

céleri hachés finement. A défaut de céleri, on peut mettre le quart d'une cuillerée à thé de céleri pulvérisé. Mettre le persil, le sel et le poivre. Durée de la cuisson; 3 à 4 heures.

POTAGE À LA PURÉE DE POIS

Ingrédients

1 chopine et demie de pois;
1 pot et demi d'eau;
1 oignon;
Sariette, persil;
Sel, poivre, céleri pulvérisé;
1 cuillerée à table de beurre.
Pain ou riz.

Mode de préparation

I. Faire tremper les pois la veille dans l'eau bouillie et refroidie. Ajouter à l'eau du soda (bicarbonate de soude), une demie cuillerée à thé par chopine de pois.

II. Le lendemain, laver les pois, les faire cuire dans de l'eau bouillie et refroidie.

III. Ajouter le sel, le poivre, l'oignon revenu dans le beurre. Lorsque les pois sont bien cuits, les passer au tamis en les écrasant avec le pilon.

IV. Ajouter une demi tasse de riz ou des croûtes de pain émancées, (couper en tranches minces). Mettre les fines herbes. Laisser mijoter une demi-heure.

Les potages sont ordinairement accompagnés de croûtons.

CROÛTONS

Ingrédients

Une tranche de pain.
Une demie-cuillerée à table de beurre.

Mode de préparation

Beurrer la tranche de pain, laquelle doit être d'un pouce d'épaisseur. Couper en dés ou autres formes au goût. Faire dorer au fourneau.

(École normale, Saint-Pascal)

13 sept., 1916.

Un million

N'oubliez pas que vous pouvez devenir co-proprétaire d'un actif d'un Million de piastres, en entrant dans les Prévoyants du Canada.

La date suivant votre nom indique l'échéance de votre abonnement.

Voyez-y et donnez nous en des nouvelles.

Tant vaut la femme, tant vaut la ferme

II

"Vous voulez que le cultivateur sache distinguer ces terrains, raisonner ses labeurs, apprécier la valeur de ses engrais, le mérite de ses outils; c'est fort bien. Mais pour Dieu! soyez donc conséquents et faites pour les filles ce que vous faites pour les garçons: elles ont, dans l'exploitation, leur large part de besogne et de responsabilité."

Quand Pierre Joigneaux, excellent praticien, agronome érudit, écrivit ces lignes, il avait en vue la création des écoles ménagères pour les filles comme pendant aux écoles d'agriculture pour les garçons. Il voulait faire comprendre que les jeunes filles rurales doivent être traitées aux multiples travaux qui leur incomberont plus tard lorsqu'elles se trouveront à la tête d'un ménage, vivant sur une exploitation agricole de quelque importance qu'elle soit.

Dans tous les métiers, un apprentissage est nécessaire et on ne s'improvise pas plus ménagère ou fermière qu'on ne naît forgeron; c'est en forgeant qu'on devient forgeron, dit le vieux proverbe. Mais où et comment donner à notre jeunesse féminine rurale une instruction appropriée à ses besoins?

Nous n'avons que deux écoles catholiques où l'on apprend aux jeunes gens de langue française l'art de cultiver la terre et d'en retirer le maximum de produit, avec le minimum de dépenses. Nous avons trois écoles ménagères catholiques ouvertes aux jeunes filles de la campagne pour le développement de leur instruction agricole, trois écoles françaises qui ont l'enseignement ménager comme base de leur programme.

1.—L'école ménagère agricole de Roberval, Lac Saint-Jean, P. Q., tenue par les dames religieuses Ursulines de Québec. Cette école-ménagère, dit M. J.-C. Chapais est, non seulement la première école ménagère fondée au Canada, mais encore elle a précédé la première à la création d'écoles similaires ouvertes en grand nombre depuis, en Europe.

2.—L'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal, comté de Kamouraska, P. Q. Ses élèves peuvent aspirer au diplôme d'écoles primaires, modèles, académiques, aussi bien que musicaux et ménagers. Elle est sous la direction des dames religieuses de la Congrégation de Notre-Dame.

