

Septembre - Octobre 1949

PER
P-130
COP 15

Beauceville



15 sous



12e année — Nos 5-6
Beauceville-Est, Qué.



Faites-les paraître "tout neufs"
facilement... avec
Rit!



Faites un vrai travail de professionnel sur des vêtements "refaits" pour les enfants—en les teignant avec le nouveau Rit Tout-Usage. Des résultats parfaits sont *garantis!* Et vous pouvez faire plaisir aux jeunes enfants avec des couleurs gaies et jolies! Car il est facile de teindre, même les vêtements *foncés en clair*—en employant tout d'abord l'Enlève-Couleur RIT.

Voyez donc les nouvelles et superbes teintes Rit—et, cette année, rendez leurs vêtements aussi gais que des oeufs de Pâques! Oui, épargnez, en teignant plus pour votre argent avec le Nouveau Rit Tout-Usage!



Nouveau
RIT TOUT-USAGE
Teinte et Teinture Nouvelles
GARANTIES pour tous tissus

493F



"Si seulement...."

Préparez-vous un avenir sans regrets—mettez-vous à l'abri du besoin MAINTENANT en achetant une RENTE VIAGÈRE DU GOUVERNEMENT CANADIEN — vous ne pouvez acheter de meilleure garantie de vieillesse indépendante.



- Une rente du gouvernement canadien vous garantit à peu de frais jusqu'à \$1200 par année pour la vie.
- La visite médicale n'est pas requise.
- Votre rente viagère ne peut être saisie en loi. Vous ne pouvez perdre votre argent, même si vos versements sont en retard.
- Toute personne, âgée de 5 à 85 ans, est admissible.

Service des Rentes viagères
MINISTÈRE DU TRAVAIL
HUMPHREY MITCHELL, *Ministre* A. MacNAMARA *Sous-ministre*

Les Rentes viagères
DU GOUVERNEMENT CANADIEN
protègent la vieillesse

Mettez ce coupon à la poste aujourd'hui, FRANC DE PORT

Service des Rentes viagères,
Ministère du Travail, Ottawa. 3F
Veuillez m'expédier RENSEIGNEMENTS COMPLETS sur les Rentes viagères du gouvernement canadien.

NOM (IMPRIMEZ LISIBLEMENT)
ADRESSE

LE COURRIER DE PAYSANA

Nous avons répondu dans la mesure du possible aux personnes qui se sont inquiétées de l'absence de PAYSANA durant l'été. Les multiples grèves et difficultés administratives tant dans le domaine de l'imprimerie que dans celui de la production d'édition nous ont créé de graves difficultés que nous tentons de surmonter le plus honnêtement possible. Tous nos abonnés auront extension de leur abonnement, lors de l'échéance, dans la proportion des numéros mensuels qui ont manqué.

Q. — Maintenant que le sucre est plus abondant et qu'il est possible de faire à peu près tout ce qu'on veut en fait de friandise, pourriez-vous me donner une recette de fudge divinité?

R. — Deux tasses et demi de sucre, deux-tiers de tasse de sirop de blé d'inde, une demi-tasse d'eau, deux blancs d'oeufs battus en neige, vanille au goût, une pincée de sel. Mélanger le sucre, le sirop et l'eau. Brasser de temps à autre tandis que le mélange chauffe, mais pas une fois qu'il commence à bouillir. Battre les oeufs en neige ferme, après y avoir ajouté le sel. A 242 ou 245° d'ébullition, le sirop fait une boule dure dans l'eau froide, verser alors lentement sur les blancs d'oeufs en brassant constamment, avec le mousoir d'abord puis avec une grande cuiller quand le mélange est trop épais. C'est une opération qui doit presque forcément se faire à deux. Ajouter la vanille, et quand le mélange se tient, le verser dans un plat beurré, et le bien placer avec les mains.

On peut varier la recette en employant du sucre d'érable au lieu du sucre blanc. Ou encore deux carrés de chocolat fondu au mélange chaud. A la recette blanche, on peut ajouter noix hachées ou cerises confites.

Q. — Je fais cuire du gruau tous les matins. Bien que mes enfants aiment bien cela, pour ne pas en manquer, j'en fais toujours plus que moins, et ça me coûte toujours d'en jeter lorsqu'il en reste. J'habite à la ville, et je n'ai pas de petits animaux

à soigner avec des restes de valeur nutritive. Que faire?

R. — Vous pouvez toujours utiliser les restes de gruau, dans la soupe du midi, quelle qu'elle soit. Coulez soigneusement. Cela donne un beau velouté à n'importe quel potage, et toute la valeur alimentaire de la farine d'avoine s'y trouve pour ceux qui la mangent. Vous pouvez aussi, lorsque le tout est très épais, lier avec du gruau sec, en moulant dans vos mains une petite boulette. Salez. Saupoudrez de fromage râpé. Faites cuire au four à feu lent, et servez. Cela fait une excellente pâtisserie.

Q. — Dans ma cuisine, le tour de l'évier et le dessus d'armoire sont recouverts de tôle. On dirait qu'elle a été bien longtemps négligée par nos prédécesseurs. De quelle manière nettoyer cette tôle et ensuite comment l'entretenir pour qu'elle reste propre? — A COEUR-JOIE.

R. — Cette tôle est sans doute de fer-blanc. Il faut la nettoyer à fond, avec laine d'acier et tous produits nettoyeurs et abrasifs qui mettront cette tôle à nu. Polissez avec du pétrole dans votre laine d'acier, et continuez régulièrement ensuite.

Q. — Depuis dix ans j'essaie tous les ans de me saler des petits cornichons et je les ai perdus chaque fois, sauf une année, où j'en ai sauvé quelques-uns, mais quand je les ai sortis de la saumure, ils étaient jaunes.

R. — Le degré de température et le parfait état de propreté sont les deux facteurs les plus importants dans la préparation des cornichons salés ou sucrés. Si vous n'avez pas une cave où vous pouvez maintenir une permanence de température de 50°, n'essayez plus. Et pour toutes recettes, écrivez au Ministère de l'agriculture, à Ottawa, en demandant tous les livres de recettes de conserves et marinades, vous en recevrez plus que je ne pourrais vous en envoyer. Suivez les détails de procédé de préparation, avec grande minutie.

PAYSANA

REVUE MENSUELLE D'ARTS DOMESTIQUES,
DE SERVICE SOCIAL RURAL,

est publiée sous la responsabilité de
Madame Françoise GAUDET-SMET,
avec Mlle Thérèse HÉLIE,
comme secrétaire générale.

Les services d'abonnement
sont au bureau 421,
à 266 ouest, rue St-Jacques,
Montréal.

Les services des patrons sont
à Claire-Vallée, St-Sylvère, (Nicolet) Qué.

Prix de l'abonnement :
\$1.50 par année \$2.50 pour 2 ans

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



Mode : suivre ? choisir ?

MADAME, c'est la troisième fois que vous m'écrivez, dites-vous, et, à la fin, vous voudriez bien avoir une réponse. Vous signez "Maman à la page." (Quelle page?)

Si vous aviez ajouté votre nom et votre adresse, il y a longtemps que je vous aurais répondu. Acceptez donc aujourd'hui cette réponse en public.

Vous me dites :

"Vous n'avez pas encore publié de bonnets avec des oreilles de lapin pour bébés. C'est la grande mode. Vous publiez de bien beaux modèles de tricots, mais pourquoi ne montrez-vous jamais comment faire des bonnets de bébé avec des oreilles de lapin tricotées à même le bonnet ? Ça a l'air si fin, en laine Angora..."

Madame, je n'en publie pas et n'en publierai jamais. Parce que je trouve cela horrible. Lorsqu'un enfant naît avec un bec-de-lièvre ou avec des yeux de lapin, on commence par se demander, autour de cette infirmité, comment s'y prendre pour annoncer cela à la mère. Ensuite, on pense à l'hôpital Sainte-Justine où il doit bien y avoir les meilleurs spécialistes-pour-enfants qui vont arranger cela. On remue ciel et terre, on convainc père et mère qu'il faut faire n'importe quel sacrifice; tout le monde se ligue, et en définitive, on cherche à qui s'adresser, comment et par qui obtenir les meilleures conditions possible, et le reste et le reste.

Madame, si vous aviez un enfant infirme, je ferais tout ce qui est en mon pouvoir pour vous aider, mais pour les oreilles de lapin en laine angora ou en laine du pays, je regrette, je ne puis et ne veux rien faire..."

Et pendant que nous sommes sur le sujet de modes à multiplier ou à réprimer, je pense soudain à tant de gestes commencés et continués dans l'inconscience, l'irréflexion ou la niaiserie, et que tout le monde répète bêtement, en suivant les yeux fermés, comme des automates bien en forme, et sans jamais faire aucune espèce d'examen de valeur.

Il m'a été donné, un jour, d'assister dans sa dernière maladie une belle vieille dame qui me fit promettre de la coiffer, après sa mort, de l'habiller moi-même et de lui joindre les mains, avec son chapelet. Elle ajouta: "Faut bien qu'on se résigne à se faire ramasser par un "entrepreneur" après notre dernier soupir — quel commerce ! — mais comme ça fait plusieurs morts que j'aperçois, exposés sans aucune marque de pitié, les mains cachées, vous prendrez les moyens pour me joindre les miennes, si vous voulez bien, comme cela a toujours été l'usage dans nos familles. Je n'ai jamais eu les bras ballants de ma vie: tricote, couds, berce un enfant, travaille, prie; vous me les joindrez, n'est-ce pas ?"

L'entrepreneur de pompes funèbres s'arrangea pour se débarrasser de moi autant qu'il put, et quand je retrouvai la belle memère après l'embaumement, elle était dans son cercueil... "les bras ballants"....

Je dis poliment au monsieur, mais sur un ton qui ressemblait bien à un ordre :

—Voici son chapelet, faut lui joindre les mains.

—Ce n'est plus la mode.

La mode ! je l'aurais giflé.

—En fait de mode, on va lui laisser suivre la sienne, monsieur. Allez, vite, aidez-moi.

—Elle a les bras trop raides maintenant. Faudrait presque les lui casser.

—Cassons-lui. Allez, vite !

Et c'est sans aucune douleur que j'entendis craquer les jointures, et que je travaillai, sans me lasser, pour assouplir les doigts raidis. Faut ce qu'il faut, une fois qu'on a décidé de faire quelque chose.

Pour apparaître en chrétien pour sa dernière parade, pour vivre comme du monde, et non comme des lapins ou des moutons, il ne faut jamais démissionner devant le bon sens. Avec réflexion et plein consentement de la volonté, il faut se cramponner à lui, pour qu'il finisse par être de grande mode. Il serait bien temps.



Françoise Gaudet Luy



Vive la POMME du Canada!

par
Louis-Philippe Audet



GELEE DE POMMES



“Coupez les pommes en petits morceaux, prenez-en environ trois livres, enlevez les tiges et les coeurs. Ajoutez quatre tasses d'eau. Couvrez la casserole, laissez mijoter dix minutes. Ecrasez avec un pilon lorsque la cuisson est terminée, puis laissez mijoter de nouveau cinq minutes. Extrayez le jus de pommes en plaçant la compote dans un sac de coton à fromage. Mesurez le sucre et le jus dans une grande casserole, puis laissez bouillir durant quinze minutes. Retirez du feu, et laissez reposer une minute. Versez rapidement dans des verres à gelée recouvrez d'une couche de paraffine chaude, puis fermez hermétiquement.”

Voilà en quels termes nos livres de recettes nous invitent à utiliser les pommes pour la préparation de ces gelées qui rehaussent le prosaïsme et l'heure matinale du petit déjeuner. Cette introduction nous forcera nécessairement à dévier quelque peu de la ligne suivie jusqu'ici de ne parler que des arbres sauvages. En effet, le seul représentant de ce groupe dans notre flore québécoise, est le Pommier nain ou Pommier sauvage. Il y aura assez peu de choses à dire à son sujet; force nous sera donc, et très heureusement, de parler des variétés cultivées qui font la richesse et le bon renom de plusieurs régions de cette province.

Le pommier dans l'histoire.

La croyance populaire associe généralement le Pommier aux premiers faits et gestes du père de l'humanité et de sa compagne. Les imagiers, illustreurs des scènes bibliques, nous représentent généralement Adam et Eve sous un Pommier en train de poursuivre leur conversation avec le serpent tentateur. Et les discussions ne manquent pas entre les pseudo-exégètes quant à savoir si oui ou non “la pomme” fut l'instrument de la déchéance de l'humanité. Et pourtant le texte biblique nous parle tout simplement, au chapitre deux de la Genèse de “l'arbre de la connaissance du bien et du mal”. Quelques versets plus loin, il nous apprend que “le fruit était bon à manger, agréable à la vue et désirable pour acquérir l'intelligence” (chapitre 3 v. 6). Le Pommier était sûrement connu et assez abondant en Orient puisque le prophète Joël, parlant des malheurs qui frappaient le peuple d'Israël, écrit: “La vigne est dans la confusion et les figuiers languissent; le grenadier et aussi le palmier et le pommier.”

On retrouve également la mention du Pommier dans les mythologies grecques, scandinaves et druidiques. Les fruits d'or des Hespérides que Hercule devait se procurer malgré la garde des dragons vigilants, semblent bien être des pommes. Dans les pays nordiques la déesse Iduna avait mission de garder, les pommes qui recélaient en elles

le privilège de l'immortalité; conséquemment, ces fruits étaient réservés aux dieux qui les mangeaient lorsqu'ils se sentaient vieillir. Mais l'esprit du mal, Loke, enleva Iduna et son Pommier et les cacha dans une forêt où ils ne purent être retrouvés par les dieux: c'est alors que les catastrophes s'abattirent sur le monde. Les dieux devinrent vieux et infirmes, affaiblis physiquement et mentalement; ils ne purent alors porter la même attention aux affaires des humains et les hommes n'ayant plus de protecteurs s'égarèrent dans les voies du mal devenant la proie du mauvais esprit. Constatant finalement que les choses allaient de mal en pis les dieux firent un effort suprême et efficace pour forcer Loke à leur remettre le précieux Pommier: la terre connut alors une ère d'équilibre et de paix. Les druides portaient une vénération particulière au Pommier à cause de la saveur de ses fruits. Toutes ces croyances nous démontrent l'importance de cet arbre dont l'utilité, au point de vue économique, n'est pas à discuter.

La culture du Pommier en Nouvelle-France remonte aux origines mêmes de la colonie: selon Benjamin Sulte, le “sieur de Monts avait envoyé à Québec des plants d'arbres fruitiers de la Normandie. Louis Hébert, ajoute-t-il, arrivant en 1617, apporta quelques tiges de pommiers”. De son côté, Pierre Boucher dans son *Histoire véritable et naturelle des moeurs et du pays de la Nouvelle-France*, note dans un chapitre sur les arbres qui croissent au Canada: “On n'a point encore planté ici d'arbres de France, sinon quelques pommiers qui rapportent de fort bonnes pommes et en quantité, mais il y a bien peu de ces arbres”. Le grand initiateur des vergers demeure cependant l'intendant Talon qui s'appliqua à multiplier les arbres fruitiers, les Pommiers surtout, et à diriger ces travaux scientifiquement. Et c'est ainsi, sans doute, que naquit chez-nous, grâce au sol particulièrement favorable, la “pomme fameuse” dont la réputation a traversé les mers et qui grâce à “sa chair d'un blanc de neige, sucrée, tendre et délicieuse” a obtenu la faveur des gourmets.

La “fameuse”, qui mérite bien son nom, a conquis toutes les palmes, bien qu'elle soit supplantée aujourd'hui par la McIntosh. Le roi Edouard VII, alors qu'il était prince de Galles, en fit planter une cinquantaine de jeunes plants dans son verger de Sandringham. Ces Pommiers ont bien poussé, mais les fruits sont dépourvus de cette couleur brillante et de ce goût caractéristique que leur donne notre terroir.

* * *

Les Pommiers sont des arbres ou arbrisseaux à feuilles alternes, dentées ou lobées, à fleurs voyantes, blanches ou rosées, disposées en

cymes simples et terminales. Le chiffre *cinq* est bien caractéristique de cette espèce: cinq sépales, cinq styles unis à la base. On en compte une cinquantaine d'espèces dans la zone tempérée boréale. La province de Québec n'en a qu'un seul représentant, le Pommier nain. Après en avoir noté très brièvement les principales caractéristiques, nous nous attarderons un peu plus longuement à parler des variétés cultivées les plus importantes dans le Québec: variétés d'été, variétés d'automne, variétés du début de l'hiver et variétés de la fin de l'hiver.

