

FEVRIER 1945

Laubama



10 sous

7^e année - No 12

Beauvoisin Est, Qu.



Le Sirop de Maïs REMPLACE le Sucre

Pour la confection de ce succulent
Gâteau aux pêches "MAGIC"

GATEAU AUX PECHES "MAGIC"

2 $\frac{1}{4}$ tasses farine à gâteau tamisée
2 $\frac{3}{4}$ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
 $\frac{1}{4}$ c. à thé sel
 $\frac{1}{2}$ tasse shortening
1 tasse sirop de maïs blanc
2 oeufs non battus
 $\frac{1}{2}$ tasse lait
1 c. à thé vanille
 $\frac{1}{4}$ c. à thé essence d'amande

Tamisez ensemble 3 fois les ingrédients secs. Défaites le shortening en crème. Ajoutez le sirop graduellement, battant bien après chaque addition. Ajoutez le $\frac{1}{4}$ du mélange de farine et battez. Ajoutez les oeufs, un à la fois, en battant après chacun. Ajoutez le reste du mélange de farine, un tiers à la fois, alternant avec le lait, la moitié à la fois, et battant bien après chaque addition. Ajoutez l'essence. Cuisez à 375°F. environ 30 minutes, dans deux moules à gâteaux de 8", graissés et légèrement enfarinés. Servez avec moitié de pêches et crème fouettée sur le dessus et entre les étages.



FABRICATION
CANADIENNE

● Sans sucre... mais délicieux!
Vous aimerez ce riche et savoureux Gâteau Etagé aux Pêches— fait entièrement sans sucre.

Dans la "Magic", vous avez une poudre à pâte de qualité uniforme qui vous donne des gâteaux aussi légers et tendres qu'au temps de l'abondance du sucre. La "Magic" est une protection pour vos précieux ingrédients et une garantie de réussite.

La "Magic" est de plus très économique — coûtant moins de 1c par cuisson ordinaire. Il n'est pas étonnant que les experts en art culinaire la recommandent. Mettez aujourd'hui la "Magic" sur votre liste d'achats.

Le Courrier de PAYSANA

Q.—Cette fois, c'est une citadine qui vous écrit et qui, quoique n'étant pas fermière (ce que j'aurais pourtant bien désiré) n'a jamais manqué un numéro de PAYSANA qui est ma revue préférée. Je l'aime pour tout l'amour qu'elle nous met au coeur pour notre pays et pour toutes les bonnes choses de chez nous qu'elle nous révèle, et nous fait apprécier. Je désire redécorer ma maison; au lieu de mettre partout de la cretonne et du satin, si je mettais de la catalogue, des tapis crochetés, des pièces murales tissées, qu'en pensez-vous? Ma maison se prêterait bien à cela: c'est un genre cottage au milieu d'un grand parterre et dans la maison tous les murs sont en bois. Que me conseillerez-vous pour ma chambre à coucher, celle de mes fillettes 10 et 13 ans; une chambre pour mes fils 10 et 12 ans, une entrée, une salle dans laquelle il y a un divan-studio que je désire recouvrir; j'aimerais avoir votre goût pour les draperies, les couvreplanchers, les garnitures de lit, enfin tout ce qu'il faut pour décorer à la canadienne. Je pourrais dépenser \$200 pour cela. Croyez-vous que pour ce prix, je pourrais avoir des choses convenables? J'ai hâte de lire votre réponse. (Une abonnée de Montréal-Nord).

R.—Vous m'avez apporté, Madame, une bien grande joie. Ce n'est pas tous les jours qu'il peut être donné à une semeuse d'idées de ma sorte, la joie de voir des résultats aussi concluants. Envoyez-moi votre adresse personnelle au plus tôt; je vous mettrai en communication avec des spécialistes en décoration canadienne; et après, pour le bénéfice de toutes les personnes qui voudraient suivre votre exemple, nous publierons les résultats de cette expérience dans PAYSANA. Ne serait-ce pas merveilleux? Dans le cahier album que PAYSANA vient de publier, il y a quatre belles pièces murales pour chambres d'enfant: LES QUATRE SAISONS, par Cécile Chabot. Les modèles pourraient en inspirer vos fillettes qui pourraient les crocheter ou les broder elles-mêmes. Ce serait doublement intéressant.

Q.—Comment se fait-il que nous ne pouvons plus comme autrefois acheter le coton à chaîne, et la demi-corde dans nos magasins de village. C'était pourtant bien simple. En 1940, le coton à chaîne se détaillait entre 50 et 55 cts, à notre porte, et il n'était pas question alors d'ajouter 10 cts par livre de frais de port à nos commandes. Nous en avons cherché partout, sans en trouver, cette année. A quoi sert-il que le gouvernement fasse donner des cours de tissage s'il n'y a pas de matière première à cet effet? Une maison qui a l'air à tout contrôler le coton à chaîne en offre à 80 cts, transport en plus, ce qui fait à peu près 90 cts, rendu chez nous. C'est une exploitation, de profiter de la rareté de la marchandise pour presque doubler le prix d'une marchandise. Que faut-il faire?— Mme T. L. (La Sarre).

R.—Il faut au plus tôt vous plaindre à la Commission des Prix et du Commerce en temps de guerre, à Ottawa. Il se fait en effet une exploitation honteuse au sujet des matières premières du tissage. Et cela ne date pas d'hier. Aujourd'hui, c'est sur le coton à chaîne, un autre jour, c'est sur autre chose. Ne vous laissez pas tondre.

voilà tout. Ecrivez, réclamez, protestez, débattuez-vous. C'est la seule manière de mettre les voleurs à la raison et de s'en débarrasser.

Q.—J'ai une pièce de tissage de montée d'une laine de chaîne que je croyais bonne mais qui ne fait que casser? Faut-il que je perde tout cela ou y a-t-il quelque façon de tirer quand même parti de cette pièce montée?— Marie O.

R.—C'est très simple: il faut encoller cette chaîne en procédant de la façon suivante: délayez une cuillerée à table de farine dans une chopine d'eau. Vous obtiendrez alors une eau laiteuse qui, quoique apparemment insignifiante, vous permettra de tisser votre pièce sans difficultés. Passez cette eau avec un pinceau sur votre chaîne, et tissez dès que la chaîne est sèche. Bonne chance.

Q.—Voulez-vous me dire si c'est vrai qu'il existe de la filasse cardée; cela est-il facile à filer, est-ce que c'est pratique?

R.—Ce sont des étoupes cardées et toutes les personnes qui emploient ces étoupes s'en trouvent très bien. Elles ne coûtent environ que 35 cts la livre. Les cardons sont comme des rubans plats; il faut les séparer en trois dans le sens de l'épaisseur, et ils sont très faciles à filer. Vous en obtiendrez en vous adressant à La Coopérative de Lin de Plessisville.

Q.—Comment faire pour empêcher la laine de vriller à l'ourdissage?

R.—Si la laine n'a pas besoin d'être lavée, il faudra l'humecter en l'entourant d'un linge mouillé, alors qu'elle est sur le dévidoir. Si la laine doit être lavée, il faut la mettre sur le dévidoir pendant qu'elle est humide.

Q.—Je fais beaucoup de desserts au lait, crème au chocolat, crème caramel et comme nous aimons à les manger froides, je les mets au frais; mais je déplore toujours qu'elles croutent; c'est désagréable à servir ensuite, alors que tout l'intérieur que je fais au bain-marie est bien lisse et crémeux. Comment empêcher le dessus de sécher?— Annette L. P.

R.—Il faut couvrir le récipient dans lequel vous laissez refroidir vos crèmes, et le couvrir pendant que les crèmes sont fumantes: il s'en dégage alors une buée qui crée l'humidité nécessaire pour empêcher le dessus de croûter.

Q.—J'ai lu dans le numéro du mois de juin la manière de tanner les peaux de moutons; j'ai essayé et j'ai très bien réussi; il me reste à teindre ces peaux avec la laine et je m'adresse à vous pour avoir la méthode de procéder avec teinture commerciale ou avec écorces de bois.— Mme Edmond Pellerin, Rollet (Témiscamingue).

R.—Si quelque lectrice obligeante, ayant réussi ce travail, voulait bien en donner la direction à Mme Pellerin, je l'en remercie à l'avance.

Le Courrier de PAYSANA



● Le 2 février, la Présentation au Temple. Marie a fini ses "Quarante jours". Se soumettant à la loi mosaïque, elle se rend au Temple, avec son Fils, pour la cérémonie de la purification et fidèle aux lois de son église, apporte les offrandes des pauvres: deux tourterelles.

La procession qui se fait, en ce jour de la Chandeleur, avec cierges allumés, présence de vie, rappelle ce voyage de Marie, allant au temple pour présenter "l'ange de l'alliance". Saint Anselme nous apprend que, dans l'esprit de l'Eglise qui maintient cette liturgie, "la cire des cierges signifie la chair virginale du divin enfant; la mèche, figure son âme, et la flamme, sa divinité."

● L'Eglise a institué, en souvenir de ce geste de Marie, la "cérémonie des relevailles"; les prières et antiennes officielles sont très belles. L'aspersion d'eau bénite sur la jeune maman est accompagnée de ce verset: "Notre secours est dans le nom du Seigneur qui a fait le ciel et la terre", le Seigneur qui a fait les mamans qui font les petits enfants...

● Le 18 janvier, c'est la fête de la Chaire de Saint Pierre à Rome. L'Eglise a institué cette fête pour célébrer la mémorable journée en laquelle le Prince des Apôtres, après avoir tenu pendant sept ans son siège apostolique à Antioche, se rend à Rome pour y combattre le paganisme. Et Rome est devenue le centre immortel de l'Eglise. Le 22 février, c'est la fête de saint Pierre à Antioche. Il y est alors reconnu comme exerçant officiellement la charge de son épiscopat.

En dicton populaire, nos habitants, gardeurs de traditions et de foi chrétienne, ont l'habitude de dire que "nous avons les plus gros froids de l'hiver, entre les deux chaires..."

● Le 3 février, fête de saint Blaise. Emprisonné pour sa foi, — au quatrième siècle, les chrétiens n'étaient pas chrétiens comme on s'installe commodément dans une bourgeoisie commode — il eut la tête tranchée. Mais tandis qu'il était en prison, il sauva la vie à un enfant qui se mourait, étouffé par une arête de poisson. L'Eglise lui reconnaît la prérogative de guérir toutes les maladies de la gorge. Il a dû avoir mal à la sienne quand on lui a ôté la tête de dessus...

● Le 11 février, au rocher de Massabielle, apparitions de la Vierge à Bernadette Soubirous. La Vierge de Lourdes est vêtue d'une robe et d'une voile blanc comme neige. Elle porte ceinturon bleu, et sous ses pieds, une rose s'épanouit. Les miracles se continuent, depuis 1858, et les plus impressionnants ne sont pas ceux qui peuvent se vérifier à l'oeil nu... Il y a les maladies des âmes, qui s'améliorent, et tant de guérisons d'esprit qu'on ne connaîtra jamais... La "petite" Bernadette est maintenant canonisée, au nombre des saints officiels. Sa fête: le 18 février.

● Le 14, cette année, comment combiner la "Saint-Valentin" et le Mercredi des Cendres? Les jeunesses qui ont de l'amour à se déclarer



Gravure sur bois
Eliane Roy
Srs de l'Assomption, Nicolet

pourront le faire avec "délices et orgue", la veille, et ce sera alors un 13 chanceux... que d'entreprendre le Carême en s'aimant bien... Il y a toujours moyen d'arranger les choses. Et puisqu'il y a des accommodations avec le ciel, il en est aussi avec l'amour.

● La cérémonie des Cendres, telle que l'Eglise nous la conserve en la continuant, vient de l'Angleterre où la liturgie s'était développée bien différemment de celle de Rome. Depuis le onzième siècle, (1031) elle fait partie de la liturgie romaine. Chaque nation aura apporté sa part d'action au trésor de la vie publique de l'Eglise.

● Les Quatre-Temps du Printemps: première semaine du Carême. L'épître du vendredi des Quatre-Temps invite à la méditation sur les responsabilités personnelles: "Le fils ne portera point l'iniquité du père, et le père ne portera point l'iniquité du fils: la justice du juste sera sur lui, et l'impunité de l'impie sera sur lui". A chacun selon ses oeuvres. Le samedi, saint Paul fait une belle invitation: "Prenez garde que nul ne rende à un autre le mal pour le mal... Soyez toujours dans la joie." Responsabilité personnelle, oui, mais aussi vigilance pour ceux qui nous entourent: "Prenez garde que nul ne rende à un autre le mal pour le mal".

Une oeuvre d'art et de foi

"Madones Canadiennes"

par Rina LASNIER
et Marius BARBEAU

Un ouvrage de luxe, 50 illustrations
Format 10½ x 8¼ pouces, 292 pages
PRIX: l'exemplaire, \$3.50 — Par la poste, \$3.75

Madones canadiennes est l'oeuvre d'un grand poète. "Rina Lasnier, écrit Henri Girard, a le don de créer ses mélodies à elle dans un mouvement de fraîcheur et de spontanéité qui va vous chercher quelque chose, là, endormi sous l'écorce de la vie quotidienne, et qui est probablement ce que vous avez de meilleur en vous".

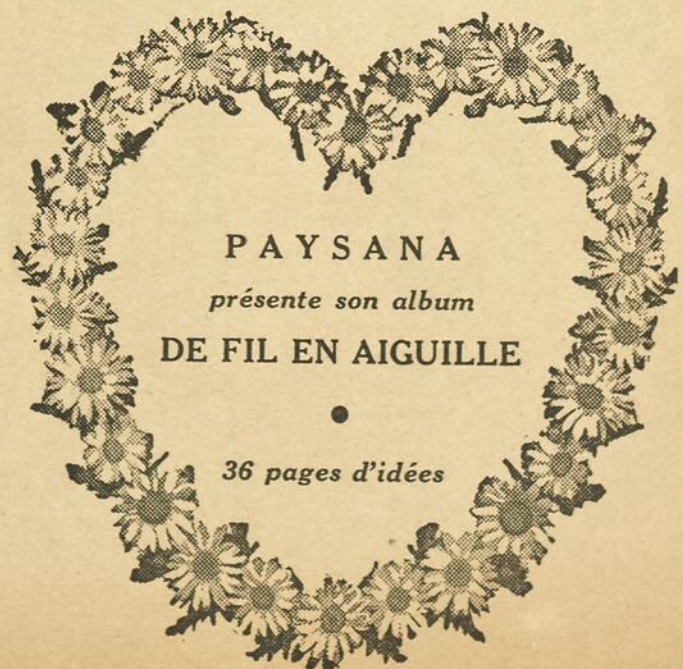
Ces Madones de Rina Lasnier sont compatissantes, inclinées vers les pauvres gens et vers ceux qui cherchent leur voie. Poèmes variés de rythme, ils évoquent aussi bien l'époque naïve des troubadours et de Villon que celle de la poésie pure de Ghéon, de Claudel et de Marie Noël.

Il y a dans la poésie de Rina Lasnier une fraîcheur spontanée, qui court sur des pensées profondes exprimées dans une langue riche et pleine d'images.

Madones canadiennes réaffirme que la littérature canadienne peut s'ouvrir de prometteurs nouveaux horizons.

EN VENTE PARTOUT

Pour prouver son persistant amour de la maison et de tout ce qui peut l'embellir.



PAYSANA
présente son album
DE FIL EN AIGUILLE

36 pages d'idées



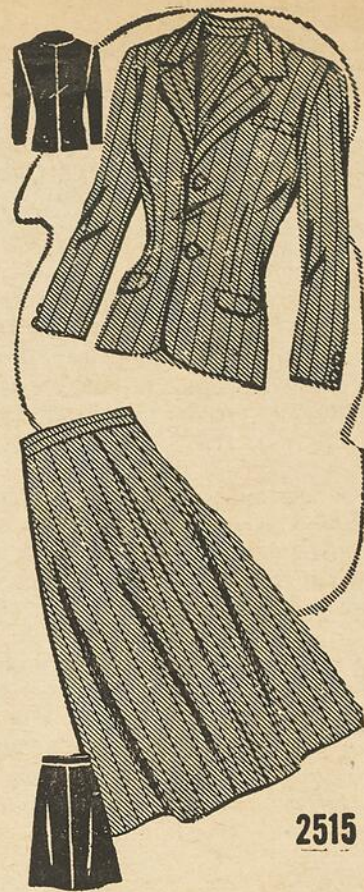
2505

LA ROBE D'ETUDIANTE, la robe sobre qui ne démode jamais, la robe d'institutrice, la voici. Enrayé comme le modèle, avec opposition des rayures aux poches, c'est d'un effet amusant et coquet. Le patron 2505, pour 10 à 20 ans, 25 cts, PAYSANA, case postale 25, Montréal.



3728
SIZES 12-46

LA ROBE TUNIQUE est toujours aimée et ne sert plus maintenant uniquement comme "robe réparée" mais elle est aussi portée, flambant neuve. Celle-ci a deux belles poches qui seront si commodes, si utiles. Le patron de la blouse l'accompagne : c'est un beau "deux-dans-un" qui vous rendra cent services. No 3728, pour tailles 32 à 46. 25 cts, PAYSANA, case postale 25, Montréal.



2515

LE COSTUME TAILLEUR dont vous avez toujours rêvé. Le voici, avec ses lignes sobres au veston, sa jupe bien délaillée. C'est le patron No 2515, pour tailles 14, 16, 18 et 20 ans. 25 cts à PAYSANA, case postale 25, Montréal.



2566

POUR PAQUES qui est cette année à si bonne heure, ce n'est pas trop tôt de songer à la robe neuve. Les lignes du modèle 2566 vous plaisent? Les raccords du dos sont de belle venue; les fronces au corsage sont de bon ajustement et l'encolure est de toute beauté pour une robe de toilette. Pour tailles de jeunes : 10, 12, 14, 16, 18 et 20 ans. 25 cts. PAYSANA, case postale 25, Montréal.



3438

2699

LA ROBE DE NUIT chaude et confortable dont vous cherchez un modèle depuis si longtemps, la voici. Elle a de l'ampleur et fort bonne mine. Le patron existe pour fillettes et pour les grandes madames. Le No 3438, de 36 à 48 est le numéro qu'il faut commander pour adultes. Pour les petites de 6 à 14 ans, dans le même modèle exactement, c'est le No 2699 qu'il faut commander. Ne vous y trompez pas. 25 cts chacun, PAYSANA, case postale 25, Montréal.



3626

LA ROBE DE MAISON, élégante, de belle ligne et de bon usage, vous n'en sauriez trouver de plus commode. Celle que voici vous plaira infiniment. Les courbes de l'épaulette se retrouvent dans les poches, gracieuses au possible. C'est le No. 3626 pour tailles 10 à 20 ans. 25 cts, PAYSANA, case postale 25, Montréal.



