

Au Foyer Féminin

Moissons

Les épis sont couchés sur la terre endormie,
La faux du moissonneur a terminé leurs jours;
Mais avant de mourir, ils ont rempli leur vie,
Et laissent dans nos mains le fruit de leurs
grains lourds.

Ils ont su résister aux perfides gelées,
Aux grands vents déchaînés, à l'orage cruel;
Sous ces coups meurtriers, leur tige s'est ployé,
Et puis, se redressant, a poussé vers le ciel.

Ah! puissé-je, comme eux, avoir rempli ma
[tâche,
Lorsque la mort viendra me prendre entre
[ses bras.
Et sentir, en quittant mes terrestres attaches,
Que j'ai pu, quelquefois, être utile ici-bas!

Alors, sans vains regrets, je veux, ô douce terre
M'étendre sur ton sein pour y dormir en paix,
Et, comme fait l'enfant sur le cœur de sa mère,
Oublier tous les mots dont j'ai porté le faix.

ADRIENNE CAMBRY

Les fermières au rucher

L'apiculture était une industrie pratiquement nouvelle pour la plupart des membres des Cercles de Fermières, à leur fondation. Cependant, on peut constater aujourd'hui que l'exploitation des abeilles s'est mise bien en faveur auprès des Jeunes Fermières et qu'elle a été une révélation heureuse pour un grand nombre d'entre elles. En effet, dans certaines régions du nord et de l'est, l'apiculture n'était connue qu'en théorie et personne, avant la fondation d'un Cercle, n'avait songé à se livrer à ce sport pourtant bien féminin et qui requiert une main délicate, attentive et prévoyante.

Au pays du Saguenay et dans la Gaspésie, par exemple, l'apiculture s'est popularisée rapidement. L'essaimage conduit d'après la méthode la plus rationnelle a permis de multiplier les colonies sans affaiblir les ruches-souches. Nous savons que tels Cercles sont maintenant à la tête de 20 à 30 ruches et qui ont débuté il y a quatre ans avec deux ou trois colonies de fondation.

Le Service provincial de l'apiculture fournit à chaque groupe de jeunes Fermières, dès la première année, deux ruches colonisées ainsi que les outillages apicoles nécessaires à leur exploitation. Il fait donner des démonstrations pratiques sur la sortie des ruches, le nourrissage, l'essaimage naturel et artificiel, la récolte du miel, son extraction, la clarification de la cire, la rentrée des colonies à l'automne, l'hivernage en cave et sous silos, etc. Le manuel apicole préparé par MM. Béland et Vaillancourt est fourni à chaque membre des Cercles et on y recourt pour préparer des causeries qui passionnent

les conférencières et intéressent hautement les auditrices aux assemblées mensuelles.

Chez certains groupes, des assemblées se font dans les ruchers, souvent au cours de l'été, et des leçons démonstratives sont données par un instructeur officiel ou par une Jeune Fermière au temps de l'essaimage, de la récolte du miel ou de la rentrée des ruches.

On a commencé dans les ruchers des Cercles l'introduction des reines italiennes éprouvées, et ce travail de régénération se poursuivra cette année et l'an prochain, de sorte qu'avant longtemps toutes nos colonies seront italianisées.

L'hivernage extérieur, en silos, constitue une expérience de haut intérêt et qui se poursuit avec les plus engageants succès. Les groupes de régions nord ont donné un exemple qui devra être suivi par ceux des districts plus cléments. En effet, il est de beaucoup plus facile de maintenir une colonie en bonnes conditions de température et de tranquillité sous la neige que dans les caves.

Le miel récolté aux groupes de Chicoutimi, Roberval et Ste-Anne, révèle dans nos riches Laurentides la présence d'une flore mellifère abondante et unique. L'épilobe reconnue sous la vocable populaire d'herbe-à-feu fournit un nectar d'une valeur et d'une limpidité toute particulière. Et les gourmets qui ont eu l'avantage de goûter à ce délicieux produit des forêts vierges et des brûlés n'ont pas hésité à s'en procurer aux prix les plus rémunérateurs. C'est ainsi que des Fermières ont vu partir tout leur miel à .25, .30 et même 50 centins la livre. Elles ont adopté un nom bien local pour leur rucher, ont fait l'emballage de leurs produits de façon uniforme et muni leurs vocaux d'étiquettes attrayantes, indiquant leurs adresses respectives et la provenance de leur miel.