I.- POMMIER NAIN

Pommier sauvage — Common Apple-Tree

MALUS PUMILA

Originaire du sud-est de l'Europe et de l'Asie, notre Pommier sauvage est un arbre aux branches étalées qui peut atteindre de douze à vingt-quatre pieds de hauteur. Les feuilles pétiolées, largement ovées ou ovales sont dépourvues de poils supérieurement et pubescentes inférieurement. Cet arbre fleurit au printemps et donne comme fruit, une pomme déprimée à la base. Les sujets que l'on trouve à l'état sauvage sont tous échappés de la culture. C'est le plus important de tous nos arbres fruitiers: aussi est-il cultivé dans toutes les régions tempérées du monde. On en compte de quatre à cinq milles variétés, dérivées de deux espèces: la *Malus pumila* et le *Malus baccata*. Les Etats-Unis en possèdent sept ou huit espèces indigènes.

II.- POMMIERS CULTIVES

L'industrie fruitière a connu, depuis quelques années un important développement dans la province de Québec. On estime qu'il y aurait présentement plus d'un million de Pommiers dans nos vergers; la production commerciale pour l'année 1946-1947 se chiffre à 1,200,000 boisseaux.

Le verger domestique est une bénédiction pour la famille: il fournit à l'année longue des fruits variés, délicats et sains et dont le coût est insignifiant; tandis qu'il faut payer le gros prix pour s'approvisionner ailleurs!

Quelle est la meilleure variété de pommes à conseiller dans la province de Québec? Sans qu'il soit nécessaire de faire ici un traité de pomiculture, il semble qu'au point de vue commercial la *McIntosh* ait les faveurs du marché. C'est une pomme de toute première qualité dont l'arbre producteur possède une certaine rusticité qui lui permet, dans l'ouest de la Province, de subir sans trop d'avaries les rigueurs de nos hivers laurentiens. Sans être une pomme de conserve, elle se garde assez longtemps pour atteindre le début de février. Leur réserve s'impose cependant pour la région de Québec où il faut en déconseiller la culture à cause de la délicatesse de ses tissus.

Rappelons que la pomme McIntosh fut découverte en 1796, par John McIntosh, de Dundela, comté de Dundas, Ontario, qui trouva cet arbre le long du chemin et le transplanta sur sa ferme. En raison des difficultés de transport et de la rareté des pomiculteurs, à cette époque, ce ne fut que quatre-vingts ans plus tard, vers 1876 que les qualités de cette pomme furent appréciées hors de son centre d'origine. Depuis une quarantaine d'années, elle a connu une vogue justement méritée dans notre Province et à l'étranger où elle a gagné les premiers prix aux expositions fruitières.

Afin de fixer les idées, rappelons que l'on peut diviser les variétés de Pommiers cultivés en quatre groupes a) les Pommiers d'été; b) les Pommiers de fin d'été; c) les Pommiers d'automne; d) les Pommiers de commencement d'hiver. Malgré l'aridité de cette nomenclature, nous croyons utile de rappeler ici, les variétés qui appartiennent à chaque section: ces précisions n'apprendront rien aux spécialistes, mais intéresseront sûrement le profane en lui permettant de faire, à l'occasion, des distinctions utiles.

a) POMMIERS D'ETE

1) Crimson Beauty

Ce Pommier est beaucoup plus rustique que l'arbre qui produit la McIntosh; il a une végétation qui varie de quatre-vingt cinq à quatre-vingt dix jours et donne généralement des fruits tous les deux ans. La pomme est de grosseur moyenne, jaune pâle, bien élaboussée de rouge vif, et très attrayante. La chair est tendre et modérément juteuse.

2) Jaune-transparente

D'origine russe, cette pomme jaune pâle, à la chair blanche, tendre et juteuse fait les délices des connaisseurs à partir de la mi-août et durant tout le mois de septembre. Ces Pommiers, dont la végétation est d'environ une centaine de jours, sont d'un bon rapport, bien que les grosses récoltes soient généralement bi-mensuelles. Sa rusticité est plus prononcée que la McIntosh, mais inférieure toutefois à celle de la *Crimson Beauty*.

b) POMMIERS DE FIN D'ETE

1) Duchess d'Oldenburg

La Duchess est une pomme d'origine russe et d'une très grande rusticité. De couleur jaune bien rayée de rouge vif, elle est à maturité vers la fin d'août, en septembre et au début d'octobre. Le fruit de grosseur moyenne présente une chair juteuse et tendre qui est de qualité moyenne pour le dessert mais qui, par contre, fait d'excellentes confitures. L'arbre à port étalé est de vigueur moyenne et ne produit des fruits que tous les deux ans. Elle est de culture facile et devrait avoir sa place dans nos vergers domestiques. Il faut avouer cependant qu'elle n'a pas les faveurs du marché car elle est très acide et exige beaucoup de sucre à la cuisson.

2) Melba

Voilà l'une des variétés les plus recommandées pour les grands vergers commerciaux. Le fruit de grosseur moyenne est de couleur jaune pâle rayée et jaune foncé; la chair est juteuse, fondante et très savoureuse. Grâce aux qualités que nous venons de signaler, cette pomme dont les productions ne sont que bisannuelles, relègue au second plan toutes les autres variétés destinées à être consommées en septembre ou octobre.

c) POMMIERS D'AUTOMNE

1) Wealthy

Cette pomme est une création de M. Peter Gedeon, de Excelsior, Minn. Le fruit est de grosseur moyenne, mais il a tendance à prendre plus de proportions sur les jeunes arbres, ce qui oblige le pomiculteur à éclaircir les fruits, les années de récoltes abondantes. La peau est jaune pâle presque entièrement lavée de rouge carminé; la chair est blanchâtre, marbrée de rouge près de la peau, juteuse, tendre, d'une saveur et d'une odeur très agréables. Les fruits sont à point durant les mois d'octobre à janvier. C'est un arbre de culture facile mais qui a peu de faveur étant supplanté par la Lobo.

2) Fameuse

L'origine de la Fameuse est malheureusement inconnue. Quoiqu'il en soit, le fruit est jaune pâle strié de rouge, la chair est très blanche, souvent veinée de rouge, très tendre, juteuse, un peu acide, de saveur merveilleuse, le tout rehaussé par un parfum délicat. Le pommier est moins rustique que le McIntosh et l'arboriculteur doit se faire un devoir de lutter contre la Gale de la pomme qui cause de grands dommages à cette variété. Elle a beaucoup perdu la faveur dont elle jouissait autrefois car elle ne peut rivaliser avantageusement pour la taille et les autres qualités avec la McIntosh.

Outre ces deux variétés, il conviendrait de mentionner au moins les suivantes qui présentent quelque intérêt pour la province de Québec: Hume, Joyce et Atlas.

(Suite à la page 13)



**Ministère de l'Agriculture de la
province de Québec**



Des beignes!

LA JUSTE MESURE

En cuisine il faut non seulement employer des mesures bien précises mais encore toujours se servir des mêmes ustensiles, de grandeur et de taille convenues, adoptés partout. Des tasses en verre ou en aluminium (huit onces) avec sur les côtés des crans indiquant toutes les fractions de la tasse: quarts, tiers, demie. Des cuillers spéciales: cuiller à soupe, cuiller à thé, demi-cuiller à thé, quart de cuiller à thé. Les mesures indiquées dans tous les bons livres de cuisine sont toujours des mesures RASES d'ustensiles standards.

POUR MESURER LA FARINE

TOUJOURS SASSER LA FARINE UNE FOIS AVANT DE LA MESURER. Une tasse de farine tirée du sac peut facilement contenir $1\frac{1}{4}$ ou $1\frac{1}{2}$ tasse de farine sassée une fois. Donc **TOUJOURS SASSER LA FARINE UNE FOIS AVANT DE LA MESURER.**

S'il s'agit de farine de blé entier, de farine graham ou de son, on les remuera un peu avant de les mesurer, mais sans sasser.

POUR MESURER LES CUILLERÉES

Prendre une cuillerée et passer le dos d'un couteau pour enlever le comble de la cuiller. Il est plus simple d'avoir les cuillers convenables mais avec la cuiller même il est facile de faire la demie; prenant une cuillerée rase, avec le couteau bien marquer la demie et enlever ce qui entrain dans un côté de la cuiller.

POUR MESURER LES TASSES

Exception faite de la cassonade, il ne faut jamais presser les ingrédients secs dans la tasse à mesurer. Quand la tasse est pleine, passer le dos du couteau pour avoir la mesure rase.

S'il s'agit de mesurer du beurre ou de la graisse en paquet d'une livre on n'a qu'à se rappeler qu'une livre donne deux tasses et chaque tasse seize cuillerées à soupe.

Quand la graisse est en chaudière et qu'il faut, disons $\frac{1}{2}$ tasse de graisse, la manière la plus simple consiste à remplir jusqu'à la demie, avec de l'eau froide la tasse à mesurer. Remplir la tasse avec des petites mottes de graisse. Quand le niveau de l'eau marque 1 tasse nous avons bien une demi-tasse de graisse puisque la tasse contenait déjà $\frac{1}{2}$ tasse d'eau.

S'il fallait $\frac{1}{3}$ de tasse de graisse, l'opération commencerait avec $\frac{2}{3}$ de tasse d'eau et ainsi de suite.

POUR MESURER LES LIQUIDES

Prendre tout ce que la tasse ou les cuillers peuvent contenir. Quand il s'agit de mélasse ou d'un liquide fort épais, passer le couteau pour avoir une mesure rase. Si la mesure est rincée à l'eau froide avant de mesurer, la mélasse par exemple, le liquide se versera plus facilement, en collant moins. La petite spatule de caoutchouc facilite grandement la tâche quand il s'agit de prendre toute la graisse, toute la mélasse, ou tout le chocolat, qui adhèrent à l'ustensile dans lequel on les a mesurés.

FAÇONS DE MELANGER

La façon de mélanger les ingrédients a son importance en cuisine et toujours il convient de suivre la méthode indiquée dans la recette. **UN OEUF BIEN BATTU** c'est un oeuf battu jusqu'à être mousseux et moins liquide. **UN JAUNE BIEN BATTU** est épais, d'un jaune pâle comme du citron. **UN BLANC D'OEUF BIEN BATTU** est épais au point qu'on peut tourner le bol à l'envers sans rien renverser. Il ne faut pas battre les blancs plus que cela ou ils deviendront secs et le gâteau en pâtira.

Il existe trois façons d'opérer le mélange des ingrédients; on peut les brasser, les battre et les envelopper. **BRASSER** c'est mélanger en tournant comme les aiguilles d'une horloge tandis que **BATTRE** veut dire que les tours de cuiller sont en profondeur.

Quand il s'agit d'**ENVELOPPER**, par exemple dans la pâte des blancs d'oeufs battus en neige: il faut couper la pâte avec la cuiller, et retourner cette cuillerée sur les oeufs avec des gestes doux. Couper et retourner jusqu'à ce que le mélange soit opéré mais pas une fois de plus et toujours avec précaution.



CONNAISSEZ-VOUS QUELQU'UN qui n'aime pas les beignes? Alors, allez me le chercher qu'on lui en fasse manger des vrais, des beaux et des bons.

Des beignes, c'est toute une fête! Pendant qu'on les fait, d'abord. Roule, roule, la pâte; un soupçon de muscade, et la graisse pétille. Une petite boule, pour essayer. Bien oui, elle monte à la surface à la seconde, fait rouler des beaux bouillons, autour d'elle. Allez, hop! c'est le temps. Et le chaudron tout fumant ondule de bouées flottantes d'un brun clair doucement harmonieux. Et surtout, pas de distractions... faut pas que ça tourne au tête-de-nègre, parce que...

Les provisions de beignes cuits en nombre et en foule sont toujours, durant l'hiver, le secours d'une bonne ménagère. Mis à geler pour une conservation parfaite, ils gagnent à faire un tour au fourneau juste au moment d'être servis. Ils ne supportent pas deux réchauffages, mais ordinairement, il n'y a pas de reste, après le premier.

Cela fait-il quelque bien de mettre la pâte au froid avant de la faire cuire? Qu'est-ce que vous en pensez, vous tante Anna?

TANTE ANNA est en train d'assembler sa catalogne, ce n'est pas le temps de lui faire faire des beignes. Oui, mais... Tante Anna, est-ce que vous faites geler votre pâte de beignes, vous, avant de la faire cuire?

Tante Anna quitte sa couture, en pleine couture, dépose ses lunettes dans l'amas de fines bandelettes de guénilles bien taillées, et se frotte un peu les paupières. Il faut bien qu'elle réveille ses jeunes yeux pour apercevoir dans le passé ses premiers beignes...

—Vous savez, que je me suis mariée à dix-sept ans. Donc, à mon premier Noël de maîtresse de maison, je n'étais pas vieille. Je me mets en train de faire des beignes. Maman m'avait prévenue: "Tu sais, toi, en ville, avec un poêle à gaz, la flamme découverte, fais bien attention. S'il fallait que le feu se mette dans ta graisse, tu serais flambée, et la maison avec."

Donc, j'ouvre un petit feu, bas, bas, et je mets ça d'épais de graisse froide dans le chaudron. Un pouce tout au plus. Et attends, attends. J'essaie timidement une petite noix de ma pâte. Les bouillons n'étaient pas bien excités. Avec ce petit feu craintif et soupçonné, je n'ai pas réussi grand chose de bien, je vous l'assure. Les beignes languissent dans cette friture languissante, et avaient l'air de piteux biscuits, graillonnants et maigrichons.

Lorsque mon mari y goûta, il dit simplement: "J'en ai déjà mangé des meilleurs!"

Dehors! le chaudron épeurant, et la pâte qui restait!

Le lendemain, j'avais des remords. Je décide de recommencer, loin de tout regard. Là, je le monte le feu! Et hurra donc, la pâte gelée qu'il fallut amollir, tailler. Comme j'étais excitée, je travaillais vite... Les conditions me servaient. Un pouce d'épais, madame, les beignes, dans la belle graisse bouillonnante. Aujourd'hui, mon mari me dit: "Te souviens-tu la deuxième fois que tu avais fait des beignes?"

—Votre recette?

—Ma recette? Toujours la même. Un oeuf, deux-tiers de tasse de sucre, trois cuillerées à soupe de graisse, trois tasses de farine à pâtisserie, 4 cuil. à thé de poudre à pâte, deux-tiers de tasse de lait, du sel, de la muscade.

Tous les ingrédients secs ensemble. Défaire la graisse en crème, y ajouter la moitié du sucre. Ajouter les ingrédients secs et le lait en alternant les deux. La pâte doit être molle, sans être collante. Couvrir le bol et laisser reposer au moins une heure avant de rouler la pâte. Le repos, c'est pas nécessaire rien que pour le monde... Saupoudrer généreusement la planche de farine; presser ou rouler la pâte à un quart de pouce d'épaisseur. Passer le découpoir dans la farine. Tailler les beignes. Avec un verre à vin,

APRES la qualité intérieure qui est toujours la PREMIERE qualité à assurer et à apprécier, l'apparence extérieure est d'une indiscutable valeur. La présentation soignée est toujours un signe de raffinement.

VOULEZ-VOUS varier un peu le visage de vos beignes? Faites-les comme d'habitude, selon la méthode qui vous réussit le mieux, et au moment de les servir ou peu de temps avant, un petit maquillage honnête et ragoûtant! Préparez au bain-marie, une sauce chocolat en utilisant le chocolat genre Baker, en carré, demi-doux, exactement comme

lorsque vous saucez des bonbons pour les couvrir de chocolat. N'y trempez que la moitié du beigne, que vous pouvez pour varier saucer en plus dans du coco râpé, dans des noix hachées.

LE COTE NATURE, sans garniture aucune, révélera la qualité du beigne lui-même, et tout le monde, à belles dents, mordra dans la fantaisie du côté habillé...

SERVANT DE LIT à une mousse de crème fouettée, ou à un blanc-manger de votre choix, des cerises, des raisins ou des fruits en saison, pour finir,

votre beigne aura vraiment un air "à plomb" et grande mine.

Puis séparez-le en deux dans le sens de la largeur, et — ce ne sera pas qu'une petite... farce! — cachez-y des gelées épaisses et qui se tiennent bien. Ou une belle tranche de pommes ou encore des bananes, écrasées à la fourchette, bien battues, et épaissies avec des flocons de maïs (Corn Flakes).