2655

LA BLOUSE TAILLEUR, toujours jolie, toujours pratique, toujours de mode, la voici. Elle peut être en crêpe uni, pastillé, fleuri ou ramagé de tous les dessins imaginables, dans les tons les plus variés. C'est le patron 2655, pour tailles de 12 à 20 ans. 25 cts à PAYSANA, case postale 25, Montréal.

Bonne alimentation d'hiver, bonne santé, bonne couture d'hiver, grande économie, élégance et confort.

Les Patrons Paysana sont à votre service

ALIMENTATION D'HIVER

(SUITE DE LA PAGE 5)

Aujourd'hui, avec cette abondance de légumes et de fruits que la mise en conserve nous permet d'avoir en toutes saisons, il s'agit de s'atteler consciencieusement au problème, pour apprendre vite à créer une grande variété dans les menus.

Les hommes n'aiment pas les légumes. Faut pas leur parler de manger des jardinages... Les légumes se digèrent très vite, et laissent l'estomac creux comme ils disent.

Oui, mais il y a les enfants qui travaillent moins fort et qui ont besoin des vitamines contenues dans les légumes. Surtout les légumes crus : carottes, chou, céleri, légumes qui se conservent si bien dans une bonne cave de terre...

—Ah! oui, du chou cru et des carottes râpées, il n'y a rien de meilleur...

—Mangez-en en abondance, alors. Mêlez-y des pommes non pelées, du céleri. Pour le souper, ce sera excellent... Au revoir, madame, et salut, la petite...

—Elle n'est pas certaine que ce soit pour elle : nous autres, on l'appelle toujours la grosse...

—Alors, au revoir, la grosse !

Francoise Gaudel - Surtout

La petite est rondelette, potelée même. Grasse... "à fendre avec l'ongle" comme dirait sa grand'mère. Et de beaux yeux pétillent sous les longs cils, frangeant les paupières.

Je dis à sa maman : "Alors, c'est une grande fille, maintenant. Surtout que vous en avez une autre après". Sa mère me prend au mot : "Une grande fille ! je vous crois. Elle va sur ses trois ans et mange comme nous autres. Voyez si elle est grasse".

Je voudrais répondre : "grasse, mais elle l'est même trop, à mon point de vue", mais il n'est pas aisé de toujours exprimer ouvertement et directement tout ce qu'on aurait à dire.

Il y a encore et toujours des gens pour qui la graisse est le signe suprême de la bonne santé : "Regardez-moi donc cela si elle est grasse", c'est comme un compliment, un indice de prospérité. Pourtant, il arrive souvent que la graisse est, tout au contraire, le signe le plus évident, le plus apparent aussi, d'un déséquilibre de tout l'organisme, le réflexe immédiat et non équivoque d'un mauvais fonctionnement des glandes.

Tournant autour de la question sans trop en avoir l'air, mais ramenant toujours la conversation sur le sujet de l'alimentation qui, à ce temps-ci de l'hiver, est tout un problème à la campagne, je m'informe des hommes qui vont bûcher, des couvre-pieds qui seront bientôt prêts à être piqués, de la pièce qui est tout ourdie, des enfants, sans oublier "l'avant-dernière", sa petite soeur d'un an, et l'autre... "qui sera pour le mois de juin". Je tiens à parler mangeaille et je continue : "Pour les hommes qui vont bûcher, il faut des déjeuners consistants..." — Oui, je vous crois, c'est pas une petite ou une grande bolée de céréales sèches puis deux ou trois petites lichettes de pain grillé qui pourraient les régaler pour se rendre au dîner. Il faut du bon gruau tous les matins, des patates en abondance, de la viande chaude, surtout du lard, avec du sucrage pour finir".

—Oui, c'est bien certain pour des hommes qui s'en vont avaler le grand air à pleines gorgées et qui bûcheront trois ou quatre heures d'affilée, il faut de la substance, des corps gras, plus lents à digérer que les céréales sèches; alors que l'estomac restant plus longtemps chargé, ne se sentira pas trop vide trop tôt et criant famine. On doit s'habiller pour son travail : des bonnes mitaines pour aller bûcher, et tout le reste à l'avenant; on doit aussi se nourrir en conséquence. Mais vous, madame, et la petite de trois ans ?...

—Ah ! grand dieu, vous devriez la voir, debout, le matin, dès qu'elle entend tisonner le poêle, elle dévore ses grillades elle aussi.

—Si elle avait une grand'maman proche de la table, vous entendriez : "Faut pas lui forcer l'estomac". Bien sûr. Cette enfant-là, elle a des chaussures pour son pied, et des mitaines pour ses mains. Ne croyez-vous pas qu'il lui faudrait aussi une nourriture pour son estomac ?

—Ah ! je vous assure, madame, que ce n'est pas bien aisé de faire deux sortes de déjeuners. C'est l'habitude de la maison que tout le monde mange les mêmes mets, les enfants comme les autres, dès qu'ils ne boivent plus à la bouteille.

—Je le sais bien : vous aviez l'air comme toute glorieuse de votre fillette en me disant : "elle mange comme nous autres". Et vous-même ?

—Pas plus pour moi; je n'aime pas à faire cuisine à part.

—Eh bien, là, vous avez grandement tort. Vous avec les mains enflées.

—Ah ! ça fait longtemps que je ne puis jamais ôter mon jonc; et puis je suis bien soufflée, j'ai les mains engourdis, le matin.

—Faudrait voir votre médecin...

—Le docteur ? Mais je ne suis pas malade...

—Mais c'est justement pour ne pas le devenir qu'il faut lui demander conseil.

—...ste, et pour l'amuser, autant que pour la convaincre, je lui



Alimentation d'hiver à la campagne

raconte qu'au Japon, il existe une coutume bien curieuse : toutes les familles paient à l'année une cotisation au médecin, qui, en échange, se charge de tenir ses clients dans le meilleur état de santé possible. Dès qu'un client est malade, il cesse de payer son médecin, et ne recommence à lui remettre de l'argent que s'il a recouvré la santé... Ce doit être ce qu'on pourrait appeler : courir au-devant de la maladie... pour lui faire rebrousser chemin. Médecine préventive de la plus belle qualité.

Puis nous changeons de sujet. Les poules pondent ? Ah ! oui, bien réchauffées, bien nourries, elles donnent bon rendement. Alors, vous mangez des oeufs ? — Les hommes n'aiment pas bien cela. Des fois, le soir, quand ils ont fait une petite journée.

—Mais pour la petite, pour le déjeuner, ce serait très bon. Les oeufs ont une grande valeur alimentaire. Un seul oeuf contient des protéines, du gras, du fer, du phosphore, de la chaux, les vitamines A et D. Des oeufs frits, une omelette, ou simplement des oeufs brouillés. Puis des fruits : pommes crues ou cuites, raisins secs ou prunaux qu'on met tremper pour leur rendre l'eau que la dessiccation leur a enlevée.

Je comprends que, les boucheries faites, la viande de porc est en abondance chez vous, et que les hommes, bûcherons à ce temps-ci, ont besoin d'alimentation riche et consistante : bonnes grillades, côtelettes chaudes ou froides, graisse de rôti. Mais pour vous, pour les petits enfants, n'en abusez pas. Il vaudrait même mieux n'en mettre à peu près pas dans le goûter que les enfants apportent à l'école.

—Mais quoi leur donner ? Si vous saviez l'occupation, le souci que ça donne, la préparation des dîners à l'école.

—Je le sais, chère madame. A notre dernière réunion de fermières, nous avons discuté durant une heure sur ce sujet. La plupart des mamans se plaignent que la chaudière du dîner revient souvent aussi pleine qu'elle est partie, que les enfants n'ont pas faim. Enfermés dans la classe, surtout les jours de mauvais temps, ils n'ont pas le goût de manger. Heureusement qu'ils prennent un bon déjeuner.

Pour ceux-là, déjà plus vieux de 7 à 10, 12 ans, et qui font quelquefois un mille à pieds pour se rendre à l'école, un déjeuner copieux est essentiel. Il faut alors un goûter plus léger, mais riche tout de même en valeur alimentaire. A échanger nos idées, nous nous sommes réciproquement instruites. Et le mot d'ordre est donné : le mois prochain, après nous être spécialement arrêtées à l'étude de ce problème tout le mois, nous en reparlerons encore. Et si vous avez des idées, vous-mêmes, madame — oui, oui, c'est à vous que je parle — apportez-nous les.

Dans une de nos écoles, il y a une grande armoire, au frais, où les enfants peuvent déposer, en arrivant, leur boîte à goûter. Dans une famille où il y a trois enfants, par exemple, on apporte le lundi un pain qui reste dans une chaudière fermée où il se conserve bien; une livre de beurre, une douzaine d'oeufs, du miel et les confitures dont on peut disposer. Un couteau et une cuiller par enfant, avec un carré de toile cirée pour faire la nappe sur le pupitre, et une serviette pour s'essuyer les mains, chaque fois que lavage il y a. Le pain, taillé et beurré par bouchée, se mange beaucoup plus facilement qu'un gros sandwich. Il y a aussi un grand chaudron à l'usage de tous les élèves, un chaudron où l'institutrice fait bouillir de l'eau; à tous les deux jours, au goût, les oeufs y sont cuits à la coque, au moment de dîner. Un oeuf dur froid, ce n'est presque pas mangeable; — c'est si sec ! Mais dans l'oeuf chaud, légèrement cuit, les enfants saucent leur pain, à même la coquille. Avec les desserts variés, miel, gelées, confiture ou mélasse, du jus de tomates, du lait, du bouillon ou de la soupe mise dans une petite jarre et qui a réchauffé à même la jarre pendant que les oeufs cuisaient, voilà un repas appétissant, suffisamment léger en même temps, pour permettre aux écoliers de retomber dans le plus petit commun multiple ou dans le plus grand commun diviseur sans cogner des clous... (Suite à la page de gauche)



Mme Thomas
Marchessault,
fondatrice du
Syndicat
Artisanal
Coopératif de
St-Antoine-sur-
Richelieu

(Photos
Des Paroiss)

Il y a quelques années, la J.O.C. de Montréal, faisait une grande enquête sur une classe de salariés dont les problèmes avaient particulièrement touché le cœur des dirigeants: je veux dire les employés en service domestique. Les autres centrales jocistes s'émurent de même, et la J.A.C. étudia de son côté le problème de sa jeunesse féminine. Conséquence: on s'alarme du nombre toujours croissant des jeunes filles de campagne qui allaient travailler en ville, non seulement à Montréal, mais aussi dans toutes les petites villes comme les Trois-Rivières, Joliette, Drummondville, St-Jean, Rimouski, Chicoutimi, Saint-Hyacinthe... On s'alarme surtout du sort de ces jeunes filles; on s'alarmait d'en retrouver un trop grand nombre dans les hôpitaux pour filles-mères, les agences sociales, et parfois, les maisons de prostitution. La liste en effet serait longue de celles que la ville aura volées à la terre, à la vie saine des campagnes, à l'honnêteté, à la pureté. Les centrales d'action catholique sont là pour l'affirmer, le déplorer, chiffres à l'appui.

Partout des esprits sérieux se sont efforcés et s'efforcent encore de remédier au mal auquel la guerre a donné une acuité encore plus alarmante... Les jeunes filles qui ont quitté la campagne pour la ville et l'usine ne se comptent plus.

Saint-Hyacinthe, plus que tout autre région, peut-être, s'est penché sur ce problème: diocèse composé en grande partie de paroisses rurales, taillé dans une région agricole progressiste, en pleine vallée du Richelieu, comment ne pouvait-il pas souffrir de voir l'avenir de son agriculture compromis par le trop grand nombre de ses jeunes filles quittant la campagne pour la ville? Est-ce ainsi que doivent se préparer à remplir leur rôle, les futures mamans fermières? Non, trop d'entre elles s'y perdent.

Nous voulons garder nos gars au sol canadien; mais où donc trouveront-ils des femmes gardées à l'amour de la vie simple, limpide et calme des campagnes?...

Il semble que des raisons d'ordre pécuniaire soient à l'origine de bien des départs pour la ville. Qu'on les explique soit par les revenus insuffisants des cultivateurs, par un besoin de confort le plus souvent fort légitime, ou encore par une ambition démesurée du chef de famille, ou surtout par cette philosophie de la vie, vraiment trop répandue qui fait du bonheur un vulgaire signe de piastre, le fait est là et si brutal qu'on ne saurait passer outre.

C'est du moins ce qu'en a pensé la J.A.C. de Saint-Hyacinthe qui ne discute plus sur le minimum de biens matériels né-

● un problème

cessaires pour pratiquer la vertu, et qui ne veut pas que "l'économique soit une pierre d'achoppement sur la route du salut".

Si la carence d'argent dans les foyers ruraux, est une cause immédiate du départ des jeunes filles pour la ville, il y a un remède immédiat, et c'est celui d'y amener de l'argent. Comment donc? Le cultivateur croit souvent qu'il lui suffirait pour cela de hausser la vente de ses produits. Mais comment le faire sans entraîner par ricochet la hausse du coût de la vie de l'habitant lui-même? On a voté à Ottawa, un projet d'allocations familiales. Mais les familles nombreuses du Québec seraient bien mal averties d'en attendre la solution à tous leurs problèmes! D'autres ont souhaité fournir à la jeunesse rurale féminine, un gagnepain, dans sa famille ou au moins dans sa paroisse. Les amis de l'artisanat, ceux surtout qui savent tout ce qu'il peut signifier au point de vue satisfaction personnelle, bonheur familial, et richesse nationale, ont tout de suite entrevu la solution du problème. Mais comment combler toutes les exigences?

Saint-Hyacinthe y a réfléchi. La J.A.C. sous la direction de son aumônier, M. l'abbé Salvail, homme au dévouement discret et éclairé, a conçu, pour garder à la terre sa jeunesse féminine, le plan d'une organisation diocésaine de l'artisanat.

Un an s'écoule. En juin 1944, à l'exposition de l'artisanat de Valleyfield, et à l'Exposition provinciale de Québec, un comptoir a nom:

"SYNDICAT ARTISANAL COOPÉRATIF DE SAINT-ANTOINE-SUR-RICHELIEU". C'est la réponse. Des jeunesses sous la direction de Madame Thomas Marchessault y saluent le public. Les commandes y affluent, attestant la vitalité du syndicat, jeune seulement de six mois.

LE SYNDICAT ARTISANAL COOPÉRATIF DE SAINT-ANTOINE-SUR-RICHELIEU.

Tout le monde ne connaît peut-être pas Saint-Antoine, paroisse paisible et coquette située sur les bords du Richelieu. Les deux flèches de son clocher saluent l'antique église de Saint-Denis, théâtre d'un chapitre si poignant de notre histoire. De la terrasse qui va de l'église à la rivière, le coup d'oeil est superbe. Je vous conseille d'y aller par une de ces journées ensoleillées de septembre. Vous remarquerez les nuances chantantes des îles frêles bouquets de verdure au milieu du bleu un peu des eaux du Richelieu, les vieilles maisons de pierre crénelé et dentelé des Seigneurs Cartier, les gran-

s'inclinent au-dessus des toits, des rues, avec un air de majestueuse protection, et surtout cette atmosphère de bonheur serein et silencieux qui y règne. D'ailleurs, vous aurez cette impression dans tous ces villages des bords du Richelieu, et vous aimerez sans doute cet air d'intimité qu'y ont les gens et les choses.

Je ne sais pas bien comment on pourrait oublier Saint-Antoine quand sa jeunesse, ou même seulement son enfance, a été liée à ce coin du Québec. Ce que je sais mieux, c'est que la J.A.C. de Saint-Hyacinthe, un jour à la recherche d'une personne aussi compétente en artisanat, que dévouée à la cause de la jeunesse, y vint frapper à la porte de Mme Thomas Marchessault. Suivons-les en prenant la grande route allant vers le sud, légèrement sinueuse comme la rivière.

Nous voici chez Mme Marchessault, dame plutôt jeune, pleine d'enthousiasme qui vous racontera avec la meilleure bonne grâce du monde l'histoire du **SYNDICAT ARTISANAL COOPÉRATIF DE SAINT-ANTOINE-SUR-RICHELIEU**.

Elle vous dira d'abord comment elle a été éveillée au problème de la jeunesse rurale, et comment la J.A.C. lui a laissé un jour ce message de "faire quelque chose pour garder à la terre sa jeunesse féminine pour que l'autre, la jeunesse masculine, y demeure aussi".

Pour Mme Marchessault, comme pour la jeunesse agricole masculine, il n'y a qu'une formule à étudier: l'artisanat. Mme Marchessault est d'ailleurs prête pour cette tâche. Ce qu'elle ne nous dit pas, mais que nous savons, c'est qu'elle-même est une tisserande de bonne renommée. En 1942, (on parlait alors de Thérèse Chabot, d'Acton Vale), à l'Exposition d'artisanat de Saint-Hyacinthe, un des plus beaux exhibits de tissage était incontestablement le sien. Déjà connue comme excellente technicienne habile à manier le métier et la navette, entraînée à dompter les difficultés que présentent toujours les différentes étapes d'une production, elle a toute la préparation éloignée qui la hisse à la tête de ce mouvement. Elle contrôle la technique. Elle possède la mystique. Son enfance a été tout imprégnée de réalisations artisanales. Sa jeunesse en a été enrichie. Devenue par son mariage l'épouse d'un coopérateur de carrière — M. Marchessault est gérant du Couvoir coopératif de Saint-Antoine — il ne lui reste plus qu'à faire passer sa science et son expérience au profit de la jeune communauté qui met son espoir en elle, qui lui confie son sort présent et futur.

une solution •

Artisanat et coopération se fiancent. Il faut préparer le mariage, l'accord parfait, et en faire une union féconde. A Saint-Hyacinthe, on avait d'ailleurs une idée de la chose; on entretenait l'espoir de l'organiser sur une haute échelle. Mais il fallait une expérience, un exemple concret et réussi, une preuve que la chose était possible et donnerait satisfaction à la jeunesse.

C'est à cette tâche que fut conviée Mme Marchessault; elle y travaille sans répit depuis un an et demi.

Sauver la jeunesse féminine rurale par l'artisanat: mobilisant à la fois son cœur, son intelligence et ses bras! Quelle magnifique conscription! Et si la jeunesse se sauvait elle-même... Mme Marchessault y songe. Elle groupe une dizaine de jeunes filles, et avec elles, cherche, étudie, discute, pendant quatre, cinq mois, de septembre à janvier, sous la direction d'un chef coopérateur: M. Marchessault lui-même. On soumet le problème au Conseil supérieur de la coopération. La lumière se fait lentement, le goût de la coopération naît chez ces jeunes, avec le désir, la compréhension d'une formule salvatrice, qu'elles préciseront d'ailleurs elles-mêmes.

