

LA FERMIÈRE

SOMMAIRE

	PAGES
Notre petit courrier	2
Apprendre à se reposer (S. de KERANFLEC'H-KERNEZNE)	3
Pour mieux vivre : <i>Les trois souhaits</i> (Louis SOUBIGOU)	6
Les bonnes recettes de cuisine.	7
Mon jardin : <i>Culture de la tomate</i> (LA SARDINIERE)	8
Les cloches (MARTHIC)	9
Les profits de la Fermière : <i>Les couvées</i> ..	10
Lettre de la voyageuse : <i>Bordeaux.</i> ..	12
Le coin du Finistère et des Côtes-du-Nord	13
Liste des élèves inscrites au C.M.P.C. ..	14
Le coin d'Ille-et-Vilaine	18
Le Petit Moniteur Agricole C.M.P.C. ..	21

15 JANVIER 1936

ÉDITIONS D'AR YRO GOZ

n° 59

ASSOCIATION FÉMININE AGRICOLE

Service d'Entr'aide

LISTE DES MAGASINS

donnant des réductions à nos adhérentes sur présentation de la carte

Landerneau

Botgat, place du Marché : Laines, mercerie, parfumerie, jouets, maroquinerie, etc., sur tous articles .. 5 %

Bouguen, Quai de Léon : Chaussures en tous genres, articles de voyage, maroquinerie 5 %

Corre, Rue de Ploudiry : Bijouterie, horlogerie, phonographes 5 %

Guyader, Rue de la Fontaine-Blanche : Lingerie, lainages, bonneterie, etc 5 %

Jestin, Rue de St-Thomas : Cycles, fourneaux, poêles, quincaillerie en tous genres 6 %

Kerbrat, Quai de Léon : Pharmacie 5 à 10 %

Masseron, Rue de la Fontaine-Blanche : Mercerie, bonneterie, lainages. 5 %

Masson, 8 et 10, Quai de Léon, Marchand tailleur 5 %

Moreul, pharm., Quai de Léon 10 %

Péron-Manac'h, rue de la Rive : Tissus nouveautés 8 %

Quéméneur, Rue de la Fontaine-Blanche : Tissus nouveautés en marchandises 10 %

Mademoiselle Uchard, œufs à couvrir, poulets race pure. Bresse noire. Keralan 15 %

A la Belle Jardinière, 10, rue du Pont : Vêtements pour messieurs, dames, enfants, chemiserie, etc... articles de travail et fantaisie 5 à 7 %

Le Relecq-Kerhuon

M. Jean Raoul — (spécialités de travaux pour amateurs — développements, agrandissements — tirages des épreuves photographiques 10 %

Lesneven

« Au Progrès », Rondaut, 1, rue de la Marne : habillement pour hommes 7 %

Fichou, photographe 10 %

Cavarec, horlogerie, bijouterie, place Général Le Flô 10 %

Louis Hénault, 5, Place Le Flô, Chaussures en tous genres 5 %

Guéguen, Quincaillerie remise de 5 % sur tous articles non imposés.

Brest

J. Masson, 45, rue de Siam, horlogerie, bijouterie, orfèvrerie 5 %

A la Dévideuse, 30, rue de Siam, ancienne maison Thébault-Lullien : lainages en tous genres 10 %

Chupin-Boulard, 10, rue Ambroise Thomas et 102, rue Jean-Jaurès : Quincaillerie, peintures, clouterie, etc. 5 %

Mme Saluden, rue de Traverse : pa-

piers peints, cadres, fleurs, objets divers, sauf tableaux 5 %

Eléouet, rue Louis Pasteur : mercerie, lainages 5 %

Maison l'Ollierou « L'Hostis et Jorde », 18 et 27, rue Louis Pasteur et 2, rue Frézier : tissus chales, couvertures, soieries, draperie 10 % en marchandises.

Vicaire-Lévec, 105, rue Jean Jaurès : ameublement, literie, miroiterie 5 %

Onyl, 10, rue Voltaire : Maroquinerie, articles de voyage 5 %

Lannilis

Le Goff, Place aux Vaches. Lainages, mercerie, bonneterie, nouveautés 5 %

Morlaix

P. Menou, 8, rue de Paris : zinguerie, plomberie, chauff., quincaillerie 5 %

Boclé Louis, 9 bis, rue Gambetta : imprimerie 10 %

« Au Progrès », Raphaël Bognand, 6, rue Carnot : Vêtements pour hommes et enfants, chemiserie, chapellerie, bonneterie 5 %

« Au Sonneur Breton », H. Fombaron, 7, rue Carnot et 10, rue Notre-Dame : Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie, joaillier 5 %

Plourin-Morlaix

Luzurian Poultry Farm, œufs à couvrir, poussins, poulettes, coquelets, tremies, couveuses, éleveuses, etc. Remise importante aux membres de l'A. F. A. Nous consulter.

Landivisiau

Léon Eugène, 11, rue d'Arvor : horlogerie, bijouterie, lunetterie, maroquinerie, photographie 6 %

Corre Louis, 15, rue Pasteur : toiles et blancs 6 %

Carhaix

Dubrez-Croc, rue Fontaine-Blanche, horlogerie, bijouterie 5 %

Maison Louis Cloarec, vêtements hommes, dames, enfants. Bonneterie, lingerie, fourrure, tissus 5 %

Lebarbe, quincaillerie, 14, rue Général-Lambert 10 %

Châteaulin

Victor Lanson, tissus, quai de Brest 5 %

Guennec-Launay, quincaillerie, faïence, place du Marché 5 à 8 %

Pennarun, quai Carnot, bijouterie phonos, T. S. F. 5 à 10 %

Le Noac'h, chaussures, quai Carnot 5 %

LA FERMIÈRE

REVUE MENSUELLE

Administration
Rédaction — Publicité
Office Central Landerneau



Abonnement: 12 francs
Tél. 42 et 86 Landerneau
Compte postal 6.152 Rennes.

UN grand merci du fond du cœur, chères amies, pour les vœux si affectueux qu'à l'occasion du Nouvel An, vous avez tenu, en grand nombre, à nous témoigner!

Vous souhaitez longue vie et prospérité à votre « Fermière ». Les abonnées sont déjà 2.500 ! Votre attachement, votre compréhension, lui sont un gage d'un avenir encore plus beau. Confiance ! La Providence bénira vos efforts et votre bonne volonté!

Permettez-nous à notre tour, chères amies, de vous présenter à toutes ainsi qu'à vos familles nos meilleurs vœux de bonne et joyeuse année.

Que les plus jeunes sachent apprécier encore combien il est doux de vivre, joyeuses et sans soucis, au foyer paternel!

Que celles, à qui l'amour a lancé son mystérieux appel, voient se réaliser le rêve caressé, goûtent l'allégresse des fiançailles et entreprennent vaillamment la route, la montée à deux!

Qu'à celles, enfin, qui déjà règnent dans un foyer, le sourire béni d'un enfant au berceau vienne faire sentir combien il est doux d'être mamans!

Qu'à tous nos foyers paysans, Dieu donne la prospérité ! A notre France, qu'il donne la paix!



Notre Petit Courrier

Question. — *Pour badigeonner les arbres fruitiers doit-on employer de la chaux vive ou de la chaux éteinte pour délayer dans l'eau?*

Réponse. — On emploie de la chaux vive en versant dessus de l'eau par petite quantité, puis quand la chaux est bien délitée, vous ajoutez l'eau dans la proportion voulue.

**

Question. — *Pouvez-vous m'indiquer comment et à quelle saison on greffe le lilas?*

Réponse. — Le lilas se greffe parfaitement sur lui-même et sur troëne. L'opération de greffage se fait quelques semaines avant le départ de la végétation c'est-à-dire courant mars. Les précautions s'appliquent principalement au choix des greffons au début de l'hiver; aussitôt ils sont mis en jauge, placés dans un tas de sable jusqu'aux 2/3, à l'abri des vents froids.

Lorsque le moment de greffer est venu, il faut préparer les sujets et les greffons soit pour la greffe en fente, soit pour la greffe en couronne.

Les modes de multiplication les plus courants sont le bouturage et le marcottage.

**

Question. — *Comment doit-on faire pour dérouiller une casserole qui n'a pas servi depuis longtemps?*

Réponse. — On peut employer les moyens suivants :

- 1°) Frotter avec du sable et un chiffon humide;
- 2°) Avec des cendres de bois et un chiffon humide;
- 3°) Avec du papier de verre.