Cela ne se croquera pas à belles dents à même le morceau, parce que peut-être qu'il vous faudrait une... bavette, mais il y a une chose qui est certaine: conduite à destination avec une fourchette, une petite ou une grande cuiller, cette friandise disparaîtra comme par enchantement.

Vous m'en donnerez des nouvelles ?

ET TOUJOURS, un beigne peut servir de base à une belle boule de crème glacée. Regardez-moi cela: est-ce que ça n'a pas l'air appétissant. Il faut garnir avec ce qu'on a sous la main. Et entourer de tranches de pêche ou de bananes.

Ce jour-là, les mûres étaient en pleine maturité. Avec leur grosse tête brun foncé, presque noir, elles étaient magnifiques coiffant le rose de la crème, trônant sur les épaules dorées des beignes.

Et si vous les présentez autrement, pourquoi ne pas nous raconter cela? N'est-ce pas les idées des unes ajoutées à celles des autres qui augmentent la valeur des sciences domestiques ?

Alors, nous sommes d'accord ?

Faut soigner la qualité,
l'apparence, par la présentation.
Ensemble !



si l'on en veut des petits, un verre à eau si on a meilleur appétit. Un dé découpera le milieu. Garder les retailles pour la fin et les faire cuire en lanières est encore mieux que les rouler et les rempuler de nouveau, car cela durcit la pâte.

Il n'est pas nécessaire que la graisse soit profonde. L'essentiel est qu'elle soit très chaude, à 360°F. Et il est important d'en mettre peu à la fois. Ce qui importe c'est que les beignes aient tout l'espace voulu pour bien flotter.

Et, tante Anna, vous savez faire des beignes à la gelée ?

— C'est de la fantaisie. En voici une bonne recette. Un oeuf entier. Une jaune d'oeuf en plus. Une demi-tasse de sucre. Une demi-tasse de lait de beurre ou du lait sur. Deux tasses de farine à pâtisserie. Une demi-cuil. à thé de sel. Deux c. à thé de poudre à pâte. Soda à pâte. Une cuil. à soupe de graisse fondue ou d'huile à salade. Aromatiser avec essence ou épices.

Rouler la pâte de beigne plus mince que d'habitude. La découper en rondelles. Placer gelée ou confiture sur la moitié des rondelles. Couvrir des rondelles qui restent, pincer tout le tour et frire comme d'habitude.

Merci, merci, tante Anna !

Claire Vallée





“**A**IMERIEZ-VOUS ÇA, passer quelques jours dans les bois, à la pêche?”

Par dessus ses lunettes, mon père, qui nous avait mandés dans son cabinet, nous observait : mon cousin, et moi l'aîné de ses fils, tous deux figés dans la surprise d'une aubaine tout à fait inattendue.

Notre mine aussitôt épanouie, plus qu'un oui inutile, avait à l'instant répondu.

“C'est bon!” avait ajouté mon père, et sa voix s'était faite sèche et brève pour voiler la joie de faire plaisir où s'était toujours complu son grand cœur.

“Nous partirons demain pour le lac Mékinac. Le curé de l'endroit m'a souvent invité; je crois que nous ferons un beau voyage. Allez!”

J'étais abasourdi. La pêche! le lac Mékinac! le bois! C'était inespéré comme tous les rêves qui se réalisent.

D'un bond, je fus dans la pièce voisine où maman fredonnait, penchée sur son tricotage.

“Maman! nous allons demain au lac Mékinac, à la pêche, dans le bois!”

J'avais alors quatorze ans. Petit pour mon âge, je portais plus que mon plein de vie. De plus, le microbe de l'aventure sylvestre m'avait déjà victorieusement mordu, depuis ce jour où, sur les bords du lac St-Pierre, j'avais sorti de l'eau ensoleillée ma première perchaude frétilante! Cela datait de quatre ans! Depuis, combien d'heures j'avais passées sur le banc d'un canot, par vent, par pluie, à l'aurore, au crépuscule, une branche à la main, une boîte de vers entre les pieds nus, à lutter de patience avec la barbotte ou la carpe! Et voilà que j'allais connaître la véritable pêche, celle des pêcheurs pour vrai, là-bas, bien loin, au lac Mékinac!

Le lac Mékinac? Pour être franc, l'endroit ne me disait rien de précis, mais ce devait être magnifique, perdu dans la forêt, sauvage comme son nom, foisonnant de poissons rares. Dans ma cervelle bouillonnante comme un galop de rapide, se heurtaient les désirs fougueux d'une âme d'adolescent.

Il se faisait tard. Rendus dans notre chambre, je devisais à voix basse avec mon cousin, de deux ans mon aîné, grandi en plus de tout le prestige que lui valait sa qualité de parent américain.

Je l'écoutais religieusement raconter ses pêches fameuses et, lorsqu'il sortit d'un étui de toile une canne à pêche en trois bouts, une canne de bambou avec des oeillets et des douilles de nickel, je fus tout ébahi. Cette canne à pêche me parut d'une longueur incroyable, et quand il m'invita à palper la poignée de liège et que je serrai dans ma main tremblante cette chose si légère, si souple et si longue que le bout frémissant touchait à l'angle du plafond, je connus un de ces

petits bonheurs d'enfant, à ce point complet, que même un peu d'envie ne peut y trouver place.

Ensuite il exhiba un moulinet, deux cuillers aux trépieds garnis de plumes multicolores, quelques mouches écarlates, tant et si bien que lorsque ma mère alertée par nos chuchotements, nous eut crié de la chambre voisine : “Voyons les enfants! ça n'est pas raisonnable, vite au lit!” j'eus honte de moi, car j'en étais rendu à renier tout bas la gaule de tailleur et la boîte de vers de terre!

La nuit courte fut surpeuplée de rêves. Mes pieds, qui n'avaient encore connu que les aiguilles roussies des pépinières des coteaux voisins et quelques rares sentiers aux confins de ma ville, foulèrent fièvreusement des portages impossibles. Des montagnes et des bois monstrueux se bousculèrent sur l'écran affolé de songes terrifiants; des vols de poissons fantastiques se précipitaient sur des cuillers ensorcelées...

L'aube nous trouva éveillés dès le petit jour. C'était un matin de juillet. Le soleil clignotait à peine dans la buée. Très vite nous fûmes à la gare, impatients et joyeux, près de mon père portant une valise dans laquelle maman avait soigneusement rangé du linge de rechange et, sans doute aussi, quelques friandises.

Dans la salle d'attente exigüe se pressait déjà une petite foule. Je reconnus des commerçants de la ville qui saluèrent tour à tour mon père d'une main amicale ou d'un coup de chapeau; mais mon attention fut bientôt attirée par un groupe d'hommes de chantier, de voyageurs, comme nous avions l'habitude de dire.

J'avais souvent aperçu des voyageurs dans les rues de ma ville. C'était chez nous d'occurrence saisonnière, au printemps et à l'automne; cependant, jamais encore je n'avais eu l'occasion d'en voir de près toute une équipe. Ils étaient tout habillés, ou peu s'en faut, de la même manière : chemises de flanelle avec, autour du cou, l'indispensable mouchoir rouge à pois blancs; feutres sombres, culottes d'étoffe du pays retenues par une ceinture de cuir; bottes cloutées reluisantes de graisse fraîche. Ce costume leur communiquait un air de force, une couleur d'aventure, qui m'impressionnèrent profondément.

Je remarquai qu'ils étaient d'aspect solide, carrés d'épaules, et qu'ils jurèrent avec excès. Mais la troupe entière dégageait une odeur de laine, de sueur et d'âtre tabac canadien, qui bientôt satura l'air confiné de la salle et m'affadit le cœur. Par les portes ouvertes sur le quai, mes yeux, cherchant l'air pur autant que mes poumons, se portèrent sur un homme bien campé, vêtu lui aussi en voyageur, mais sans le mouchoir rouge, et de mise plus soignée. Il dominait les autres de toute la tête. Un petit cercle d'auditeurs semblaient l'écouter avec déférence. Je ne le voyais que de dos mais il se retourna et entra dans la

Premier voyage

gare : on s'écarta sur son passage. Bientôt il fut près de nous. C'était le fils d'un gros propriétaire de scierie de la ville.

“Tiens! mais c'est vous, docteur? Où allez-vous donc de si grand matin?” fit-il d'un ton jovial, en apercevant mon père. “Montez-vous dans les hauts pour les chantiers?”

Nos voisins s'étaient retournés et nous considérèrent.

“Mon cher Frank”, répondit mon père d'un ton familier — il était depuis toujours le médecin de la famille — “J'accompagne ces deux garçons-là pour une excursion dans le bois, au lac Mékinac.”

“Au lac Mékinac? C'est un beau petit voyage”, reprit monsieur Frank. “Comme ça, les jeunes veulent aller à la pêche?” Et son oeil se posa de haut sur le cousin américain, coiffé d'une casquette à carreaux, avec un imperméable sur le bras et portant bien en évidence le fameux étui de la canne à pêche magique, puis sur l'autre jeune, souriant sous son canotier et serrant honteusement tout au fond de la poche de son petit complet gris d'été, la boîte de carton abritant l'humide ficelle, les pesées et les hameçons de deux sous. Puis après une pause, entre deux bouffées de cigare :

“Mais j'y pense, docteur, pourquoi ne venez-vous pas avec nous? Je monte avec une “gang” au lac Batiscan. Là vous en verriez du vrai bois! Quant à la pêche, c'est pas une question, c'est “à la tanne”. Pas besoin de rien apporter, je me charge de tout. Ça vous fera du bien une bonne quinzaine dans les hauts!”

Mon pauvre père, esclave de sa clientèle, et qui ne s'arrachait qu'avec peine, pour quelques heures, à son cabinet de consultation, leva des yeux éplorés. La seule idée d'un pareil voyage l'avait interloqué. Je vis trembler sur son bras mon paletot d'automne que ma mère lui avait confié; les enfants sont si distraits!

“Tu n'y penses pas, Frank! finit-il pas dire, d'une voix blanche. D'abord, on est parti pour deux jours, trois jours au plus; et puis je n'ai pas le goût, ni l'âge, et encore moins le temps, de courir les bois!”

Il nous regarda comme pour nous prendre à témoin; mais de dessous la casquette à carreaux et de dessous le canotier se levèrent quatre prunelles si implorantes, qu'après une longue pause il ajouta :

“Écoute, Frank! si les jeunes voulaient et que... bien entendu... sans te gêner, tu voulais aussi les emmener, peut-être que...”

“Ça va faire, docteur; j'emmène les jeunes, ils ne le regretteront pas; vous avez tort, tout de même, de manquer ce voyage-là.”

“All aboard!” cria à l'instant le conducteur du train, et, sans trop savoir comment, nous voilà à la fenêtre d'une voiture, disant adieu de la main à mon père resté sur le quai de la gare, la valise à la main, mon paletot sur le bras, l'air un peu ému, mais pas

fâché tout de même de retourner aussitôt à ses malades.

Poussi! poussa! le train des Piles s'arracha à la langueur somnolente de la gare, aussitôt reprise par le silence et le soleil. Bien sage sur un banc de bois de seconde, je me penchais pour voir défiler par la fenêtre (le cousin avait de droit pris la place du fond) les coteaux endormis sous les pins. Puis ce fut le pont de fer, ainsi désigné à cette époque pour le distinguer du point de bois à l'usage des voitures et des piétons, à un demi-mille plus bas. Le pont de fer, frontière jamais franchie, qui jusque là avait su défendre contre mes désirs les bois du nord et leurs attirants mystères!

Souvent, du sommet de l'humble Cap-à-la-Corneille, lequel me faisait l'effet d'une montagne fort respectable, j'avais contemplé la rivière de bronze, la forêt mauricienne étalée immensément par delà, et ce pont jeté comme une tentation entre la ville et l'aventure.

Les poutres d'acier trépidaient, les roues des wagons grinçaient, mon cœur d'enfant était agité de petites secousses délicieusement nouvelles, en passant au-dessus de l'eau cernée de remous, où des billes tournoyaient avant de reprendre le fil rapide du courant.

Les hommes de chantier occupaient la voiture précédant la nôtre, mais trois ou quatre avaient pris place sur les banquettes de notre wagon. A tout instant il en passait quelques-uns, et je retrouvais, à leur passage, l'odeur de laine mouillée et de cuir gras qui m'avait désagréablement touché le cœur. Cependant je commençais à m'y faire, parce que les fenêtres ouvertes laissaient entrer, tout plein, l'haleine matinale de la campagne. Leurs pas, désunis par les cahotements, résonnaient, métalliques, sur le dur parquet de la voiture.

Deux d'entre eux s'étaient arrêtés pour saluer des compagnons au siège voisin. Après une tape amicale sur l'épaule, la conversation s'était engagée, puis le grand avait tiré un flacon noir de la poche de sa culotte.

“Passe la corneille qu'on mouille ça Polydor; on monte rien qu'une fois par voyage”, avait lancé une voix pâteuse.

Tous buvaient à même la bouteille, et, après chaque gorgée aspirée longuement, les yeux clos, ils s'essuyaient la bouche avec la manche de leur chemise. J'ouvrais, tout grands, des yeux naïvement avides, tandis que mes oreilles effarouchées s'accoutumaient déjà aux jurons robustes, soulignés d'énormes crachats de jus de chique.

Nous parlions peu, mon cousin et moi, tout à l'impatience d'arriver au but de notre voyage. Pendant les longs stationnements du convoi, qui s'arrêtait aux gares des rares villages pour se charger de sacs d'avoine ou de balles de foin, nos langues se déliaient, histoire de tuer le temps,



dans le bois

♦ Sylvain ♦

mais toujours nos regards, par delà les toits rouges des gares toutes semblables, cherchaient à découvrir des bois et des montagnes. La locomotive, après tout un chapelet de sifflets et de coups de cloche, finissait par se décider, en geignant, à mettre en branle ses wagons de plus en plus lourds, sur un chemin de plus en plus montant.

Enfin, la crête bleuâtre des premières pentes des Laurentides apparut à l'horizon; la ligne des bois se rapprocha graduellement, jusqu'au moment où elle étouffa le dernier champ, la dernière friche. Alors, pour la première fois, je ressentis, sans la comprendre encore, cette détente mêlée de vague inquiétude qui vous envahit quand, du champ cultivé et de la campagne, on passe subitement à la forêt.

Les voyageurs s'étaient tus un moment. Bientôt une chanson, une chanson à répondre, s'éleva du wagon voisin, et le refrain, repris par toutes ces fortes poitrines, s'évadait par les fenêtres, s'amplifiait dans les coupes de rochers, courait le long du train avec la fumée tourbillonnante.

Etourdi par le bruit et les chansons, je regardais défilé les arbres, non sans jeter de temps à autre, vers le filet métallique au-dessus de nos têtes, un oeil attendri à l'étui de toile grise où dormait la canne à pêche du cousin d'Amérique.

Un remue-ménage subit, des coups de freins brutaux, et le convoi, débouchant d'une gorge, s'allongea en serpentant le long du Saint-Maurice, en contre-bas du volage des Piles.

Sur le quai rudimentaire de la gare régnait l'animation ordinaire à ce poste, qui jouissait alors d'une importance qu'il ne connaîtra plus jamais. C'était en effet le terminus du seul chemin donnant accès aux nombreux et importants chantiers du Saint-Maurice, l'unique port fluvial pour le transbordement des marchandises; si bien que, provisions, outils et tout l'équipement indispensable aux travaux d'exploration forestière, devaient emprunter la voie des Piles. Le village vivait du St-Maurice et le pouls de son commerce battait au rythme de celui de la forêt qui l'encerclait de toute part.

Là, je me sentis plongé tout à fait dans une ambiance singulière qui m'avait étonné depuis le départ. Tout le long de la petite rue montant à l'église, sur le quai de la rivière, sur le quai de la gare, partout, gens, choses, parlaient un seul langage: celui des chantiers. Les hommes, sac au dos, descendaient des wagons; au bord de la rivière, d'autres hommes, bottés

et en chemise, portaient sur leurs épaules d'invraisemblables fardeaux qu'ils posaient dans des chalans amarrés à la file. A quelques pas de là, des chevaux se tassaient dans un étroit enclos; un peu plus loin, des charpentiers construisaient des barges de drave aux bouts effilés dont les charpentes, soutenues par des étançons, ressemblaient à des carcasses de gros poissons.

Monsieur Frank nous cherchait des yeux; il nous aperçut et s'avança vers nous, accompagné d'un grand et solide gaillard.

—Tiens, Jos, voilà tes élèves. Tu vas avoir bien soin de ces garçons-là; ils montent avec nous à la Batisca!