En février 1944, une étape est franchie: la gazette officielle publie l'incorporation sous la loi des Syndicats de la province de Québec, du "SYNDICAT ARTISANAL COOPÉRATIF DE SAINT-ANTOINE-SUR-RICHELIEU."

Ce fut un soir chargé d'espoirs que celui, où réunie en assemblée plénière, cette jeunesse établit les règlements de "son" syndicat. J'en cite quelques-uns :

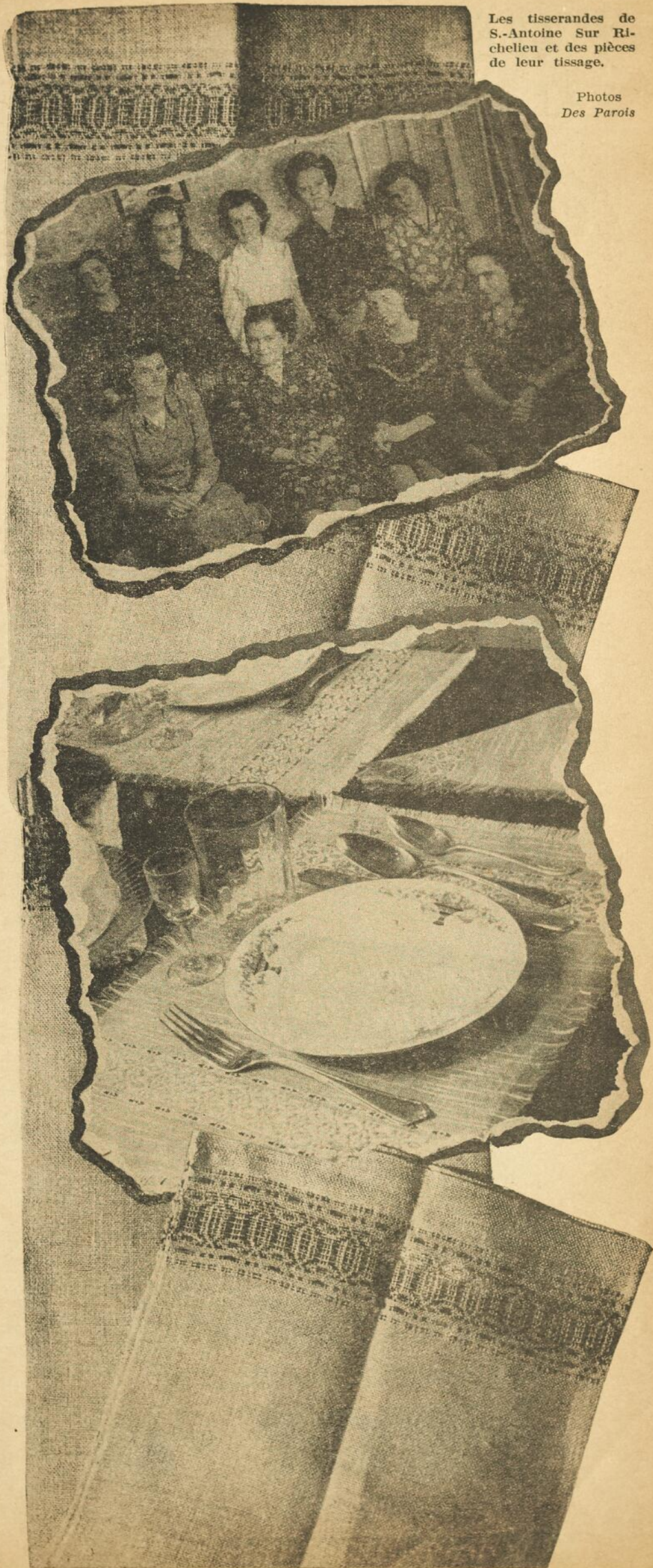
- les membres doivent avoir entre 15 et 30 ans
- être détenteurs d'au moins une part de \$10.00
- posséder leurs instruments de travail
- et surtout collaborer, coopérer.

Madame Marchessault assume la gérance du Syndicat, cumulant la tâche d'administratrice, de secrétaire, de dirigeante des travaux. Et cela à titre gratuit. "Il y a du dévouement à l'origine de toutes les coopératives", vous dira peut-être M. Marchessault si vous avez la bonne fortune de le rencontrer. L'histoire du Couvoir coopératif et du Syndicat artisanal de Saint-Antoine en sont deux exemples.

Le Syndicat compte maintenant 31 artisanes... de Saint-Antoine, Saint-Dominique, Saint-Thomas-d'Aquin, Beloeil... Des jeunes qui y sont venues d'elles-mêmes. Des volontaires, oui certes. Il n'y a pas eu de campagne de recrutement... Sur ces trente-et-une artisanes, une douzaine, certainement doivent au Syndicat leur compétence actuelle. Je pourrais dire à Mme Mar-

Les tisserandes de S.-Antoine Sur Richelien et des pièces de leur tissage.

Photos Des Parois



PAYSANA

- Revue mensuelle d'arts domestiques, de service social rural, est publiée sous la responsabilité de Mme Françoise GAUDET-SMET, qui l'a fondée en 1938, et qui, depuis, en assure la direction.
- Les bureaux de l'administration, sous la responsabilité de Mlle Annette LAFRANCE, sont à Montréal, au No 266 ouest, de la rue St-Jacques, suite 421. Le téléphone est MA. 3445.
- Nos abonnés sont toujours les bienvenus à nos bureaux, mais lorsqu'ils nous écrivent, ils sont priés d'adresser leur correspondance à PAYSANA, case postale 25, Montréal.
- Le prix de l'abonnement à PAYSANA est de \$1 par année, \$2 pour trois ans.
- Nous ne sommes pas responsables de l'argent enveloppé dans des cartons, dans des paquets d'ouate ou autrement. Le moyen le plus sûr d'envoyer de l'argent est par mandat postal. Tous les chèques doivent être payables au pair à Montréal, sinon, il faut ajouter 15 cts pour les frais d'échange et y apposer le timbre de 3 cts exigé par la loi.
- **Le cahier de "Modèles de point de croix Paysana"** est une précieuse mine de renseignements. Les bordures multipliées, les alphabets à trois grandeurs, les paysages canadiens, pour broderies ou pour crochetage, sont de constante beauté. Plus de 150 divers modèles pour broderies ou incrustations au tissage. Les artisanes qui se le procurent en parlent à leurs voisines et c'est comme cela que toutes les femmes en veulent une copie. A \$1.10, port compris, c'est bon marché en regard de tous les services que ce cahier rendra.
- **Le cahier "Bas à patron" contient**
27 modèles de bas — Tricot en français
Cahier No 20 — 18 cts
- **Et la grande nouvelle du mois, l'album DE FIL EN AIGUILLE**
32 pages: dont 7 pour les couvre-pieds
16 pour les tapis et pièces murales
9 pour tricots d'enfants.
A nos bureaux: 50 cts — Par la poste: 55 cts
- **Toujours en grande vogue, le précieux cahier LES 200 POINTS DE MON TRICOT**
Tout ce qu'on peut désirer de détails en fait de modèles de tricot.
à PAYSANA, case postale 25, Montréal
\$1.10 tous frais compris.
- Notre photo de couverture, PHOTO DES PAROIS, une tisserande de Saint-Antoine-sur-Richelieu.

**UNE MAUVAISE ALIMENTATION
PEUT TUER LES
PROFITS SUR VOS VOLAILLES**

● Vous pouvez avoir les meilleures volailles au pays, mais si vous les négligez ou les nourrissez mal, elles ne pourront pas vous donner de gros profits en œufs et en poulets. Des poulets de race méritent de bons soins... une bonne alimentation. En leur donnant les Nourritures pour Volailles "Miracle" vous êtes assuré qu'elles reçoivent la meilleure alimentation possible dans les proportions exactes qui assureront les meilleurs résultats à tous points de vue; ceci a été prouvé par de nombreuses expériences dans les laboratoires "Miracle". Demandez les Nourritures pour Volailles "Miracle" et vous verrez vos profits augmenter.

NOURRITURE POUR VOLAILLES

"MIRACLE"

Si c'est 'Ogilvie' — c'est bon!



THE OGILVIE FLOUR MILLS COMPANY LIMITED

(Suite de la page 7)

chessault, puisque c'est chez elle qu'elles ont appris le montage parfait des pièces, le tissage régulier, les belles lisières solides et à plomb... Les autres sont des anciennes élèves de l'École artisanale d'Upton ou de nos écoles ménagères. Bravo pour ces jeunes qui font de leur vie et de l'artisanat familial une seule et même chose!

On a développé chez toutes, le goût du travail bien fait, original, des couleurs bien agencées et surtout l'esprit de charité, d'entraide. Avoir un esprit coopératif, c'est une condition pour être acceptée comme membre du syndicat. En septembre dernier, j'ai entendu deux d'entre elles, raconter avec enthousiasme et satisfaction le montage d'une pièce chez une des membres. La consigne est en effet qu'on échange du temps pour ce travail qui requiert plusieurs mains habiles. Quand la pièce est d'aplomb, elles est tellement facile à tisser! Rien n'est mis en vente de ce qui n'a pas une texture parfaite. La finition n'y est pas négligée non plus. Il y a des expertes en cela comme en broderie. Tous les talents et les goûts seront mis à profit.

Les artisanes de Saint-Antoine ont tissé jusqu'ici beaucoup de toile de coton, un peu de catalogue et de laine. Du lin canadien filé à Drummondville, elles ont fait quantité de serviettes et de services à lunch. C'est la spécialité du Syndicat, et je ne puis décrire ici toute la gamme de couleurs, de nuances qu'on y retrouve. Les ouvrières sont laissées à leur initiative. Elles y mettent beaucoup de jeunesse, d'amour et de poésie. N'est-ce pas ce qui est le plus recherché en artisanat? Cette partie de soi-même que l'on met dans son travail. Comme il y a loin alors de l'ouvrage en série, des pantalons à la douzaine!

Si les ouvrières pourraient être plus nombreuses, les commandes, elles ne manquent pas. Elles viennent de partout: je sais un curé du diocèse de Saint-Hyacinthe qui a confié à ces jeunes artisanes la préparation de toute la lingerie de son presbytère: depuis les draps de lits, jusqu'aux fines serviettes pour la réception de Monseigneur, depuis les rideaux et les nappes jusqu'aux catalognes des planchers. Merci pour ce témoignage qui est à lui seul tout un poème!

Il y a six ans Mme Smet écrivait: "Que chaque ménagère de la ville commande une nappe de toile, des torchons de vaisselle, des draps de lit et des parures de chambre, et voilà l'élan le plus important à donner, voilà l'élan qui va faire tourner tous les rouets du pays". Et elle continuait: "Comment les dentelières de Bruges et de Venise, les tisserandes de Norvège, les brodeuses tyroliennes et les fines lingères de Paris, sont-elles devenues des artistes qui se sont imposées à l'univers? Parce que des grandes dames leur ont confié des travaux et que ravies de la confiance témoignée, les petites ouvrières en avaient du courage et de l'enthousiasme pour trois ou quatre générations. Oui, des générations, je dis bien. Car, les secrets de l'artisanat sont des trésors de famille".

Que ce message continue à se réaliser!

Le Syndicat ARTISANAL COOPERATIF DE SAINT ANTOINE tiendra en mars prochain sa première assemblée annuelle. La ristourne y sera déjà belle, dit-on. Il importe de préciser que, grâce à un emprunt fait par le Syndicat, tout le travail exécuté par les artisanes a été payé au fur et à mesure, à un prix moyen. Mais ce qui compte encore davantage, c'est que les jeunes ont l'enthousiasme du premier jour, aiment mieux la terre, la vie simple de la campagne, et sauront bientôt pour l'avoir vécu ce que signifie l'artisanat, au point de vue personnel, familial, national.

Rien n'est fructueux comme une expérience qui réussit. Celle de Saint-Antoine le sera. Le mois dernier, Saint-Hyacinthe fondait sa propre coopérative. La J.A.C. a intéressé l'U.C.C. qui a accepté de patronner l'initiative sur le plan diocésain. Ainsi, le syndicat aura un comité d'administration et de surveillance composé de trois membres du Bureau de direction diocésaine de l'U.C.C. Quel magnifique exemple de coordination et de collaboration! Sans compter que cette responsabilité financière acceptée par l'U.C.C. lui appartient en sa qualité de groupement des chefs de famille.

"Artisanat dirigé qualité maintenue

production contrôlée piété de l'ouvrage bien fait

c'est la vraie formule de l'artisanat, écrivait un jour Mme Smet, faisant allusion aux 471 familles françaises travaillant à Bohaim pour la maison Rodier de Paris.

Avec tous les amis de l'artisanat et de la terre, je salue les initiateurs de ce "service social" qu'est le Syndicat artisanal de Saint-Antoine, tous les initiateurs: ceux de la scène comme ceux des coulisses. Je me réjouis surtout de songer que les auteurs du mouvement ne voient pas seulement, dans l'artisanat l'instrument d'épargne qu'il représente, mais surtout sa grande valeur éducative. Je souhaite que le Syndicat artisanal diocésain, avec sa centrale d'administration à Saint-Hyacinthe, et coopératives locales de production, soit en même temps qu'un gagne-pain, une école de personnalité, d'amour, et de fierté nationale. Qu'elle satisfasse en un mot, l'intelligence, le cœur, la volonté, les cultés esthétiques de notre jeunesse rurale féminine!

Marthe BE.

Recettes

QUELQUES RENSEIGNEMENTS PRATIQUES SUR LES OEUFS

Oeufs à l'espagnole

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| 6 oeufs | 2 tasses tomates en conserve |
| 2 tranches bacon | 1 piment vert haché |
| 1 c. à table farine | OU 2 c. à table persil |
| 1 petit oignon haché | Sel et poivre |
| 1 tasse céleri haché | |

Faire cuire les oeufs dur. Enlevez la coque et coupez en deux. Coupez le bacon en petits morceaux et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Enlevez la graisse de bacon. Faites cuire l'oignon dans cette graisse pour quelques minutes. Mélangez-y la farine. Ajoutez les tomates, le piment vert et le céleri. Faites mijoter 20 minutes. Ajoutez le bacon, sel et poivre, au goût. Versez la sauce sur les oeufs. — 6 portions.

Soufflé

- | | |
|---------------------------|---|
| 1/4 tasse gras doux | 4 jaunes d'oeufs |
| 1/3 tasse farine | 2 tasses de légumes, viandes, volaille ou poisson cuits OU 4 blancs d'oeufs |
| 1/4 tasse lait | |
| 1 c. à thé sel | |
| Quelques grains de poivre | |

Faites fondre le gras doux. Mélangez-y la farine. Ajoutez le lait graduellement. Faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez l'assaisonnement. Ajoutez doucement aux jaunes d'oeufs battus. Laissez refroidir. Incorporez les légumes, la viande la volaille ou le poisson émincés. Versez dans une casserole graissée et faites pocher dans un four modéré (325°F) environ 50 minutes.

Oeufs et pommes de terre en casserole

- | | |
|------------------------|---|
| 4 c. à table gras doux | 3 tasses pommes de terre cuites et coupées en dés |
| 4 c. à table farine | 4 oeufs cuits durs, tranchés |
| 2 tasses de lait | |
| Sel, poivre, paprika | |

Faites fondre le gras. Mélangez-y la farine. Ajoutez le lait graduellement et remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez au goût. Mettez en couches successives les pommes de terre, les oeufs et la sauce dans une casserole bien graissée. Recouvrez de chapelure faite de biscuits beurrés et écrasés, ou de fromage râpé. Faites cuire dans un fourneau chaud 15 minutes. — 6 portions

Oeufs aux nouilles

- | | |
|--|---|
| 5 tasses d'eau bouillante salée | 1/2 c. à thé sel |
| 2 tasses de nouilles moyennes 'non cuites' | 1/4 tasse piment vert haché |
| 2 c. à table de gras | 2 c. à table fromage râpé sel et poivre au goût |
| 2 c. à table de farine | 4 oeufs |
| 1 tasse de lait | |

Cuire les nouilles dans l'eau bouillante salée, assécher. Faire une sauce blanche avec la farine, le gras, le lait et les assaisonnements. Ajouter le piment vert, le fromage râpé et brasser au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter aux nouilles et mélanger bien. Verser dans un plat graissé allant au four. Laisser quatre cavités dans le mélange et mettre un oeuf dans chacune. Poivrer et saler légèrement. Cuire dans un four de 375° F pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les oeufs soient cuits. Servira 4 personnes.

Gâteau éponge au lait chaud

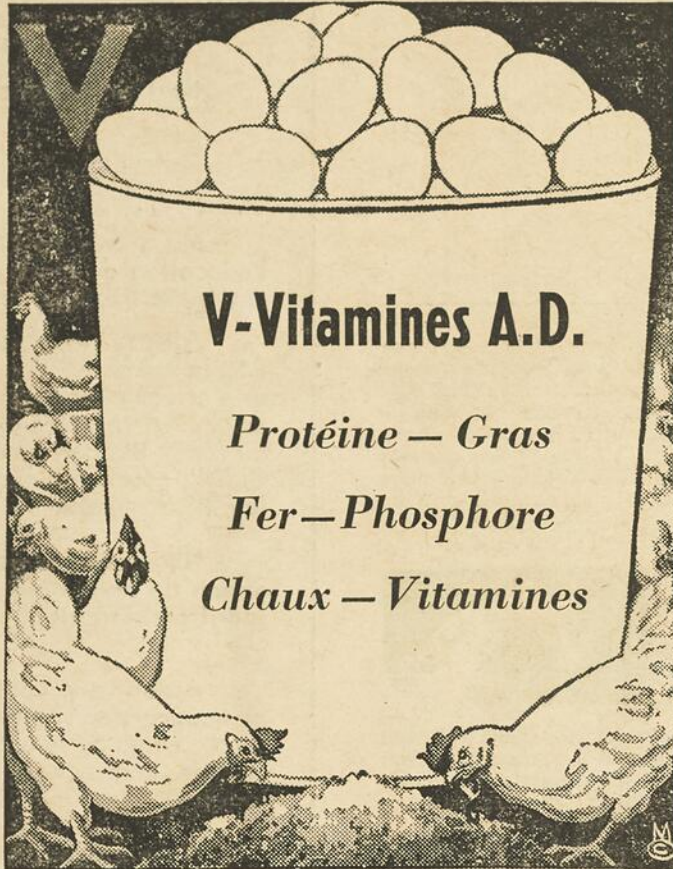
- | | |
|--|---------------------------------|
| 2 oeufs | 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte |
| 3/4 tasse de sucre | 1/4 c. à thé sel |
| 1 c. à thé vanille | 1/2 tasse de lait chaud |
| 1 tasse farine à pâtisserie OU 1 tasse moins 2 c. à table de farine à pain | 1 c. à table de beurre |

Battre les oeufs mousseux, ajouter le sucre graduellement, la vanille. Incorporer les ingrédients secs. Chauffez le lait au bain-marie, y faire fondre le beurre. Ajouter le tout au premier mélange. Battre à la batteuse (cette pâte est coulante). Versez dans un moule 7 x 7, et cuire à four modéré (325° F) environ 45 minutes.