**

Question. — *Comment remet-on à neuf les vieilles armoires cirées, dont les encognures et les corniches sont*

noircies par la fumée et les mouches?

Réponse. — On remet assez facilement à neuf un vieux meuble ciré.

Il faut le laver avec une solution concentrée de carbonate de potasse pour mettre le bois à blanc et laisser sécher. Frotter toute la surface du meuble avec un morceau de cire jaune et passer au-dessus un fer chaud qui fait fondre la cire.

Enlever l'excédent de cire avec le dos d'un couteau. Les pores du bois étant ainsi obstrués, passer à l'encastique plus ou moins teintée et frotter.

L. M.

**

Question. — *Que fait-on pour enlever les taches blanchâtres qui persistent après l'enlèvement de la boue sur les imperméables caoutchoutés?*

Réponse. — On fera une application de vinaigre.

**

Question. — *Comment peut-on défroisser un vêtement sans le repasser?*

Réponse. — Suspendez-le après avoir humidifié avec un linge propre mouillé, les parties qui ont été froissées.

—////////—

Le Directeur du Cercle rural de Combrit comme les années précédentes a réservé des boutures de chrysanthèmes pour les élèves du C.M. P.C. qui lui en feraient la demande. Il possède de nombreuses variétés, **notamment en Turner blanc et jaune et pourra satisfaire les 25 premières demandes.**

Prière de lui envoyer l'adresse exacte avec 1 fr. 50 en timbres pour les frais de port qui se fera en mai.

Directeur du Cercle Rural,
Combrit (Finistère).

Causeries Familiales

.....

APPRENDRE A SE REPOSER

« Venez à l'écart et reposez-vous un peu. » Ces paroles que Notre-Seigneur adressait à ses disciples, au soir de quelque fatigante journée de prédication comme on aurait envie de les répéter, de temps à autre, à la ménagère agricole!

Vaillante, entre toutes les femmes qui travaillent, elle ne compte ni avec sa peine, ni avec ses forces. A la voir aller, sans trêve, de la maison au jardin, de l'étable aux champs, on l'admire, sans doute, comme elle le mérite; mais, sans pouvoir se défendre d'une certaine inquiétude, car cette petite Maman, si nécessaire aux siens et dont la tâche morale va grandir à mesure que des enfants plus nombreux peupleront le jeune foyer, s'épuise, et, si l'on n'y prend garde, sa santé pourrait être compromise, ruinée même, à l'heure où la famille aurait le plus grand besoin de son expérience et de son affection.

Il est de son intérêt de se ménager raisonnablement et, dans certaines circonstances, cela devient un impérieux devoir.

Nous savons tous qu'en médecine, « mieux vaut prévenir que guérir ». Un auteur célèbre a dit, il y a longtemps, que « le chagrin et la maladie viennent en poste et s'en retournent à pied et à petits pas... » N'ouvrons pas nous-mêmes la porte toute grande à ces hôtes indésirables et disons-nous qu'une heure de repos, prise à temps, épargne des journées de chaise-longue et des notes de médecin!

Se reposer n'est pas toujours se distraire; certains plaisirs, au contraire, accentuent la fatigue nerveuse et ajoutent un surmenage émotif à l'autre. Notre époque agitée n'a pas grand chose à apprendre lorsqu'il s'agit de distraction, mais elle

semble perdre de plus en plus la notion du vrai repos.

A entendre certaines femmes, il semble qu'elles font tort à leur famille en respirant pendant quelques minutes; leur conscience n'est tranquille que lorsqu'elles ont la brosse, le balai ou battoir en mains. Sans doute, on se délasse d'un travail par un autre; encore ne faut-il pas accumuler les besognes épuisantes sous prétexte de diversion!.. D'autres voudraient s'arrêter... elles en sentent le besoin, mais le temps manque!..

« Me reposer!.. mais déjà je ne suffis pas à la tâche, avec mes cinq petits, la maison, la ferme... Alors?..

Alors on va au bout de ses forces... au bout de ses nerfs. La jeune Maman, qui n'est pas aidée par une sœur, une parente, une bonne grand'mère, tombe sur son lit le soir, écrasée de fatigue; mais bientôt les cris du petit Job, qui fait ses dents, les hurlements d'un poupon mal réglé viennent interrompre un sommeil si nécessaire.

Gare alors à la contagion, à la grippe sournoise, au rhume qui n'en finit pas. C'est dans les moments de surmenage, et il y en a dans toutes les vies, que la tuberculose guette l'organisme en état de moindre défense.

Il serait inutile, et même un peu cruel, de signaler le danger, si nous ne nous efforcions en même temps d'y porter remède.

Le remède, il est d'abord dans l'entraide qu'on se prête en famille, et Dieu merci l'on n'y manque pas chez nous!

Mais ne pourrait-on le chercher encore dans une meilleure organisation de la vie, une meilleure répartition du travail, de façon à introduire dans la journée de la ménagère ces moments de détente, de re-

pos physique dont le corps a besoin. Si elle se surmène, il y a bien quelquefois un peu de sa faute. Que de femmes ne savent « par quel bout prendre leur ouvrage », faute de réflexion. On dirait qu'elles ont juré de le faire de la façon la plus fatigante! Les unes ne savent pas s'asseoir; même en mangeant, elles sont debout, avalant distraitemment quelques cuillerées de soupe, grignolant une beurrée. Oh! qu'un repas pris dans ces conditions sera profitable et reposant!..

« Mais il faut bien faire le service...

— Sans doute, mais à votre tour, accordez-vous quelques minutes de tranquillité, une demi-heure, un quart d'heure, si vous ne pouvez faire plus! Et pourquoi être toujours debout? quantité de petits travaux ménagers peuvent se faire assise. Est-il nécessaire d'être debout pour éplucher vos carottes; de choisir cette chaise trop basse ou trop haute qui vous oblige à faire ce geste incommode?..

— Je n'y avais jamais pensé...

— Et c'est précisément ce qu'on vous reproche! L'organisation scientifique du travail ménager agricole est à peine connue en France, faute d'avoir inspiré un intérêt suffisant. Et cependant, qu'est-ce qu'il y a de plus intéressant pour nous que notre travail, cela pourrait donner lieu à de passionnantes enquêtes, à des trouvailles pratiques qui serviraient à toutes!

Voyons, en attendant ce qui dépend de nous:

Prévoir ce qu'on aura à faire dans le mois, la semaine ou la journée, le disposer selon un ordre convenable épargnera déjà bien des efforts de mise en train. Sans doute, il y aura la part de l'imprévu, et elle suffira à charger notre horaire; du moins sera-t-elle aussi réduite que possible. Ensuite installons-nous confortablement pour le travail, lui-même; tous les objets nécessaires réunis à portée de la main avant de commencer épargneront ces courses

inutiles de la maison à l'étable et du lavoir à la laiterie pour chercher ce qu'on a oublié.

Et maintenant à l'œuvre avec entrain, pas de demi-attention, soyons toute à notre affaire présente... non pas à celle d'hier ou de demain. Le travail se fera plus vite et plus joyeusement.

II

Pourquoi faut-il se reposer?.. Le bon sens nous l'indique: une machine elle-même ne saurait être toujours en action (de temps à autre, il faut la démonter, la huiler, vérifier les boulons, les ressorts, les vis si l'on veut qu'elle fasse un long usage. Les animaux que l'homme a dressés pour son service, sont ramenés à l'écurie ou à l'étable et il ne viendrait à personne l'idée de les employer indéfiniment sans tenir compte de leur fatigue. L'homme, après une rude journée, se délasse en fumant sa pipe, en lisant son journal; lui aussi, il a besoin de détente! La nature nous avertit, d'ailleurs, que la résistance de l'organisme a ses limites; sont-elles dépassées, la sensation de fatigue apparaît. Ce n'est rien encore: un peu de repos, et les réserves de force musculaire et nerveuse seront refaites; mais, si l'on ne tient pas compte de l'avertissement, si l'on s'obstine (et il le faut bien quelquefois!) on arrivera enfin à l'épuisement, au surmenage et à la maladie.