3.—A Sutton, comté de Brome, une école ménagère a été ouverte par les dames religieuses de la Présentation, avec le programme du genre de celui de l'École normale de Saint-Pascal; quoique passablement modifié, ajoute M. Chapais.

Malheureusement ces écoles ne s'adressent qu'à une faible partie de la jeunesse rurale, à une infime minorité de filles privilégiées. Privilégiées, oui elles le sont, et doublement. D'abord, soit par l'aisance relative de leurs parents qui peuvent leur payer quelques années d'instruction spéciale, soit par les bourses qui leur sont attribuées par des faveurs politiques ou autres. Privilégiées encore, dans un cas comme dans l'autre, parce qu'au foyer familial il est possible de se passer de leurs services. Qui ne sait que par suite de la rareté de la main-d'œuvre; en maints endroits, les parents ne veulent pas, ou ne

pouvant plus aussi facilement se séparer momentanément de leurs enfants. Le personnel de l'exploitation devenant insuffisant, tous les bras, même les plus faibles, sont utilisés, surtout à l'époque des gros travaux.

Puisqu'il est si difficile d'obtenir des parents qu'ils se séparent totalement de leurs garçons ou de leurs filles, inspirons-leur de bonne heure dans nos écoles primaires, l'amour de la terre qui les a vus naître et montrons-leur les ressources que l'agriculture méthodique peut en retirer.

Selon M. J.-C. Chapais, l'enseignement ménager aujourd'hui fait partie du programme d'instruction dans une cinquantaine de couvents de nos campagnes.

Une vingtaine de leçons aux plus avancées sur les soins du ménage, la cuisine, le jardin potager, la basse-cour, la conservation du beurre, du lait, ne feraient certes pas une éducation complète, mais donneraient néanmoins aux élèves des connaissances solides appropriées au besoin de la ferme. Que ne les donne-t-on partout!

Un certain nombre de nos écoles commerciales pour garçons entrent aussi dans le mouvement, si bien que les jeunes gens qui en sortiront bientôt, développant peu à peu leurs connaissances agricoles et pouvant discerner à coup sur les améliorations à réaliser, ne demanderont qu'à accroître le domaine familial; et ce n'est certes pas leurs compagnes, anciennes élèves d'écoles ménagères, qui les détourneront de la bonne voie dans laquelle ils s'engageront.

L'ordre, la paix, l'aisance régnant en maîtres dans leur foyer, ils ne seront jamais tentés d'aller chercher à la ville ce qu'ils possèdent si bien à la campagne.

COOPÉRATEUR

Soldats Canadiens Blessés

CE QU'ON FAIT POUR LEUR RENDRE LEUR POUVOIR AU TRAVAIL.—DERNIÈRES STATISTIQUES

La Commission des Hopitaux Militaires à Ottawa nous informe qu'elle prenait soin de 2081 soldats au commencement de ce mois. Parmi ceux-ci 426 étaient dans des sanatoria pour la tuberculose et 1616 dans des hôpitaux pour convalescents; parmi ces derniers 682 étaient des externes; tandis que 39 soldats étaient dans des asiles d'aliénés. On peut ajouter que, des 426 cas de tuberculose, l'exacte moitié presque furent découverts à temps pour prévenir leur départ du Canada pour le théâtre de la guerre.

Selon un exposé préparé par le Département de la Milice, le nombre des soldats renvoyés au Canada pour raisons médicales était de 6,208 jusqu'au 5 octobre 1916. Parmi ceux-ci, 961 souffraient de blessures, de choc nerveux causé par les obus, ou des effets de gaz; 122 étaient atteints de folie; 245 étaient affligés de la tuberculose; tandis que le restant, 4,880, souffraient d'autres maladies et d'incapacités.

Tous les Canadiens devraient savoir ce que fait la Commission des Hopitaux Militaires, qui agit pour toute la masse des citoyens afin de