

FEVRIER 1942

l'Albana

10 sous

4^e année No. **12**

Drummondville, Qué.

CLICHÉ C-I-L



MODELES MONARCH

L'ensemble No 814 est détaillé
à la page ci-contre.



Les trois modèles de gauche — Nos 816, 815
et 812 sont détaillés dans le nouveau cahier
MONARCH Français No 88:

40 sous à PAYSANA.

PAYSANA
Pa
Adress
SO
Lettre aux
Lumière.
Douce Lu
La Chan
Marie-Cl
Jeanne M
Remèdes
Adolf et
Les appo
La bonn
Le déjeu
Quelques
Pays-Jas
PAYSAN
Gérard
W. F.
Phil.
Armar
Yvon
J. P.
Ces ager
PAYSAN
par la d
EXI
ECH
3 ball
1 ball
1 ball
Monier S
Commend
ler et 26
8ème ran
1 m.
4ème ran
pren
Sème et
7ème ran
pour
8ème ran
pren
Reprend
Tric. à r
droit
comm
resp
Bri
Pour le
se se
au p
Le pag

Paysana *Revue mensuelle d'arts ménagers et d'éducation familiale.*

Bureau de direction: 2079 Dorchester ouest. Tél.: FI. 1475.

Direction: FRANÇOISE GAUDET-SMET
 Rédaction: BELLA COUSINEAU
 Administration: FANCHETTE LAMBERT
 Circulation: ANNETTE LAFRANCE

Adresser toute correspondance à PAYSANA, case postale 25, Montréal.

ABONNEMENT: \$1 pour un an; \$2 pour 3 ans.

Prière de nous aviser de tout changement d'adresse.
 Les nouveaux abonnés recevront la revue du mois suivant.

SOMMAIRE Février 1942

Lettre aux paysannes, <i>Claude-Henri GRIGNON</i>	4
Lumière, <i>Françoise GAUDET-SMET</i>	5
Douce Lueur, <i>Betty BRUCE</i>	6
La Chandeleur. Les chandelles dans l'Eglise, <i>R. CHARLAND, c.s.s.</i>	7
Marie-Claire Daveluy, <i>Germaine GUEVREMONT</i>	8
Jeanne Mance, <i>Marcel MARCOTTE, S.J.</i>	9
Remèdes populaires	10
Adolf et sa mauvaise fée, <i>Emmanuel DESROSIERS</i>	11
Les apports de l'hiver, <i>Bella COUSINEAU</i>	15
La bonne tenue d'une cuisine	17
Le déjeuner de l'enfant	18
Quelques sages conseils, <i>Flore CHAPUT</i>	20
Pays-Jassettes	21
PAYSANA s'habille, <i>Laurette COTNOIR-CAPPONI</i>	22

PAYSANA A DES AGENTS

Gérard Demers
 W. F. Noël
 Phil. Leduc
 Armand Paradis
 Yvon Ste-Croix
 J. P. Léveillé

Marcel Vadnais
 Louis Ste-Croix
 Francis Charlebois
 Paul Boulay
 Roland Bernier
 Fred. Doucet

H. Auger
 René Tisseur
 Fernand Rochon
 Roger Lemay
 François Huet
 S. Gérard
 Mme Y. Darche

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, et par l'administratrice, Mlle Fanchette LAMBERT.

EXIGEZ CETTE LETTRE DE LA PART DE NOS AGENTS

ECHARPE No. 814—7x33 pouces

3 balles verte, Laine Monarch Dove
 1 balle beige
 1 balle écarlate
 1 paire d'aiguilles No 11
 1 jeu (4) d'aiguilles No 12
 1 crochet moyen
 Tension du point: 7 mailles égalent 1 pouce
 10 rangs égalent 1 pouce

Monter 51 mailles sur aig. No 11 avec la laine beige.
 Commencer le patron.

1er et 2ème rangs: à l'endroit.

3ème rang: 1 à l'end., joindre la laine écarlate * 4 à l'end. écarlate, glisser 1 m. (comme pour tric. à l'env.) reprendre de * jusqu'à la fin.

4ème rang: * glisser 1 m. (comme pour tric. à l'env.), 4 à l'env. écarlate, reprendre de * terminer par 1 m. glissée (comme pour tric. à l'env.).

5ème et 6ème rangs: beige. Comme les 1er et 2ème rangs.

7ème rang: 1 à l'end., joindre laine verte * 4 à l'end. verte, glisser 1 m. (comme pour tric. à l'env.), reprendre de * jusqu'à la fin.

8ème rang: * glisser 1 m. (comme pour tric. à l'env.), 4 à l'env. verte, reprendre de * terminer par glisser 1 m.

Reprendre ces 8 rangs, 4 fois.

Tric. 4 rangs du patron suivant. Briser la laine verte et écarlate. Continuer droit, au point jarretière, jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 29 pouces du commencement (bordure incluse). Tric. l'autre bout en patron pour correspondre. Rabattre. Utiliser la laine beige et tric. 1 s.c. autour de l'écharpe. Briser la laine.

* * *

Pour le bonnet, travailler entièrement le patron, tel que détaillé plus haut, en se servant des mesures de la tête à coiffer. La bande se tricote uniment au point de bas à l'exacte mesure du tour de la tête.

Le poignet des gants, toujours du même patron, s'ajoute à des gants unis.



A LA TRICOTEUSE

Laine — Bas de soie
 GROS & DETAIL

779 est, rue Rachel Montréal, Tél.: A.M. 5433 coin St-Hubert

LAINES

LAVANDA
 BEE - HIVE
 REGENT

PERE ANTHIME DIT..

No. 15



● Allô, les gars... aujourd'hui ça me dit de vous parler des veaux... Y en a beaucoup qui viennent au monde pendant l'hiver... On dirait que ça leur va pas!...

Ça m'a tout l'air que, quand on les soigne en dedans, y reçoivent pas assez de vitamines D... Les vaches n'ont pas beaucoup de ces vitamines-là en hiver, ce qui fait que les veaux en manquent... L'hiver passé, j'en ai eu une couple, et ça m'a fait des sapré beaux veaux!... Seulement, j'oublie de vous dire que je les ai élevés à la moulée Miracle d'Ogilvie pour les veaux... Ceux qui la font s'arrangent pour qu'elle ait juste assez de vitamine D... Ça fait que mes veaux ont grossi pareil et qu'ils ont bu bien moins de lait, et j'ai sauvé de l'argent. Je vous reverrai un de ces jours!



LES RATIONS

"MIRACLE"

VOUS ASSURENT DU PROFIT

THE OGILVIE FLOUR MILLS
 Company, Limited.

UN HOMME ET SON PÉCHÉ

Qui n'a pas entendu parler de ce roman de moeurs? Qui ne connaît pas Séraphin à la radio? Si vous désirez lire le roman original, vous le trouverez en vente, édition ordinaire, à la LIBRAIRIE J.-A. PONY Ltée, 554 est, rue Ste-Catherine, Montréal, au prix de 85 sous par la poste.

Ce roman contient une préface de l'auteur et dix illustrations hors-texte de Simone Aubry. Un beau volume de 200 pages. Ceux qui désireraient se procurer un exemplaire de luxe, numéroté et autographié d'UN HOMME ET SON PÉCHÉ n'ont qu'à s'adresser à Claude-Henri Grignon, Ste-Adèle (Terrebonne), Qué. Il vous coûtera \$1.10, frais de poste compris.

Ce dont toute femme a besoin

Son miroir, sa montre-bracelet, sa poudre... et, si elle fait un tant soit peu de broderie ou de tricot,

LA CELEBRE REVUE DE BRODERIE

VENNAT

Il ne vous en coûte que 12 sous par année.

Mesdames, pour recevoir cet intéressant périodique, mais qui vaut bien plusieurs dollars, par les renseignements précieux et modèles de travaux qu'il fournit à toutes celles qui brodent, tricotent ou font de la dentelle.

Adressez le prix minime de votre abonnement à

RAOUL VENNAT ENRG.
 3770 rue St-Denis, Montréal

et par retour du courrier, vous recevrez le dernier numéro paru... vous verrez comme il vous sera utile, de même que les autres qui suivront.

Chères paysannes

En lisant l'autre soir notre cher Pesquidoux, l'incomparable écrivain français qui a tant glorifié la paysannerie, (je dis "notre" Pesquidoux parce qu'il vous appartient à vous comme à moi et peut-être plus à vous qu'à moi); en le lisant je tombe sur ces paroles du vieux Sa-railles dans le *Livre de raison* (2e série): "A partir de demain, Caddérout, mon aîné, prendra le commandement ici, sur moi et sur les autres. Cette métairie a besoin d'un bras fort et d'un oeil clair, comme je les avais. Pour moi, redevenu un enfant, je reprendrai mon travail d'enfant. Petit, je gardais les bêtes, je les garderai de nouveau. Je gagnerai encore ainsi ma vie. Toi, ma fille Jeannine, que je remplacerai, tu resteras à présent à la cuisine et à la basse-cour à aider ta mère qui est rendue bientôt aussi".

Voilà des propos de toute sagesse que prononce un vieux travailleur de la terre, un paysan courbé ainsi qu'un arbre riche sous le poids des fruits. La fille Jeannine sera reine et maîtresse dans la maison. Et en lisant et en relisant ce texte de Pesquidoux comme on ferait des versets de la Bible, je songe à ce proverbe bien connu au pays de Québec: "Tant vaut la femme, tant vaut la terre". Puis immédiatement me vient à la pensée le dicton qui a fait le tour de France depuis cinq siècles: "Ce sont les femmes qui font et défont les maisons."

Jugez d'ici votre responsabilité et l'orgueil de votre tâche, paysannes de chez nous. Nous savons combien grand est votre labeur. De dessus la terre du vieux Québec, vous êtes les premières levées. Vous travaillez depuis la barre du jour jusqu'à l'heure du repos quand on allume la lampe. Non seulement, vous prenez soin du ménage, de la maison du maître, mais encore vous veillez sur les animaux et sur la terre. Et tout cela nécessite beaucoup de temps, beaucoup de patience, beaucoup d'intérêt.

Il serait curieux de faire un relevé des heures de travail des femmes à la campagne. Des statistiques nous enseignent qu'en Belgique, en France et en Italie, les femmes travaillent de 13 à 16 heures par jour, soit de 92 à 115 heures par semaine. C'est énorme. Dans la province de Québec, les paysannes ne sont pas assujetties à un pareil rendement à cause des commodités de toutes sortes et du progrès, mais il est reconnu, paysannes, que de toutes les ouvrières, c'est encore vous peut-être qui travaillez le plus.

* * *

Ne le regrettez pas; ne regrettez rien. Vous travaillez pour vous, vous peinez pour défendre une liberté extrêmement chère et qui n'a pas de prix. Mais vous travaillez. Cela est connu. Et si j'ai accepté de vous écrire, de venir causer un brin avec vous tous les mois, ce n'est certainement pas pour vous conter des songes et pour dorer à la manière de certains faux poètes une existence dont vous êtes les personnages en chair et en os. Je ne peux pas vous tromper. Les faits sont là, et les faits ne seront jamais des mots.

Mais à tout prendre et si vous pesez le pour et le contre, vous découvrirez bien vite que votre travail vous procure une joie que les femmes et les filles cherchent en vain en dehors de l'agriculture. Vous devez d'aimer votre vocation et de la faire aimer. La guerre actuelle, dévoratrice de nos meilleures ressources, en fera réfléchir plusieurs. Une fois la terrible tempête finie, il faudra revenir à une économie plus rationnelle, plus stable, plus normale. Il n'en existe qu'une, croyez-moi. C'est le salut par la terre, le salut par les paysans, et je dirai même, et surtout, le salut par les paysannes. "Ce sont les femmes qui font et défont les maisons", ne l'oubliez jamais. Sans vous, l'homme des champs se laisserait vite. Vous êtes le pain et vous êtes la lumière. Si pénible que soit votre labeur de chaque jour, il vous apporte la certitude d'une indépendance, d'une originalité, d'une politique sereine qu'aucun salaire ne saurait vous procurer hors du foyer.

Il y a sept ans à peine les plus grands économistes et politiques français se sont émus de l'exode rural et du drame agricole. La paysannerie française s'est effondrée avec une rapidité angoissante. Des généraux français ont pu dire que la défaite de la France aux mains du chancelier Hitler fut l'aboutissement naturel et implacable du déclin de l'agriculture française. Il est impossible de demeurer

lettre aux paysannes

froids devant de telles affirmations. On en est venu peu à peu à négliger, à mépriser la paysannerie, et du même coup a se moquer de l'armée et de la patrie. Ce qui nous rattache à la patrie, c'est le sol. En abandonnant leurs terres, les Français n'avaient plus de patrie et aucune raison glorieuse de la défendre. Ils se sont rendus. C'est un des plus grands drames de l'histoire, dont on ne pourra saisir la portée et les conséquences que dans plusieurs années ainsi qu'il en advint du drame de la Révolution française.

Au pays de Québec, notre situation n'est guère brillante. Mieux que moi, paysannes, vous savez que l'homme n'aime plus la terre ou bien il ne l'exploite que par habitude, faute de trouver un métier plus rémunérateur.

Et c'est là l'erreur.

On ne cultive pas la terre dans le seul but de lucre, de l'aisance, de la prospérité. On la cultive par amour de la patrie et par amour de la liberté.

Il vous appartient donc, paysannes, d'accepter votre état comme étant le meilleur et le plus sûr, demain, de vous donner de quoi vivre. Il vous appartient, Canadiennes-françaises d'être heureuses de votre sort, de l'exalter à tous les instants du jour. Il vous appartient de reconforter qui votre mari, qui votre père, qui votre frère. Vous êtes l'âme de la maison, l'âme même de la terre. Sans vous, nous n'existerions pas.

Il est démontré aujourd'hui que la désertion des campagnes est voulue, dans les trois quarts des cas, par la femme. C'est elle qui incite l'homme à gagner les villes. Elle trouvera mille raisons pour abandonner la terre. Le mari a la faiblesse de l'écouter. Puis, c'est la ruine.

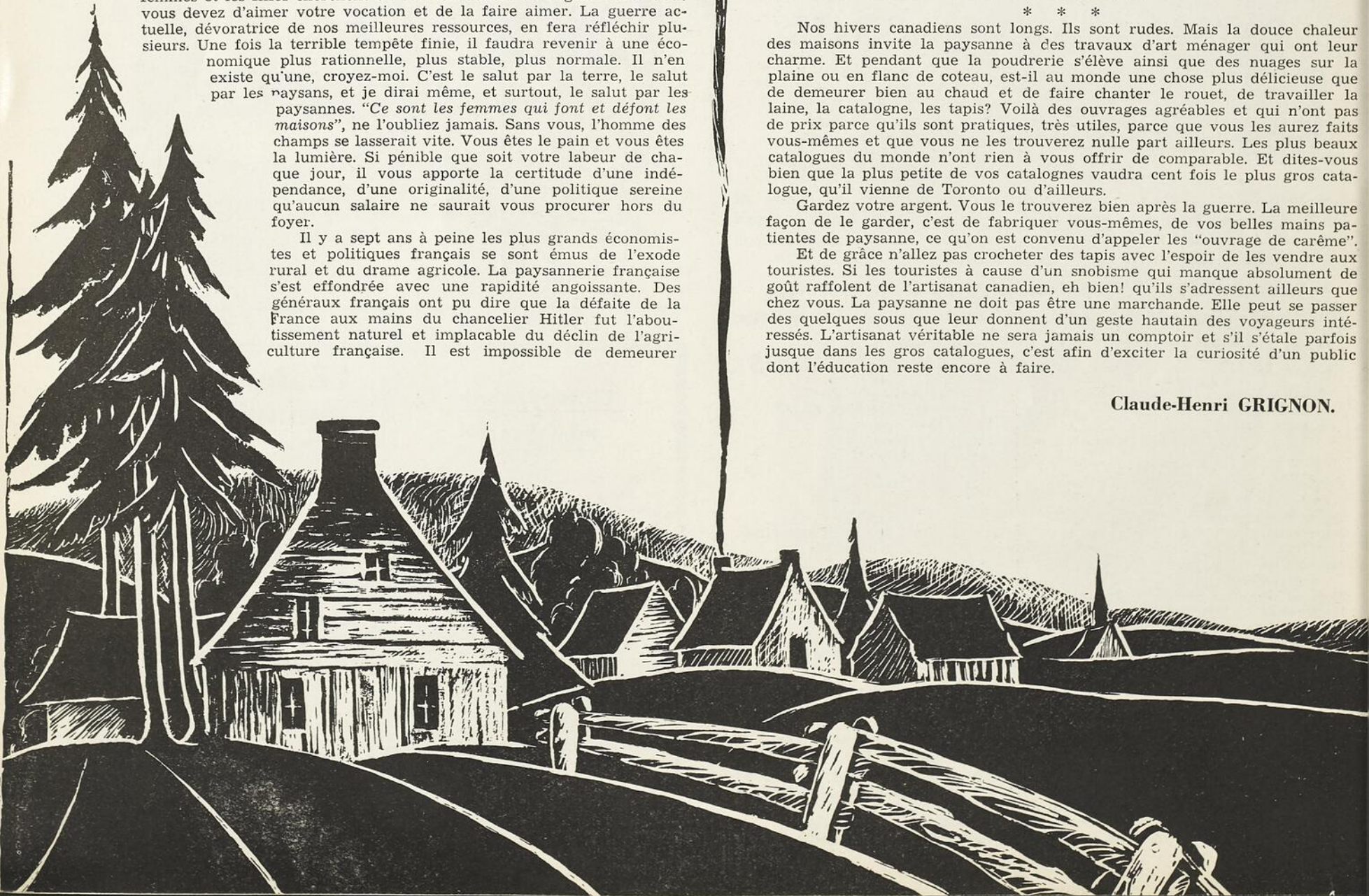
* * *

Nos hivers canadiens sont longs. Ils sont rudes. Mais la douce chaleur des maisons invite la paysanne à des travaux d'art ménager qui ont leur charme. Et pendant que la poudrière s'élève ainsi que des nuages sur la plaine ou en flanc de coteau, est-il au monde une chose plus délicieuse que de demeurer bien au chaud et de faire chanter le rouet, de travailler la laine, la catalogne, les tapis? Voilà des ouvrages agréables et qui n'ont pas de prix parce qu'ils sont pratiques, très utiles, parce que vous les aurez faits vous-mêmes et que vous ne les trouverez nulle part ailleurs. Les plus beaux catalogues du monde n'ont rien à vous offrir de comparable. Et dites-vous bien que la plus petite de vos catalognes vaudra cent fois le plus gros catalogue, qu'il vienne de Toronto ou d'ailleurs.

Gardez votre argent. Vous le trouverez bien après la guerre. La meilleure façon de le garder, c'est de fabriquer vous-mêmes, de vos belles mains patientes de paysanne, ce qu'on est convenu d'appeler les "ouvrages de carême".

Et de grâce n'allez pas crocheter des tapis avec l'espoir de les vendre aux touristes. Si les touristes à cause d'un snobisme qui manque absolument de goût raffolent de l'artisanat canadien, eh bien! qu'ils s'adressent ailleurs que chez vous. La paysanne ne doit pas être une marchande. Elle peut se passer des quelques sous que leur donnent d'un geste hautain des voyageurs intéressés. L'artisanat véritable ne sera jamais un comptoir et s'il s'étale parfois jusque dans les gros catalogues, c'est afin d'exciter la curiosité d'un public dont l'éducation reste encore à faire.

Claude-Henri GRIGNON.



Ma petite amie Jacqueline, elle t'intéresse? Tu sais combien elle est charmante: je te l'ai dit au moins cent fois. C'est qu'elle porte en elle une force d'enthousiasme, une ardeur rayonnante qui éclaire tout ce qu'elle contemple.

