

Chez-nous

Section féminine Le Foyer, L'Ecole

Le cimetière au bord du fleuve

Nous l'avions admiré ensemble de loin le petit cimetière situé presque sur la grève et dont la grande voix des flots et celle du vent brisaient seules le silence. Et c'est pourquoi j'ai voulu fixer ici le souvenir mélancolique d'un agréable voyage.

Les morts semblaient si contents d'y reposer, séparés de l'agitation et des labeurs de la vie, en attendant la résurrection, la solitude y paraissait si favorable à la méditation; et les parents de ceux qui y dormaient à l'ombre de la croix, venaient sans doute prier pour qu'ils obtiennent la paix et la joie sans mélange, leur raconter ce qui se passe dans le monde des vivants, les consulter dans leurs doutes, protester de leur amour plus fort que l'absence.

S'il n'était interdit de tracer à la Providence la destinée qui sera nôtre, après lui avoir énuméré le bien que nous voudrions faire, toutes les bonnes œuvres qu'il nous plairait d'accomplir, n'aurions-nous pas sollicité comme dernier lieu de refuge, un coin comme celui-ci pour y dormir, bercés par la chanson de la vague et par celle du rossignol qui cherche par les nuits étoilées l'abri des arbres touffus, battus par le vent du large.

Il aurait mieux valu le regarder de loin, le petit cimetière, et diriger notre promenade vers un autre chemin.

De près, c'était un enclos banal, dont la croix rappelait seule qu'il était le grand dortoir. Pour quelques terrains soigneusement entretenus que de tombes négligées aux épitaphes renversées par la tourmente et qui attendaient encore le secours d'une main pieuse pour les relever.

Les hautes marées avaient laissé dans les allées un limon fangeux qui s'attachait à nos chaussures et des flaques d'eau stagnante et verdâtre.

Ce n'était pas la crainte de troubler leur repos, c'était l'oubli des morts qui les entourait de solitude et la Providence eut été cruelle, en exauçant notre vœu indiscret.

Quel chrétien oserait se mettre à genoux sur ce sol boueux et détrempé et quelle croyance ont dans l'autre vie ceux qui laissent ces mauvaises herbes recouvrir l'enveloppe terrestre des âmes qui leurs furent chères.

Mes chères cousines, vous avez aussi des tombes qui vous appartiennent. Vous surtout qui avez l'avantage d'habiter la campagne où le cimetière n'est jamais éloigné, faites-vous les apôtres de ce culte. Il est digne de votre délicatesse féminine et de votre cœur fidèle.

On prend bien le temps, chaque année, de tracer le potager et de semer des fleurs. Pourquoi ne pas faire la part des morts afin que le cimetière devienne un jardin embaumé. Si vous ne pouvez élever un monument somptueux à ceux que vous pleurez, vous pouvez ajouter à l'humble croix de bois qui porte leur nom, le coloris brûlant des fleurs d'été, le feuillage d'un arbre d'ornementation. Déblayez au moins le terrain des plantes parasites qui l'envahissent, afin que ceux qui traversent le champ de repos ne le trouve pas transformé en un pré dont le fourrage est destiné aux animaux, en un lieu désolé qui attriste le regard et alourdit le cœur, mais qu'il soit digne d'être la maison temporaire de la dépouille terrestre des âmes mortelles.

Cousine Avette.

Les conseils de la ménagère

Les noix qui sont devenues rances seront grandement améliorées si vous les lavez dans de l'eau bouillante à laquelle on ajoute une pincée de soda.

L'empois cru peut durer plus d'une fois. Vous n'avez qu'à la laisser reposer, à jeter l'eau et à faire sécher dans un endroit sec. Vous pouvez remettre dans une boîte.

Quand il reste des morceaux de savon de toilette, mettez-les dans un sac vide de sel et servez-vous-en pour laver les boiseries blanches que le savon ordinaire détériore.

Avec vos vieux caoutchoucs, auxquelles vous enlèverez les talons, faites des réceptacles pour la brosse du cirage, les linges à polir, enfin tous les objets qui pourraient tacher leur entourage.

Un flan composé de 1 tasse de lait pour un œuf et auquel on ajoute des légumes cuits d'avance et que l'on fait ensuite cuire au four comme un flan ordinaire fera le plat principal d'un repas et remplacera facilement la viande.