—C'est bon, Monsieur Frank, répondit le guide avec déférence, tout en lorgnant, un peu narquois, la casquette à carreaux et le canotier qui se sentaient si dépaysés, si perdus, si petits! Il s'en rendit compte aussitôt; alors sa bouche s'éclaira d'un sourire bienveillant, ce qui nous mit immédiatement en confiance.

—Ça, les jeunes, c'est Jos Dufour, le meilleur homme de toute la "gang", conclut Monsieur Frank.

Nous ayant ainsi présentés à notre garde de corps, il lui donna un vigoureux coup de coude dans les côtes et s'en fut en riant vaquer à ses affaires.

Notre guide nous conduisit à une maison de pension du bas du village. La salle à manger débordait de voyageurs en route pour les "hauts". Des bouches affamées mastiquaient bruyamment; des mains calleuses maniaient les fourchettes avec des gestes gauches, pour les déposer, après quelques moments, et continuer avec le seul couteau, ce dernier dîner servi sur une nappe blanche. Lorsque la servante, une rougeaude forte en chair, sortait de la cuisine les bras chargés de plats, les dîneurs la saluaient de boutardes grasses qu'elle semblait ne pas entendre. Un jeune, plus hardi ou plus émêché que les autres, ayant voulu lui prendre la taille au passage, elle le gratifia d'une giflette si retentissante qu'il en avala de travers, et toute la salle éclata en qulolibets et en rires moqueurs.

L'après-dîner nous retrouva au bord de la rivière. Pendant notre absence, le "Samson" était venu s'amarrer au quai, en avant des chalands. Le "Samson", orgueil des gens des Piles, était un remorqueur dont l'entrave, blindée de plaques de tôle, avait l'aspect d'un front de taureau. Construit pour la dure navigation sur le Saint-Maurice, il pouvait, avec sa double quille de chêne protégée par des lisses de fer, se frotter sans risques aux cailloux des rapides. Sa grosse cheminée pouffait d'un souffle impressionnant.

Le pilote, un vieux de la vieille, qui avait depuis longtemps échangé avec fierté sa tuque de draveur pour une casquette de navigateur, était debout sur la passerelle, les mains derrière le dos, contemplant de haut les voyageurs, d'un air qui voulait dire :

"C'est moi le pilote du "Samson", le meilleur bateau du Saint-Maurice!...."

Jos Dufour nous fit monter à bord et nous installa sur le pont supérieur, près de la cheminée. Sur le quai, les gens levèrent la tête.

"Regarde-moi donc la casquette carreautee et le chapeau de paille! C'est pas dommage! Ils vont faire le voyage sur le "Samson", confia tout haut, un grand maigre à son voisin.

Le soleil d'un étouffant midi de juillet, joint à la chaleur humide qui montait de la chambre des machines sous pression, nous faisait déjà suer à grosses gouttes, lorsque le pilote lança d'une voix de commandant de flottille :

"Slaque les amarres!"

Aussitôt une demi-douzaine de gamins nu-pieds, qui n'attendaient que ce moment, se précipitèrent sur les câbles en se bousculant. Le plus fort attrapa le filin, le lança adroitement sur le pont du bateau, puis, fier de son coup, se retourna vers ses compagnons penauds.

"Hein! les gars! c'est moi qui l'ai décrochée l'amarre du "Samson", disaient ses petits yeux triomphants.

Nous démarrâmes lentement. Plusieurs voyageurs, mêlés aux villageois qui n'avaient garde de manquer un départ du "Samson", s'alignaient sur le quai; et quand le capitaine-pilote tira sur la corde de sirène, malgré la pluie de vapeur bouillante qui s'abat- tit sur la casquette de "main street" et sur le canotier trifluvien, les deux élèves de Jos Dufour se redressèrent fièrement face la foule. Ce fut un des beaux moments du voyage.

Monsieur Frank ne tarda pas à nous rejoindre avec deux des contremaîtres. Ils causaient de chantiers, de barrages, de campements, Je sus que notre équipe de bûcherons s'en allait préparer le terrain pour la coupe de l'automne.

Le "Samson" avait pris sa marche accoutumée, il remorquait à la file sans effort, deux longs chalands dont les étraves carrées refoulaient patiemment les eaux rapides de la rivière. Le premier était chargé à couler d'une dizaine de chevaux et d'un monceau de balles de foin, de barils et de sacs. Dans le second, les voyageurs, assis sur leurs paquetons, ou étendus parmi les godendards et les bacagnoles, fumaient indifférents. Tout à l'arrière, attachées au dernier chaland, trois barges de drave rouges zigzaguaient, légères, au gré des remous.

La rivière coulait majestueuse et brune entre les hautes rives boisées. Habitué aux grèves sans relief du lac Saint-Pierre et aux berges sablonneuses du Saint-Laurent, je me sentis transporté dans un monde nouveau. J'éprouvais, à contempler les collines sévères, les rochers abrupts, les ondulations infinies de la forêt, un rapetissement de tout mon être. La nature sauvage du pays mauricien, que le plus chaud soleil ne parvient jamais tout à fait à faire sourire, ver-

sait dans mon âme neuve son apaisante mélancolie:

Devant nous, des chevauchements de montagnes barraient la route, fermaient l'horizon, qu'un tournant brusque nous découvrait, barré de nouveau par d'autres montagnes aux étranges découpures...

Un chat monta du groupe des voyageurs. Une voix sonore et jeune lançait allègrement les couplets d'une chanson de chantier. Un chœur discordant, que dominaient des éclats de plus en plus rauques, reprenait à contre-temps le refrain. J'entendis près de nous un contremaître dire à Jos Dufour :

"Y font bien d'en profiter; c'est leur dernière journée; du train qu'ils mènent ça, j'pense qu'ils ne prendront pas de temps à se mettre à sec..."

En effet, chaque voyageur, ou peu s'en faut, tête nue, poitrine au vent, brandissait à bout de bras un flacon de gin, la boisson favorite des bûcherons, tandis que les falaises indulgentes se renvoyaient d'une rive à l'autre le chant connu, et que le "Samson", tout à son affaire de remonter le courant, pouffait avec placidité.

Souvent il arrivait que des billots de l'ancien temps, des billots gros et lourds — on ne dravait pas alors des allumettes, disent dédaigneusement les vieux — venaient heurter la coque du bateau. Cela produisait un bruit sourd sous nos pieds, suivi d'un frottement qui courait tout le long du remorqueur. Les premières fois, je ne pus retenir un sursaut d'inquiétude; mais je regardais le pilote imperturbable et je finis bientôt par m'habituer à ces bruits insolites.

Au rapide Manigonce les choses se corsèrent. On était aux eaux basses d'un été anormalement sec. Dès que le "Samson" se fut engagé dans le rapide, il y fut reçu par des coups de bélier qui firent vibrer sa solide membrure. Notre vaillant bateau frappait des rocs submergés, grattait sa quille sur des cailloux, s'arrêtait presque, de biais dans le courant, puis, han! à grand effort de son hélice, il se redressait et reprenait sa course. Le chapeau de paille d'une main, je m'agrippais de l'autre, tout en regardant d'un oeil peu rassuré danser, autour de nous, des pointes écumantes et rouler des tourbillons.

A ce moment j'avisai trois croix plantées sur un platin à notre droite.

—Qu'est-ce que c'est que ces trois croix-là, demandais-je à notre guide.

—Ces croix-là, mon p'tit gars, c'est pour un canot qui a chaviré, au milieu du rapide. Ils étaient trois dedans; ils ont pas été chanceux... C'est pas rare dans le Saint-Maurice ces monuments-là; t'en verras tout le long, un peu partout... Depuis le temps qu'on drave, c'est pas surprenant...

De peine et de misère, notre "Samson", et sa remorque, avaient réussi à atteindre la tête du rapide. Je contempalai, une dernière fois, les trois

(Suite à la page 16)



Votre visage parle...

Rien de plus indiscret que votre visage, mesdames. Vous pouvez garder une silhouette relativement jeune, élégante, mais votre visage c'est un bavard. . . Etes-vous faible ? Votre sang est-il pauvre ? Votre figure le dira. Ne permettez pas à la fatigue, aux douleurs de dos ou de reins de cerner vos yeux. Ne laissez pas vos troubles internes faner votre teint et vous vieillir avant le temps. Sauvez votre fraîcheur et votre apparence en soignant votre sang avec les bonnes PILULES ROUGES.

Commencez un traitement tout de suite. Vous ne serez pas les seules à bénéficier des bons effets de ce tonique. Depuis 50 ans les bonnes PILULES ROUGES ont aidé des milliers de jeunes filles et de jeunes femmes qui souffraient de : fatigue, faiblesse, pâleur, périodes douloureuses ou irrégulières dues à l'ANEMIE ou autres malaises causés par un manque de fer (hémoglobine) dans le sang.

Leur popularité qui va sans cesse grandissant n'est-elle pas la meilleure preuve de la valeur et de l'efficacité des bonnes PILULES ROUGES ? Ce bon tonique, le préféré des femmes canadiennes, est en vente partout.

PILULES ROUGES

Pour les Femmes Pâles et Faibles
.50¢ la boîte ou 3 pour \$1.35

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



Gratis

Facile à gagner par les jeunes et les moins jeunes.



Gagnez facilement de l'argent ou de superbes cadeaux gratuits en vendant pendant votre temps libre nos cartes de Noël et Bonne Année. Elles sont si belles et l'assortiment si varié que vous n'avez qu'à les montrer à vos amis pour les vendre.



Aucune expérience nécessaire. C'est si facile. Mâchez-nous le coupon et nous vous enverrons, un bel assortiment d'une valeur de \$7.90 de cartes à 3 pour 10c, 5c et 10c. Ça se vend en un rien de temps. Vous retournez l'argent, seulement après les avoir vendu, et nous vous retournons alors la prime que vous choisissez.



RIEN A DÉBOURSER

MALLEZ CE COUPON

Veuillez m'expédier un assortiment de \$7.90 de cartes et catalogue de primes. Je retournerai l'argent après en avoir terminé la vente afin de recevoir la prime que je choisirai.

NOM: _____

ADRESSE: _____

AUTRES PRIMES GRATIS

- MONTE POUR DAME
- FER ELECTRIQUE
- COUVRE-LIT EN CHENILLE
- CRUCIFIX
- SET A TOILETTE

adressez à PRIMES DE LUXE ENR. NEUVILLE QUÉ.



Beau temps.....

COLONISATION

De 1871 à 1901, la province de Québec a perdu environ 631,662 de ses enfants. Je sais bien que tous ne sont pas établis hors du Canada; mettons qu'il y en ait 200,000 qui sont allés dans l'Ontario ou au Nord-Ouest, nous aurions encore le chiffre énorme de 430,000 des nôtres qui sont allés accroître la population et la richesse de nos voisins, les Américains.

C'est donc 430 paroisses de 1,000 âmes chacune que nous aurions pu fonder dans cet intervalle; 430 paroisses! assez pour constituer quatre ou cinq grands diocèses.

Si les trois millions de Canadiens français, issus des 60,000 qui formaient la nation canadienne en 1760, étaient, sinon tous dans la Province de Québec, au moins dans la puissance du Canada, ne serions-nous pas incomparablement plus forts pour défendre et réclamer les droits de notre langue et de notre foi, et pour protéger les groupes plus faibles de nos nationaux noyés au milieu des races souvent hostiles à la nôtre?

Le Père Martineau, s.j.,
(en 1908)

Cependant des milliers d'acres d'excellente terre, près de vos portes, n'attendent que des bras forts et vigoureux pour se dépouiller des antiques forêts qui les ombragent et pour récompenser au centuple la main industrielle qui les voudra cultiver. Il importe donc de diriger de ce côté-lé ceux de nos frères qui seraient tentés d'émigrer et de les retenir ainsi dans le sein de notre patrie, assez vaste et assez riche pour renfermer, nourrir une population beaucoup plus nombreuse.

Lettre collective des évêques du Québec
(en 1850)

Quelle est la cause réelle du malaise de notre agriculture? C'est qu'il nous manque pour le

moins quinze cents paroisses agricoles canadiennes. Si nous avions cette population au Canada, la situation serait tout autre. Nos écoles d'agriculture serviraient peut-être à former plus d'agriculteurs, cultivant leurs fermes. Une population agricole plus nombreuse aurait sans doute exigé un système éducatif plus en rapport avec les fins agricoles. Et la culture intensive serait plus favorisée.

Avec trois cents paroisses de plus dans la province de Québec, il ne serait pas nécessaire de compter sur les autres provinces pour nourrir notre population. Nous pourrions alors parler de la division de nos terres et de leur mise en culture de façon plus pratique, parce que nous n'aurions plus beaucoup d'autres bonnes terres à défricher, parce que notre population augmentant devrait forcément s'établir dans les paroisses déjà ouvertes, si nous ne poussons pas en dehors du pays.

Quinze cents paroisses agricoles de plus au Canada, cela représenterait pour nos manufacturiers, pour toutes les classes de travailleurs aussi bien que pour les classes professionnelles, un tel appoint, que nous aurions peu connu la dépression présente.

Et pourtant, ces quinze cents paroisses ne représentent pas encore la population que nous avons cherché à remplacer par des étrangers, en dépensant tant de millions de notre argent, en sacrifiant de si larges territoires sur nos terres.

Penserons-nous enfin à notre intérêt ?

Adopterons - nous autrement qu'en paroles la devise :

Aux Canadiens la terre canadienne.

et agirons-nous comme des hommes sérieux qui travaillent pour l'avancement de la cause nationale, pour le plus grand avantage du pays ?

J.-E. Laforce (en 1932)

MINISTÈRE DE LA COLONISATION

Mauvais temps.....



COLONISATION

Il est nécessaire d'aider le colon. Intellectuellement d'abord. J'entends : le former, lui donner une âme de pionnier, lui faire comprendre la portée et la grandeur du rôle auquel il est appelé.

N'est-ce pas ainsi qu'ont procédé les vrais colonisateurs: l'abbé Hébert lorsqu'il entraîna les hommes de la Baie-Saint-Paul et de Kamouraska vers les solitudes mystérieuses du Lac Saint-Jean, Mgr Labelle — le curé Labelle ! — jetant au coeur des Laurentides les bases de notre royaume du Nord, l'abbé Bildeau, établissant dans les plaines du Témiscouata, la petite colonie dont on sait l'émouvante épopée?

Si cet esprit de conquête et d'abnégation leur fait défaut, combien parmi ceux que la misère chasse de la campagne auront le courage de préférer le rude sentier de la forêt aux routes attrayantes de la ville? Combien, surtout, établis en pays de colonisation, pourront supporter les difficultés inévitables des premiers mois : l'âpreté du climat, la rudesse du travail, les souffrances de l'isolement?

Education de l'homme, éducation de la femme aussi. Sans une compagne courageuse, pas de vrais colons, pas de fondations stables, pas de ces demeures chaudes et vivantes où l'affection de l'époux et des enfants pansent les blessures de la vie et fait aimer la besogne ingrate, pas de ces groupements qui s'enracinent peu à peu au sol vaincu et font bientôt montrer dans le ciel le fier clocher de nos paroisses canadiennes.

Le R. P. Papin Archambault,
s. j. (1932)

La propriété paysanne, "quand l'amour du sol préside à sa naissance, est souveraine pour parer au malaise rural. Elle est inefficace quand la tiédeur a remplacé l'amour".

Or, l'amour de la terre s'attache au coeur de notre peuple. Les

uns vivent sur la terre sans l'aider. Les autres, comme de médiocres fils de parvenus, n'entretiennent pas pour la terre et ceux qui la cultivent le respect et la considération qui lui sont dus.

Il nous faut choisir de raviver notre amour de la terre par la colonisation et l'amélioration de notre agriculture; sinon, nous rompons avec le passé. Nous renonçons à l'élément essentiel qui nous a permis de jouer un rôle sur ce continent.

Le R. P. Lévi Côté, o.m.i.

La race, la langue, l'éducation et les moeurs forment ce que j'appelle un élément personnel, national. Mais cet élément devra périr s'il n'est pas accompagné de l'élément territorial. Si plus tard, on voulait s'attaquer à notre nationalité, quelle force le Canadien français ne trouverait-il pas pour la lutte dans son enracinement au sol ?