Un des signes qui trahit la fatigue chez la femme, c'est l'énervement: ce fléau de certains intérieurs. Rien de plus nuisible à la paix du ménage, à la bonne éducation des enfants... Oh! de grâce, dès que vous sentez grandir en vous cette mauvaise humeur, cet agacement sans cause, cette irritation qui vous donne le verbe haut et la main leste, vis-à-vis de malheureux gamins ahuris, ou bien fondre en larmes sans raison, arrêtez-vous, calmez-vous, prenez une bonne tasse de tilleul, une heure de repos sur votre lit, tout ira mieux ensuite.

III

Notre corps n'est pas seul à se fatiguer; notre âme éprouve parfois ce même sentiment de lassitude. Il lui semble qu'elle est allée jusqu'au bout de son courage, de sa résignation. Elle aussi a besoin de refaire son « plein de forces ».

C'est dans la prière, que la fatigue spirituelle se répare; la Messe du Dimanche, la prière de chaque soir, l'offrande à Dieu du travail, aimé ou rebutant, agréable ou pénible, voilà les meilleurs moyens de reposer l'âme et de lui rendre sa vigueur. Minutes sacrées de détente qui ont leur place dans toute vie chrétienne et s'accommodent même de notre fatigue physique!

Saint François de Sales écrivant à Mme de la Fléchère, qui attendait un enfant et était fort souffrante, lui disait :

« Ne vous mettez nullement en peine de vous contraindre à aucune sorte d'exercice que tout bellement. Si vous vous lassez à genoux, asseyez-vous; si vous n'avez pas d'attention pour prier une demi-heure,

priez un quart d'heure ou demi-quart d'heure seulement... Je voudrais que ce fût à Lui, avec un esprit filial comme ferait un tendre enfant à sa mère... Faites cela avec amour et résignation entre les bras de la bonne volonté de Dieu. Ne vous mettez point en peine de ne faire pas bien les actes de vertus, car ils ne laissent pas d'être très bons, encore qu'ils soient fait languoureusement, pesamment et quasi-forcément. Vous ne sauriez donner à Dieu que ce que vous avez et en cette saison d'affliction vous n'avez pas d'autres actions. » (1)

Est-il possible de montrer à une âme lasse, plus intelligente et plus compréhensive bonté et n'est-ce pas l'amour même de notre Dieu pour sa chétive et faible créature, qui transparaît à travers ces lignes de son grand serviteur?..

S. de Keranfler'h-Kornez.

(1) Lettre à Mme de la Fléchère, 16 juillet 1608. Cité par F. Vincent, p. 4607.



Timbre à découper et à coller sur la carte du service d'entraide de l'Association féminine Agricole. Sans ce timbre, la carte n'est plus valable pour l'année 1936.



POUR MIEUX VIVRE

.....

LES TROIS SOUHAITS

Janvier, c'est le premier mois de l'année, le mois des souhaits. A l'occasion du « Premier de l'an », comme l'on s'est abordé pour se souhaiter la bonne année! Et c'est un devoir auquel je ne voudrais pas faillir à l'égard des lectrices de *La Fermière*. Mais précisément, à ce propos, me revient à l'esprit une fort curieuse histoire que j'ai lue dans un vieux livre.

Il s'agit d'un bûcheron et d'une bûcheronne, qui vivaient dans une assez honnête aisance, mais qui auraient été bien contents d'être plus riches. Et ils se prenaient à regretter qu'il n'y eût plus de fées pour exaucer leurs désirs. Ils avaient à peine fait cette réflexion, qu'une très belle dame leur apparut et leur dit : « Je suis une fée; je connais votre embarras; aussi, je vous promets de vous accorder la réalisation des trois premiers souhaits que vous formulerez. Mais faites bien attention: car ces trois souhaits exaucés, vous n'aurez plus rien d'autre à attendre de moi. »

Ce fut la joie chez nos braves gens, qui s'entendirent pour ne pas exprimer trop vite leurs désirs : chacun réfléchirait d'abord de son côté; puis le lendemain, car la nuit porte conseil, les deux époux se mettraient d'accord pour préciser leurs demandes.

Mais, le soir même, tandis que la femme se chauffait près du feu avant d'aller se coucher, elle s'écria, sans trop y penser : « Ah! que ce serait agréable d'avoir de bons boudins pour les faire cuire au-dessus de ce feu! » et aussitôt dans la cheminée apparurent les boudins. Le mari furieux s'écria : « Peste de femme! voilà par ta faute un des trois souhaits réalisé sans profit pour nous! Ah! que je voudrais que ce boudin maudit s'attachât à ton nez! » Aussitôt dit, aussitôt fait : les deux époux se regardèrent conster-

nés : le deuxième souhait était accompli.

C'était la femme surtout qui était mécontente, avec cet incommode boudin à l'extrémité du nez. Pour la calmer, son mari lui dit : « Que veux-tu que je fasse pour toi? Faut-il demander un bel étui en or pour renfermer ce boudin? — Non pas, répond la femme; il faut que tu me laisses exprimer le troisième souhait, car autrement je me jette par la fenêtre », et, ce disant, elle se dirige vers la croisée. Aussi, le bûcheron accéda-t-il à son désir, et la femme de formuler ainsi sa demande : « Je veux que le boudin tombe de mon nez », ce qui eut lieu instantanément.

Nos deux personnages prirent le bon parti de rire, et de constater comment la fée s'était gentiment moqué d'eux. Ils en tirèrent cette conclusion d'être heureux de leur sort, sans souhaiter l'impossible, et cette leçon ne fut pas perdue.

En relisant ce conte de fées, je me suis dit qu'il fallait bien réfléchir avant de formuler pour vous mes trois souhaits. Mais je me suis souvenu soudain qu'au temps de saint François de Sales, on se souhaitait les trois S : Santé, Sagesse, Sainteté.

La vie de la fermière la dispose admirablement à ces trois choses : la santé, car elle vit dans l'air si pur de la campagne, et se nourrit frugalement; — la sagesse, car elle apprécie à sa vraie valeur sa vie si bien remplie par des travaux utiles pour la bonne marche de la maison ou de la ferme; — la sainteté, car le meilleur moyen de l'acquérir est encore d'accomplir courageusement son devoir quotidien, parce que telle est la volonté de Dieu.

Ah! puissé-je, en vous souhaitant ces trois grands biens, être exaucé aussi vite que notre bûcheron et notre bûcheronne!

Louis SOUBIGOU.



Les bonnes recettes de cuisine

BOUILLON DE LEGUMES POUR MALADES

Prendre : 2 litres d'eau, 250 gr. de pommes de terre, 200 gr. de carottes, 50 gr. de navets, 50 gr. de poireaux, 5 gr. de sel, un peu de céleri et de persil.

Couper les légumes en tranches fines, les jeter dans une partie seulement de l'eau salée et bouillante, puis ajouter peu à peu le restant de l'eau nécessaire pour le bouillon.

Couvrir la casserole;

Laisser cuire 4 heures;

Passer le bouillon.

POISSON AU COURT BOUILLON

Mettre dans la poissonnière ou une grande casserole assez d'eau pour couvrir le poisson; ajoutez sel, laurier, thym, persil, oignons, un grand verre de vinaigre et faire bouillir un quart d'heure. Plonger le poisson et dès que l'ébullition a repris, placer la poissonnière couverte sur le côté du feu; l'y laisser

15 à 20 minutes selon l'épaisseur du poisson. Servir avec une sauce blanche ou au beurre.

POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE

Certains disent en « robe des champs »... La vraie recette est celle de la pomme de terre cuite sous la cendre ou au four avec sa peau.

Certaines personnes la préfèrent cuite à l'eau; dans ce cas, les mettre à cuire à l'eau froide additionnée d'une poignée de sel. Choisir des pommes de terre d'une espèce farineuse.

POMMES BONNE FEMME

Epluchez en rond les pommes. Enlever le milieu. Remplir le milieu d'un morceau de beurre et de sucre en poudre. Placer les pommes dans un plat, arroser d'un peu d'eau et cuire à four pas trop chaud. Au moment de servir on peut ajouter une cuillerée à café de confiture sur chaque pomme.





A la campagne, dans les fermes, on aime beaucoup les tomates; j'espère être agréable à nos lectrices en leur donnant une façon simple de les cultiver. De nos côtés, on ne trouve pas de plants de tomates sur les marchés, il faut donc en faire soi-même et pour les avoir assez tôt, afin que les tomates aient le temps de mûrir sous notre climat, il faut les semer sur couches chaudes. Or, dans les fermes, il est rare qu'on fasse des couches chaudes.

