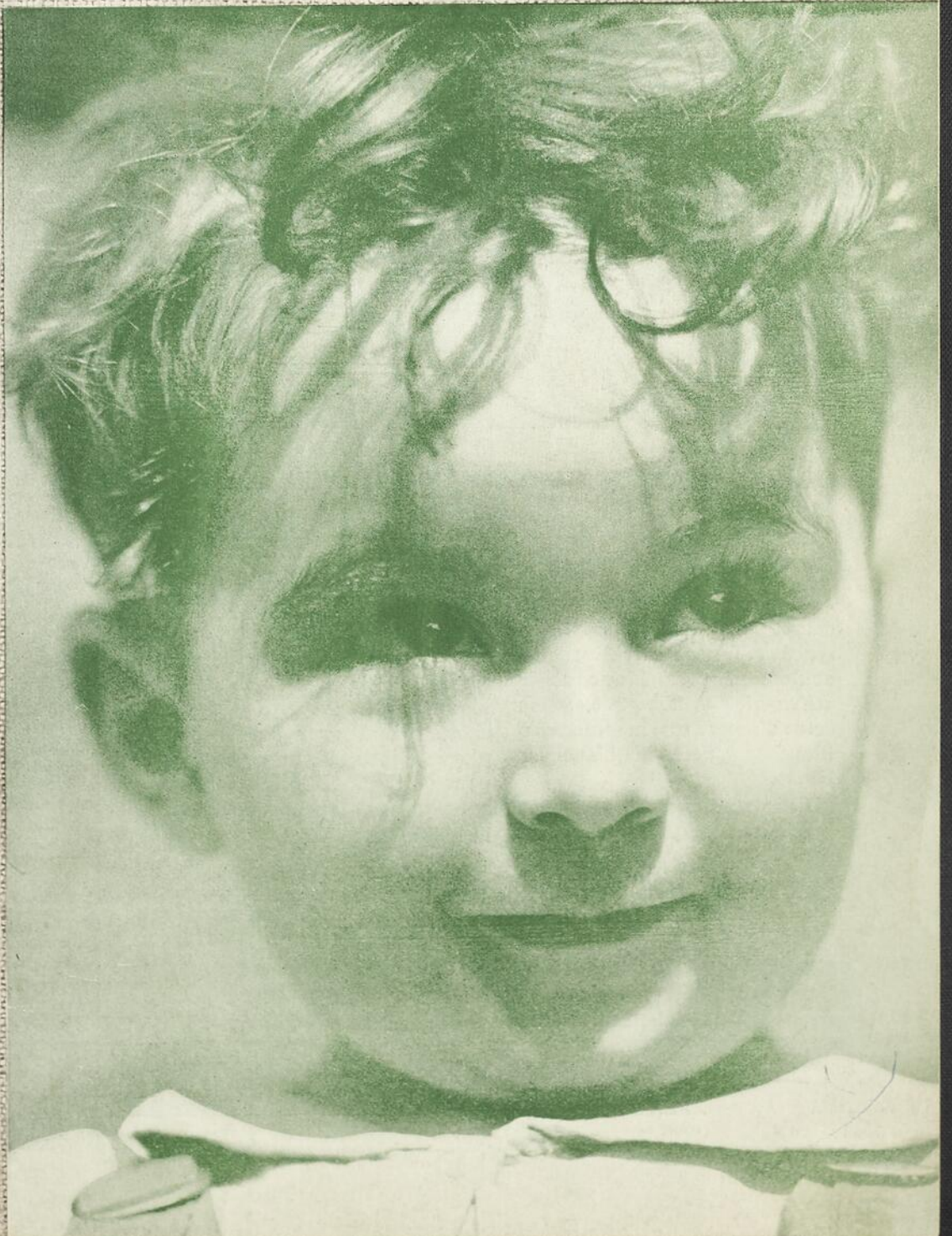


# Jeune Alsacienne



10 SOUS

5<sup>e</sup> année No 4-5



NE  
ante!

Sa chemise  
lui paraissait  
blanche...



...mais pas à côté  
de ce tablier  
lavé au Rinso

**Vous ne serez plus satisfaite d'autre chose  
après avoir vu la BLANCHEUR RINSO**

EN voyant du linge lavé au Rinso, vous vous rendez compte bien vite d'une différence... Rinso rend le linge non seulement plus blanc, mais *ultra-blanc*! De fait, vous serez d'accord que la seule vraie blancheur c'est la blancheur Rinso.

Les couleurs aussi se lavent mieux au Rinso. Semaine après semaine, vous verrez qu'elles gardent tout l'éclat du neuf. Rinso aide aussi à faire durer le

linge plus longtemps. Sa mousse riche détrempe la saleté—élimine le dur frottage.

Quelle que soit votre expérience du lavage, vous ne serez plus jamais satisfaite d'autre chose quand vous aurez employé Rinso. Commandez-en pour votre prochain lavage. Et pour plus d'économie, achetez la boîte GÉANTE.

RINSO FAIT  
DURER LE LINGE  
LONGTEMPS

PRÉSERVE L'ÉCLAT  
DES COULEURS  
AUSSI!



UN PRODUIT  
LEVER

**-rend le linge ultra-blanc**

## Pour les petits

la mode la plus élégante

### Patron PF 3419

Voulez-vous faire un autre ensemble? Votre voisine a-t-elle un petit garçon du même âge que votre petite fille? Achetez alors ce patron en coopération. Il comprend le patron de la jupe, de la blouse et du petit calot ainsi que celui de la culotte et de la blouse pour le petit gars. Mettez-y chacune votre douze sous et demi, est-ce trop cher pour le service et l'aide que cela vous apporte?

Vous pouvez vous procurer ce patron au prix de 25 sous à PAYSANA, 3425 rue St-Denis, Montréal.

ÉCRIVEZ LISIBLEMENT VOTRE NOM, VOTRE ADRESSE, LE NUMÉRO AINSI QUE LA GRANDEUR DU PATRON DESIRE.



2789

6-14



### Patron PF 2789

Pour une fillette de 6, 8, 10, 12 ou 14 ans, la mode la plus élégante et alors la plus jolie, c'est encore et toujours la robe à bretelles, ajustée aux épaules, tombant bien à la taille et généreusement évasée du bas. Avec un choix de blousettes de différents coloris, votre petite aura toujours l'air d'étréner. Le patron 2789, taillé pour 6 à 14 ans, présentant la robe complète, les deux morceaux, vous facilitera la tâche de couture.

Le patron se vend 25 sous, taxe et port compris, à PAYSANA, 3425 rue St-Denis, Montréal.



## Croyez-moi....

### ● Cotons—dernier cri!

Les crépons sont plus en vogue que jamais cette année; ils se lavent si facilement dans une mousse de savon riche qui s'empare complètement de la saleté sans frottage ardu, et aussi parce qu'ils sont si faciles à repasser. Les damiers réguliers sont ce qu'il y a de plus nouveau, les plus populaires sont les carreaux écossais, et les rayures tiennent toujours bon rang surtout pour le vêtement de sport.

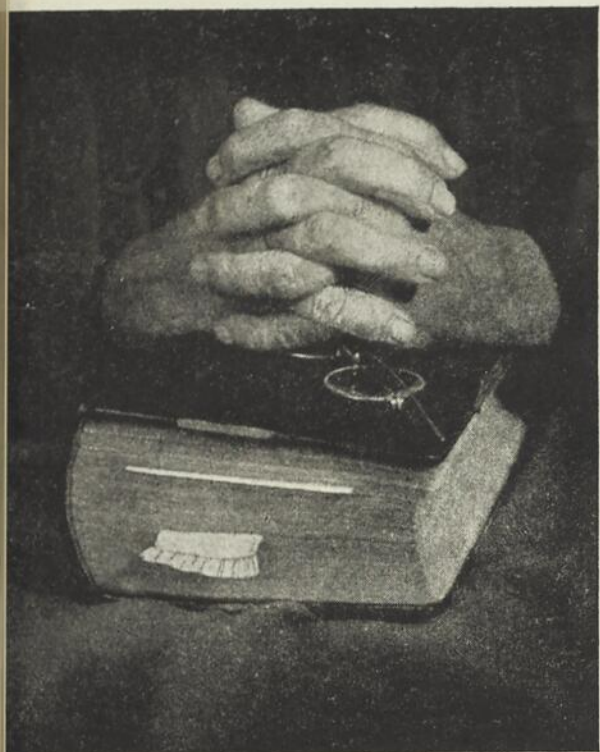
### ● Tissus à housses

Le petit ensemble de coton lavable connaîtra une vogue sans pareil, cet été. Si les beaux tissus à rayures ou à ramages dont on fabrique les housses vous tentent, pourquoi résister plus longtemps? S'ils sont assez jolis pour vos meubles, ils le sont sûrement pour vous! Ces tissus lavables garderont toute leur fraîcheur et l'éclat du neuf, s'ils sont lavés dans une mousse de savon pour le linge blanc et linge de couleur. En plus d'être chic, vous aurez là un vêtement pratique.



### ● Velours côtelé

Le velours à côtes ou corduroi est tout désigné pour remplacer les étoffes de laine, dont l'approvisionnement se fait mince. Le velours à côtes se fabrique plus rapidement que le velours uni, mais l'automne nous apportera de bonnes provisions de l'un et de l'autre. Les deux tissus sont lavables, pourvu qu'on se serve d'une mousse de savon pour tissus délicats et qu'on les étende pour sécher encore tout dégouttants de l'eau du rinçage; il ne faut jamais les tordre. Chauds et durables, ces deux tissus sont, des plus, élégants et pratiques.



## DIMANCHE

Dimanche. Les portes ouvertes  
 Laissent voir les collines vertes,  
 Qui, dans la fraîcheur du matin,  
 Rafrâchissent leur teint...  
 Pour plaire à Dieu, le maître  
 Dans un charme nouveau le sol veut apparaître.  
 Tout chante: le mont et le champ.  
 La tige est fleur, la brise est chant.  
 La nature comme un grand coeur joyeux s'épanche;  
 La nature elle aussi, célèbre le dimanche...  
 Aux calmes abords d'un ruisseau,  
 Des canards gris pataugent dans un seau,  
 Et dans l'herbe ou l'onde se noie  
 Surgit le dos immaculé d'une oie...  
 Les coqs chantent, perchés,  
 Les habitants endimanchés,  
 Attendant les pieuses sonnailles,  
 Jasant du temps et des semailles;  
 Et moi, dans ma fenêtre ouverte sous les cieus,  
 Par laquelle m'arrive un vent délicieux,  
 Je regarde passer, belle en sa robe grise,  
 La voisine, menant sa fillette à l'église...

Oui, conduis ton enfant au temple du Seigneur,  
 Mère, afin que la foi grandisse en son coeur;  
 Afin que, la douceur de Dieu tombant sur elle,  
 Sa tâche soit un jour noble et surnaturelle...  
 Afin que son esprit, enclin à la beauté,  
 Soit traversé parfois d'éclairs d'éternité!...  
 Que l'innocence brille en son regard de vierge!  
 Qu'elle reste naïve et qu'elle allume un cierge  
 Quand, soudain dans la nuit, le grand vent soufflera,  
 Et quand, dans le lointain, la foudre grondera!  
 Que confiante, et d'une âme attendrie,  
 Elle fasse des vœux à la Vierge Marie;  
 Qu'en un coin de sa chambre, elle dresse un autel,  
 Embaumé d'espoir immortel,  
 Couronné de simples louanges,  
 Et de candides têtes d'anges,  
 Où ses bras se tendront, dans un geste éperdu,  
 Quand sur son front joyeux l'ombre aura descendu!

Car il nous faut savoir lever les yeux au Ciel,  
 Et croire qu'il est Tout, qu'il est l'Essentiel.  
 Il faut qu'un jour divin s'ouvre au regard qui pleure,  
 Il faut savoir chercher l'Eternelle Demeure;  
 Il faut savoir plier humblement les genoux,  
 Pour accepter les maux qui s'abattent sur nous,  
 Pour être résigné sans plainte et sans reproche.  
 Quand le deuil avec sa noire cohorte, approche!  
 Mère, apprends à ta fille à prier! Apprends-lui  
 Qu'une douce lumière au fond de l'ombre a lui...  
 Apprends-lui que la vie est ailleurs. L'heure amère  
 Pèsera sur ses jours. Quand, plus tard, jeune mère,  
 Epouse d'un colon courageux et fervent,  
 Défricheur d'un domaine inculte auparavant,  
 Elle continuera la tâche des ancêtres,  
 En élevant nombreux de nouveaux petits êtres,  
 Qu'aux murs de sa maison, alors on puisse voir  
 Les verts rameaux bénits et la croix de bois noir!...

Blanche LAMONTAGNE-BEAUREGARD

## NOS MERES

### Pionnières

Notre survivance en terre d'Amérique, c'est aux femmes qui bâtirent notre pays que nous la devons. Des femmes qui firent ce qu'il fallait faire à chaque instant, sans réclamer d'autre droit que celui de se dévouer et d'épuiser toutes les possibilités de rendement par le courage et le labeur constant.

Saluons d'abord la première fermière du Canada français: Marie Rollet, épouse de Louis Hébert, la première Française qui a foulé le sol d'Amérique et à qui revient "l'honneur du premier sillon tracé sur le sol du Canada" (Sulte).

Pour parer à la famine de 1634, avec son gendre Guillaume Couillard, elle sème des pois, de l'orge, du blé d'Inde, ce qui était bien le moyen le plus pratique de régler le problème du pain quotidien.

Et lorsque Québec se rend aux frères Kirke, elle refuse de quitter le pays. C'était bien là, assure Marie-Claire Daveluy, poser un vrai geste de résistance française. N'était-elle pas alors inspirée par l'appel des tombes qui s'y trouvaient, mais aussi par toute la terre qui l'y attachait et sur laquelle elle s'était penchée avec tant de sollicitude? Ce qui fit dire à Napoléon Bourassa: "qu'en semant son maïs et son froment, la veuve Hébert avait planté les germes de la patrie nouvelle, qu'elle avait contracté un pacte et une union avec cette terre dont elle avait fécondé le sein".