Sir Georges-Etienne Cartier,
(en 1855)

L'oeuvre de restauration économique se ramène donc pour nous principalement à une oeuvre de restauration rurale. Et par restauration rurale, nous entendons

1. — l'occupation effective de toutes les terres disponibles de notre province;

2. — le relèvement de notre agriculture existante par l'adaptation aux besoins de nos marchés, l'amélioration des rendements, l'amélioration et la diversification des produits;

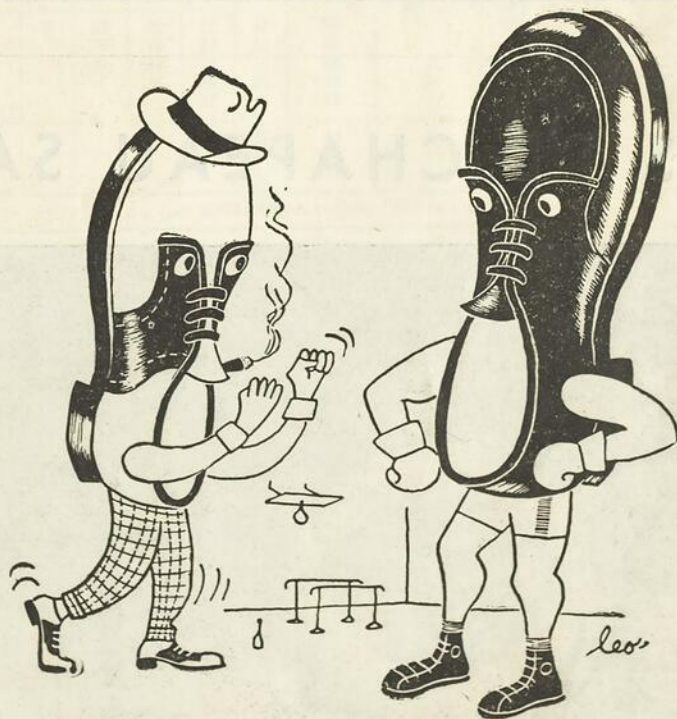
3. — la mise en oeuvre des ressources locales et régionale susceptibles de donner lieu à une industrie de transformation, petite ou moyenne, qui serait comme le prolongement de l'agriculture elle-même.

Esdras MINVILLE



Un breuvage délicieux
Facile à préparer

OXO est épatant ! Il fait en un clin d'oeil un bon breuvage chaud ou une soupe délicieuse. Il est un auxiliaire précieux pour toute la cuisine du camp ou de la maison. Il a tôt fait d'apporter à vos repas l'excellence et la saveur du boeuf. En cubes ou liquide, Oxo vous donne tant pour si peu !



"Pour éclipser l'adversaire
il faut briller grâce à NUGGET !"

ROUGE, NOIR ET TOUTES COULEURS DE BRUN

Avez-vous appliqué "NUGGET" sur vos souliers ce matin?

DE LA PROVINCE DE QUEBEC



Cahier de tricots, en français pour enfants, dames et messieurs.
Monarch No 100 40 cts
Claire-Vallée, St-Sylvère (Nicolet)

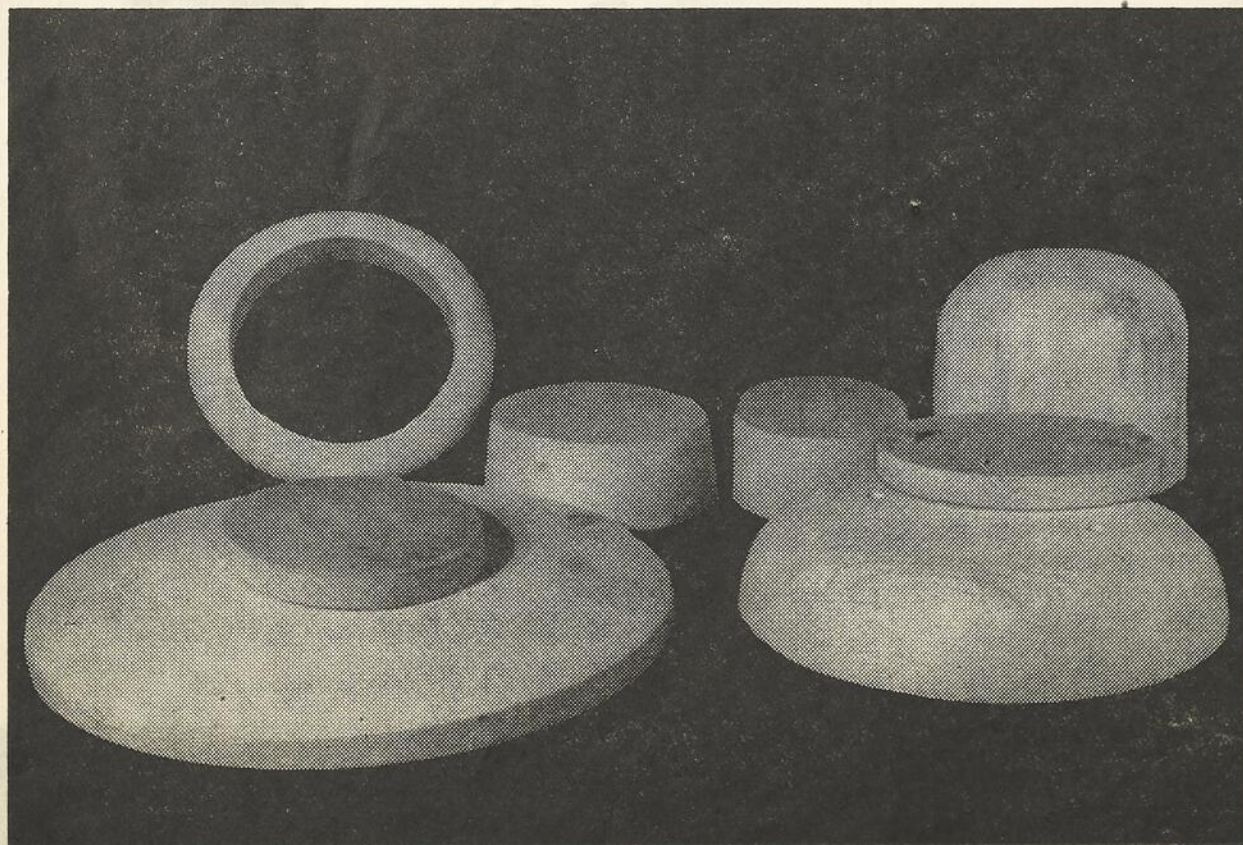
Modèle 2001. — Nos petites filles sont toujours gentilles quand leur maman soigne la toilette. Belle tunique et blouse. Pour 6 à 14 ans.

Modèle 3079. — La jupe à bretelle et la blouse pour les jours doux, et, sous la même jupe, un chandail ferait bien. Pour 6 à 14 ans également.

Modèle 3078. — Ce petit costume, il en fera rêver des fillettes. Les trois-pièces dans le même patron : jupe, blouse et boléro. Pour 2 à 10 ans.

Modèle 2491. — Petite salopette et jaquette pour faire ensemble. Rien de plus seryiable pour les petits qui ont les genoux à l'abri des écorchures. Pour 1 an, 2, 4 et 6 ans.

PAS DE CHAPEAU SANS FORMES



Il est aussi nécessaire pour une femme un peu adroite d'avoir des formes à chapeaux que d'avoir un bon patron de coupe pour tailler ses robes et une machine à coudre. Les formes à chapeaux ont cet avantage qu'elles ne varient guère dans leurs lignes essentielles.

En voici un jeu complet qui a été préparé à l'atelier de PAYSANA, en beau pin du pays.

Trois formes de calotte qu'il sera ensuite facile, en paille ou en feutre, de pincer et de draper ici et là, selon les fantaisies de l'artisanne. Puis le grand bord plat qui sera ou tombant ou relevé. Le bord roulé pour faire le breton également tombant ou relevé. Les entrées de tête à chevilles s'ajustent facilement à l'une ou l'autre de ces formes de base et sont pour 21 puis 22 pouces. Le cerceau permet la transformation de n'importe quelle calotte en bérêt.

Le jeu complet de ces formes à chapeaux, huit morceaux en tout, se vend \$15. net, à L'ATELIER, Claire-Vallée, St-Sylvère (Nicolet).

Vive la pomme...

(Suite de la page 5)

d) POMMIERS DE COMMENCEMENT D'HIVER

1) Lobo

Produisant des fruits tous les deux ans, l'arbre qui nous donne la pomme Lobo est de grande valeur. En effet, ce fruit est exceptionnellement attrayant en raison de sa couleur rouge vif et de sa chair juteuse, fondante et savoureuse. D'octobre à janvier, elle fait les délices des amateurs de bonne pomme et d'excellente santé. Elle a tendance à déplacer la Wealthy sur le marché en raison de son apparence.

2) McIntosh

Voilà l'arbre le plus demandé dans la province de Québec parce qu'il produit la variété de pommes qui connaît le plus de succès au point de vue commercial. La McIntosh est une pomme de grosseur moyenne, de forme arrondie, allongée parfois vers le pédoncule, légèrement bosselée, d'un jaune pâle presque entièrement couvert de rouge cramoisi, à la chair blanche, tendre, juteuse, ayant un petit goût acide et aromatique très agréable. C'est la pomme fondante et savoureuse par excellence. L'arbre étalé a plus ou moins de rusticité selon les régions et produit régulièrement d'intéressantes récoltes.

3) Cortland

Grosse pomme jaune pâle et rouge cramoisi, très agréable au goût: telle est la Cortland qui connaîtra probablement une certaine vogue. L'arbre est vigoureux et donne des fruits chaque année car il se développe assez rapidement; ceux-ci sont propres à la consommation de novembre à mars.

Signalons enfin parmi les autres variétés d'hiver demandées pour plantation domestique: la *Saint-Laurent d'hiver* et la *Milwaukee*. Cette nomenclature est bien longue: elle démontrera toutefois l'importance de la pomiculture dans la province de Québec et les recettes fort intéressantes que cette culture peut apporter à ceux qui veulent s'y consacrer.

On a vanté les propriétés médicinales de la pomme et des campagnes pacifiques et intensives ont été entreprises pour convaincre la population d'en manger abondamment. Voici en quels termes un journal d'outre-mer renchérit sur ces avancés: "Chacun sait qu'il n'est rien de meilleur que de manger une pomme bien mûre avant de se coucher, et cela ne peut faire aucun mal, même à un estomac délicat. La pomme est un excellent aliment pour le cerveau, parce qu'elle contient plus d'acide phosphorique en éléments assimilables que n'importe quel autre fruit. Elle stimule les sécrétions du foie, elle provoque un sommeil profond et salutaire et est excellent désinfectant de la bouche. Mais ce n'est pas tout: elle prévient aussi les indigestions et les diverses maladies de la gorge; enfin, on en fait un thé délicieux". Et pourrions-nous ajouter un cidre qui n'a pas son pareil... mais cela nous entraînerait trop loin!

Revenons plutôt aux arbres chargés de fruits mûrs, lourds et si délicieux à voir: c'est l'offrande de la belle saison à l'agriculteur besogneux, c'est la récompense de son travail persévérant et consciencieux. Mais cette richesse fruitière a été préparée, il y a plusieurs mois, par la féerie inoubliable des Pommiers en fleurs. Rien n'égale en décor la magnificence de cette mise en scène pour fêter le retour de la vie frémissante, de la sève capiteuse et le renouveau des espérances illimitées. C'est l'heure où dans la nature tout ce qui vit se sent pousser des ailes et des désirs infinis vers un épanouissement tout fait de beauté et d'amour. Printemps, saison des bourgeons et des pollens, saison des amours végétales, reviens-nous chaque année pour aligner sur le ciel clair de la Laurentie les branches innombrables et parfumées de tes pommiers en fleurs...

BIBLIOGRAPHIE:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Frère Marie-Victorin, | La Flore laurentienne. |
| E. L. Massicotte, | Cent fleurs de mon herbier. |
| Brownee, | Trees of America, 1846. |
| R. Père Léopold, | La culture fruitière dans la |
| | Province de Québec. |
| R. Père Honoré, | La culture du pommier, 1932. |
| Les professeurs de Ste-Anne de | |
| la Pocatière, Les Champs, 1947. | |

A quels changements vous attendre dans le

Poids de Bébé



● Est-ce que ce petit être impuisant a assez à manger? Ne vous inquiétez pas, mamans! S'il n'a pas suffisamment, il vous le dira probablement—et fort. Les bébés semblent savoir quelle quantité de nourriture il leur faut. Quand on leur en donne trop, ils la refusent. Quand ils ont ce qu'ils veulent, ils s'endorment repus. Quand ils en ont trop peu, ils crient pour en redemander. Le poids de bébé est ce qui importe. Mais ne vous

alarmez pas si le poids de votre bébé diffère d'une livre ou deux du poids moyen donné sur le tableau ci-dessous. Cependant, si la différence est trop grande, consultez votre médecin.

TABLEAU DES ÂGES—POIDS—TAILLES

POUR GARÇONS							POUR FILLES							
1 mo.	3 mo.	6 mo.	9 mo.	12 mo.	18 mo.	24 mo.	Taille (pou.)	1 mo.	3 mo.	6 mo.	9 mo.	12 mo.	18 mo.	24 mo.
8							20	8						
9	10						21	9	10					
10	11						22	10	11					
11	12	13					23	11	12	13				
12	13	14					24	12	13	14	14			
13	14	15	16				25	13	14	15	15			
	15	17	17	18			26		15	16	17	17		
	16	18	18	19			27		16	17	18	18		
		19	19	20	20		28			19	19	19	19	
		20	21	21	21		29			19	20	20	20	
		22	22	22	22	22	30			21	21	21	21	21
			23	23	23	23	31				22	22	23	23
			24	24	24	25	32					23	24	24
				26	26	26	33						25	25
					27	27	34						26	26
					29	29	35						29	29
						30	36							30
						32	37							31

(Les poids indiqués ci-dessus sont en livres)

Le premier grand changement dans le menu de bébé se produit quand le médecin dit qu'il est prêt pour les aliments solides—généralement quand bébé a environ quatre mois. Maman et bébé découvrent alors le plaisir que procurent les Purées Heinz—27 variétés saines et appétissantes faites avec des légumes, des fruits et des viandes de choix—passées au tamis pour être de consistance lisse et uniforme, faciles à avaler et à digérer pour bébé.

Le grand changement suivant se produit quand bébé atteint environ un an et que le médecin conseille des aliments de consistance plus coriace. A ce moment-là, choisissez les aliments de bébé parmi les 17 appétissantes variétés d'Aliments Heinz pour Enfants. Tout comme les Purées Heinz, les Aliments Heinz pour Bébé sont scientifiquement cuits—et mis en boîtes sous atmosphère inerte—de façon à conserver les sels minéraux et autres éléments nutritifs à un haut degré.



Quand vous faites vos emplettes, recherchez la gamme complète d'Aliments Heinz pour Bébé (Étiquette bleue), d'Aliments Heinz pour Enfants (Étiquette rouge) et les deux Céréales Heinz Préalablement Cuites pour Bébé, à l'enseigne du Bébé Heinz souriant.



Aliments Heinz pour Bébé

QUARTIER GÉNÉRAL des aliments POUR BÉBÉS



2891



2009



2856



2014



2939



3074

Modèle 2891. — Un ravissant modèle de costume deux-pièces, jupe de bonne ampleur et de lignes seyantes. Corsage boléro-jaquette qui, taillé dans une robe ancienne ou une jupe trop courte, et qui peut accompagner plus d'une robe. Sans manches, il est pratique à porter, quand viennent les jours froids, sous un manteau demi-saison. On ne lui reprochera pas de "bourrer", mais il tiendra bien au chaud. Ce modèle est pour toutes tailles intermédiaires de 12 à 20 ans, donc pour tailles fillettes et adolescentes, et vient aussi dans les coupes pour adultes, de 34 à 48.

Modèle 2009. — La robe tunique a toujours toutes les faveurs de la jeunesse. Elle fait allure étudiante, et les jeunes filles qui l'adoptent en ont presque d'année en année une autre à se faire à nouveau pour se donner l'illusion de rester toujours jeune. Celle-ci n'est-elle pas coquette et élégante, avec la belle ampleur de la jupe, l'aplomb des bretelles, la ligne ajustée du corsage et les belles poches? Le patron de blouse vient avec celui de la tunique. Grandeur 10 à 20 ans.

Modèle 2856. — Une robe de toilette sobre, gracieuse et élégante. Elle pourra tout aussi bien être taillée en fin crêpe de laine aux teintes chaudes d'automne, les bruns variés, les ocres multiples et les verts de toutes nuances; en lourd crêpe rayonné pour une belle tombée des godets, ou en imprimé de toutes dimensions. Le col pourra être fermé ou bien ouvert. Pour tailles de 12 à 20 ans, ou 36 à 26.

