

SECTION FEMININE

CRAINTES VAINES

Nous sommes toute la vie des enfants qu'un nuage noir effraie et qu'une bulle de savon, aux lueurs chatoyantes, console. J'ai lu l'autre jour cet axiome réconfortant: "Aujourd'hui, est ce lendemain dont vous vous inquiétiez hier, et cependant tout va bien".

Si nous faisons le bilan de toutes les frayeurs inutiles qui assaillent notre esprit, qui attristent notre cœur, qui surexcitent nos nerfs, et qui ne se réalisent jamais, nous pourrions constater que l'axiome dit vrai et que nous avons moins de sujets de craindre que d'espérer.

La prudence nous conseille de ne pas nous laisser guider par la fatalité; ne doit-elle pas nous interdire également de voir les choses sous un aspect trop sombre et décourageant?

Pourquoi nous apesantir sur nos chagrins, sur nos maladies sur nos croix?

Telles que le prochain porte allègrement, nous écraseraient peut-être si nous tentions seulement de les soulever; mais à distance, elles nous paraissent vraiment légères et plus acceptables que les nôtres.

Jouissons des heures de soleil, du printemps qui passe, des oiseaux qui reviennent, des amitiés que Dieu met sur notre chemin. Ce sont les moments de répit pour reprendre courage; ne les gâtons pas par de sottises appréhensions.

En ces temps difficiles où tant de gens souffrent, combien nous regardent peut-être avec envie et croient notre destinée moins lourde que la leur.

COUSINE AVETTE.

La Fabrication domestique du Yoghourt

Nouvelle publication du Ministère de l'Agriculture de Québec.—Le premier d'une série sur les industries laitières nouvelles.

UN FACTEUR DE SANTÉ.

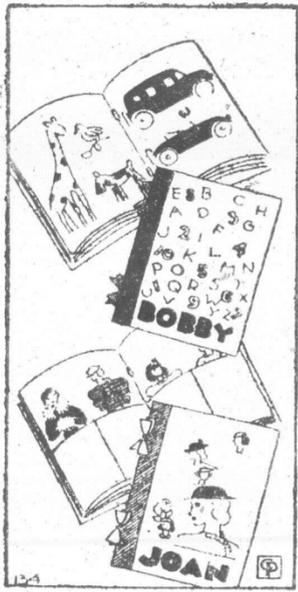
"Un des moyens les plus efficaces de fortifier et d'enrichir une industrie, c'est d'en diversifier les produits", écrit M. Edouard Brochu, licencié es-science agricole, dans un intéressant travail qui vient d'être publié sur l'ordre de l'honorable Adélaïde Godbout, ministre de l'Agriculture de Québec.

Cette nouvelle publication, qui s'intitule "Le Yoghourt", expose une méthode très simple de fabrication domestique du yoghourt qui est "un lait entier, pasteurisé, concentré, spécialement traité bactériologiquement avec les trois types de bactéries lactiques qui le transforment en un produit hautement digestible et nutritif, très agréable au goût, possédant en plus des propriétés médicales spéciales, scientifiquement établies et parfaitement reconnues".

Le yoghourt est un aliment très riche en calories et il offre une valeur plus substantielle, plus nutritive que le lait ordinaire dont il renferme tous les éléments constitutifs. De plus, par son goût exquis, sa saveur agréable et son arôme subtil, il constitue un dessert fort apprécié et un rafraîchissement des plus délicieux que l'on recherche avidement quand on l'a une fois goûté. Le yoghourt est fort utilisé en médecine dans le régime alimentaire des sujets atteints de troubles gastro-intestinaux, ou digérant mal le lait. Son introduction en Amérique est relativement nouvelle, mais il est fort employé sur le vieux continent. Les montagnards bulgares en font leur principal aliment. Les laitiers de Paris en vendent au-delà de cent mille pots par jour, et 150 villes d'Europe en produisent une moyenne de 2,000,000 pots quotidiennement en été, et de 1,500,000 pots en hiver. Au Canada, le Yoghourt fut introduit en 1928 par le Dr. J. M. Rossell, bactériologiste en chef de l'Institut Agricole d'Oka et de l'École de Médecine vétérinaire de la province de Québec, et sa consommation prend un développement très rapide. La ville de Montréal en absorbe chaque jour plusieurs milliers de pots.

