

### Trente et un enfants !

ON propose d'élever une statue à un Canadien-français, père de trente et un enfants, afin de susciter l'émulation de ses concitoyens. Ce projet pourrait faire croire, à un habitant de la planète Mars, qu'au Canada les femmes ne sont pour rien dans l'accroissement de la population. Comment expliquer autrement, si ces trente et un enfants avaient une mère, qu'elle ne soit pas coulée en bronze aux côtés de l'heureux papa ?

Ce n'est pas seulement au Canada que les apôtres de la repopulation semblent toujours négliger la participation, cependant prédominante, de la femme en cette matière. En France même, des gens bien intentionnés parlent sans vergogne de primer de toutes façons les pères de famille nombreuses, comme si le fait d'être père de beaucoup d'enfants était une action d'éclat.

On oublie par trop que, s'il y a quelque héroïsme en cette matière, c'est de toute évidence celui de la mère qui risque réellement sa vie à chaque naissance nouvelle. À côté, de cela, le rôle du père apparaît une contribution si minime à l'œuvre commune que vraiment il y a quelque bouffonnerie à s'en occuper exclusivement.

Cette façon actuelle d'encourager la paternité est l'équivalent d'une pratique peu connue : la *couvade*, qui a existé même chez certaines peuplades européennes. Elle consistait, dès qu'une femme venait d'être mère, à faire aliter son mari et cette cérémonie attestait sa paternité. Pendant que le pseudo-malade était dorloté par toute la famille rassemblée, l'accouchée, encore tout endolorie, vaquait à ses occupations habituelles sans que personne en prit souci.

La pratique d'une telle coutume paraît invraisemblable. Cependant, elle ne dépasse en somme, pas en étrangeté, le procédé civilisé d'élever une statue à un homme parce que sa femme a mis au monde trente et un enfants !

La *couvade* se justifiait même mieux, car elle était en exacte correspondance avec les autres coutumes religieuses des peuples qui la prati-

quaient ; tandis que le projet de la statue ne concorde guère avec les opinions habituelles des professionnels de l'idée de repopulation. Ceux-ci sont unanimes à professer que le soin de mettre des enfants au monde doit être le but de la vie d'une femme. S'il en est ainsi, comment, dans ce qui est considéré comme sa "partie" à l'exclusion de tous les autres genres d'activité, la femme ne peut-elle acquérir aucun droit à la gloire et pour quoi les hommes sont-ils seuls qualifiés pour recevoir la récompense d'une besogne reconnue comme essentiellement féminine ?

MAXIMILIENNE BIAIS.

*La Fronde.*

### La Cuisine facile

#### PRUNES CONFITES

Les prunes confites font un très bon plat de déjeuner. Choisissez de grosses prunes et piquez chacune d'elles, en plusieurs endroits, avec une fourchette. Mettez-les dans une casserole et couvrez d'eau froide à la hauteur de deux pouces environ, puis mettez sur le feu et laissez bouillir pour qu'elles s'amollissent bien. Sucrez au goût puis faites cuire encore quelques minutes. Ne les brassez pas pendant qu'elles cuisent et laissez ainsi refroidir avant de les retirer.

#### PRUNES FARCIES

Ouvrez des prunes pour en extraire le noyau, remplissez la cavité avec de la pâte de Guimauve rôtie et roulée dans des amandes épluchées et pilées. On sert ainsi simplement ou recouvertes avec de la crème fouettée. Alors on réserve pour couvrir la crème, un peu d'amandes hachées.

Les prunes confites dans le claret sont délicieuses. Les prunes rouges, sont les meilleures pour cela.

Après avoir lavé et essuyé les prunes on les met dans une casserole avec six onces de sucre pour chaque livre de fruit, un morceau de canelle et l'écorce rapée avec le jus d'un citron. Couvrez le tout de claret et laissez bouillir doucement, jusqu'à ce que les prunes soient tendres ajoutant du sucre s'il est nécessaire. Coulez en pressant bien la pulpe du fruit et pour chaque pinte de

la purée, ajoutez une once de gélatine dissoute et un verre à liqueur de brandy. Faites chauffer le tout, puis mettez dans un moule pour la nuit.

#### SALADES AUX FRUITS

Les salades aux fruits sont délicieuses quand elles sont bien préparées. En premier lieu elles devront être très froides. Ce qui ne veut pas dire qu'il faille prendre les bananes, oranges, etc, ayant été exposées quelques heures dans un même endroit, chez un marchand de fruits et les mettre ensemble, arrosées de vin ou liqueurs et déposées sur la glace une quinzaine de minutes, pour les servir ensuite comme salade.

Le fruit devra être parfaitement glacé et pour cela le laisser très longtemps sur la glace. Les liqueurs devront être ménagées pour donner plus de saveur au fruit plutôt que de le dominer. À ce moment de l'année les marchés nous offrent une belle quantité de fruits qu'il est très facile de combiner en salade. Excellente est celle-ci :

Prendre des tranches d'ananas, de grosses cerises dont on enlève les noyaux, deux bananes, trois poires pelées et tranchées : le tout arrosé de jus d'orange dans lequel il y aura eu aussi le jus exprimé d'un citron, ainsi qu'une cuillerée à table de rhum de Jamaïque.

### Conseils pratiques

CONTRE LE TORTICOLIS.—(Le procédé indiqué plus bas par l'école de Salerne, ne manque pas d'originalité. Est-il efficace ? C'est une autre question. En tout cas il est inoffensif.)

"Lorsque ton cou est frappé d'engourdissement et se penche lamentablement, frappe, avec un sou, la plante de ton pied. Soudain, ton nerf revient à la vie, et le mouvement, après être remonté de ton pied à ton cerveau, redescend tout naturellement jusqu'à ta nuque."

—Pour rendre les étamages des casseroles et ustensiles de cuisine tout à fait inaltérables, voici un moyen extrêmement simple et d'une étonnante efficacité : il suffit de joindre, de temps en temps, à l'eau dont on fait usage pour nettoyer ces ustensiles, quelques morceaux d'étain fin et une petite quantité de crème de tartre.