Modèle 2014. — Le rappel des empiècements, corsage et jupe, est particulièrement heureux. Il permet pour les rayés ou les quadrillés une opposition de lignes qui est déjà toute une garniture. Une robe jeune et gracieuse, pour tailles de 10 à 20 ans.

Modèle 2939. — Ce sera peut-être le modèle le plus recherché et le plus populaire. Ce corsage, de belles lignes qui demandent un ajustement bien précis, a belle allure pour accompagner une jupe de velours à côtes (corduroi) particulièrement en vogue, cette année. Le sac, Modèle 2851, en une seule grandeur, vient à part et doit être commandé en plus. Le costume est pour tailles de 10 à 20 ans.

Modèle 3074. — Et voici, par excellence, la robe de grande élégance. la tombée de ces panneaux flottants et gracieux est de création heureuse. Avec le mouvement d'allongement qui finit en douce à l'arrière, vous aurez là, madame, une robe de vraie beauté. Elle fera la joie des minces et la grâce des rondes... Pour tailles 12 à 20 ans. Ou 36, 38, 40 et 42 pouces de poitrine.

Chaque patron se vend 35cts



3043

2817



3094



2943

TAILLES 34 - 50

2838

Modèle 3043. — Ce modèle sera pour le triomphe des femmes maigres ou minces. Les rayures ainsi disposées n'avantageraient pas une femme grasse ou rondouillette. Mais elles sont d'un chic indiscutable pour les grandes minces. Un beau tissé-main, solide de chaîne, avec ses fantaisies dans les rayures, chèvrefeuille ou délicates incrustations, serait particulièrement mis en valeur. Pour tailles 10 à 20 ans, ou 36, 38, 40.

Modèle 2817. — La jupe à plis-cachés à l'avant et au dos a toujours les faveurs des personnes qui aiment la ligne droite pour l'ensemble. La jaquette, de belle coupe, en quadrillé ou en uni, velours ou lainage, est de la ligne exacte de l'heure, et ne se démodera pas du jour au lendemain. La manche longue est bien ajustée. Pour 12 à 20 ans. Ou 36 à 48.

Modèle 3094. — Cette espèce d'empiècement au corsage qui est taillé exactement sous-bras dans la même ligne que les poches est une surprise. Et c'est de ligne remarquablement gracieuse. On ferait empiècement et poches en velours sur lainage que cela n'aurait nullement l'air d'un mauvais mariage... Pour points intermédiaires impairs (ce qui n'est pas commun) 9 ans, 11, 13, 17, 19 ans. Le bérêt est le No 2007, à commander à part.

Modèle 2943. — Culotte et brassière, **Modèle 2838,** Jupon. Les sous-vêtements durent toujours plus longtemps quand on les confectionne soi-même, du fait qu'ils sont toujours mieux ajustés. On peut alors poser aux endroits désirés des renforts à-propos, et il y a toujours les retailles pour venir au secours. Le 2943 est pour tailles 34 à 50; le jupon 36 à 52.

Modèle 3091. — La robe de travail domestique qui est toujours une nécessité. Les pinces au corsage sont prévues pour une robe maternité, et on les défait au besoin des agrandissements nécessaires. La fermeture-éclair a bien aussi son avantage, ou si on aime mieux la couture se continue de haut en bas, sans aucun attachage, l'ouverture de l'encolure devant suffire pour la mise de la robe. Pour 12 à 20 ans. 36 à 48.

Modèle 3088. — Un beau tablier a toujours son élégance. Celui-ci est particulièrement élégant. Les dentelés du haut du corsage se retrouvent dans la grâce des poches posées comme des pensées vigilantes et serviables. Et ce même modèle de poche est tout trouvé pour faire des poignées à casseroles... Le patron est taillé pour petite, moyenne ou grande taille. Bien mentionner. Les patrons ne sont pas retournables.



3091



3088

à Claire-Vallée, Saint-Sylvère (Nicolet)



TAPIS TRESSÉS



CHEZ SOI
GRACE
A UN
**INVENTION
ETONNANTE**

OFFRE de présentation
Ensemble complet
seulement \$1.00

FABRIQUE UN TAPIS DE 24 x 36" EN
5 HEURES !

Pas de Bords Coupés ! Pas de Pliage !
Pas d'Épinglage !

Incroyable mais vrai ! **PASSE-TEMPS
LUCRATIF**
Cette nouvelle invention
sensationalle fabrique des
tapis PLUS FACILE-
MENT et PLUS VITE que
vous ne pouvez l'imaginer.
Tresse des tapis
épatants avec vieux man-
teaux, chemises, couver-
tures, robes, bas de ny-
lon — épais ou minces.
Tapis reversibles, sans
bords coupés ni coutures.
A l'épreuve de l'effiloche-
re. Simple comme bon-
jour ! Fixez 3 plieurs co-
niques aux bandes du tissu et tressez. Pas
de pliage. Pas de plissement. Pas de fau-
lure. Pas de pressage.

DES CENTAINES D'ARTICLES PRATIQUES
Braid-A-Rug fabrique de jolis chapeaux,
sacs, poignées, ceintures, napperons, pan-
touffes et TAPIS de toutes grandeurs et
formes — ovale, ronde, carrée. Ensemble
complet de 3 plieurs, avec mode d'emploi,
seulement \$1.00. Offre Limitée. Comman-
dez AUJOURD'HUI !

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT

Envoyez-nous vos nom et adresse. Sur livrai-
son, payez au facteur \$1.00, plus les frais
d'envoi C.O.D. Si non satisfaite, retournez-
le et votre argent vous sera remis...
ÉPARGNEZ DE L'ARGENT !
Si vous payez d'avance, nous paierons l'af-
franchissement. Commandez AUJOURD'HUI
MEME.

UN CADEAU aux premières arrivées

Si vous nous adressez votre commande
MAINTENANT, nous vous enverrons gra-
tuitement, en plus, un passe-fil métallique
qui dissimule les fils et rend les tapis re-
versibles et les aplanit. Approvisionnement
limité. Pour avoir ce cadeau, COMMANDEZ
AUJOURD'HUI.

London Specialties Dept. R-472-H
56½ Adelaide St. East Toronto, Ontario

Jeu de Calcul "J'apprends à Compter"

par Germaine Piché

Pour aider l'enfant à faire de
rapides progrès à l'école.

Jeu No 1 — Prix .20 sous
Jeu No 2 — Prix .20 sous

L'ECOLE ACTIVE Enrg.,
8617, St-Denis DU. 5133 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. Étant compo-
sées d'extraits de glandes mammaires, etc.,
ces bonnes pilules favorisent le dévelop-
pement du buste et son perfectionnement
chez la femme et la jeune fille. Demandez à
votre médecin de vous prescrire les 100 Pi-
lules Maternelles ou envoyez \$2.00 en man-
dat-poste au Dr JOS COMTOIS, M. D.,
Saint-Barthélemy, P. Q., qui vous les en-
verra affranchies. 33 jours de traitement.
— En vente à Montréal, Pharmacie Lau-
rent, 2610, rue Saint-Jacques et à Québec,
Pharmacies Brunet et Livernois et à la
Pharmacie Montréal.

PREMIER VOYAGE...

(Suite de la page 9)

croix solitaires, pieux témoignage de
la trahison des eaux. Ma main lâcha
le bord de la passerelle; ma poitrine
se gonfla d'une respiration profonde;
mon cœur délivré se mit à battre
plus vite. Nous avions franchi le ra-
pide; je n'avais pas été malchanceux!

Le jour baissait. Comme il arrive en
pays accidenté, seule une rougeur sur
les sommets témoignait d'un invisible
et lointain crépuscule. Peu à peu, les
rives escarpées se grandissaient de
toute la hauteur de leur ombre réflé-
tée dans la rivière. De partout, des
torrents cachés se prirent à gronder
dans le silence croissant. Mon âme
d'enfant de ville frissonna, en même
temps que ma chair, sous les premiers
effluements de l'air frais du soir.

Un long coup de sirène, repris par
des échos, me tira brusquement de ma
rêverie. A quelques arpents à notre
droite, sur une butte déboisée, appa-
rut une maison grise, à toit pointu,
flanquée d'une dépendance: le poste
de la veuve Thibault.

En ce temps-là, la route n'avait pas
encore modernisé le sauvagement Saint-
Maurice, et, pour monter dans les
"hauts", il fallait emprunter l'unique
voie de la rivière: l'été, en canot ou
en bateau; l'hiver en traîneau ou en
raquettes sur la glace. Aussi pour la
commodité des voyageurs s'échelonnaient
le long de la rive, le plus sou-
vent au pied des grands portages,
quelques postes de relais où l'on trou-
vait, en toute saison, le gîte pour la
nuit et le couvert toujours sur la ta-
ble.

Le "Samson" s'approcha du rivage
en pente douce. L'eau, très profonde
à cet endroit, permit d'amarrer le ba-
teau à une souche de pin, à quelques
pieds du bord. Un bout de madrier
nous servit de passerelle, et, quel-
ques instants après, à la suite de
Monsieur Frank, nous montions allè-
grement vers la maison. De sa chemi-
née de grès sortait une fumée enga-
geante.

La sirène avait réveillé les passa-
gers du chaland, depuis longtemps
endormis la tête sur leurs paquetons.
Une clameur monta de la rivière et
tout l'équipage sauta, en se bousculant,
sur le rivage.

Avant d'entrer, Jos Dufour se tour-
na vers nous: "Les p'tits gars, pré-
parez-vous à faire connaissance avec
les tartes à la ferlouché de la mère
Thibault! Elles sont pas piquées des
vers, ces tartes-là, j'ai rien qu'ça à
vous dire!"

Pas besoin d'ajouter que ces mots
trouvèrent un écho sonore dans nos
estomacs de quinze ans, dilatés par
le grand air des bois.

Comme invités de Monsieur Frank,
nous eûmes le privilège d'une table
dans la maison, d'une nappe de toile
et de couverts de faïence. Lorsque
l'hôte, qui se faisait un honneur
de servir nos tables, passa derrière
moi, portant deux bols fumants, la
chambre s'emplit d'une odeur si sa-
voureuse que je tournai la tête vers
la table voisine, où étaient assis Mon-
sieur Frank et son guide. Ce n'était
pourtant que de la soupe aux pois;
mais quelle soupe aux pois!

Était-ce l'effet de l'ambiance, de
l'excitation, ou tout simplement d'une
faim inusitée? Le souvenir de cette

première soupe de chantier m'est res-
tée dans la bouche.

Je plongeai une cuiller gourmande
dans mon bol de faïence bleue. C'était
lourd de pois bouffis et de blé d'Inde
lessivé, moucheté d'étoiles de persil!

Je dégustai avec complaisance un
premier bol; mon estomac en récla-
ma un second.

Je comptais sur les fèves au lard;
je ne fus pas déçu, encore que ce plat
banal, dont j'étais fort friand, fut, lui
aussi, ce soir-là, toute une révélation.

Après la soupe, monsieur Frank
expliquait la cuisson des fèves au lard
sous la cendre — la manière de pré-
parer un lit de pierre rougies et de
tisons au fond d'une fosse où l'on dé-
pose le chaudron de fer que l'on re-
couvre de sable et de braises —
quand Madame Thibault sortit de sa
cuisine avec ses plats.

Le mets familial des voyageurs
avait acquis, dans son four de terre,
un arôme tout particulier. Les fèves,
jaunies à point, avaient absorbé en
entier les vapeurs du lard tout le
temps de sa longue cuisson en vase
clos. Elles fondaient au palais!

Jamais encore je n'avais pu me ré-
soudre à goûter à cette chose molle et
grasse qu'est le lard salé. Mais celui
qui mijotait dans mon assiette était
d'une chair si blanche, vernissée de
brun si tendre, que je ne pus résister
à l'envie d'en risquer une petite bou-
chée, en fermant les yeux. Je fus à
l'instant conquis. Ma fourchette ne
trouva plus les morceaux assez gros
jusqu'au fond de ma platée.

Et le pain, donc! Un pain de ména-
ge au goût d'amande, de la croûte à
la mie! J'en oubliai le beurre, inconnu
alors sur les tables des chantiers. Mê-
me le thé sans sucre me parut délec-
table!

Nous attendimes, rassasiés mais
impatients, les fameuses tartes à la
ferlouché. Elles s'amènèrent à point,
luisantes de mélasse, boursoufflées
de raisins, avec une généreuse cou-
ronne de pâte dorée. La mère Thi-
bault posa l'assiette devant nous.
Alors Jos Dufour lanca d'un ton com-
plimenteur:

"J'vous l'avais bien dit, les p'tits
gars, regardez-moi ces tartes-là! Elles
n'ont pas leurs pareilles dans tout le
Saint-Maurice!" Et il cligna de l'oeil
à l'adresse de la veuve Thibault, qui
s'était retournée pour lui sourire.

Je n'avais que quatorze ans; je me
souviens encore qu'elle était jolie!

Nous eûmes une seconde tarte qui
se trouva aussi succulente que la pre-
mière.

Ah! ce premier souper dans les
hauts!...

Tandis que monsieur Frank et Jos
Dufour fumaient leurs pipes sur le
perron, en compagnie de notre loge-
use qui avait enlevé son tablier et pa-
raissait toute fière de cette aubaine,
je me dirigeai, flanqué du cousin des
Etats, vers la bâtisse située à une
cinquantaine de pieds de la maison.
Des éclats de voix, des rires bruyants,
sortaient pressés par la porte grande
ouverte. Ce que j'avais cru être une
grange banale servait en réalité de
salle à manger et de dortoir aux bû-
cherons de passage. Deux longues ta-
bles, faites de planches brutes posées
sur des chevalets, et flanquées de
bancs de bois sans dossiers, compo-
saient tout l'ameublement. Dans le
fond, une échelle, appuyée au rebord
d'une trappe ouverte dans le plafond,

conduisait au fenil dont le plancher,
recouvert de paille, pouvait recevoir
une soixantaine de coucheurs.

Pour l'instant, les hommes débrail-
lés, l'appétit creusé par le jus de "cor-
neille", engouffraient gloutonnement
des monceaux de grillades de lard et
d'incroyables platées de fèves. Le
"cook" et ses aides faisaient une in-
cessante navette entre les deux ta-
bles et un poêle de fonte carré, haut
sur pattes, campé au milieu de la
salle. Le dessus du poêle était recou-
vert de tout un bataillon de chau-
drons de fer et de quatre formidables
théières de granit aux becs fumants.
Des lampes mal mouchées, suspen-
dus au plafond par des broches, pro-
jetaient plus d'ombre que de lumière.

A un certain moment, un lourd bal-
lot fut jeté sans façon sur le plancher
d'en haut par un voyageur en marau-
de dans le dortoir. Cela fit un bruit
sourd; les lampes dansèrent au bout
de leurs broches et tout une pluie de
brins de paille et de terre séchés s'a-
battit dans les assiettes et dans les
gobelets de ferblanc des dîneurs. Il
s'ensuivit un beau chahut! Une voix
éraillée hurla au milieu des jurons:

"Aie! l'mangeux de paillasse! t'at-
tendras au printemps pour secouer les
poux des matelas de la mère Thi-
bault!"

Après le repas, les hommes sorti-
rent! Accroupis sur le sol ou appuyés
au mur, l'un après l'autre, ils allu-
maient leur pipe. L'obscurité complè-
te était venue et la flamme dansante,
aspirée dans les fourneaux, éclairait
un moment les faces osseuses; on au-
rait dit des feux follets faisant la ron-
de parmi la troupe.

Un peu à l'écart, perdu dans un
monde irréel, j'essayais, pour la pre-
mière fois, d'entendre le murmure
palpitant des grands bois dans la
nuit...

"Ça serait mieux de vous coucher,
les jeunes; on part demain matin au
p'tit jour", vint nous dire notre guide,
et il nous ramena à la maison.

La mère Thibault nous fit monter
sous les combles. Grisés d'air de mon-
tagne et de senteurs de pins, à peine
étions-nous allongés dans nos lits que,
d'un premier souffle, nous fûmes pro-
fondément endormis.

Cependant, était-ce en rêve? Je crus
percevoir par courts moments des
airs de musique à bouche ponctués de
coups de talons frappant en cadence.
Non, les voyageurs, histoire de se dé-
gourdir les jambes, avaient dansé jus-
qu'aux petites heures.

Le lendemain, le sifflet du "Sam-
son" sonna un précoce réveil. Une
aurore indécise effleurait à peine les
cimes. Déjà de la cuisine montaient
des bruits d'assiettes et l'odeur fade
du thé.