Oeufs et tomates en aspic

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1/2 c. à table gélatine granulée | 1 c. à thé jus d'oignon |
| 1/4 tasse d'eau froide | 1 c. à thé sucre |
| 1/2 tasse jus tomate | 1/2 c. à thé sel |
| 6 oeufs durs farcis | |

Syndicat lev



Que trouve-t-on dans un oeuf? Saveur agréable et grande valeur alimentaire.

Un seul oeuf contient tous ces éléments essentiels — protéine, gras, fer, phosphore, chaux et vitamines A et D.

Les oeufs sont faciles à cuire, peuvent être apprêtés d'un grand nombre de manières. Jeunes et vieux les digèrent facilement.

Indications pour un oeuf bien poché: oeufs de première qualité, eau salée en ébullition, cuisson en dessous du point d'ébullition, bien égoutter et servir chaud.

Un oeuf dur sera plus tendre s'il est cuit doucement dans de l'eau en dessous du point d'ébullition pendant au moins trente minutes. La chaleur intense durcit les blancs.

Pour les oeufs à la coque, faire chauffer l'eau jusqu'à ébullition. Ajouter les oeufs, mettre la casserole dans un endroit chauffé où l'eau restera au-dessous du point d'ébullition. Pour les oeufs cuits mous faire cuire 8 à 10 minutes.

Pour enlever la coquille facilement, plongez les oeufs cuits durs dans l'eau froide aussitôt qu'ils seront cuits. Pour empêcher les oeufs de craquer, mettre les oeufs dans de l'eau froide que vous porterez à l'ébullition. A ce point les oeufs seront mollets.

Conservez les oeufs dans un endroit froid, préféablement dans la glacière. Il vaut mieux n'acheter à la fois que l'approvisionnement de la semaine.

La couleur de la coque n'a rien à faire avec la qualité de l'oeuf. La teinte du jaune d'oeuf dépend de la nourriture donnée aux poules. Les jaunes pâles ou les jaunes d'un jaune d'or sont de la même qualité et ont la même valeur alimentaire.

La couleur de la coque ne compte pas dans la classification des catégories. Certaines races de volailles pondent des oeufs blancs, d'autres, des oeufs bruns. La valeur et la qualité des oeufs que vous achetez — quelle que soit la catégorie — sont les mêmes indépendamment de la couleur de la coque.

La loi exige que la marque désignant la catégorie du gouvernement soit indiquée clairement pour tous les oeufs offerts en vente. Cette *marque de catégorie* est votre guide de valeur lorsque vous achetez des oeufs.

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Mélangez le jus d'oignon et de tomates avec le sucre et le sel. Chauffez jusqu'à ébullition. Faites dissoudre la gélatine dans le jus. Emplissez à moitié les moules individuels du mélange de gélatine. Lorsque la gelée sera partiellement prise, intercalez-y la moitié d'un oeuf farci (jaune sur gelée). Quand la gelée durcit, ajoutez le reste du mélange de gelée de tomates. Laissez prendre. Démoulez sur laitue. Garnissez de cresson ou de pointes d'asperges. Pour farcir les oeufs, enlevez la coquille des oeufs cuits durs, coupez-les en deux et enlevez les jaunes. Pilez les jaunes, assaisonnez-les avec un peu de sauce mayonnaise et remplissez-en les blancs.

Crème espagnole

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| 1 1/2 c. à table gélatine granulée | 1 c. à thé vanille |
| 3 blancs d'oeufs | 3 blancs d'oeufs |
| 1/4 tasse d'eau froide | 1/3 tasse de sucre |
| 3 jaunes d'oeufs | 1/4 c. à thé de sel |
| 2 3/4 tasses de lait | |

Faites gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Faites une crème cuite (cossetarde) avec les jaunes d'oeufs, le sel et le lait. Faites cuire au bain-marie, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuiller. Faites dissoudre la gélatine dans le mélange chaud, refroidissez et ajoutez l'essence. Lorsque le mélange commence à s'épaissir, incorporez-y la meringue qui a été faite, en ajoutant le sucre aux blancs d'oeufs battus en neige ferme. Versez dans des moules et laissez refroidir. — 6 portions.

Neige au citron

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1/4 tasse fécule de maïs | 2 tasses d'eau bouillante |
| 1/3 tasse de sucre | 1 citron |
| 1/2 c. à thé de sel | 2 blancs d'oeufs |

Mélangez la fécule de maïs, le sucre et le sel. Ajoutez l'eau bouillante graduellement en remuant constamment. Faites cuire directement sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et transparent, environ 5 minutes. Ajoutez le jus de citron (3 c. à table) et le zeste râpé et versez la préparation, en petite quantité à la fois, sur les blancs d'oeufs bien battus remuant constamment pour bien mêler le tout. Servez avec une sauce cossetarde. 6 portions.

Petit soufflé au fromage

- | | |
|---|--------------------------|
| 12 tranches de 1/2 pouce de pain rassis | 2 2/3 t. de lait |
| 1/2 livre de fromage, en tranches | 4 oeufs, poivre, paprika |
| | 3/4 c. à t. de sel |

Enlever la croûte du pain et placer les tranches en couches alternées avec du fromage dans un plat graissé. Battre les oeufs légèrement, ajouter le lait et l'assaisonnement et verser sur le pain. Recouvrir et tenir dans le réfrigérateur jusqu'au moment de mettre au four. Faire pocher au four à température modérée (350° F) jusqu'à ce que ce soit pris — environ 45 min. (Si le mélange est bien refroidi avant la mise au four; il se gonflera comme un soufflé). — 6 à 8 portions.

Oeufs à la neige

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 3 oeufs | 4 c. à th. sucre |
| 2 c. à th. fécule de maïs | Gelée ou confitures |

Faire chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition. Séparer les oeufs, battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et y ajouter graduellement 2 c. à table de sucre. Verser par cuillerées sur le lait bouillant et faire pocher, ayant soin de ne pas laisser bouillir le lait si l'on veut avoir des oeufs bien gonflés et légers.

Laisser cuire une minute et retourner de côté, cuire encore une minute.

Mettre dans un grand plat et faire une crème avec les jaunes. Battre les jaunes avec 2 c. à table de sucre et 2 c. à table de fécule de maïs, délayer avec le lait et faire cuire au bain-marie jusqu'à épaississement. Retirer du feu, aromatiser avec 1 c. à thé de vanille.

Verser dans le plat où se trouve les blancs et garnir de cubes de gelée.

Oeufs pochés au fromage

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 6 oeufs | 1/2 tasse de fromage |
| 1 1/2 tasse de sauce blanche | 6 rôties |

Faire bouillir 1 pinte d'eau avec 1 c. à table de vinaigre et 1 c. à thé de sel.

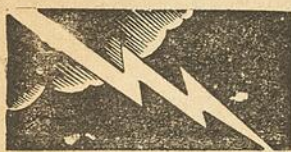
Casser les oeufs un par un dans une soucoupe et les glisser dans l'eau bouillante; ceci par précaution où les oeufs ne seraient pas très frais.

Le vinaigre et le sel donnent un bon goût aux oeufs et aident à la coagulation.

Retirer la casserole du feu, couvrir et laisser po-

(Suite à la page 14)

Les parents à l'école...



UN ECLAIR DANS LA NUIT

Un évêque venait de nous écrire: "Votre tribune offerte aux institutrices me paraît quelque chose de particulièrement intéressant... Tout cela devrait être lu par les commissaires qui sont de braves gens. L'évolution se fait. Toujours alerte, votre revue fait penser, sans pédanterie." Et voilà qu'une institutrice nous confie: "Votre page "Les parents à l'école" est la plus heureuse de toutes vos initiatives. Bravo! quel éclair dans la nuit! Il vous faut avoir l'oeil à tout! Tous les fronts sont en danger, mais celui de la famille et de l'école manquent de munitions cent pour cent."

L'OEIL A TOUT

Oui, je vous crois, qu'il faut avoir l'oeil à tout, comme une bonne maman qui se doit d'aller partout où vont ses enfants. Quel merveilleux appui nous apportent nos lectrices! Ainsi, Mme Emile Bourque, de St-Pie-de-Guire (Yamaska), présidente de la fédération des fermières de Nicolet, Drummond, Yamaska, est une précieuse collaboratrice. Femme d'action qui a de bien belles oeuvres à son crédit, elle est une personnalité fort représentative de notre élite rurale. Elle écrit: "Je vous admire dans votre revue, avec votre page pour les parents. Tout le monde ici aime votre revue: on la lit dans tous les foyers, on se la passe d'une à l'autre". Mais Mme Bourque fait beaucoup plus que féliciter, elle ouvre un chemin à son tour. Elle prend la lumière et la porte dans son milieu.



PASSER LE FLAMBEAU

Ecoutez ce qu'elle déclare: "A notre assemblée de janvier, j'ai demandé à une institutrice de notre paroisse si les enfants apportaient à l'école leur serviette pour les mains et leur tasse à boire. La lettre de l'institutrice parue dans l'édition de janvier a été lue à une assemblée des commissaires. Continuez. On finira par comprendre. Il y a des arriérés et des indifférents, mais ce n'est pas par mauvaise volonté. C'est le manque de connaissances. Il faut aussi excuser certaines mères de famille qui croient qu'à l'école leurs enfants sont figés, et qu'ils ne remuent pas de la journée."

NOTEZ BIEN

Oui, notez bien que s'il se trouvait en chaque paroisse rurale une seule femme pour reprendre ainsi le flambeau, faire ce qu'accomplit madame Emile Bourque, de St-Pie, continuant ce qui se fait dans notre propre paroisse de St-Sylvere, une amélioration notoire apparaîtrait à travers tout le pays, en faveur de nos enfants, de nos écoles et de nos institutrices, sans autres dépenses initiales qu'une grosse somme de dévouement maternel. Ce n'est pas ce qui manque chez nous. Que toutes celles qui veulent faire comme nous lèvent la main jusqu'à leur coeur! C'est là que nous les rencontrerons: merveilleux terrain d'entente.

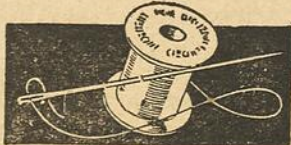


A FORCE DE TAPER SUR UN CLOU

On finit par l'enfoncer. Il faut nous répéter sans cesse que l'institutrice est notre remplaçante auprès de nos enfants. Elle doit continuer, poursuivre l'oeuvre de formation commencée dans la famille, y suppléer souvent. Avec quel coeur et quel amour nous devons la seconder, l'aider pour que sa tâche soit fécondante dans la mesure du possible! C'est elle qui fait le joint entre la famille et l'école. Il nous appartient de faire au moins la moitié du chemin. Elle doit entrer dans notre vie comme une grande amie; elle doit connaître l'atmosphère de notre maison pour la prolonger dans l'école. Ainsi, l'instruction qu'elle donnera à nos enfants sera tout imprégnée de notre vie paysanne, elle sera accordée à nos besoins et "faite sur mesure", à la main, à l'oeil et aux doigts, comme une toilette précieuse qui fait "ensemble" avec la personnalité.

DE FIL EN AIGUILLE

Nos institutrices aimeront, de leur côté, à ce temps-ci de l'année, à coopérer avec le travail des fermières. Couvre-pieds, tapis et pièces murales sont au programme des travaux de maison. Aux cours d'art décoratif, à l'heure du dessin, il faudrait bien encourager les écoliers pour qu'ils donnent un coup de crayon avec maman qui prépare ses modèles. L'album DE FIL EN AIGUILLE sera précieux à la petite école. Il a été préparé avec amour pour aider les artisanes. Institutrices, aidez la maison si vous voulez que la maison vous aide.



QUELQUES PROPOSITIONS

extraites du mémoire présenté

PAR L'ASSOCIATION D'EDUCATION DES CANADIENS FRANÇAIS DU MANITOBA

au comité de l'éducation de l'assemblée législative de cette province. (Janvier 1945)

* * *

Nous croyons que les parents doivent être intéressés à l'éducation de leurs enfants afin que leur collaboration soit entière et intelligente.

A cette fin, nous proposons: réunions des parents dans l'école même où l'on leur explique le pourquoi des programmes et des règlements. Ex. — Tenue des livres et des cahiers, discipline, manière de préparer le repas que l'enfant apporte à l'école, l'importance de l'assiduité, l'orientation des enfants. Que la petite école devienne un centre de culture pour tout le milieu scolaire.

* * *

Nous croyons que les parents doivent concourir à l'éducation de leurs enfants. On n'apprécie que ce qui coûte des sacrifices. Et puis... ce sont leurs enfants.

* * *

Autant que possible, nous croyons que les jeunes de la campagne doivent rester à la campagne. Nous nous opposons à ce qu'ils soient dirigés, pour poursuivre leur formation, vers des centres urbains dont les attrait les détacheraient de la terre.

* * *

Nous croyons que le Département de l'Éducation pourrait rendre la petite école plus attrayante et plus sanitaire en fournissant à très bonnes conditions le matériel voulu, tels que tableaux, peinture, installation qui permette de préparer des repas chauds pour les enfants qui dinent à l'école: réservoir pour eau, toilettes à l'intérieur, ventilation, en faisant installer l'électricité, si possible... etc.

* * *

Nous croyons que le salaire de l'instituteur ou de l'institutrice doit être assez élevé pour que l'instituteur soit dédommagé des dépenses occasionnées par une année d'école normale; pour lui permettre de vivre aisément 12 mois de l'année, quoiqu'il n'enseigne que durant 10 mois; pour qu'un plus grand nombre de jeunes gens, assurés d'y trouver le moyen de vivre et de fonder un foyer, se consacrent à l'enseignement; pour que les instituteurs soient assez nombreux.

Actuellement, nous croyons que le salaire minimum devrait être \$1,000.00 par année.

C'est au Manitoba —

Mais chez nous, dans Québec, est-ce que nous savons assez "que les parents doivent concourir à l'éducation de leurs enfants" ?

Et en quels remèdes croyez-vous ?

Que vous faut-il, petits enfants de la petite école ?



Je veux une école propre et gaie

Je veux une école chaude et confortable

L'école pour la famille...

Il faut rapprocher l'école de la famille, dites-vous depuis longtemps. Amener les parents à l'école, ce n'est pas facile. Depuis sept ans que j'enseigne, deux fois seulement, il m'a été possible d'avoir quelques mères à la distribution des prix. Et ce n'est pas encore ce qu'on peut appeler un contact fécondant. On vient de laver le plancher de l'école, il y a un bouquet de lilas sur le pupitre de l'institutrice, les enfants sont endimanchés, ils ont les mains nettes, et tout paraît mieux. Les visiteurs n'ont pas alors l'idée de ce que peut être la vie de tous les jours, dix mois de l'année.

Pour amener les parents à l'école, j'avais imaginé d'y faire cette année un arbre de Noël, organisant une petite fête pour les enfants. Mais à ce temps, c'est l'époque des boucheries, les jours sont bien courts; et puis, rien que la lumière jaunissante de ma petite lampe à pétrole, ce n'est pas bien rayonnant... et trop de coins restent dans l'ombre.

Depuis janvier, sous prétexte de faire à chacun mes vœux de bonne année, j'ai visité les parents de mes élèves. Le soir, j'arrivais de bonne heure; j'ai pu me rendre compte dans quelles conditions les enfants font leurs devoirs. C'est déjà un élément de compréhension de leur rendement en haut ou en bas de zéro. Dans une maison, une maman filait du lin. J'ai demandé à sa fillette d'apporter de la filasse et du fil à l'école; je me suis mise à étudier le problème du lin, et une semaine plus tard j'étais pas mal documentée sur le sujet. Je suis retournée interroger cette artisanne qui m'a bien renseignée: tant de livres de lin, en serviettes de 18 pouces de largeur, puis en toile de 30 pouces, donnent tant de verges. Toute ma classe a calculé là-dessus à l'heure de l'arithmétique, et j'ai l'impression que mon instructrice en toile du pays est en train de m'aimer "pas pour rire"; elle dit partout que je suis "une maîtresse pas ordinaire". Cette semaine, comme j'arrivais dans une maison, j'ai rencontré les trois voisines qui s'étaient réunies pour ourdir une pièce. Je me suis offerte à leur aider. Le lendemain, j'ai posé le problème de "640 brins blancs, 14 roses, 14 blancs, 28 roses, et 56 blancs. Tant de livres à la verge, combien de livres de laine faudra-t-il pour avoir 36 verges." Les petits garçons avaient l'air tout effarouchés. A la récréation, il y en a même un qui a dit: "S'il faut qu'on travaille sur l'ouvrage des femmes de tout le rang..." Moi, je pense que c'est aussi ruralisant que de faire compter "trois verges et quart de velours à quatre piastres et trois quarts la verge de velours et demi" comme demanda un jour un commissaire à un examen.

Dans une autre maison, je me suis informée des deux filles qui travaillent en ville et qui sont venues pour les Fêtes. La mère était toute glorieuse de m'annoncer qu'elles ont des bonnes places comme "garde". "Y'a rien que les Juifs puis les Anglais pour bien payer nos filles. Vingt piastres par semaine, nourries, logées, bien entretenues de cadeaux." Le père ajouta: "Elles sont instruites de leur métier; elles ont passé chacune un an et demi dans une crèche, pour prendre un diplôme de garde d'enfant; elles ont étudié pour..."

Cet homme est commissaire d'écoles. Ne lui parlez jamais d'augmenter le salaire de l'institutrice. Pour sa fille, vingt piastres par semaine, sans frais d'entretien, vingt piastres par semaine, pour élever les enfants des autres, il trouve que... "c'est pas trop"... Mais pour moi dix piastres par semaine, à mes croutes, pour élever ses enfants à lui, il trouve que c'est bien payé. Je ne garde pas que les corps des enfants; je garde l'intelligence, je soigne l'esprit et le cœur de ses enfants. Mes quatre années d'École normale, aux frais de mon père, mon diplôme... (car j'ai étudié pour..., moi aussi) est-ce que ça compte ?

