

**Chez-nous**  
Section féminine  
*Le Foyer, L'Ecole*

**La nécessité du courage**

S'il est une vertu nécessaire, j'allais dire indispensable, c'est celle du courage; et pourtant, que de gens ne se soucient pas de l'acquérir, ne croient pas qu'on le cultive, jour par jour, heure par heure, par l'exercice constant et persévérand de la volonté.

Les parents les plus tendres ne soupçonnent pas que par leurs soins excessifs, par leurs attentions trop nombreuses, ils étouffent dans le cœur des enfants, cette fleur naissante; et que plus tard, devant les austérités du devoir, leur volonté molle et incertaine se troublera devant l'obstacle et refusera de la franchir.

Elles ne se doutent pas de leur cruauté inconsciente, les pauvres mères qui ne veulent rien refuser au cher petit, qui sont toujours prêtes à souffrir à sa place et qui pensent naïvement qu'elles pourront toujours interposer entre le monde et lui leur bras secourable et maternel.

Combien elles seraient plus sages en lui enseignant la patience et la tenacité: ces deux plus sûrs éléments du succès.

Dans ce petit être où dorment les bonnes et mauvaises passions, l'orientation de la volonté sera le levier qui orientera son bonheur présent, et futur. Lui montrera à réprimer ses impatiences, à renoncer à ses caprices, à se priver volontairement de friandises, c'est mettre dans cette âme le germe des victoires futures.

Quand viendra le choix d'un état de vie, la mère ne doit pas pousser son enfant vers ce qui flatte davantage sa vanité ou sa tendresse, mais donner son approbation à la carrière qui convient mieux à ses aptitudes et à ses talents, à celle dans laquelle il pourra faire le plus de bien, où il sera plus utile à son pays. Elle lui aidera au besoin à prendre une décision, mais si elle doit amener une séparation.

Si des épreuves inattendues, si des déceptions matérielles ou des peines de cœur viennent assombrir sa jeunesse, elle lui indiquera quel profit il doit en retirer, en ne se laissant pas abattre par la violence du choc, en lui montrant que nos chagrins les plus amers, sont souvent la source de notre prospérité.

Le meilleur moyen de stimuler autour de soi le courage, c'est de travailler soi-même à devenir énergique, non pas dans les rares occasions que l'on a d'être héroïque, mais dans les menues actions de chaque jour.

Le courage s'exerce contre les petits ennemis, contre les coups d'épingles, contre les exigences de ceux que nous aimons. Il permet de recommander tous les jours la même besogne obscure et monotone; à interrompre le travail qui nous plait pour un devoir plus urgent, à accepter les tâches dont personne ne veut. Il empêche de se révolter contre les reproches injustes, et fait supporter les défauts de caractère. Il admet pour les pardonner les faiblesses des autres. Il est ainsi l'une des meilleures vertus féminines.

Cousine Avette.

**"LA NUIT"**

Minuit! heure de rêve, heure délicieuse, heure enivrante de poésie et si vite effacée!

O nuit remplie d'admiration, répands sur nous ta fraîcheur calme. Viens nous bercer d'extase comme une mère berce son nourrisson qu'elle endort sur son sein!—Viens, ô nuit de recueillement, nous consoler de nos rêves déchus; caresse-nous de ton souffle léger et si doux, et notre âme s'préndra de toi par une amitié dont elle n'en a jamais senti le charme!

Après cette courte invocation adressée à la nuit, Reine des rêves dont les coeurs s'enivrent souvent de ce vin délicieux, la nuit déplia lentement ses longs voiles sur la terre toute émue de ce spectacle grandiose.

Au loin, on n'entendait plus que le joyeux pépiment des oiseaux ou le gai murmure d'une eau limpide qui tombait de quelques rochers lointains. Parfois, la douce haleine des séphyras se balançait dans les branches des arbres.

Partout, la bénédiction de l'air calme, la paix, la douceur infinie d'une nuit consolatrice!

Comme une fleur nocturne qui, dès l'aube, est rejouie de la nuit qui n'est plus, la lune était épanouie aux bords de l'horizon. Elle était blanche et pure et semblait effacer les étoiles du ciel, mais les plus belles sortaient de leur lit. Les montagnes ressemblaient à d'énormes murailles grises qui fermaient l'horizon.

Le sentiment de solitude me tourmentait... et si fort, qu'il me devint une angoisse.

Je rentrai dans ma chambre et me jetai aussitôt dans les bras tendus de Morphée, car, déjà l'aurore sortait du sein de la mer et illuminait l'horloge terrestre pour nous avertir que le soleil d'or embrasserait bientôt l'espace, la terre, l'infini....

"Denise".

**La cuisine canadienne**

**Sandwiches de langue et de veau**

Passez dans le moulin à viande, parties égales de langue de boeuf et de veau. Mouillez avec un peu de bouillon ou de crème, étendez sur du pain blanc beurré. Assaisonnez de sel et de poivre et d'un peu de muscade. On peut encore ajouter un peu de mayonnaise.

**Sandwiches de pâté de foie-gras**

Si vous n'avez pas de véritable pâté de foie-gras, vous pouvez vous servir d'un foie de veau bouilli passé dans le moulin, auquel vous ajouterez un peu de gras de jambon, des champignons et des truffes et l'étendez sur du pain.