### Héroïques

D'une époque à l'autre, les héroïsmes s'enchaînent, se soutiennent. L'histoire nous garde des souvenirs touchants. Lorsqu'après la bataille des plaines d'Abraham il fallut ramener à Montréal les lourdes pièces d'artillerie par les mauvais chemins du printemps, que se passa-t-il? L'hiver avait été dur: à cause de la famine, on avait dû manger les chevaux. Pour que les hommes pussent s'atteler aux machines, il fallait des câbles. On n'en avait pas. D'un commun accord, les femmes coupèrent leurs cheveux, les unirent en longues tresses, afin qu'il soit prouvé que, devant aucun sacrifice, elles n'avaient reculé.

De l'esprit d'initiative, du courage, il semble que chaque situation nouvelle sait en créer toujours davantage.

Quand les difficultés naissent, qu'après les famines d'alimentation vient la rareté des vêtements, c'est encore une femme qui révèle du sens pratique. En 1705, c'est madame de Repentigny qui, de peine et de misère, il est vrai, mais avec succès, fait bâtir des métiers à tisser, réunit des ouvriers et intensifie une production de tissus. Non seulement elle tire parti des fibres textiles les plus usuelles, mais en découvre de nouvelles, telle, par exemple, la fibre d'orties. Elle utilise abondamment les écorces des arbres et les propriétés colorantes des plantes pour la teinture et l'amélioration de la production textile.

Et à travers tout ce que l'histoire peut nous apporter de permanent dans le courage, la ténacité et le maintien des traditions les plus fécondes, est-il oeuvre plus touchante que celle qui tient de la continuation de la vie même, de ce qu'on a si justement appelé la revanche des berceaux?

### Courageuses

Je me souviens toujours de cette émotion avec laquelle, un soir, en France, après m'avoir laissé parler de notre vie rurale, de nos paysannes, qui filent la laine et le lin et continuent, femmes fortes, à travailler sans cesse de leurs mains laborieuses, je me souviens, oui, de cette question presque timide d'un écrivain parisien:

—Est-ce que c'est bien vrai, madame, qu'au Canada, il y a des familles de sept, huit enfants?

—Si c'est vrai? mais bien sûr. Et sept, huit enfants, ce n'est quelquefois qu'un commencement. Mon grand-père a eu seize enfants. Un de ses frères, qui était son voisin, a eu aussi seize enfants. Je suis, moi, la cinquième enfant d'une famille de treize.

D'étonnement, la question jaillit:

—Mais ce n'est jamais possible que ce soit avec la même femme?...

A partir de ce moment, je n'ai plus jamais dit que c'était mon grand-père ou mon oncle qui avait eu seize enfants. Je disais que c'était ma grand'mère...

### Glorifiées?

On rend avec zèle les plus beaux hommages au Soldat inconnu. Qui songera à élever chez nous un monument à la mère inconnue, ouvrière fidèle des tâches obscures, un monument digne d'elle, à côté de celui des Jeanne Mance, des Marguerite Bourgeoys, des Evangéline?

Mères inconnues, aïeules vaillantes de l'aube au couchant, actives aux champs comme autour du poêle, au rouet comme près du berceau; courageuses de la première maternité à la vingtième parfois; mères inconnues, femmes modestes mais si résistantes, nous vous saluons. Vous avez continué les vertus des anciennes:

La foi qui fait joindre les mains pour qu'elles sachent mieux s'ouvrir à l'heure des générosités nécessaires;

L'espérance qui permet les acquiescements aux devoirs austères en les nimbant de confiance absolue;

La charité, tantôt amour, tantôt sacrifice, qui scelle tous les héroïsmes à la flamme de l'abnégation dont doit être tissée toute la vie d'une vraie femme.

*Françoise Gaudet Lomet*



# 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

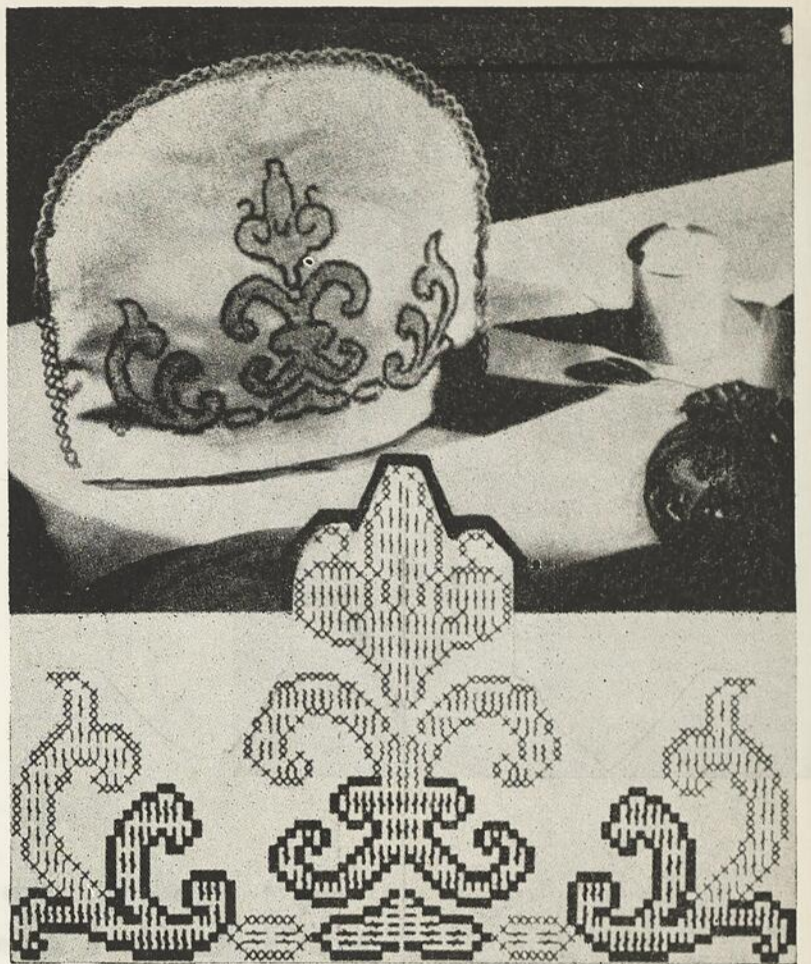
### SOMMAIRE juin - juillet 1942

|  |    |
|--|----|
| Couverture: François Smet, photo RIC                 | 3  |
| Nos mères, Françoise GAUDET-SMET                     | 3  |
| Dimanche, Blanche LAMONTAGNE-BEAUREGARD              | 4  |
| Les premières dames de la cité, Marie-Claire DAVELUY | 4  |
| La lettre d'outre-mer, Emmanuel DESROSIERS           | 6  |
| Les poupées Hutchison                                | 6  |
| Points de broderie                                   | 7  |
| Tricot d'été, les chaussettes de fantaisie           | 8  |
| Pour broder en vacances                              | 9  |
| Ton univers, Abbé Albert TESSIER                     | 10 |
| Les premières confitures                             | 12 |
| Il n'y a pas que le sucre, Bella COUSINEAU           | 13 |
| La pharmacie de famille                              | 13 |
| Projets, Françoise GAUDET-SMET                       | 14 |
| Travaux du mois au jardin                            | 14 |
| Le lapin, Edmond IVART                               | 15 |
| Histoire vraie, Mme J. COMTOIS-CHAUVEAU              | 16 |
| Soignez votre personnalité, Flore CHAPUT             | 17 |
| Tricot   | 17 |
| Point de croix                                       | 18 |

PAYSANA: REVUE MENSUELLE D'ARTS MENAGERS.  
DIRECTION: FRANÇOISE GAUDET-SMET.  
REDACTION: BELLA COUSINEAU.  
CIRCULATION: ANNETTE LAFRANCE.  
BUREAU DE DIRECTION: 3425 RUE ST-DENIS, MONTREAL.  
ABONNEMENT: \$1 POUR 1 AN, \$2 POUR 3 ANS.  
PAYSANA EST IMPRIMEE A BEAUCEVILLE, P. Q.

*Saveur Incomparable*

# THÉ "SALADA"



● MOTIF FLEUR DE LIS brodé au point de croix sur toile du pays.

## LES PREMIERES DAMES DE LA CITE MARIE-CLAIRE DAVELUY

NOTE DE LA REDACTION: Cet article fait suite à celui qui a été publié le mois dernier dans la revue PAYSANA sous le même titre.

**6.—Madame Etienne Pezard de la Touche, née Madeleine Mulloys de la Borde, (1636-1704).**

Texte de Faillon (*Histoire de la Colonie française en Canada*, v. 3, p. 95): "Au mois de juin 1664, il (M. de Mézy, gouverneur de la Nouvelle-France) ordonna à M. de Maisonneuve d'aller le trouver à Québec, et nomma à sa place, comme gouverneur de Montréal et commandant de la garnison, le sieur de la Touche, alors capitaine de la garnison des Trois-Rivières. (Sources de Faillon: *Archives du Séminaire de Ville-Marie*, inventaire de Paris). Mais cette nomination... ne paraît pas avoir eu de suite.

Ce fut à partir de 1663, une période de conflit entre le Conseil Souverain et les Seigneurs de Montréal, et bientôt, et plus particulièrement entre M. de Maisonneuve et M. de Mézy, gouverneur de la Nouvelle France. Sans doute, le capitaine Etienne Pezard de la Touche dut éprouver un certain malaise, en se voyant, soudain, investi des fonctions et du titre de gouverneur de Montréal, alors que M. de Maisonneuve, avec ses incomparables services de vingt-deux ans, en la même qualité, s'en voyait démis sans autre forme de procès, que la décision arbitraire de M. de Mézy. Puis, ce geste malheureux affectait également l'autorité des nouveaux seigneurs de Montréal, les Messieurs de Saint-Sulpice. Fort heureusement, cette nomination, nous apprend l'histoire, ne paraît pas avoir eu de suite... Nous le croyons sans peine. Nous constatons également quel dédommagement semble avoir reçu ce gouverneur nominal de 1664. Durant l'été de la même année, il acquérait avec l'aide de M. de Mézy et Mgr de Laval, qui, apparemment le protégeaient beaucoup, une concession d'une lieue et demie de terre, à partir de la rivière Champlain, en remontant le fleuve Saint-Laurent.

Mais le mariage de cet officier tri-

fluvien, qui comptait quarante ans, vint coïncider avec toute cette malheureuse affaire. Il avait lieu précisément le 20 juin 1664.

Voilà donc pourquoi, nous faisons figurer, dans le cortège des "premières dames" de notre cité, Madame Etienne Pezard de la Touche, née Madeleine Pezard de la Borde, qui avait épousé ce gouverneur nominal, à Montréal, durant l'été de 1664.

La jeune femme, tout comme son mari, était originaire de Saint-Honoré de Blois (Loir et Cher). Née en 1636, Madeleine était la fille de Thomas Mulloys, sieur de la Borde, médecin du roi, et de Sébastienne Hébert. On la voit marraine à plusieurs reprises à Montréal, de 1662 à 1664, ce qui permet de croire qu'elle s'y établit dès son arrivée, et se mit, tout probablement, sous la garde de Soeur Marguerite Bourgeoys ou de Jeanne Mance. Elle y rejoignait, du reste, un groupe de charmantes jeunes filles: Perrine Picoté de Belestre, Marguerite de Thavenot (bientôt Mme François Hertel), Anne Le Ber, Jeanne Testard, Marie Moyen, Marie-Anne Hardy, Elisabeth Haquin, d'autres encore. Toutes se marièrent à peu près dans le même temps. Dès l'automne de 1664, Madeleine et son mari s'établissaient sur leur terre de Champlain. Ils y firent souche et ne quittèrent plus désormais l'intérieur de la vaste seigneurie. Le fils cadet, Joseph, (ou Jacques) né en 1666, sera tué au siège de Québec, en 1690. Une fille Madeleine, née en 1668, épousait en 1691, Joseph de Jordy. Le plus jeune fils, Etienne, né en 1673, se mariait, en 1705, avec Marie Choret d'Orvilliers.

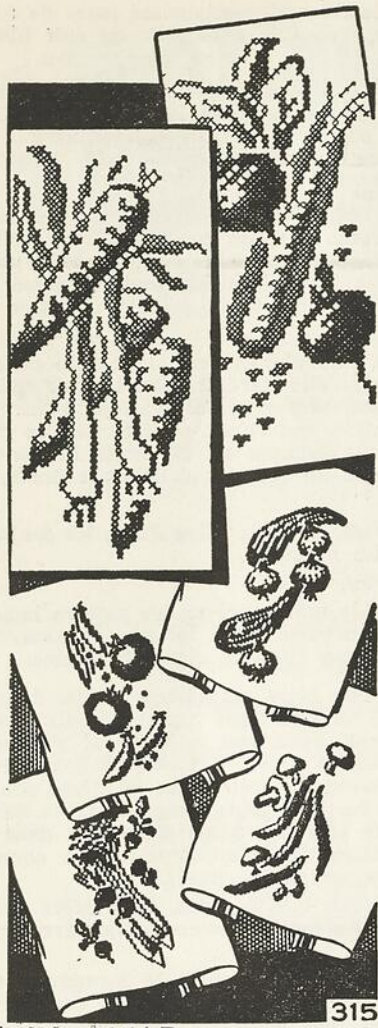
Peu à peu, les fils de Pezard de la Touche adoptèrent comme nom patronymique, celui de leur terre. Leurs descendants furent connus sous le nom de Champlain.

A la mort du capitaine Pezard de la Touche, en 1697, Madeleine Mulloys comptait quarante-neuf ans. Elle mourut dans la seigneurie de Champlain, en 1704, âgée de soixante-huit ans.