Je ne touchai que du bout des doigts
le déjeuner, abondant comme un dî-
ner.

"Mangez, mangez! les enfants",
nous dit Jos Dufour, "vous ne dinerez
pas à l'heure des bourgeois chez la
mère Thibault, aujourd'hui..."

Mais le jour se levait, et le criard
du "Samson" se faisait si insistant,
que les crêpes au lard croustillaient
vainement dans nos assiettes. La cui-
sinière qui s'en aperçut s'approcha de
notre table:

"C'est pas de votre goût?" s'infor-
ma-t-elle d'une voix chagrine.

"Oh! c'est pas ça, madame Thi-
bault", lui dis-je, "vos crêpes sont

aussi bonnes que vos tartes! Vous savez... c'est notre premier voyage dans le bois... on a tellement hâte d'arriver!"

Ces mots furent débités d'un élan si naïf, que, quelques instants après, alors que nous lui faisons nos adieux, elle me glissa un paquet de tartines solidement enveloppées et ficelées dans du papier d'emballage.

Les voyageurs sortaient du bâtiment par petits groupes de deux ou trois, chacun portant son paqueton, les bottes délacées. Le contremaître de l'équipe tournait nerveusement devant la porte. A tout moment il rentrait, tempêtant contre les retardataires. Nous avions regagné notre poste sur le pont du bateau; mon cousin, portant son inséparable canne à pêche, et moi, le paquet de tartines de la mère Thibault.

Toutes les cinq minutes, le pilote consultait une grosse montre à chaîne d'or, la remettait dans sa poche d'un geste brusque, puis tirait sur la corde de la sirène. Enfin, le contremaître se décida à descendre. Il tenait à la main un calepin neuf et comptait du doigt les noms des hommes.

— Il m'en manque un! lança-t-il dès qu'il fut près de nous.

— Qu'il s'arrange! embarque! répondit monsieur Frank.

Nous avions à peine démarré qu'un homme sortit du bois, où, sans doute, il avait cuvé son gin à la belle étoile. Le pauvre diable, d'une main traînait sa poche, et de l'autre gesticulait en criant. Mais le pilote n'était pas d'humeur à rebrousser chemin pour un traînard. Du chalard fusèrent des quolibets. Je compris que notre retardataire en était à son premier voyage; aussi les anciens ne manquaient pas de l'apostropher. Toujours courant à toutes jambes, il disparut un moment derrière les taillis, puis réapparut sur une pointe du rivage, sautant de roche en roche. Il finit par s'écraser, à bout de souffle, et lorsqu'au milieu des rires de toute l'équipe, le "Samson" salua l'homme d'un sifflet narquois, j'eus grande pitié pour le pauvre voyageur abandonné sur la grève. Moi aussi j'en étais à mon premier voyage.

Le soleil jaillit éblouissant dans une coupe de montagne. Au caprice de la rivière et de son chenal sinueux, nous passions tour à tour de l'ombre fraîche du matin à la chaude lumière d'un soleil de juillet. Je prenais plaisir à gonfler ma poitrine, à baigner mes poumons de rosée ensoleillée. Et toujours devant nous changeait le paysage. Il me semblait feuilleter, d'une main lente, les pages illustrées d'un grand livre où la rivière dévoilait sa rude beauté, avec de longues pauses, pour me la mieux faire comprendre.

Par moments, lorsque le cours du Saint-Maurice se redressait, je regardais courir l'eau sombre, échappée de milliers de lacs tranquilles. Je maîtrisais mon impatience à la pensée que dès ce soir nous serions rendus.

Sur le midi, monsieur Frank et son guide entrèrent dans la cabine du pilote, toujours muet à sa roue. Un coup de cloche avait modéré la marche des machines; c'est à peine si nous gagnions sur le courant. A notre droite, par une entaille, une rivière, comme nous en avions croisé des centaines, sortait du bois. Le bras tendu, Jos Dufour indiquait une grève de sable. Peu à peu nous nous approchâmes de

la rive, tandis qu'à l'avant du bateau un homme sondait au moyen d'une longue gaffe. A environ cinquante pieds du bord, le pilote-capitaine du "Samson" fit mouiller l'ancre. Nous étions arrivés.

Dans le chalard des voyageurs, les hommes s'affairaient. Quelques-uns avaient amené "les barges de drave", sauté dedans, et, sous les ordres d'un contremaître, ils avaient promptement accosté au rivage. Les eaux basses laissaient à découvert les bords de la rivière, peu profonde à cet endroit. Plus haut, une lisière de broussailles marquait la limite des crues; au delà, à perte de vue, s'étendait la forêt mauricienne, sombre, impénétrable.

Quelques coups de haches maniées avec entrain eurent tôt fait d'ébaucher un chemin dans les buissons, pour rejoindre le portage. Pendant ce temps, monsieur Frank causait avec Jos Dufour. Je compris qu'avec un portageur nous devions prendre les devants pour atteindre le lac Batisca, à quelque cinq milles de là, dans les terres. J'avais des fourmis dans les talons. Enfin, j'allais connaître le vrai bois, les lacs sauvages, la forêt vierge!

Le pilote, sa tâche achevée, était allé à l'arrière du bateau. Assis sur le cabestan, la casquette sur les genoux, il fumait son brûle-gueule, et regardait, de son oeil narquois de marinier, les hommes occupés à déplacer des ballots, à préparer le déchargement. Loin de sa roue de gouvernail, il me parut plus engageant. Pour tromper mon excitation, je me risquai à l'aborder.

— C'est un beau bateau votre "Samson", capitaine, lui dis-je en m'approchant.

— Je pense bien le p'tit, que c'est du bateau, mon "Samson". Si c'avait pas été de ces sacrés nez carrés de chalands, t'aurais vu comme ça l'achale pas le courant du St-Maurice, mon "Samson". Tiens! regarde-moi ça ce qu'ils ont pu embarquer d'affaires dans ces deux chalands-là!

Je regardai, surpris, l'empilement des sacs, des tonneaux, des caisses que l'on déplaçait. Les barges se chargeaient à pleins bords, et aussitôt libérées revenaient pour un autre voyage. Pourtant il n'y paraissait guère, quoique la grève fût déjà encombrée.

On avait enlevé les câbles qui clôturaient, à l'avant du premier chalard, l'espace occupé par les chevaux. Les bonnes grosses bêtes attendaient, indifférentes, les pattes dans le fumier. Deux hommes firent avancer un premier cheval sur le devant du chalard. L'un tirait sur le licol, l'autre lui donnait des petits coups de bâton sur la croupe. Rendu au bord, le cheval, les deux pieds d'avant arc-boutés, allongea le cou, regarda la terre, puis, baissant la tête, flaira l'eau en renâclant, partagé entre le désir de fouler le sol et la crainte d'un bain forcé. Mais ce ne fut pas long. Après quelques jurons et une couple de coups bien appliqués, voyant que la bête se butait, trois hommes, un de chaque côté et l'autre en arrière, la poussèrent sans façon par-dessus bord. L'animal se débattit un moment, mais aussitôt il nagea vers la terre. L'un après l'autre tous les chevaux furent débarqués, les derniers se jetant à l'eau d'eux-mêmes, en hennissant.

Pour hâter le déchargement des

provisions, une dizaine d'hommes, tout habillés, s'étaient mis à l'eau jusqu'aux aisselles, et ils transportaient sur leurs épaules des sacs d'avoine et de farine, des caisses et des balles de foin. Mon cousin vint me rejoindre.

"J'pense qu'on va descendre tout de suite", me dit-il tout joyeux.

Une barge s'était amenée près du "Samson", et un voyageur (c'était Ti-Tom Prenovost, un des plus forts portageurs du Saint-Maurice) était en frais d'y déposer les effets de monsieur Frank que lui passait le guide. Un canot d'écorce, gommé de frais sur toutes ses coutures, s'allongeait sur les deux bancs d'arrière de la barge. Jos Dufour nous cria :

"C'est le temps de débarquer vos bagages, les jeunes; ça serait mieux de mettre vos bottes avant de descendre!"

Je me tournai, interloqué, vers mon cousin, portant sa canne à pêche et son imperméable; mon cousin lorgna vers le paquet de tartines de la veuve Thibault; je dus répondre pour les deux, ingénument et sans détour inutile :

"On n'a pas d'autre bagage. Mon père a oublié de nous donner la valise de voyage et mon paletot..."

Je ne compris pas alors la grimace de monsieur Frank, ni le haussement d'épaules du guide.

"Ça s'ra pas pesant à porter, le bagage des jeunes!" conclut Ti-Tom Prenovost, en train de ranger une dernière caisse et il éclata de rire.

Rendus à terre, nous avançâmes de quelques pas jusqu'à la lisière de la forêt, là où devait déboucher le chemin de portage.

J'avais imaginé un large sentier et je n'en voyais guère trace. Ce n'était pas étonnant car même nos deux voyageurs, des vétérans de chantier, se consultaient. Depuis au delà de vingt-cinq ans, on n'avait pas fait la coupe dans la région, et les pousses nouvelles avaient tout envahi. Ti-Tom finit par trouver ce que j'appris plus tard être une veille "plaque", mais où je ne vis alors qu'une tache sur l'écorce. Nous étions dans la bonne voie.

Notre portageur sortit son collier et, aidé de Jos Dufour et de monsieur Frank, se mit en frais de prendre sa charge. Les yeux ronds, nous regardions s'empiler sur son large dos les ballots et les caisses, jusqu'au moment où, disparaissant sous le fardeau, il donna quelques coups d'épaules et dit au guide :

"J'cré que j'ai pas mal ma charge, Jos!..."

Monsieur Frank, nous voyant tout ébahis, ajouta en badinant :

"Quand vous serez fatigués, les jeunes, vous n'aurez qu'à le dire, Ti-Tom vous a gardé une place, il vous prendra par-dessus le marché, pour le ballant!"

A son tour, Jos Dufour, d'un seul élan, se jeta sur les épaules un énorme sac, puis, par-dessus, il installa le canot. Un peu confus de n'avoir rien à porter j'offris timidement mes services :

"J'aimerais bien à porter quelque chose, monsieur Frank, je suis pas mal solide, vous savez!"

Le guide me regarda de dessous son canot, hésita un moment, puis pour me faire plaisir :

"Monsieur Frank", dit-il, "passez-lui donc la petite hache attachée à votre

GRATIS

39 Recettes Merveilleuses

Recettes délicieuses pour gâteaux... biscuits... desserts faciles à apprêter, par les experts réputés de SWANS DOWN. Ecrivez: "39 Excellentes Recettes", sur carte postale ou sur une feuille de papier. Ajoutez vos noms et adresses. Postez à :

General Foods Ltd.,
Dépt. M.-4
Cobourg, Ont.

SWANS DOWN
CAKE FLOUR



Les enfants aiment le canari qui gazouille... ils aiment le faire manger, lui donner à boire, l'entourer de soins. La diète aux Graines pour Oiseaux Brock avec le régal GRATUIT à base de levure, réussit bien aux canaris. Et n'oubliez pas le Gravier Brock pour lui garder les pattes propres et faciliter sa digestion.

Gardez-les en voix

avec les

SI VOUS AVEZ UNE PERRUCHE D'AUSTRALIE LA NOURRITURE BROCK POUR PERRUCHES

Une Vive Démangeaison Me Rendait Fou

C'est alors que je découvris la source extraordinaire d'un soulagement rapide: la Prescription D. D. D., du Dr. D. D. Dennis. Ce médicament, liquide pur, rafraîchissant et universellement connu, adoucit et calme promptement les démangeaisons cruelles causées par l'eczéma, les boutons, les dartres, le pied d'athlète et les autres affections de la peau. Pas graisseux, il ne tache pas. Bouteille d'essai 35c. La première application arrête la démangeaison la plus vive, sinon votre argent vous est remis. Demandez dès maintenant à votre pharmacien la Prescription D. D. D.

● POUR GRANDIR

maigrir, améliorer vue, débarrasser lunettes, timidité, tabac, alcool, rhumatismes. Pousser cheveux, remédier cheveux gris, culture physique, beauté, psychologie, réussir. Envoyez 10c

D. EVANS, Case 141, Station G., Montréal 18

SPECIAL FIL 4000 VERGES

Fil mercerisé — \$1.25

Idéal pour la couture à la main ou à la machine. Vêtements. Courte-pointes. 2 grosses bobines de 2,000 verges, noir ou blanc, \$1.25 payé d'avance ou payable sur livraison C.O.D. port en plus. Satisfaction garantie ou argent remis.

SELCO PRODUCTS DEPT. 22

5363, Avenue du Parc, Montréal, Qué.

paqueton; il pourra au moins se défendre contre les ours!"

Jos Dufour, la main gauche sur la barre de son canot, une hache à la main droite pour abattre les branches poussées en travers du chemin, battait la marche. Venait ensuite notre portageur, les deux mains de chaque côté de la tête, tirant sur les courroies de son collier. Tous deux avaient pris leur pas de "portageux". Leurs bottes solides évitaient les trous vaseux et les pierres, se posaient en longues et régulières foulées. Je trottais derrière mon cousin, me protégeant d'une main malhabile contre les branches basses qui, un moment ployées par son passage, revenaient me fouetter le visage. D'un pas inégal, je m'appliquais de mon mieux à éviter les flaques, à sauter de roche en roche, glissant, pataugeant, la jambe en alerte. Derrière nous, monsieur Frank sifflait, tête nue, de bonne humeur.

Tout alla passablement bien pour le premier quart d'heure. Le sentier montant était aussi sec qu'il peut l'être dans un bois touffu, mais, habitué à la marche égale sur les trottoirs de bois de la ville, je ne parvenais pas à me faire aux imprévus du terrain.

En vain, concentrant mon attention sur la piste étroite, que mes yeux novices discernaient à peine, je calculais chaque enjambée; à tout moment mon pied glissait sur le dos d'une pierre humide, ou bien, croyant se poser sur une touffe de mousse, s'enfonçait jusqu'à la cheville dans la boue froide. D'un geste rageur, je m'arrachais à cet enserrement visqueux, qui m'énervait plus que les glissades. J'en étais rendu à me défier de la moindre tache de mousse, ce qui m'obligeait à une allure décousue, à des écarts fatigants.

Et toujours ces satanées branches! A l'instant même où je sautais de côté pour éviter un mauvais pas, elles venaient me fouetter la figure quand elles n'accrochaient pas mon pauvre chapeau de paille. Exaspéré, je me surpris à laisser échapper entre mes dents un des jurons salés que j'avais entendus dans le train.

Le malheureux canotier, pour sa part, connaissait son plus mauvais jour. A peine était-il remis d'aplomb sur sa tête, qu'un rameau taquin le faisait sauter d'un petit coup sec. Les premières fois je l'avais ramassé et remis en place d'une main patiente; mais, la plaisanterie menaçant de s'éterniser, je fus contraint de cheminer mon chapeau sous le bras.

Parfois, du sommet de quelque butte, il me semblait entrevoir une éclaircie prometteuse. Je m'imaginai que c'était l'annonce prochaine du lac Batiscan et je comptais mes pas: deux, trois...; encore cent, deux cents... cinq cents pas et nous serons rendus! Mais le chemin descendait, et je ne voyais bientôt plus que des branches, encore des branches.

Ce n'était rien encore!

La piste, maintenant, traversait un bas-fond marécageux au niveau de la décharge que l'on entendait couler, toute proche. Les mousses se firent plus abondantes, les pierres plus rares, mais toute une moisson de racines crochues envahirent notre chemin. Elles couraient à fleur de terre, innocentes et traîtresses, camouflées d'herbes de marais. Elles accrochaient mes talons alourdis ou bien prenaient sournoisement en serre mes semelles.

Je tombai plusieurs fois de tout mon long. Quand je me relevais, j'avais les genoux et les coudes gluants, et mes mains qui, dans mes chutes, s'accrochaient aux branches de sapins, furent bientôt gommées de belle façon.

De temps à autres, monsieur Frank m'encourageait d'un mot. Je m'efforçais de faire bonne figure et lui répondais en badinant.

Alors qu'hésitant, les deux pieds sur un bout de racine, je m'apprêtais à sauter une source, j'entendis Ti-Pom Prenovost dire à Jos Dufour:

"On est chanceux que le temps soit sec, le portage est bien meilleur que j'y pensais!"