Il y a donc deux poids et deux mesures, selon qu'on donne, selon qu'on reçoit ?

Les parents de nos campagnes se désintéressent de l'école et de tout ce qui, foncièrement, pourrait l'améliorer. Mais plus j'y pense, plus je me demande si l'école rurale ne s'est pas trop désintéressée de la famille rurale, recevant ses directives, ses programmes, ses lumières de la ville. Plus je prends contact avec les bons habitants qui m'entourent, plus je m'aperçois que l'école du rang n'est pas assez faite pour l'écolier du rang. Il y faudrait un extraordinaire et tenace lien de vie et de compréhension, une sève vigoureuse prise à la terre même. Il y a l'école supérieure d'agriculture, il y a l'école moyenne d'agriculture. Où est l'école primaire d'agriculture? Ne serait-elle pas entre mes mains, dans la petite école de rang ?

Je m'étais dit: "Alors, il faut aller aux parents..." Eh bien, j'y vais.

Il va se faire quelques petites veillées pour les jours gras, je vous raconterai cela le mois prochain. Le sort des Russes et des Polonais, ou des votants de Grey-Nord, ça ne se règlera pas par mes soins. Mais celui des petits Canadiens de mon école et de mon rang, c'est mon affaire. Et je m'en mêle. Je commence par "démêler" les parents. Après...

Au mois prochain,

GERMAINE B.



● "Pour donner à l'école primaire tout son redressement, il faut que la famille aperçoive d'abord la nécessité de ce redressement".

Mgr Georges COURCHESNE
Evêque de Rimouski

● "La ruralisation de l'école ne se fera que par une élite rurale ou elle ne se fera pas".

● "Aussi longtemps qu'on séparera la question scolaire rurale des besoins qui se posent à la campagne, des activités nécessaires dans la vie familiale et professionnelle, on parlera et on s'agitiera inutilement en dehors de la question".

● "Pour garder à la campagne nos enfants, il faut d'abord que les filles décident d'y rester. Et pour cela il faut que les éducatrices soient les premières à prendre pareille décision".

● "Il faut que tout prépare la normalienne à unir sa vie à celle d'un jeune terrien qui aura reçu une formation rurale analogue à la sienne à une école moyenne d'agriculture. Ce sera le point de départ de la formation d'une élite rurale".

(Extraits de "Le problème de l'enseignement rural", par l'Abbé Léon Beaulieu, B. S. A.)

Le choc des idées

A titre de présidente provinciale de l'UNION CATHOLIQUE DES FERMIERES, il m'est très agréable de seconder les remarques de Monsieur Raoul Tremblay, concernant l'école rurale.

Femme de cultivateur depuis bientôt 25 ans, j'ai été à même de constater combien est beau, noble et grand, le rôle de l'instituteur ou de l'institutrice rurale, combien sa tâche est lourde et délicate. Le temps est arrivé pour elle de prouver à la face de la province qu'elle peut encore jouer un rôle, d'autant plus grand, qu'on la déchargera des garçons de 13 ans et plus, qui préfèrent subir l'enseignement d'un maître comme professeur.

Je crois qu'il est temps de grouper ensemble nos jeunes ruraux de 13 ans et plus, ou bien, pour préciser, prenons-les après leur communion solennelle et mettons-les dans une école rurale spéciale, adaptée à leurs besoins et mentalité, et dirigée par un professeur dûment qualifié et possédant une mentalité fortement rurale.

Avec nos futures écoles rurales spéciales, nous aurons une jeunesse masculine rurale digne d'elle-même, et surtout digne de notre jeunesse féminine.

Nos jeunes filles rurales, il faut le dire avec le Ministre de l'Agriculture, M. Laurent Barré, préfèrent quelquefois, s'unir à un journalier ou autre, pourvu qu'il ait un niveau d'instruction équivalent au leur.

L'Union catholique des fermières appuie fortement ce nouveau mouvement scolaire, pour les jeunes, parce qu'elle voit en lui la seule solution possible pour aider à relever le niveau de l'instruction primaire agricole, chez nos jeunes ruraux.

Nous n'avons pas seulement des garçons, mais aussi des filles, seulement ces dernières abandonnent la classe un peu plus vieilles que leurs jeunes frères; mais au point de vue rural, leur bagage est plutôt limité.

Je crois qu'il serait possible d'organiser des écoles ménagères paroissiales, avec institutrices ayant fait un cours spécial, engagées par la Commission scolaire, tout comme les institutrices.

Elles pourront enseigner aux fermières, femmes et jeunes filles, et de plus elles donneraient des cours aux élèves de 7ème, 8ème et 9ème années, du couvent et des rangs.

Il me semble que ce serait le point de départ à la portée de toutes nos jeunes filles.

Au fur et à mesure, l'on pourrait multiplier les services et les institutrices si nécessaire.

Naturellement ces humbles suggestions ne sont peut-être pas le remède à tous les maux, mais enfin, groupées avec d'autres, étudiées en coopération, avec tous les intérêts, il en sortira certainement quelque chose de pratique pour nos jeunes ruraux. "Du choc des idées jaillit la lumière", n'est-ce pas.

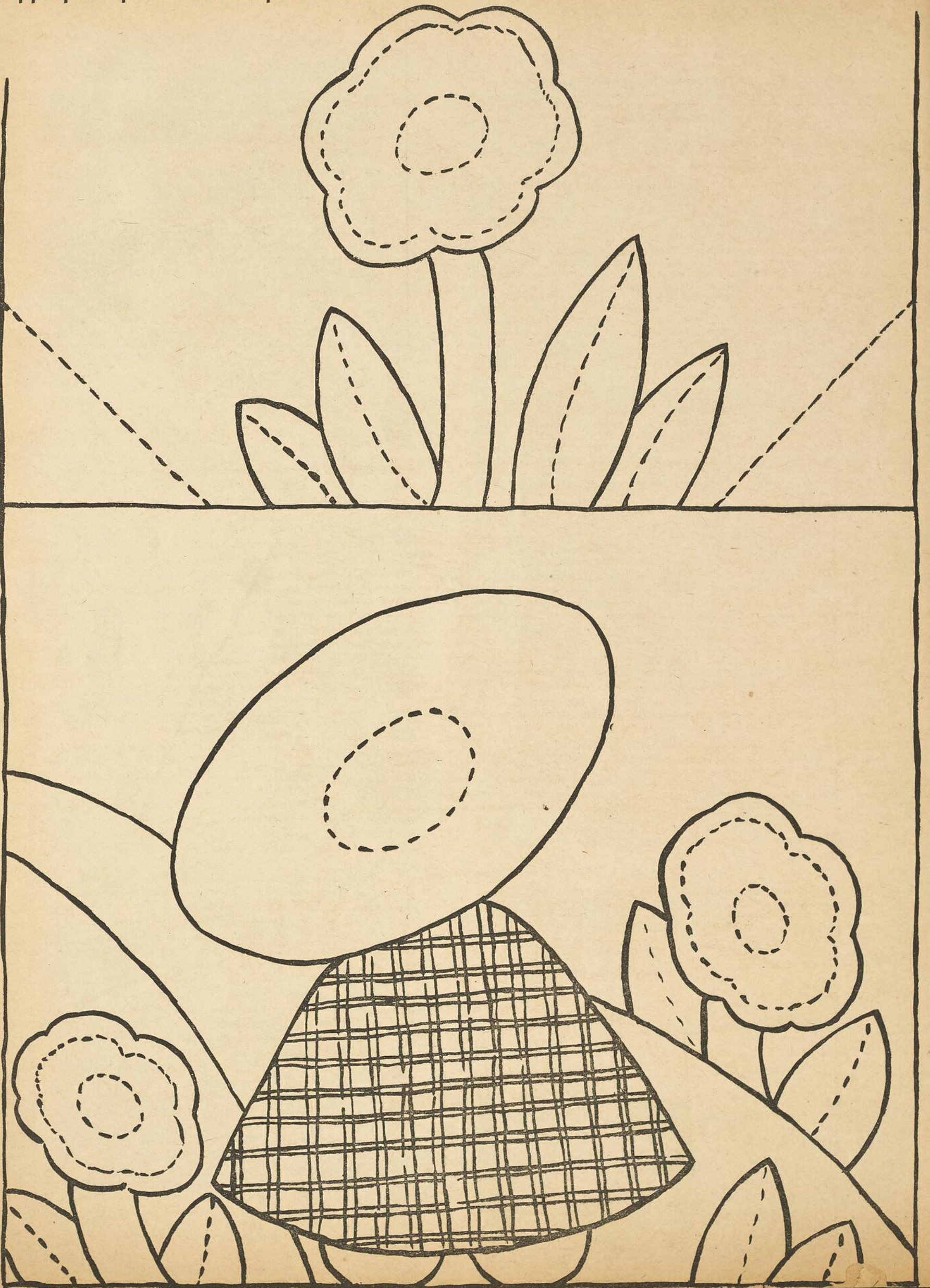
Ce qui est important, c'est que pour réussir dans l'enseignement rural, il faut l'entière collaboration des parents et des instituteurs, sinon les résultats se feront attendre.

Madame Philippe LAPOINTE

Hébertville, le 28 décembre 1944

Appliqués pour Couvre-pieds

—
modèle de Cécile Chabot



PAYSANA, FÉVRIER

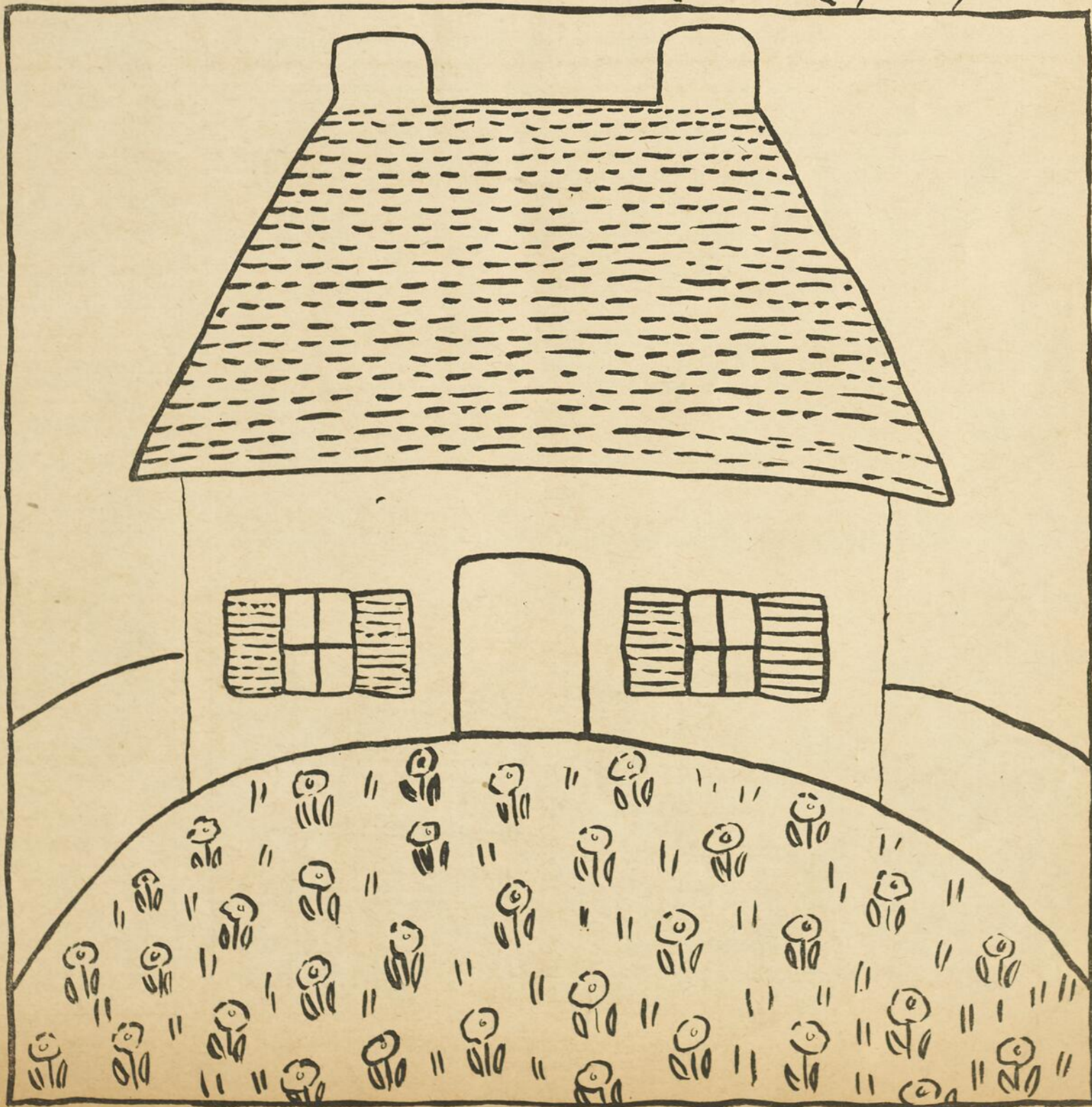
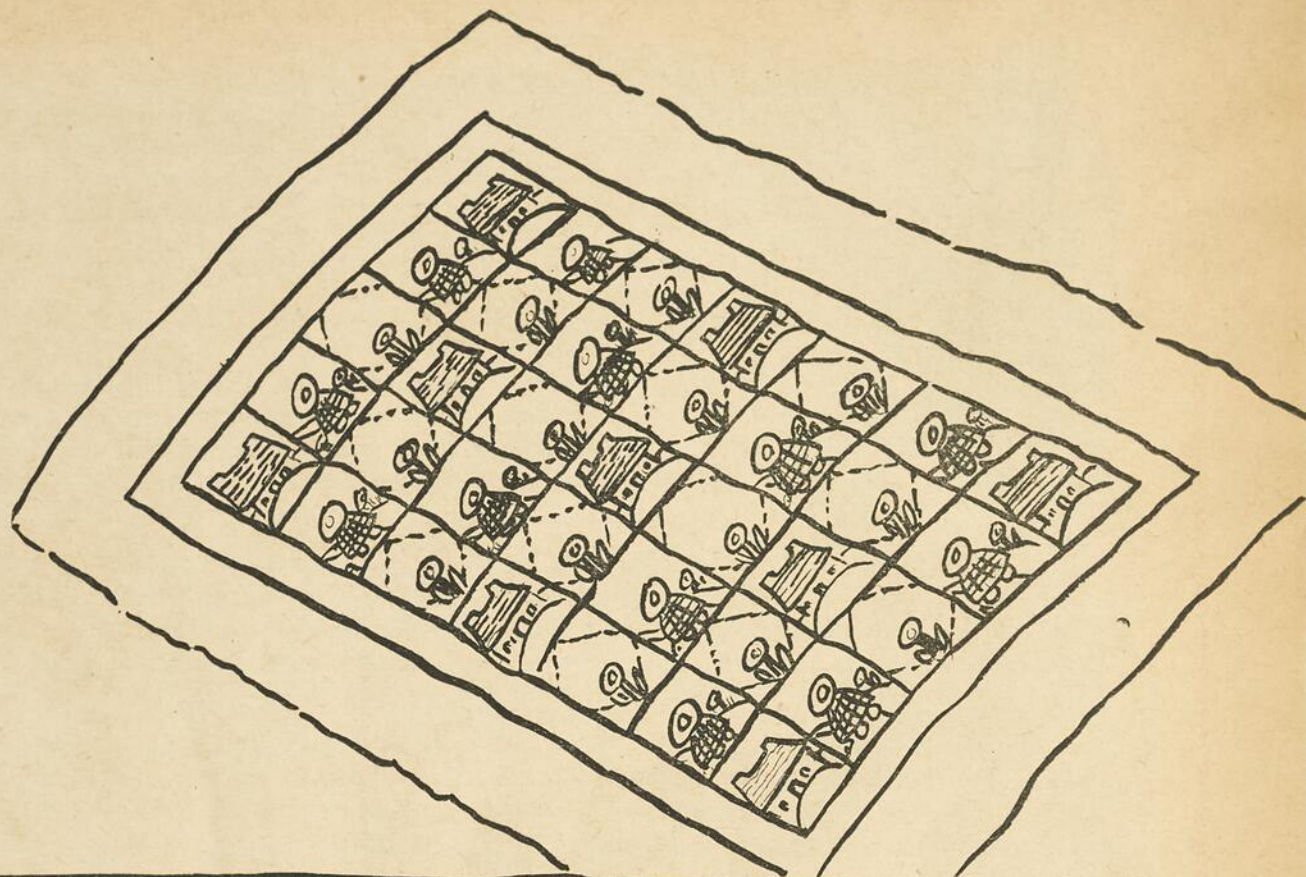
Voici TROIS
un couvre-pieds
tête bouquetière
à qu'à découper
qui vous permet
sins. Le morceau
son en indiquant
par terre. Les
vont être mar
corps de la ma
blanc, gris, cr
et la porte ser
gères. Le morc
que vert, le
que pour rapp
A gauche la
en indiquant ca
son taller-oll
pour son chape
tête pour sim
feuilles, décou
que par des pa
est forcément
avoir 9 pouces
En haut, la
exacte pour m
rés dans les q
Le dessin ci
ce: une mai
sieur et ainsi
pouces donner
de 4 1/2 pouce
pouces, ce qui
pour le dessi
7 carrés de 9
8 pouces de b
54 à 72 pouce
es de pourto
couvre-pied à la

Voici TROIS différents appliqués pour un couvre-pieds : la petite maison, la petite bouquetière et la grosse fleur. Il n'y a qu'à décalquer ici même les modèles qui vous permettront d'en faire les dessins. Le morceau cintré devant la maison en indienne fleurie qui simulera un parterre. Les sentiers chaque côté devront être marqués en piqûres. Dans le corps de la maison, qui sera en appliqué blanc, gris, crème ou rose, les fenêtres et la porte seront désignées par des piqûres. Le morceau pour le toit en appliqué vert, bleu ou rouge, pourra être piqué pour rappeler les bardeaux.

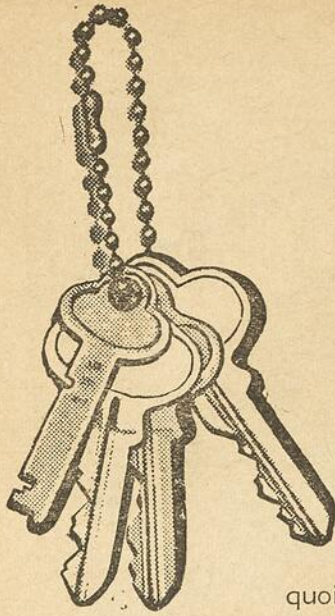
A gauche la bouquetière. Un appliqué en indienne carreautee ou pastillée pour son tablier-collerette, un autre appliqué pour son chapeau — piqué vis-à-vis de la tête pour simuler la calotte. Fleurs et feuilles, découpées. Le sentier est marqué par des piqûres doubles. L'espace ici est forcément rétréci mais le carré doit avoir 9 pouces sur toutes ses faces.