(à suivre le mois prochain)



## Une belle forme d'artisanat



**Modèle 315AB** Six beaux modèles de point de croix, pouvant servir également pour des motifs d'incrustation de tissage. Tous les légumes du potager y sont à l'honneur. Présentés dans leur couleur naturelle, ils embelliront les toiles où vous les poserez. Les six motifs pour 25 sous à PAYSANA.



**Modèle 302AB** Une belle parure de lit. Un grand motif pour le drap: 4 3/4 pouces x 18 1/2; et deux de 4 3/4 x 13 1/2 pour chaque taie d'oreiller. Finis en deux tons de rose, avec du vert pour le feuillage; du bleu ou du brun clair pour les boucles, ils vous raviront. 25 sous, tous frais compris.



(Cliché du "PHOTO-JOURNAL")

### LES POUPÉES HUTCHISON

**R**EGARDEZ-LEUR l'air, aux poupées Hutchison! N'est-ce pas merveilleux? Et si vous les voyiez pour vrai, vous n'en croiriez pas vos yeux... La photo n'est rien: il faut les prendre dans nos bras pour goûter à la joie toujours neuve de dorloter une poupée. Les têtes sont faites en céramique dans l'atelier des fils Hutchison déjà célèbres céramistes. Maman Hutchison fait les cheveux en laine blonde ou brune, tandis que d'autres mains actives taillent dans la satinette les corps des poupées. Après, des couturières façonnent les toilettes. Si je vous les présentais toutes... ça vous ferait beaucoup de nouvelles connaissances. Commençons en bas à gauche pour signaler les toilettes d'étoffes du pays: jupe à bretelle en lainage bleu rouge et blanc; et tout de suite après une toilette toute de beau lin du pays, bonnet compris. Rendez-vous jusqu'au bout du rang pour apercevoir une petite chaperon rouge, habillée de tissé-main, de ces jolis et soyeux "tissus Claire", création Claire Lortie. Les petits jumeaux de la rangée du haut, garçon et fille, sont tout fiers de leur toilette écossaise, chandail et calot, mais pas une n'est plus glorieuse que la petite PAYSANETTE, en haut à droite qui porte fièrement le costume VILLE-MARIE 1942, création Cotonnoir-Capponi, dont nous avons parlé dans l'édition de mai.

Les poupées Hutchison sont merveilleuses. Elles arrivent de l'Exposition d'artisanat de Toronto. S'il en entrerait une dans chaque maison du Canada français, il faudrait employer à ce travail si féminin des milliers de mains: celles des céramistes, des ajusteuses, des tisserandes, des tricoteuses et même on leur ferait — jouet ravissant — les plus beaux de tous les souliers-de-beu.

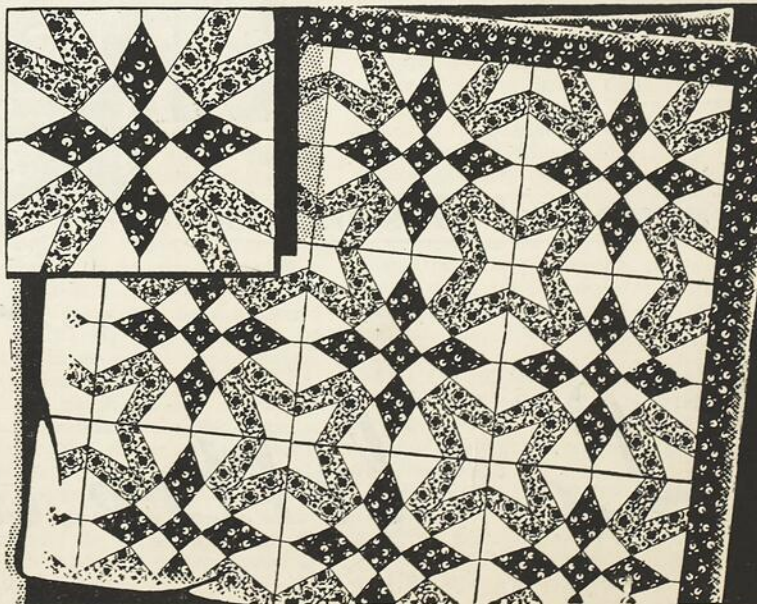
Nous n'arrêterions plus jamais si toutes les femmes de chez nous se donnaient la main... et des poupées HUTCHISON.

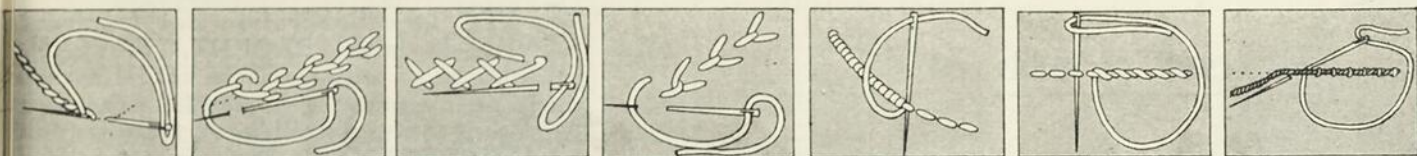


620

**Modèle 620PR** Pendant les vacances, permettez à vos petites filles de se faire un couvre-pieds. Elles découperont chaque appliqué, que ce soit l'ourson ou la souris, le petit chat ou la Mère l'Oie, ou le pinson et le poisson, et avec un simple point de tige en marqueront les contours. Une belle récréation, joignant l'utile à l'agréable. Le patron 25 sous à PAYSANA.

**Modèle 2920AB** Des petites retailles de rien du tout pourront être avantageusement utilisées pour ce beau modèle de couvre-pieds. A remarquer l'allure nouvelle et très élégante de la bordure fleurie. 25 sous à PAYSANA, 3425 rue St-Denis, Montréal.



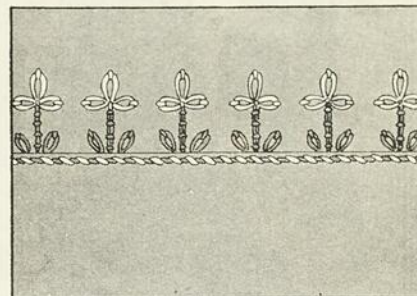


Point de tige    Point d'épine    Point de flanelle    Point de chaînette    Cordonnet    Variation du point devant    Point de boulogne

Tous les clichés ont été gracieusement fournis par les fabricants des fils "Clark" et "Coats".

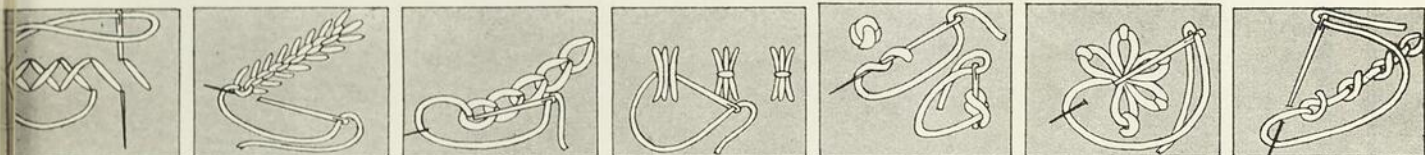
**APPREND A BRODER EN BRODANT.** La leçon de broderie que Paysana offre ce mois-ci à ses lectrices, ne présente pas de difficulté. Il n'y a qu'à suivre les indications très claires des dessins. Placez votre aiguille de la façon indiquée, travaillez soit en partant de droite, soit en partant de gauche comme il convient le dessin et vous aurez appris tous les points de broderie les plus usuels en moins de temps qu'il en faut pour crier: Ciseaux.

Ces points de broderie, répétés soit sur votre linge personnel, soit sur votre linge de maison l'enrichiront beaucoup et vous aurez plus de plaisir à vous en servir. La broderie de couleur est très jolie sur des draperies de toile ou de laine, sur des essuie-verres, des serviettes de toile. Le feston est tout indiqué pour finir nappes, taies d'oreiller, draps; on peut aussi bien employer les jours pour finir ces pièces. Brodez également vos robes d'été et les robes de vos enfants.



Couture décorative.

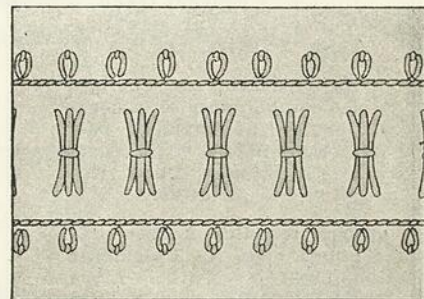
Au point devant variation; tiges point de boulogne; feuilles point lancé.



Point de croix    Point d'arête    Point de chaînette    Faisceau    Point de noeud    Point de bouclette    Variation du point de bouclette

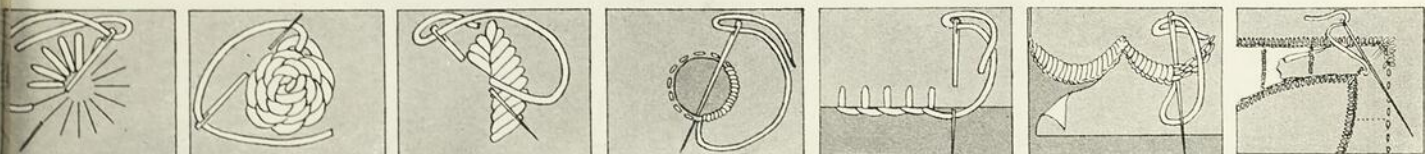
**AVANT DE COMMENCER.** Permettez-moi de vous donner quelques conseils qui vous seront utiles. Ne vous servez pas de n'importe quelle aiguille pour broder; l'aiguille à broder est plus courte que l'aiguille à repriser et elle a l'oeil plus grand ouvert. Il vous faut un cerceau pour tenir l'ouvrage bien tendu et un poinçon pour percer des oeillets, en os ou en métal, des ciseaux à broder bien aiguisés pour couper les fils, découper les festons, etc.

N'employez pas n'importe quel fil à broder; servez-vous d'un bon fil qui durera autant que la pièce qu'il enjolive. Certains points de broderie, les broderies en relief surtout, demandent un fil tordu, d'autres demandent un fil lisse. Pour de meilleurs résultats, choisissez le fil qui convient au point de broderie. Si vous faites de la broderie de couleur, n'oubliez pas que la qualité du fil compte ici encore plus que dans la broderie ton sur ton. Un fil de qualité inférieure déteindra au lavage et vous en serez pour votre peine.



Bordure trois-couleurs.

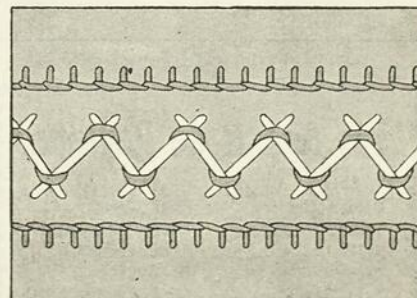
Point de tige en noir, point de bouclette en rouge, point faisceau en bleu.



Point lancé    Point anglais    Plumetis    Oillet (broderie anglaise)    Point couverture    Feston    Richelieu

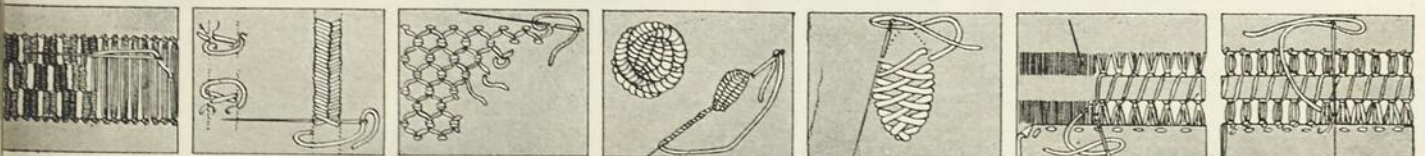
**LES CONSEILS QUI ONT LEUR IMPORTANCE.** Les motifs de broderie à décalquer sont imprimés soit en jaune, soit en bleu. Servez-vous des motifs jaunes sur les tissus foncés et des motifs bleus pour les tissus clairs. N'hésitez pas à couper une partie du motif à décalquer si le coeur vous en dit et à dessiner le motif entier ou une partie du motif de la façon qu'il vous plaît sur le tissu. Epinglez le motif avec soin, côté imprimé sur le tissu. Pressez avec un fer chaud et prenez garde de ne pas déplacer le motif en le pressant.

Pour presser la broderie, mettez le côté brodé sur plusieurs épaisseurs de tissu spongieux, serviette de bain ou couverture de laine, mouillez le dos du tissu et pressez avec un fer chaud. Il n'est pas nécessaire que vous vous serviez toujours d'un patron acheté; vous pouvez inventer vos propres motifs. Sur une pièce de lingerie par exemple, vous pouvez broder un cercle au point de tige, entourer ce cercle de noeuds français, d'oeillets ou de plumetis et vous obtiendrez un dessin très gracieux. Vous pouvez faire courir un motif de votre invention autour d'un bas de robe et décorer les robes d'enfants avec des roses au point anglais, flanquées d'une feuille de chaque côté; dessinez une tige arrondie, une marguerite ou une fleur au point lancé.



Bordure deux-couleurs.

Point de couverture d'un ton foncé, point flanelle pâle, réunis par un fil foncé.



Broderie norvégienne    Point panier    Point de tulle    Point de riz    Point russe    Jours italiens (No 1)    Jours italiens (No 2)

**DONNEZ**

la clef du succès  
à vos enfants



avec une  
**REMINGTON  
PORTATIVE**  
pour la fin d'année

Quelle que soit la voie qui s'ouvre devant vos enfants, ils seront mieux outillés s'ils peuvent traduire leur pensée sur une machine à écrire.

