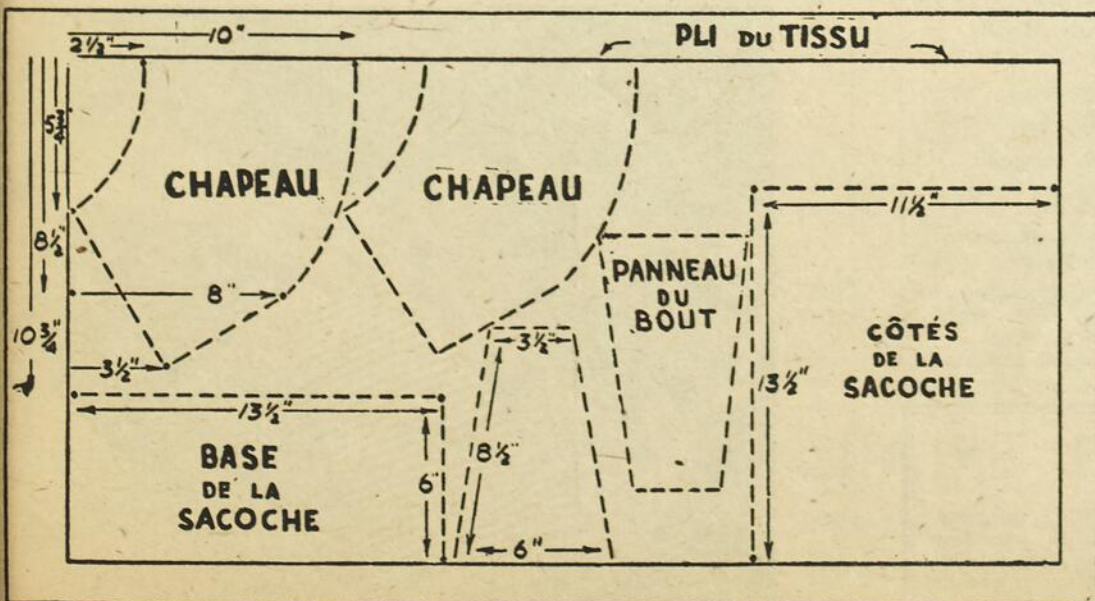
Pour tailler la sacoché suivre les mesures et indications de la planche.

Comment coudre le chapeau

Pliez le ruban au fer en lui donnant la forme du bord, bien faire les coins. Le ruban sera une ligne plus large sur un côté pour qu'il soit cousu des deux côtés. Le plus étroit sur le revers et sur le dessus du chapeau. De chaque côté faites trois boutonnères ovales c'est plus facile à border avec le ruban. Les placer à $\frac{3}{4}$ pouce de la bordure et espacées chacune de $\frac{1}{2}$ pouce à partir



1—Elle est gentille cette demoiselle et vous le serez vous aussi. Cet ensemble est de catalogue rayée rouge et blanc, le ruban est noir. A votre goût variez la couleur, tout dépend de votre garde-robe.



de $4\frac{3}{4}$ pouces du bout ou sera fixé le ruban que vous lacez ensuite. Terminez par une boucle. Les rubans mesurent 13 pouces de longueur.

Comment coudre la sacoché

Doublez la base et mettez un canevas entre. Réunissez aux deux bouts les panneaux avec le ruban posé à plat. En mettre un autre à l'intérieur mais cousu à la main pour cacher la couture. Former le sac en réunissant par un ruban les côtés de la sacoché, les panneaux et la base déjà cousus. Prenez soin de faire un coin parfait. Coudre un autre ruban à l'intérieur. Pliez l'ouverture à $2\frac{1}{2}$ pouces border avec biais. Taillez 6 boutonnères ovales de chaque côté et 2 sur les panneaux. Passez deux rubans au travers pour fermer en glissière.

—Voilà la façon de faire votre patron vous-même sur le tissu en marquant soigneusement les mesures avec un crayon ou une craie de tailleur. Vous pouvez aussi le dessiner sur un papier et le tailler ensuite.

"TOUT"...

Ce que vous désirez dans un tonique: la renommée, la qualité et l'efficacité! Trois choses importantes que vous trouverez dans les PILULES ROUGES de la FRANCO. N'est-ce pas suffisant, madame, pour vous inciter à les acheter?

Des milliers et des milliers de femmes, après un traitement aux PILULES ROUGES, ont vu disparaître tous ces maux dont elles étaient accablées tels que: la faiblesse, la pâleur, le manque d'appétit, la fatigue, les douleurs de dos, de reins, les périodes douloureuses ou irrégulières, les troubles internes essentiellement féminins (symptômes ou conséquences de l'ANEMIE).

Les bonnes PILULES ROUGES sont le tonique idéal pour la femme. Elles contiennent tout le fer nécessaire pour enrichir le sang et aider au bon fonctionnement des organes.

Pourquoi ne pas commencer ce traitement dès aujourd'hui? Quelques boîtes suffiront pour vous convaincre de l'efficacité des bonnes PILULES ROUGES. Ne trouvez-vous pas qu'il en vaut la peine d'y recourir sans tarder?

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

PILULES ROUGES

Pour les Femmes Pâles et Faibles

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

POUR TEINDRE ou TEINTIER À L'EAU FROIDE

Exigez



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

CASH 107 RUE GRIER, BELLEVILLE, ONT.

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

RETAILLES DE FLANELLETTE ET DE COTON POUR CATALOGNES ET TAPIS

Belles lisières de flanellette et de coton, de nuances pâles et foncées, de 1/2 à 1 1/2 pouce de largeur par 100 à 200 pieds de longueur.

PRIX: 20 CENTS LA LIVRE

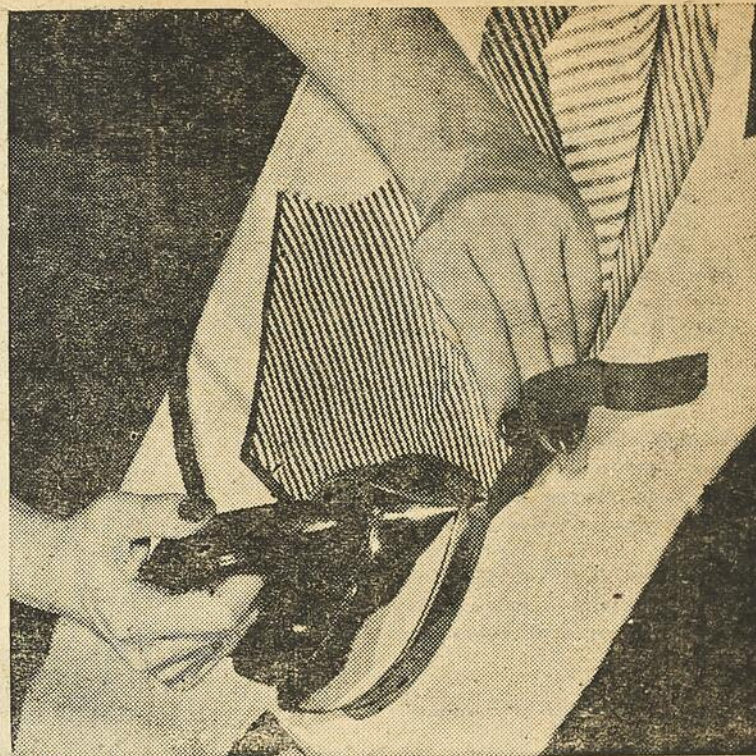
Port payé sur commande
de 25 lbs et plus

WILLIAM VENNES
GRAND'MERE, P.Q.