Au printemps dernier, elle m'avait ravie: je lui avais permis de se promener dans les champs, derrière les bâtiments, chez grand-père. Sa petite silhouette rose se mouvait dans le vert neuf: je pouvais ainsi de loin la voir et la suivre.

La figure toute réjouie, elle entra soudain dans la maison. Avait-elle trouvé les premières fraises? découvert un nid? Elle tenait précieusement dans son tablier relevé quelque chose qu'elle cachait avec mystère. Elle dit avec élan, un élan comme Colomb ne dut pas en trouver de plus enthousiaste pour crier "Terre! Terre!", elle dit vivement: "J'ai trouvé beaucoup, beaucoup de belles marguerites jaunes... et j'en ai laissé pour demain."

Elle ramassa des jarres, un pot à eau, courut casser à la haie du jardin des bouquets de cèdre qui étalèrent toute la dentelle de leur vert à la gloire "des belles marguerites jaunes". Et toute la cuisine fut éclairée de cette vie rayonnante née de trois bouquets: celui de la table de la machine à coudre, celui de la fenêtre, celui du buffet, posés là par une fée de cinq ans.

Ce n'est pas tout: le plus merveilleux de tout cela, c'est que "les belles marguerites jaunes", c'étaient — écoute bien! — c'étaient des pissenlits.

Il n'y a pas de danger que, toi et moi, avec nos vieux yeux qui croient avoir tout regardé, nous ayons trouvé cela...

"...elles ont des yeux et ne voient pas..." Il me semble que c'est toujours pour moi cette déclaration d'un psaume des Vêpres.

* * *



Jacqueline est retournée cet hiver, à l'époque des Fêtes, voir la campagne en blanc. Petite fille née à la ville, elle n'a vu de gigot et de côtelettes qu'à l'étal des bouchers. Elle parle donc des palerons de monsieur Dionne, de sa langue de boeuf et de sa tête de veau.

La ferme sous la neige a pour elle mille attraits. Elle eut d'abord bien du chagrin de ne plus retrouver les petits poulets. Tu aurais dû saisir son expression d'étonnement quand on lui expliqua que la poule qui, ravie de ses premiers oeufs, chante des cocoricos à tous les vents, c'est elle le bébé poulet du printemps dernier... Elle n'en revenait pas.

Un jour de boucherie, elle se mêle au mouvement général. Le porc qu'on poursuit hurle son désespoir à tous les échos. De frayeur, la petite blêmit. Tout ce monde qui s'affaire! Grand'mère a les mains pleines du sang qu'elle a mis dans une poêle comme quelque chose qu'on mange... Du sang!

Grattée, éventrée, la bête est, enfin silencieuse, hissée sur brancard, flancs ouverts. Le branle-bas fini, les hommes vont faire le train. Grand'mère s'affaire au poulailler. Et tout est accalmi.

Jacqueline se décide enfin à se rendre sur le lieu du combat. C'était bien épouvantable les cris de la bête, mais maintenant il ne semble plus y avoir aucun danger. Elle avance. Encore. Encore. Et regarde bien. Puis, à la course, elle revient à la maison et sur le ton du plus profond émerveillement, elle s'écrie:

—Maman! maman! Tu ne peux jamais t'imaginer ce qu'il y a dans le cochon: quand on pense! l'a de la viande dedans!

* * *



LUMIERE



Françoise Gaudet Lomet



Jacqueline nous amuse en s'exclamant de sa découverte. Elle n'attendait pas de viande là d'où pourtant elle vient uniquement. Toi, c'est en ne t'exclamant jamais devant les trésors de la nature qui t'environne que tu me décevrais.

Aucune usine, aucune manufacture, aucun génie ne réalisera jamais de plus merveilleuses merveilles que celles de la nature. La nature, tout est là. Regarde-la mieux. Contemple-la sans cesse. Fais-toi d'abord pour elle, en ton coeur, un amour de lumière, une clarté d'en-dedans qui te révélera tout, de ce qu'avec des yeux sans amour tu ne verrais pas. Pas d'intérêt de résignation. De l'enthousiasme, de l'élan! Régale-toi de cette joie de vivre avec la nature, si près de cette oeuvre de beauté, de labeur constant des choses et des plantes.

Le Créateur et son goût exquis, tu le trouveras à toutes les minutes: dans la vie des sèves qui vont tout à l'heure réveiller les érables, déplier les feuilles, faire éclater les bourgeons. Et les chansons aux gorges des oiseaux, et l'émoi de toutes les amours qui veulent multiplier la vie, et tous les espoirs des sillons!

Pour ton manteau neuf, la brebis t'offre sa toison. Et pour ta robe fraîche, pour ces tissus soyeux qui porteront à jamais la marque de ton labeur, regarde au bout du champ frémir les fleurs de ce lin dont à l'automne tu broieras les tiges dans la joie des abondances.

Entre les tours de rouet, aux heures de sarclage, savourant d'autres promesses, t'abandonnant à d'autres espoirs, tu goûteras au plaisir de regarder pousser les oignons, pointer les concombres en te régaland de l'ineffable spectacle du miracle des germinations.

Toutes pareilles, elles étaient dans ta main. De la même couleur et parfois de la même grosseur. Tu les as données au sol, et après... après, le bonheur de vivre leur destin ne dépendait plus que de leur volonté à bien remplir leur tâche dans leur milieu. Celle-ci devait être betterave: elle a cherché dans la terre les sucs et les sels, comme la couleur, qui devaient la vivifier et trier sa personnalité à elle. Six pouces plus loin, même sol, une graine de carotte a absorbé la sève qui devait déterminer sa couleur à elle, sa vie à elle. Quel accord de la créature avec la création!

* * *



Sais-tu assez comment c'est beau de la belle neige!

Une fois en frais de rapporter des impressions, pourquoi ne pas te parler de ce beau voyage que j'ai fait hier en pleine campagne: d'un revers de sa mitaine, le charretier épousseta le siège de la carriole. La neige tombait en vitesse et il ne fournissait pas à la faire disparaître à mesure qu'elle chutait. Il ouvrit les bras à la couverture, une peau de buffalo du plus beau poil, et avec un soin de douceur et de sollicitude, m'enveloppa de son mieux.

—Je ne voudrais pas que vous preniez du mal. C'est pas comme dans les chars. Par ici, vous le voyez: on reste creux. Et pas moyen de tenir les autos, de ce temps-là. On se venge sur nos pitons et sur nos bons vieux berlots.

*"File la Roussette
file au grand galop,
fais sonner tes clochettes
et tinter tes grelots".*

De la neige blanche et nette à profusion, avec des beaux gros bancs qui, de place en place, voulaient manger l'horizon. Et nous autres, perdus là-dedans. De la neige par-dessus la tête, pense-y! Et dans les éclaircies, du ciel à perte de vue, avec des sapins tout contents de leur vert. J'étais dans le ravissement. Cela au moins, c'est l'hiver. Avec de la vraie neige. Celle de la ville est tellement dégoûtante! Et on la charroie à pleins tombereaux. Les trottoirs sont grattés. Le coeur m'en fait mal à chaque tempête. Pas moyen d'apercevoir un petit banc haut comme ça. Gratte, puis gratte et gratte donc encore la belle neige, pour que tout soit chambardé: le printemps dans l'hiver, l'été dans le printemps, l'heure d'été dans le mois de février, et le reste, et le reste.

Il faut que je revienne à mon pépère de charretier. Parle, parle. Il n'achevait pas et tenait absolument à ce que je lui reproche son bon gros cheval, moi qui n'étais pas allée en berlot depuis ce qu'il me semble bien être au moins cent ans. Parle. Parle. "Vous comprenez, un berlot, c'est pas commode comme un auto, mais tenir un auto l'hiver dans des chemins de même..."

—Tenez, tenez votre piton, son père. C'est tout ce que je vous demande. C'est une façon comme une autre de rester dans le bon chemin...

* * *



Ce couvre-pieds! comme il est beau: mais oui, tu l'achèves. Comme tu utilises bien ces retailles! Et voici dans la même "étoile", un souvenir de nos premières robes, taillées un jour de nos vingt ans, quand nous suivions ensemble des cours de coupe, aux calmes soirs du carême. Nos vies ne semblent pas avoir suivi la même courbe, et pourtant comme nos coeurs sont proches. Toi, tu fais des couvre-pieds; moi, je les vante. Nous avons donc toujours les mêmes amours.

Une joie habite ton coeur, Thérèse, une joie d'en-dedans, une joie d'amour, une joie de lumière qui te fait découvrir toutes celles du dehors pour les multiplier sans limite; une joie que tu peux partager, donner aux autres, sans que jamais en toi elle ne diminue. N'est-ce pas à la tienne que je prends la mienne?

Une joie, la vraie, la seule qui dure parce qu'elle trouve sa source dans l'infini de la terre, une joie qui ne se figera pas, jamais, parce qu'elle est accordée au rythme de la vie paysanne, qu'elle se renouvelle avec chacun des jours de chacune des années que je te souhaite nombreuses.

Le bonheur est en toi, dans ton coeur, dans ta petite maison grise aux volets verts. Conserve-le bien, dans ton coeur, dans ta petite maison grise aux volets verts. Conserve-le bien pour qu'il en reste pour demain et pour les autres... Pour moi. Parce que si je ne pensais pas à toi très souvent, à ta petite maison de paix dans la campagne blanche, crois-tu que je pourrais vivre dans le monde de bruit de la ville grise?



A PRES s'être éclairé avec des torches de résine, des brindilles et des joncs imbibés de graisse, l'homme a inventé la chandelle de cire d'abeille. Cette chandelle, vestige d'un autre âge, jette encore sa douce lueur dans la quiétude du temple ou dans la joie du foyer, quand on y tient fête.

* * *

Cette popularité des chandelles, on la doit en bonne partie à la chimie, qui a amélioré leur apparence et les caractéristiques de leur combustion. Il n'y a guère longtemps, les chandelles donnaient une lumière inégale, dégouttaient, et il fallait les moucher de temps à autre, autant d'ennuis qu'on a maintenant supprimés.

* * *

Les plus nouvelles chandelles de fantaisie pour les fêtes sont de véritables oeuvres d'art. Parmi les modèles que fabrique l'une des plus importantes chandelleries du Canada, il y a des figurines de poupées, des boules de neige montées sur une traine sauvage ou sur des skis, des conifères en miniature, des canards, des V très décoratifs comme symboles de victoire, des obélisques de Cléopâtre scintillantes, des iglous, des chandelles à rayures, des chandelles ornées de couronnes de roses, des colonnes hautes et carrées lacées d'argent, des tridents bleu-blanc-rouge qui s'adaptent à un seul chandelier, de petites tortues vertes qui tiennent compagnie à des asters, des marguerites et d'autres motifs floraux qui flottent dans un bocal rempli d'eau. Les vieux modèles favoris gardent aussi leur rang, la chose est sûre, mais on leur donne des teintes claires, et l'on fabrique toujours les vieilles chandelles à baies de laurier, qui brûlent en dégageant une si agréable odeur de pin et qui d'ailleurs tiennent à une antique tradition.

* * *

On moule aussi les lampions et les veilleuses. La cire d'abeille ou la paraffine est versée dans des moules assez semblables à des moules à muffins, mais de proportions gigantesques, jusqu'à ce que les petites dépressions débordent (car il faut tenir compte du refoulement). Après refroidissement, on enlève l'excès de cire, les lampions sont retirés des moules, et ils ont alors, au centre, le petit canal destiné à l'insertion de la mèche.

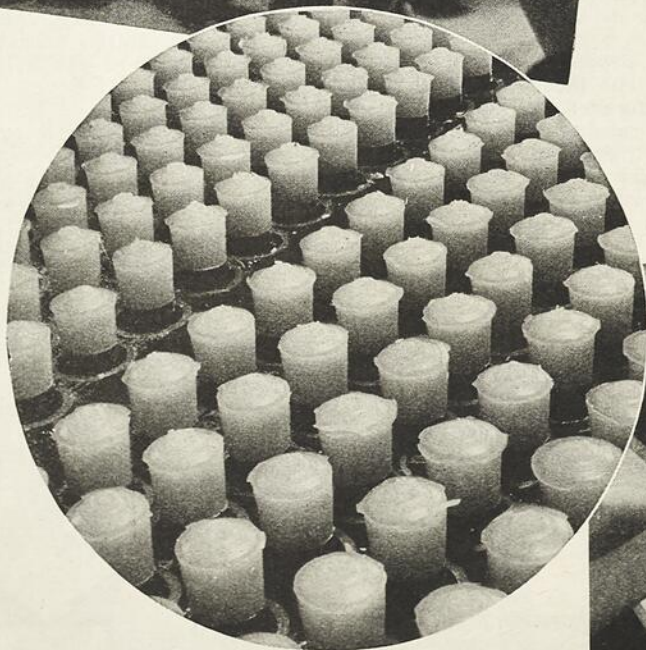
Betty BRUCE.
(Reproduit de l'Oval)

D'abord fixées à des cadres, les mèches
iront prendre des bains de cire chaude.

Neige
artificielle
appliquée
aux
chandelles



Les lampions
au sortir
des moules



Les clichés qui illustrent ces
deux pages nous ont été gra-
cieusement fournis par C.I.L.

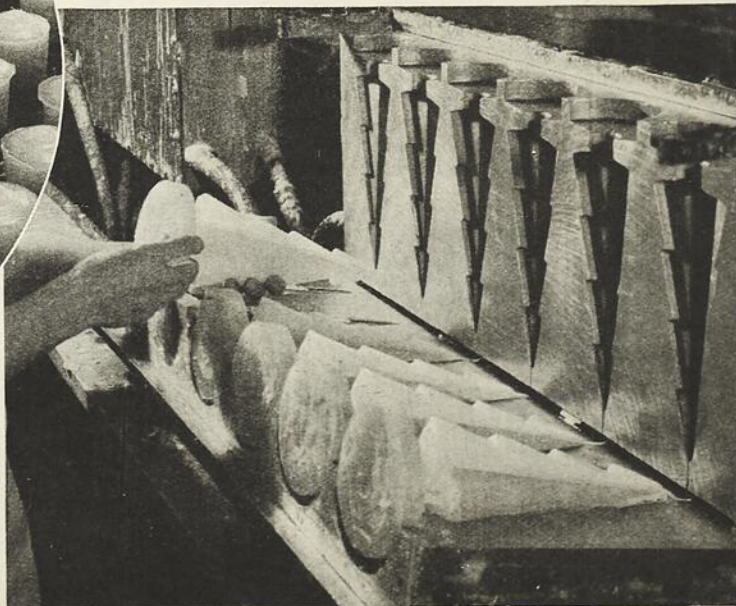
Douce Lueur



LA flamme égale et constante d'une chandelle a quelque chose d'éminemment sympathique; elle devient en outre, surtout à ce temps-ci de l'année, un symbole profondément religieux, car elle est humble et simple et pure. Sa lumière vacille dans la brise ou se courbe sous le vent, mais dans la quiétude, elle brille avec constance jusqu'à la fin et jette une douce lueur dans son petit univers.

Tout simple qu'il soit, ce symbole a quelque chose d'humain et pour ceux qui en cherchent le sens véritable, il peut très bien comporter une leçon. En effet, chacun de nous a un flambeau à allumer ou à porter dans le monde, et aujourd'hui plus que jamais, chacun doit avoir à coeur d'en maintenir la flamme, de la défendre contre ceux qui veulent l'éteindre pour nous plonger, nous et les nôtres, dans les ténèbres de la crainte et de l'horreur.

Voilà pourquoi nous croyons opportun de dédier la couverture de ce numéro à ceux dont le flambeau s'est éteint à jamais, et à ceux qui portent fièrement le leur, avec foi, courage et loyauté, vers un meilleur et plus brillant avenir.



(A gauche)
Chandelles en
forme d'arbres
de Noël
retirées du
moule; un bain
de teinture
leur donnera
tout l'éclat
voulu.

(A droite)
Les chandelles
en formation
sur la machine
à immersion
qui rappelle
assez le gai
carrousel.

La Chandeleur

L'Eglise a solennisé d'une façon spéciale la fête de la Purification de la Bienheureuse Vierge Marie, qu'on a appelée du nom populaire de Chandeleur, parce qu'en ce jour-là on fait la bénédiction des cierges. Cette pieuse cérémonie fut jadis préconisée vers la fin du Ve siècle, par le saint Pape Gélase. A en croire le savant pontife Benoit XIV, elle remonterait au temps apostolique.

Voici d'où vient cette coutume, et comment elle a originé. A Rome, autrefois, les païens organisaient, le 5 et le 14 février, d'imposantes fêtes nationales: les Lupercales et les Amburbales.

La première, on l'appelait aussi du nom de Lupercus. C'était le dieu auquel se rattachait l'histoire des fondateurs de Rome, Rémus et Romulus, qu'une louve, dit-on, aurait allaités sur les bords du Tibre. A cette occasion donc, deux chèvres et un chien étaient sacrifiés au dieu; leurs peaux taillées en minces lanières servaient de fouets. Les prêtres de l'idole allaient frappant à droite et à gauche leurs semblables, afin de leur porter bonheur... Puis, ces mêmes lévites aspergeaient la ville avec l'eau lustrale pour la purifier de ses souillures. Cette eau remplissait de larges vasques à l'entrée du temple; un charbon ardent tiré du foyer de l'autel et qu'on y avait jeté l'avait rendue "précieuse".

Les Amburbales se célébraient par d'interminables théories avec torches et brûle-parfums, en souvenir des victoires passées.

En cette occasion le peuple sacrifiait aux dieux infernaux, à la mémoire de leurs héros guerriers.

Ces gens raffolaient de ces manifestations grandioses, où se prêtait si bien leur goût du faste et des splendeurs allégoriques. Or, une fois convertis à la religion du Christ, ce leur était un bien dur sacrifice que de s'en désister définitivement. Alors l'Eglise, dans son admirable sagesse, substitua à ces fêtes passées des solennités non moins magnifiques en l'honneur de celle qui a le plus approché les limites de la divinité, la Très Sainte Vierge Marie, Mère de Dieu.

C'est pour rappeler le voyage que firent Joseph et Marie de Bethléem à Jérusalem que la liturgie prescrit la procession avec cierge en main, le jour de la Chandeleur. Comme eux nous devons marcher dans la vie, humbles et détachés des choses avec l'image vraie du Christ sculptée en nos âmes.

LE CIERGE, SYMBOLE

Au demeurant, le cierge, ce petit flambeau de cire blanche ou jaunâtre, a un sens chrétien de toute beauté, et de fait, il suscite en nous les plus grands sentiments de foi, d'espérance et d'amour. Il est le symbole de Jésus-Christ. Ne s'est-il pas dit Lui-même: Je suis la lumière du monde. La cire dont se compose le cierge est produite par l'abeille vierge qui, tout le jour, va s'abreuvant à la coupe des fleurs odoriférantes et remplies du pollen soyeux des étamines. Elle symbolise la chair immaculée et sainte de l'humanité du Christ prise au sein virginal de Marie, la Reine des Anges. Et que dire de la modeste mèche dérobée au centre de la cire: elle représente l'âme de notre Sauveur dont la divinité est signifiée par la flamme élançée et brûlante.

LE CIERGE PASCAL

La liturgie fait un important usage du cierge. Ainsi aux messes basses nous en avons deux pour nous rappeler la double révélation du Christ par l'Ancien et le Nouveau Testament. Aux bénédictions du Très Saint Sacrement les nombreux cierges représentent les Apôtres et les Saints qui se sont consumés dans la perfection de la charité, à l'instar du divin Modèle. On accompagne ordinairement les dignités ecclésiastiques d'un cierge pour leur témoigner, comme chez les Romains autrefois, une marque d'insigne honneur.