Voici un moyen à la portée de tout le monde qui ne coûte qu'un peu de soin.

C'est en février qu'il faut semer les tomates.

Vous remplissez de bonne terre bien fine, (la terre noire que l'on trouve sous les tas de fagots est parfaite pour cet usage et vous y mélangez un peu de sable, si vous en avez), une petite caissette de 0.20 à 0.30 ou un peu plus grande, profonde de 0.18 à 25 cm. pas plus, et autant que possible plus longue

que large; vous y semez vos tomates environ à 0.01 cm. de profondeur, vous recouvrez de terre bien fine et la tassez un peu avec le plat de la main; il faut qu'il y ait 0.05 centimètres entre la terre et le bord de la caisse. Vous l'enterrez presque entièrement dans votre tas de fumier, en l'inclinant un peu vers le soleil, et vous la recouvrez de vieux morceaux de vitre. Posez vos morceaux de verre les uns sur les autres ne commençant vers le bas, afin que la pluie ne puisse pénétrer dans votre semis. Mais ce qui est nécessaire, c'est que chaque morceau de verre ait la longueur de la caisse, sans quoi la pluie y pénétrerait; c'est pour cette raison que je conseille une caisse plus longue que large. Vous surveillerez la levée, et deux ou trois jours après, s'il y a du soleil, vous donnerez un peu d'air dans le milieu de la journée; surtout ne pas oublier de fermer dès qu'il n'y aura plus de soleil.

Quand vos plants de tomates auront trois feuilles, vous les éclaircirez comme de simples carottes. Si l'opération est bien menée, vers la fin mars, vous pourrez les repiquer dans un coin bien abrité et en terre très fumée à 0.05 centimètres en tous sens. Vous aurez eu soin, tandis qu'elles étaient en caisse sur votre fumier, de les aérer progressivement jusqu'à ce que vous ayez pu retirer les vitres complètement. La gelée leur est fatale; si vous la craignez, même lorsque les tomates sont repiquées, il faut les couvrir le soir avec du papier, ou à l'aide d'un sac que vous soulevez de terre avec de petits piquets.

La Jardinière.

PETITE ANNONCE

Abonnée offre 10 dahlias variés, 15 fr. franco gare. S'adresser au journal.



LES CLOCHES

Nous admirons et nous sommes fiers de tous nos beaux clochers de Bretagne qui s'élèvent si élégants, si majestueux dans le ciel; que ce soit celui du Creisker ou de Tréguier, de Saint-Corentin à Quimper ou du Folgoët.

Mais nous les aimons aussi, et ce n'est pas toujours en raison de leur beauté. Le simple clocher de notre paroisse nous tient souvent plus au cœur que tel autre, véritable chef-d'œuvre d'architecture, admiré de tous.

Nous les aimons parce qu'ils parlent à notre âme, parce qu'ils sont vivants par leurs cloches et qu'ils entrent pour ainsi dire dans notre vie tout entière. Que de choses nous disent-elles ces cloches aux sons variés: la joie, la tristesse, un appel quotidien, pressant ou inattendu.

Quoi de plus doux, le matin, au réveil, que d'entendre cette voix qui s'élève vers le ciel! Elle nous indique que l'heure de quitter le repos pour le travail est arrivée et, pour nous, croyants, que notre première pensée doit s'élever vers Dieu, vers Celui qui nous a créés et qui nous fait vivre. Le soir, n'est-il pas réconfortant d'entendre encore leur voix qui nous ramène tous au foyer, à l'heure bénite où chacun, sa journée achevée, se retrouve autour de la même table familiale, au coin du même feu?

Lorsque la famille s'agrandit d'un petit être encore fragile, mais qui tient déjà une si grande place, l'aïeul, le petit frère ou la grande sœur, le vieux domestique, tous enfin sont en fête. Mais il manquerait quelque chose de bien doux si tous les amis, les voisins, n'étaient prévenus et conviés à cette joie. Ce sont les cloches qui, par leur gai carillon, leur annoncent l'heureuse arrivée du nouveau-né; attentivement l'on écoute le nombre de battements; est-ce un garçon, est-ce une fille?

Tous accourent pour se réjouir; les malheureux, ceux qui n'ont ni joie, ni jeunesse à leur foyer, viennent les premiers, car l'appel des cloches est pour tous et se fait plus vibrant au cœur des affligés.

Le jour des noces, les cloches sonnent à toute volée et nous disent par leur son joyeux et vif la gaieté de la réunion, les souhaits de bonheur formés par toute l'assemblée.

Souvent aussi, les cloches sont tristes. Mais la vie n'a-t-elle pas ses peines comme ses joies? C'est un être cher qu'on conduit pour la dernière fois à l'église; elles pleurent avec nous, mais elles sont aussi et toujours une voix vers le ciel, une prière criant bien haut pour nous donner l'espoir et le courage. Nous ne sommes pas seuls; comme des amis fidèles, elles nous accompagnent dans notre douleur et ceux qui entendent ces glas, répondant à cette voix, viennent prier avec nous.

Cette même voix est bien différente et bien saisissante quand elle nous fait appel en cas de danger: c'est le feu là-bas dans une grange, c'est une maison qui flambe. Et, événement plus rare, mais plus angoissant encore — ceux qui l'ont entendu, ne peuvent l'oublier — c'est le tocsin sonnant la déclaration de guerre.

Ces cloches sont terribles, mais ne sont-elles pas encore une voix humaine? N'est-ce pas l'âme de la commune qui appelle ses enfants de tous ses poumons? Elle y met toutes ses forces, tout son cœur, toute sa confiance... Personne ne peut y rester sourd, c'est quelqu'un des nôtres qui nous appelle.

Oui, les cloches de notre église font bien partie de notre vie... Que de souvenirs y restent attachés, que de fois ont-elles sonné pour nous! Petits enfants, elles nous appelaient au catéchisme; plus grands, aux offices, à toutes les fêtes.

Le jour de Pâques, quel carillon, quel éclat; Tout rajeunies, elles appellent les fidèles avec une gaieté attirante. Je me souviens, — ce n'était pas en Bretagne, mais en Italie — d'une matinée de Pâques sur le lac de Côme: dans la fraîcheur et la tranquillité d'un ciel limpide, se mirant dans une eau de cristal, tintaient de tous côtés les cloches des villages échelonnés sur les bords du lac; quelle douceur émouvante et recueillie émanait de ce carillon joyeux, de ses sons répercutés à l'infini dans un paysage calme et grandiose!

Et la nuit de Noël, n'est-ce pas encore une musique aimée et vibrante entre toutes? Nous l'entendons chaque année avec la même joie et la même émotion. Même loin du sol natal, des cloches étrangères nous rappellent les nôtres; mais au jour du

retour, quelle joie d'entendre celles de notre enfance qui nous saluent avant même que nous ayons aperçu le toit de notre chère maison, avant que nous ayons vu les bras tendus de ceux qui guettent notre retour!

Véritables voix de chez nous, nous les aimons profondément, pour tout ce qu'elles nous disent et pour les souvenirs qu'elles évoquent en nous; elles sont la voix de tous ceux que nous aimons, des vivants et des morts, c'est elles qui nous retiennent à notre terre natale, à notre Bretagne bien aimée qui nous a vus naître et grandir. Nous répondrons toujours à leur appel comme à celui d'un être cher et même dans l'adversité nous ne sentirons ni le vide, ni l'isolement, si nous avons toujours près de nous notre cher clocher et ses vivantes cloches.

MARTHIC.

Les Profits de la Fermière

Les Couvées

Pour repeupler votre poulailier, quelque peu dégarni peut-être, au profit de votre table, vous penserez à mettre des œufs à couver. Ne le faites pas à l'aveuglette, mais tenez compte des conseils suivants.

Choix de la poule couveuse

Si vous ne faites pas le contrôle de la ponte, vous devez vous contenter de l'aspect extérieur. Celui-ci doit être conforme au type de la race et, en tous cas, la bête doit être vigoureuse et gaie.

Choisissez-la, autant que possible, parmi celles qui ont dix-huit mois ou même deux ans. A cet âge, la poule est moins vive et couvera plus assidûment.

Choix des œufs à couver

Les œufs à couver exigent des précautions dès l'instant où ils sont pondus.