CONTROLE DU POIDS

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

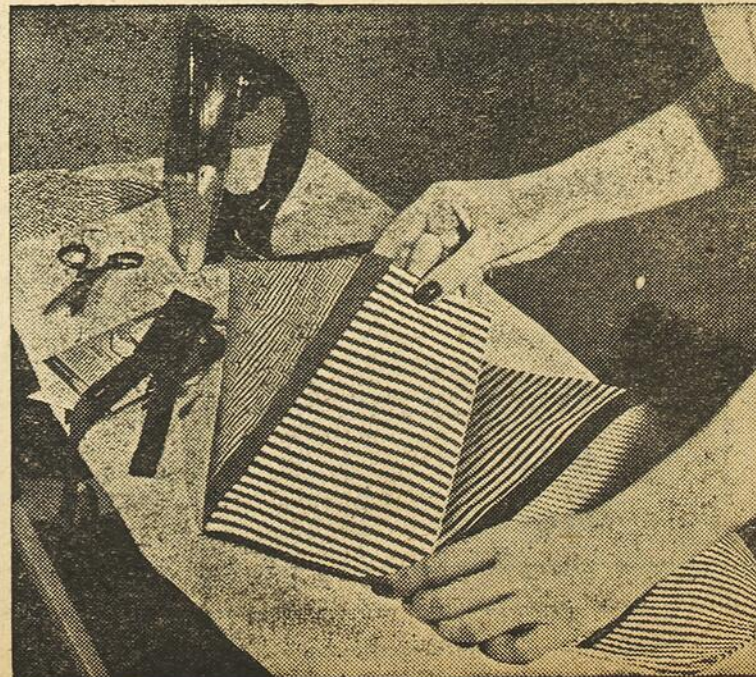
ROMEO DAGENAIS, S.E.S., 3429 Adam — Montréal 4.



3—Pliez le ruban et donnez-lui la forme du chapeau. Piquer le côté étroit.



4—Pour la boutonnière, posez le tissu sur un verre et au moyen d'une lame de rasoir taillez l'ovale.



5—Joindre les panneaux à la base, ensuite aux côtés, mais au moyen du ruban posé à plat.

Billet

"Leur vie est entre vos mains
Il faut la sauver!"

Un enfant va mourir.

Mourir! Ce mot qui est la fin de tout est infiniment lourd au chevet d'un enfant, d'un tout petit qui nous couvrait, hier encore, de ses caresses.

Mourir! Voir de jolis petits yeux se fermer à la lumière tandis que des menottes nacrées se crispent désespérément sur le drap blanc de l'agonie.

Mourir! Regarder fuir les rêves au beau mirage, les grands projets, les magnifiques espoirs et s'étonner de survivre à tant de douleur.

Mourir! Penser qu'il ne sera plus à tout à l'heure, ni demain, que ses petites choses qu'il aimait tant l'attendront vainement et que sa poupée ou son pantin sembleront le pleurer eux aussi!

Mourir! Ne plus entendre ses petites phrases sans prétention qui voulaient dire tant de choses; ne plus le voir aller, venir autour de soi en gambadant!

Mourir! Ensevelir tant de son cœur à soi dans le froid obscur d'un tombeau. Un enfant va mourir; une mère pleure, la patrie prend le deuil. Il ne faut plus que les enfants meurent et que les mamans pleurent...

Sur tant de détresse et d'angoisse l'Hôpital Ste-Justine qui s'est donné pour mission de conserver les enfants à leur mère, à la société, à la patrie, veille comme une sentinelle sur toutes les petites vies que menacent les accidents ou la maladie.

Riches ou pauvres il les accueille avec le même amour et le même dévouement. Aux heures tragiques tel qu'il en a vécu au cours de l'épidémie de l'année dernière et des précédentes, il redouble d'ardeur pour sauver tous ces petits enfants-là qui ne doivent pas mourir.

Ils viennent de partout, des quatre coins de la province; son cœur s'élargit pour n'en perdre aucun... car il ne veut plus que les enfants meurent et que les mamans pleurent.

Sa tâche est lourde vous le comprenez bien puisque tout coûte si cher, si cher... mais une vie ça n'a pas de prix! Voulez-vous aider Sainte-Justine dans sa tâche! Voulez-vous collaborer à tout le bien qu'il fait? Profitez de l'appel que vous fera ses petits enfants malades, du 2 septembre au 2 octobre. Adressez vite votre souscription en faveur de l'enfant qui ne doit pas mourir!

Rose L.-La Salle

Hôpital Sainte-Justine,
1055, rue St-Denis,
Montréal.

—Bien oui Jeanne je me suis servie de catalogne, imagine-toi donc, elle dormait dans l'armoire. Maman l'avait tissée il y a deux ans. J'aimais beaucoup la gradation de couleur alors j'ai voulu faire quelque chose de nouveau, quoique ce soit simple.

—Explique moi-ça, Thérèse, car je voudrais que mon amie de X... prenne cette idée au lieu de flanquer sur son lit un couvre-pied en chenille qui ne convient pas du tout au caractère de la maison, encore moins à sa chambre.