Il y a de même le cierge pascal dont l'apport liturgique paraît fort intéressant. C'était dans les premiers temps de l'Eglise un gros cierge de cire qu'on bénissait et qui, la nuit de Pâques et celle de la Pentecôte, éclairait l'assemblée des chrétiens réunis pour la grande veille. Cette colonne de cire, sur laquelle on gravait les noms des dignitaires au chœur, était placée près de l'ambon où le diacre chantait l'évangile. La bénédiction du cierge consiste en une longue préface d'action de grâce qu'on appelle: *laus cerei, praeconium paschale*, louange du cierge, chant du héraut pascal. Pri-



Les chandelles dans l'Eglise

Les bergers? Et ces grands Messieurs venus de l'Orient? Rien? Ils n'ont rien publié dans la région à propos de l'Enfant-Dieu? Rien. Voilà ce qui est pour le moins remarquable! Hérodote, il y a à peine quelques jours de cela, s'alarmait on ne peut plus, et Jérusalem de même était sens dessus dessous. Maintenant tout repose dans le plus grand calme. Mission n'avait pas été donnée à ces gens-là de prêcher La Parole, comme ce sera le cas des pêcheurs de Génésareth. Et puis, enfin, il faut bien se le dire, ce n'était que l'infime minorité des Israélites qui espéraient encore à voir un Messie humble et pauvre.

Ainsi donc, Joseph et Marie avec son Jésus pressé sur son cœur, vont inconnus à travers ce pays, témoin récent de nuits merveilleuses où les anges du ciel et l'étoile des Mages annonçaient la venue du Messie. Ils se dirigent au Temple pour accomplir le rite de la purification (sans que Jésus ni Marie n'y soient formellement obligés). Ils ne parlent pas; on dirait qu'ils suivent une conversation intérieure en présence de l'Emmanuel sur cette route parfumée de la poussière des résines. Ce n'est pas eux qui criaient bien haut le Mystère de Noël: ils l'ont cependant vécu dans le secret de leur âme, et ils vivront sans cesse dans l'attente amoureuse de la Résurrection.

Quel ravissant périple que celui-là! une véritable petite procession. Marie, avec une tendre piété tient en ses mains pures l'Agneau de Dieu qu'elle va offrir au Temple de Jérusalem, la

grande cité. Est-ce que l'on va s'émouvoir cette fois: car, ce sera le premier offertoire de la première Messe où le Christ lui-même célèbre par sa vie et sa mort. Non; si ce n'est ces deux justes qui n'ont cessé d'espérer que pour survivre un moment à la joie de voir l'Homme-Dieu, de le saisir dans leurs mains et de le baiser. A part d'eux, Jésus passe pour un marmot emmaillotté comme tout autre, et qui sommeille à tout moment, Lui pourtant la lumière du monde, le Prince de la paix rayonnant comme l'astre solaire...

Les voici dans le sanctuaire. Que ne dites-vous pas: je suis là....?

"Je vois Marie sans forme ni visage sous son capuchon et son manteau tout trempé de laine grise,

Tel à peu près qu'en portent aujourd'hui les Petites Soeurs des Pauvres et les Clarisses.

Je vois le ciel noir avec à l'Est une seule raie couleur de citron,

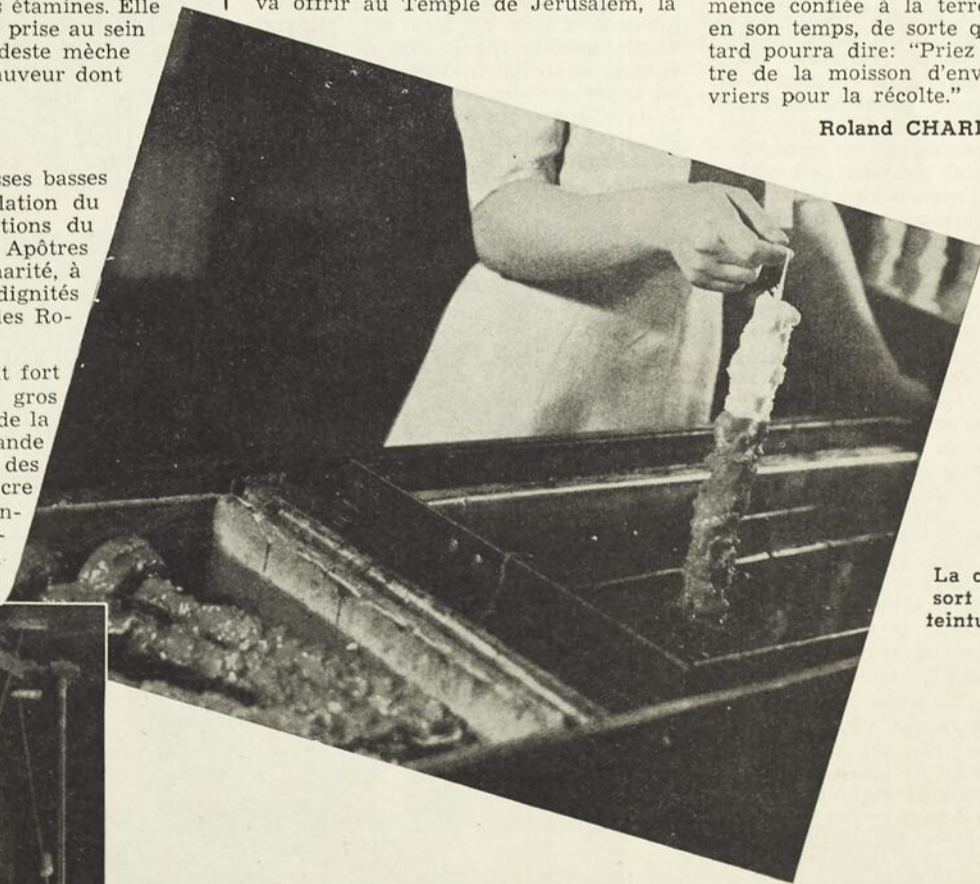
Je vois Joseph avec (le prix est dessus encore) les deux colombes dans une cage de jonc,

Et le vieux prêtre d'or, avec l'enfant dedans, sur le seuil, qui chante le Nunc dimittis".

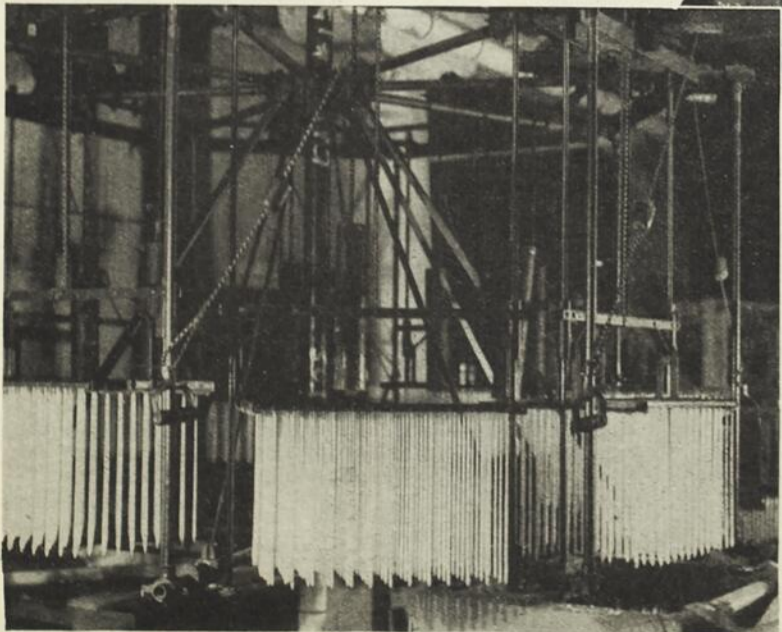
P. CLAUDEL.

Bergers, Mages, Siméon (la barbe encore toute emperlée des larmes de joie qui sont venues s'y figer) et cette vieille prophétesse Anne, qui fait à la Mère du Sauveur une tapisserie où les joies et les douleurs sont tissées sur la trame de l'amour, ne sont tout au plus — je dis bien — qu'une frêle semence confiée à la terre. Elle lèvera en son temps, de sorte que Jésus plus tard pourra dire: "Priez donc le Maître de la moisson d'envoyer des ouvriers pour la récolte."

Roland CHARLAND, c.s.c.



La chandelle sort du bain de teinture.



mitivement, elle était l'oeuvre de l'archidiacre qui la chantait. Plusieurs, sans doute, y trouvaient l'occasion d'exercer leur brillante et docte rhétorique religieuse. Cependant celle de saint Augustin a prévalu, et fut adoptée par l'Eglise d'une manière définitive.

Le symbolisme du cierge pascal qu'on immerge dans l'eau du baptistère et sur lequel sont fixés cinq grains d'encens de couleur rouge, rappelle le baptême de Jésus et les cinq plaies de son corps crucifié.

Quant au cierge à trois branches que le diacre, au matin du samedi-saint allume durant le trajet de la procession entre-coupée par les trois chants du "Lumen Christi": "Deo gratias", il a aussi sa signification. Voici: du Christ, pierre angulaire de l'Eglise, jaillit la lumière évangélique pour éclairer le monde.
(Suite à la page 20)



Photo LAROSE

paysana

présente...

Marie-Claire Daveluy

★

Germaine GUÈVREMONT

A l'aurore du troisième centenaire de la fondation de Montréal, par qui pourrions-nous commencer la série de ces entretiens mieux que par Marie-Claire Daveluy qui a tant contribué à faire aimer de l'enfance l'histoire de Montréal et de notre pays, et dont le nom aux yeux des Canadiens français lettrés est désormais inséparable de celui de Jeanne Mance?

Si, de nos jours, quelqu'un garde encore de l'historien l'idée grotesque d'un personnage à caricature, portant bésicles, calotte de velours en plein été et n'entendant rien hors les bouquins poussiéreux de quelque officine, qu'il se détrompe: on a changé tout ça. Les historiens se recrutent aujourd'hui au coeur de la jeunesse — jeunesse de l'âge et jeunesse de l'esprit — ils ont sur toutes choses des vues larges et aérées et sont gens fort aimables; une fois de plus j'en ai la preuve dans l'accueil extrêmement sympathique que m'accorde Mademoiselle Daveluy. Quand je la prie de me révéler le chemin qui la conduisit à l'histoire, elle m'avoue, à mon grand étonnement, qu'elle a passé du féminisme à l'histoire.

—Je m'intéressais vivement au rôle de la femme, m'explique-t-elle. Il me semblait qu'on n'était pas très juste pour la femme et qu'on la reléguait dans l'ombre. J'ai voulu savoir ce qu'était la femme dans le domaine social et surtout la femme de mon pays. Après avoir cherché si elle était vraiment traitée comme elle devait l'être, je me suis heurtée à des faits historiques. Comme je ne me fiais pas à des moyens de fortune, je creusais mes renseignements jusqu'à la source même. De source en source, petit à petit, je m'acheminai vers l'histoire.

Le Père Louis Lalande, jésuite, l'excellent prédicateur que vous connaissez et qui m'honorait de son intérêt, m'engagea à écrire et à faire profiter les autres du fruit de mes études. En 1914, j'écrivis donc un article sur Marie Rollet, la femme de Louis Hébert, le premier colon. Je mis deux ans à préparer l'article, le croiriez-vous? Il me fallut lire Champlain, Sagart, Les-carbot, à Saint-Sulpice, et j'éprouvai un grand plaisir à prendre contact avec leurs oeuvres. En ardente féministe, j'allai même demander à Alfred Laliberté, le sculpteur du monument de Louis Hébert, la raison pour laquelle il n'avait pas mis la femme du premier colon sur le même pied que son mari. Et consciente d'être dans le droit chemin, je me disais: Personne ne me reprochera de prendre la part

de la femme qui a si vaillamment accompli sa mission.

L'article terminé, je restai toujours fortement attachée à l'histoire de mon pays.

PREMIER OUVRAGE

—Quel fut votre premier livre?

—En 1919, j'écrivis *l'Histoire de l'Orphelinat catholique*. Je me trouvais aussi à étudier l'histoire de Montréal, de 1790 à 1890: le Montréal religieux, social, philanthropique et même mondain, puisque de grandes dames s'en sont occupées.

Peu après, je pensais à la fondation de Montréal, à M. de Maisonneuve au pied de qui les hommes s'empressent d'aller déposer des fleurs, tandis que le monument de Jeanne Mance, sa collaboratrice, ne recevait en hommage que les rayons du soleil. Jeanne Mance qui a donné son coeur à Montréal méritait mieux, à mon avis. Le 17 mai 1920, à une cérémonie fort simple, Laure Conan, entourée des

gardes-malades de l'Hôtel-Dieu et des admiratrices de Jeanne Mance, déposa en notre nom des fleurs au pied du monument de la fondatrice de Montréal.

—La cérémonie s'est-elle renouvelée depuis?

—Chaque année, à pareille date: les humains sont portés à oublier si vite. M. de Maisonneuve fut un chef, un digne administrateur, paisible, qui tentait tous les moyens pour épargner la vie de ses fougueux soldats surnommés "les démons de Montréal". C'était un grand caractère, tellement modeste et que j'admire beaucoup; mais combien attachante aussi est la figure de Jeanne Mance, une femme d'énergie, droite et qui fut le salut de toute la colonie française.

—Jeanne Mance donna-t-elle son coeur à Montréal par un voeu?

—Elle légua son coeur de chair aux Montréalais par un acte officiel, à la demande de M. Souart. "Ils se rap-

pelleraient peut-être que le coeur de Ville-Marie avait souvent battu par le sien, ou par celui de son fondateur exilé, Paul de Chomedey de Maisonneuve". (1)

—Et vous avez publié *Jeanne Mance* en 1934, je crois?

—Exactement.

—Cet ouvrage n'a-t-il pas été couronné par l'Académie française?

—Il m'a valu le Prix d'Académie de cinq cents francs et aussi le prix David (1935). On m'avait déjà accordé le Prix David 1924 pour le premier volume de Perrine et Charlot.

PERRINE ET CHARLOT

Qui ne connaît Perrine et Charlot, les héros fictifs de tant d'aventures émouvantes et qui s'agitent parmi des personnages et au cours d'événements historiques de notre pays?

—Quelle est l'origine de Perrine et de Charlot?

—Ils sont nés, pour ainsi dire, de la méditation et de l'amour de mon pays. J'ai toujours cru que si l'on n'aimait pas l'histoire, c'est que, tout jeunes, on n'a pas appris à l'aimer. Moi-même, enfant, je m'étais éprise des belles figures de Roland et de Charlemagne pour en avoir connu une présentation fort plaisante. Le jour, me disais-je, où les enfants aimeront l'histoire et auront la fierté de l'action de nos héros, il y aura chez nous un esprit national. Sur les entrefaites, la Société Saint-Jean Baptiste de Montréal venait de fonder l'Oiseau Bleu, revue pour les enfants. Son chef de secrétariat, M. Arthur Saint-Pierre, me demanda des histoires qui relateraient des faits historiques à la portée des enfants. Par un concours de circonstances, mon rêve se trouvait donc cristallisé. C'est ainsi que Perrine et Charlot vinrent au monde.

—Et vécurent au cours de six volumes?

—Ces contes réunis forment six volumes qui embrassent l'histoire du Canada de 1636 à 1662. Ils furent suivis du Richelieu héroïque, en trois volumes dont un seul a paru jusqu'ici, qui raconte les événements de '37.

—Consentirez-vous à donner à nos lecteurs votre opinion sur ces tragiques événements?

—Ceux qui en seraient curieux n'ont qu'à écouter parler la grand'mère: ils en auront une bonne idée.

THEATRE

—Vous êtes aussi l'auteur de pièces de théâtre?

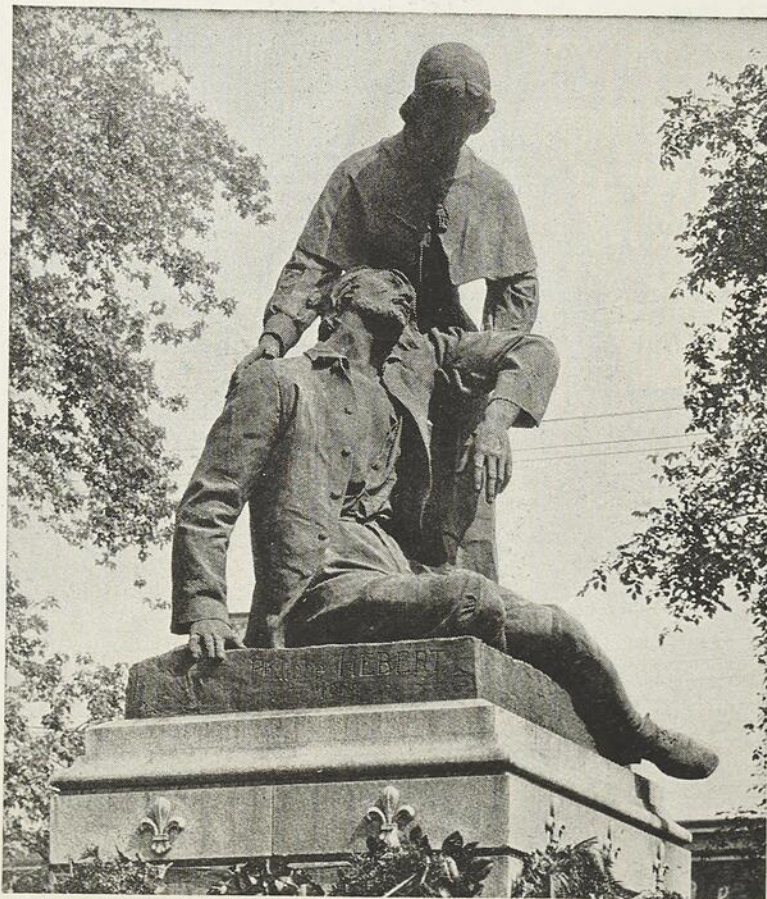
—A part de quelques extraits de "Jeanne Mance" mis en dialogue, j'ai écrit "Un Récollet, deux mystiques et Dame Pauvreté", jouée à la radio, ainsi que "Le Père Denis cherche un modèle" représentée à la Salle Saint-Sulpice, le 29 septembre 1940, pour la Société des Amis de Saint-François, à l'occasion d'un anniversaire franciscain. Aussi plusieurs pièces pour les enfants. Le fond en est toujours historique.

FIN D'UNE ENTREVUE

Et voici déjà la fin de notre entrevue avec Mademoiselle Marie-Claire Daveluy. Depuis vingt-cinq ans à la Bibliothèque municipale, elle y est actuellement professeur de rédaction des catalogues. Elle fonda l'École des bibliothécaires et de bibliographes et prépare le premier manuel en langue française sur la rédaction des catalogues. A la mort de M. Aégidius Fauteux, elle fut bibliothécaire intérimaire et a été professeur d'histoire sociale à l'Institut pédagogique.

Ce qu'elle ne nous dit pas et que nous savons avec combien d'autres, c'est qu'elle met volontiers au service des chercheurs sa profonde expérience des livres et de notre histoire, guidant les uns, leur épargnant des recherches stériles et garant les autres contre des erreurs qui pourraient leur être funestes. Et toujours sans bruit, sans éclat.

1) M.-C. Daveluy, *Jeanne Mance*, Montréal, 1934, p. 251.