En haut, la fleur est à la grandeur exacte pour un carré de 9 pouces. Piqûres dans les quatre coins.

Le dessin ci-contre suggère l'alternance : une maison, la bouquetière, une fleur et ainsi de suite : 5 carrés de 9 pouces donneront 45 pouces. Une listère de 4½ pouces tout le tour y ajoutera 9 pouces, ce qui fera 54 pouces de largeur pour le dessus du lit; pour la longueur, 7 carrés de 9 pouces, soit : 63 pouces et 9 pouces de bordure : 72 pouces. Donc : 54 x 72 pouces. Pour finir, 12 ou 15 pouces de pourtour général compléteront le couvre-lit à la grandeur désirée.



lettre à mon amie villageoise



Chère amie villageoise,

Aujourd'hui, je ne sens pas le besoin d'ajouter quoi que ce soit à ta lettre. Te dirais-je même que tu m'as fait réfléchir? Oui, petite amie.

Tu as parlé avec tant de gravité, toi naguère encore si peu préoccupée de toutes ces choses.

On vous a demandé, me dis-tu, de chercher bien sérieusement pourquoi des jeunes filles comme toi, intelligentes, ardentes et jolies...

rayonnent si peu de joie, sont si lassées de vivre, ne trouvent pas les motifs qu'il faut pour rire, chanter, aimer. C'est certainement très sérieux. Je comprends ton embarras. Mais je suis d'avis que votre conseiller est un sage; et je voudrais que tous les conseillers puisent aux mêmes sources.

Il vous a dit donc: "Je sais bien que vous n'avez pas ici de sports organisés, de jeux, de cinéma, de salles de danse, que vous avez peu de soirées récréatives. Mais je me demande si ces plaisirs tout physiques, que vous pourriez d'ailleurs facilement organiser, sont les seuls dont vous ayez besoin". Vous voudriez que le monde change autour de vous? Peut-être faudrait-il changer quelque chose en vous?

Il est bien vrai: quand on se prend à réfléchir sur ce que sont les loisirs, sur la place de plus en plus grande qu'ils prennent dans notre vie, à mesure que la machine et la division du travail viennent simplifier et raccourcir notre propre labeur; quand on s'arrête aux besoins d'évasion, de détente auxquels ils répondent, on en vient à les considérer comme une partie de notre vie, pour le moins aussi "sérieuse" à organiser, que l'autre, consacrée à cette tâche de gagner le pain à la sueur de notre front. Nos loisirs ne doivent-ils pas compenser pour ce que notre labeur refuse à notre intelligence à notre coeur, à notre jeunesse aussi? A elle aussi il faut son pain quotidien...

Voici un discours bien abstrait, plus abstrait que la besogne qui, pour vous, est très concrète. C'est d'abord une petite enquête chez-vous et autour de vous. Quand s'ennuie-t-on?... Est-ce tout le jour?... Est-ce seulement le soir?... Est-ce encore les dimanches?... Quelles sont celles qui se plaignent davantage?... A quoi rêve-t-on quand on s'ennuie? Que font celles qui ne s'ennuient jamais?... etc.

Je soupçonne où vous en viendrez avec tout cela. Vous trouverez la clef de tous ces coeurs: quelle puissance que celle de voir clair avant d'agir! Si on s'ennuie "le jour et la nuit"... comme dit la chanson, c'est très grave! Ce peut être qu'on a trop de loisirs et qu'on ne les donne pas à quelque chose d'intéressant? Mais à quoi, à qui les donner? Si on s'ennuie le soir seulement, c'est moins grave mais ce peut être plus difficile à guérir! N'a-t-on pas dans un coin du coeur un désir insatisfait? Si on trouve la vie passionnante, intéressante, belle enfin, à quoi cela tient-il? Quel est le secret des coeurs gais?

Je veux, chère amie, connaître les grandes découvertes de cette petite enquête. Je devine toute la lumière qu'elle vous aura apportée pour le présent et j'ai bien hâte à l'avenir qui en dépendra.

Au revoir,

MARTHE

(suite de la page 9)

cher sans ébullition 5 à 6 minutes, suivant que l'on aime les oeufs plus ou moins cuits.

Les retirer de l'eau à l'aide d'une cuillère trouée, les égoutter et les déposer sur des rôties beurrées et couvertes d'une sauce au fromage faite de 3 c. à table de beurre, 3 c. à table de farine et 1½ de lait et ½ tasse de fromage râpé. Assaisonner de sel et poivre.

Dresser les oeufs pochés sur les rôties couvertes de sauce et garnir d'une touffe de persil.

Farce aux oeufs et au fromage

- 1 c. à table de gras doux
- 1 c. à thé d'oignon râpé (facultatif)
- 1½ c. à table de farine
- 2 c. à table de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ¼ de c. à thé de moutarde
- ¾ de tasse de lait

- 1 c. à table de vinaigre
- 1 tasse de fromage râpé
- 4 oeufs cuits durs, hachés

Faire revenir l'oignon dans le gras. Ajouter la farine, le sucre, le sel et la moutarde et mêler jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Brasser constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter le vinaigre et le fromage et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les oeufs et laisser refroidir; conserver au frais dans un bocal couvert. Donne environ 2¼ tasses de farce.

Omelette chinoise

Faire fondre le gras dans une poêle à frire. Quand il est chaud, ajouter les cubes de pain et faire frire, en brassant constamment jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants. Retirer les cubes de la poêle. Battre les oeufs légèrement, ajouter le lait, le sel, les

carottes ou le navet râpés, le persil et les cubes frits. Faire fondre la cuillerée à table de gras doux dans la même poêle et y ajouter le mélange. Faire cuire lentement, en gardant la poêle couverte, jusqu'à ce que le tout soit brun et ferme en dessous. Servir à plat ou replié sur un plat chaud. Six portions.

Omelette aux pommes de terre

- ½ tasse de lait
- 1 tasse de pommes de terre
- 1 c. à thé jus d'oignon
- Sel au goût, poivre
- 4 oeufs séparés

Mêler le lait et les pommes de terre. Ajouter le jus d'oignon et les assaisonnements. Battre avec le jaune d'oeuf, ajouter ensuite le blanc d'oeuf bien battu. Etendre dans un plat graissé et cuire lentement jusqu'à ce que le mélange ait une belle teinte brune. Pour 4 ou 5 personnes.

"Tu voudrais que le monde change autour de toi? Change quelque chose en toi..."



Aimez-vous les ouvrages de fantaisie? Préparez-vous votre trousseau? Etes-vous une future maman? ou bien votre Curé a-t-il sollicité votre concours pour l'embellissement de son église, ou le succès de sa vente de charité?

Si oui, vous trouverez dans la REVUE DE BRODERIE VENNAT un choix abondant de modèles nouveaux et variés, pour tous les goûts et toutes les bourses, des listes de fournitures, etc., etc.

Abonnez-vous aujourd'hui même, 12c pour un an, soit 4 numéros; ou écrivez pour demander un numéro spécimen, en joignant un timbre de 5c.

Raoul VENNAT Edrg.
3770 rue Saint-Denis,
MONTREAL

ECZEMA

et autres Affections de la peau

Démangeaisons • Comédons
Dartres • Rougeurs • Pellicules
Mal de Barbe • Pied d'athlète
Plaies

traités efficacement par la

POMMADE RAMEAU

Antiseptique

Inodore. Ne tache pas

Tube de 1 once: 60¢ Pot de 2 onces: \$1.00

En cas de difficulté à vous procurer les produits Rameau, écrivez à la

COMPAGNIE PHARMACEUTIQUE RAMEAU, LIMITEE

507, rue Fortune Montréal R-2

S'ATTAQUE directement À LA SALETÉ

EMPLOYEZ régulièrement la Lessive Gillett Pure et Flocons et vos renvois d'eau seront toujours libres et propres. Elle n'abîme ni l'émail ni la plomberie et chasse les mauvaises odeurs tout en nettoyant

La Lessive Gillett facilite toutes sortes de travaux de nettoyage et épargne des heures dans les soins du ménage. Gardez-en toujours une boîte à la maison.

BROCHURE GRATUITE — La brochure de la Lessive Gillett explique comment ce puissant nettoyeur dégage les renvois d'eau bouchés... garde les cabinets extérieurs propres et inodore en détruisant le contenu... et sert à toutes sortes d'autres usages. Demandez-en une copie gratuite à la Standard Brands Ltd., Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.



*Ne faites jamais dissoudre la lessive dans l'eau chaude. L'action de la lessive elle-même réchauffe l'eau.

Garçon débarrassé de l'habitude de mouiller son lit



Mme Paul Renaud de Hull, Qué., écrit: "J'achetai une boîte du remède Vanderhoof contre l'incontinence d'urine pour mon garçonnet. Il a fini son traitement depuis une semaine et il ne mouille plus son lit. Votre remède est merveilleux". Mamans ne punissez pas votre enfant parce qu'il mouille son lit — cela ne fait qu'empirer les choses. Essayez plutôt le remède domestique Vanderhoof: ce traitement renforce les organes et aide à corriger l'état de nervosité qui cause cette habitude. \$1.05 la boîte ou .10 cts pour le traitement d'essai.

Vanderhoof & Co. Limited
Casler 247, Dépt. 88-P, Windsor, Ont.

Art, Goût et Beauté

Andrée CHANTAL

La seconde d'une série de cinq leçons d'hygiène et de beauté, offertes aux lectrices de Paysana par ANDRÉE CHANTAL, nouvelle directrice de l'Institut de Beauté "France". Ces leçons seront suivies d'un examen.

Vous n'avez pas besoin de traitements, belle madame, parce que vous êtes jeune et jolie... Dommage que vous adoptiez cette attitude. Précisément parce que vous êtes si charmante et que, pauvre humaine, les années ne vous épargneront pas plus que les autres, dans dix ans d'ici, lorsque vous ne reconnaîtrez plus la jolie femme que vous êtes aujourd'hui, vous vous précipitez alors sur n'importe quelle panacée qui vous conduira du mal au pire.

Et vous, chère maman de quarante ans, vous abdiquez déjà? Et vous vous reléguez si tôt au rancart? Mais allons donc! C'est aujourd'hui que vous êtes une femme vraiment intéressante. L'expérience qui vous a façonné ce bel esprit de tolérance et cette âme généreuse, ce n'est pas à l'âge de votre fille qu'on le possède. Pour l'amour des vôtres qui vous admirent tellement, adoptez quelques traitements discrets et méthodiques d'hygiène et de beauté et vous pourrez rivaliser avec n'importe quelle jeune femme. Ce sera une grâce différente mais tout aussi charmante, croyez-moi.

MORALE: toute femme a le devoir de se présenter sous son meilleur jour. Pour cela, il faut s'en donner la peine et commencer par avoir une mise soignée et un teint en santé. Une peau terne et flétrie n'est jamais bien agréable à voir. Est-ce à dire qu'il faille, pour cela, dépenser à tort et à travers, des sommes fabuleuses pour des produits extraordinaires? Pas du tout. Il s'agit tout simplement d'adopter une méthode logique et la suivre. L'eau et le savon? Oui, mais ce n'est pas suffisant avec la vie moderne. Il faut, avant tout, débarrasser le fond des pores des poussières grasses qui s'y accumulent, les dilatent et forment des points noirs. Ces points noirs dégèrent souvent en irritation ou en boutons.

Le moyen le plus simple pour un bon nettoyage est l'application — tous les soirs — d'une huile à démaquiller (à base végétale) dans le cas d'une peau sèche, ou d'une mousse (à base de citron) pour une peau grasse.

Est-il possible de lutter contre la flétrissure des années et les rides? Il est, en tous cas, très facile de les prévenir pendant longtemps et même possible de les atténuer sensiblement. Il suffit, prenez-en mon conseil, de masser délicatement, tous les soirs, une bonne crème Anti-Rides qui sert d'aliment-tonique à l'épiderme. Comme tout le reste du corps, la peau perd sa vitalité.

LE MATIN: Après une généreuse ablation à l'eau courante, l'application d'une Lotion Tonique astringente à base de fruits contribuera à resserrer les pores et à donner au teint un éclat remarquable.

Au mois prochain, pour l'étude du troisième problème de Beauté: PERSONNALITE FEMINE. Les moyens de l'acquérir.

Ces articles comportent une documentation qui permettra de répondre facilement aux questions d'examen qui seront publiées dans PAYSANA du mois de juin. Cinq prix seront offerts à celles qui donneront les meilleures réponses.

PREMIER PRIX. — Un coffret complet de l'Institut de Beauté "FRANCE", (traitement du soir et de jour) y compris une huile parfumée pour le bain "Le Charme". Valeur de \$10.00.

DEUXIEME PRIX. — Un coffret comprenant un traitement complet de jour, de l'Institut de Beauté "FRANCE", y compris une huile parfumée pour le bain "Orient". Valeur de \$5.00.

TROISIEME PRIX. — Un abonnement de trois ans à Paysana.

QUATRIEME PRIX. — Un abonnement d'un an à Paysana.

CINQUIEME PRIX. — Un volume de la directrice-fondatrice de Paysana, madame Françoise Gaudet-Smet: HEURES D'AMOUR.

PAYSANA de juillet publiera les noms des gagnants ainsi que leurs réponses. Veuillez suivre attentivement les prochains numéros.

Désirez-vous une réponse personnelle pour vos problèmes de Beauté? Ecrivez à Andrée Chantal, aux soins de l'Institut de Beauté "FRANCE", 750 ouest, rue Sherbrooke, Montréal. Ayez soin d'inclure une enveloppe, adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevrez pas de réponse.

Andrée CHANTAL

AUX AVICULTEURS

Placez vos commandes maintenant pour vous assurer en temps la livraison de nos poussins de haute qualité, approuvés par le gouvernement. Nous vous enverrons gratuitement notre catalogue donnant tous détails: Leghorns, Rock Barrées, New-Hampshire, Light Sussex, Hamp X Barrées, Sussex X Hamp, sujets de choix parmi lesquels vous n'aurez qu'à choisir pour vous composer une excellente basse-cour.

Kelterborn Poultry Farm
MILVERTON, — ONTARIO

Votre beauté

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



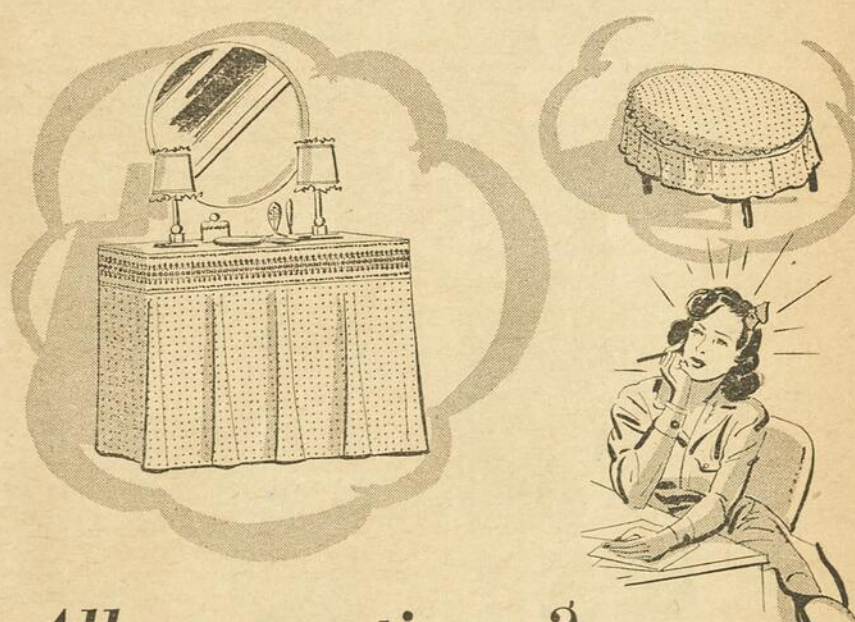
Institut de Beauté "France"
5600 Ave Decelles, Montréal

Dépositaires à Montréal

DUPUIS & FRERES
SARRAZIN & CHOQUETTE
PHARMACIE MONTRÉAL

L'INITIATIVE ARTISANALE
750 ouest, rue Sherbrooke
Studio No 3.

Commandes expédiées franc de port sur réception d'un mandat postal.
Brochure incluse sur demande.



Allez-vous tisser? Profitez de ce conseil amical....

Une des choses les plus difficiles à comprendre pour la plupart des tisseuses est qu'environ soixante-quinze pour cent des beaux tissages sont faits loin des métiers à tisser. Par exemple, il faut du temps et de l'imagination pour se préparer à se mettre au métier à tisser, préparer le plan pour le travail, préparer les combinaisons de couleurs et les patrons, etc., car la couleur est au tissage ce que le cadre est au tableau.

C'est une fausse économie que d'essayer, pour un beau travail fait à la main, d'obtenir des "couleurs dont vous n'êtes pas sûre" en utilisant des "teintures dont vous n'êtes pas sûre", surtout quand les artisans habiles nous disent que le charme et la beauté des travaux d'artisanat sont grandement rehaussés par les couleurs VIVES, REELLES et BON TEINT.

Pour leurs travaux, des milliers d'artisans habiles préfèrent les Teintures Diamond. Ils savent qu'avec les Teintures Diamond ils obtiendront les meilleurs résultats parce que ces teintures sont faites avec des anilines de qualité supérieure qui ont fait leurs preuves, ce qui assure des couleurs fortes, vives et permanentes.

Ils savent aussi que, bien souvent, un travail d'artisanat est jugé d'après le "coup d'oeil" — c'est-à-dire d'après l'ensemble des couleurs.

Essayez les Teintures Diamond pour ce que vous faites. Voyez comme vous pouvez les

employer avec succès, facilement et économiquement. Vous serez émerveillée des résultats.

Les Teintures Diamond sont vendues dans toutes les pharmacies et les magasins généraux.



Teintures DIAMOND PAQUET BLEU POUR LAINE

Ces teintures sont le "premier choix" des tisseuses habiles qui veulent obtenir les meilleurs résultats. Choisissez parmi 16 jolies couleurs qui peuvent être combinées pour donner de nombreuses nuances.