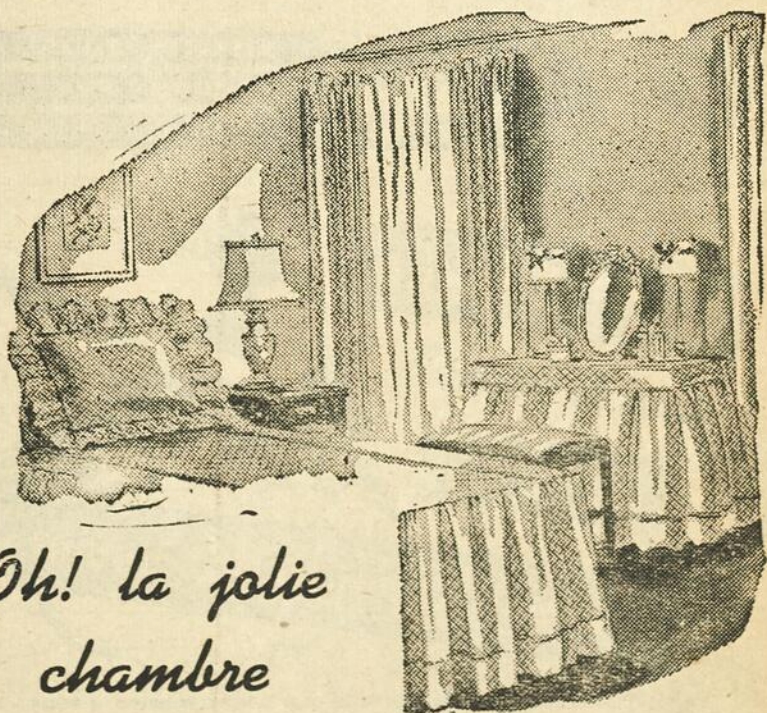
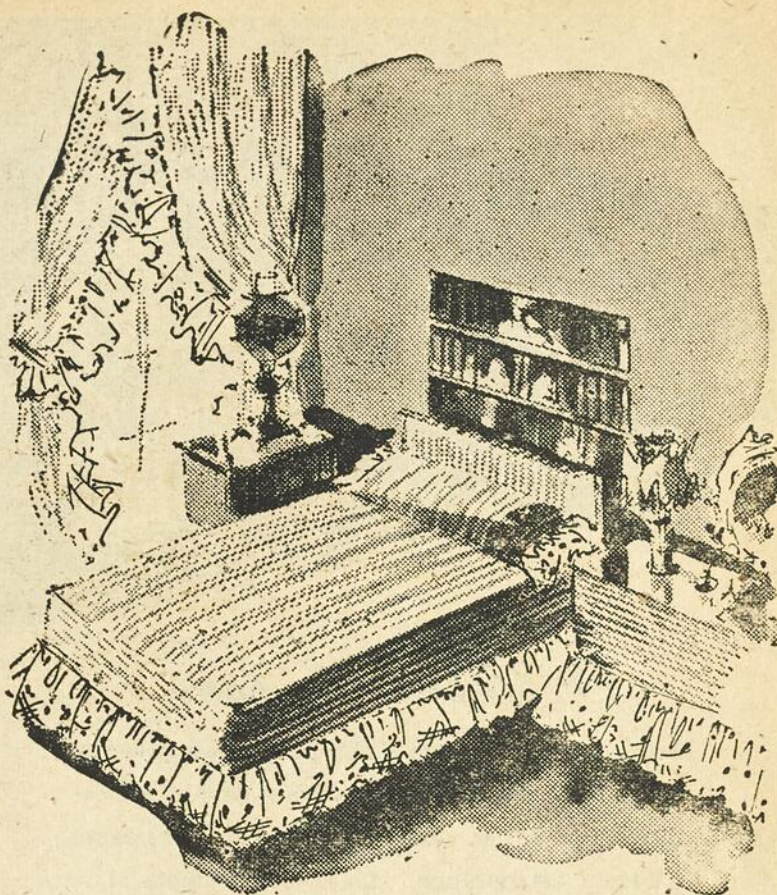
—Voilà: Coupe la tête du lit à ras les pattes et transforme le pied en tête. Avec de la catalogne rayée ou quadrillée, fais une enveloppe et glisse-la sur cette tête, couds deux cordons à chaque bout pour permettre de la fixer au sommier par une boucle, et au besoin en mettre au centre. Pour le couvre-pieds, si la rayure de catalogne a été faite avec la trame, il faut que la catalogne soit tissée demi-circulaire afin qu'il n'y ait pas de couture. Etends-la ensuite sur le lit dans le sens de la longueur en la laissant dépasser de 10 pouces environ de chaque côté (à peu près à la semi-hauteur entre le lit et le plancher, cela dépend de la hauteur du lit, qu'il est facile de baisser par les pattes). Au pied du lit assemble une lisière de la largeur des côtés, soit 10 pouces, attention aux coins. Ajoute un frison avec le même tissu que les rideaux et pique dessus. Tension du plissé une fois et demi la longueur totale; je conseille de faire les trois côtés séparément. Si le lit est de bois c'est plus simple, pose à même le cadre le frison qui sera passé dans une corde et tu n'as qu'à le retenir par des braquettes ici et là.

Table de toilette: Un vieux bureau ou une vieille table recouverte elle aussi de catalogne, même frison. Sur le dessus une vitre ou un miroir. Une jolie lampe dont l'abat-jour est un reste des frisons.

C'est agréable de lire, le soir, dans son lit et quoi de plus confortable et charmant que d'avoir la bibliothèque tout près. Deux ou trois tablettes, cela dépend de la largeur du lit, s'il est étroit il en faut trois et s'il est large deux suffiront. Il y a certainement un papa ou un grand frère habile dans la maison qui pourra aider à inventer cette joie.

Un tapis crocheté dans les mêmes tons que le mur et tu as un petit château où tu seras heureuse de rêver... et vivre.

—Si ton amie n'a pas de catalogne, quoique ce soit plus nouveau,



Oh! la jolie chambre

et d'un cachet plus canadien, je lui suggère de la cretonne ou du tulle à rideau. Un grand rectangle pour le dessus du lit, volant tout autour, mais à remarquer pour cette suggestion, que la tête du lit doit rester la même, il suffit d'éliminer le pied, et de peindre le lit d'une couleur pastel. Pour le cache-oreiller il s'a-

git de faire une enveloppe de la grandeur de l'oreiller pour chacune d'elle, et coudre un volant comme la vignette l'indique. La table de toilette est facile à recouvrir, une lisière unie sur l'épaisseur du dessus et volant tout le tour. Cadres et lampes au goût.

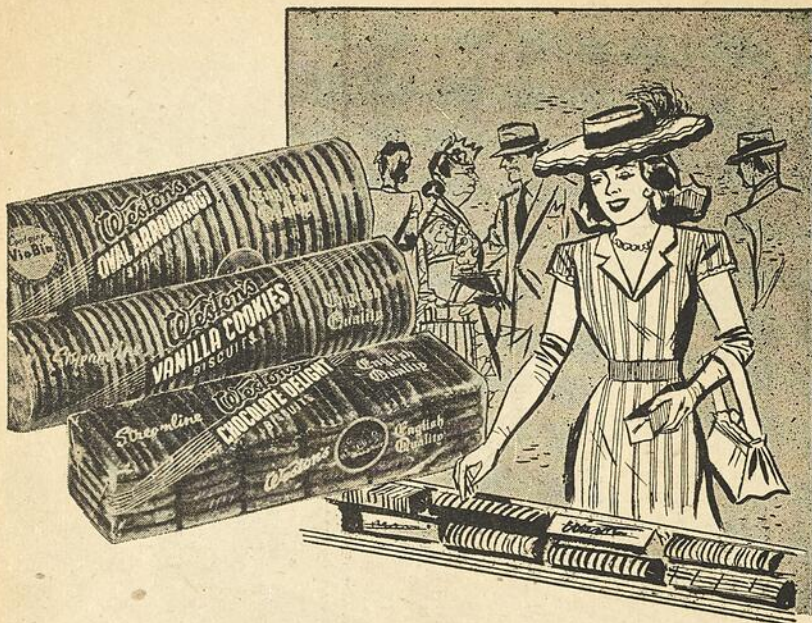
L'album de décoration intérieure

CLAIRE FONTAINE

vous apportera de nombreuses suggestions ingénieuses et pratiques pour la beauté de votre maison.

Commandez votre exemplaire sans retard

à PAYSANA, Claire-Vallée, S.-Sylvere, (Nicolet) \$1.00



Préférés de tous !

Les gracieux paquets WESTON présentent un choix varié de biscuits enveloppés de brillant papier cristal qui en conserve l'arôme et les préserve de toute détérioration. La saveur tentante et le frais croustillant des biscuits Weston en font les préférés de tous.