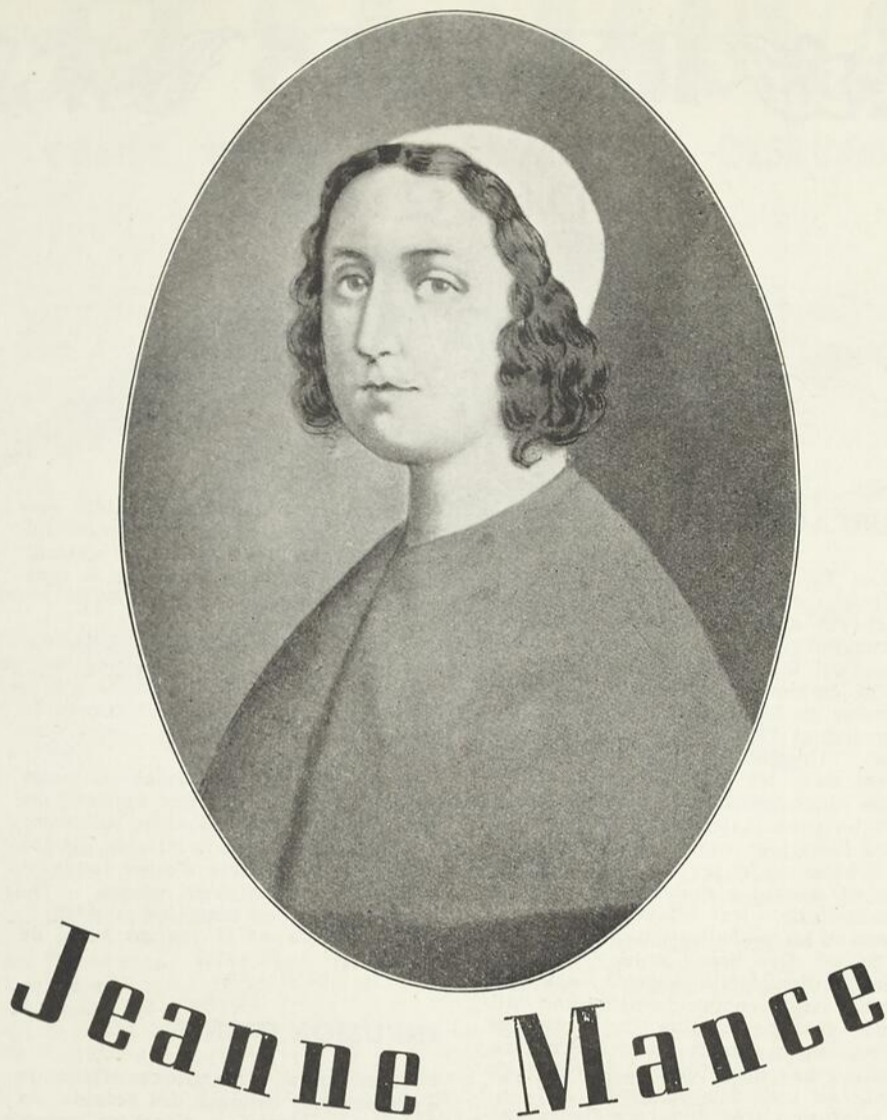
Monument Jeanne Mance dans la cour d'entrée de l'Hôtel-Dieu
Cliché: Le Messenger Canadien

LE MOIS PROCHAIN: Les premières dames de la Cité - par Marie-Claire Daveluy

JEANNE MANCE fut, avant la lettre, une apôtre laïque, une femme d'œuvres à la manière de toujours, capable de servir encore de modèle aux femmes apostoliques d'aujourd'hui. Le ministère de la charité, en effet, et plus particulièrement de la charité envers les malades, ressortit presque naturellement à la femme. Il n'en est point où s'épanouissent davantage ses qualités innées d'esprit et de cœur. Dieu a voulu qu'il y eût, sur le front de l'enfant fiévreux, la fraîche caresse de la main maternelle, et dans la chambre de l'époux malade, la douceur de cette présence attentive et discrète de l'épouse. L'infirmière, sur le champ de bataille, la religieuse, au dispensaire de la mission ou dans l'atmosphère atroce des léproseries, la bienfaitrice de nos hôpitaux, obéissent à une vocation certaine. Jeanne Mance en témoigne mieux que personne.

A trente-quatre ans, en effet, Jeanne renonce au mariage et même au cloître, si attirant pour une chrétienne de sa trempe, et s'embarque pour la Nouvelle-France. Comme Jeanne d'Arc, sa soeur, elle a entendu des voix irrésistibles: celle de Dieu, au fond de son cœur; celle aussi de son confesseur qui lui déclare la volonté de Dieu sur elle: "Allez, mademoiselle, allez au Canada". — "Va fille de Dieu, va!" avaient dit ses Voix à Jeanne d'Arc. Comme la Pucelle, Jeanne Mance obéit. Il ne s'agit pas, cette fois, de bouter l'Anglais hors de France, ni de faire sacrer à Reims le "gentil roy de Bourges". C'est le diable qu'il faut chasser de ces terres païennes, le Christ qu'il faut faire régner sur le Nouveau-Monde. Dès 1641, l'humble fille quitte la France. Le Canada, où son navire l'emporte, c'est l'inconnu. Ou plutôt, elle en sait assez sur la vie en Nouvelle-France pour que la perspective de tant de misère la fasse reculer. Pourtant, elle ne se refuse pas à la tâche. Car elle est de ces femmes que les contradictions stimulent plus qu'elles ne les abattent.

Monsieur de Montmagny, gouverneur de Québec, dut en savoir quelque chose. Jeanne Mance vient d'arriver en Nouvelle-France, précédant de quelques jours Monsieur de Maisonneuve, retardé en mer avec une partie de la recrue de Ville-Marie. Le gouverneur parle de retenir à Québec les nouveaux arrivants. Jeanne lui tient tête, et défend âprement le projet de fondation sur l'île de Montréal. Car elle se connaît à elle-même et à ses compagnons une mission providentielle à laquelle on ne doit point se dérober. Et quand Maisonneuve enfin débar-



Jeanne Mance

qué, déclare qu'il ira à Montréal pour y fonder une colonie, "dussent tous les arbres de l'île se changer en autant d'Iroquois", le cœur héroïque de Jeanne Mance bat d'aise et de fierté, comme autrefois, sans doute, le cœur de la Pucelle, quand elle répondit à ceux qui la voulaient retenir à Domrémy: "J'irai, dussé-je user mes jambes jusqu'aux genoux".

Le 17 mai 1642, Mademoiselle Mance dresse sur l'île de Montréal un autel où le Père Barthélemy Vimont célèbre la messe. Ville-Marie est fondée. Le grain de sénevé deviendra un grand arbre. A la hâte, on dresse le

fort. Un hôpital y a ses quartiers d'hiver. C'est là que Jeanne Mance tout d'abord se dépense auprès des Français et des Indiens malades ou blessés. On ne résiste pas à la contagion de sa douceur et de sa piété. Les sauvages, en particulier, obtiennent d'elle "les guérisons du corps et de l'âme".

Cependant, l'existence de Ville-Marie est menacée. Comme un vol de corbeaux, les Iroquois se sont abattus sur la petite colonie et la déchirent avec férocité. Pour comble de malheur, en France, on se désintéresse de la fondation nouvelle; la Société de Mont-

réal se désagrège; il n'arrive plus de secours à Ville-Marie. Jeanne Mance se dévoue: elle rentre en France et va se jeter aux pieds de Madame de Bullion. La généreuse duchesse lui accorde une aide efficace. Montréal pourra vivre. Hélas! il est trop tard. La colonie est aux abois. Si Ville-Marie ne reçoit pas de nouveaux défenseurs, c'est la ruine. Jeanne Mance serre dans sa main l'argent que sa bienfaitrice lui a remis pour la réalisation de son rêve: la fondation de l'Hôtel-Dieu. Mais à quoi bon un hôpital, si la colonie doit périr? Encore un coup, Jeanne se sacrifie. Elle met son argent dans la main de Maisonneuve: qu'il en use à faire en France une levée de soldats et de colons pour Ville-Marie! — Deux ans plus tard, Maisonneuve revient à la tête d'une recrue de cent hommes. Montréal est sauvé.

Cependant, Jeanne Mance n'oublie pas son projet d'hôpital. Déjà, en 1644, un premier bâtiment a été construit. Puis, en 1659, s'élève le nouvel Hôtel-Dieu: 80 pieds de longueur, 30 de largeur et 20 de hauteur. Jeanne n'y est plus seule. A travers mille tracasseries, elle a réussi à ramener de La Flèche les Hospitalières de Saint-Joseph. Monsieur de la Dauversière, leur fondateur, a désigné pour Montréal Judith Moreau, Catherine Macé et Marie Maillet. Jeanne Mance paraît assurée de la perpétuité de son œuvre. Pourtant, jusqu'à la fin, elle doit peiner et souffrir pour la maintenir. Des démêlés avec Mgr de Laval empoisonnent ses dernières années, Jeanne d'Arc, de même, avait été incomprise et persécutée — méchamment, cette fois — par ceux dont elle devait attendre reconnaissance et affection. Impossible de rapprocher de l'odieuse Cauchon la grande figure de Mgr de Laval. Mais Jeanne Mance, au soir de sa vie, dut goûter, à voir son œuvre si mal comprise, une amertume semblable à celle qui remplit l'âme de Jeanne d'Arc s'entendant condamner, sa tâche libératrice accomplie jusqu'au bout, à être brûlée vive, comme une criminelle.

L'heure de consommer son sacrifice vint aussi pour Mlle Mance. Depuis longtemps, elle ne tenait plus qu'à Dieu seul. Elle mourut le 18 juin 1673. Son cœur, conservé à l'Hôtel-Dieu, n'échappa pas à l'incendie qui détruisit l'hôpital, en 1695. Son corps repose dans la chapelle souterraine de l'Hôtel-Dieu actuel. On y vénérera peut-être un jour comme une sainte la première infirmière de Ville-Marie.

MARCEL MARCOTTE, S.J.

“J E ne fais aucun doute, avait prophétisé le Père Vimont au cours de la première messe célébrée à Montréal le 17 mai 1642, que ce petit grain ne produise un grand arbre, ne soit multiplié et ne s'étende de toutes parts.”

* * *

Ce petit grain, chacun des premiers colons devait apporter sa part pour le faire fructifier.

La parcelle du petit grain réservée à Jeanne: l'Hôtel-Dieu de Ville-Marie.

Et la branche du grand arbre qui s'étend de toutes parts au Canada et aux Etats-Unis:

les Hôtels-Dieu de Kingston, Tracadie, Chatham, Saint-Basile de Madawaska, Arthabaska, Windsor, Campbellton, Winooski, Cornwall, Chicago, Polson, Hartford, Bathurst, Burlington, New-London, Antigo, Van Buren, Barrhead....

L'œuvre de Jeanne Mance grandit toujours.

Père Réal LEBEL, S.J.

A droite: L'Hôtel-Dieu de Montréal.





REMÈDES

Populaires

SALSEPAREILLE DU PAYS

Appétitive, diaphorétique, altérante, dépurative. Dans les affections syphilitiques, les maladies cutanées et rhumatismales et dans toutes les maladies qui demandent les altérants. C'est le remède le plus employé à l'époque de l'âge critique (ménopause). On l'emploie avec avantage en décoction très forte. 6 onces de racines dans 1 chopine d'eau, pour laver les vieux ulcères.

DOSE: 2 ou 3 grands verres par jour de la décoction suivante: Salsepareille, 3 onces, eau, 1 gallon. Faites réduire à une pinte.



OIGNONS

Stimulant, diurétique, expectorant et rubéfiant. Le jus est employé en sirop contre le rhumatisme, l'hydropisie, la gravelle et les rhumes. On se sert des oignons en cataplasmes (cuits sous la cendre) sur des tumeurs qui ne suppriment pas, sur les oreilles dans le cas d'otalgies et pour le mal de gorge.

L'oignon pris modérément excite l'appétit, mais en grande quantité il cause des brûlements d'estomac.

DOSE: On peut donner une cuillerée à thé de jus exprimé dans du sirop, cinq ou six fois par jour.

HERBE A DINDES

Partie usitée, caboches fleuries. Stimulante, antispasmodique, fébrifuge, vulnéraire, emménagogue (stimule les menstruations) tonique. Dans toutes les maladies fébriles, les affections nerveuses, les menstruations douloureuses, les convulsions des enfants, les gaz intestinaux. On l'emploie comme remède domestique sur les coupures, les plaies.

DOSE: 1 à 2 verres de l'infusion suivante, 3 ou 4 fois par jour: (mille-feuilles, 1 once à 2 onces. Eau bouillante, 1 pinte).



AIL

Diaphorétique, diurétique, irritante épispastique, vermifuge. Il est employé dans la coqueluche et l'hystérie, le rhumatisme chronique, l'asthme humide; l'hydropisie, les vers, les fièvres intermittentes. A l'extérieur on l'emploie avec avantage en cataplasmes dans les cas où une action irritante est nécessaire.

DOSE: Jus, une cuillerée à thé pris dans du lait, du sirop, etc. Pour les vers, on le donne dans du lait.

CONTRIBUTION DE L'HOTEL - DIEU DE MONTREAL

SUREAU BLANC

Les fleurs sont diaphorétiques, résolutives et émoullientes; les baies apéritives et sudorifiques; l'écorce interne purgative. A haute dose, émétique (qui fait vomir).

On emploie les fleurs en fomentation ou en bains dans tous les cas qui demandent l'emploi des émoullients ou des rafraîchissements, particulièrement dans les érysipèles, les ophtalmies, (inflammation de l'oeil), les enflures, les panaris, les plaies douloureuses et à l'intérieur contre les rhumes, etc. Les baies ou le jus exprimé sont employés dans les maladies fébriles, le rhumatisme, les affections arthritiques et les maladies cutanées.

DOSE: Des baies ou de leur jus comme diaphorétique une à deux cuillerées à thé; comme laxatifs, une cuillerée à soupe ou plus. De l'écorce en décoction une once ou une pinte réduite à une demi-pinte. 2 verres à vin deux ou trois fois par jour.

L'infusion très forte des fleurs guérit promptement l'érysipèle simple.

On trempe des compresses dans l'infusion tiède et on les tient toujours humides sur la partie malade.

INFUSION DE SAVOYANNE

Tonique amer indiqué dans tous les cas où les toniques simples sont requis. La racine mâchée est d'un bon effet dans les ulcères de la bouche et de la gorge.

DOSE: Racine, 2 cuillerées à thé, eau bouillante, 1 chopine. Un demi à un verre trois fois par jour.

EAU D'ERABLE

Laxative, dépurative. Produite de la sève de l'érable. On doit au Dr Michel Sarrasin l'industrialisation de la fabri-

cation du sucre d'érable. Il publia une étude sur ce sujet en 1730. Avant lui les Français, les Sauvages avaient constaté le caractère sucré de la sève que l'érable fournit au printemps.

QUELQUES REMÈDES DES INDIGÈNES DU CANADA

Décoction de feuilles et d'écorces de sapinettes et d'épinettes employées contre le scorbut.

Ils traitaient les contusions, les plaies et meurtrissures par des applications d'eau froide de source ou de ruisseau.

Si une blessure était infectée, ils appliquaient de l'écorce d'orme rouge et de l'écorce résineuse de mélèze.

Leurs remèdes pour les ulcères étaient l'écorce et le jus de baies de genévrier.

INFUSION D'ANIS

Carminative, aromatique. Dans la dyspepsie, les coliques des enfants, les flatuosités, certaines diarrhées séreuses.

DOSE: Une pincée pour une tasse d'eau bouillante.

INFUSION DE CAMOMILLE

Tonique, stimulant, antispasmodique, fébrifuge; à haute dose et tiède, provoque les vomissements; à l'extérieur, émoulliente, résolutive. Surtout employée dans les indigestions, la faiblesse d'estomac, la dyspepsie, la migraine et quelquefois contre les vers.

A l'extérieur, les fleurs de camomille sont employées en cataplasmes ou en fomentation dans les coliques. Pour stimuler ou faire suppurer les abcès, les furoncles ou autres plaies. Ainsi que sur les yeux, dans les cas d'inflammation, 6 ou 8 sommités (caboches) par tasse d'eau bouillante.



INFUSION DE QUEUES DE CERISES

Diurétique encore employé de nos jours.

CLOU DE GIROFLE

Il peut être employé chaque fois qu'il s'agit de stimuler l'appareil digestif et pour corriger le mauvais goût d'autres remèdes. On le donne aussi pour calmer les nausées et les vomissements.

Huile de clou employée pour soulager les maux de dents.

Clou de girofle en grosse poudre, 2 cuillerées à thé pour 10 onces. Infuser une heure et passer au tamis.

INFUSION DE FRENE

Amère, astringente. Les feuilles ont été données avec succès dans les maladies scrofuleuses: la goutte, le rhumatisme, et comme antidote contre la morsure des serpents.

DOSE: Feuilles de frêne, une once, eau, une chopine. 4 cuillerées à soupe trois fois par jour.

On calme la douleur que causent la piqûre des abeilles, des moustiques, des guêpes, et autres insectes en se frottant avec les feuilles.

GRAINE DE LIN

Emoulliente, adoucissante, lubrifiante. On emploie la graine de lin en tisane dans toutes les maladies inflammatoires des poumons, des voies urinaires et des intestins, dans les rhumes et toutes les maladies qui demandent un adoucissant. On l'emploie aussi en injections (lavements) dans l'irritation des intestins et contre la constipation.

On fait usage de la graine de lin pour cataplasme émoullient. Pour cet usage, la farine est employée de préférence à la graine. Il suffit de la délayer dans de l'eau bouillante, en consistance convenable.

On peut ajouter à l'infusion de graine de lin de la réglisse ou des pommes. (Formule)

TILLEUL

Les feuilles de tilleul sont employées en infusion théiforme comme antispasmodique. C'est un breuvage agréable qui convient bien dans les lassitudes de digestion lente et de dérangement nerveux. On en fait un grand usage en France. Se prend au coucher pour favoriser le sommeil ou aux repas pour remplacer le thé et le café.

BAUME DE NOS JARDINS

Plante herbacée du midi de la France et cultivée dans nos jardins. On emploie les feuilles et les sommités (têtes). Vermifuge, emménagogue, antispasmodique, diaphorétique.

S'emploie en infusion dans les cas de rhume, de grippe.

(A suivre le mois prochain)

Thérapeutique des sauvages Relation du 15 Août 1642

Ils ont des médecines naturelles qu'on peut appeler intérieures et extérieures.

"Les intérieures consistent en des potions qu'ils tirent de quelques simples, sans les composer ni les mêler; ils pilent, par exemple, de petites branches d'une espèce de sapin, les font bouillir et en boivent le suc ou le jus, qui leur sert de vomitoire; ils font de même des branches de cèdres, d'une espèce de racine semblable aux navots de France, d'autres petites branches d'un bois fort amer, d'une espèce d'o-

seille sauvage et de quelques autres simples, dont nous n'avons point de connaissance."

Ces préparations ressemblent beaucoup à celles de Mère de Brésoles. Aurait-elle enrichi sa pharmacopée de quelques formules sauvages? Mademoiselle Mance elle-même a dû adopter les formules indiennes et se servir de simples qu'ils lui apportaient. Ces recettes s'accordent souvent avec le sens pratique ou le bon sens.



ADOLF ET SA MAUVAISE FÉE

conte inédit par EMMANUEL DESROSIERS

UN conte, tante Denise?
Et les enfants s'étaient rapprochés de la cheminée.

Depuis bien des hivers la tante Denise contait à ses neveux et nièces, le soir venu, les contes de Perrault et le roman de Renart.

Quand le vent froid chargé de neige fouettait les fenêtres et s'acharnait dans les ténèbres sur les ormes qui veillaient comme des sentinelles autour de la maison, les enfants instinctivement regardaient vers l'âtre. Et quand la tante Denise s'était assise dans le grand fauteuil de crin, ils savaient qu'elle leur conterait "Peau-d'âne", "Barbe-Bleue" ou quelque autre merveille.