Ils ne doivent pas séjourner dans les nids. Quand on se sert de nids-trappes, le ramassage des œufs se fait au fur et à mesure de la ponte; mais dans plusieurs fermes ces nids-trappes sont inconnus. Il faut alors visiter les nids au moins quatre fois par jour pour enlever les œufs dès la ponte.

Vous éviterez par là qu'ils ne soient chauffés par les poules se remplaçant continuellement sur le nid, ce qui pourra causer un commencement d'incubation désastreux pour le résultat de l'éclosion.

En agissant ainsi, vous obtenez des œufs propres et la propreté de la coquille est une question très importante. La coquille étant poreuse: il est aisé de comprendre que les impuretés collées à la surface finissent par pénétrer à l'intérieur et y empoisonnent le poussin en formation.

Les œufs peuvent attendre quinze jours et même davantage. Mais il est alors indispensable de les retourner matin et soir pour éviter que le germe ne se colle à l'un des côtés de la coquille. Ceci aussi demande à être fait avec méthode.

Pour faciliter le travail, il est bon de faire une marque au crayon (pas à l'encre) de chaque côté des œufs, par exemple, une croix d'un côté, un rond de l'autre, de façon que, l'œuf étant couché, la croix se trouve dessus le matin et dessous le soir.

Vous savez que le jaune est suspendu dans le blanc par une membrane qui a un point d'attache à chaque extrémité de l'œuf. Si vous retourniez les œufs toujours dans le même sens de rotation, vous tordez ces ligaments sur eux-mêmes comme des cordes, ce qui nuirait au développement du germe. Il faut donc retourner alternativement dans un sens puis dans l'autre.

Il faut veiller aussi à ce que la température de la pièce où l'on met les œufs en réserve ne soit pas inférieure à 5 degrés et ne dépasse pas 12 degrés.

Installation de la couveuse

Il est indispensable de préparer le nid avec de la paille douce et bien brisée, et de le tenir avec la plus grande propreté, de bien proportionner le nombre d'œufs donnés à couvrir au volume de la couveuse: 13 à 15 œufs sont suffisants pour les belles poules communes.

Deux fois par jour et toujours aux mêmes heures, vous faites lever les poules pendant un quart d'heure pendant lequel elles prendront de la

nourriture et se dégourdiront les pattes.

Il est bon, en les levant, d'écarter les ailes pour éviter que les œufs, s'y attachant, ne se brisent en retombant et endommagent le reste de la couvée.

Il est utile enfin, de procéder, le 4^e, 5^e ou 6^e jour, à une autre opération qui vous évitera des déconvenues lors de l'éclosion: c'est le mirage des œufs.

Mirage des œufs

Son utilité? Il permet de repérer et d'éliminer les œufs clairs, non fécondés, et surtout les œufs dont le germe est mort ou sur le point de l'être; les émanations provenant de la décomposition du jaune et du blanc chez ces derniers contamineraient les bons œufs.

En quoi consiste-t-il? A mettre l'œuf entre une forte lumière (lampe électrique de poche ou autre) et l'œil de façon à voir l'œuf en transparence. Il faut conserver à l'œuf la position qu'il avait dans le nid parce que le germe sera ainsi à la partie supérieure et plus visible.

Trois cas principaux peuvent se présenter :

1°) L'œuf est bon — vous verrez alors un point sombre et flou d'où partent des filaments rouges assez nets, dont l'ensemble a l'aspect d'une araignée;

2°) L'œuf est clair — vous ne verrez dans ce cas aucune tache mais l'ensemble sera translucide comme si l'œuf n'avait pas été couvé. Les œufs clairs peuvent très bien être consommés en omelettes ou dans la pâtisserie;

3°) L'œuf a un germe mort ou faible ou un faux-germe — vous verrez soit un point foncé fixé à la coquille sans filaments rouges, soit ce même point entouré d'un cercle rouge sans le point foncé.

Vous serez amplement récompensés de tous vos soins car vous n'aurez pas de déchets à constater lors de l'éclosion. Chaque œuf vous aura donné un poussin.

Lettre de la Voyageuse

BORDEAUX



Le Bordeaux actuel est une des plus belles villes de France et aussi une des plus importantes. Autrefois, du temps des Romains, vers le IV^e siècle après Jésus-Christ, cette cité s'appelait Burdigala; de ce lointain passé il y a les ruines du Palais Galien; les fortifications qui entouraient la ville ont disparu mais d'immenses portes en pierre existent encore, regardées avec le plus vif intérêt par ceux qui aiment les beaux restes d'autrefois.

Peu à peu, au cours des siècles, Bordeaux dont le nom indique la situation, s'est étendue sur les rives de la Garonne et à présent elle compte plus de 250.000 habitants.

Ce qui est justement le plus remarquable ce sont les quais qui sont d'une grande longueur car le commerce de Bordeaux est fort important; le monde entier connaît ses remarquables vins et les apprécie.

Le plan de cette cité a été habilement conçu; il y a de larges cours plantés d'arbres qui la traversent de part en part; un grand boulevard en fait tout le tour; au centre, dans le quartier garni de nombreux et fort jolis magasins se trouvent les deux plus beaux monuments : la cathédrale gothique si belle, surtout le soir quand les flèches tout éclairées par la lune et que la tour Dey Berland les domine, surmontée d'une Vierge dorée. Le théâtre est entouré d'une colonnade, surmontée, sur la façade principale, de jolies statues des neuf Muses.

D'autres églises, anciennes aussi, sont les paroisses des différents quartiers :

Saint-Seurin, Sainte-Croix, la basi-

lique Saint-Michel dont le clocher est une tour de 75 mètres de hauteur, terminée par une flèche dont la pointe est très effilée, ce qui n'a pas empêché que le jour de l'Armistice elle ait été ornée d'un magnifique drapeau.

En se promenant, les touristes découvrent l'immense place des Quinconces, emplacement de l'ancienne forteresse bordelaise « le Château-Tranjette », des deux côtés statues de Montaigne et Montesquieu dont les dimensions sont célèbres, le délicieux Jardin public, le Parc Bordelais et les Squares sans cesse améliorés par des jardiniers d'une rare compétence.

La banlieue de Bordeaux s'étend de plus en plus, grâce aux tramways suburbains, ce qui permet aux nombreux citadins qui ont le goût de la campagne, d'y posséder leur maison; chacun aspire suivant ses moyens, à un petit ou grand jardin qu'il va cultiver avec amour, semant fleurs, fruits et légumes, tellement meilleurs que ceux qu'on peut acheter en ville; il y respire un air pur, il y goûte une tranquillité que la circulation intense des autos et des trams dans les rues ne lui permettraient pas de connaître.



JOIES

Le mariage de Mlle Ambrosine Priser, ancienne élève du C.M.P.C., avec M. J. Appéré, du Bourg-Blanc, a été célébré en l'église de Plabennec.

Tous nos vœux de bonheur aux jeunes époux.



Le coin du Finistère & des Côtes-du-Nord

Nous aimerions bien vous donner les comptes rendus de tous nos rendez-vous de foire mais la place est limitée.

Sachez cependant que ces réunions prennent de l'importance en certains endroits par le nombre, mais surtout par le bon travail que nous y faisons tant en théorie qu'en pratique.

Pour vous en donner une idée... à la réunion de *Landerneau* nous faisons une causerie sur la « Patience », cette vertu si nécessaire à la femme et à la jeune fille; nous donnions des recettes de pâtés et de petites gourmandises à la portée de toutes les bourses et de tous les savoirs pour les fêtes de Noël et du 1^{er} de l'An.

A *Lesneven*, une causerie de savoir-vivre, l'organisation de la journée du 2 février; du stoppage que chaque assistante a fait elle-même sur un échantillon d'étoffe que nous avons préparé, etc... etc...

Venez-y donc, abonnées de « La Fermière » et amies des abonnées à « La Fermière »; les portes et nos cœurs sont ouverts à toutes celles qui veulent bien profiter de nos leçons et de nos cours.

Que celles qui désirent voir ces réunions s'organiser dans leur région nous le fassent savoir.



JOURNÉE RURALE

GLOMEL

Le 25 janvier 1936

Horaire

9 h. 30. — Messe avec instruction appropriée; visite de l'exposition des travaux faits par les jeunes filles pendant la session du C.M.A.

2 heures. — Première conférence par Mme de Kéranflec'h-Kerneze.

3 heures. — Deuxième conférence par M. l'abbé Lemée.

4 heures. — Salut.



