

Au Foyer Féminin

"Là fleurit le bonheur à côté du devoir"

V. de L.

L'association des jardinières de Trois-Rivières—le bureau de direction

Présidente: Mlle Cécile Morissette;

Vice-Présidente: Mlle Annette Beaudry;

Secrétaire: Mlle Auréa Cloutier;

Trésorière: Mlle Zaraïde Lymburner.

Conseillères: Mlles Gabrielle Duplessis, Bertha Larivière, Jeanne Duplessis et Dame Sévère Rivard.

Nous ne pouvons pas précisément dire qui a découvert que "La femme est la plus précieuse collaboratrice de l'homme", mais le riant aspect que présentera la ville des Trois-Rivières cet automne grâce à l'initiative des jardinières trifluviennes confirmera fort agréablement cette opinion.

L'entretien des parcs, l'ornementation des propriétés publiques et des grandes institutions, l'encouragement à la culture des fleurs comme facteur d'hygiène sont ordinairement pour ceux qui administrent la Cité autant de sources de tracas et de mécontentement, mais que les jeunes filles s'en mêlent et voici que toute la population se prend d'émulation, que les graves problèmes d'administration sont résolus et qu'une ville toute entière se métamorphose. Il nous est très agréable de féliciter M. le chanoine Massicotte et ses ardent collaboratrices. en leur souhaitant tout le succès et la température qu'ils méritent. La récompense des jardinières ne manquera pas de leur être agréable, car qui pourrait douter qu'avec les années, les jardinières ayant puisé dans "les profondeurs du sol" une sève rayonnante, on ne s'écrie comme aujourd'hui, en les apercevant, elles et leurs plate-bandes luxuriantes: "Quelle jolies fleurs!"

LE BUREAU PERMANENT
DE RÉDACTION.

Le mouvement agricole féminin s'accroît

Les Cercles des Jeunes Fermières qui surgissent partout dans les centres agricoles, comptent maintenant à leurs côtés une association agricole "urbaine". C'est un renfort inespéré qui en est d'autant plus apprécié.

Nous sommes heureux de publier en même temps qu'une humble monographie de l'Association, les noms de celles qui la dirigeront vers un avenir très florissant.

L'association des jardinières des Trois-Rivières

Un jour, Gustave Charmeuil, jeune avocat, écrivait à Jean Rivard, défricheur canadien: "J'ai rencontré ici plusieurs jeunes filles, mais je vois que pour intéresser une femme, il faut parler rubans et chiffons, et je n'entends rien à ce langage". Mais Charmeuil se trompait, les femmes canadiennes n'en sont pas toutes rendues là, puisque les seize et vingt-six avril, trois et neuf mai, 1916, quelques dames et plus de quarante jeunes filles instruites et d'une éducation soignée ont suivi, avec le plus grand intérêt, des conférences agricoles données par Messieurs Jean-Charles Magnan, J.-W. Albert et Jean Masson; ces causeries instructives et amusantes, tout à la fois, ont été données afin de répondre à l'idée peu banale qu'à eue Monsieur le chanoine Jules Massicotte, de fonder une association de jardinières dans la ville des Trois-Rivières.

Celles qui ont eu l'avantage d'entendre les savants conférenciers dans cette plaidoirie sur l'agriculture, n'ont pu manquer d'accorder leurs suffrages à cette cause, et les préjugés qu'on aurait pu avoir contre ceux qui se donnent à la culture de la terre, sont tombés d'eux-mêmes; oui, il y a de la noblesse dans cette profession qui permet de découvrir les trésors de la nature, qui demande du courage et de la persévérance, et surtout une profession qui dit hautement: Adressez-vous à Celui qui donne la chaleur au soleil, qui fait tomber la pluie, et qui retient les vents, car se sont là les principaux facteurs de la germination des grains: la chaleur, l'humidité et l'air; joignez à cela un travail intelligent, la récolte est assurée; et voilà divulgué le grand secret du bonheur sur la terre: Travail et reconnaissance de Dieu; et comme elle est enviable la liberté de l'homme qui se fait l'esclave du sol, il n'y a que la Providence qui le commande.

Elle est donc fondée l'association des jardinières des Trois-Rivières, sous le haut patronage de sa Grandeur Monseigneur l'Évêque et de son Honneur le Maire des Trois-Rivières, qui lui ont promis tout leur encouragement. Monsieur le chanoine Massicotte, dont le zèle ardent pour les œuvres sociales ne se laisse surpasser que par son dévouement au Sacré-Cœur, lui a été donné comme chapelain. Elle vivra notre Association; elle aura des épreuves sans doute, elle aura même des combats à soutenir, déjà elle a dû lutter contre la température glaciale qui ne lui a pas permis de mettre le grain en terre, mais elle vivra car elle pousse ses racines dans les profondeurs du sol; dans un beau terrain de cent pieds carrés, que les Révérendes Sœurs de la Providence ont bien voulu mettre à la disposition des jeunes jardinières, trente-deux magnifiques plates-bandes attendent une température plus élémentaire pour recevoir la semence, et une soixantaine de jeunes filles sont prêtes à donner tous les soins qu'exigera ce petit grain qui, jeté en terre, leur promet une récolte en proportion de l'attention qu'elles lui auront accordée. Probablement que les intéressantes conférences sur l'entretien des jardins, ont déjà eu leur bon effet. car, dans toute la ville on bêche l'en-

tourage des maisons, on sème du gazon, on plante des arbustes, enfin on se fait un jardin où il n'y avait qu'une vulgaire cour, et rien d'étonnant qu'avec les années on dise indifféremment pour désigner la belle cité de Lavolette: "LES TROIS-RIVIERES OU LES MILLE JARDINS".

Une amie des jardins.

Cours abrégés sur les sciences ménagères

POUR DAMES ET DEMOISELLES

VACANCE DE 1916

Aux écoles ménagères de Drummondville; Ste-Marie, Beauce, Montebello, Labelle, Trois-Pistoles, Témiscouata et Fraserville.

ART CULINAIRE

Hygiène de l'alimentation.

Avantages d'une bonne cuisine.

Inconvénients d'une mauvaise cuisine.

Alimentation des personnes:

selon l'âge,
selon la saison,
selon les occupations.

Propreté:

de la cuisinière,
de la cuisine,
du poêle,
des ustensiles.

Soupes:

au riz, aux pois, aux fèves, aux tomates et légumes, à l'orge, au pain, au lait, etc.
Valeur de chacune au point de vue nutritif et hygiénique.

Bouillons:

préparation, usages.

Viandes:

de bœuf, de veau, de mouton, de porc, de volailles, de gibiers sauvages.

Préparation:

cuisson, rôties, bouillies, ragoût.
Valeur de chacune au point de vue nutritif et hygiénique.

Poisson:

Préparation, cuisson.
Valeur nutritive et hygiénique.

Les œufs

composition, usages, soin.

Le lait

composition, usages, soin.