Mademoiselle Denise Crèverfils était une conteuse née. Elle savait transposer les contes, les habiller avec les étoffes du rêve, les distiller goutte à goutte, en faire une sorte d'extase.

— Conte-nous "La belle aux cheveux d'or"?
— Non! Non! "La bête à sept tête"?
— "La chatte blanche"?
* * *

Comme tous les conteurs, Mlle Denise avait visité les pays irréels où l'on situe les contes et avait assisté à tous les festins qui les terminent.

Ce soir-là elle regarda longuement ses neveux et nièces et commença:

— Je ne vous conterai pas le conte des "Musiciens de la ville de Brême", ni celui de "l'Oiseau Bleu", je vous conterai un conte que vous n'avez jamais entendu. Il est si effroyable que j'ai toujours hésité à vous le conter. Son héros est aujourd'hui en enfer où il brûlera toujours. Jamais il ne sortira des abîmes sans fond.

Ses péchés furent si grands que la terre entière en souffrit, mes enfants. A sa mort, Dieu détourna la tête de dégoût.

IL était donc une fois dans un lointain pays entouré de hautes montagnes un pauvre cordonnier vivant de son labeur.

Sa femme, habile travailleuse, avait mécontenté une fée qui, au jour de la naissance de son fils, lui jeta un sort.

"L'orgueil sera en lui" avait dit la méchante fée. "Il aurait mieux valu qu'il ne vit jamais le soleil qu'il cherchera à obscurcir".

Les parents consternés espéraient que le sort serait conjuré par quelque génie avant que l'enfant vit poindre sa majorité.

Ces gens vivaient heureux cependant malgré l'anathème jeté sur eux. Le pays qu'ils habitaient retentissait de chansons dont l'écho se répétait de montagne en montagne. Les pâtres, le soir venu, ramenaient dans les bergeries les moutons pleurards que le loup guettait tout le jour.

On ne voyait plus guère les fées. C'est à peine si les charbonniers en rencontraient encore dans les clairières la nuit venue. Sans doute il y en avait dans des contrées plus lointaines derrière les mers où plonge le soleil et d'où la lune surgit, mais il semblait qu'elles avaient déserté le pays.

Quand l'enfant fut en âge de travailler, ses parents le placèrent en apprentissage chez un homme qui badigeonnait les bâtiments. L'enfant avait mauvais caractère, il était menteur, coléreux et rempli d'un orgueil maladif.

Le sort de la fée opérant en lui, rien n'avait pu le conjurer.

Ses parents moururent. On les enterra sous des cyprès près d'une montagne que des aigles survolaient toujours car c'était là qu'étaient leurs aires.

L'enfant était devenu un homme. Il n'eut aucun chagrin, ne versa aucun pleur. Son cœur déjà était desséché.

Il quitta le pays qui l'avait vu naître et marcha longtemps.

Marche, marche.

Puis il arriva dans une grande ville peuplée d'hommes blonds. Les rues de cette cité étaient bordées de sombres maisons aux fenêtres closes et à l'aspect sinistre.

Il entra dans une auberge fumeuse où des hommes étaient attablés devant des gobelets d'étain. Personne ne parlait. On eut dit des conspirateurs attendant un chef.

Tout au fond de la salle, un montreur d'ours faisait sauter maître Martin tout en jouant sur la flûte un air des montagnes; des chanteurs de lieder et des diseurs de fabliaux lui succédèrent, puis des joueurs de flageolet, de fifre, de basson firent danser l'assistance.



Notre triste héros détestait ces gens. Il résolut de les perdre et avec eux tous les habitants du pays.

Le même soir, couché dans un sombre réduit de l'auberge que n'éclairait qu'une chandelle de suif, la fée qui lui avait jeté un sort à sa naissance, lui apparut.

Des lueurs vertes montaient sur la muraille et une forte odeur de soufre se répandit dans la chambre.

— Adolf, dit la fée, tu détestes le monde, fais-le périr!

Et elle disparut dans un nuage jaune et violet. L'homme résolut donc que la terre tremblerait, que les aigles seraient chassés des montagnes, que même les morts seraient réveillés dans les nécropoles.

— Tu détestes le monde, fais-le périr!

Le lendemain matin, il partit avec le montreur d'ours et les diseurs de lieder qui se dirigeaient vers une ville plus lointaine encore. Ils marchèrent longtemps, s'arrêtant le soir à l'orée de profondes forêts peuplées de brigands et de bêtes immondes pour se reposer.

Marche, marche.

Puis un jour, ils virent au loin de hautes tours dont la flèche perçait les nuages. C'était là qu'habitaient les seigneurs du pays, de puissants barons que le ciel avait punis et qui cachaient leur orgueil derrière des murs lézardés.

Adolf montra son poing aux tours:

— Je vous tuerai, barons! dit-il.

Ayant pu pénétrer dans la ville de pierre il se mêla à la truandaille et à la lie pullulant dans les caves.

Il y fomenta la révolution promettant aux truands la dépouille des barons.

On marcha à l'assaut des tours. Les hauts et puissants seigneurs tombèrent un à un et l'incendie embrasa les châteaux qu'on croyait éternels.

Adolf était devenu le chef de cette nation assoiffée de sang, nation faite pour lui.

Il s'était retiré sur une haute montagne en un lieu désolé et chaque soir on y menait ribauderie, conspiration et trahison.

La mauvaise fée lui apparut encore et lui dit:

— Adolf, l'heure est arrivée. Porte la guerre partout où le sol te portera.

Et la terre avait derechef tremblé.

Des hordes partirent des burgs avec des chariots de fer forgés par les Cyclopes. Longtemps on vit le feu rouge des forges éclairer le ciel par les nuits sans lune et longtemps aussi résonna l'enclume que Vulcain lui-même frappait.

Les hordes déferlèrent sur les plaines où le soleil mûrissait les vignes et les épis blonds puis s'arrêtèrent devant la mer courroucée.

Dans leur marche, ils avaient pillé les gros bourgs et les villes inquiètes; ils avaient même dressé des faucons qui crevaient les yeux des enfants.

Les bons génies savaient été impuissants à arrêter les hordes.

On entendait le cri des femmes pleurant leurs enfants morts ou maudissant les ribauds. Les bêtes sauvages se voyaient disputer leur antre et le soleil pendant ces temps sinistres ne paraissait plus que caché par des nuages rouges.

Plusieurs croyaient que c'était la fin du monde et personne ne pouvait plus prier dans les temples que l'on avait fermés.

Le méchant Adolf vit non loin dans la mer une île protégée par de hautes falaises.

— Traverse, lui dit la fée. Cette île est habitée par une race d'hommes que tu extermineras facilement.

La horde s'embarqua sur des galères et tenta de traverser.

Mais l'île était aussi habitée par un saint qui, autrefois, dans un temps fabuleux avait terrassé un dragon dangereux qui terrorisait le pays. Ce saint avait un grand pouvoir. Il ordonna à la mer de se soulever et les galères sombrèrent en épouvantables remous et effroyable hécatombe.

Les truands étaient nombreux, il y en avait toujours à remplacer ceux qui mouraient. L'affreux courage du désespoir soutenait les monstres.

On rapportait que bien loin à l'est, vivait dans une plaine immense un ours gigantesque que jamais aucun homme au monde n'avait pu regarder en face sans mourir.

— Attaque-le, dit la fée à Adolf.

Et les hordes se massèrent près de l'ancre où la formidable bête se reposait.

Un rugissement se fit entendre. Il était si puissant que l'écho s'en répercuta jusqu'aux mers de glace qui sont aux limites du monde. Des forêts entières furent couchées sous le souffle puissant de la bête; des fleuves remontèrent vers leur source inondant les pays saccagés par les maraudeurs du diable.

On vit le saint qui avait terrassé le dragon aider l'ours et bientôt les hordes furent refoulées avec pertes incalculables et incommensurable humiliation.

Mais la fée qui avait jeté le sort au jeune Adolf avait dit: "l'orgueil sera en lui. Il aurait mieux valu qu'il ne vit jamais le soleil qu'il cherchera à obscurcir". Et Adolf perdu de péché, regarda le monde du haut d'une montagne et annonça qu'il le perdrait avec lui.

Les bons génies alarmés se répandirent sur la terre entière et sonnèrent les trompettes dans tous les pays qu'éclairait le soleil et qu'Adolf n'avait pas conquis.

Partout où il y avait des hommes, on forgea des glaives, on dressa des murailles, on creusa des antres et on attendit le monstre.

On savait qu'il ne tarderait pas à venir avec ceux dont il avait volé l'âme et le cœur.

Chaque nuit, on entendait des chuchotements dans la nue puis les tonnerres éclataient sans répit jusqu'à l'aurore. Les habitants des mers n'étaient même plus en sûreté dans les abysses où les algues ont leurs racines.

La désolation était sur la terre.

Les plantes ne produisaient plus que de maigres fruits et les sources de la nature tarissaient peu à peu.

Puis un jour dans une vaste plaine qu'aucun horizon ne tranchait, tous les hommes de la terre se rendirent avec leurs chariots de fer et leurs glaives.

Le soleil se cacha derrière les montagnes de brume qui hantent le ciel et le tonnerre se fit entendre.

Une bataille comme jamais on n'en avait vu depuis l'origine du monde allait commencer.

Le firmament était plein d'oiseaux de proie attendant la curée ou se préparant à fondre sur les combattants.

Les chariots étaient rangés en ligne de combat devant Adolf que la mauvaise fée conseillait encore; de l'autre côté, l'ours et le saint attendaient.

Le choc des troupes fut terrible, mes enfants, mais il est écrit que le bien triomphe du mal et le méchant Adolf trouva la mort dans le combat. On brûla son corps sur un bûcher et on défendit à quiconque de prononcer son nom. On brûla même tous les châteaux-forts qui surplombaient le pays et on chargea de fers la truandaille, les ribauds, les coupe-jarrets et ce qui restait des hordes.

Puis le soleil se montra de nouveau et brilla sur la terre délivrée, les rivières reprirent leur cours et les poissons des mers sortirent des abysses.

C'est alors qu'on fit un grand festin où je fus invitée comme tous ceux d'ailleurs qui vivaient dans ce temps-là.

Et puis, marche! marche! Je revins au pays où je suis depuis.

Mon conte est fini.

* * *

LES enfants étaient suspendus aux lèvres de tante Denise.

— Il y a longtemps que c'est arrivé, tante?

— Oui, fort longtemps, à une époque où les hommes n'étaient pas civilisés, mes enfants.

Et comme le vent d'hiver s'acharnait davantage sur les ormes entourant la maison, la maman fit coucher les enfants.

Après la prière devant le Christ blanc de la chambre, l'aîné dit en grand secret à ses frères et sœurs:

— C'est d'Hitler que tante Denise voulait parler.

Et toute cette nuit, les enfants eurent peur.

VOYEZ LA SITUATION DU CANADA



La guerre s'est étendue :

Les récents événements ont changé la situation.

Les zones de combat s'étendent maintenant aux deux grands océans, l'Atlantique et le Pacifique. Nous sommes en plein sur la ligne de feu.

C'est vraiment la guerre mondiale.

Le Canada est menacé à l'Est et à l'Ouest.

Les fronts sont nettement délimités. Les forces armées sont déployées en ordre de bataille. Deux régimes incompatibles — la liberté et le banditisme — se disputent la maîtrise du monde.

La farouche détermination de vaincre qui anime les Alliés, d'ailleurs supérieurs en nombre, nous assure la Victoire.

Le Canada barre la route à l'ennemi. Préparez-vous à faire votre devoir jusqu'au bout.

Servez votre Pays en achetant des Obligations de la Victoire, nouvelle émission.

Le Comité National de la finance de guerre,
Ottawa, Canada.

Préparez-vous à acheter des OB

L'ENNEMI EST À NOS PORTES



LA CONTRIBUTION DU CANADA À LA GUERRE

Volontaires que le Canada a recrutés pour le service actif au pays ou à l'extérieur:

Dans la Marine	27,000 hommes
Dans l'armée	240,000 hommes
Dans l'aviation	93,000 hommes
Total	360,000 hommes
Dans l'armée de réserve	145,000 hommes
Dans l'armée territoriale	15,000 hommes

Le matériel mécanisé et l'entretien d'une division d'infanterie pendant un an, coûte au Pays **\$12,000,000;**

Cette même division, au front, coûte **\$28,000,000;**

L'équipement et l'entretien d'une brigade de chars d'assaut, pendant un an, coûte **\$32,000,000;**

L'équipement et l'entretien d'une division blindée, pendant un an, coûte **\$155,000,000.**

Le Canada peut aujourd'hui, par ses propres moyens, équiper une division d'infanterie en six semaines.

Le Canada expédie du matériel et des fournitures de guerre vers tous les champs de bataille du monde.

La Marine canadienne a participé au convoi de navires chargés de plus de 35,000,000 de tonnes d'approvisionnements; elle a coulé des sous-marins ennemis, effectué des sauvetages, capturé plusieurs vaisseaux ennemis et provoqué le sabordage de plusieurs autres. Les marins canadiens forment l'équipage de plus de 300 navires: croiseurs auxiliaires, destroyers, corvettes, chalutiers, yachts armés patrouilleurs.

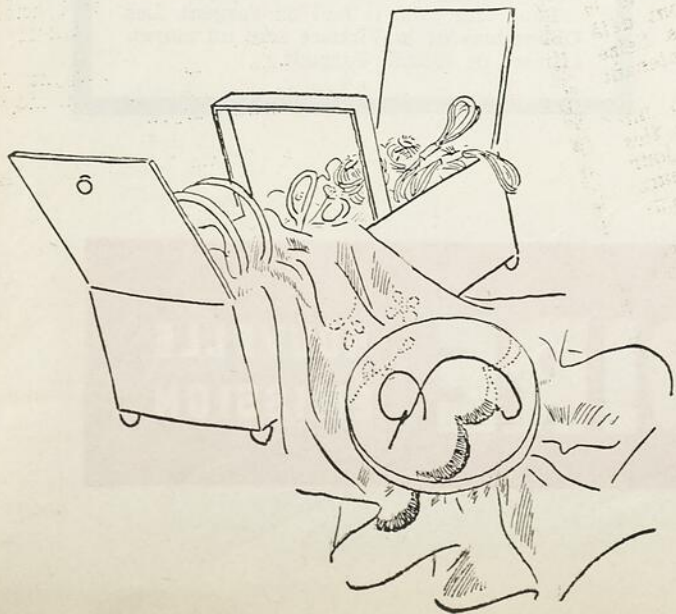
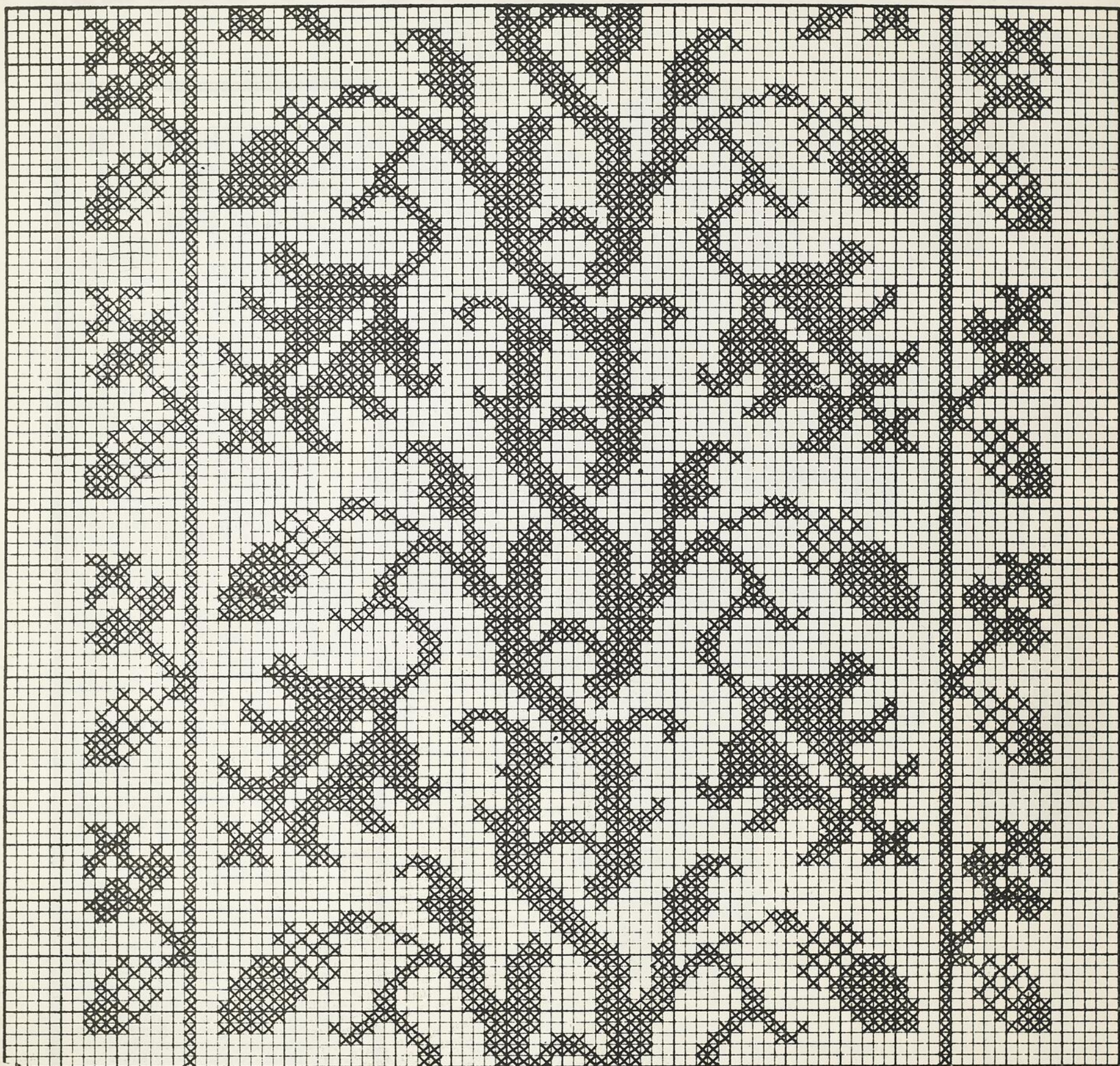
Les aviateurs canadiens, dans la R.A.F. et dans la R.C.A.F., combattent en Angleterre, en Europe, dans la région de la Méditerranée et en Russie. Ils ont déjà abattu plus de 200 avions ennemis. Seize escadrons de la R.C.A.F. sont maintenant organisés outre-mer.

L'armée canadienne constitue un important élément de la défense des Îles Britanniques. Elle prendra part, le jour venu, à l'invasion du continent. Plusieurs régiments sont stationnés en d'autres endroits stratégiques.

Pour tout cela, il faut de l'argent. Les **Obligations de la Victoire** sont un moyen efficace de fournir l'argent.

OBLIGATIONS de la VICTOIRE NOUVELLE ÉMISSION

BRODERIE POINT DE CROIX



LES MODELES DE BRODERIE AU POINT DE CROIX

présentés le mois dernier ont été si bien appréciés que, pour répondre à d'autres demandes, nous offrons avec enthousiasme ce mois-ci un beau modèle: GLANDS et FEUILLES DE CHENE.

Quoi de plus joli à faire grimper à même les draperies de grosse toile du pays? Bordure ou motifs de centre.

Le point de croix a ceci de particulier qu'il s'adapte aux besoins, que la brodeuse pourrait avec ce modèle faire une lisière de broderie de la grandeur exacte de ce dessin pour un chemin de table, par exemple, aux dimensions plus petites que des draperies; que le même dessin servira sans aucun changement de modèle à des dessins de rideaux le double plus grand.