Ce procédé se recommande à toutes et il assure des recettes qui sont la garantie du succès de cette industrie si passionnante et profitable à celles qui s'y livrent avec l'intelligence et la tenacité propres à la jeune fille cultivée et soucieuse de mettre à profit les connaissances acquises à l'École ménagère.

ALPHONSE DESILETS, B.S.A.,
Directeur des Cercles de Fermières

Les plantes médicinales sont nos amies sincères

RÉCOLTE ET DESSICCATION

On utilise tantôt le bois, l'écorce et les racines; tantôt les feuilles, les fleurs, les fruits, les graines; tantôt les plantes entières des plantes médicinales.

C'est en hiver qu'on prend le bois des arbres et c'est en automne qu'on prend celui des arbrisseaux. C'est en automne encore qu'on lève l'écorce des arbrisseaux et c'est au printemps qu'on lève l'écorce des arbres. Pourquoi ces distinctions? C'est qu'évidemment la pratique médicale à ses raisons pour les faire.

C'est au printemps qu'on arrache les racines des plantes, celles de patience et de bardane, par exemple. On les débarrasse de

la terre qui les entoure ainsi que de leur chevelu. Si elles sont volumineuses et par conséquent difficiles à dessécher on les découpe en rondelles ou en lames, et, dans cet état, la dessiccation se fait au soleil ou au four. Dès qu'elles sont bien sèches, on les enferme dans un sac en papier qu'on place ensuite en lieu sec. Les mêmes précautions sont à prendre quand il s'agit de dessécher du bois, des écorces ou des racines.

La récolte des feuilles de lierre terrestre, de pariétaire, de menthe, etc., s'effectue après la floraison et avant que les graines des plantes soient mûres.

S'agit-il de récolter des fleurs? On les prend autant que possible au moment où elles commencent à s'ouvrir. Pour un grand nombre et, entre autres, pour la violette et la primevère officinale, il convient de les débarrasser de leur calice et des renflements que contiennent les graines. Il ne faut conserver que ce qu'on appelle la fleur.

Pour les plantes herbacées que l'on récolte entières, c'est-à-dire avec les feuilles et les fleurs, au moment où ces dernières s'ouvrent, le meilleur moyen de les dessécher consiste à les placer à l'ombre, dans une chambre ou un grenier bien aéré et de les y suspendre sur un filet à grosses mailles, afin que l'air circule partout; à défaut de filet, on se contente de les étendre sur des feuilles de papier ou sur des claies en ayant soin de les retourner de temps en temps.

La récolte des fruits et des graines se fait aussitôt la maturité et un peu avant qu'ils tombent d'eux-mêmes.

Tout fruit taché, parce contusionné ou attaqué par les insectes, doit être écarté, qu'il est sujet à pourrir et aussi parce qu'il peut avoir perdu de ses propriétés. On dessèche les fruits au soleil, puis au four.

Quant aux graines, on s'assure de leur qualité en les jetant dans l'eau. Les bonnes vont au fond, les mauvaises surnagent; on jette ces dernières et on ressuie les premières sur un papier buvard. Après quoi, on les met sécher au soleil et au four quand le pain en a été retiré.

"Medica"

La sérénité

La sérénité vient de l'harmonie comme la perle vient de la profondeur de l'océan; mais il faut bien l'avouer pêcheurs de perles, chercheurs de beauté se font de plus en plus rares.

La sérénité n'est pas à la mode. L'agitation la remplace dans nos cœurs, dans nos âmes, dans nos esprits. L'homme s'agite, cette vérité est vieille comme le monde mais combien plus évidente de nos jours, où nous avons soif de tout voir et de tout comprendre sans rien approfondir, soif de plaisir nouveaux de sensations nouvelles. Tout ce qui flatte notre imagination nous séduit, tout ce qui parle à notre raison nous excède.

L'imagination et les nerfs ont remplacé la raison et le cœur et c'est ce manque d'équilibre dans nos facultés qu'est née la neurasthénie. La neurasthénie est aussi bien souvent le triste fruit de l'égoïsme. Penché