Weston's

BISCUITS "SODA"

BOISSONS PURES

BISCUITS de qualité anglaise



Voici la plus importante nouvelle que nous ayons eu à vous annoncer depuis des années! Une nouvelle que toutes les femmes et jeunes filles du Québec accueilleront comme un moyen d'avoir de plus beaux vêtements et de plus jolis décors d'intérieur, en employant cette nouvelle couleur Diamond—BLEU ROI.

Les femmes désiraient depuis longtemps le BLEU ROI Diamond, mais il a fallu attendre jusqu'à la fin de la guerre avant que nous puissions en fabriquer.

Comme pour toutes les couleurs Diamond, nous garantissons que le BLEU ROI est ce qu'il y a de mieux—et qu'il contient une plus grande quantité de la meilleure matière colorante d'aniline.

Demandez à votre marchand de vous montrer le BLEU ROI Diamond. Et prenez aussi le temps de regarder les deux autres nouvelles couleurs Diamond—ROUILLE et BEIGE. Vous aimerez ces trois couleurs, et quand vous les emploierez, vous constaterez que ce sont de véritables couleurs Diamond—les plus belles qui aient jamais été produites!

Teintures DIAMOND

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.

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

Bleu pied-d'Alouette
Delphinium
Bleu Empire Clair
Pied-d'Alouette
Bleuet Lido

LE COURRIER DE PAYSANA

Q.—J'ai un garçon de treize ans qui a une personnalité bien forte et qui constitue ce qu'on est convenu d'appeler un enfant-problème. Il a présentement un caractère tout en soubresauts; il est à certains moments aimable, enjoué, docile, et à d'autres jours, il est boudeur, bourru et grognon. Il réussit très bien tout ce qu'il entreprend quand cela lui plaît, mais quand il a déclaré: "Je n'aime pas cela", il n'y a pratiquement rien à faire pour obtenir quelque résultat. Il devient buté, paresseux, renfermé. Je suis moi-même une instinctive et je n'ai peut-être pas assez contrarié ses habitudes de "ne se donner qu'à ce qu'il aime". Mais j'ai été tellement contredite moi-même en mon enfance et j'en ai gardé de tels souvenirs de blessures et de contrariétés que j'ai peut-être trop laissé faire. Et je ne sais plus où j'en suis.

Maman Line.

R.—Le plus difficile en tout est de toujours garder la juste mesure. Mais douleur pour douleur, il vaut peut-être mieux que cela vienne de trop de discipline que de pas assez. Ne vous alarmez pas outre mesure. Votre fils est actuellement dans sa période d'entrée en adolescence et c'est ce qui influe sur son caractère. L'équilibre va revenir à mesure qu'il va se stabiliser dans sa personnalité. Il faut donner libre cours à la personnalité d'un enfant, mais comme chaque être humain est aussi souvent appelé le long de sa vie à faire au moins autant de choses qui lui plaisent que d'autres qui ne lui plaisent pas, il faut développer le sens du devoir et faire prendre l'habitude du sacrifice. Plus cela commence tôt, mieux c'est. Le caractère est, dans toute vie, une plus grande source de richesse et de joie personnelle que les talents eux-mêmes. Il faut faire appel à l'intelligence, à la raison, et avec de la persévérance, de la patience, de l'affection, vous réussirez non pas à "casser" le caractère, ce qui est mauvais, mais à l'orienter vers son plus parfait épanouissement. Les émotifs sont des nerveux à ménager. Tirez parti de la fortune des heures d'enthousiasme, et appréciez les efforts de contrainte et de domination sur lui-même que votre enfant développera à votre suggestion. Et puis ayez confiance dans la vie: elle arrondit bien des angles. Les concessions de surface assurent des résultats de fond. Mais il importe de ne pas gâcher le fond. Nous commençons dans PAYSANA des chroniques de psychologie enfantine; suivez-les avec attention, et ne craignez pas de nous reparler de vos problèmes.

Q.—Existe-t-il un procédé pour remédier aux rouleaux d'essoreuse qui deviennent collants après usage. Je les ai nettoyés avec de la térébenthine et du pétrole et entre chaque lavage, je prends soin de les bien faire sécher. Mais au contact de l'eau chaude, ils redeviennent de plus en plus collants.—Une abonné qui aime beaucoup votre courrier.

R.—Vos rouleaux doivent être trop vieux. Ils ont fait "leur temps". Il vaut mieux les changer. Adressez-vous à un vendeur de laveuses, ou d'accessoires de quincaillerie.

Q.—Comment enlever du poli à ongles rouge sur un couvre-lit saumon? Mami de Verdun.

R.—Le décapant (remover) enlève bien le poli, mais il y a grand risque à ce que, du même coup, il enlève aussi la couleur du couvre-lit.

Q.—Quoi faire avec des vieux disques? Et comment utiliser des vieux fuseaux de fil? Ninette S.-F.

R.—En plongeant le disque dans de l'eau chaude, cela le rend malléable. Vous pouvez alors en faire des cornes à fleurs artificielles. Mais à mon avis, ce n'est pas très joli, et

la peine emporte le profit. Avec des fuseaux coupés en deux dans le sens de la largeur, vous pouvez faire toute une série de poignées de portes d'armoires. Sur une armoire ivoire ou blanche, vous les poserez après les avoir teintées de la couleur que vous aimerez. Vous faites une forte teinture rouge ou verte ou bleu ou orange, comme vous avez décidé de décorer votre cuisine. Dans la teinture bouillante, vous jetez vos fuseaux et vous les laissez tremper jusqu'à ce que le bois ait absorbé la couleur que vous voulez leur faire prendre. Laissez sécher. Et passez au shellac. C'est beaucoup plus propre que de le peindre et bien plus facile. Et la couleur reste indéfiniment sans couleurs ni bavures. — Avec des fuseaux complets enfilés vous pouvez faire des bonshommes; tête, corps, bras et jambes. Vous verrez comment cela amusera les enfants, petits et grands.

Q.—J'ai ramassé une assez grande quantité de gomme de bois. J'ai pensé que vous pourriez me dire comment la préparer pour qu'elle devienne mâchable. Clair.

R.—Si quelque lectrice veut bien nous aider à répondre à cette question, cela rendrait grand service.

Q.—J'ai des chaudrons de grand blanc et ivoire qui sont ternis par l'usage. Comment leur rendre leur visage immaculé. Ninette.

R.—Pour les démaquiller, laissez-les tremper dans une solution d'eau de javelle.

Q.—Peut-on laver sans les vider d'oreillers de plume d'oie? Josée.

R.—Si le coulis est de bonne qualité, vous n'avez qu'à plonger l'oreiller tout rond dans l'eau savonneuse de votre laveuse, et à faire agiter le moteur. La plume d'oie quand elle était sur le dos du père ou de la mère oie, a connu quelques petites averses. Passez l'essoreuse, en évitant les poches d'air qui forceraient trop le coulis. Mettez sécher à plat au soleil et à vent, le plus rapidement possible agitez souvent de façon à ce que la plume sèche bien et à fond. Le dernier essor, passez au fourneau en mettant votre oreiller sur un papier, et... en le guettant.

Q.—Est-il vrai qu'on peut faire du miel à la maison, en utilisant des feuilles de roses?