Aujourd'hui, on cherche les compétences et la compétition ne manque pas, donnez donc à vos enfants les avantages d'une Remington portable.

Cinq modèles à des prix abordables. — Paiements différés si désirés. Livre d'instruction gratuit avec chaque machine. Demandez une démonstration.

**VOYEZ LE VENDEUR DE  
REMINGTON DANS VOTRE  
LOCALITE** ou mallez ce coupon

REMINGTON RAND LIMITED  
199 Bay Street, Toronto,  
Dites-moi, sans obligation de ma part, comment me procurer pour essai, n'importe quelle Remington portable, y compris la boîte, ainsi que le livre d'instruction gratuit. Donnez-moi également des renseignements sur votre système de paiements différés.

Nom...  
Adresse...  
Ville... Prov...

**Les Agents de Paysana**

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| Gérard Demers      | Paul Boulay    |
| W. F. Noël         | Roland Bernier |
| Phil. Leduc        | Fred. Doucet   |
| Armand Paradis     | H. Auger       |
| Yvon Ste-Croix     | René Tisseur   |
| J. P. Léveillé     | Fernand Rochon |
| Marcel Vadnais     | Roger Lemay    |
| Louis Ste-Croix    | François Huet  |
| Francis Charlebois | 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.

EXIGEZ CETTE LETTRE DE LA PART DE NOS AGENTS.

**Tricot d'été**

*Les chaussettes de fantaisie*

**A**VEC la collaboration des fabricants de la laine REGENT, PAYSANA présente avec enthousiasme ce bel assortiment de chaussettes à motifs décoratifs. Elles sont toutes détaillées en français dans le cahier REGENT No 18 (en vente à PAYSANA, à 30 cts, taxe et port compris).



PAYSANA, JUIN-JUILLET 1942

Le tableau c...

dessin du mo...

Les croix in...

doit être trici...

les traits bial...

les V, en rou...

Modèle 270

Le mois de ju...

ré au Sar...

avons pensé v...

en vous offr...

travail. L'ea...

point employ...

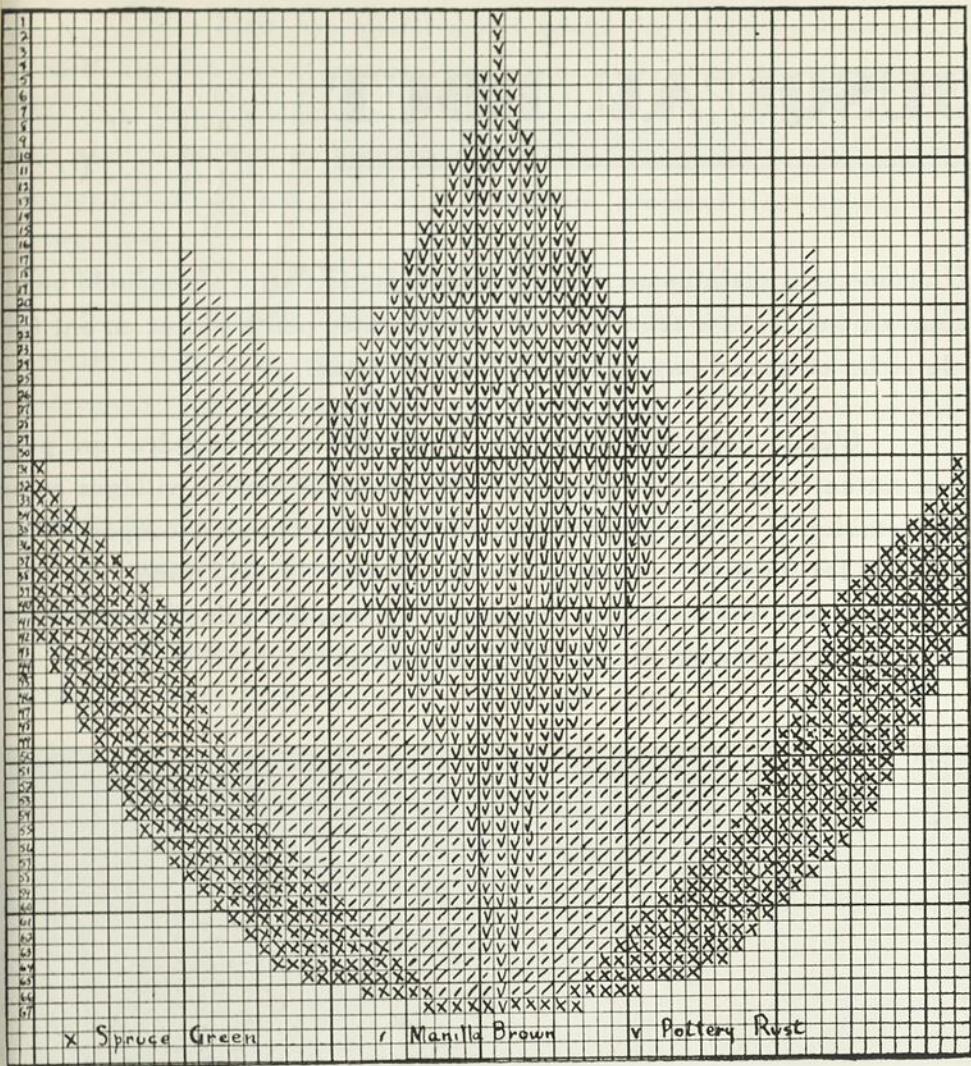
tableau des...

donnés avec...

table au fer...

de 10 x 13 1/2

à PAYSANA.



## Détail du tricot

Le tableau ci-dessus est le dessin du modèle 1884. Les croix indiquent ce qui doit être tricoté en vert vif, les traits biaisés, en brun, et les V, en rouille.

### Modèle 270AB

Le mois de juin étant consacré au Sacré-Coeur, nous avons pensé vous faire plaisir en vous offrant ce patron à broder. L'explication des points employés ainsi que le tableau des couleurs sont donnés avec le patron décalquable au fer chaud, il mesure 10 x 13½ pouces. 25 sous à PAYSANA.



D'appétissants desserts se font rapidement, facilement et à peu de frais avec la célèbre féculé de Maïs Canada.

Le sirop "Crown Brand" est un délicieux sirop de table ainsi qu'un excellent sucré qui peut être employé dans la cuisine à feu ouvert ou au four.

Les ménagères canadiennes protègent la santé du pays dans leur foyer en servant à leur famille des mets délicieux, nourrissants, économiques.

**GRATIS:** Demandez la brochure gratuite "Comment Economiser le Sucre". Elle contient 55 recettes éprouvées. Adressez votre demande au Service de l'Economie Domestique, Dépt. S. A., Canada Starch, casier postal 129, Montréal.



## PÈRE ANTHIME DIT... No. 25F



● L'autre jour, à l'exposition, ils montraient comment les autos étaient faites !... C'est drôle de voir que tous les morceaux, c'est fait séparément, puis après ça, ça se colle ensemble, puis ça fait un char. Si un des morceaux est manqué, bien c'est tout le char qui s'en ressent ! — ...Bien c'est ça, les gars, que j'ai essayé de vous dire depuis longtemps, à propos des oeufs. — Si une poule n'a pas tout ce qu'il lui faut pour pondre à mesure qu'elle en a besoin, ça lui prend bien plus de temps à pondre... Puis c'est pour ça aussi que la moulée de ponte **Miracle d'Ogilvie** la fait pondre bien plus vite — ça lui apporte, comme qui dirait, toutes les parties de son oeuf en même temps ! ...Puis à part de ça les gars, bien vos poules pondent plus longtemps... Ah une mèche plus longtemps, avec de la Moulée de ponte **Miracle d'Ogilvie**.



LES RATIONS "MIRACLE" VOUS ASSURENT DU PROFIT THE OGILVIE FLOUR MILLS Company, Limited

*Extraits de*

## “*Con Univers*”

Abbé Albert TESSIER

*Visiteur-propagandiste des Ecoles  
Ménagères de la Province.*

### LE TRICOT DE MAMAN

Les enfants apprennent la vie à regarder les grandes personnes. Ils essaient très vite de faire comme papa et maman. Ils imitent leurs gestes, leur façon de parler, de marcher. Ils aiment aussi à travailler comme eux.

Le don d'imitation des enfants doit faire réfléchir les parents. Sans s'en douter, ils forment ou déforment facilement les petits, selon la manière dont ils se comportent en leur présence.

Renée a vu souvent sa maman tricoter. Elle s'est arrêtée devant les mains qui jouaient si rapidement avec les broches brillantes. Elle voudrait bien jouer elle aussi avec les broches et avec la laine de maman.

Maman a laissé son tricot sur le fauteuil et Renée en profite. Elle a pris le tricot commencé mais elle n'ose pas déplacer les broches. Elle se contente de placer son petit bras dans l'ouverture du tricot qui ressemble aux mitaines qu'on lui met durant l'hiver lorsqu'elle sort pour jouer dans la cour.

Remarquez le petit air sérieux que Renée prend. Elle est délicieuse ainsi. Si maman veut, Renée pourra tricoter bientôt elle aussi. Il lui suffira de quelques leçons. Les petites filles sont tellement appliquées lorsqu'elles jouent à la grande personne.

Renée a raison de vouloir travailler comme maman. Le travail est le plus passionnant de tous les jeux.

## JUSQU'AU BOUT

**T**U commences maintenant à comprendre que la Patrie a demandé beaucoup de sacrifices à ceux qui l'ont transformée peu à peu et en ont fait le riche et grand pays qu'est le Canada actuel.

C'était déjà une entreprise formidable de prendre un pays complètement en forêt et de le changer en terres cultivées, en villages et en villes confortables. Il a fallu des siècles de travail pénible pour couper les arbres, arracher les souches, niveler le terrain, creuser le sol, tracer des chemins, construire des maisons, des écoles, des églises, des usines. Si nos ancêtres n'avaient eu que ce mérite, ils seraient déjà grands!



Mais nos ancêtres ont connu bien d'autres épreuves. Ils ont affronté des dangers et encaissé des coups de la part des hommes qui possédaient le Canada avant les Français. Les livres te parlent souvent des guerres que les fondateurs du pays ont dû soutenir contre les Iroquois. Des centaines des nôtres ont versé leur sang pour protéger le Canada et défendre leurs foyers.

Quand tu chantes *O Canada*, tu exaltes nos pères qui ont su "porter l'épée". Ils sont nombreux ceux qui eurent le courage de mourir en défendant leur pays. Dollard des Ormeaux est parmi les plus grands.

Tu vois ici Dollard tel que l'artiste l'a campé dans le très beau monument élevé à Montréal grâce aux offrandes des écoliers. Dollard est un peu le héros de la jeunesse. Qu'il te serve de modèle dans toute ta vie. Il t'apprend à aller toujours jusqu'au bout, à ne pas laisser de besognes à moitié faites, à ne jamais reculer devant un devoir, petit ou grand, même s'il faut sacrifier tes aises, tes intérêts, et jusqu'à ton sang!



Cliché LA FAMILLE

N'est-ce pas qu'il a l'air heureux, ce petit bonhomme ? et attentif à sa lecture ! C'est qu'il a reçu comme récompense de fin d'année un beau livre d'images. Vous croyez qu'il n'y en avait plus de livres d'images parce que les bateaux ne peuvent plus en apporter ?...

Notre petit ami en a pourtant reçu un fameux, et ce sont des images de chez nous qui n'ont pas eu besoin de faire de très grands voyages. Son livre, c'est **TON UNIVERS**, avec 52 belles images, photographies de M. l'abbé Albert Tessier qui a fait plus que des images; il a raconté une histoire à chaque image qu'il a composée et ça fait un très beau livre.

Madame, si votre petit garçon n'a pas eu le bonheur de recevoir ce beau cadeau, comme récompense scolaire, faites-lui en donc une vous-même. Le livre ne coûte que 55 sous, taxe et port compris. Commandez à M. l'abbé Albert Tessier, Séminaire des Trois-Rivières.

## LE MARIAGE

### Pour les jeunes gens et les parents :

- VIOLLET. — Relations entre jeunes gens et jeunes filles.  
\$0.55 par la poste.
- VIOLLET. — L'enfant devant la vie.  
\$1.00 par la poste.
- CHRISTIAN. — Ce sacrement est grand.  
\$1.35 par la poste.
- VIOLLET. — Les devoirs d'état, leur valeur spirituelle.  
\$0.55 par la poste.
- VIOLLET. — Education de la pureté et du sentiment.  
\$1.00 par la poste.
- Collection "Face au Mariage", année 1941, 12 tracts.  
\$1.10 par la poste.
- Abonnement à la coll. "Face au Mariage" pour 1942.  
\$1.00.

### Pour les personnes mariées seulement:

- VIOLLET. — Ce qui est permis, ce qui est défendu dans le mariage.  
\$0.35 par la poste.
- VIOLLET. — Morale familiale.  
\$0.65 par la poste.
- MONTIER. — La spiritualité de la maternité.  
\$0.45 par la poste.

## Editions Fides

3425, rue St-Denis, HARbour 7228 Montréal

### NOTRE EFFORT DE GUERRE ET LE VOTRE

Nous sommes instamment priées de faire grande économie du papier, du métal, enfin de tout ce qui entre matériellement dans la fabrication d'une revue. Nous croyons donc que chaque abonné de **PAYSANA** acceptera de bon coeur ce numéro "effort de guerre" combinant les éditions de juin et juillet. Bonnes vacances !

Et à la joie de nous retrouver au début d'août !

La direction de **PAYSANA**



**LA REVUE DES FRUITS**

Appelons-les par ordre alphabétique pour ne pas en oublier.

Il y a tout d'abord l'abricot au goût d'amande, à l'arôme bien développé.

L'ananas sucré qui fait venir l'eau à la bouche et conjugue les saveurs de la pomme, de la fraise et de la pêche.

La cerise rafraichissante comme une eau de source par un jour de grand soleil.