**Autres sandwichs à la viande**

1. Égales quantités de poulet rôti froid et de jambon, hachées menu et étendues sur des tranches de pain blanc ou brun.

2. 1 tasse de poulet rôti, 3 olives, 1 concombre, 1 c. à table de capucines, le tout haché et assaisonné de mayonnaise.

3. Parties égales de dinde rôti de boeuf rôti, de jambon et de langue. assaisonnez avec marinades hachées et mayonnaise.

4. Veau rôti froid, haché menu avec œufs durs. Sauce piquante ou catsup.

5. Tranches minces de veau rôti avec marinades hachées.

6. Poulet rôti et le quart de son poids d'amandes hachées menu, ajoutez de la crème.

**Sandwiches au poisson**

Réduire le poisson cuit en pâtes, ajouter de la mayonnaise ou de la crème.

**Pour utiliser les sandwichs qui restent**

Après un pique-nique, une réception, on peut utiliser les sandwichs qui restent en les passant dans le moulin à viande, en les mélangeant à une sauce. Mettre dans un plat creux, et couvrir d'une épaisseur de patates pilées. Faire doré au four.

**Pain aux noix**

4 tasses de farine, 4 c. à thé de poudre à pâte, 1 c. à thé de sel, 1/4 tasse de sucre, 1 tasse de noix hachées, 1 œuf battu, 2 tasses de lait.

Sassez la farine, le sucre, la poudre à pâte, ajoutez les noix, battez l'œuf, ajoutez le lait, méllez aux ingrédients secs et laissez monter trois quarts d'heure. Faites cuire dans deux moules beurrés.

**Les conseils de la ménagère**

Raccommodez vos filets avec un de vos cheveux, pour les faire durer.

Quand vos nappes sont usées, prenez les meilleurs morceaux pour faire des serviettes de table.

Si vous voulez conserver vos bas, mettez un morceau de velours dans le talon de vos chaussures.

Quand vous faites bouillir de l'agneau, conservez le bouillon pour en faire une soupe succulente.

Avec un crochet pour le fil reprenez les mailles tombées qui font des clairières dans vos bas de soie.

Quand votre balai est usé, défaîtes les cordes, excepté celle du haut, égalisez les pailles, et allongez ainsi sa durée.

Quelques morceaux de zeste d'orange sec, placés dans votre boîte à thé, transformeront une marque inférieure en un thé de luxe.

Quand les semelles de chaussures sont trempées dans du suif de mouton bouillant à plusieurs reprises, elles durent beaucoup plus longtemps.

Gardez les petits bouts de bougie et si vous ne pouvez les utiliser autrement, mettez-les dans un sac et servez-vous-en pour adoucir les fers à repasser.

Quand les citrons sont surs et secs mettez-les dans le fourneau et quand ils seront chauds vous serez surpris de la quantité de jus qu'ils contiennent.



Ne salit pas les mains - vendu par tous les Pharmaciens, Epiciers et Marchands Généraux.

**Impromptu**

2 juillet 1923.

Aimez-vous le ciel? moi, je l'adore, je l'aime quand il resplendit quand ses nuages ont une teinte bleue, une nuance si pure! Je l'aime quand il est pâle, quand il semble s'effacer pour laisser au soleil la liberté de resplendir. Je l'aime encore quand il se fait tout noir, quand avant l'orage il se couvre d'un voile opaque, quand menaçant il semble narguer la terre. Ô ciel! je t'aime encore le soir quand tout est silence, quand la nuit descendue sur terre apporte aux âmes chrétiennes les heures suaves de la méditation et de la prière, c'est là qu'en face de l'infini, il fait bon de t'admirer et devant toi d'invoquer le Dieu créateur qui a si bien fait toutes choses dans la nature.

"TOTO".

**GRATIS** — Cette baguette de \$2.00 ou 40 autres primes. Demandez 30 bijouteries à 10c. Quand vendues, retournez \$3.00. Sur réception de \$1.00, vous recevez par malle un beau lot de coupons, couleurs assorties, pour linge d'enfants, vous reviendra à 12c, la verge. Catalogue de 1200 nouveautés gratis. **ALLEN NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE, QUEBEC.**

**Recueil de Chansons, Monologues, Comédies**

La Bonne Chanson..... 35 cts

Nos Chansons Françaises.. 35 "

Les Belles Chansons de

France par abonnement

les 12 numéros..... \$3.00

**RAOUL VENAT**

642 St-Denis, Montréal

Catalogue envoyé franco sur réception de 3 cts pour frais de port.

**LE "BULLETIN DE LA FERME"**

Rédaction et Administration

88, Côte de la Montagne

Revue publiée par un comité de

techniciens.

Imprimé par "Le Soleil", Ltée.

Tél. 4297 :: :: Case Postale 129

**Embellissez votre Peau**

Et protégez la contre les râvages que lui font subir les années et les éléments en employant la crème volatile

**Merry Widow**

Une crème invisible, évanescente qui fait disparaître boutons, rougeurs, rides, et embellit la peau d'une manière étonnante. Flacon de luxe expédié franco sur réception de 50cts.

**GRATIS** Notre catalogue de 84 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande.

Leduc & Leduc, Limiteé

MONTRÉAL