R.—Il paraît que oui, mais nous conseillons de laisser faire cet ouvrage par les abeilles.

Q.—J'ai 14 ans, j'ai mon certificat d'études de 9^e année. Maman m'offre un cours d'étude de garçon malade ou de conférencière. Et aimerait mieux que je choisisse d'être conférencière. Que me conseillez-vous?

R.—Il n'existe pas de cours de conférencière. On commence par apprendre une science quelconque; un jour, après bien des années d'études de la matière choisie, si on a le talent de donner sa science d'autres, on devient démonstrateur ou professeur en tissage, en tric en art culinaire. Il faut de la pédagogie, et la connaissance approfondie de l'art de l'enseignement le don de l'enseignement. A tout événement, il faut au moins dix années d'études après l'école primaire. Et à mesure que notre enseignement va se perfectionner, il va devenir plus en plus difficile envers les personnes à qui il confiera la responsabilité d'enseigner les autres. Je conseille, ma fille, de poursuivre études en faisant le cours complet d'enseignement ménager. Dans quatre ans, tu verras ensuite si, à cela, tu peux accéder aux études supérieures d'enseignement. A ans, si tu aimes mieux apprendre

soigner les malades, après avoir appris la science de remplir les esprits et de bien bâtir les corps par la science de la psychologie et de l'art culinaire, tu choisiras. Et nous pourrions nous en reparler.

Q.—Un jour de l'été dernier, j'étais en train de mettre du blé-d'Inde en conserve. J'avais, durant trois heures, procédé à la préparation et à l'égrenage. Au moment, où, j'allais emporter le maïs pour la stérilisation, m'arrivent des cousines de la ville; elles étaient en vacances et venaient me rendre visite. J'ai laissé mon chantier en plan. J'ai dû m'asseoir au salon avec ces visiteuses. Et quand, deux heures après, j'ai retrouvé mes marmites, je me suis rendu compte que la fermentation, si rapide avec le blé-d'Inde, avait travaillé plus vite que moi. J'ai tout perdu ma récolte: une cinquantaine de pintes de blé-d'Inde dont je vais être privée tout l'hiver. Nous avons discuté la chose à notre groupe de fermières. Aurait-il été impoli de continuer mon travail même si j'avais de la visite? Qu'aurais-je dû faire? D'autant plus que la conversation de ces dames m'intéressait guère? Elles semblaient bien plus occupées d'étaler leurs toilettes de plage, peinturées qu'elles étaient jusqu'aux ongles d'orteils, de vanter leur salaire, de parler de leur gain à faire diminuer leurs heures de travail, que de la joie de ne rencontrer ou du plaisir de me voir? Qu'en pensez-vous?

R.—La leçon vous servira sans que n'aie besoin d'ajouter grand chose. Vous avez eu grand tort de laisser votre travail. Si vous étiez allée à leur usine, pensez-vous que le contremaître aurait permis que l'arrête en votre honneur le moteur de la fileuse ou de la machine àoudre? Il fallait saluer ces dames et leur dire: "Je fais actuellement un travail que je ne puis interrompre; si vous voulez venir à la cuisine, je vais continuer tout en causant avec vous". Vous leur auriez donné une fière et belle leçon de savoir-vivre et de savoir-vivre. Il ne faut jamais s'excuser d'avoir du travail à faire. Il y a plus de noblesse à gagner du pain qu'à gagner de l'argent. Vous étiez directement sur le pain et la nourriture, il fallait continuer. Et ces pimbêches de la ville qui visitent leurs "parents de campagne" pour les épater pouraient bien ainsi prendre une leçon de labeur et de bon sens. Que cela vous arrive plus!

—J'habite en pays de colonisation, un lot que nous avons eu il y a un an. Nous nous tirons assez bien d'affaire, parce que mon mari est très courageux, mais j'attends mon deuxième enfant, et nous sommes à mille de la garde-malade qu'on a très bonne mais que je ne connais pas, et je suis bien inquiète. Pourriez-vous un peu venir à mon secours en m'envoyant des livres pour que je me renseigne sur mon état et me dire aussi ce que je dois faire pour rencontrer l'infirmière?

Mme O. L.

—D'abord, il faut vous confier à votre curé qui va vous arranger toutes vos difficultés le temps de le re. Ecrivez tout de suite à l'infirmière de votre district qui va se faire un plaisir d'aller vous visiter tout pendant que les chemins sont mauvais. Puis écrivez à Ottawa, Service des Publications françaises, Hôtel du Gouvernement, Ottawa, et demandez le livre français LA MERE CANADIENNE ET SON ENFANT. Vous le recevrez gratuitement. Tous les mamans du Canada peuvent avoir ce livre gratuitement. Dites à vos amies, Et soyez confiante dans la Providence. Elle aura bien de vos petits oiseaux, quand vous aurez fait de votre mieux pour rien négliger de prévoyance et soins immédiats.

—J'ai du linge usagé, net et bien propre et qui pourrait rendre service des femmes ingénieuses qui le transformeraient. Je voudrais en-

voyer mes colis à des colons mais je n'en connais pas. Pourriez-vous me donner des adresses? Carmen. R.—Ecrivez à M. l'abbé Arthur Fortier, directeur des Services Sociaux au Ministère de la Colonisation, Québec. Il vous donnera l'adresse des missionnaires-colonisateurs qui connaissent les besoins les plus urgents. Et que votre exemple soit imité.

Je suis dans les colonies depuis 1932. J'ai des fils qui sont établis voisins de nous mais ils sont loin d'avoir les avantages que vous dites dans PAYSANA. Faudrait-il qu'ils retournent en ville pour avoir les avantages que les nouveaux colons ont? Pourquoi pas avoir soin de ceux qui sont installés avec leurs enfants, leur aider par des primes, de l'aide pour les bâtisses. On les voit partir après avoir fait beaucoup de sacrifices les premières années, avoir beaucoup de misère et aujourd'hui les salaires sont hauts. Faute d'avoir le gouvernement pour leur aider, s'en vont travailler en dehors; on a six garçons, chacun a son lot et peuvent pas rester sans revenu; on veut pas rien leur donner parce qu'ils ont acheté leur lot; je crois qu'ils arrangent cela comme ils veulent car on est loin d'avoir ce que vous dites. On a des lots à vendre; si vous voulez l'annoncer dans PAYSANA je serai heureuse de donner des nouvelles à ceux qui en désirent.

Mme P. L.,
Rollet (Rouyn-Noranda).

R.—Chère madame,

Vous m'excuserez de n'avoir pas répondu plus tôt à votre question. "Paysana" a publié il y a quelques mois la liste des avantages qui vont aux colons en vertu de la politique que l'hon. M. J.-D. Bégin a mise en vigueur le 1er avril 1946. Peut-être n'avons-nous pas été assez explicites, à moins que vous n'avez pas saisi que la nouvelle politique n'est en vigueur que depuis 1946. Il est certain qu'avant cette date le colon ne retirait pas tout ce que nous avons énuméré dans "Paysana". Il convient de préciser toutefois que la nouvelle politique s'applique intégralement seulement dans le cas de celui qui prend un lot neuf, c'est à dire que celui-là seul peut recevoir tous les octrois prévus.