C. M. A.

Le Cours Ménager Ambulant est pour trois semaines à Glomel (Côtes-du-Nord). De là, il ira à Lennon (Finistère).



Journée rurale féminine

de Lesneven

le 2 février 1936

L'Association Féminine Agricole de l'Union des Syndicats Agricoles du Finistère et des Côtes-du-Nord organise une grande journée rurale à Lesneven, le 2 février. Nous espérons que les jeunes filles et les dames viendront nombreuses; que pas une abonnée de « La Fermière », pas une élève ou ancienne élève du C.M.P.C. ou du C.M.A. ne laissera passer cette occasion de s'instruire, d'écouter de sages avis, des conseils utiles pour sa formation morale et professionnelle.

Nous voudrions être très nombreuses cette année. Les dames sont invitées aussi bien que les jeunes filles.

Programme

9 heures. — Messe avec allocution.

9 h. 45. — Petit déjeuner pour celles qui le désirent.

10 heures. — « Les jeux », par M.-M. Croc.

10 h. 45. — Cercle d'études organisé par les anciennes du C.M.P.C.

11 h. 30. — Repas en commun à la Retraite.

13 heures. — Rapport de Mlle G. L., de Ploudaniel: « Le rôle de la jeune fille ».

13 h. 15. — « Hygiène », par Mlle L. Le Bras.

14 h. 15. — « L'Education de la volonté », par M. l'abbé Favé.

15 h. 15. — Vêpres et Salut.

Prière de s'inscrire pour le repas (6 francs), avant le 31 janvier.



Nos prochains rendez-vous de foires

Auront lieu à:

LANDERNEAU, à l'Office Central,
le 18 janvier, de 13 h. 30 à
15 h. 30;

LESNEVEN, à la Retraite, le 27 jan-
vier, de 13 h. 30 à 15 h. 30;

CHATEAULIN, le 6 février, au dé-
pôt de l'Union des Syndicats, de
13 heures à 15 h. 30;

MORLAIX, le 14 mars, au dépôt de
l'Union des Syndicats, de 13 h. 30
à 15 h. 30.

TITRES DE PIÈCES BRETONNES

Ar C'hoantaden Grampouez. 5 per-
sonnages dont un homme qui peut
très bien être remplacé par une jeun-
ne fille.

An diou c'hoar (3 jeunes filles).

Plac'h e broz verr (6 jeunes filles).

L'auteur de ces deux dernières co-
médies est M. Le Moal, directeur de
Breiz, à Coadout, par Guingamp. Il
en a écrit plusieurs autres.



Liste des Elèves inscrites au C. M. P. C.

COTES - DU - NORD

1. Allineuc: Jaglin Azeline.

5. Andel: Boscher Marie, Rondel Maria,
Hingant A.-M., Lanoé Anna, Pestel
Maria.

1. Boquého: Henry Marie.

1. Bourbriac: Bourges Suzanne.

2. Boursoul: Leux Germaine, Leux Ma-
ria.

3. Bréhand: Bourdais Marie-Antoinette
Renault Marie-Aimée, Mlle Hervé.

1. Bréons: Orinel Marie-Josèphe.

1. Bulat-Pestivien: Auffret Marie.

1. La Chapelle-Neuve: Savidan Céline.

1. Corlay: Le Lay Jacqueline.

5. Duault: Le Gac Marie, Le Boulch
Augustine, Minez Marie, Le Gac J.,
Le Roux Amélie.

1. Evran: Lhermitte Louise.

4. Le Faouët: Dauphin Georgette, Plan-
te Yvette, Grossetête Louise, Ber-
thelot Yvonne.

6. La Ferrière: Henry Joséphine, Raulet
Victorine, Rouaux Anne, Allo Eu-
génie, Gauthier Germaine, Raulet
Victoire.

5. Gausson: Thomas Bernadette, Mar-
souin Adèle, Rault Léonie, Le
Vannais Francine, Jarnet A.-M.

4. Glomel: Croizer Olga, Pencreac'h J.,
Bourdonnay Marie, Pennanguer Ca-
therine.

6. Goudelin: Voguer Louise, Le Voguer
Denise, Le Bail Anna, Brigant Ma-
rie, Le Bail Aliette, Le Bail Elise.

1. Le Gouray: Rose Albertine.

1. Graces: Le Guen Emilienne.

1. Grace-Uzel: Le Texier Angéline.

1. Henanbihen: Le Bret Anne.

27. Hénon: Le Borgne A.-M., Carlo Vic-
toire, Veillon Denise, Moisan Al-
bertine, Hinault Thérèse, Rupert
Denise, Hervé Madeleine, Gallais
Elise, Garnier Louise, Norin Antoi-
nette, Robert Elise, Veillon Elisa-
beth, Ruellan M.-Joseph, Le Bor-
gne Cécile, Jagot Adèle, Morin
Simone, Briend Victoire, Hamon
Geneviève, Norin Honorée, Colom-
bier Simone, Ruellan Honorée,
Carlo Cécile, Tardivel M.-Louise,
Hale Alice, Gauthier Geneviève,
Gauthier Jeanne - Marie, Cheny
Anne-Marie.