Le coing qui veut toujours être cuit avant d'être mangé et dont le goût légèrement acerbe fait pincer les lèvres.

La fraise rouge, la plus brave, celle qui montre sa tête la première sur la terre dégourdie.

La framboise qui comme la fraise, exhale un parfum suave.

La groseille verte toute striée.

La mûre violette qui habite les bois.

La poire rafraichissante.

La pomme à la chair ferme et savoureuse.

La pêche sucrée et fondante.

La prune, aux couleurs de bijou.

Le raisin dont les mérites ne sont plus à chanter.

La tomate, la petite, jaune et allongée.

**LEURS CARACTERES**

N'allez pas croire que tous les fruits répondent au même traitement. Non, ils sont comme vos enfants. Il y a une façon de prendre Pierre, Jean et Jacques et la façon qui réussit avec l'un ne vaut rien pour l'autre.

**Sucré ou acide**

Certains fruits sont plus riches en sucre que d'autres. C'est le sucre qui conserve le fruit, aussi faut-il le doser soigneusement. La plupart des fruits demandent poids égal de sucre pour se conserver. Cela fait beaucoup de sucre, direz-vous et toute la ration de la semaine y passera. Le gouvernement a prévu cela et lèvera l'interdit au doux temps des confitures.

Pendant que nous sommes sur le sujet, rappelons qu'une balance en cuisine repaiera bientôt son coût initial. Elle vous évitera des expériences coûteuses. Il est difficile de mesurer du sucre et des fruits à poids égal sans balance. N'auriez-vous qu'une romaine, ce serait déjà bien.

Ne péchez pas par excès cependant! Si vous sucrez trop vos confitures pour ne pas manquer votre coup, vous allez le manquer tout de même car la confiture trop forte en sucre n'a plus goût de fruit.

**Mou ou ferme**

Les fruits diffèrent encore par leur consistance. Les fruits mous contiennent



**LES PREMIÈRES CONFITURES**

*Une femme et un enfant à leurs premières confitures sont en plein pays de découverte, pays agréable à l'oeil, au nez, à la bouche. Les joies du voyage ne sont pas limitées car il y a autant de confitures que de fruits, à partir du premier fruit de la saison, la fraise parfumée et fondante jusqu'au bon gros melon d'automne.*

ment plus d'eau que les fruits fermes. Celle-ci doit s'évaporer à la cuisson, d'où nécessité de faire bouillir le fruit plus longtemps.

Une méthode qui donne de bons résultats tout en permettant de réduire le temps de cuisson toujours nuisible à la saveur du fruit est la suivante: on ajoute aux fruits la quantité de sucre qui leur est nécessaire et on les laisse ainsi reposer toute une nuit. Le lendemain, ils ont rendu assez d'eau pour que la cuisson se fasse sans évaporation trop rapide.

**Riche ou pauvre en pectine**

La pomme, la prune, le raisin sont riches en pectine naturelle, en principes mucilagineux qui favorisent la mise en confiture.

La pectine en bouteille vendue dans le commerce vient à l'aide des fruits qui en manquent. La pectine commerciale a trois avantages bien marqués.

1° Elle est de qualité uniforme. On ne peut pas s'y tromper si on suit les indications qui viennent avec le produit.

2° Elle réduit de beaucoup le temps de cuisson, qui, comme nous l'avons dit plus haut, affecte toujours la saveur et l'apparence du fruit et d'autant plus que celle-ci est prolongée.

3° Elle donne plus de volume aux confitures.

La personne qui se sert pour la première fois de pectine commerciale ne saurait mieux faire que de suivre les indications données par le manufacturier, qui a déjà fait toutes les expériences possibles avec son produit et l'a mis sur le marché une fois bien au point.

**LE PRINCIPE DERRIERE LA CONFITURE**

Des fruits et du sucre cuits ensemble jusqu'à évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

**Règles à suivre**

1° Choisissez des fruits mûrs mais fermes.

Un fruit mûr a toujours plus de saveur qu'un fruit qui n'est pas encore arrivé à maturité. Un fruit ferme donne une confiture qui a belle apparence,

celui-ci gardant sa forme à la cuisson.

2° Ne faites pas une trop grande quantité de confitures à la fois.

Il vaut mieux répéter le procédé plusieurs fois que d'essayer de faire toutes vos confitures d'un coup. Six à huit livres donnent une quantité facile à manier.

3° Pesez fruits et sucre au lieu de les mesurer.

Fiez-vous plutôt au poids qu'à la quantité. Il est d'ailleurs difficile de mesurer des fruits aisément écrasés comme la fraise ou la framboise. En pesant les fruits, on préserve l'apparence de la confiture.

La quantité de sucre à ajouter aux fruits est également mieux déterminée par le poids que par la quantité. Les proportions usuelles sont poids égal de sucre et de fruit ou dans les cas de fruits déjà bien sucrés ou riches en pectine,  $\frac{3}{4}$  de livre de sucre par livre de fruit.

Le temps de cuisson diffère avec les variétés de fruits. Un moyen de se rendre compte de l'évaporation de

l'eau végétale contenue dans le fruit est d'observer les bouillons sur la confiture. Quand ils sont plus serrés, la vraie cuisson commence. La vapeur qui s'échappe du chaudron est aussi moins épaisse.

La cuisson réelle qui commence une fois que l'eau est évaporée prend plus ou moins de temps suivant que le fruit est mucilagineux ou non. Plongez souvent l'écumoire dans la bassine à confitures à partir de ce moment-là. Dès que les gouttes se rassemblent sur le milieu de l'écumoire et glissent en bloc lentement, la confiture est à point, c'est-à-dire, cuite à la nappe.

4° Laissez tiédir la confiture pendant quelques minutes.

Remplissez les pots, en les réchauffant peu à peu, pour les empêcher d'éclater. N'oubliez pas de mettre cuiller ou couteau dans le bocal à remplir, vous risquerez moins de briser le contenant.

5° Rangez les pots bien d'aplomb sur une table et laissez-les reposer jusqu'au lendemain.

6° Avant de fermer vos pots, mettez un papier ciré à même la confiture pour couper encore le passage de l'air.

7° Collez les étiquettes sur les pots.

8° Mettez-les dans un endroit très sec.

**QUAND ON MANQUE SON COUP**

Cela peut dépendre de plusieurs raisons.

**Les confitures restent liquides**

Quand le fruit manque de pectine. Faire cuire avec de la gelée de pommes très forte en pectine, ou encore avec de la pectine en bouteille.

**Les confitures cristallisent.**

Les fruits ne sont pas acides. Faire cuire à nouveau en ajoutant du jus de citron, du vinaigre, de l'acide tartrique ou citrique.

**Les confitures moisissent.**

Les pots ont été mal fermés. Enlever la surface moisie, couvrir de paraffine fondue. Refermer hermétiquement.

**Les confitures fermentent.**

Le temps de cuisson n'a pas été assez long. Faire cuire.

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC**

**EPARGNEZ ET FAITES DE L'ARGENT PROFITS!**

**Les Sertisseuses VICTORY**

Faites la mise en conserve de vos fruits, légumes et viandes avec un de nos nouveaux modèles de sertisseuses VICTORY perfectionnées, rapides et faciles d'opération.

A main ou à pouvoir. Ecrire pour catalogue gratuit et adresser vos demandes DEPARTEMENT B.

Demandez-les chez votre fournisseur ou directement.

**JOS. MATHIEU, PROP. VICTORY TOOL & MACHINE CO. 250 ROSE DE LIMA • MONTREAL**

A U temps où cet article a été écrit, le gouvernement ne s'était pas encore prononcé sur la quantité de sucre qui nous serait allouée pour nos confitures. Au lieu d'employer comme par le passé, 1 livre de sucre pour 1 livre de fruits, on nous demande de sucrer nos confitures à raison de  $\frac{3}{4}$  de livre de sucre par livre de fruits.

Cette ration est encore généreuse et les fruits se conserveront comme au temps de l'abondance, avant la guerre et les restrictions qu'elle impose.

# Il n'y a pas que LE SUCRE

Bella Cousineau

**O**N reconnaît aux femmes de l'ingéniosité. Elles auront l'occasion d'en faire preuve en cuisine puisque l'allocation d'une livre de sucre par semaine par personne a été coupée à une demi livre. Il y aura encore moyen de s'arranger avec cette ration surtout si on ne laisse pas de côté le sirop et le sucre d'érable, le miel et la mélasse, le sirop de blé d'Inde, produits qui pourraient à la rigueur remplacer le sucre. Mais nous n'en sommes pas encore. On nous demande seulement d'en restreindre l'usage.

Nous avons essayé dans nos cuisines à votre intention des recettes dans lesquelles il entre très peu ou pas de sucre. Elles sont délicieuses, essayez-les, vous nous en direz des nouvelles.

## FRUITS DE SAISON

### Rhubarbe au four

Essayez avec un linge propre et humide, des pieds de rhubarbe roses. Ne pelez pas à moins que la rhubarbe ait pris de l'âge. Couper en morceaux d'un pouce. Préparez-en 4 tasses que vous verserez dans une casserole allant au four. Couvrez et faites cuire à four modéré 375°F. Au bout de 30 minutes, versez sur la rhubarbe 1 tasse de sirop de blé d'Inde, laissez cuire encore 25 minutes sans couvercle. Laissez refroidir parfaitement avant de servir. Ajoutez une cuillerée à table ou deux de sucre si vous aimez votre rhubarbe plus sucrée. La rhubarbe préparée de cette façon est très rafraîchissante.

## BISCUITS

### Au beurre d'arachides

Temp.: 375°F. Temps: 12-15 minutes

- 1/2 tasse de beurre d'arachides
- 1/4 tasse de graisse végétale
- 1/4 tasse de sirop de blé d'Inde
- 1/4 tasse de sucre brun
- 1 oeuf
- 2 c. à table de jus de citron
- 2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 tasse de farine ordinaire
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de soda à pâte

Démêlez ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit clair, le beurre d'arachides, la graisse végétale, le sirop de blé d'Inde et le sucre. Ajoutez l'oeuf non battu, le jus de citron et le zeste râpé. Mélez bien, incorporez les ingrédients secs tamisés. Refroidissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme (plusieurs heures). Roulez en petites balles que vous placerez à des intervalles de 2 pouces sur une lèchefrite huilée. Ecrasez avec les dents d'une fourchette. Cette recette donne 5 douzaines de petits biscuits.

## POUDING

### Au pain

Travaillez 2 c. à table de beurre jusqu'à ce qu'il soit mou, ajoutez 1/4 de tasse de sirop de blé d'Inde et 1 c. à thé de cannelle; étendez ce mélange sur 3 tranches de pain blanc; taillez le pain en bandes larges d'un doigt, déposez dans un plat beurré allant au four. Battez légèrement un oeuf entier et un autre jaune d'oeuf, ajoutez une pincée de sel, 1/2 tasse de sirop de blé d'Inde. Délayez avec 1 1/2 tasse de lait chaud, parfumez à la vanille et versez sur le pain. Mettez le plat dans un plat de plus grande dimension rempli d'eau aux 3/4 et faites cuire à four modéré 350°F environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre du pouding en ressorte net.



# La pharmacie de famille

*A la campagne, il n'y a pas toujours un médecin à proximité et comme la vie du malade dépend souvent d'un secours immédiat, la mère de famille doit savoir traiter certains petits maux et se pourvoir d'une petite pharmacie contenant les remèdes les plus utiles, les plus indispensables pour les cas de maladie subite ou d'accident.*

*Rien de plus simple que cette pharmacie de ménage: une petite armoire ou un tiroir à compartiments et fermant à clef, feront l'affaire. Une tablette de l'armoire peut être réservée aux objets de pansement, les autres aux médicaments.*

*Toutes les bouteilles seront étiquetées de manière à ne jamais confondre un remède avec un autre. Il est prudent de ne jamais employer un remède conservé dans un récipient non étiqueté.*

Un petit matériel pharmaceutique peut comprendre:

- 1° Un thermomètre clinique pour prendre la température des malades, renseignement que le médecin est toujours heureux de connaître.
- 2° Des compte-gouttes qui servent à doser un médicament qui doit être pris par petites quantités.
- 3° Un entonnoir, des cuillères, des ciseaux, des épingles de sûreté et autres, une éponge.

Parmi les médicaments, on peut citer:

- 1° L'ammoniaque, employé surtout pour piqûres d'insectes, morsures; on en fait aussi respirer en cas d'asphyxie ou d'évanouissement.
- 2° L'alcool, employé comme frictions, comme désinfectant et pour flamber les instruments.
- 3° L'alun en poudre. On l'insuffle dans la gorge, dans le cas d'inflammation des amygdales, ou bien on en fait un gargarisme en le mélangeant avec de l'eau et du miel. Une ouate humide passée dans l'alun combat l'hémorragie nasale.
- 4° Le bicarbonate de soude (soda)



employé pour aider la digestion; dose: 1 c. à café dans un quart de verre d'eau tiède.

5° L'acide borique en poudre. Dissout dans l'eau bouillante, il peut être employé comme antiseptique dans le pansement des plaies, des coupures.

6° Le camphre pour préparer l'alcool camphré.

7° La camomille en infusion comme médicament digestif.

8° Le chlorate de potasse en pastilles et en poudre, comme gargarisme dans les maux de gorge.

9° L'eau de chaux à parties égales d'huile d'olive forme le liniment oléocalcaire avec lequel on panse les brûlures.

10° La farine de moutarde pour faire les mouches, employée aussi comme vomitif.

11° Les graines de lin pour faire des cataplasmes, employées aussi contre la constipation.

12° L'huile d'olive, contre la constipation et pour adoucir les plaies.

13° Le sulfate de soude, l'huile de ricin, l'eau de sedlitz, le sulfate de magnésie ou sel d'Epsom, comme purgatifs.