POINTS NOIRS

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

PILULES MATERNELLES



CES PILULES augmentent la secretion du lait chez la femme et lui permettent de nourrir son enfant aussi longtemps qu'elle le veut sans avoir ses troubles périodiques. Les pilules maternelles sont efficaces dans cas de dysménorrhée, règles douloureuses, trop abondantes ou trop fréquentes chez les femmes et jeunes filles. Etant composées d'extraits de glandes mammaires, etc., ces bonnes pilules favorisent le développement du buste et son perfectionnement chez la femme et la jeune fille. Demandez à votre médecin de vous prescrire les 100 Pilules Maternelles ou envoyez \$2.00 en mandat-poste au Dr JOS. COMTOIS, 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, Pharmacie Brunet et Livernois et à la Pharmacie Montréal.

Les Agents de Paysana

- | | |
|--------------------|-----------------|
| W. F. Noël | Réginald Dowd |
| Henri Auger | J. P. Drolet |
| Rolland Bernier | J. Poirier |
| Paul Boulay | L. D'Arçon |
| Francis Charlebois | Yvon Ste-Croix |
| Louis Ste-Croix | L. Gravel |
| Marcel Vadnais | Nap. Charlebois |

Ces agents sont autorisés à solliciter des abonnements au nom de PAYSANA. Ils sont tous porteurs d'une lettre d'identification signée par la directrice de PAYSANA, Mme Françoise GAUDET-SMET

EXIGEZ CETTE LETTRE DE LA PART DE NOS AGENTS

VERS!

Si votre bébé refuse la nourriture, a mauvaise haleine, grince des dents la nuit, — attention! Les vers en sont peut-être la cause. Ne prenez pas de risques. Donnez-lui le remède au goût agréable.



Mother's Friend

Cet enfant avait des Vers ronds

"J'ai reçu MOTHER'S FRIEND de Mulveney il y a juste un mois et je ne puis trop vanter ce qu'il a fait pour notre petit garçon. J'aimerais que vous vous rendiez compte du changement effectué. Quand j'ai commandé MOTHER'S FRIEND, il était faible et maigre. Votre remède l'a débarrassé de plusieurs vers assez longs ressemblant aux vers du poisson. Je vous suis très reconnaissant". Mme Edwin Woodward.

Ne courez pas de risque.

"MOTHER'S FRIEND"

au goût agréable est un remède sûr, efficace, contre les vers chez les enfants et les adultes.

MONTREZ CETTE ANNONCE A VOTRE PHARMACIEN

MULVENEY'S

MOTHER'S FRIEND

CE QUI SE PASSE À SAINT-SYLVÈRE (Nicolet)

Toute une journée d'études pour organiser nos travaux d'hiver, et mettre en mouvement nos activités de l'année, ce n'est pas trop. Dès neuf heures du matin, cinquante fermières agrandissent le cercle autour de la table. "Le cercle" est bien le mot juste. Notre salle, à la Coopérative, se prête admirablement bien au bon ordre de nos réunions. Il n'y a pas une personne en arrière d'une autre... Nous faisons vraiment cercle: grand rond sans fin autour de la table qui le commence.

MATERIEL DE TRAVAIL

A dix heures, à onze heures, le cercle s'agrandit. Et tout le monde apprend avec joie l'arrivée de deux métiers à tisser avec tous les accessoires de travail. La secrétaire prend les noms des tisserandes qui vont se servir de "nos outils", et dans la joie la plus exhubérante, les corvées s'organisent.

Quelques cents livres de filasse de lin nous tiennent aussi compagnie. Comme l'année dernière, une prime, payée par le cercle, permet à chacune de nos membres d'acheter à meilleur compte. Toutes nos fermières en profitent. Il y en a même parmi elles qui ne fileront pas cette filasse, mais qui avouent: "Je changerai d'ouvrage avec ma voisine, elle file bien: et moi aussi, l'année prochaine, j'aurai de la belle toile."

Cet accord constant est le résultat de nos expositions sans prix. Nos fermières ne sont pas concurrentes, ennemies pour un petit prix de cinquante cents, comme cela se voit. Elles sont de grandes amies, s'entraident dans la mesure du possible. Et comme tout cela est beau!

EXPOSITION

Notre exposition aura lieu, comme l'an dernier, le jour de l'Ascension, alors que nous fêterons publiquement la "fête des mères"; au lendemain de la fête de saint Isidore, ce sera vraiment un grand hommage à la terre, aux mères d'aujourd'hui comme à nos aïeules, que de présenter en public notre laine et notre lin, en tissage et en tricot. Nous aurons une parade de modes en modèles vivants; il paraît que c'est plus intéressant des habits sur une "vraie personne" que sur un cintre de métal bourré de papier de soie...

PATRONS

Nos patrons circulent. Robes tailleur de cinq grandeurs différentes, blouses, tabliers, couvretout, habits d'enfants. Le mois prochain, les fermières qui ont déjà fait des pantalons de chasse (breeches, en anglais) s'engagent à en apporter le patron. Pour 6, 8, 10, 12 ans, jusqu'au modèle pour hommes, nous aurons un assortiment préparé en coopération.

ALIMENTATION

Comment faire la pâte Brisée, obtenir des tartes souples et bonnes, utiliser les restes d'une façon appétissante; les déjeuners des bûcheux, des écoliers; les diners à l'école pour nos enfants. Grande recommandation est faite de suivre le cours d'alimentation de "La Terre de Chez nous".

A L'ÉCOLE

Plusieurs mamans se plaignent que leurs enfants ne mangent pas beaucoup à l'école. Chacune apporte son opinion, et d'une à l'autre, nous enrichissant de l'initiative de toutes, nous allons bien finir par trouver une bonne réponse à cette question importante. Il faudrait que, dans chaque école, il soit possible de faire réchauffer de la soupe, cuire un œuf. Dans une école, le poêle est trop petit et les élèves, trop nombreux, n'ont pas la permission d'en approcher, ne serait-ce que pour y griller un morceau de pain. Dans une autre, l'eau courante fait défaut parce que la pompe est toujours en grève. Courir chez les voisins, chercher seau d'eau par seau d'eau, ce n'est pas bien intéressant.

Il faut prendre les choses telles qu'elles sont, et travailler à les améliorer. Tout n'est pas parfait, mais il y a tant de bonne volonté, d'entente et de commun désir du bien public,

que nous finirons bien par vaincre toutes les difficultés. Chaque membre est invitée à garder ce problème présent en son cœur, et, le mois prochain, la discussion portera sur les réalisations à apporter et les moyens à prendre pour y parvenir.

LITURGIE

Semaine de la famille. Nous recommandons les émissions radiophoniques de la semaine. Mais une maman attentive fait remarquer avec un grand sens pratique qu'il faudrait bien protester ouvertement contre certaine émission régulière qui, avec des farces grossières, et de l'esprit discutable, est à la semaine, à l'année, une véritable "école de chicane". On reste sous l'impression qu'il n'y a que les bons fous qui s'accordent...

Dans chaque foyer, mettons à l'honneur l'image de la Sainte Famille. Pourquoi ne pas en broder une? Le patron PAYSANA de la Sainte Famille circule et plusieurs personnes s'en procurent.

BIBLIOTHÈQUE

Nous avons une bibliothèque paroissiale fondée par la J. A. C.; notre cercle n'aura donc pas la sienne à part. Mais il contribuera quelquefois par des dons à enrichir le trésor commun; notre bibliothécaire accepte la mission de faire connaître chaque mois un des livres de la bibliothèque publique.

CERCLE D'ÉTUDE

Ce mois-ci, nous avons à étudier l'esprit de paroisse. Nous suivons le cours de civisme de l'U. C. C., et nous en sommes à la paroisse: rien ne vaut pour aider l'amour et l'estime que la connaissance d'une chose.

M. l'abbé A. Denoncourt, quatrième curé de notre paroisse, est invité à venir nous parler de l'histoire de la paroisse de St-Sylvère. Il lit d'abord l'acte d'incorporation civile, publiée dans la Gazette officielle du temps, puis un article paru dans un journal de Nicolet, avec tous les détails sur la première messe chantée par le premier curé, M. l'abbé Nestor Descôteaux, à Saint-Sylvère, le 14 octobre 1888. Les chœurs du temps ont maintenant de leurs enfants qui continuent l'Introit... et ce qui est mieux: M. Janelle, soliste à la première messe en 1888, chante encore les messes de chaque matin.

Puis à grands traits, il dessine la physionomie caractéristique de chacun des curés.

Monsieur l'abbé Descôteaux, le type achevé du curé colonisateur, ouvrier de terres, créateur de la mystique qui fixa la loi du travail et celles des rapports d'entraide entre les paroissiens.

Puis, c'est la figure de Monsieur l'abbé Aristide Brûlé, le curé agriculteur, éducateur, professeur de carrière, qui inaugure pour la jeunesse du temps les cours du soir, les réunions d'étude. Une grande rareté, il y a vingt-cinq ans! Nos hommes d'aujourd'hui, dans la quarantaine, remarquables chefs d'équipe, lui doivent leur amour de l'étude, la lumière qu'il leur a apportée sur leur profession et le soin qu'ils doivent prendre à en élever sans cesse le niveau culturel. A l'église commencée, — il est musicien, bon chanteur, amateur de beaux-arts — il ajoute l'orgue, les cloches.

Et c'est M. l'abbé Charles Masse, le curé administrateur. Il fallait ce qu'il fallait pour mettre en branle tous les services. Mais il faut aussi payer. Saint-Sylvère a eu à l'heure et à temps les hommes qui étaient nécessaires à ses besoins, souligne M. le curé.

Et ce que nous nous plaçons à dire devant lui comme dans son dos, c'est qu'il est par excellence le curé coopérateur: coopérateur avec ce passé riche qu'il garde présent. Il conserve avec une vigilance soutenue tous les trésors qu'il a trouvés ici, et les met en valeur d'une façon édifiante.

Les détails pittoresques ne manquent pas. Toutes nos femmes sont enthousiastes. L'histoire de la paroisse est liée à toute leur famille. C'est en fonction de leur famille qu'elles en parlent. Et notre maire ne pourra ja-

"L'Effort mène au 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-Hyaclinthe, P. Qué.

DÉMANGEAISON ARRÊTÉE en un instant

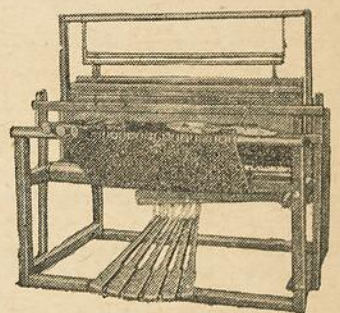
Pour soulager promptement - OU ARGENT REMIS
la démangeaison causée par les boutons, pustules, eczémas, pied d'athlète, et autres affections cutanées provenant de causes externes, appliquez la Prescription Liquide, rafraichissante, antiseptique D.D.D. Non grasseuse, non tachante. Calme l'irritation et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

mais cacher son âge, parce que sa femme nous assure qu'il est né juste la veille de la première messe... Et pas besoin d'aller aux livres pour avoir la date de l'érection des cloches. Ne nous étonnons pas de tant de précision: la date, le mois, l'année: c'est une maman sûre de son affaire qui nous déclare: "C'est pour le baptême de mon plus vieux qu'elles ont été étreignées..." Histoire vivante et bien gardée!

Pensez-vous qu'on a le temps de s'ennuyer, même à dix milles de la route nationale, même si on habite "creux dans le bas de la côte" et... qu'on ne voit pas passer les voitures.... Ce qui passe, ce qui vit en nous et autour de nous, n'est-ce pas la plus désennuyante de toutes les compagnies?

Le mois prochain, cultivant toujours l'esprit de paroisse, nous aurons à l'étude: "Nos commissions scolaires".... Ce n'est pas encore certain que nous ayons de l'influence sur les commissaires mais il y a les femmes des commissaires... Des fois, des petits détours, c'est rien que mieux.

A la prochaine fois.



FAITES VOS TISSUS

de coton, de laine et de lin sur un

METIER LECLERC

Épargnez de l'argent, tissez-les à la main; obtenez tous les tissus à bas prix.

Construction solide

Fonctionnement simple Il est facile de tisser de belles pièces sur un

METIER LECLERC

Commandez-le directement de la manufacture

NILUS LECLERC

INC.

L'Islet Station, - Qué.

NILUS LECLERC, INC.

L'Islet Station, Qué.

Veillez m'envoyer gratis votre catalogue de métiers et accessoires pour le tissage domestique. (P.)

Nom

Adresse

CERCLE D'ÉTUDE SUR L'ESPRIT DE PAROISSE

1. — Ce qu'est l'esprit de paroisse :
Extension de l'esprit de famille; sentiment de solidarité et amour spécial qui doit unir les membres d'une même paroisse.
2. — Base de l'esprit de paroisse :
Charité chrétienne qui veut que l'on aime et que l'on soutienne d'abord ses proches, ses co-paroissiens avant les étrangers, à cause des liens moraux et spirituels existant entre gens :
qui vivent sous l'autorité du même curé;
qui vont à la même église, ont leurs morts dans le même cimetière;
ont la même autorité civile;
paient les mêmes taxes;
font partie des mêmes organisations, groupements, cercles, coopératives;
achètent aux mêmes magasins, etc.
3. — Manifestations de l'esprit de paroisse :
Solidarité active dans le malheur, et dans le bonheur;
Ex. : comités de secours paroissiaux, assurances de paroisse, souscriptions, etc;
soutien de l'autorité légitime tant civile que religieuse;
paiement des dîmes, taxes municipales et scolaires;
observance des règlements municipaux;
participation active aux organisations paroissiales, aux fêtes, aux deuils paroissiaux, aux corvées de paroisse;
souci du bien commun de la paroisse;
souci de l'avancement et du progrès de la paroisse, de ses écoles;
légitime fierté pour ce qui est de la paroisse;
réponse aux appels des autorités;
conservation des traditions paroissiales.
4. — Limites de l'esprit paroissial :
Le bien commun diocésain, régional ou national. Exemples.
5. — Rôle des mères dans le renforcement de l'esprit de paroisse :
Connaître les rouages des affaires paroissiales et municipales;
connaître le plus possible l'histoire de la paroisse pour l'enseigner à leurs enfants;
avoir l'oeil ouvert sur les besoins de la paroisse pour stimuler, selon le cas, un époux, conseiller, commissaire d'école ou maire;
profiter de toutes les occasions qui se présentent pour éduquer leurs enfants dans le sens des responsabilités sociales;
Ex. : élections de marguilliers, conseillers et maires;
incendie, malheur paroissial;
fêtes, organisations paroissiales;
quêtes;
soutenir les autorités paroissiales;
observer et faire observer par les leurs les règlements municipaux.

Discussion. — Ce qu'il faut savoir

Que savons-nous sur l'histoire de notre paroisse? ses fondateurs? son érection? ses chefs spirituels et temporels? son développement? son évolution?
L'histoire de notre paroisse est-elle écrite?
Qu'est-ce que l'érection d'une paroisse? Comment l'évêque procède-t-il à l'érection d'une paroisse?
Comment s'obtient l'incorporation municipale? pour une paroisse? un village? Quelles sont les conditions à remplir?
Que faut-il pour être éligible à la mairie, au conseil municipal, au conseil de fabrique? Qui a droit de vote dans ces cas?
Quels sont nos conseillers, nos marguilliers? Quelles responsabilités ont notre maire, nos conseillers, nos marguilliers?
Est-ce de la curiosité mal placée que de s'intéresser aux assemblées du conseil, à la reddition des comptes du marguilliers en charge? Etc. Etc.

L'album PAYSANA

DE FIL EN AIGUILLE

Contient sept pages de couvre-pieds, dix modèles de tapis, six pièces murales et une série complète de tricot pour bébés jusqu'à un an, et toute une documentation bien inspirée sur la technique et la mystique de notre artisanat, tout un trésor pour 55 cts.

ANDANTE par Félix LECLERC

Au cours de l'année, Félix Leclerc nous a donné des oeuvres littéraires de grand mérite : Adagio, Allegro et Andante, parus tous les trois chez Fides. Le premier a connu trois éditions, le second, deux. Rarement volumes de chez nous se sont enlevés aussi nombreux en aussi peu de temps. Un succès semblable témoigne de leur rare valeur.

Félix Leclerc est un conteur charmant, servi par une plume... "magique". Les moindres détails, les moindres gestes des hommes et des bêtes prennent un sens particulier, symbolique parfois. Leclerc possède le don de la description; il décrit tout à merveille. Andante est ravissant à ce sujet; images neuves, charmantes, empruntées aux lieux mêmes, au visage du pays. La phrase, simple, coule lentement chargée de sens et de couleurs. A la lire, on se retrouve malgré soi écoutant la voix chaude du speaker introduisant une émission de "Je me souviens". Comme on se laissait prendre alors, séduire, fasciner!

Andante fourmille de passages remarquables. Quel plaisir on éprouverait à citer telle pensée, telle phrase bien tournée, telle image digne de la toile d'un peintre. L'espace manque, à contre-cœur, il faut se résigner à passer outre.

Un excellent volume pour les longues soirées d'hiver, pour les heures de calme, de solitude alors que l'esprit cherche à se distraire dans une lecture reposante.

Andante; le meilleur ouvrage de Félix Leclerc, celui qu'il faut lire sans tarder, qu'on conserve jalousement, qu'on vante à tous ses amis, qu'on relie toujours.

Jean DUPONT

Volume de 158 pages en vente à PAYSANA — Par la poste : \$1.10.

Les Editions Beauchemin
présentent

MUSIQUE

par Léo-Pol MORIN

Un grand volume in-8, 440 pages, broché. PRIX : \$2.00 — Par la poste, \$2.20
EN VENTE PARTOUT

Par ce choix de chroniques et de causeries, Léo-Pol Morin va continuer dans le grand public et surtout parmi la jeunesse de vivre pour la cause de la musique qu'il sert avec tant d'intelligence et de verve.

A relire ces textes les uns à la suite des autres, on constate l'étendue de sa curiosité d'esprit, la modération et la finesse de ses jugements, la profondeur de son attachement à l'art.

Dans tout le volume il n'y a pas un article indifférent, et nombreux sont ceux que seul Morin pouvait écrire. Sa vie, tragiquement écourtée, nous a privés de ses jugements toujours pertinents, lumineux et personnels. Pour les jeunes amis de l'art s'éveillant à la musique d'orchestre, ce livre constituera une mine précieuse.

L'ouvrage, triplement et très heureusement préfacé par S. Exc. M. Jean Désy, MM. Marcel Dugas et Robert de Roquebrune, deviendra le livre de chevet de tous les jeunes amis de la musique.

Marcel VALOIS

FAITES CECI CONTRE LA

BRONCHITE

LA TOUX · L'IRRITATION · LA CONGESTION

Soulagez les souffrances que cause la bronchite, par ce moyen à double action—par cette médication qui a fait ses preuves, et qui

AGIT IMMÉDIATEMENT POUR SOULAGER

PÉNÈTRE

profondément dans les bronches, grâce à ses vapeurs médicamenteuses adoucissantes.