En préparant cette publication, M. Brochu, qui est assistant bactériologiste à l'Institut Rossell de Bactériologie Laitière, à Oka, a poursuivi un double objectif: augmenter la consommation du lait par l'usage du yoghourt—ce qui contribuera à améliorer les bases économiques de l'industrie laitière—et encourager la préparation du yoghourt à domicile, préparation facile, simple et économique.

"Avec du bon lait, une bonne culture microbienne et en suivant les méthodes prescrites dans ce bulletin", dit-il, "il n'est point de ménagère qui ne puisse réussir parfaitement la fabrication domestique de ce délicieux produit qui est le yoghourt". Ce bulletin, le premier d'une série qui



DANS LE SAC AUX RETAILLES

Une tante qui est très populaire parmi ses neveux, et qui s'en occupe beaucoup, bien qu'elle n'ait pas beaucoup d'argent à dépenser pour leur faire plaisir, a eu l'idée de leur préparer des livres d'images.

Sur la couverture de l'un elle a fait figurer toutes les lettres de l'alphabet et les chiffres de un à dix, de même que le nom de l'enfant.

Sur l'autre, elle a placé des têtes de figurines de modes ou des fleurs.

Dans les pages, il y a des automobiles, des aréoplanes, des animaux, pour le petit garçon, mais il reste des pages libres, où il peut dessiner.

Dans le livre de la petite fille, il y a une pochette au bas de chaque page, il y a une poupée de papier qu'elle peut sortir et habiller à sa fantaisie.

Cela prend un peu de temps mais il est bien employé, et si vous prévoyez d'être en contact avec de petits neveux je vous conseille de l'essayer.

sera publiée sur les industries laitières nouvelles, est rédigé en un style absolument clair et précis, que compte de nombreuses illustrations. La nature du yoghourt, ses propriétés, ses méthodes de préparation sont exposées avec une netteté qui rend l'interprétation des plus faciles. C'est un petit manuel que toute ménagère soucieuse de la bonne économie domestique et de la santé de sa famille devrait posséder et surtout en pratiquer les enseignements. On peut se procurer gratuitement le bulletin "Le Yoghourt" et s'adresser à la Section des Publications, Ministère de l'Agriculture, à Québec.

Commentaires et Nouvelles

Al Vatican. Pour la première fois dans l'histoire du Vatican, le Saint-Père a accordé une audience collective, aux représentants des journaux étrangers qui résident à Rome.

Le Pape a créé un précédent en recevant les journalistes ensemble, en dispensant les non-catholiques du baise-main de la main et en saluant personnellement chaque journaliste.

Au Chapitre. Le R. F. Hébert, directeur de l'Académie de la Salle, représentera le district de Québec des Frères des Écoles Chrétiennes au chapitre général de la communauté qui aura lieu à Lembeek Lez Hal, Belgique, vers la mi-juin.

A sa retraite. Le R. P. Charles Charlebois, O.M.I., le vénérable Oblat qui a tenu dans la lutte scolaire ontarienne le rôle éminent que savent tous ceux qui sont un peu au courant de ces choses, a demandé d'être relevé des fonctions qu'il occupait à la direction du secrétariat de l'Association canadienne-française d'Éducation de l'Ontario. Le Père A. Joyal lui succède.

Mort de Monsieur l'abbé P.-E. Lebon. M. l'abbé Pierre-Émile Lebon, curé de Clinton, Illinois, est décédé à Clinton. Le défunt était le frère de Mgr Wilfrid Lebon, P.D., et M.M. les Drs Hermann et Philippe Lebon, de Québec.

Macabre découverte dans la nuit. M. E. Lambert, du rang des Héberts, près de Shawinigan, a trouvé une mort tragique alors qu'il fut assommé d'un coup de sabot par son cheval qu'il allait soigner avant la nuit.

Mort d'un acteur. Le théâtre anglais a perdu l'une de ses grandes figures avec la mort soudaine de Sir Gerald du Maurier, acteur célèbre, géant et producteur dont les talents faisaient également l'admiration du cinéma.