- 14° L'herbe à dinde pour tisanes.
- 15° L'onguent mentholé pour rhume de cerveau.

16° Le sulfate de quinine, médicament tonique employé contre la fièvre.

17° Le sulfate sublime ou fleur de soufre entre dans la préparation de pommades pour la peau, et aussi comme purgatif pour enfants. Le soufre est encore un désinfectant, mais on lui préfère la formaline.

18° Les sinapismes Rigollot s'emploient comme révulsifs dans les cas de congestion.

19° La teinture d'iode, pour badigeonnage extérieur dans les maux de gorge. L'iode s'emploie aussi comme révulsif (rhume, bronchite, rhumatisme). L'iode s'applique sur la peau en trempant modérément un petit pinceau ou un tampon d'ouate fixé à l'extrémité d'une menue baguette.

Enduire chaque soir la partie atteinte d'une couche assez légère pour qu'il n'en reste pas trace le lendemain matin. Ce médicament fera meilleur effet si l'on applique sur le badigeonnage une couche d'ouate épaisse. Ne jamais utiliser une solution vieillie de plus de trois mois. L'emploi d'iode ancienne peut occasionner des brûlures. Comme antiseptique, l'iode est utilisée pour désinfecter les plaies et les écorchures.

20° La vaseline simple et la vaseline boriquée.

21° Les désinfectants, tels que l'acide carbolique, le chlorure de chaux, le peroxyde d'hydrogène et la formaline.

Il est à remarquer que l'acide carbolique ne se dissout que dans l'eau bouillante.

L'acide borique est excellent dans les lotions pour les yeux, 1/2 c. à thé dans un verre d'eau bouillante et on laisse tiédir avant d'appliquer.

##

**O**UTRE ces médicaments, une pharmacie de famille bien montée doit contenir encore les objets les plus nécessaires aux pansements, à savoir:

1° Un ou plusieurs paquets d'ouate hydrophile ou coton absorbant.

2° Des compresses de vieux linges, des bandes de vieille toile sans ourlet, mouchoirs usés, tous désinfectés à l'avance et gardés soigneusement.

3° De la mousseline claire pour les cataplasmes.

4° Des morceaux de flanelle pour frictions.

5° Du taffetas gommé pour coupures et écorchures.

En ayant soin de remplacer chaque chose dès qu'elle s'en sera servie, la maîtresse de maison aura toujours son matériel au complet et sera à même de rendre service en toute occasion.

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

# LE MIEL

un aliment vivant

**L**ES vertus étonnantes du miel viennent de ses origines naturelles et de sa composition: pure sécrétion de nectar dans la fleur recueillie, élaborée et concentrée par les abeilles dans la ruche. Les bienfaits du miel ont été chantés dans l'antiquité par les Egyptiens et par les Grecs. On ne découvre à travers les âges que des louanges à l'adresse du miel.

Le miel est un aliment vivant, constitué par les principes actifs de la matière vivante: diastases, vitamines, produits de sécrétions de l'abeille ou de la fleur. Ces ferments naturels, en stimulant la régularité des fonctions intestinales, sans lesquelles la beauté ne peut s'épanouir. Chaque goutte de miel est un trésor pour la fraîcheur du teint.

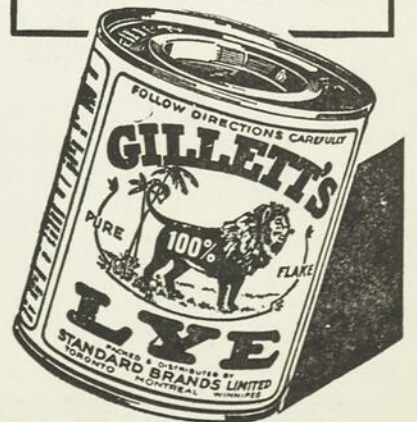
Est-il au lever, petit déjeuner plus agréable, plus réconfortant? Est-il aux repas, dessert plus parfumé, plus léger et plus digestif? Et à goûter, que vous en fassiez d'appétissantes tartines ou que vous en sucriez votre thé, est-il plus exquise friandise?

Mangez chaque jour du bon miel. Il en est de teintes dorée ou brune, de parfums variés, selon sa provenance.

# ÉVITE DES HEURES DE Dur Labeur

**U**NE solution\* de Lessive Gillett Pure en Flocons peut simplifier vos travaux de ménage de multiples façons. Elle dégage les renvois d'eau obstrués, nettoie aisément les ustensiles et évite le frottage parce qu'elle s'attaque directement à la saleté et la fait vite disparaître. Gardez-en toujours à la maison.

**BROCHURE GRATUITE** — La brochure de la Lessive Gillett explique comment ce puissant nettoyeur dégage les renvois d'eau bouchés... garde les cabinets extérieurs propres et 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.

# Projets

"La maman du petit homme  
lui dit un matin :

"A seize ans, t'es haut tout comme  
notre huche à pain";  
à la ville, tu peux faire  
un bon apprenti,  
mais pour labourer la terre,  
t'es ben trop petit,  
mon ami,  
t'es ben trop petit,  
dame Oui !"

(Botrel)

— labourer la terre,  
qu'est-ce que c'est, ça, maman ?

— labourer la terre,  
c'est la travailler  
avec une charrue.

— une charrue ?  
qu'est-ce que c'est qu'une charrue ?

— une charrue,  
c'est un grand couteau  
qui taille un morceau,  
et qui le brasse,  
et qui le retourne,  
pour le changer de place,  
et pour l'amollir,  
afin que la graine  
qu'on mettra dedans  
y soit bien à l'aise,  
pour vite pousser;  
y soit bien à l'aise  
comme les enfants  
qu'on met dans leur lit,  
pour qu'en dormant bien  
ils grandissent vite  
et poussent, poussent  
comme de la bonne graine  
dans de la bonne terre.

— Moi, est-ce que je pourrais labourer ?

— Pas tout de suite;  
tu es trop petit.

— Mais je suis grand.  
Je fais bien des pâtés  
dans le sable,  
et ne salis rien  
ni mes mains ni ma figure  
ni ma salopette  
parce que je sais le tour  
de faire des pâtés  
et puis des bonhommes  
en terre à modeler  
qui sèchent au soleil.  
Labourer, je pourrais  
avec ce couteau  
si j'en avais un.



— Mais c'en est un gros  
et il est si lourd  
qu'il faut un cheval  
bien gros et bien fort  
pour tirer dessus  
dessus la charrue  
qui tourne et retourne  
et retourne encore  
la terre grise — la terre brune.  
Et pour labourer la terre  
la grise ou la brune  
la petite ou la grande  
t'es bien trop petit,  
mon enfant chéri.

— Mais maman,  
des charrues,  
il doit y en avoir des petites  
pour les petites terres  
comme notre cour,  
comme il y a des petits fusils  
pour les p'tits soldats  
comme des petits gâs;  
comme il y a des petits bicycles  
et des p'tits chevaux  
quand on va au cirque,  
des p'tits chevaux  
qui nous font danser  
hop- hop- sur leur dos  
tant que la musique  
joue tout son morceau.

Une petite terre !  
une petite charrue,  
pour un tout p'tit gâs  
qui va faire dodo  
en rêvant tout haut  
d'être un laboureur...

Et quand il sut la chose,  
Jésus se pencha  
au bord d'un nuage rose  
pour voir ce p'tit gâs,  
qui faisait croire à sa mère  
d'un air tout ravi  
que pour labourer la terre  
il n'était pas trop petit  
à cinq ans et demi  
dame oui !

Françoise GAUDET-SMET

# Travaux du mois au jardin

## ECLAIRCISSEMENT

Eclaircir, c'est enlever les plants  
qui sont de trop afin de laisser entre  
ceux qui restent assez d'espace pour  
qu'ils ne soient pas gênés dans leur  
développement. Il importe donc de  
ne pas attendre pour les éclaircir que  
les jeunes plants aient trop développé  
leur feuillage, parce qu'ils étioieront,  
ou qu'ils aient trop développé leur en-  
racinement, parce qu'il deviendra im-  
possible de les arracher, sans déracer-  
ner ou trop soulever les plants voi-  
sins.

C'est précisément pour prévenir ce  
déchaussage ou ce déracinement que  
l'on doit éclaircir à la suite d'une  
pluie ou d'un bon arrosage, lorsque  
le sol est suffisamment égoutté, et  
faire suivre l'éclaircissage d'un co-  
pieux arrosage aux engrais liquides.  
C'est également pour cette raison que  
l'on doit, au cours de l'éclaircissage,  
presser fermement la terre tout au-  
tour du pied des plants qui restent, et  
qui auraient pu être soulevés ou dé-  
rangés par l'arrachage des plants  
vinsins.

## BINAGES

Biner, c'est ameublir la surface du  
sol, en brisant la croûte superficielle,  
tout en détruisant les mauvaises her-  
bes, afin d'aérer le sol, de favoriser  
l'activité des microbes nitrificateurs,  
d'empêcher l'évaporation trop inten-  
se du sol et d'activer ainsi la crois-  
sance des plantes.

On peut biner, soit avec un culti-  
vateur à cheval, soit avec une houe à  
bras (genre Planet, jr) ou soit avec  
un râteau à dents de fer, etc., pou-  
vant pulvériser la surface du sol,  
entre les rangs et entre les plants  
lorsque ceux-ci sont assez distancés.

On doit biner aussi souvent que  
c'est nécessaire, pour empêcher le sol  
de durcir et de s'encroûter. Il faut  
donc biner plus souvent les terres hu-  
mifères. Dans le cas de terres fortes,  
on bine après chaque pluie, quand  
elles se sont bien égouttées et qu'elles  
commencent à s'encroûter. Dans le  
cas des terres légères, on bine immé-  
diatement après un arrosage, afin de  
leur conserver leur humidité, car sui-  
vant un vieux dicton: "Deux binages  
valent un arrosage".

La profondeur à laquelle il faut  
biner ou cultiver le sol varie suivant  
l'âge des plants et leur système d'en-  
racinement. Lorsque les plants sont  
jeunes, l'instrument employé pour bi-  
ner peut pénétrer plus profondément  
dans le sol que lorsqu'ils sont plus  
âgés ou que leurs racines commen-

cent à s'étendre dans les entre-rangs.  
Au début, c'est-à-dire après le semis,  
on peut pénétrer jusqu'à trois pouces  
de profondeur alors que, plus tard, la  
pénétration ne doit pas excéder une  
couple de pouces, et même un pouce,  
auprès des plants, surtout si leurs  
racines sont traçantes.

## ARROSAGES

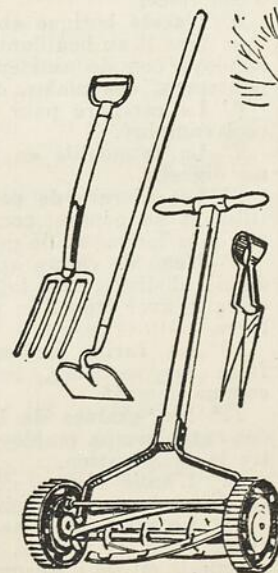
Le jardin doit être établi à proxi-  
mité d'une prise d'eau ou d'un cours  
d'eau. La raison en est que pour pro-  
duire de bons légumes il faut que leur  
croissance soit rapide et sans arrêt.  
Le moindre ralentissement de végéta-  
tion les rend fibreux, durs et coria-  
ces. Or le manque d'eau étant avec  
une température trop froide les deux  
principales causes de l'arrêt de la  
végétation, il s'ensuit que si on ne  
peut pas contrôler cette dernière, on  
peut, par contre, remédier à la sèche-  
resse par des arrosages.

Ceux-ci doivent donc commencer  
avec les semis et se continuer jusqu'à  
la maturité des produits, si nécessai-  
re. Ils doivent être faits de préféren-  
ce le soir car, sous le coup du soleil,  
une trop grande quantité d'eau est  
perdue par évaporation.

Un bon arrosage doit être assez co-  
pieux ou abondant, pour pénétrer la  
terre jusqu'aux racines des plantes;  
sinon, il est plus nuisible qu'utile,  
parce qu'il ne contribue qu'à encroû-  
ter la surface du sol, dans les terres  
fortes, et à la faire s'évaporer davan-  
tage dans les terres légères.

Les arrosages s'imposent après les  
semis, en temps sec, afin d'en activer  
la germination; avant la déplanta-  
tion, afin d'adhérer la terre aux ra-  
cines; après la transplantation, pour  
assurer la reprise des plants; après  
l'éclaircissage, pour empêcher les  
plants de se faner et prévenir l'arrêt  
prolongé de leur croissance.

Il est à remarquer que certaines es-  
pèces de légumes telles que les folia-  
cés, et surtout les choux-fleurs, les  
épinards, les concombres, etc., exigent  
plus d'eau que d'autres. Notons égale-  
ment que les arrosages produiraient  
en temps sec un effet de bien plus  
longue durée, s'ils étaient suivis de  
binages qui en empêcheraient l'évapora-  
tion.



Ministère de l'Agriculture  
de la Province de Québec

# LE LAPIN

*Comment le soigner pour qu'il rapporte*



**EDMOND IVART**  
*Instructeur cynicole*

**P**OUR produire chair et poil, le lapin exige une alimentation suffisante pour sa constitution. Plus un animal est productif, plus vous devez lui fournir, en abondance, les éléments qui lui sont nécessaires.

Le lapin est d'autant plus précieux, qu'il est un assimilateur parfait. Son anatomie, la constitution de ses mâchoires, de son estomac, de son intestin, lui permettent d'absorber facilement tous les éléments nutritifs des aliments. Si ses excréments sont volumineux, cela tient à ce qu'il consomme énormément d'aliments pauvres, comme les fourrages ligneux. Ne donnez pas n'importe quelle herbe, n'importe quel foin. Après floraison, les graminées et les légumineuses, contiennent de moins en moins d'éléments digestibles. Il en résulte plus de déchets et moins d'assimilation, d'où une croissance ou un engraissement moins rapides.