Il s'agit de convenir à l'avance le nombre de brins que chaque croix représente: quatre brins carrés de toile fine; quatre brins carrés de très grosse toile, toujours avec le même dessin et le travail apparaîtra deux fois plus grand.

Quatre autres beaux modèles LE MOIS PROCHAIN.

Les APPORTS de L'HIVER

DISCOURS SANS RIME NI RAISON BELLA COUSINEAU

Pleurons les morts

Le nez collé aux devantures où l'on expose tout le monde végétal et animal à l'exception de la chair humaine, je m'extasie devant ces preuves d'une nature généreuse pendant qu'un petit vent frisquet me mord les mollets. Je ne voudrais pas assister au sacrifice de ces animaux pour tout l'or du Rajah de Peshawar. Mais, à les voir ainsi pendus sur leur crochet, ces animaux sans tête me causent plutôt du plaisir, un plaisir tout en perspective.

Pitié pour eux



Seuls les animaux trop petits pour être dépecés me font peine, les poules moins que les poulets et ceux-ci moins que les petits cochons de lait. Ils sont si blancs, si roses, ils ont l'air de petits nouveaux-nés tout étonnés de ce qui leur arrive. Leurs oreilles basses, leurs yeux de vitre leur donnent un air sans défense. Ils me font pitié. Quant aux gros, pourvu que je ne les entende pas geindre pendant qu'un couteau leur fouille le coeur, je peux les manger sans que mon estomac fasse de soubresaut.

Un dîner de roi

Les gigots d'agneau ont grand air à cette époque dans la cote de maille que leur fait la graisse. J'en connais qui ne mangent ni agneau, ni mouton, sous prétexte qu'ils ont l'impression d'ingurgiter de la laine. Pour moi, je dis que cuit au four avec une garniture de petites pommes de terre et de

légumes, vous en pourriez offrir au roi et je ne serais pas surprise, tout roi qu'il est, de le voir lécher son assiette.

Coup d'oeil en arrière



ce monsieur avait l'appétit dépravé ou que son droit d'aînesse ne valait pas cher.

La mode est au vert



Après le premier coup d'oeil, vous m'auriez demandé ce qu'il y avait à l'étal des légumes et je vous aurais répondu: "Seulement des pois". Le vert de leurs cosses est si violent qu'on ne voit qu'eux. Au deuxième coup d'oeil, j'ai remarqué des choux et des laitues, mais ils ont l'air anémique par comparaison. Les betteraves à la face toute barbouillée de terre ne seront intéressantes qu'une fois cuites, tranchées, baignant dans le vinaigre. Les tomates ont bel air mais ne vous y fiez pas, elles n'ont pas de sang rouge dans les veines, seulement de l'eau. Si vous aimez les épinards, vous pouvez tous les prendre, je n'y tiens pas plus que ça; pour ceux qui ont besoin de fer dans le système, rien de mieux, mais ne donnez pas d'autre sens à ce que j'ai dit; ça ne donne pas une volonté de fer à ceux qui n'en ont pas.



Desserts nature

Je donnerais tous les légumes pour les fruits d'hiver, les pommes, les noix, les poires, les dattes, les figues, les oranges, les bananes. On les mange nature et ils sont délicieux, on les mange déguisés en compotes et ils n'y perdent rien que leur forme première.

Mesdames

POUR VOS RÉCEPTIONS N'OUBLIEZ PAS LES BISCUITS DAVID

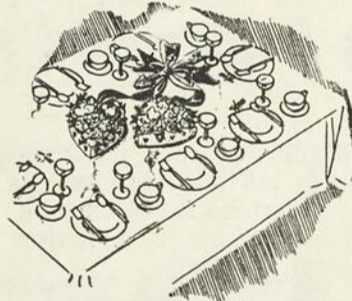
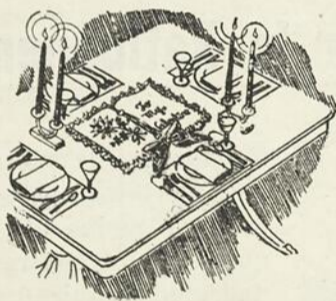
LES BISCUITS DAVID SONT TOUJOURS FRAIS, CROUSTILLANTS ET SAVOUREUX!

Si votre épicier ne les a pas, envoyez son adresse à

DAVID & FRÈRE LIMITÉE
1930, rue Champlain, Montréal

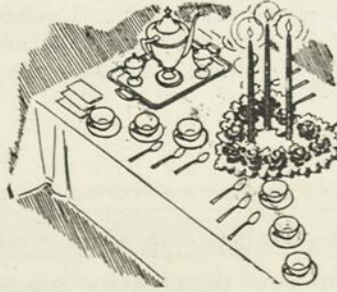
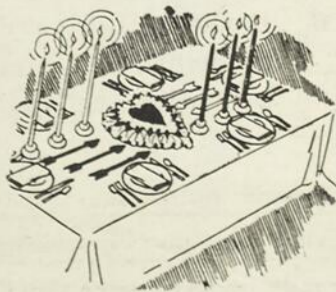
MAIS bien sûr que oui. Une réception pour la Saint-Valentin, c'est tout à fait convenable, quand il y a trois demoiselles dans la maison, et trois demoiselles qui ont chacune un amoureux.

Un petit goûter pour vers les onze heures? C'est parfait. Et vous voulez des idées pour décorer la table avec grâce et à propos. Voici quatre modèles. Etes-vous contente?



COMME DANS UN LIVRE OUVERT... ces messieurs liront votre souci de leur être agréable. Figure 1: découpez un carton fort en forme de livre ouvert. Sur tout le pourtour, collez de la dentelle de papier. Sur la page de gauche, un tout petit bouquet; sur celle de droite, des mots doux... des poèmes que vous lirez ensemble. Faites plusieurs de ces livres, en miniature, et chacun apportera le sien.

DEUX DANS UN: En gâteau, en bonbons, en gelée, ils tiennent le milieu, et un noeud de satin rouge les rapproche pour qu'ils restent bien "deux dans un". Et Valentin pourra embrasser Valentine. Ce n'est pas tous les jours fête.



ROUGE ET BLANC. Coeur en gâteau... non pas à laisser, mais à prendre. Les lumières des chandelles argentées éclaireront les flèches rouges, et les flèches argentées feront bien sous les chandelles rouges.

COEUR EN FEU: Un centre de table, coeur en tulle rouge, frangé de roses du même ton. Trois chandelles au centre, et tout le monde voudra s'approcher de cette flamme.

Mesdames

Préparez vos sauces viandes et ragoûts avec la farine grillée

COURSOL

Se dissout instantanément

RAPIDITE
ECONOMIE
PROPRETE

INDISPENSABLE DANS TOUTE CUISINE

PEPTONINE

la nourriture pour bébés, et les estomacs délicats.

Peut se prendre à toutes les 3 ou 4 heures et le soir au coucher.

Si votre marchand ne vend pas ces produits, FARINE GRILLÉE COURSOL vous sera expédiée sur réception de 0.25 la boîte, et PEPTONINE sur réception de 0.60 la boîte.

LA PEPTONINE
1590 ave. Hôtel de Ville,
MONTREAL, Qué.



LE CANADA COMPTE SUR LES FOYERS RURAUX POUR AIDER A CONSERVER LE SUCRE

PAR mesure de précaution, la quantité de sucre qui peut être légalement consommée dans tout ménage est maintenant restreinte par la loi à trois quarts d'une livre par personne par semaine, et il est maintenant illégal d'acheter plus qu'une provision de deux semaines en une seule fois ou de faire tout achat si les provisions actuelles sont suffisantes pour plus que deux semaines. (Voir paragraphe 2 du sommaire ci-dessous).

Cette mesure a été prise pour conserver les réserves satisfaisantes de sucre au Canada et elle sert à assurer le consommateur qu'il n'y a pas lieu de faire de gros achats de sucre.

Des coupons de rationnement ne seront pas uti-

lisés pour limiter les achats de sucre au Canada. L'approvisionnement de sucre dans notre pays est contrôlé depuis plus de deux ans et demi et la ménagère a toujours pu subvenir à ses besoins; il continuera d'en être ainsi et la loi sur les prix maxima la protège contre toute augmentation de prix.

Le maintien du nouveau règlement régissant l'achat du sucre est fondé, de même que doit être fondé le succès de toutes les lois dans un pays démocratique, sur l'appui loyal du peuple. Toute consommation de sucre dépassant la quantité fixée par ce règlement est non seulement une infraction à la loi, mais elle constitue aussi une trahison de notre effort de guerre et dès lors une infraction à l'honnêteté.

Sommaire des Règlements sur le Rationnement du Sucre

1. La ration est de $\frac{3}{4}$ d'une livre par personne par semaine, y compris les adultes, les enfants et les bébés, les membres de la famille, les pensionnaires, les serviteurs, et les invités qui demeurent quatre jours au plus.
2. La Commission reconnaît que certains cultivateurs et autres personnes qui habitent des régions éloignées doivent acheter en plus grandes quantités parce qu'ils ne peuvent faire des achats fréquents. Dans de tels cas, il est légal d'acheter plus qu'une provision pour deux semaines, mais la consommation doit être maintenue cependant à $\frac{3}{4}$ d'une livre par personne par semaine. Ceci est un privilège spécial accordé afin d'éviter des inconvénients aux personnes de cette catégorie. Il peut être continué seulement si on n'en abuse pas. En conséquence, on demande aux détaillants d'inscrire les noms des personnes qui achètent le sucre en quantités qui sont manifestement plus grandes que pour deux semaines d'avance.
3. Economisez le sucre autant que vous le pouvez; certaines personnes peuvent même consommer moins que la ration. Les personnes qui mangent aux restaurants, aux hôtels, etc., devraient réduire leur consommation de sucre.
4. Des approvisionnements additionnels de sucre pourront être obtenus pour la mise en conserves et en boîtes domestique.
5. La restriction s'applique aux sucres de canne et de betterave de tous genres — sucre granulé, sucre à glacer, sucre à fruit, cassonade, sucre brut, etc.
6. Les détaillants ont droit de refuser la vente ou de limiter les ventes à toute personne qui tente d'ignorer cette loi.

Des mesures sévères seront prises pour punir les infractions volontaires à la loi. Les peines prévues sont un emprisonnement qui peut durer deux ans et une amende ne dépassant pas \$5,000

La bonne tenue d'une cuisine



LA cuisine est bien tenue:

1°—Quand la femme peut d'un seul coup d'oeil s'assurer que tout est en ordre, trouver instantanément tout ce dont elle a besoin sans chercher à droite et à gauche;

2°—Quand la propreté irréprochable du poêle, de l'évier et du fourneau supplée au luxe des meubles coûteux;

3°—Quand l'hygiène au physique et au moral y trouve son compte.

Le travail en est facile mais continu. Trois fois par jour, par exemple, le lavage de la vaisselle nécessite un travail plus important qu'on ne peut s'imaginer. Mal fait, il coûte plus cher et devient un véritable danger pour la santé; bien fait, il est une mesure d'hygiène incontestable et réduit la tâche de la maîtresse de maison.

Voici une marche à suivre ordonnée et logique pour le nettoyage des ustensiles en général.

La cuisine n'est-elle pas le miroir de la maîtresse de maison, le laboratoire où elle apprête les aliments, la pièce où elle passe la moitié de sa vie, où elle doit faire régner pour elle et pour les siens une atmosphère de bonne humeur et de gaieté? Il faut donc qu'elle soit simple, pratique et installée en vue de la plus grande propreté.

Ne pas oublier qu'après avoir lavé des assiettes à odeur forte, poisson ou fromage, l'eau ne devrait plus servir à aucun autre lavage.

Après le lavage

Dégraisser la lavette en la plongeant dans une eau vinaigrée afin de détruire l'odeur des aliments; laver les linges à l'eau chaude additionnée de savon et de soude.

Les linges de toile essuient mieux les ustensiles, se salissent moins vite, se nettoient plus facilement et ne peluchent pas.

Faire disparaître de la cuisine les déchets ménagers et laver le récipient qui les contient.

Il serait bon de rappeler que la verrerie doit être lavée à grande eau tiède, rincée à l'eau froide et essuyée avec un linge doux ne peluchant pas. Les verres ne doivent jamais être po-

sés l'ouverture en bas; il peut être malsain d'y poser les lèvres et l'atmosphère humide renfermée à l'intérieur du verre lui communique une mauvaise odeur.

Pour nettoyer l'intérieur des carafes ou de petites bouteilles, y introduire une poignée de gros sel avec une cuillerée de vinaigre, agiter le mélange sur toute la surface intérieure et rincer à grande eau. Des pelures de pommes crues donnent le même résultat.

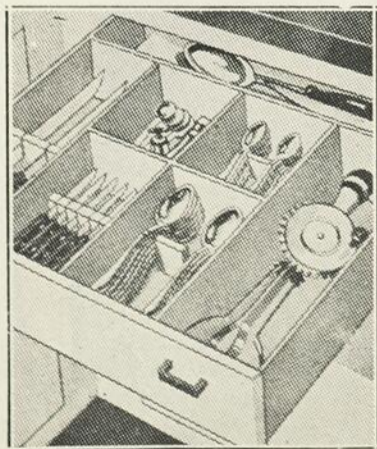
Les bouteilles à huile se nettoient avec de l'eau chaude carbonatée, versée avec précaution.

Les ustensiles de fonte sont sains, économiques et d'un entretien facile. A l'aide d'une lavette métallique, on les lave à l'eau bouillante carbonatée puis on les essuie à sec. Lorsqu'ils sont neufs, il est bon d'y faire cuire des légumes que l'on jette ensuite et qui absorbent la mauvaise odeur.

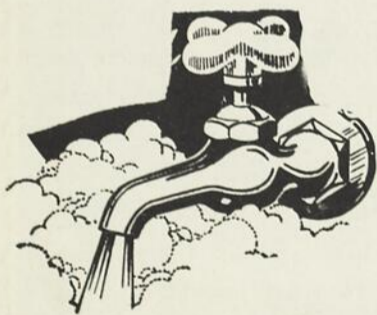


Les ustensiles d'aluminium sont peu coûteux et font d'excellentes cuisines. L'aluminium n'est pas toxique, se nettoie avec de l'eau savonneuse et se polit avec de la farine délayée dans du vinaigre. Le carbonate de soude et tout autre produit le détériore et le noircit.

Les ustensiles en émail, d'un prix modeste, sont excellents pour faire bouillir les liquides, mauvais et même dangereux pour le reste de la cuisine, à cause de la couche d'émail qui les recouvre. On les remet à neuf avec de l'eau chaude carbonatée. Pour empêcher les craquelures de l'émail, il serait bon de graisser l'extérieur des casseroles avant de les placer sur le feu, éviter de mettre immédiatement de l'eau froide dans un ustensile ayant contenu de l'eau bouillante.



Un tiroir séparé par compartiments permet de garder les ustensiles de cuisine dans un ordre parfait.



Avant le lavage

Débarrasser la vaisselle des débris qu'elle contient, essuyer rapidement les objets les plus sales avec des tampons de vieux papier, tremper dans l'eau froide les ustensiles enduits de blanc d'oeuf ou de farine, empiler les objets de même nature, série par série, à côté de l'évier ou des bassins réservés à cet effet.

La verrerie, les tasses et soucoupes, les pièces qui ont servi au dessert, les couverts, les assiettes et les plats salis par des graisses ou des fromages, les ustensiles que le feu a pu noircir sont autant de séries qui ont leur particularité dans le nettoyage et l'essuyage.

Pendant le lavage

Ne jamais être parcimonieux de l'eau chaude ou froide; c'est faire une fausse économie que d'en réduire la quantité.

FAIT PARTIR LA SALETÉ SANS ÉCURAGE

VOUS n'avez pas besoin de frotter ni d'écurer quand vous faites usage d'une solution de Lessive Gillett Pure en Flocons. Elle s'attaque directement à la saleté et la fait disparaître sans effort. Incomparable pour dégager les renvois obstrués, chasser la senteur dans les cabinets extérieurs, nettoyer les ustensiles et pour toutes sortes d'autres usages. Ayez-en toujours à votre portée.

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 inodores 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.

Rangement des ustensiles

L'armoire ou buffet destiné à recevoir tous ces ustensiles, doit assurer la plus grande commodité du service et la plus grande propreté. Il va de soi qu'il est bon d'avoir sous la main les objets dont on se sert le plus fréquemment plutôt que les pièces lourdes et encombrantes. Tout doit s'y trouver rangé avec ordre et la ménagère devrait passer en revue, au moins une fois la semaine, l'armoire ou buffet.

Avec le lavage de la vaisselle vient le nettoyage de l'évier qu'on doit toujours retrouver exempt de toute impureté, de débris solides même très petits. S'il arrive que le tuyau d'écoulement soit obstrué par des substances grasses figées à l'intérieur, y verser lentement 1 ou 2 seaux d'eau bouillante additionnée de carbonate de soude ou d'eau de Javel.

Voilà quelques détails rappelant le soin constant que toute bonne ménagère devrait apporter dans le rangement ordonné de sa cuisine.

Section de l'économie domestique

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC.

**"ESSAYEZ-LE
AVEC MOI"**



Beaucoup de personnes boivent du BOVRIL, d'abord parcequ'elles aiment beaucoup le goût, et ensuite elles continuent à en boire parceque le BOVRIL leur fait du bien.

41-26F

BOVRIL
THÉ DE BOEUF CONCENTRÉ
REFUSEZ LES IMITATIONS

Nourritures

Puisque nous avons été sages
Et que nous avons bien chanté,
Racontez-nous ce qui se mange,
Petite mère, racontez !

Ce qui est plus blanc que le linge
Et qui sent la ferme et les champs,
Et les hameaux et les villages,
Racontez-nous le lait, maman.

Ce qui est si beau, si fragile,
Ni rond, ni carré, ni pointu,
Et que l'on trouve sous les poules,
Raconte-nous les oeufs, veux-tu?

Ce qu'on voudrait donner aux pauvres,
On y pense quand on a faim,
On en parle dans tous les livres,
Maman, raconte-nous le pain !

Ce qui fond si bien dans la bouche
Et qu'on trempe dans ton café,
Ce qui nous tache et qu'on nous cache,
Le sucre, maman, racontez !

Racontez-nous toutes les choses
Qu'il faut manger pour être fort,
Toutes les choses merveilleuses !
Nous n'avons pas sommeil encore.

Georges DUHAMEL.

LE DEJEUNER de l'enfant

La mère, soucieuse de la santé de son enfant, doit apporter autant d'attention à la préparation du déjeuner qu'à celle des autres repas. Si elle ne peut varier aussi souvent le menu du matin, elle doit quand même donner à son enfant une alimentation suffisante, saine et appropriée à son âge.

L'enfant ne peut raisonner le pourquoi de la composition du menu du déjeuner, c'est ce qui explique son refus catégorique de prendre tel ou tel aliment nécessaire au repas du matin. La mère n'est-elle pas parfois responsable de cet entêtement chez l'enfant? Celle qui, avant et pendant le repas, multiplie les "veux-tu", s'attire inévitablement un "non" comme réponse à la plupart des demandes. Souvent même, cette condescendance exagérée a pour effet de mettre l'enfant en colère ou de lui faire abandonner son repas, sans avoir pris suffisamment de nourriture.

Le menu du déjeuner se constitue à peu près comme celui-ci: fruits ou jus de fruits, céréales, pain et beurre, breuvage; un oeuf ou du fromage, du miel ou une compote de fruits peuvent être ajoutés, selon l'âge et l'appétit de l'enfant.



Les jus de fruits habituellement servis sont: jus d'orange, de tomate, de pamplemousse, de pomme, etc. On peut aussi offrir des fruits nature, tels que pomme, orange, pamplemousse ou pruneaux. Ayons bien soin de servir les pruneaux sans cuisson, ni sucre. On les ébouillante préalablement et on les met tremper dans l'eau chaude durant une nuit ou davantage.