Le principal point à ne pas perdre de vue en effet quand il s'agit de la nouvelle politique d'établissement, c'est que les primes qu'elle comporte sont basées sur le travail fait par le colon pour l'avancement de son lot. Ainsi on ne peut s'attendre qu'un colon bénéficie de l'octroi prévu pour la construction de maison s'il ne réside par sur son lot et ne se bâtit pas un foyer. De même, il ne recevra pas les primes d'essouchement et de labour s'il ne défriche ni ne laboure le nombre d'acres requis chaque année.

La politique de colonisation en vigueur depuis le 1er avril 1946 est une politique rationnelle, ou si vous préférez une politique de bon sens. Elle prévoit en effet que le colon retirera de l'aide de l'Etat dans la mesure où il aura fait sa part. Et tout le monde admet que cette aide est aujourd'hui très généreuse. Peut-on exiger davantage en toute bonne foi?

Il est évident que l'Etat ne peut distribuer l'argent des contribuables à tort et à travers car c'est bien l'argent du peuple qui est versé sous forme de primes. Il importe donc que pour obtenir le concours financier du gouvernement, le défricheur se conforme aux conditions imposées.

Alors, entre nous, demandons-nous si vos fils répondent aux conditions prévues. Bien plus, ont-ils simplement demandé de bénéficier de la politique instaurée par l'hon. M. J.-D. Bégin le 1er avril 1946? C'est bien en effet la première question à poser avant d'affirmer qu'une politique n'est pas ce qu'on prétend.

Beauté Goût Art

par Andrée Chantal.



Finies les vacances ou à peu près. Repos au grand air. Ebats à la plage. Randonnées à la montagne. Provision d'énergie, de force, de santé.

Voilà. C'est le moment maintenant de présenter une personnalité entièrement nouvelle. Se renouveler souvent, très souvent; si vous saviez, chères amies, comme cela est important, où que vous soyez placées dans la vie, pour conserver l'admiration de votre entourage.

"L'ennui naquit de l'uniformité". Vous le savez toutes comme moi, pour l'avoir expérimenté, combien de fois! Voir toujours les mêmes objets, à la même place. Retrouver, jour après jour, une atmosphère qui, tout agréable qu'elle était au début, finit pourtant par devenir monotone et exaspérante à force de ne jamais changer.

Oh! ce don, ce génie de savoir — avec un rien — créer un intérêt nouveau autour de soi! Changer un tableau de place, remplacer pour quelque temps, un bibelot par une belle reliure de couleur vive. Varier le drapé d'un rideau, d'une tenture. Et enfin, compléter le décor en trouvant le moyen de rafraîchir sa personnalité. Ranger, pour quelques mois, la robe d'imprimé qu'on porte depuis le printemps. Sortir — pour l'automne — une robe unie, ou une jupe foncée et une blouse fraîche, enjolivée d'un joli noeud ou d'une ceinture de couleur. Modifier sa coiffure; et puis, surtout et avant tout, éviter à tout prix que la saison écoulée ne reste nettement marquée sur notre visage. Cette petite ride, à peine perceptible au début de la saison, qui s'est tout à coup accentuée par le soleil, l'air et le vent! Et ces grands pores dilatés, faute de soins assidus au cours des vacances! Vite; reprenons les précautions de base, indispensables si nous voulons rester jeunes ou, tout au moins, ne pas vieillir trop vite. Et, pour cela, pas de midi à quatorze heures ni dépenses inutiles. Tout simplement une bonne préparation à démaquiller tous les soirs et l'application d'une crème nourrissante et Anti-Rides. Le matin, une lotion tonique astringente pour les pores; un fond de teint base indispensable à un maquillage naturel et inoffensif; une poudre très fine et de bonne qualité.

Voilà, amies lectrices, quelques éléments d'art, de goût et de beauté.

Vous continuerez à faire part de vos problèmes de beauté à Andrée Chantal. Toujours, elle vous répondra avec la même sincérité. Ayez soin d'inclure une enveloppe adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevrez pas de réponse. Notez bien la nouvelle adresse: 5,600, avenue Decelles, Appt 26, Montréal. A cette même adresse, on peut également se procurer tous les produits de l'Institut de Beauté "France", moyennant l'envoi d'un mandat postal pour le montant de la commande, y compris la taxe de vente. Les colis sont expédiés à nos frais, mais nous n'expédions pas de C.O.D. et n'acceptons pas de chèque.

● HUILE NETTOYANTE POUR PEAUX SECHES: L'Huile des Orientales nettoie les pores à fond; fait disparaître boutons, dartres, points noirs, irritation .89 et \$1.55
● CREME NETTOYANTE POUR PEAUX GRASSES: La mousse au Citron nettoie profondément les pores et BLANCHIT le teint .65 et \$1.25
● POUR TOUTES LES PEAUX et TOUS LES AGES: Crème nourrissante et ANTI-RIDES; INSURPASSABLE pour prévenir les rides et même pour ATTENUER celles déjà marquées. \$1.25 et \$2.25

● LOTION TONIQUE ASTRINGENTE à base de fruits; réferme 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"

5600, Ave Decelles, Montréal.

Dépositaires à Montréal

DUPUIS & FRERES SARRAZIN & CHOQUETTE PHARMACIE MONTREAL

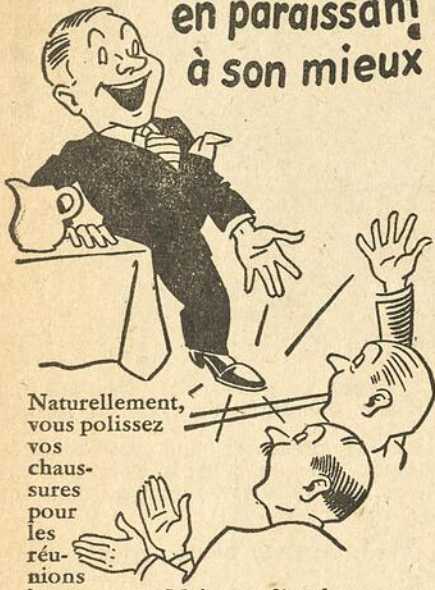
Commandes expédiées franc de port sur réception d'un mandat postal. Brochure incluse sur demande. Veuillez inclure la taxe de vente. Nous n'acceptons pas de chèques et n'expédions pas de C.O.D.

Etudiez donc le cas de vos fils et vous m'en donnerez des nouvelles. Q.—Nous n'avons pas de cercle de fermières dans notre colonie, mais au commencement d'octobre, pendant que les chemins sont encore beaux pour voyager, nous pourrions nous grouper une vingtaine de dames pour un cours de couture. Il ne

doit pas être nécessaire que ce soit au village. Une maison de colon pas encore divisée en chambres constitue un grand local où nous pourrions travailler ensemble. Est-ce possible que nous obtenions une instructrice gratuite pour quelques semaines, et il faudrait bien que celle qui viendra soit une personne prati-

ACTION D'ÉCLAT NO. 4

**On gagne la confiance
en paraissant
à son mieux**



Naturellement,
vous polissez
vos
chaus-
sures
pour
les
réu-
nions
importantes. Mais que dire des autres
circonstances? Là aussi l'on prend des
décisions, et qui vous concernent.
Gardez donc vos chaussures toujours
brillantes.