Pour rafraîchir une vieille robe de soie noire, mettez tremper un vieux gant de chevreau dans une chopine d'eau froide et laissez bouillir, et diminuez de moitié, et pendant que le liquide est brûlant épongez la soie à l'endroit et repassez à l'envers en mettant un linge entre l'étoffe et le fer.

Une blouse tailleur peut en remplacer plusieurs si vous savez la colorer, après l'avoir lavée avec une teinte faite avec un morceau de papier crépé de la nuance que vous voulez avoir. Vous rincez votre blouse dans cette solution, comme si c'était du bleu à laver et cette nuance se conserve jusqu'au prochain lavage. La couleur disparaît alors et vous serez libre de teindre votre blouse de toute autre couleur.

\$1.00 GRATIS ce photographe se vend \$5.00. Découpez cette annonce, adressez-nous-la avec \$4.00, et nous vous l'envoyons par malle payée. Joue un record de 10 pouces aussi bien qu'une

machine de \$25.00. Ayez-en un. Catalogue de 200 belles primes à gagner gratis. Demandez 30 articles à 10 cts ou 12 images à 25 cts. Quand vendus, retournez l'argent. ALLEN NOUVEAUTÉS, Saint-Zacharie, Qué.

"FRUIT-A-TIVES" EST TIRÉ DES FRUITS

Du Jus Intensifié des Oranges, Des Pommes, des Figues et des Pruneaux.

Combiné avec des Toniques.

"Fruit-a-tives" ou les "Fruit Liver Tablets", tirent de la méthode de combiner les jus de fruits, leur exceptionnel pouvoir de surmonter la maladie et de remettre sur pied les malades. Cette méthode fut découverte par un médecin d'Ottawa et perfectionnée par lui après des centaines d'essais. Par ce procédé, le jus des pommes, des oranges, des figues et des pruneaux est concentré et combiné avec des toniques d'une manière telle que le jus des fruits est rendu plus actif et d'une valeur plus grande. *Faites l'essai des "Fruit-a-tives" pour les maux d'estomac, du foie, du rein et pour les affections de la peau.*

50c la boîte, 6 pour \$2.50, boîte d'essai 25c. Chez tous les marchands ou de Fruit-a-tives Limitée, Ottawa, Ont. et Ogdensburg, N.Y.

LE PHARE

9 juillet, 1923.

Lumière du Phare, lumière qui mérite le doux nom de libératrice!

Remplis d'ivresse par ta blanche clarté qui illumine l'horizon, une troupe d'oiseaux s'envole vers toi, lumière captivante comme étant le port de leur salut. Ils s'élancent, éblouis, fascinés par ton regard lumineux, et, dans cet essor de tout leur être vers toi, ils se frappent sur la pierre grise du vieux phare! Tous ensemble, ils jettent le cri de détresse, le cri des naufragés dans la tempête; étourdis par le choc, blessés par la pierre dure, ils tourbillonnent un instant, puis comme un dernier espoir, ils crient plaintifs, et lugubrement s'abattent sur la grève effleurée des vagues qui roulent déjà vers leurs proies.

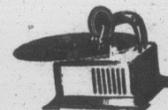
Les pauvres oiseaux, perdus par la lumière fascinatrice, regardent de leur œil voilé déjà, la mer furieuse qui semble vouloir les engloutir. Et sans force contre les vagues, ils tendent de nouveau leurs regards éplorés vers le phare lumineux qui a été leur perte, ils semblent demander la cause de leur malheur?

Le vent de l'agonie s'élève, et le dernier gémissement ferme les yeux mourants; un tressaillement les agite, et leur tête renversée s'abandonne au gré des flots qui les emportent... Leur dernière plainte fut comme un long pleur dans la nuit. Le phare, sauveur des uns et destructeur des autres, continue à verser sa lumière, pour protéger les barques vacillantes des marins. Le ciel a des étoiles. Les vagues viennent mourir au pied du vieux phare. Le vent se fit plus doux, et en cadence, il semblait vouloir bercer le repos des oiseaux confiants. . . . Et le phare éclairait toujours. . . .