Viennent ensuite les céréales, cuites et chaudes de préférence: tel le gruau d'avoine ou de blé, sucré à la cassonade ou à la mélasse. En passant, n'oublions pas que la mélasse est le seul sucre contenant du fer; il est donc recommandable d'en manger au moins une cuillerée à table chaque jour. Ces céréales, cuissons-les, si possible, au bain-marie, et seulement dans l'eau, quitte à verser le lait seulement après la cuisson, autrement il perdrait une partie de ses propriétés nutritives. Au gruau, ajouter de temps à autre du raisin ou des dattes.

Quantité de céréales ne valent pas le temps que l'on prend à les absorber; alors mettons-les de côté et choisissons celles qui sont à grain complet.

Après avoir mangé un plat de bonne céréale, l'enfant terminera son repas avec du pain de blé entier, grillé ou non, accompagné de beurre, de beurre d'arachides, de miel, marmelade ou compote de fruits, fromage ou oeuf cuit "mollet". Jamais de viande.

Comme breuvage, l'enfant a le choix entre le lait, le cacao ou tout autre breuvage au lait. Jamais de thé ni de café.

Chaque jour, l'enfant a besoin d'une pinte de lait pour la formation de ses os et de ses dents. Le déjeuner permet de lui en faire prendre une partie, soit avec les céréales, soit avec le breuvage ou encore avec le fromage.

Après un tel déjeuner, l'enfant a pris en quantité suffisante les éléments nécessaires à son développement et à sa croissance.

* * *

Souvent l'enfant a un goût très prononcé pour certains aliments; cet appétit répond peut-être à un besoin de l'organisme, non à un caprice, aussi la mère doit-elle en tenir compte, du moins de temps à autre.

La mère, pour peu qu'elle soit ingénieuse, trouvera bien une quantité de petits trucs pour déjouer les dégoûts de l'enfant. Ainsi, l'enfant n'aime pas le lait, eh bien, ne peut-on lui préparer un lait au chocolat ou lui faire un cacao presque entièrement au lait. Amusons-le encore en le lui faisant boire avec un chalumeau ou dans une



Section de l'économie
domestique

MINISTÈRE DE
L'AGRICULTURE DE LA
PROVINCE DE QUEBEC



tasse peinte de dessins susceptibles de captiver son attention.

Si l'enfant affectionne un mets outre mesure et au détriment d'un autre, un excellent moyen de l'en détourner est de lui en servir largement; il s'en dégoûtera vite. Par contre, s'il déteste un aliment nécessaire à son alimentation, on lui en servira peu à la fois, on tentera même de le lui dissimuler tout à fait, afin de modifier graduellement son goût.

L'enfant docile a consenti à manger un mets qu'il n'aime pas, pourquoi ne pas l'en récompenser aussitôt en lui servant un de ses plats favoris?

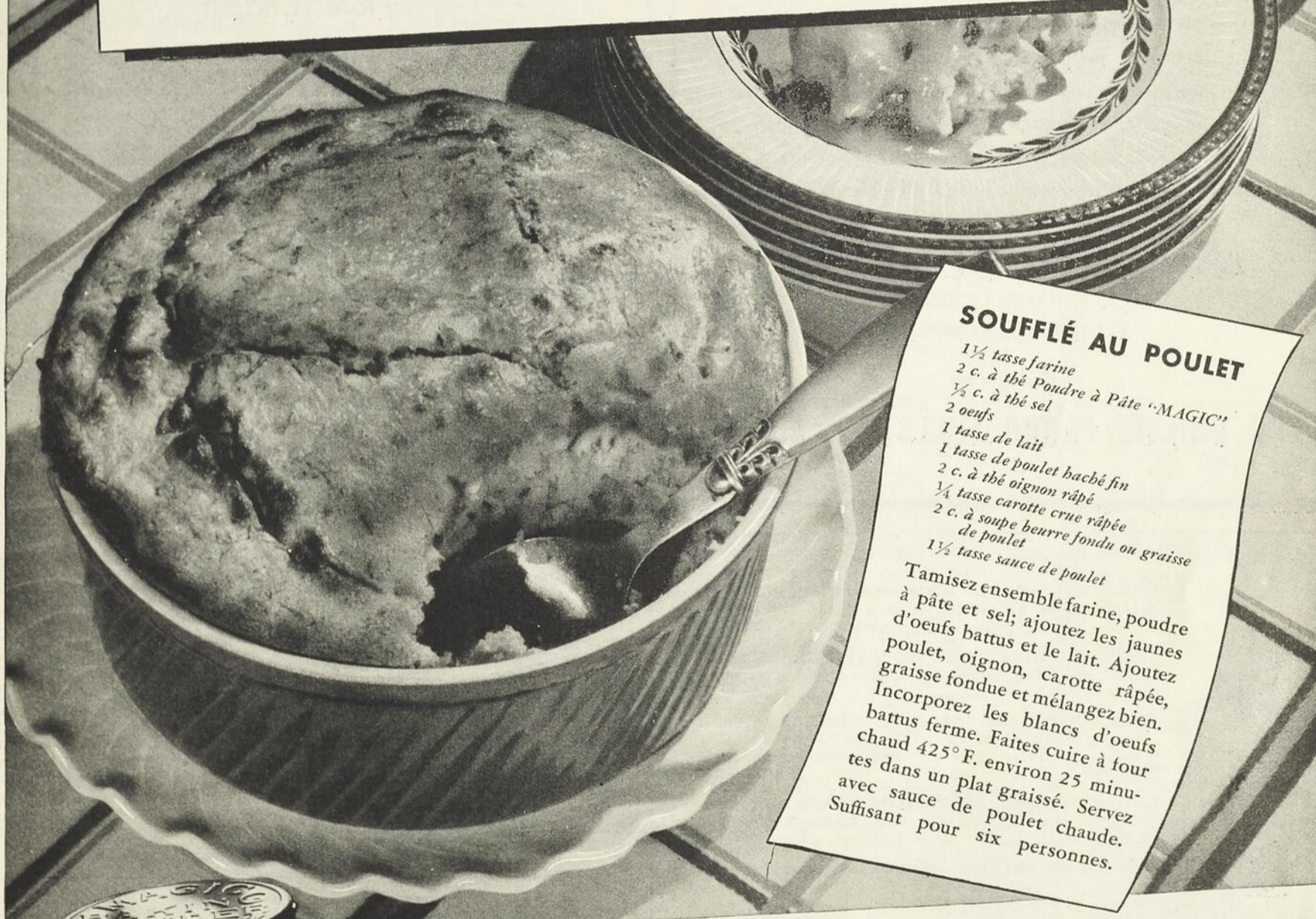
Dernier mot: disons que les repas de l'enfant doivent toujours être servis à des heures régulières, premier facteur de l'entretien de la bonne SANTE.

APRES le lever de l'enfant, la première des bonnes habitudes à lui enseigner est de lui faire boire un verre d'eau, car l'enfant, tout comme l'adulte, a besoin de six à huit verres d'eau par jour et cela pour conserver au corps la quantité d'eau qui entre dans sa composition, soit 75%. Et qui ne sait pas que le meilleur moyen d'éviter la constipation est de boire régulièrement six à huit verres d'eau par jour?



Essayez ce Soufflé au Poulet exquis, peu coûteux ... fait avec seulement 1 tasse de viande

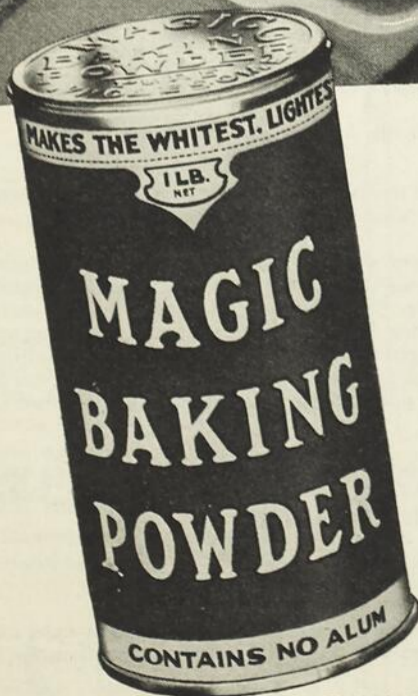
Tendre ... Appétissant ... parce que fait avec la Poudre à Pâte "MAGIC"



SOUFFLÉ AU POULET

- 1 1/2 tasse farine
- 2 c. à thé Poudre à Pâte "MAGIC"
- 1/2 c. à thé sel
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de poulet haché fin
- 2 c. à thé oignon râpé
- 1/4 tasse carotte crue râpée
- 2 c. à soupe beurre fondu ou graisse de poulet
- 1 1/2 tasse sauce de poulet

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez les jaunes d'oeufs battus et le lait. Ajoutez poulet, oignon, carotte râpée, graisse fondue et mélangez bien. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Faites cuire à four chaud 425° F. environ 25 minutes dans un plat graissé. Servez avec sauce de poulet chaude. Suffisant pour six personnes.



FABRICATION CANADIENNE

AUJOURD'HUI que le coût de la vie augmente sans cesse, vous apprécierez une recette économique et délicieuse comme celle-ci. En effet, ce Soufflé au Poulet "MAGIC"—vous le faites avec seulement une tasse de poulet et vous en avez amplement pour régaler six personnes.

Et si vous voulez que votre Soufflé soit tendre, léger, vraiment digne de son nom, ne manquez pas d'employer la Poudre à Pâte "MAGIC". Elle est elle-même économique, car vous en employez pour moins d'un sou par cuisson ordinaire.

Vous ne risquez pas non plus les non-réussites coûteuses avec la "MAGIC"! C'est pour cela que les experts en art culinaire l'utilisent et la recommandent... et que 3 ménagères canadiennes sur 4 lui accordent leur préférence! Pour diminuer les frais et accroître la satisfaction, employez la "MAGIC"!

LIVRE DE CUISINE GRATIS!

Contient plus de 300 recettes "MAGIC" exquises et peu coûteuses... toutes éprouvées et appétissantes. Recettes de mets à la viande, gâteaux, biscuits, tartes et poudings. Postez ce coupon aujourd'hui!

POUDRE À PÂTE "MAGIC"

P 2

Fraser Ave., Toronto

Veillez m'envoyer le Livre de Cuisine "Magic". Je veux pouvoir préparer d'autres mets économiques et délicieux comme ce Soufflé au Poulet.

Nom _____

Adresse _____

Localité _____ Province _____



L'AVOINE OGILVIE

a un goût **MEILLEUR**
est **MEILLEURE**

● Quand vous mangerez l'Avoine Ogilvie pour la première fois vous constaterez dès la première cuillerée que c'est un gruau vraiment délicieux. Son excellente saveur résulte de la haute qualité de l'avoine que choisit Ogilvie pour produire cette céréale, ainsi que des procédés de préparation améliorés qui permettent au grain de conserver toutes ses bonnes qualités nutritives et toute sa riche saveur. Les enfants aiment bien la farine d'avoine quand elle porte la marque

AVOINE OGILVIE

SOURCE EXCELLENTE DE LA
VITAMINE B COMPLEXE

produite par

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO. LIMITED

Siège Social :

Montréal

HUILE NETTOYANTE POUR PEAUX SECHES: L'Huile des Orientales nettoie les pores à fond; fait disparaître boutons, dartres, points noirs, irritation **.89 et \$1.55**

CREME NETTOYANTE POUR PEAUX GRASSES: — La mousse au Citron nettoie profondément les pores et blanchit le teint **.65 et \$1.25**

POUR TOUTES LES PEAUX ET TOUS LES AGES: Crème nourrissante et ANTI-RIDES; INSURPASSABLE pour prévenir les rides et même pour atténuer 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 **.89 et \$1.55**

MOÛSSE DE PÉTALES 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**

Commandes expédiées franc de port sur réception d'un mandat postal — Brochure incluse sur demande. **INSTITUT DE BEAUTE "France"**, 5,600 Avenue Decelles, Montréal.

Méfiez-vous des contrefaçons. Nous n'avons ni colporteurs, ni agents sur la route.



PETITES ANNONCES

SPECIAL BRODERIE

Modèles en couleurs avec tous patrons décalquables au fer chaud. Motifs pour blouses, rideaux, nappes, coussins, chemin table. 20 sous. Service des patrons, casier 25, Montréal.

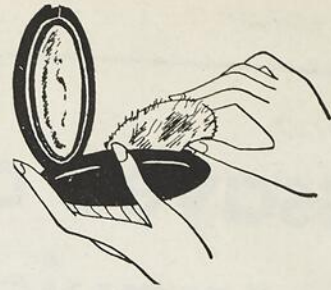
POUR GRANDIR

développer muscles, maigrir, améliorer santé, vue, gagner l'amour, réussir. Envoyez 10c, Institut, 166E, DeMontigny, Montréal.
sept.-oct.

"L'Effort mène au Succès"

"Cours Modernes Pratiques Enrg."
COURS PAR CORRESPONDANCE

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



Quelques sages conseils

Flore Chaput

LOUISE. — Vous ne sauriez supposer le nombre de jeunes filles qui fangent prématurément leur peau par l'emploi de poudres de qualités douteuses aussi bien que par des produits dont elles n'ont nullement besoin. A votre âge, un bon nettoyage — tous les soirs — avec l'Huile des Orientales contribuera à conserver votre teint jeune et frais. Mais, vous pouvez m'en croire, c'est absolument tout ce qu'il vous faut. En tous cas, si vous employez de la poudre, choisissez scrupuleusement une poudre de première qualité; c'est-à-dire une poudre très fine et à peine parfumée.

YOLANDE. — Je ne vous cache pas qu'un produit aussi bon marché ne m'inspire pas confiance. Cependant, comme je n'en connais nullement la formule, je ne peux pas me permettre — en toute justice — de le condamner. Finissez votre bouteille et je vous mentionnerai ensuite le nom d'une Lotion Tonique astringente à base de fruits et d'eau de roses qui redonnera à votre teint l'éclat de ses vingt ans. A bientôt.

SIMONE. — Alors, vous êtes heureuse? Pourquoi n'avez-vous pas commencé plus tôt à suivre ces traitements si simples et si peu coûteux puisque vous considérez qu'ils joueront un rôle pour votre bonheur. — Lorsque votre peau sera redevenue normale, c'est-à-dire moins grasse, vous pourrez vous nettoyer, tous les soirs, avec l'Huile des Orientales au lieu de la Mousse au Citron. La CREME ANTI-RIDES, ne l'oubliez pas, est de première importance. Elle agit comme aliment-tonique de votre épiderme anémique. Cette crème à base de lanoline, d'huile d'amandes douces et d'eau de roses, atténuera graduellement les rides déjà

marquées et surtout, croyez-moi, elle en empêchera de nouvelles pendant longtemps.

ANDREE. — Je ne connais pas la formule des produits que vous mentionnez. Essayez l'Huile des Orientales comme préparation à démaquiller. C'est le produit idéal dans le cas d'une peau fragile et sèche. Un fond de teint? Je connais une Mousse de Pétales de Roses qui vous donnera un fini ravissant et particulièrement lisse. Vous en étalez une très petite quantité lorsque votre peau est encore humide. Tamponnez un peu avant d'appliquer votre rouge en crème "Egyptien". Poudrez en dernier lieu. Soyez assurée que vous serez enchantée du résultat obtenu.

LILI. — Votre peau, avec les années, perd graduellement sa vitalité. Il lui faut donc absolument un aliment-tonique. Evidemment, du moment où vous cesserez de tonifier cet épiderme anémique, il continuera fatalement de se faner. Mais tout simplement parce que vous ne pouvez empêcher la raison de cette anémie (l'avancement en âge) et non parce que vous aurez employé un tonique. Toutes ces réflexions que l'on vous sert sont des histoires en l'air inventées par des personnes qui ne connaissent absolument rien dans la matière.

Avez-vous un problème de Beauté? Ecrivez à madame Flore Chaput, 5600, avenue Decelles. Elle vous conseillera consciencieusement pour les traitements à suivre et pour le choix de vos produits. Si vous désirez une réponse personnelle, ayez soin d'inclure une enveloppe adressée et affranchie pour le retour.

La Chandeleur

(Suite de la page 7)

de; sa sainte Humanité a servi d'instrument pour nous révéler un Dieu en trois personnes: un seul cierge, mais trois branches.

Lors donc que nous voyons fuser goutte à goutte les cires liturgiques, rappelons-nous le souvenir de Jésus-Christ. Car, nous devons processionner à sa suite, nous les enfants de lumière. Et que dans nos labeurs comme dans nos loisirs notre foi éclate aux yeux des hommes pour que notre confiance, montant dans un vif élancement vers la patrie des anges et des saints, mobilise l'amour. Chrétiens, crânement, soyons des prédicateurs de la Vérité par l'exemple et la parole. Le Christ qui ne meurt point, dit à tous et chacun de nous: Vous êtes la lumière du monde.

"Faites qu'aujourd'hui, Seigneur, nous recevions en grande pureté Cette espèce d'ange portatif qui nous guide au travers de l'année, Image du Verbe splendide, le Fils indivisible du Père, La Sagesse qui est issue avant l'étoile lucifère!"

Cette semence du jour futur et de l'éternel Désir
Que nous recevons dormante et ensevelie dans la cire,
Qu'elle s'enracine jour à jour à la fois dans notre corps et dans notre âme,
Réduisant le corps à la cendre, aspirant l'esprit à la flamme!"

ROLAND CHARLAND, c.s.c.



Qu'est-ce que nos rentes viagères? C'est le désir d'une jeunesse prévoyante réalisé dans l'âge mûr. Nos sociétaires suivent l'exemple du cultivateur qui sème au printemps pour engranger à l'automne. Le temps récompense toujours ceux qui comptent avec lui.

CAISSE NATIONALE D'ÉCONOMIE

41 ouest, rue S. - Jacques
Montréal - HArbour 3291

DANS L'OUEST DU QUÉBEC

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

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

LE DROIT

98 rue Georges, Ottawa

PAYS-JASETTES

La passante

UN GRAND MALHEUR

La revue L'OEIL, par la plume de sa rédactrice féminine, a trouvé des mots émouvants pour parler de ce grand malheur qui a angoissé tous les amis de PAYSANA, par la douleur qu'est celle de la famille Smet:

Portés disparus

Jean et Jacques Smet, 20 et 18 ans, sont portés disparus en mer, le bateau sur lequel ils se trouvaient étant considéré perdu "par action de l'ennemi".

Pour eux, le départ, c'était le beau voyage rêvé de tous les adolescents: ils allaient voir du pays et servir, à leur manière, la juste cause. Deux mots sur une dépêche: "portés disparus" et l'aventure est déjà terminée.

Est-ce la nuit qu'un obus a crevé le flanc du navire? Se sont-ils enlacés pour prendre l'élan suprême? Ou sont-ils perdus, dans une chaloupe battue des flots?

Leur père, qui a fait toute la guerre 1914-1918 et qui partage son coeur entre l'espoir de les revoir et l'angoisse de ne rien savoir d'eux, frémit à la pensée qu'ils ont pu avoir, pour tout linceul, la vague ourlée d'écumme. Et il nous disait: "J'en ai tant enseveli des soldats, des tout jeunes. Je prenais soin de leur mettre un mouchoir sur la figure et de leur tourner la tête sur le côté pour qu'ils ne reçoivent pas la terre trop durement."

Monsieur et Madame Smet ont été sensibles aux innombrables marques de sympathie venues de toutes parts pour consoler leur inexprimable affliction.