**L'APPLICATION QUOTIDIENNE
DE NUGGET FAIT CELA!**

**"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.

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, appliquer avec soin sur les points noirs à l'aide d'un linge chaud et humide — vous vous demanderez où sont allés vos points noirs.

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

NOTRE SPECIALITE: Cuir à repousser,
lanières, outils, accessoires, etc.
NOTRE AMBITION: Bien servir notre
clientèle.
vente de fournitures d'artisanat.
Ecrivez pour renseignements.

LAINE

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. Echantillons envoyés sur demandes.

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

Courrier de Paysana

que et charitable qui comprennent les conditions de vie dans lesquelles nous sommes, accepte de vivre avec nous dans un confort relatif. Où faut-il nous adresser?

R.—Vous obtiendrez tous les renseignements désirés de M. Emile Gauthier, directeur du service de l'enseignement des arts domestiques et des cercles de fermières au ministère de l'Agriculture. M. Gauthier a son bureau Place Georges-V à Québec. Je crois qu'il est possible d'obtenir une instructrice dans les conditions que vous mentionnez, mais j'ignore si on pourra vous l'accorder "pendant quelques semaines" sans que d'autres cours semblables soient organisés pour le même temps dans d'autres paroisses de votre région. M. Gauthier vous éclairera à ce sujet.

LES CHOSES QUI S'EN VONT
(Causettes canadiennes)
Frère Gilles, o.f.m.

"Pages savoureuses et pages élégantes" déclare le préfacier anonyme de l'ouvrage. Comment ne pas ajouter encore à ce jugement? Toute la poésie de notre folklore baigne le mélancolique retour de l'automatique retour de l'auteur vers les labeurs de sa jeunesse. Avec le sourire et beaucoup de finesse psychologique, il revit avec nous chacun des tableaux champêtres que sa mémoire évoque. Ces tableaux ne se VOIENT pas seulement, ils s'ENTENDENT. Des bruits évanouis, mais non oubliés, frappent nos oreilles. Les rouets reprennent leur chanson tout comme les petites faux, les fléaux et les moulins à vent. Chaque ferme possède de son musée, dont le Frère Gilles détient la clef. Des sonorités de langage y rompent le silence, vocables abandonnés, cordes muettes, remises elles aussi, près des objets d'une autre époque. Tout a changé, s'est transformé, a progressé, même le vocabulaire. Mais gardons-nous de perdre jamais le souvenir de ces vieux instruments de travail, ni de ce glossaire tombé comme un beau fruit mûr. Ces mots, ces phrases, ces axiomes, c'est le sens pratique des anciens qui les créait ou les adaptait à la vie quotidienne. Nul recours aux académies n'était possible pour ces travailleurs isolés, qui foulaient des terres jadis ensencées par les ancêtres de France.

Le Frère Gilles, ce franciscain aussi humble que bien disant, en-chasse comme de petits cristaux de roche, toute cette PARLURE canadienne pittoresque et hardie. A ce point de vue, son ouvrage demeure aussi précieux à consulter que charmant à lire. C'est un disque rempli de grâce rustique très sombre. Notre terroir ravive avec cet artiste, ses mots qui vibrent dans l'or de nos blés, et la blancheur de nos neiges.

Marie-Claire Daveluy
Edité par la Librairie Granger
Ltée, Montréal. Un volume in-8, 142
pages, \$0.40; par la poste \$0.50.

JUANA, mon aimée
par Harry Bernard.

JUANA, MON AIMEE, d'Harry Bernard, est probablement le premier roman de psychologie amoureuse, publié au Canada français. L'édition originale, qui remonte à 1931, s'enleva en deux mois. Non seulement l'ouvrage obtint la faveur immédiate du public, mais il valut à son auteur un prix d'Action intellectuelle et le grand prix de littérature de la province (Prix David, 1931). Depuis plusieurs années déjà, les deux éditions de ce roman étaient épuisées et la Librairie Granger Frères Limitée a conscience de rendre service en le mettant de nouveau à la portée de tous. **JUANA, MON AIMEE** se déroule dans la steppe de la Saskatchewan centrale. L'ouvrage raconte les aventures d'un

jeune homme, amené dans l'Ouest pour raisons de santé, et l'impossible amour qu'il y trouve. Tout en nuances, il analyse avec beaucoup de pénétration les états d'âme des personnages. Il est aussi un roman régionaliste du meilleur aloi. L'auteur, qui séjourne en Saskatchewan avant d'écrire son oeuvre, et travaille longuement à sa préparation, n'a guère de rivaux pour fixer l'atmosphère d'un paysage, peindre les animaux sauvages ou domestiques, la flore, le milieu, donner l'impression du vu ou du vécu. Au côté du drame amoureux, il montre cet autre drame de fermiers de l'Ouest, perdus dans l'immensité de la plaine, tourmentés par le regret de la vieille province de Québec, aspirant secrètement à y revenir un jour, mais ne pouvant se détacher de leur patrie d'adoption. Ils décident finalement de rester chez eux et leur compagnon de quelques années, le citadin exilé, reste avec eux. Son rêve d'un instant frustré, s'identifiera désormais avec le pays qu'il a appris à aimer. Le roman comporte son enseignement et ses leçons, sans que jamais l'auteur paraisse faire oeuvre de moraliste ou de propagandiste. Les conclusions se dégagent des situations et des mobiles des personnages. Ecrit dans une langue sobre et imagée, il a beaucoup d'allant et de vie, abonde en descriptions et notations qui reconstituent la Saskatchewan rurale d'il y a une trentaine d'années. **JUANA, MON AIMEE** marque une étape dans l'évolution du roman canadien-français. Les critiques s'accorderont à le reconnaître, quand il parut pour la première fois en librairie. Ceux qui ne le connaissent pas encore peuvent s'attendre à une révélation.

Prix \$0.75; par la poste \$0.85.
Editeur: Librairie Granger Frères,
Limitée, Montréal.

TON FUTUR (1)
par Robert-E. Llewellyn

Monsieur l'abbé Robert-E. Llewellyn, éducateur bien connu, nous offre aujourd'hui le troisième petit volume de sa collection **TA MISSION AUJOURD'HUI**. S'étant tout d'abord adressé à la jeune fille, il lui a appris dans **TA PERSONNE** comment devenir l'épouse la plus aimée, la meilleure des mamans, la maîtresse de maison idéale. Vint ensuite **TON MILIEU** qui situa cette même jeune fille moderne dans son centre familial, religieux, social. Il semblerait superflu de commenter ici la haute valeur de ces deux précédents: des plumes mieux autorisées en ont fait ressortir l'excellence tant au point de vue éducationnel que social.

Et voici que **TON FUTUR**, sous sa forme toujours vivante parce que dialoguée, ajoute sa petite somme de conseils pratiques pour ceux qui dans un avenir prochain ou lointain désirent se marier. L'auteur y parachève d'abord l'éducation de la pureté en général puis, il prépare à la chasteté dans le mariage. Il s'adresse cette fois à deux fiancés et il est fort intéressant de comparer les réactions masculines et féminines (si différentes) devant les principes de la morale chrétienne aux prises avec les exigences de la concupiscence. Tous les genres de difficultés dans ce domaine y trouvent le remède approprié.