Ces oiseaux sont une ressemblance vivante des humains. Nous cherchons les lumières terrestres, et nous restons fascinés par ses rayons, ses beautés éphémères. Toujours notre âme se heurte à ces dangers, et trop tard elle ne peut revenir, malgré ses regrets et ses remords.

Pourquoi ne pas toujours chercher plus haut la vraie lumière.

Solange de LERY.



machine de \$25.00. Ayez-en un. Catalogue de 200 belles primes à gagner gratis. Demandez 30 articles à 10 cts ou 12 images à 25 cts. Quand vendus, retournez l'argent. ALLEN NOUVEAUTÉS, Saint-Zacharie, Qué.



NOUVEAUTÉS, Saint-Zacharie, Qué.

Petites soeurs

La main dans la main,
Mignonnes, gentilles,
S'en vont au jardin
Cueillir des jonquilles.

L'une aux cheveux d'or,
Yeux bleus couleur d'onde,
Souriant encor
De candeur profonde!

L'autre aux beaux yeux noirs,
A la chevelure
Sombre, tel le soir. . .
Aux lèvres de mûre!

Dieu! que c'est gentil
Les voir, les entendre!
Un duo joli,
Un gazouillis tendre.

Selon mon désir,
—Serait-ce un mal, dites?—
Ne jamais grandir,
Voulez-vous petites? . . .

Juillet 1923.

CHRYSANTHEME.



GRATIS—Cette bague de \$2.00 ou 40 autres primes. Demandez 30 bijoux à 10c. Quand vendus, retournez \$3.00. Sur réception de \$1.00, vous recevrez par maille un beau lot de coupons, couleurs assorties, pour lingerie d'enfants, vous reviendra à 12c. la verge. Catalogue de 1200 nouveautés gratis. ALLEN NOUVEAUTÉS, ST-ZACHARIE, QUE.

La cuisine canadienne

SALADE DE SAISON

(a) Laitue

Ingrédients: Une tête de laitue, sel et poivre, crème épaisse ou lait caillé.

Mode de préparation: Laver la laitue, la couper, la faire égoutter. Au moment de servir, assaisonner de sel et de poivre. Verser sur cette salade la crème ou le lait caillé.

(b) Salade de concombre

Ingrédients: Trois concombres, sel, poivre, vinaigre au goût.

Mode de préparation: Peler les concombres, les trancher, assaisonner de sel et de poivre et de vinaigre au goût.

Pouding au riz

Ingrédients: ¾ tasse de riz, 1 chopine lait chaud, 1 tasse de sucre, 3 ou 4 œufs, 1 chopine d'eau bouillante, sel-essence, 1 tasse de lait froid, 1 cuillerée à table de beurre.

Mode de préparation: Laver le riz dans plusieurs eaux; le faire cuire à l'eau bouillante, y mettre une pincée de sel; après vingt minutes de cuisson, ajouter le lait chaud, laisser cuire encore un quart d'heure, retirer du feu, ajouter zeste d'orange ou muscade. Battre les œufs avec le sucre et le lait froid, réserver un ou deux blancs pour décorer; verser le mélange dans le riz, amalgamer le tout. Déposer la préparation dans un plat creux et beurré; parsemer le dessus de quelques noisettes de beurre, faire cuire dans un four à chaleur modérée durant une demi-heure. Retirer du fourneau; à l'aide d'un cône de papier, décorer d'une meringue faite avec les deux blancs d'œufs; faire dorer au four.

Manière de faire une meringue: Monter les blancs d'œufs; lorsqu'ils sont fermes, verser peu à peu en fouettant une cuillerée à table de sucre par blanc d'œuf; autant que possible se mettre dans un endroit froid pour faire la meringue.

CONTRE LES COLIQUES, LES CRAMPES, LE CHOLÉRA, ET LES DIARRHÉES D'ÉTÉ ETC.

Employez en Toute Confiance

L'EXTRAIT DE VIN DE GINGEMBRE L&L

Avec un flacon de cet extrait qui vous sera expédié, poste payée, sur réception de 35 cents vous ferez 6 chopines de délicieux vin de gingembre.

Gratis Notre catalogue de 84 pages contenant plus de 300 illustrations vous sera adressé gratuitement sur demande. Faites-le venir.

Leduc & Leduc, Limitée

422, NOTRE-DAME OUEST MONTREAL