STIMULE

la surface de la poitrine et du dos, comme un cataplasme réchauffant bienfaisant.



ET AGIT PENDANT DES HEURES—AU SIÈGE MÊME DU MAL!

Pour retirer tous les avantages de cette double action PÉNÉTRANTE-STIMULANTE, frictionnez simplement, au coucher, la gorge, la poitrine et le dos, avec du Vicks VapoRub. Instantanément, le VapoRub se met à l'oeuvre—de 2 façons à la fois, comme indiqué ci-dessus—pour apaiser la toux bronchique, dissiper la congestion, soulager l'irritation des muscles, et hâter la venue d'un sommeil reposant et réparateur. Souvent, au réveil, le pire des souffrances a disparu. Aussi, ne

courez pas de risques avec des remèdes inconnus—soulagez les souffrances que cause la bronchite, ce soir, avec du VapoRub, le remède à double action, qui a fait ses preuves.

POUR VOUS SOULAGER PLUS COMPLÈTEMENT—Faites fondre une cuillerée de VapoRub dans un bol d'eau bouillante. Respirez les vapeurs médicamenteuses qui se dégagent. Sentez comme elles apaisent l'irritation énervante des bronches!

Mamans!

VOUS VOULEZ que votre bébé soit vigoureux et en bonne santé. Donnez régulièrement PEPTONINE à toutes les trois ou quatre heures, cette nourriture facilement digestive.

Si votre pharmacien ne vend pas Peptonine, sur réception de 60 cts une boîte (13 onces) vous sera expédiée.

PEPTONINE

Fabriquée par
LA PEPTONINE

1590, Ave Hôtel-de-Ville,
MONTREAL

THE NATIONAL THREAD LIMITED

Fabricants de
FILS A COUTURE de haute qualité sur bobines, cônes, bobines à tête unique.

CHERCHER LA
COURONNE DE
FEUILLES D'ERABLE
Une garantie de qualité
Le Fil National Limitée
Sherbrooke - Québec



Savez-vous que....



Un des produits BARIBEAU & FILS, Lévis

Comment réussir dans l'élevage du lapin

(SUITE)

DANS un précédent article, nous avons vu que la première condition de réussite est *une main habile* pour conduire l'entreprise à bonne fin, c'est-à-dire qu'il faut les connaissances nécessaires si nous voulons réaliser des profits dans ce genre d'élevage.

La deuxième condition, aussi indispensable que la première, au succès de l'entreprise, est de débiter avec *seulement quelques lapins*, cinq femelles et un mâle de RACE PURE, parce que ceci est la fondation sur laquelle reposera votre clapier qui vous donnera soit des profits, si la fondation est solide, ou des pertes si cette fondation est chancelante, c'est-à-dire si vous élevez des lapins d'une race connue donnant des petits d'aucune valeur.

Quelle est la race de lapins la plus payante? Cette question préoccupe beaucoup les éleveurs novices, parce qu'il y a tellement de publicité relativement à certaines races comme étant les seules payantes, que le débutant est souvent perplexe et ne sait à quelle race donner ses préférences. Quelquefois on annoncera des lapins comme étant une race à fourrure, en d'autres occasions ce sera de la réclame pour des races comme étant les meilleurs producteurs de chair.

Il n'y a aucune race qui ne soit recommandable que pour la fourrure ou que pour la viande. Tous les lapins, à part l'Angora, sont bons et pour la fourrure et pour la chair, parce que, si un lapin développe une belle peau, il faudra nécessairement qu'il donne un certain volume de viande; d'autre part, si le lapin donne un bon volume de viande, il faudra de toute évidence qu'il développe une belle peau, parce qu'il sera en santé et de race. Ceci a le grand avantage de permettre à tout cuniculteur de se spécialiser dans l'élevage d'une seule race et d'en retirer le maximum de profit qui dépend de la chair et de la fourrure et qui sont par conséquent les produits basiques de l'élevage.

Donc pour répondre à la question posée précédemment, la race la plus payante est la race que vous aimez le mieux. Ceci a des répercussions très importantes dans la réussite en cuniculture, car il y a tant de facteurs qui s'y rattachent en ce sens que si nous aimons la race que nous gardons nous aurons plus de facilité à l'élever; nous serons plus portés à bien soigner les lapins, à bien les loger dans des clapiers hygiéniques et confortables et à bien nettoyer régulièrement cages et abreuvoirs.

Les races de lapins se divisent en trois catégories: les races légères pesant adultes de 2 à 4 livres telles que le Polonais, le Hollandais et l'Himalaya, qui sont plutôt des races de fantaisie, les races moyennes, pesant adultes 5 à 8 livres, telles que le Chinchilla standard, le Havane, les Rex de couleur et l'Angora, et les races lourdes d'un poids variant de 8 à 15 livres telles que le Nouvel Zélande, le Chinchilla lourd, l'Argenté de Champagne et les Géants des Flandres.

Au point de vue commercial, les races lourdes sont les plus avantageuses parce qu'elles se développent rapidement et elles peuvent produire des petits qui peuvent être abattus très jeunes (4 à 5 mois) et donner un très bon volume de viande tout en même temps qu'une belle peau.

Le meilleur conseil que nous puissions vous donner, éleveurs débutants, est de commencer l'élevage des lapins LENTEMENT — cinq femelles et un mâle tout au plus — en vous procurant les MEILLEURS REPRODUCTEURS que vous pourrez acheter. Etudiez bien les caractéristiques de chaque race, (l'Institut Canadien de Cuniculture vous aidera dans le choix de votre race, si vous voulez bien le consulter) visitez les éleveurs consciencieux et si vous achetez, exigez un certificat généalogique avec les animaux vendus. Evidemment vous devez vous attendre de payer plus cher pour des lapins de race pure que pour des croisés; le cuniculteur honnête qui vend des bons sujets a droit à son prix, mais vous y gagnerez toujours par la qualité de lapins que vous élèverez et aussi vos profits seront plus intéressants parce que vos résultats seront toujours meilleurs.

Maurice BLAIN, président,
Institut Canadien de Cuniculture
3765 Blvd Lévesque,
St-Vincent-de-Paul, Qué.

Les mots croisés de Paysana

DU MOIS DE FÉVRIER

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															

HORIZONTALEMENT

- 1—Fête de la sainte Vierge célébrée le 2 février. — Note de musique.
- 2—Affectées d'une maladie caractérisée par de violentes douleurs aux articulations.
- 3—Principe des huiles grasses et des graisses solides. — Se dit des médicaments où l'on a mis de la farine de moutarde.
- 4—Étalage de pompe, de magnificence. — Très petite ouverture de la peau. — Marque le superlatif.
- 5—Pronom personnel. — Hardiesse excessive. — Se dit des animaux qui perdent leur peau, leur poil ou leur plumage.
- 6—Devenu plus étroit. — De cette façon.
- 7—Malpropre, terni. — Monnaie d'argent en usage au pays. — Article simple.
- 8—Terre entourée d'eau. — Marque le soulagement après une fatigue. — Époque. — Chef d'État, investi de la souveraineté (latin).
- 9—Science des choses cachées. — Ce qu'on met dans une société de commerce.
- 10—Négation en anglais. — Lieu où l'on range les ornements d'église.
- 11—Cantique en l'honneur de la nativité du Christ. — Possessif. — Sert à fixer les teintures sur les étoffes et à clarifier les eaux.
- 12—Choisie entre plusieurs. — Formule par laquelle on congédie les assistants au Sacrifice. — Officier du grade le plus élevé dans la marine de l'État.
- 13—Menuiserie qui couvre les murs d'un appartement. — Regardé, considéré.
- 14—Article féminin. — Petite embarcation marchant à l'aviron, à la voile ou automobile. — Espèce d'euphorbe, plante purgative (pl.).
- 15—Action de tirer du sommeil ou de la routine. — Audacieux. — Note de la gamme.

VERTICALEMENT

- 1—Personne qui fait une chose par métier.
- 2—Espèce de lancier dans les armées allemandes. — Liquide obtenu par distillation de liqueurs fermentées. — Salutation angélique (phonétiquement, c'est-à-dire au son).
- 3—Chemins bordés de maisons. — Qui a le droit de nommer à une fonction par voie de suffrages.
- 4—Copie, contrefaçon (moins la dernière syllabe). — Article. — Démonstratif.
- 5—Qui tourne l'herbe fauchée pour la faire sécher. — Terrain considéré par rapport à ses qualités productives (anagramme). — Assemblée où l'on danse.
- 6—Le même que 12 horizontal, deuxièmement. — Ensemble des personnes envoyées en mission par une nation pour s'occuper de ses intérêts.
- 7—Démonstratif. — Réconciliation entre États ou dans une famille.
- 8—Réunit en vue d'un but commun. — Abréviation de "Soeur". — Existe, vit.
- 9—Cacher, tenir secret. — Plants de légumes ou de fleurs qui ont été semés en graines.
- 10—Que nous apportons en naissant. — Foyers des cheminées. — Unités de mesure pour les surfaces agraires. (plur.)
- 11—Enleva. — Regarde en travers d'un œuf pour voir s'il est frais. — Fleuve qui traverse Londres.
- 12—Dieu de la mer. — Sphère morale ou sociale.
- 13—Titre qu'on donne aux empereurs et aux rois en leur parlant ou en leur écrivant (plur.) — Qui aime à rire. — Parcouru des yeux.
- 14—Qui ont rapport aux vieillards, à la vieillesse. — Plante potagère.
- 15—Point cardinal. — Pièce de fer ou de bois qui passe par le centre d'un corps et qui sert à faire tourner ce corps sur lui-même. (plur.) — Parcourus des yeux.

SOLUTION DES MOTS CROISÉS DE JANVIER

HORIZONTALEMENT

1. Civisme. Métier. — 2. Unité. Piété. Ta. — 3. Loterie. Rituel. — 4. Tue. Volières. — 5. Ib. Eider. Ion. — 6. Vlan. Erections. — 7. Aigus. Ont. — 8. Termites. Ans. — 9. Iena. Ain. On. — 10. Incrustation. — 11. Crois. Emmélé. — 12. Loi. Ra. Ab. Es. — 13. Rentratures. — 14. Deseins. Xerès.

VERTICALEMENT

1. Cultivatrice. — 2. Inoublié. Nr. Re. — 3. Vite. Agricoles. — 4. Ite. Enumériens. — 5. Servi. Sinusite. — 6. Iode. Tas. Ri. — 7. Epeler. Tyran. — 8. Ire. Saa. Ais. — 9. Mère. Ce. Ite. — 10. Etirat. Animaux. — 11. Tête. Ion. Ombre. — 12. Usions. Ne. Er. — 13. Été. Ont. Lèse. — 14. Râlons. Anses.

COURS D'AJUSTAGE et D'ESSAYAGE

Approuvé par la Direction Générale des écoles d'Arts et Métiers de la province.
63 sous par poste recommandée taxe comprise

ECOLE COTNOIR CAPPONI
1231 ouest, rue Ste-Catherine
MONTREAL

Le Courrier de PAYSANA

Q.—J'ai un bébé et je voudrais avoir un petit poêle électrique pour préparer son lait, la nuit. Est-il possible d'en trouver quelque part?

R.—Les restrictions sur la fabrication des accessoires électriques ont été levées. Dès que la main-d'oeuvre et la matière première le permettront, ces articles paraîtront sur le marché... mais je crains qu'il vous faille attendre un peu.

★

Q.—Pour des raisons qu'il serait trop long de vous expliquer, je n'ai pas été chercher mon carnet de rationnement No 5 quand ils furent distribués. Que dois-je faire maintenant?

R.—Adressez-vous à votre Bureau local du rationnement. Présentez votre carnet No 4 en ayant soin de remplir "des deux côtés" le talon de la feuille de coupon "K". On vous enverra votre carnet No 5.

★

Q.—J'ai râpé du pain sec pour en faire de la chapelure et lorsque je suis venue pour m'en servir, elle était moisie. De quoi cela dépend-il?

R.—La chapelure ne doit jamais être mise dans un contenant fermé hermétiquement, elle prend une odeur de moisi. Quelques trous peuvent être faits dans le couvercle de la boîte ou bien on peut la fermer avec deux épaisseurs de coton à fromage retenues par une bande élastique ou par une corde. La chapelure sera moins exposée à l'humidité tout en étant à l'abri de la poussière.

★

Q.—Une recette pour le fumage du jambon s.v.p.

R.—Paysana en donnera une, avec tous détails, le mois prochain.

★

Q.—J'ai un beau gilet de laine qui a été mité juste sur le devant près de l'épaulette. La reprise la mieux faite sera visible. Que me conseillez-vous?

R.—Un motif de broderie ou une décoration joliment faite de petits appliqués de feutre. Le remède sera alors plus beau que le mal n'a fait de dégâts. Bon succès.

★

Q.—Je ne réussissais pas déjà à répartir notre ration de beurre et je me demande comment je vais faire maintenant qu'elle est encore diminuée. Pouvez-vous me donner des conseils pour économiser le beurre?

R.—Mais il y a cent façons d'allonger par de petits trucs la ration de beurre! D'abord ne vous en servez jamais pour les gâteaux, les tartes et les pâtisseries; la graisse pure et les graisses végétales le remplacent avantageusement. Servez-vous d'huile végétale aussi pour faire frire viandes et poissons, ils n'en seront que plus digestibles. Prenez l'habitude de tenir le beurre à la température de la maison au moins une demi-heure avant de vous mettre à table, il s'étendra plus facilement sur le pain. Remplacez-le dans les sandwiches par du beurre de pistache, ou par du fromage en crème. Les enfants aimeront autant des tartines de confitures sans beurre et dans les grosses familles, on fait durer la ration en suivant la mé-

thode des restaurants : faire fondre le beurre et l'appliquer avec un pinceau sur les rôties ou même sur le pain frais. La graisse de bacon est délicieuse sur les légumes comme les petites fèves, les betteraves, les navets, les carottes et les pommes de terre. Enfin, faites-vous une fierté de trouver vous-même des moyens d'épargner le beurre et faites comprendre à votre famille qu'il vaut mieux se plier de bonne grâce à de si petits sacrifices quand il y a tant de gens qui souffrent affreusement de la guerre.

★

Q.—Peut-on se servir deux fois des patrons décalquables au fer chaud?

R.—Pour l'impression au fer chaud, ils ne peuvent servir qu'une fois, mais le dessin en reste marqué sur le papier. Il est facile alors de le décalquer tout simplement sur un papier plus fort qui supportera plusieurs décalques.

★

Q.—Mes enfants usent très vite leurs chaussures, surtout à ce temps-ci, alors qu'elles sont mouillées par la neige. Avez-vous un moyen pour rendre les chaussures plus durables?

R.—Nos pères qui graissaient leurs "souliers de boeufs" avec une couenne de lard, savaient ce qu'ils faisaient. Le cuir, alternativement mouillé et séché, perd l'huile naturelle qui lui donne de la durabilité. Il se vend maintenant un produit qui donne aux chaussures, une imperméabilité relative et prolonge leur durée. De toutes façons, n'exposez jamais les chaussures à la chaleur directe; leur place n'est pas près du poêle ou de la fournaise. Il faut prendre un soin particulier des chaussures cette année, car nous importons le cuir de l'Amérique du Sud et le meilleur cuir sert à chausser les soldats; de plus, les tanneries et les manufactures de chaussures ont à lutter contre la rareté de la main-d'oeuvre qui se fait sentir un peu dans tous les domaines.

Pour toutes les personnes qui l'ont demandée, voici une recette pour l'encollage du lin, afin de faciliter le travail de tissage du lin domestique: Il s'agit tout simplement d'ébouillanter de la graisse de lin; une pinte d'eau par tasse de graine de lin. Encoller le lin en l'y trempant ou en humectant la chaîne avec un pinceau. Cet encollage naturel a le grand avantage de se bien laver, et de disparaître de lui-même, le tissage fini.

Dans l'album DE FIL EN AIGUILLE, qui se vend à PAYSANA, 50 cts, il y a des suggestions pour la fabrication des couvre-pieds, pour utiliser des retailles. Il y a aussi 10 modèles de tapis pouvant aussi servir de modèles d'appliqués pour couvre-lit et pour tentures, six pièces murales et toute une série de tricots pour bébés, layette pour bébé naissant et gilets jusqu'à un an.

Les premiers arrivés seront les premiers servis.

Toujours, adresser toute correspondance à

PAYSANA,
case postale 25, MONTREAL.



La Royal donne toujours un pain savoureux. PAS D'ODEUR DE SUR



Une texture toujours fine. PAS DE GRANDS YEUX



Une cuisson uniforme. PAS D'ENDROITS PÂTEUX

VOUS pouvez y aller à coup sûr, à chaque fois, quand vous employez la Levure Royal. Les pains de Levure Royal sont purs, actifs, fiables... ils vous assurent un pain savoureux, à mie fine... sans grands yeux ni parties pâteuses difficiles à digérer.

7 ménagères canadiennes sur 8 qui achètent de la levure sèche, demandent la Royal—la seule levure sèche dont chaque pain soit enveloppé séparément pour empêcher la perte d'activité et la contamination par l'air. Faites comme elles. Employez la Royal et, dorénavant, vous aurez du pain parfaitement réussi.

FABRICATION CANADIENNE

GRATIS

2 PAINS-ÉCHANTILLONS DE LEVURE ROYAL! AINSI QU'UN LIVRE DE RECETTES!

Standard Brands Ltd.

Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

Veillez m'envoyer gratis 2 pains de Levure Royal ainsi que le Livre de Recettes de la Levure Royal.

Nom _____

Rue _____

Ville _____ Prov. _____

P-2

Le Courrier de PAYSANA

BIBLIOTHEQUE
ASSEMBLEE LEGISLATIVE
QUEBEC
12-11-249
6-45-371
DSC
45

SÉCURITÉ!



Qu'est-ce que la sécurité? C'est la terre qui nous nourrit, la maison qui nous abrite, le poêle qui nous réchauffe. Et quand le "père" se berce le soir en fumant sa pipe, il est à l'abri, il se sent heureux.

La sécurité, c'est la protection contre les dettes et l'inquiétude. On sait trop qu'au lendemain de l'autre guerre les cultivateurs traversèrent une crise terrible. Ils avaient fait de l'argent, mais . . .

Pensons à toutes ces choses et prenons dès maintenant les moyens d'assurer la sécurité de l'avenir en faisant des économies et en les plaçant en sûreté dans les Obligations de la Victoire.

● SÉCURITÉ ● MODERNISATION ● FLEXIBILITÉ