D'ailleurs la simple version de la table des matières de ce petit code que vous offrent actuellement les Editions Fides, montre assez l'aide précieuse qu'il représente pour une préparation chrétienne à la vie matrimoniale: 1.-Vocation; 2.-Temple de l'Esprit; 3.-Ce qui est à moi est à toi; 4.-Amour, amour, quand tu nous tiens!; 5.-A l'image et ressemblance de Dieu. Jeunes filles, jeunes gens, lisez ce livre, il règlera pour vous bien des problèmes et répondra à bien des interrogations.

(1) Volume de 168 pages. Edité chez FIDES, au prix de \$0.75. Commandez-le dès aujourd'hui chez FIDES, 25 est, rue Saint-Jacques, Montréal-1, Plateau 8335.

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 J.O.S. COMPTON, M.D., St-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.

POUR TISSAGE

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

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

Marguerite Lemieux

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

COURS DE CUIR
PAR CORRESPONDANCE

Modèles — Outils — Couleurs

Demandez circulaires.

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.

LACTAZINE

GRANULE EFFERVESCENT

Indiqué dans les traitements suivant
AFFECTIONS RHUMATISMALE
DOULEURS ARTHRIQUES
LUMBAGO
CYSTITE

Aussi employé comme
DESINFECTANT DES
VOIES URINAIRES

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

Expédié port payé
Taxes comprises.....\$1
Gros modèle économique.....\$3

Pharmacie Gaudet

29, King-Ouest, Sherbrooke

Loi des spécialités pharmaceutiques ou médicaments brevetés. No. 20067.



Enfin ! . . .

du NOUVEAU

POUR LES ENFANTS !

HÉRAUTS

"C'est le trésor de la jeunesse !"

* * *

52 pages en couleurs,

deux fois par mois.

Contes — Aventures — Historiettes — Musique — Illustrés
Sports — Mots croisés — Devinettes — Etc., etc.

POUR TOUS LES GOUTS

* * *

Le numéro: \$0.10

L'abonnement à 20 numéros par an: \$2.00

* * *

Procurez à vos enfants

une lecture saine et enrichissante !

* * *

ECRIVEZ, TELEPHONEZ OU VENEZ A:

FIDES

25 EST, SAINT-JACQUES — MONTREAL — * PLATEAU 8335

N'achetez pas des nourritures



ÇA DOIT
DÉPENDRE
DE CE QUE
J'AI MANGÉ

... **ACHETEZ**
des **RÉSULTATS**

Exigez MOULÉE DE PONTE
la **"MIRACLE"**



CAHIER pour tricoter
des

bas à patrons
en français

23 modèles

18 cts
à PAYSANA

CAHIER

pour apprendre à faire
des fleurs à la maison

18 cts
à PAYSANA

Préparez vos Viandes
Sauces et Ragouts

AVEC LA

FARINE GRILLÉE
"COURSOL"

EN VENTE CHEZ L'ÉPICIER

Si votre épicer n'a pas de
FARINE GRILLÉE COURSOL
envoyez-nous \$0.25 et vous en
recevrez une boîte de 13 onces.

F. COURSOL., Enrg.

1590, Ave Hôtel-de-Ville,
Montréal.

**assurez-leur
chaleur et confort...**
au moyen des chandails **MONARCH-KNIT**
économiques et très durables



La vedette de football en herbe de la famille aimera ce chandail Monarch-Knit chaud et attrayant. Il a la tenacité requise pour résister au dur usage qu'en fera un garçonnet actif, et il est assez beau pour se comparer favorablement avec ceux que portent les autres enfants du voisinage. Comme tous les chandails Monarch-Knit, il est économique . . . à la portée du budget familial.



Et la fillette de la maison sera fière de porter ce joli petit chandail Monarch-Knit. Ses couleurs sont vraiment attrayantes . . . la laine est douce . . . il est assez chaud pour assurer le confort de votre enfant . . . et assez léger pour ne pas être encombrant. A prix populaire aussi!



Il y a un chandail Monarch-Knit pour garçons et filles de tout âge . . . des points pour tout le monde . . . et tous les prix sont raisonnables. Voyez-les aujourd'hui!

708F



Modèle 2249 — Une jolie manière, originale et gracieuse d'utiliser les étoffes à belles rayures. Un corsage sur le biais du tissu a toujours des lignes bien seyantes. L'ampleur de la jupe lui donne de l'élégance. Ce patron est prêt pour 10, 12, 14, 16, 18 et 20 ans. — 25 cts.



Modèle 2215 — Une fine broderie blanche sur fin linon, et voilà tout de suite la plus ordinaire robe de cotonnade qui va devenir une robe de fraîcheur et d'élégance, pouvant dans la maison se porter à toute heure et en tout temps. Pour 9, 11, 13, 15, 17 et 19 ans. Noter les points intermédiaires et impairs. — 25 cts.



Modèles 2716 - 2109 — Deux jolies blouses qui accompagneront bien le deux-pièces d'automne, et que vous pourrez fabriquer soit dans une robe d'été aux fleurs voyantes, ou dans un beau crêpe soyeux et de la nuance de votre choix. Pour 10 ans, 12, 14, 16, 18 et 20 ans. — 25 cts chaque patron.



Modèle 2229 — Cet ensemble deux-pièces dont vous avez toujours aimé la ligne lorsqu'elle apparaissait sur tissu d'été rentre dans le charme des lignes d'automne dès que vous le présentez en lainage foncé, et que vous lui faites des manches longues. Pour 12, 14, 16, 18 et 20 ans. Pour tailles 36, 38, 40, 42, 44, 46 et 48 pouces de poitrine. — 25 cts.



Modèle 2131 — La robe d'étudiante. Robe de jeunesse et de commodité. Une ceinture qui moule bien la taille. Encolure ouverte ou col fermé, de tissus variables et changeables. Fillettes et adolescentes seront bien mises. Notez les points intermédiaires: 11, 13, 15, 17 et 19 ans. — 25 cts.



Modèle 2206 — La coupe est belle, la garniture en finit le charme. Ne voudrez-vous pas faire cette robe pour votre fillette? Elle l'aimera et sera ravie que cette merveille sorte des mains de sa maman. Pour 2, 4, 6 et 8 ans. — 25 cts.



Tabliers 2141 - 3862 — Un plus enveloppant pour les grands ménages, et un tout petit pour la coquetterie. Les deux seront utiles et commodes. Le 2141 est coupé en trois grandeurs: petite, moyenne, large. Indiquez bien celle qui vous convient. Le 3862 ne vient qu'en une seule grandeur.



Modèle 2132 — Une robe d'intérieur que toutes les ménagères aimeront à porter, en allongeant la manche à leur goût et selon la longueur de leur bras. Les petits plis au dos, les grandes poches; tout sera commode. Pour 12, 14, 16, 18 et 20 ans. 36, 38, 40, 42, 44 et 46. — 25 cts.

Commandez tous vos patrons à : **PAYSANA, Claire-Vallée, S. Sylvère (Nicolet) Qué.**