Je ne pus m'empêcher de jeter un coup d'oeil, chargé de dépit, à la pince endiablée du canot naviguant adroitement parmi les aulnes, puis sur la charge prodigieuse dressée en pyramide au-dessus du portageur dont je ne voyais que les jambes, des jambes à doubles mollets qui se détendaient sans défaillance; je compris que Ti-Tom ne plaisantait pas du tout. D'un jarret désespéré, je franchis la source.

Après un temps qui me parut infini, le sentier gravit une colline. Le sol, redevenu pierreux, s'assécha. Un léger souffle de vent agita quelques feuilles.

Le soleil ne parvenait pas à percer le ciel de feuillage tendu au-dessus de nos têtes, mais sa chaleur inondait le bois humide. Des gouttes de sueur perlaient sur mon front, me coulaient sur la nuque; sous mon bras, je sentais s'amollir les tartines de la mère Thibault, et dans ma main droite, la petite hache pesait comme une masse.

Autour de nous, tout était silence, un mystérieux silence, où je croyais discerner le chuchotement d'êtres invisibles qui nous observaient.

Très peu d'oiseaux, mais de nombreux écureuils roux que dérangeait notre passage. A la vue du canot, ils s'immobilisaient sur une branche, regardaient passer, indifférents, notre portageur; mais il me semblait qu'un cri étonné, moqueur, sortait de leur gorge gonflée dès qu'ils m'apercevaient.

A vrai dire, je présentais une bien piteuse apparence. D'épingle en sapin, de sapin en noisetier, et pour finir, au frôlement indiscret d'une joyeuse bande de framboisiers embusqués dans une clairière, mon complet se trouva dans un état pitoyable. Souillé de boue par le bas, gommé par le haut, abîmé un peu partout, il aurait fait mon désespoir si mon attention n'eût été de plus en plus absorbée par mes bottines.

Le chapeau, la belle affaire! Le complet, à la rigueur, ça pouvait passer; mais on ne badine pas, dans un mauvais portage avec ses chaussures.

Depuis les premiers pas, le sol divers de la Batiscan s'était acharné sur mes légères bottines. Si bien que, avec leurs hausses ramollies, bavant l'eau par tous les oeillets, les semelles tordues, de plus en plus baillantes, elles n'en pouvaient plus.

En vain je m'appliquais, désespérément, à poser mes pas dans les larges empreintes des guides, l'enragé portage trouvait à chaque instant le moyen de me tendre quelque nouveau piège. Entre deux faux pas j'observais

mon cousin; chaussé de solides souliers neufs, il semblait s'en tirer assez bien.

Et toujours la pince ensorcelée du canot de Jos Dufour s'élevait, s'abaissait, écartait les branches; et la charge monstrueuse de Ti-Tom Prenovost suivait à une allure implacable.

Parfois, à la faveur de quelque descente facile, je cherchais à endormir ma détresse en échangeant, d'une voix essoufflée, quelques phrases avec mon cousin. Répét passer; des pensées moroses venant aussitôt ajouter à mon accablement.

C'est cela, la marche dans les grands bois!...

Je me prenais à regretter le lac Mékinac et quelque cahotante charette qui nous aurait conduits jusqu'à bord de l'eau.

Un peu plus, j'aurais demandé à notre portageur de me hisser sur son ballot.

Au passage d'un ruisseau, l'arête d'un caillou décloua tout à fait l'une de mes semelles. M. Frank me voyant clopiner jugea que j'avais mon compte. Il fit arrêter ses hommes. Jos Dufour sortit de dessous son canot; Ti-Tom Prenovost, lui, se retourna à demi: "Si ça vous fait rien, monsieur Frank, dit-il de sa voix rauque, j'vais continuer jusqu'au camp; on a plus que la moitié de fait; ça me fera du bien de me dérouiller les pattes!" Et, de son pas infatigable, il poursuivit son chemin.

Après un examen sommaire de ma lamentable chaussure, M. Frank dit à son guide:

"Il ne peut pas continuer comme ça; dans dix minutes, il sera nu-pieds. Regarde donc dans mon sac, Jos, je pense que mes petites bottes lui feraient pas trop mal!"

Jos Dufour défit son paqueton et, en effet, trouva une paire de bottes à courtes hausses, solides et fraîchement cloutées.

— Quel point que tu chausse, mon gars? me demanda le guide.

— Des six.

— Des six... Ça, c'est pas bien grand, mais c'est des dix... tu pourras nager dedans.

J'enfilai trois paires d'épais chaussons de laine par-dessus mes chaussettes d'été et, tant bien que mal, je m'installai dans mes premières bottes de portage.

— Passe-lui donc aussi un gilet, Jos, son petit habit d'ville n'a pas l'air de s'accorder avec les fardoques.

Jos, ayant placé mon veston, mon canotier et ce qui restait de mes chaussures dans la pince de son canot, me donna un gilet de laine rouge

qui me descendait jusqu'aux genoux, et dont le bout des manches repliées me remontait jusqu'aux coudes. Il me considéra en riant et lança:

"Regardez-moi donc c'te graine de portageux!"

La graine de "portageux" avait du coup retrouvé sa bonne humeur. Une halte prolongée au bord du ruisseau, le soleil qui nous inondait par une trouée, et les tartines de la Mère Thibault arrosées d'eau de source, m'avaient presque remis d'aplomb.

J'eus quelque peine à m'habituer à mes nouvelles chaussures, des vraies bottes de Petit Poucet, encore que Petit Poucet était emporté par ses bottes de sept lieues, alors qu'il me fallait traîner les miennes. Tout de même, je parvins, sans trop d'ennuis, à me rendre jusqu'au bout du chemin.

Lorsqu'enfin nous débouchâmes subitement au bord du lac Batiscan et que, sortant du grand bois, je contemplai pour la première fois un lac sauvage dormant un lumineux sommeil au pied de ses montagnes, je n'éprouvai plus ni tristesse, ni fatigue; ayant bu, d'un seul trait, cette image nouvelle, aussi belle que mes rêves, je ne pus me retenir de dire à Jos Dufour, qui avait déposé sa charge devant le camp et qui lui aussi regardait le lac:

"Mon Dieu, que c'est beau!"

Il ne répondit rien. Ses yeux de voyageur disaient la même chose.

Ti-Tom Prenovost n'avait pas perdu son temps. Dans le vieux camp de bûcherons, nettoyé et aménagé depuis peu en vue de notre arrivée, il avait rangé les effets et les provisions qu'il avait portés sur son dos.

Je remarquai même que les lits avaient reçu une couche épaisse de rameaux de cèdre frais. En dépit de la chaleur, il avait allumé le poêle de fonte pour chasser l'humidité. L'odeur du bois brûlé, mêlée à l'arôme des rameaux verts, formait un parfum qui me parut délicieusement sauvage.

Le soir vint bientôt, mon premier soir dans la forêt... Cependant, la fatigue, l'ombre épaisse et ce petit frisson de crainte qu'engendre une solitude inaccoutumée, eurent tôt fait de me mettre au lit.

Je m'endormis à la lueur jaune d'une chandelle, gardant une dernière vision de deux jambes musclées et terreuses, ployant pour la première fois depuis l'aurore: les jambes de Ti-Tom Prenovost, le meilleur portageur du Saint-Maurice, qui, pipe éteinte au bec, disait à genoux sa prière du soir.

Sylvain

● 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 teint65 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. Prix89 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, inoffensif89

● POUDRE A L'ORIENT: qualité garantie. Douce et non irritante. Naturelle. Rachel et Ocre Rose \$1.00

Institut de Beauté "France"

5600, Avenue Decelles, Montréal

Dépositaires à Montréal

DUPUIS FRERES

SARRAZIN & CHOQUETTE

PHARMACIE MONTREAL

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

Art et beauté

CORRESPONDANTE DE TRENTE ANS. —

Ma chère amie, malheureusement, l'espace me manque pour répondre convenablement à vos quinze questions jetées au hasard de quatre pages. Que voulez-vous ? Il y a aussi les autres correspondantes. Sachez pourtant que tous vos problèmes se résument à une chose : le souci constant de votre charme et que ce charme ne réside absolument pas dans la couleur d'un rouge ou d'une poudre; l'épaisseur d'un sourcil. Tous ces détails sont secondaires, croyez-moi. Le charme, c'est avant tout: l'ORDRE. L'ordre autour de vous, sur vous, dans vos pensées et vos actes. Quoi de plus admirable qu'une femme bonne et méticuleusement mise, dans une atmosphère ordonnée et propre ? Le visage compte aussi, me dites-vous ? Oui, j'en conviens et je dirais même que cela compte pour beaucoup. Mais je soutiens aussi que ce n'est pas tant la partie artificielle qui importe comme la PROPRETE : la santé de la peau. Et pour cela, accentuez les soins indispensables : le nettoyage à fond des pores — tous les soirs — et l'application d'un aliment-tonique de l'épiderme; ce que j'appelle communément un anti-rides. Un maquillage ? Oui; si vous le voulez. Mais un maquillage léger et naturel; pas une vulgaire couche de peinture, badigeonnée monstrueusement. En d'autres termes : soyez vous-même, dans un cadre scrupuleusement ordonné. Vous-même, soignée, retouchée, enjolivée — si vous préférez l'expression; mais dans la mesure d'un goût cultivé et sûr. Voilà l'assurance du charme véritable, de la beauté dans l'équilibre. Envoyez-moi une enveloppe affranchie et je vous mentionnerai une marque de produits très recommandables.

YVETTE Mc. — Profitez bien de vos vacances d'automne. Insistez surtout sur la marche au grand air. Le matin de préférence, avant que le soleil ne soit trop accablant. Du soleil ! Vous n'en aurez jamais trop. Pourtant, même en cela, il y a la qualité et l'heure propice. Abstenez-vous de maquillage; votre peau a également besoin le repos. Tenez-vous-en à l'application de votre antirides tous les soirs et le matin, une bonne lotion tonique et astringente à base de fruits, qui prévient la dilatation des pores par la chaleur et le vent. Donnez-moi de vos nouvelles; je pense que vous serez enchantée du traitement que je vous ai conseillé honnêtement.

RECONNAISSANTE. — Je vous remercie de votre attention. Dans mon métier, on est tellement plus exposé à la critique qu'aux félicitations. Parfois on m'accuse d'étroitesse de vues parce que je conseille à une jeune fille de seize ans de profiter de sa belle jeunesse en évitant les artifices. Par contre, on me blâme parfois de conseiller à celles plus avancées en âge de consentir les efforts et les traitements nécessaires afin de se conserver aussi attrayantes et charmantes que possible pour le bonheur de leur mari, leurs enfants, leurs amis et même par considération pour leurs collègues de travail. La perfection n'est pas chose facile ! En tous cas, j'ai la satisfaction d'agir aussi consciencieusement que possible. Et si je conseille certains produits de préférence aux autres, ce n'est pas que je les crois les seuls bons produits. Mais tout simplement parce que j'en connais entièrement la composition. Ce qui me permet de parler avec une certaine connaissance de cause de leur valeur et des résultats qu'on a le droit d'espérer par leur emploi. A bientôt.

Désirez-vous une réponse personnelle ? Ecrivez à Andrée Chantal, 5600, Avenue Decelles, Montréal. Ayez soin d'inclure une enveloppe, adressée et affranchie pour le retour, sans quoi vous ne recevriez pas de réponse. A cette même adresse, vous pouvez également vous procurer tous les produits de l'Institut de Beauté "France" moyennant l'envoi d'un mandat postal (non d'un chèque). Veuillez ajouter la taxe de vente. Nous payons pour l'expédition des colis mais nous n'envoyons pas de C.O.D.

POINTS NOIRS

Les points noirs disparaissent rapidement à l'aide d'un procédé très simple qui les dissout. Procurez-vous deux onces le poudre peroxine 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.

HOROSCOPE

GRATIS — Voulez-vous connaître votre HOROSCOPE ? Envoyez nom, adresse, date de naissance et 50 sous et avec votre horoscope vous recevrez en cadeau, une jolie bague ou une bouteille de parfum, à votre choix. Adressez à —
8533, FOUCHER, MONTREAL 10, P.Q.



Il y a DEUX GENRES

de Service Aéropostal pour Outre-Mer

Assurez-vous que vous utilisez correctement le **BON GENRE**

Avec le service fréquent et rapide fourni maintenant par les avions-poste transocéaniques, il est sage de faire *tous* vos envois pour outre-mer par AÉROPOSTE.

MAIS ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE LETTRE EST AFFRANCHIE SUFFISAMMENT!

Il y a deux méthodes différentes de hâter la transmission de vos envois outre-mer; le SERVICE AÉROPOSTAL ordinaire... et les LETTRES-AVION CANADA spéciales.

Bien que le service soit identique, il y a une grande différence en ce qui concerne les tarifs et les règlements. La connaissance de ces différences vous fera épargner à vous ainsi qu'à ceux à qui vous écrivez de l'argent, du temps et des ennuis. Voici ces différences en résumé :

SERVICE AÉROPOSTAL ordinaire

Pour le Royaume-Uni, l'Irlande du Nord, l'Eire et l'Europe, le tarif est de 15¢ pour chaque ¼ d'once.

Pour l'Amérique Centrale, Cuba, le Mexique, les Bermudes, les Antilles et l'Amérique du Sud, le tarif est de 10¢ pour chaque ¼ d'once.

A destination d'Hawaï, le tarif est de 7¢ pour la livre once, et de 5¢ pour chaque once supplémentaire.

A destination de tous les autres pays le tarif est de 25¢ pour chaque ¼ d'once.

LETTRES-AVION CANADA spéciales

Ces formules de lettres pliantes, affranchies d'avance, sont très commodes et sont en vente à raison de 10 ou 15¢ à n'importe quel bureau de poste.

La lettre-avion de 10¢ peut-être expédiée seulement au Royaume-Uni, à l'Irlande du Nord, à l'Eire, à l'Amérique Centrale, à Cuba, au Mexique, aux Bermudes, à l'Amérique du Sud et aux Antilles.

La lettre-avion de 15¢ peut être expédiée à tous les autres pays, y compris ceux de l'Europe continentale, auxquels s'étend le service de la poste aérienne.

Faites toujours peser vos lettres-avion pour outre-mer afin de vous assurer qu'elles sont suffisamment affranchies. N'oubliez pas — le destinataire doit payer le double de l'insuffisance d'affranchissement lorsqu'elles sont insuffisamment affranchies.

POSTES CANADA



PUBLIÉ AVEC L'AUTORISATION DE L'HON. EDOUARD RINFRET, MINISTRE DES POSTES

Marguerite Lemieux

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

COURS DE CUIR PAR CORRESPONDANCE

MODELES — OUTILS — COULEURS

Demandez circulaires

K.A. SCOTT

POURQUOI COURIR DES RISQUES ?

Vêtements, linge de table et autres effets peuvent être identifiés immédiatement s'ils sont marqués à votre chiffre.

LES NOMS CASH

tissés sur un fin ruban, sont permanents, et faciles à attacher. Chez votre fournisseur ou chez :

CASH 109 RUE GRIER, BELLEVILLE, ONT.

Echantillon: Envoyez 10c pour une dz. de votre prenom.

PRIX: 3 douzaines \$1.50 9 douzaines \$2.50
6 douzaines \$2.00 12 douzaines \$3.00

LAINES à TRICOTER

Demandez notre carte d'échantillons avec plus de 150 différentes couleurs et qualités de laine pour tricoter à la main, que nous vendons par notre Service Postal. Notre carte vous sera envoyée GRATIS.

Ecrivez à

LAINES EVANGELINE ENRG. Dépt. 65

B. P. 1463, — Place d'Armes Montréal, P. Q.

LECOMTE MME EDOUARD
ST-SEBASTIEN
IBERVILLE QUE
A10-49-148

FEV 50

a éparé n avenir



Comme à vous et à moi, la vie ne lui a pas toujours souri. Il lui était difficile parfois de joindre les deux bouts. Mais il a quand même pensé à l'avenir. Il a mis de l'argent de côté. Pas beaucoup à la fois, mais de façon méthodique. Et c'est ainsi qu'il peut maintenant se consacrer tout entier à ses fleurs.

Vous également, vous pouvez préparer votre retraite, en prenant dès maintenant ou en conservant l'habitude d'économiser. Les Obligations d'épargne du Canada vous faciliteront la tâche. Achetez-en dans les banques, chez les courtiers de placement ou au moyen de retenues sur votre salaire.

Accumulez des économies — Achetez des

**Obligations d'épargne
du Canada** 4^e émission

REÇU LE
28 JUIN 1975
BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
DU QUÉBEC



EN VENTE À PARTIR DU LUNDI 17 OCTOBRE

*On
a toujours
une raison
d'économiser*