## Le temps est de l'argent

Or, en élevage, perdre du temps, c'est perdre de l'argent. Si, lésinant sur la nourriture, vous retardez la croissance et si vous ne perdez qu'un seul mois, en réalité, vous en perdez beaucoup plus. Vous pouvez ne pas dépenser plus en alimentation, puisque vous employez des produits meilleur marché, mais vous perdez du temps. Vous soignez plus longtemps vos sujets. Vous pensez vous rattraper pour la nourriture, mais vous ne pouvez le faire pour la main-d'oeuvre. Si celle-ci est mercenaire, c'est autant d'argent à déboursier en plus. Si elle est personnelle ou familiale, elle est toujours aussi mal utilisée.

Il y a plus. Conservant vos sujets plus longtemps, vous devez avoir plus de loges, c'est-à-dire immobiliser un capital plus important, qu'il vous faut cependant rénumérer.

Tout ceci n'est encore qu'un petit côté de la question. Ce qui domine dans l'élevage du lapin, c'est sa prolificité considérable. Tenant compte de ce que vous demandez aux lapines pendant la gestation et l'allaitement à jet presque continu, vous ne pouvez obtenir des sujets bien constitués, de croissance rapide et de santé parfaite, qu'avec une alimentation excellente. Cela ne signifie pas que les nourritures coûteuses sont toujours les meilleures, et par suite, indispensables.

En réalité, composez l'alimentation du lapin, comme celle de tous les autres animaux, d'éléments sains et économiques; mais, avant toutes choses, établissez des rations parfaitement

équilibrées, répondant à tous les besoins de vos élèves, mais ne les dépassant pas. L'économie doit marcher de pair avec la science de l'alimentation.

## La chair du lapin

Rien ne sert de tenter une spéculation agricole, industrielle, commerciale ou financière, si vous ne pouvez pas placer, avec bénéfice, les produits de votre exploitation. Même dans le cas de l'élevage du lapin exclusivement familial, destiné en principe à fournir votre table, placez-vous au point de vue strictement commercial. Rien ne sert de produire de la viande de lapin si elle vous revient à un prix plus élevé que chez le marchand. Il est inutile de vous efforcer à produire des peaux de qualité, si leur production coûte plus cher que ce que vous

pouvez trouver dans le commerce. Par conséquent, placez-vous, même dans le cas du petit élevage familial, au point de vue de la valeur du produit et des bénéfices qu'il vous permet de réaliser.

La viande de lapin est saine, agréable, de bonne qualité. Elle est en demande de plus en plus. La preuve c'est que son prix se maintient malgré l'augmentation de l'élevage. L'industrie de la fourrure devrait provoquer un accroissement de la qualité de la viande de lapin. Vous savez qu'un moyen de vous rendre compte à première vue de la santé d'un animal, c'est de regarder son poil. S'il est vrai pour l'homme que les yeux sont le miroir de l'âme, il est aussi exact, que chez les animaux, le poil est le baromètre de la santé. Chez le lapin, la production d'une peau de qualité, est le corollaire d'un parfait état de santé, par conséquent d'une viande de choix.

## Les débouchés pour la fourrure

L'emploi de la fourrure du lapin est universel. Jusqu'ici c'était la France

qui détenait la première place dans l'élevage du lapin, ainsi que l'utilisation des peaux de lapins. Les avantages de la fourrure du lapin sont multiples. La peau présente de grandes dimensions à côté de celles de la plupart des sauvagines. Elles est plus souple tout en possédant un cuir assez résistant. Le poil de lapin se teint avec la plus grande facilité et permet toutes les dispositions rêvées; au trempé, donnant une teinte de fond uniforme; à la brosse, teintant seulement l'extrémité des poils; au pochoir permettant tous les dessins possibles; rayés de taches régulières, mouchetage, etc. Tous ces procédés peuvent être employés séparément ou ensemble, donnant une gamme de variations multiples au pelletier.

Les nouvelles races perfectionnées dispensent de ces traitements, parce que les poils, isolément et en masse, possèdent des caractères spécifiques de couleurs, dispositions, etc. Là, le lapin est roi. Sans atteindre les splendeurs du renard argenté ou de la zibeline, il possède le nombre, et son débouché est universel. Des fourreurs, des couturiers classés présentent le lapin sous son vrai nom. Les femmes les plus élégantes l'achètent, alors que leurs mères ne l'acceptaient que sous des noms d'emprunt.

Dans tous les cas, peaux naturelles ou teintes, subissent ou non, un autre traitement physique. L'éjarrage ou épilage de poils comme cela se pratique pour nombre de sauvagines, telle la loutre; le rasage ou passage à la tondeuse diminuant la hauteur du poil à la volonté du pelletier. Enfin le lapin participe à l'avantage appréciable des sauvagines élevées en captivité, de pouvoir être abattu au moment précis où sa fourrure a la valeur maxima. Cette dernière condition vous procurant un bénéfice plus important, dépend naturellement de la façon dont vous conduisez votre élevage.

Les lapins élevés en vue de la production de la viande sont aussi des dispensateurs de pelletteries si les sujets sont sacrifiés avec leur poil d'hiver, le meilleur, ou même d'été. Dans ce cas, la fourrure est inférieure mais sert néanmoins de fourrure. Par contre, dans la production continue de viande de lapin, vous êtes forcé d'abattre des animaux en mue. La peau n'a aucune valeur pour la pelletterie. Le poil ne résisterait pas aux opérations successives de préparation. Mais ces peaux peuvent être employées en feuturerie.

Le poil d'Angora est susceptible d'applications multiples. Les possibilités de ces débouchés sont importantes, dépendant toutefois étroitement de la façon dont vous livrez vos produits à l'industrie.

**Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.**

## Alimentation Spéciale pour vos Lapins

Voici une nourriture spéciale, créée spécialement pour vos lapins... Chow Purina pour Lapins. Les tient heureux, en bonne santé, les engraisse à bon marché, leur donne beau poil. Une nourriture économique. Voyez votre vendeur de Purina le plus rapproché ou écrivez au Département du Lapin,

**PURINA MILLS**  
Montréal, Canada



## Quelques recettes

### LAPIN SAUTE A LA MINUTE

Dépouillez, videz et coupez un lapereau en morceaux. Supprimez la tête, le cou, le foie, le mou. Faites chauffer du beurre dans une sauteuse, mettez-y les morceaux, salez poivrez et épicez. Faites partir à feu vif; lorsque la viande est atteinte, ajoutez des échalotes hachées finement. La cuisson terminée, détachez le fond de la casserole avec un peu de beurre fin et le jus d'un citron, dressez les morceaux sur un plat chaud et servez.

### LAPEREAU SAUTE AUX FINES HERBES

Préparez et procédez comme ci-dessus. La cuisson terminée, ajoutez une cuillerée de persil et de civette hachés fin, un jus de citron, un peu de glacé de viande et un petit morceau de beurre fin; dressez les morceaux sur un plat chaud et servez.

### LAPEREAU AUX PETITS POIS

Prenez un jeune lapereau, dépouillez-le et coupez-le en morceaux. Faites revenir de belle couleur avec de petits morceaux de lard de poitrine coupés en dés. Retirez. Avec le beurre resté dans la casserole et une pincée de farine, faites un petit roux; tournez avec la cuiller de bois pendant quelques instants; mouillez d'un peu de bouillon, ajoutez un bouquet garni, du poivre et une pincée de sucre en poudre. Remettez le lard et le lapereau, ajoutez des pois nouveaux et cuisez à feu doux. La cuisson terminée, retirez le bouquet; dressez le lapereau sur un plat avec les pois en garniture et servez.

**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, Pharmacies Brunet et Livernois et à la Pharmacie Montréal.

**DÉMANGEAISON ARRÊTÉE en un instant**

Pour soulager promptement la démangeaison causée par les boutons, pustules, eczéma, pied d'athlète, et autres affections cutanées provenant de causes externes, appliquez la Prescription liquide, rafraichissante, antiseptique D.D.D. Non grasseuse, non tachante. Calme l'irritation et fait cesser promptement la démangeaison même la plus intense. Une bouteille d'essai de 35c vous conviendra, ou argent remis. Demandez aujourd'hui même à votre pharmacien a **PRESCRIPTION D.D.D.** 38F

**Agrandissement GRATIS**

Avec chaque commande pour 25c nous donnons gratis un agrandissement de 5 x 7 pouces. Rouleaux de films développés et imprimés, 25c chacun. Impressions 8 pour 25c. Tout travail fait par des experts.

**Service de Photographie Commerciale**

B. P. 6, Dept. PY, Outremont, P. Q.



**Histoire vraie**

Mme J. COMTOIS-CHAUVEAU, M. D.

**C'**EST une histoire vraie et triste à pleurer parce qu'elle se passe "chez nous" en 1942.

\* \* \*

Cunégonde avait vingt-trois ans révolus quand son père et sa mère, aussi ignorants qu'elle des dangers de la vie en dehors des cadres familiaux, décidèrent un bon soir qu'ils en "arrachaient" parce qu'ils ne savaient pas tirer parti de leur capital humain représenté par neuf Canadiens en bonne santé. C'est pourquoi le lendemain après la soupe, pendant que Cunégonde balayait la place, sa mère lui dit tout à coup et à propos de rien: "Sais-tu qu'il y a plusieurs filles de la paroisse qui travaillent aux industries de guerre et qui en reviennent habillées comme des princesses sans parler de tout l'argent qu'elles apportent à la maison.

Fais ta malle, tu vas y aller. Tu n'es pas plus bête que les autres. Ça fait assez longtemps qu'on dépense de l'argent pour toi. Ce n'est pas qu'on l'a fait à regret mais à ton âge et avec l'instruction qu'on t'a payée, tu devrais être capable de commencer à nous aider. Il faut aussi penser que ça te donnera la chance de rencontrer un beau parti, poli, bien habillé, bien élevé, un monsieur quoi! Par ici, il n'y a que des "habitants" comme nous qui ne sont pas assez bien éduqués pour une demoiselle graduée de l'école normale comme toi. Il faut essayer à se réchapper. Ça fait trente ans qu'on ménage tant qu'on peut et s'il y a quelque chose, on est plus pauvres que lors de notre mariage parce que notre terre est hypothéquée".

Trois jours plus tard, Cunégonde montait dans le train avec cet air craintif de l'oisillon qui essaie ses ailes pour la première fois hors du nid. Cunégonde n'était pas plus bête que les autres, elle eut une place, écrivit régulièrement à sa maman, lui fit très tôt des cadeaux d'argent. Elle vint souvent se promener; à chaque voyage, elle exhibait une toilette neuve et sa mère, trop bonne et trop simple pour être soupçonneuse se pâma d'admiration en palpant les luxueux et soyeux sous-vêtements de sa Cunégonde, en s'exclamant: "Elle est rien que sur la soie, quand on pense..."

A quelque temps de là, elle dit à son mari: "Penses-tu qu'on a fait un bon coup en envoyant notre grande

filie travailler en dehors? Du train où vont les choses, c'est elle qui va payer tous nos intérêts cette année."

**M**AIS la même semaine, Cunégonde consultait un médecin de Montréal à propos de certaines choses qui l'inquiétaient malgré son ignorance simplifiée et les menteries du beau cavalier qu'elle avait récolté en ville. Depuis trois mois, ça n'allait pas, elle pensait que ça devait être ses organes; au questionnaire du médecin, elle admit avoir mal au coeur le matin et remettre ses trois repas depuis une semaine. On aurait pu s'inquiéter à moins.

Le docteur lui fit comprendre qu'elle était enceinte. Elle tomba des nues. Comment se pouvait-il? "Je pensais souffrir de gastrite". — "Vous ne pensiez tout de même pas que l'histoire des choux, des rosiers et des sauvages, ça tenait debout" de lui dire l'homme de l'art. — C'est ce qu'"ils" m'ont toujours dit. "Ils", ce sont les parents innocents, ignorants, trop simples pour penser qu'il faille armer un soldat pour l'envoyer à la guerre.

"Votre ami vous aime-t-il?" — "Mais oui, il m'adore, je l'adore, il est beau, il est fin, intelligent et il me donnait de l'argent pour envoyer à mes parents qui sont pauvres". — "Mariez-vous, ma petite, je formule pour vous les meilleurs voeux de bonheur." — "C'est facile à dire, docteur, imaginez-vous qu'avant-hier, j'ai appris qu'il était marié. Qu'est-ce que je vais faire, je l'aime tant?"

"Je ne resterai certainement pas comme cela. Il y en avait une qui travaillait avec moi et qui était mal prise elle aussi. Je lui demanderai ce qu'elle a fait. J'y laisserai tout mon salaire de l'année s'il le faut." — "Vous n'allez pas commettre un meurtre, ma petite fille, fit le docteur, bon papa". Rien ne comptait plus, elle ne resterait pas "de même".

**MORALE:** Adieu, veaux, vaches, cochons, intérêts, beau parti. Quand sérieusement, l'on vous dit: "Gardez vos terres, agriculteurs", moi, je vous dis et je sais ce que je dis: "Gardez vos filles". S'il vous est impossible de les garder, de grâce, apprenez-leur à nager avant de les lancer à l'eau.

**SUGGESTION:** Une école de parents à la campagne est grandement nécessaire, vous ne vous imaginez pas à quel point. Qui s'en mêlera?