1. L'Hermitage-Lorges: Macé Marie.

2. Hillion: Cabaret Marie, Cabaret
Louise.

9. **Illifaut:** Piederrière Marie, Bourges Armandine, Delalande Léontine, Minier Marie, Roptin Elise, Marivint Anna, Delalande Marie, Chevalier Marie, Bourges Hélène.
1. **Kerbors:** Hégaret Yvonne.
1. **Kérien:** Caoulan Denise.
1. **Landebaeron:** Raoul Marie.
2. **Lanfains:** Allo Francine, Nicolas Marcelle.
9. **Langueux:** Pincemin Marguerite, Giverne Fernande, Ecoublet Marie, Le Nepvou Rosa, Pincemin Denise, Raoul Louise, Robert Louise, Guyomard Léonie, Mahé Marie.
1. **Laniscat:** Le Piétec Simone.
2. **Lanrelas:** Bédél Léontine, Gohel Denise.
2. **Lanvallay:** Leclerc Jeanne, Briot Fernande.
4. **Laurenan:** Brichory Marthe, Brichory A.-M., Gourdel Alice, Rocaboy Marguerite.
1. **Loguivy-Plougras:** Le Roux Lucienne.
2. **Loudéac:** Duault Anne, Cercle d'Etudes.
1. **La Malhoure:** Ollivier Marie.
1. **Mantallot:** Guyomard Marie.
3. **Maroué:** Rouault Anne-Marie, Talbourdet Marie, Audet Marie.
9. **Merdrignac:** Valo Alice, Collette Denise, Pertuisel Louise, Boivin Denise, Perquis Marie, Dubée M.-Th., Jamet Madeleine, Guillard Hélène, Cormault Marguerite.
2. **Moustéru:** Le Gall J., Chermat Ang.
5. **Mur-de-Bretagne:** Morvan Eugénie, Le Drogoff Louise, Corbel Yvonne, Monnier Marguerite, Tanguy Marguerite.
1. **Paule:** Cougard Louise.
1. **Pédernec:** Paranthoine Hélène.
1. **Penguilly:** Cadoret Maria.
2. **Penvenan:** Le Pape Aline, Le Pape Louise.
2. **Perros-Guirec:** Quéré Marie, Le Guern Louise.
11. **Plaintel:** Tanguy Léonie Jouan Marie, Demoy M.-Th., Tanguy M.-Th., Tanguy A.-M., Jouan Marcelline, Demoy Thérèse, Lemoine Marthe, Gouédard Marie, Le Bret Cécile, Demoy Yvonne.
1. **Plédeliac:** Denizan Yvette.
3. **Plédran:** Vallon Antoinette, Tardivel Marie, Ballay Marie.
13. **Plédéhel:** Adelin Yvonne, Martin Maria, Ollivier Denise, Robin Yvonne, Tanguy Thérèse, Vittel Joséphine, Kerréneur Jeanne, Herry Joséphine, Martin Denise, Le Guen Jeanne, Amp Yvonne, Kérézien Maria, Martin Yvonne.
2. **Plélan-le-Petit:** Thomas Marie, Jégou Anne.
3. **Plélauff:** Le Corre Geneviève, Jégouic Célinie, Le Corre Henriette.
8. **Plemet:** Dufraux Joséphine, Ribourdouille Anne-Marie, Moro Jeanne, Martin Léontine, Leclerc Marie, Martin Elise, Nicot Eugénie, Lonce Léontine.
3. **Plémy:** Morin Joséphine, Morin Marie, Etienne Jeanne.
8. **Plénée-Jugon:** Gouessant Denise, Bourdais Thérèse, Montfort Madeleine, Hervé Lucie, Hervé Berthe, Méheust Denise, Labbé Ernestine, Mordrel Maria.
1. **Pléneuf:** Bouguet Hélène.
3. **Plérin:** Thomas Lucie, Liard Françoise, Delaporte Fernande.
1. **Plestan:** Lucas Marguerite.
2. **Plestin-les-Grèves:** Lintanf Augustine, Marec M.-Th.
6. **Pleudaniel:** Sévenou Maria, Fenvarc'h Alice, Le Gonidec Marie, Fenvarc'h Aline, Fenvarc'h Annaïs, Philippot Eugénie.
1. **Pleudihen:** Marcel Eugénie.
2. **Pleumeur-Bodou:** Perrot Louise, Perrot Annaïs.
1. **Pleven:** Doué Julia.
1. **Plevin:** Briand Germaine.
1. **Plœuc:** Méheut Angèle.
1. **Ploubazre:** Le Parc Hortense.
1. **Plouër:** Hautière Lucienne.
1. **Ploufragan:** Poilpot Hélène.
2. **Plougrescant:** Broudic Louise, Patezour Denise.
17. **Plouguenast:** Sébille Léontine, Le Hellou Marie, Martin Hélène, Marrot Eugénie, Chauvel Eugénie, Cozic Paulette, Voyer Odette, Gouvel Thérèse, Radenac, Martin Stéphanie, Aignel A.-M., Le Maire Marie, Labbé Marie, Chérel Alice, Georgelin Anna, Jouanigot Philomène, Radenac Azeline.
2. **Plouguiel:** Nicolas Hélène, Riou Anne-Marie.
2. **Plouha:** Monjaret M.-Anne, Monjaret Constance.
1. **Plouisy:** Piriou Jeanne.
1. **Ploulech:** Lopez M.-Louise.
3. **Ploumiliau:** Raoul Yvonne, Raoul A., Raoul J.
1. **Plounévez-Moédec:** Raoul Anna.
1. **Plourhan:** Chapelet M.
14. **Plumaugat:** Piaudel Hélène, Teffaine Gabrielle, Piaudel Marguerite, Orinel M.-Jh., Lebreton Hélène, Lemoine Maria, Trouchart M., Orinel Simone, Odie Maria, Moricet Léa, Orinel A.-M., Lemoine Yvonne, Robichet Joséphine, Bohanne Simone.
8. **Plumieux:** Jouet Joséphine, Julot Léonie, Guillermin Adrienne, Raffray Alice, Jan Virginie, Tabot Denise, Le Vexier Maria, Pichard Alice.
1. **Pommeret:** Olivry A.-M., Rault M., Lagrée M., Sort M.
1. **Pommerit-le-Vicomte:** Morice Yvonne.
4. **Pordic:** Savinien Jeanne, Gaubert Joséphine, Perrin Jeanne, Orhan Jeanne.
1. **La Prenessaye:** Gapaillard Aline.
1. **Quessoy:** Ballay Yvonne.
2. **Le Quillio:** Fraboulet Anna, Fraboulet Valentine.
1. **Rostrenen:** Coatmellec Sidonie.
2. **Saint-Aaron:** Méheust Olive, Pinochet Louise.
1. **Saint-Agathon:** Le Guen Léontine.

2. **Saint-Alban:** Lefèvre Hélène, Lefèvre Marie.
11. **Saint-Barnabé:** Le Texier Amélie, Martell Alphonsine, Donio Sidonie, Le Texier Rosalie, Guilmoto M.-Th., Tardivel Joséphine, Le Clainche Léonie, Kerlois Joséphine, Morin Pacifique, Tardivel Suzanne, Tardivel Marthe.
1. **Saint-Brandan:** Penault Lucie.
6. **Saint-Caradec:** Le Maux Zénaïde, Bourhy Yvonne, Bertho Anne, Ollitrault Louise, Taillard Suzanne, Busson Marthe.
4. **Saint-Carreuc:** Laurent Marcelle, Villemain Laure, Marsouin Fernande, Marsoin Renée.
1. **Saint-Clet:** Benec'h M.
1. **Saint-Denoual:** Raymond Marie.
16. **Saint-Gouéno:** Presse Anna, Raulet Marguerite, Veillet Anna, Badoual M.-Josèphe, Louail A.-M., Soula-bail Simone, Presse Augustine, Moro Hélène, Vetel Berthe, Louail Agnès, Aignel Simone, Bernard Yvonne, Cadet Maria, Devaux Bernadette, Gicquel Elisabeth, Poilvert M.
1. **Saint-Gilles-Vieux-Marché :** Robert Germaine, Guillaume Odette, Milou Eugénie, Le Naout Marcelle, Blanchard Suzanne, Le Boudec Lucie.
4. **Saint-Glen:** Plestan Denise, Jouan M.-Josèphe, Rault Simone, Badoizel M.
4. **Saint-Guen:** Bertho M., Le Bris Madeleine, Le Bihan Gisèle, Le Bihan Suzanne.
4. **Saint-Igneuc:** Colas Anna, Renault Maria, Colas Lucienne, Orioux Yvonne.
1. **Saint-Jean-Kerdaniel:** Jégo M.-Th.
1. **Saint-Launeuc:** Letort Constance.
1. **Saint-Laurent:** Cougard Angélique.
4. **Saint-Helen:** Lepere Yvonne, Lepere Madeleine, Nogues Marcelle, Chouin M.
3. **Saint-Nicolas-du-Pélem:** Reuit Francine, Henry Anne, Thoraval Raymond.
2. **Saint-Rieul:** Huriaux M., Gicquel Maria.
5. **Saint-Thélo:** Le Maux Maria, Marsouin Joséphine, Hugues Angèle, Robin M.-Ange, Marsouin Anne.
2. **Sainte-Tréphine:** Bayon Hélène, Milin Anastasie.
1. **Tramain:** Michel Maria.
1. **Trébry:** Corbel Elise.
1. **Trégastel:** Le Couls Aimée.
1. **Tréglamus:** Rivoalan Célestine.
5. **Trégueux:** Le Gal Hélène, Hernio M., Etesse Jeanne, Mahé Hélène, Hinault Joséphine.
1. **Tressigneaux:** Cario M.-F.
1. **Vieux-Marché:** Ollivier Armandine.
5. **Vilde-Guingalan:** Rouillé Marcelline, Maillard Léontine, Rouille Francine, Rolland Aline, Rolland Léontine.
1. **Yffiniac:** Quintin Thérèse.

*
**

1. **Coëtlogon:** Rame! Hortense.
1. **Neuilly-sur-Seine:** Henry Augustine.
1. **Vannes:** Blanchin Isabelle.
1. **Arradon:** Morillon Marie.
1. **Evriguet, par Guiller:** Raulet Madeleine.
1. **Guisriff:** Christien A.-M.
1. **Langonnet:** Le Ny Joséphine.
1. **Bucarest:** Dobresco Antigone.

FINISTÈRE

1. **Argol:** Lezenven Geneviève.
4. **Beuzec-Cap-Sizun:** Faillard Anne, Ansquer Hélène, Le Bot Marie, Ansquer Germaine.
7. **Beuzec-Conn:** Boutet Marie, Le Dé Jeanne, Tollec Angèle, Salomon Alexine, Le Thellec Jeanne, Salomon Suzanne, Costaonec Hélène.
1. **Bodilis:** Fagot Marguerite.
2. **Bohars:** Le Bloas Jeanne, Cabon Sophie.
1. **Bourg-Blanc:** Mazé Hélène.
1. **Brélès:** Kérébel Anastasie.
3. **Briec:** Le Foll Marie, Douguet Anna, Corriou Anna.
1. **Carantec:** Tanguy Germaine.
1. **Cast:** Mauguer Anna.
1. **Châteauneuf:** Le Page Marie.
3. **Cléder:** Berrou Marie-Yvonne. Le Lez Germaine, Nédélec Angèle.
1. **Le Cloître-Pleyben:** Mao Jeanne.
1. **Coat-Méal:** Thomas Marie.
1. **Collorec:** Corre Philomène.
8. **Combrit:** Carval Louise, Montfort Marie, Béréhouc M., Kerdranvat Cécile, Daoulas M.-J., Kervril Anna, Le Pape Bernadette, Guitet Jeanne.
1. **Commana:** Pennec A.-M.
1. **Daoulas:** Le Goff Jeanne.
1. **Dinéault:** Pichon Gabrielle.
2. **Dirinon:** Le Gall Marie, Le Moigne Marie.
2. **Le Drennec:** Omnès Marie-Thérèse, Simon Yvonne.
1. **Elliant:** Le Moal Hélène.
2. **Ergué-Armel:** Le Berre Jeanne. Lozac'hmeur A.
2. **Ergué-Gabéric:** Feunteun Louise. Nédélec Marie.
1. **Esquibien:** Normand Eliane.
1. **Le Folgoët:** Colin Pauline.
1. **La Forest:** Sparfel Marguerite.
1. **La Forêt-Fouesnant:** Thomas M.-A.
2. **Fouesnant:** Le Gac Albertine, Lorc'h Marie.
1. **Gouesnac'h:** Caoudal Marie.