BONNE NOUVELLE: beaux espoirs

D'un voyage "en bas de Québec", dans les régions du Témiscouata, la directrice de PAYSANA est revenue ravie des bonnes volontés, parce que les normaliennes de l'École de Sainte-Rose-du-Dégelé lui ont fait une promesse. Une promesse mise en chanson, sur l'air du plus enlevé "Youkaidi... kida":

"Notre devise viverons
youkaidi...
Fièrement rurales, nous serons,
youkaidi...
Arts domestiques enseignerons
Grand'ment régionaliserons".

Le mois prochain, une autre excellente bonne nouvelle: ça vient de la Beauce et vous pourrez en croire vos yeux...

CADEAUX DE NOEL

Parmi les cadeaux dont les petites Dionne ont été comblées, on cite entre autres un jeu de bingo, mais nous n'y voyons pas de livres de contes. Ne connaîtront-elles pas Le Petit Poucet, Le Petit Chaperon Rouge et tant d'aimables héros qui occupent l'esprit des autres enfants? Il est vrai qu'étant elles-mêmes les héroïnes du conte le plus fabuleux, elles savent peut-être tout ce qui se passe au pays des fées.

GESTE D'ENFANT

La petite Nathalie Biéler a reçu en cadeau une poupée habillée à ravir. Elle ne s'en montre pas trop enthousiaste. Pendant que personne ne la regarde, elle se hâte de revêtir sa vieille poupée des vêtements de la poupée neuve.

Quand sa grand'mère s'en aperçoit elle lui conseille doucement de jouer avec l'autre plutôt qu'avec la vieille poupée. Mais Nathalie ne veut pas entendre parler:

—Elle n'est pas vieille, ma poupée. Elle ne porte pas encore des lunettes.

UNE PAUVRE FEMME

Les voiles dont les femmes s'enroulent la tête suivant la mode actuelle peuvent faire songer aux turques languoureuses qui hantaient les nuits des héros de Pierre Loti. Pour notre part, ils nous font souvenir d'une pauvre femme de notre pays. Veuve depuis peu, elle se rendit chez la modiste pour acheter un chapeau de deuil, un petit chapeau de rien, tout uni et pas cher.

—Dois-je vous mettre une grande pleureuse? demanda la modiste.

—Ce n'est pas nécessaire, répondit la pauvre femme. Rien qu'une petite brailarde, c'est assez pour moi.

TINO A LA VIE DURE

Colette, que nous lisons, chaque jour, avec un plaisir inlassable, s'excuse auprès d'une correspondante de lui avoir répondu que Tino Rossi n'était pas marié, puisqu'il a épousé Mireille Balin, il y a une couple d'années. Et elle ajoute avec humour:

"Parmi tant de graves événements qui se sont passés depuis deux ans, je confesse avec regret que celui-ci m'avait échappé."

Se peut-il qu'il y ait encore, dans nos campagnes, des femmes qui non seulement portent Rossi brodé en fillette sur leur tablier du dimanche mais qui lui donnent vraiment asile dans leur coeur, comme un dieu?

LA PLUS BELLE DE TOUTES LES NOUVELLES DU MOIS:

Un nouveau cahier de tricot MONARCH No 88
70 pages — tout en français

Il contient:

- | | |
|--|---------------------------------|
| 7 gilets de lit dernier goût | 5 gilets pour hommes |
| 11 chandails pour dames | 4 robes fillettes 4 à 6 ans |
| 5 ensembles sport — bonnet, écharpe et gants | 5 gilets garçons |
| 12 paires de bas à patrons | 6 chandails fillettes 4 à 8 ans |
| 7 sacs à ouvrage | 1 ensemble pour bébé |
| | 1 couverture |

Cahier MONARCH français 88, port et taxe compris: 40 sous

LES AFFECTIONS DU FOIE

Le foie qui est le plus gros organe est aussi le plus important. Son mauvais fonctionnement affecte:

Votre sang...

Vous souffrez de névralgie, de maux de tête fréquents, vous avez des boutons.

Votre digestion...

Vous ressentez des douleurs, des gaz, vous êtes porté au sommeil après les repas.

Votre énergie...

Vous dormez mal, vous vous réveillez fatigué, déprimé avec des idées moroses.

Vos intestins...

Vous souffrez de constipation, vous avez des étourdissements.

Vos reins...

Vous faites du rhumatisme, vous avez des douleurs dans le dos.

Vos nerfs...

Vous êtes nerveux, déprimé, irritable.

Le traitement "CHARDU" pour le FOIE est un des remèdes les plus efficaces pour tonifier votre foie et aider les organes qui en dépendent à fonctionner normalement.

Si vous ne revenez pas sur la voie de la santé avec le double traitement "CHARDU", votre argent vous sera remboursé.

Le traitement est pour 30 jours et est envoyé sur réception de \$2.00.

LES AGENCES DU CHARRE ENRG.

Dépt. P. — Suite 42

20 St-Jacques est, Montréal

PILULES MATERNELLES



CES PILULES augmentent la sécrétion du lait chez la femme et lui permettent de nourrir son enfant aussi longtemps qu'elle le veut sans avoir ses troubles périodiques. Les pilules maternelles sont efficaces dans 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.



Le triomphe des couleurs

PPLUS que jamais, mesdames, vous devez être pratiques et apprendre à vous habiller sans dépenser beaucoup d'argent. Fouillez dans votre garde-robe; ayez un peu d'imagination; consultez votre couturière et grâce aux Teintures AMPOLLINA vous aurez bientôt une toilette entièrement renouvelée à peu de frais.

Vous aimerez vous servir des Teintures AMPOLLINA; elles sont d'emploi très facile et donnent ce lustre et ce brillant que vous admirez dans les tissus neufs. Faites-en l'essai sur les tissus les plus variés et soumettez-les ensuite à autant de lavages que vous désirez et vous constaterez que les couleurs AMPOLLINA sont inaltérables et permanentes.

Voyez, chez votre pharmacien ou marchand, la carte de couleurs AMPOLLINA; une des 107 teintes illustrées vous conviendra. Exigez la marque AMPOLLINA: c'est votre garantie de satisfaction.

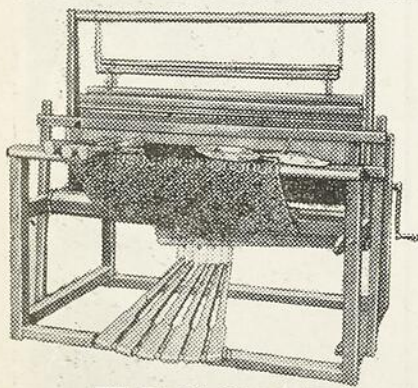
le tube: 15c

Distributeurs:

BARIBEAU & FILS
LEVIS - Qué.

TEINTURE
AMPOLLINA

SOLIDE ET BRILLANTE



TISSEZ

avec plaisir sur un

"METIER LECLERC

Achetez le meilleur métier fabriqué au Canada. Il est employé dans les Ecoles et par les fermières dans tout le Canada.

Ces métiers sont améliorés pour fonctionner facilement. Ils sont solides et leur finition démontre leur haute qualité.

Demandez notre catalogue gratis.

NILUS LECLERC
L'ISLET STATION, QUE.

Avez-vous bien remarqué
page 21

"la plus belle de toutes les
nouvelles du mois?"

VIENT DE PARAITRE

Le *Jeu de la Voyagère* par Rina Lasnier, aux Editions de la Société des Ecrivains canadiens: une pièce en trois actes avec choeurs symboliques mettant en scène la grande et complexe figure de Marguerite Bourgeoys.

Le *Jeu de la Voyagère* retrace la course mystique de l'une des plus belles âmes de l'histoire du Canada français, celle de la très humaine et très héroïque fondatrice de la Congrégation de Notre-Dame.

Emouvant et beau comme le premier galion qui mouilla à Ville-Marie, le *Jeu de la Voyagère* nous rapporte l'âme de Marguerite Bourgeoys avec son zèle, son héroïsme et sa sainteté. L'auteur a entrepris et a réussi à nous rendre cette richesse oubliée.

RIEN QU'UN COMMUNIQUE

Dans le jeune et valeureux "Lac St-Jean" qui vient d'être promu de bi-mensuel au rang d'hebdomadaire, nous lisons un communiqué qui nous enchante: *La Noël dans les Chantiers, aux dépôts des Ecorces et de la Canoë*:

"...grâce à la bienveillante autorisation de S. E. Mgr Melançon... les forêts du Parc national ont été le théâtre de belles manifestations de foi à l'occasion de la messe de minuit. Dans une atmosphère de piété et de recueillement, un grand nombre de bûcherons et d'autres employés ont pu célébrer d'une manière solennelle la naissance du Sauveur.

"Au dépôt des Ecorces, environ quatre cent cinquante hommes assistèrent aux trois messes. La plupart y communieraient.

"...On ne saurait trop louer le zèle des bûcherons qui n'ont pas craint de faire plusieurs milles pour célébrer dignement la Noël."

Ne se croirait-on pas en plein conte de Damase Potvin? Ne verrons-nous pas surgir l'homme qui se "refermit" l'estomac avec un peigne fin, après avoir traversé le lac St-Pierre à la nage? Sûrement, nous allons rencontrer dans la savane le boulé des chantiers.

Rien qu'un communiqué, mais qui nous arrive comme une bouffée d'air pur dans la géhenne des événements tragiques que nous vivons présentement.

Devant un pareil acte de foi, il n'y a pas lieu de désespérer de tout.

LA PASSANTE.

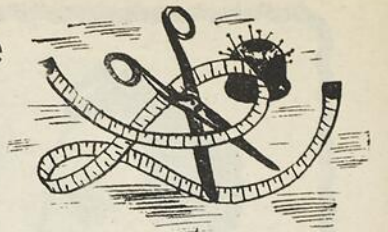
LES PAMPHLETS DE VALDOMBRE

Ne manquez pas de lire le dernier numéro de cette revue de combat qui traite de la littérature, de la politique et de l'actualité. Soixante-douze pages de texte où le pamphlétaire de Ste-Adèle sabre à grands coups pour la plus grande joie du lecteur. Une revue libre, des écrits satiriques et violents.

Le cahier se vend 40 sous chez les libraires. Mais on s'abonne chez l'auteur, Claude-Henri Grignon, Sainte-Adèle, comté de Terrebonne, P.Q., deux dollars pour 6 cahiers de 72 pages chacun.

Paysana s'habille

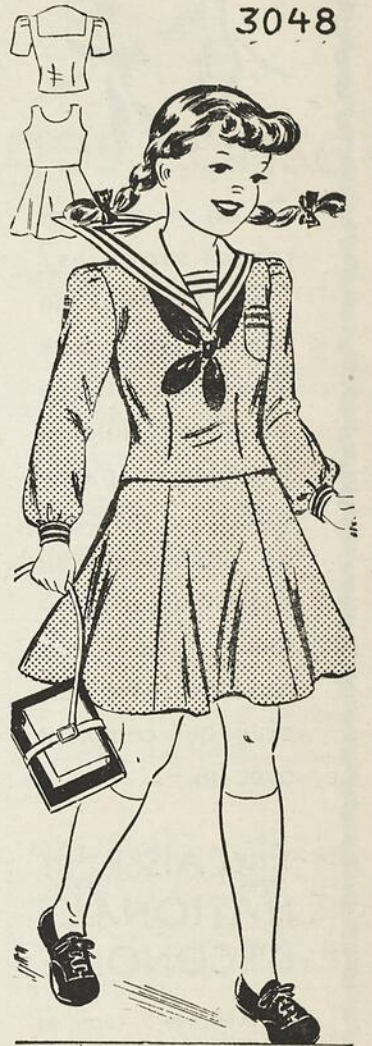
avec des patrons
détailés en français



3167



3048



3103



2823

Laurette Cotnoir - Capponi

DIRECTRICE DE L'ATELIER-ECOLE DE COUPE

1231 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal, Qué.
(licenciée du Gouvernement de la Province de Québec)

Modèle 3167. — Pour les bambines de 2-8 ans, cet ensemble que vous confectionnerez avec amour et joie, tant vous serez certaines qu'elles seront mignonnes avec cette robe à plis et col, et le manteau à poches cornet sans oublier le képi. La taille 4 ans, 2 yds en 35" pour le manteau et 1 3/4 yd en 35" pour la doublure; 1 yd en 35" pour la robe, les deux patrons 3167, 25 sous, et le képi 3051, pour 2-10 ans 25 sous chez Paysana.

Modèle 3103. — Pour votre fillette, voici un charmant ensemble dont la jaquette unie prolongera d'une saison cette robe que vous aviez rangée, parce que les jambes de Thérèse avaient allongé de façon alarmante. Conseil: séparez la jupe du corsage, allongez celui-ci d'une doublure de la longueur nécessaire et c'est tout.

La jaquette fera neuf et nouveau. Même si la robe entière doit être neuve, choisissez de l'écossais à fond voyant et faites la jaquette du ton du fond ou des rayures dominantes et

même deux jaquettes de l'un ou l'autre ton, elles sont si pratiques et confortables et permettent à l'écolière de s'habiller vite et seule. 6-14 ans; 8 ans requiert 1 1/2 yd pour la jaquette en 54" et 7/8 yd pour la jupe. 25 sous chez Paysana.

Modèle 3048. — A moins que vous ne préfériez une "marinière" à jupe évasée; toutes les petites filles en raffolent et même les grandes, en bleu, col blanc et cravate rouge ainsi que la soutache, votre fillette sera élégante et confortablement habillée, 6-14 ans. La blouse et la jupe, 2 3/4 yds pour 8 ans, 1/2 yd pour le col, 3 1/2 yds soutache et 1/3 yd pour la cravate, puis 1/2 yd pour le corsage camisole supportant la jupe. 25 sous, chez Paysana.

Modèle 2823. — Un autre joli ensemble pour fillette est le 2823, établi pour 2-4-6 et 8 ans, 25 sous. Le chapeau 3447 doit être commandé séparément. 25 sous chez Paysana.

Une leçon de couture

Pour terminer, **une leçon de couture**, spécialement dédiée à la jeune maman du bébé qui quittera langes et couches dès les beaux jours revenus: Une barboteuse: 3179, établi pour 6 mois à 3 ans.

1—Bordez et fendez l'ouverture de l'encolure. Joignez les coutures d'épaules et de sous-bras crans sur crans. Pliez la patte d'entre-jambes, cousez-en les bouts, et cousez au bas du devant; cousez la parementure sous le bord du bas du dos et bordez chaque jambe.

2—Taillez le col en double, et as-

semblez les coutures extérieures. Retournez, bâtissez à 1/4" de la pliure, et repassez. Assemblez une épaisseur de tissu à l'encolure, et rabattez l'autre sur la couture.

3—Pour finir, ourlez les mancherons et assemblez aux emmanchures, crans sur crans. Une ganse à l'encolure servira de boutonnière sur le côté droit de l'ouverture, le bouton sur le côté gauche. Croisez le bas du dos sur celui du devant, et placez boutonnières et boutons.

La taille 2 ans, 1 3/4 yd en 35", plus 1/4 yd garniture. 25 sous, chez Paysana.



Son tablier paraissait blanc— mais pas à côté de...



Rinso rend le linge **ULTRA-BLANC**



ESTELLE—Dis donc, Éva, mon tablier net fait pitié à côté du tien. Comment le rends-tu si blanc?

ÉVA—Avec Rinso! Tu sais, Rinso rend le linge plus que blanc—il le rend **ultra-blanc!** Il garde les couleurs lavables brillantes!

ESTELLE—Mais, comment Rinso peut-il rendre le linge si blanc et être sûr pour les couleurs aussi?

ÉVA—Parce que Rinso rend le linge **ultra-blanc—sans blanchiment.** Donc, il est sûr pour les couleurs—et les fines rayures.

ESTELLE—Franchement, j'croisais savoir laver, mais j'n'ai jamais vu un lavage aussi beau que le tien!

ÉVA—Prends mon avis et emploie Rinso, toi aussi. C'est si facile—y'a pas de frottage avec Rinso.

ESTELLE—J'vais certainement l'employer dès mon prochain lavage.

ÉVA—Emploie Rinso une fois et tu n'seras plus jamais satisfaite d'autre chose. Et, pour plus d'économie, Estelle, achète la boîte **GÉANTE.**

UN PRODUIT LEVER

SANS BLANCHIMENT—
C'EST POURQUOI IL EST SÛR
POUR LES COULEURS, AUSSI!

LES FABRICANTS DE
26 LAVEUSES CANADIENNES
RÉPUTÉES RECOMMANDENT
RINSO POUR LES
MEILLEURS RÉSULTATS



LE MEILLEUR POUR TOUT LE LAVAGE!



Patron AB411

Décalquable au fer chaud sur votre toile du pays, voici un patron aux cent usages: un grand motif de 13 x 15 et deux petits motifs de 6 x 11; tout cela pour 25 sous seulement. Peut être utilisé pour parures de fauteuils, décoration de sac à main, coussin, tentures.



Patron AB2954

Dessin au point de croix pour cadre 12 x 15; peut être brodé ou travaillé tissé en incrustation. Patron décalquable au fer chaud. 25 sous.



Patron AB1011

L'avantage de ce ravissant patron est que vous pouvez l'utiliser sur votre propre toile, que vous ayez à broder une nappe d'une verge carrée ou une nappe de trois verges. Vous découpez chaque motif dans le papier: vous l'épinglez sur votre tissu exactement où vous voulez l'avoir. Vous imprimez au fer chaud. Le patron comprend un grand motif central de 12½ pouces carrés; quatre motifs de coin de 6½ x 9, et quatre petits motifs de 1¼ pouces pour les serviettes de table. Une aubaine à 25 sous.



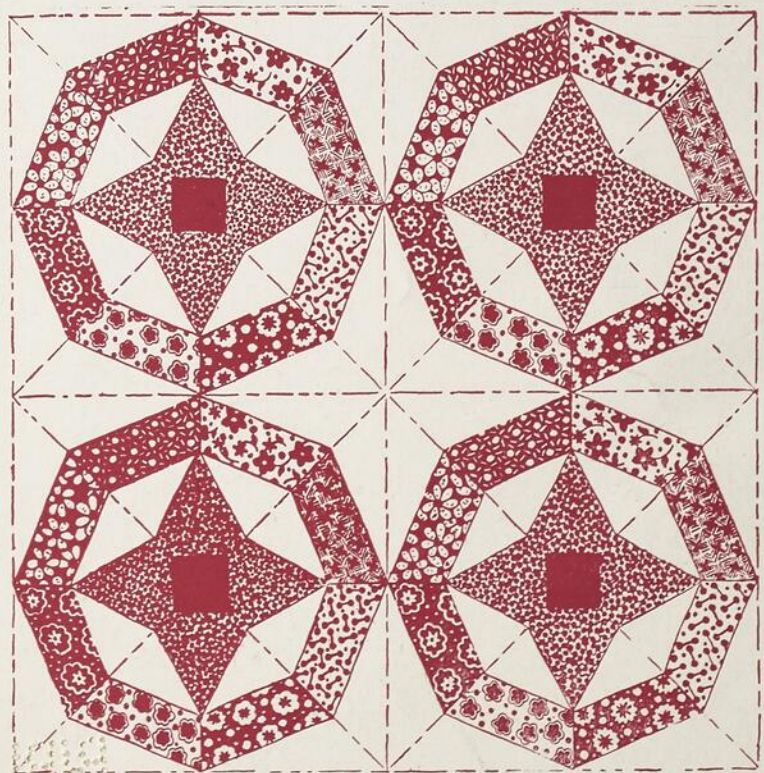
Patron AB2891

Traditions anciennes, méthodes nouvelles: comme les retailles claires ressortent bien sur un montage plus foncé! 25 sous.



Patron AB2587

Une vraie "chaîne des dames" comme vous n'en sauriez rêver de plus gracieuses. 25 sous.



Patron AB406

Fas de limites aux variétés d'étoiles prises à la boîte de retailles. Les plus petits morceaux auront ici leur valeur. 25 sous.