2 enfants périssent dans les flammes. Deux jeunes enfants ont trouvé la mort dans un incendie qui a ravagé la maison de M. Frederick Coldham, à Ottawa. Les victimes sont âgées de 14 et 4 ans.

Un accident. Alfred Harding, 57 ans, citoyen de Granby, à l'emploi de la compagnie Hubbery, depuis 25 ans, est mort à la suite d'un accident dû à la détérioration de l'ascenseur sur lequel il travaillait.

Dramatique incendie à Metegham, en Nouvelle-Ecosse. Un incendie, activé par un vent de 40 milles à l'heure, a mené à destruction, tout le village de Metegham. Le feu fut mis sous contrôle après qu'il eut détruit le presbytère catholique et endommagé sept autres constructions.

Montréal a reçu 249 wagons de fruits et légumes, contre 308 la semaine précédente, dont 45 de pommes; 96 de pommes de terre (26 wagons fournis par la province de Québec); 7 d'oignons; 24 de fruits assortis; 31 de légumes assortis; 25 de bananes et 51 de fruits tropicaux.

2 mois sur une banquise à la dérive. Trois aviateurs soviétiques ont sauvé 62 personnes d'un groupe de 90, réfugiées depuis deux mois, sur un champ de glace à la dérive. On sait que le vapeur Cheouskin revenait de Wrangel, lorsqu'il fut érasé par les glaces, le 13 février. Son équipage et les explorateurs eurent le temps avant de le voir disparaître dans les flots, de débarquer sur la banquise des provisions, des couvertes qui leur permirent d'attendre les secours. Mais les tempêtes continuelles empêchèrent les aviateurs de les attendre avant la semaine dernière.

Un désastre. Toute la partie centrale du village de St-Grégoire de Montmorency offre aujourd'hui le spectacle de la ruine et de la désolation à la suite d'un dramatique incendie qui n'a pas tardé à dégénérer en conflagration. Une religieuse a perdu la vie et le couvent, la résidence des sœurs, ainsi que deux résidences privées, ont été réduits en cendres. La sacristie et l'église ont également subi des dommages considérables.

La Révérende Sœur St-Charles, originaire de Grondines (comté de Portneuf), sœur œuvrière, a péri dans les flammes, victime de son dévouement. Asphyxiée par la fumée et entourée par le feu, elle s'affaissa à trois pieds de la sortie principale, et quelques minutes plus tard elle était ensevelie sous les débris. La R. Sœur St-Charles (Reine Frotteur) était âgée de 43 ans.

Bannissez votre crainte d'insuccès

Le succès est règle générale quand vous employez les Teintures-Diamond. Et il y a une bonne raison pour cela. Les Teintures-Diamond contiennent la plus grande quantité de fine matière aniline colorante. C'est pourquoi les tissus sont teints également avec les Teintures-Diamond. Pas de ternissures, ni barriolages. Couleurs réelles, riches. Pas de tons fades ou morts. Rappelez-vous que les couleurs foncées sont permanentes en bouillir. Quand vous désirez des teintes légères, claires, sans bouillir, pour tissus à lingerie, blouses ou robes, employez les nouvelles Teintures-Diamond. Chez tous les pharmaciens. 15c.

Diamond Dyes

FAITES EN CANADA. Meilleures parce que plus riches en pures anilines.

Le temps des sucres. La saison du sucre bat son plein et d'après des rapports reçus des agents par le Service des voyageurs du Canadien National, la coulée de l'eau d'érable est abondante dans les sucreries établies le long de ses lignes.

Afin de permettre aux citoyens de se rendre à la cabane à sucre le réseau National fera circuler, en fin de semaine, des trains d'excursion à destination des sucreries faciles d'accès.

Un bambin se noie en voulant sauver son frère. André Pilon, 7 ans s'est noyé alors qu'il voulait sauver son frère, Germain, âgé de 9 ans, qui était tombé dans un marécage, à l'arrière de la maison des retraités fermés à Hull.

Autre noyade au parc Lafontaine, à Montréal. Sous les yeux horrifiés de trois camarades, dont l'un tenta vainement de le sauver, Léon-Paul Lafontaine, 9 ans, s'est noyé en jouant dans l'étang aux canards.