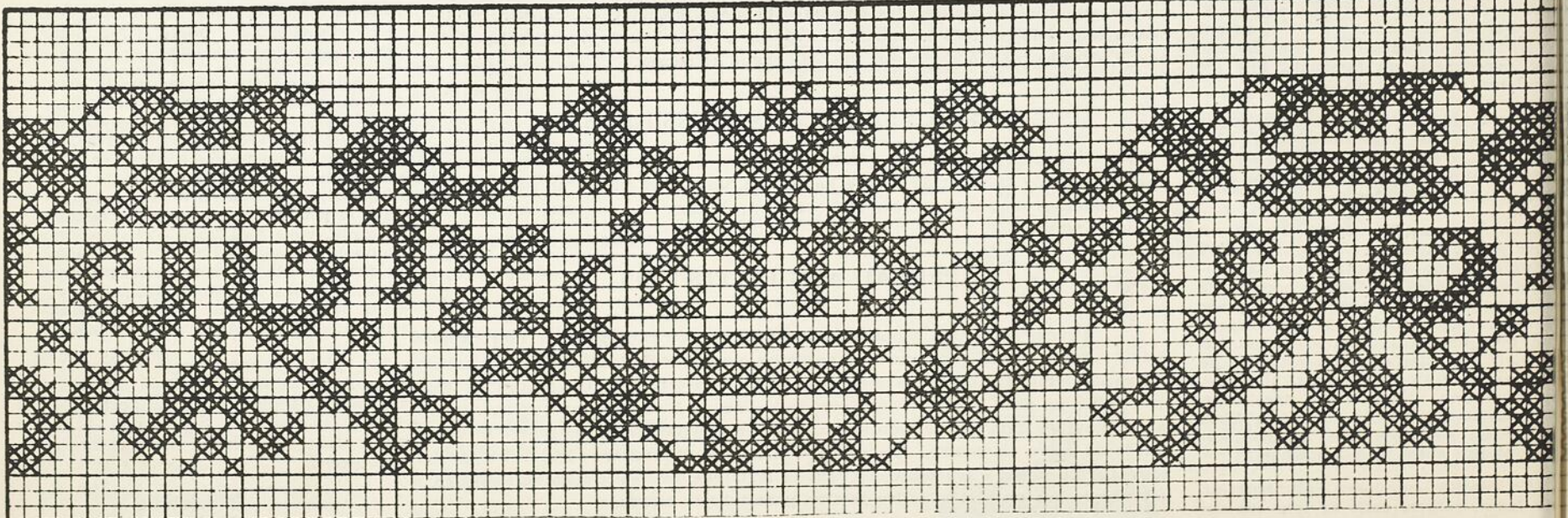
- HUILE NETTOYANTE POUR PEAUX SECHES:** L'Huile des Orientales nettoie les pores à fond; fait disparaître boutons, dartres points noirs, irritation . . . . .89 et \$1.55
- CREME NETTOYANTE POUR PEAUX GRASSES:** La mousse au Citron nettoie profondément les pores et BLANCHIT le teint . . . . .65 et \$1.25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

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

**INSTITUT DE BEAUTE "France"**

5600 Ave Decelles, Montréal

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



**MOTIF AU POINT DE CROIX**

que vous pourrez copier pendant vos loisirs de vacances. Modèles additionnels page 18.

Flore CHAPUT

## Soignez votre personnalité

**PRINTEMPS.** — Il ne faut pas s'ancrer et paraître toujours la même: on risque de devenir morne et sans couleur. Pour la même raison que le printemps on éprouve le besoin de faire certains changements dans son intérieur, il faut aussi se renouveler personnellement. Votre peau, après la froide saison, est devenue "farineuse" et terne? Attention! Les rides vous guettent. Massez — tous les soirs — une crème Anti-Rides de bonne marque, après un bon nettoyage de l'épiderme. Laissez séjourner l'Anti-Rides au cours des heures de sommeil. Elle tonifiera votre épiderme et lui redonnera un regain de vitalité.

**NINON.** — Je suis d'avis que dix minutes le soir, et autant le matin, sont amplement suffisantes pour le maintien de votre épiderme. La persévérance en cela est beaucoup plus importante que la somme de temps consacré. Je préfère les rouges en crème: ils sont moins irritants et vous en obtiendrez sans contredit un maquillage beaucoup plus doux et plus naturel, surtout si vous l'appliquez sur un bon "fond de teint". Ecrivez-moi; je vous dirai où vous procurer une Mousse de Pétales de Roses comme fond de teint. Vous en serez ravie, j'en suis persuadée.

**A.G.L.F.** — Malheureusement, je ne connais aucun produit dont on puisse garantir les résultats, pour faire disparaître les taches de rousseur. Cela fait partie de votre organisme physique et ne s'enlève pas avec une lotion quelconque, croyez-moi. Une bonne crème Anti-Rides serait maintenant le seul moyen de corriger cette rugosité qui est probablement le prélude des rides.

**FLORAMYE.** — Je ne connais pas le remède pour votre cas. Cela est du domaine d'un médecin.

**L. N.** — Ces taches jaunes dont vous parlez disparaîtront peut-être à la longue, mais vous ne pouvez compter les corriger par un remède d'application externe.

**YOLANDE.** — Selon moi, si vous vous nettoyez, tous les soirs, avec l'Huile des Orientales, vous finirez par corriger ces points noirs dont vous parlez et qui ne sont autre chose que de la poussière accumulée et qui ne peut être délogée avec de l'eau et du savon. Comme preuve de ce que j'avance, essayez de vous laver avec de l'eau et du savon. Massez ensuite l'Huile des Orientales et essuyez-la avec une toile à fromage. Vous constaterez que la toile est noircie; c'est donc que l'huile nettoie le fond des pores plus profondément. Dans le cas d'une peau grasse, l'huile est remplacée par la Mousse au Citron qui est tout simplement l'Huile des Orientales à laquelle on a ajouté du citron dans une juste proportion. Mais, puisque votre peau est plutôt sèche ou neutre, tenez-vous-en à l'Huile des Orientales.

◆ ◆ ◆

Désirez-vous une réponse personnelle? Ecrivez à madame Flore Chaput, 5600, avenue Decelles, Montréal. Ayez soin d'inclure une enveloppe adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevriez pas de réponse.



**UN JABOT DE DENTELLE** pour éclairer de sa grâce légère votre costume tailleur tissé-main. Voici le patron de ce modèle. Vous pourrez le faire à deux, trois ou quatre étages.

Faire une chaînette de 25 pouces, avec du fil No 50 Clark et un crochet 2/0 (double zéro) et trav. lâche.

**1er rang:** 1 s.c. dans la 2ème chaîne à partir du crochet \* 1 p. de ch., sauter 2 p. de ch., 3 d.c. dans le p. de ch. suivant, sauter 2 p. de ch., s.c. dans le p. de ch. suivant. Reprendre de \* jusqu'à ce que le rang mesure 12 pces, term. par 1 s.c. Couper le surplus de la chaînette. 3 p. de ch., tourner.

**2ème rang:** 2 d.c. dans le 1er s.c. \* 1 s.c. au centre du d.c. du groupe de 3 d.c. suivant, 1 p. de ch., 3 d.c. dans le s.c. suivant. Reprendre de \* terminer par 3 d.c. dans le dern. s.c., 1 p. de ch., tourner.

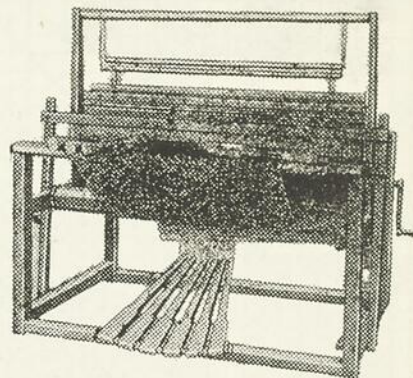
**3ème rang:** 1 s.c. dans le 1er d.c. \* 1 p. de ch., 3 d.c. dans le s.c. suivant, s.c. au centre du d.c. du groupe de 3 d.c. suivant. Reprendre de \* à travers le rang, terminer par s.c., 3 p. de ch. Tourner.

Reprendre les 2ème et 3ème rangs alternativement jusqu'à ce que le morceau mesure 4½ pces de longueur.

Faire 3 autres morceaux de 4½ pces de longueur. Le premier devra mesurer 10 pouces sur le 1er rang, le second, 8 pouces et le 3ème, 6 pouces. (Alouer 1 pce pour le rétrécissement pendant que vous tricotez).

## POINTS NOIRS

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



## 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.

## PETITES ANNONCES

### "L'Effort mène au Succès"

"Cours Modernes Pratiques Enrg." COURS PAR CORRESPONDANCE

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

### POUR GRANDIR

développer muscles, maigrir, améliorer santé, vue, gagner l'amour, réussir. Envoyez 10c, Loadstone, 166 DeMontigny E. Montreal.

### PHOTOS FINIES PARCHEMIN SUR PAPIER VELOX

Rouleau de films développés et imprimés 25 sous; 8 photos pour 25 sous.

AGRANDISSEMENT GRATUIT (3 sous pour frais de poste) par des experts canadiens-français.

PHOTO DE LUXE ENRG. Dépt. P. S. Station Hochelaga, Montréal.

### FEMMES ET FILLES...

demandées pour détailler à domicile produits de toilette, de cuisine, thé, café. Vous serez enchantées de vos profits. Proposition 30 jours d'essai sans risque. Spéciaux intéressants avec produits gratuits. Garantie absolue. Prenez informations immédiatement. PRODUITS JITO, 1435 Montcalm, Montréal.



Les

UNE R

qui vous permet  
de l'an dernier.  
tous les coupes  
à manches courtes  
PAYSANA. 345

RA

779 est, m



● Un cahier pour apprendre à tricoter: tous les points à la broche et au crochet. Un beau cadeau pour les commémorantes. Cahier MONARCH. No 42, régulier à 25 sous.

● Un cahier de parures de table et modèles de tricots de dentelle en fil, détaillé en français. No 95, régulier à 15 sous.

● Un cahier de broderies en couleurs: parures de table, blouses, nappes, coussins, rideaux, avec tous les patrons décalquables au fer chaud. No 503, régulier à 20 sous.

Les trois cahiers pour 25 sous



### UNE ROBE PRATIQUE EN VACANCES

qui vous permettrait d'user de jolies blouses coupées dans vos robes de crêpe de l'an dernier. — Le patron PF 2597 est taillé pour 10 à 20 ans et comprend toutes les coupures de la jupe et de la blouse, que vous ferez selon votre goût à manches courtes ou longues. — TAXE ET PORT COMPRIS: 25 SOUS A PAYSANA, 3425 RUE ST-DENIS, MONTREAL.

**ALA**  
**TRICOTEUSE**

**LAINES**

(Gros & Détails)

LAVANDA

BEE-HIVE

REGENT

779 est, rue Rachel Coin St-Hubert, Montréal. Tél: AM. 5433



# Banff

la

VILLÉGIATURE IDÉALE



### L'air des montagnes Le luxe d'un grand hôtel

Même avec un budget restreint, vous pouvez vous permettre un séjour à Banff cette année. En effet, les prix sont si raisonnables que vous pouvez, avec votre famille, venir passer de belles vacances dans cette unique villégiature alpestre, où les ascensions, l'équitation, le golf, la pêche, les bains d'eau chaude et la contemplation de splendides panoramas constituent un ensemble d'incomparables attractions. La vie à l'Hôtel Banff-Springs est des plus agréables, la cuisine est délicieuse, le service parfait.

LE STAMPEDE DE CALGARY — 6-11 JUILLET

LES FÊTES INDIENNES DE BANFF — 16-19 JUILLET

LA SEMAINE DU GOLF — 23-29 AOÛT

LES COURS DE BEAUX-ARTS

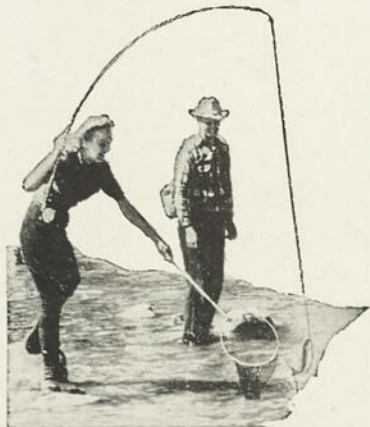
— 28 JUILLET — 29 AOÛT

### Demandez les prix spéciaux à l'Hôtel Banff-Springs:

(1) Pour séjour d'une semaine ou plus — y compris chambre avec salle de bain, repas à table d'hôte, golf, tennis, usage des piscines d'eau chaude sulfureuse et d'eau froide, concerts et admission à la salle de bal.

(2) Prix très réduits pour séjour d'un mois dans cette célèbre villégiature des Montagnes Rocheuses. A compter de \$250.00 pour une seule personne dans une chambre, ou \$225.00 pour deux dans une chambre avec salle de bain, plus les repas.

Les enfants de moins de 12 ans qui n'occupent pas une chambre à eux paient moitié prix.



Pour imprimés descriptifs, prix et locations, s'adresser aux agents du Pacifique Canadien

## Pacifique Canadien

Ayez toujours des chèques de voyageurs des Messageries du Pacifique Canadien



*Cinq coups de fusil pour chaque Timbre*

UN Timbre d'Épargne de guerre achète cinq cartouches. Seize timbres vous donnent un Certificat d'Épargne. Quelques certificats achèteront le fusil lui-même ou l'équipement complet d'un soldat, d'un aviateur ou d'un matelot.

La prochaine fois que vous aurez envie de dépenser vingt-cinq sous ou quelques dollars,

*réfléchissez!* Pourquoi ne pas mettre cet argent au service du Pays en achetant des Timbres d'Épargne. Ce sont des valeurs de tout repos. Achetez-en régulièrement en prélevant sur votre salaire ou sur votre compte d'épargne.

Dans sept ans et demi, vous recevrez \$5 pour \$4 que vous aurez placés aujourd'hui.



*Achetez des*  
**TIMBRES D'ÉPARGNE**  
*chaque semaine*

**DE GUERRE**

Achetez des Timbres d'Épargne en prélevant sur votre salaire, votre compte d'épargne, ou à la banque, ou dans n'importe quel magasin. Et achetez-en souvent.

LE COMITÉ NATIONAL DES FINANCES DE GUERRE.