La luzerne ladak

(Suite de la page 152.)

que les essais qui ont été conduits aux États-Unis et au Canada sont très favorables à la Ladak qui paraît être une variété d'un grand avenir pour les provinces des Prairies du moins, et elle mérite d'être soumise à de nouveaux essais. Tant que ces nouveaux essais n'auront pas eu lieu, les cultivateurs feront bien de s'abstenir de cultiver la Ladak dans les districts où la Grimm est déjà cultivée pour la production de la graine, car un croisement pourrait se produire et ces deux variétés se mélangeraient. Au point de vue de l'apparence générale, ces deux variétés sont très semblables, mais la Ladak a une plus forte proportion de fleurs jaunes. On ne produit pas encore de graine de Ladak au Canada.

Vingt ans de maux de tête

Depuis plus de vingt ans je souffrais de maux de tête d'une sévérité si grande que quelque fois il m'était impossible de soulever ma tête de l'oreiller. Il y a huit ans je commençai à prendre le Novoro du Dr. Pierre et après trois jours mes maux de tête disparurent, depuis lors j'ignore ce que c'est que d'avoir un mal de tête. Écrit Madame Maggie Galia de Portage, Pa. Cette préparation herbeuse remarquable affecte avantageusement le procédé de la digestion et de l'élimination aidant ainsi la nature à édifier un système nerveux robuste et un corps sain. Seuls les agents locaux peuvent la fournir. Pour information, écrivez au Dr. Peter Fahrney & Sons Co., 2501 Washington Blvd., Chicago, Ill. Livré exempt de douane au Canada.

EPILEPSIE ET CRISES. Si vous souffrez d'épilepsie ou crises (tomber d'un mal) ou avez des amis souffrant de cette terrible maladie écrivez pour avoir le livre de renseignements GRATUITS sur le fameux Remède EFLEX contre l'épilepsie et les crises. Adressez le à: The Alf-Way Drug Co., Boite Postale 31, Québec, P.Q., Canada.

LELTON

Paris, le 12 mai 1934. M. le Directeur du Bulletin de la Ferme, 24 rue Bayard, Paris.

aurais en sortir! J'ai la pher de toutes ces diffi- cilement? approuvé de sa mère. En lui expliqua que son ar- tation financière critiq- André pourtant voulut s'é-

André, lui dit la mère de- ? N'êtes-vous pas pres- ? parut gêner quelque peu e Gérard constatait avec ur rougissait légèrement. -il, c'est bien ce que je e brave André sera sans un beau-frère. l dit étourdiement: reux!

Mme Lesaffre ouvrait la explication et qu'André le fagement. L'écran, une fois a uniquement leur atten- rrapper à la porte du bu- duisit deux ouvriers d'une nées, graves, qui, gauche- nient leur casquette tenue -vous? interrogea l'indus-

iers parla: Lesaffre, nous sommes dé- amarades. it. Sans doute cherchait-il ablement ses phrases. Ou imité par l'allure autori- riel, avait-il perdu le fil de

! commanda brièvement Allez, je vous écoute. nota plusieurs fois. Inap- tapotait le bureau de ses que commença. APITRE IX LE CONFLIT saffre, c'est rapport aux s êtes chargés de demandes on peut-être? ... agressif fousait sur ses lè-

mais il y a des bruits qui plusieurs jours: ces bruits? entôt nous baisser? lement, cela vous étonne? répondit pas directement. ère, vous savez, Monsieur

n des ouvriers à été consor- orée depuis le lendemain

construit des logements ets agréables et productifs. sons pas le contraire. ez donc que les patrons aise volonté? ... Je sais a parmi vous qui affirment e contraire. ... Vous devez situation, admettre que était en mon pouvoir pour guettait une réponse. Elle visiblement décontenancé uses répliques, les ouvriers tiner. posez-moi l'objet de votre tième ouvrier qui, jusqu'ert la bouche, qui répondit. mes chargés par nos cama- emander de ne pas toucher (à suivre)

GRATIS AUX INVENTEURS NOUVEAU "MAZEL" DE L'INVENTEUR ENVOYÉ SUR DEMANDE ÉCRIVEZ-NOUS AU JOURD'HUI ALBERT FOURNIER 1 RUE STE CATHERINE MONTRÉAL