1. **Gouesnou:** Guiavarc'h Marie-Thérèse.
5. **Guiclan:** Bonderf Joséphine, Kerscaven Marie-Yvonne, Abhervé-Guéguen Joséphine, Bléas Marie, Kerscaven Cécile.
10. **Guipavas:** Blanchard A.-M., Léal Marie, Guéguen Marcelle, Goasduff Jeannie, Cardinal A.-M., Quéneá Y., Le Roux Francine, Jacolot Marie, Kervennic A.-M.
5. **Hanvec:** Buhannic Léa, Prigent M.-L., Le Moal Lucia, Guitot A.-M., Le Roux Françoise.
2. **Hôpital-Camfrout:** Le Berre M.-Anne, Le Berre Marie-Françoise.
2. **Le Juch:** Quiniou Jeanne, Quiniou Agnès.
1. **Kerlaz:** Le Berre Thérèse.
5. **Kerlouan:** Corfa Alexandrine, Abalain Joséphine, Le Gar Jeanne, Le Gar Marie-Louise, Salou Françoise.
6. **Kernilis:** Favé Marie-Anne, Habasque Thérèse, Calvez M.-L., Landuré Anastasie, Lossec Jeanne, Landuré M.
1. **Kernouës:** Thépaut Valérie.
1. **Kersaint-Plabennec:** Le Bec A.-M.
2. **Landudal:** Duvail M.-Y., Le Roy Marie-Anne.
1. **Lannédern:** Lochou Anna.
1. **Lannilis:** Calvez M.-Th.
3. **Leuhan:** Poupon Corentine, Ollu Jeanne, Quéméré Anne.
2. **Loctudy:** Le Tareau Alice, Péron M.-Yvonne.
4. **Locunolé:** Le Ny Jeanne-Louise, Flattrès Marie-Joséphine, Le Ny Marie-Françoise, Strugeon Marie.
2. **Logonna-Daoulas:** Le Cann Marie-Jeanne, Le Berre Yvette.
1. **Loperhet:** Léal R.-M.
1. **Lopérec:** Guillamot Jeanne.
1. **Loqueffret:** Berthéléme M.-Thérèse.
1. **Mahalon:** Brusq Désirée.
5. **Melgven:** Daoudal Marie, Lancien Jeanne, Furic Yvette, Madic Marie, Le Beuze Denise.
1. **Milizac:** Quillévére Marie.
1. **Moëlan:** Robert Lucie.
1. **Névez:** Drouglazet Germaine.
1. **Plabennec:** Jestin Germaine.
1. **Pleuven:** Thomas Madeleine.
1. **Pleyben:** Le Borgne Jeanne.
8. **Pleyber-Christ:** Charlou Yvonne, Mingan Yvonne, Abgrall Francine, Pouliquen Yvonne, Kermarrec Maria, Jacq Marie, Croguennec Anna, Pouliquen Francine.
2. **Plogonnec:** Joncour Philomène, Sallaun Aline.
3. **Plomelin:** Lucas Germaine, Le Bris Thérèse, Floc'h Germaine.
1. **Plomeur:** Daniel M.-Th.
16. **Plomodiern:** Guennal Albertine, Le Roy Marie, Le Bris Anna, Hascoët Anna, Poquet Marguerite, Blaize Jacqueline, Pennec Marie, Poquet M.-A., Briand M., Nourry Anna, Fertil Marie, Tretout Anna, Bourveau Marie, Pelliet Mathilde, Guidal Joséphine, Brélivet Marie.
1. **Plonéis:** Philippe Marguerite.
3. **Plonéour-Lanvern:** Raphalen Ambrosine, Daniel Marie, Buhannic Simone.
1. **Plonévez-du-Faou:** Moreau A.-M.
1. **Plonévez-Porzay:** Corre Marie.
9. **Ploudalmézeau:** Eliès Alphonsine, Taloc Marie, Perrot Th., Colin Anne-Marie, Eliès M.-Y., Perrot Yvonne, Prigent Marie, Le Her Yvonne, Eliès Marie.
12. **Ploudaniel:** Le Verne Jeanne, Moal Jeanne, Salou Louise, Périou Emilie, Léon M.-Th., Saliou Anna, Fily Jeannie, Lagadec Françoise, Gouillou Jeanne, Blons J.-L., Dantec Marie, Le Roy Y.
1. **Plouédern:** Jacq Marie.
3. **Plouénan:** Quillévére Jeanne, Au'tret Louise, Le Saoût C.
5. **Plouescat:** Le Saint Jeanne, Le Saint Francine, Guyomard, Kerbrat Jeanne, Bourel M.-Joseph.
2. **Plouézoc'h:** Lancien M.-Rose, Péron Eugénie.
4. **Plougar:** Mingan Thérèse, Le Verge M., Le Verge Cath., Le Verge Y.
1. **Plougasnou:** Henoret Françoise.
15. **Plougastel-Daoulas:** Billant Marie-Barbe, Pellé Anne-M., Cann M.-F., Kervella Marie, Malléjac M.-Louise, Cann A.-M., Laurent A.-M., Vigouroux Jeanne, Le Gall M.-Anne, Runavot, Hamon A.-M., Grignoux Marie, Malléjac Marie-Jeanne, Pellé Jeanne, Cap M.-Louise.
1. **Plougonven:** Rolland Jeanne.
2. **Plouguin:** Séné Alphonsine, Gourvenec Agnès.
1. **Ploumoguier:** Abgrall Anne.
1. **Plounéventer:** Trévien Francine.
8. **Plourin - Ploudalmézeau :** Falc'hon Yvonne, Lannuzel Marie, Pellen Françoise, Roué A.-M., Marc Thérèse, Fourn Isabelle, L'Hostis Yvonne, Floc'h Yvonne.
3. **Plouvien:** Arzur Jeanne, Guiavarc'h Marguerite, Arzur Gabrielle.
14. **Plouvorn:** Le Roux Jeanne-Marie, Pichon Cécile, Paugam Marie, Le Roux Herveline, Le Sann Germaine, Combot Bernadette, Carrer Marie, Riou Marie, Bihan Pauline, Kerdilès A.-M., Pichon A.-M., Riou A.-M., Floc'h Jeanne-Yvonne, Penquilly Francine.
1. **Plouzané:** Richard Herveline.
2. **Plouzévédé:** Cornec Yvonne, Cornec Marie.
10. **Pouldergat:** Crocq René, Gourlaouen Célestine, Brusq Marie, Brélivet Marie, Le Coz. M.-A., Simon Joséphine, Le Goff Marguerite, Kervarec Louise, Lucas Marie, Fertil Marie.
1. **Poullan:** Lemeil Marie.
1. **Primelin:** Velly Marguerite.
1. **Quéménéven:** Cuzon Hélène.
1. **Quimperlé:** Prima Louise.
1. **Rédéné:** Nozahic Rosalie.
1. **La Roche:** Yvinec Gabrielle.
1. **Roscanvel:** Le Berre Joséphine.
2. **Rosnoën:** Dénial Yvonne, Pouliquen Yvette.

1. **Rosporden:** Bourhis Agnès.
1. **Saint-Coulitz:** Bothorel Rosalie.
2. **Saint-Divy:** Le Gall Anna, Kernéis Maria.
1. **Saint-Evarzec:** Thomas Louise.
1. **Saint-Méen:** Guéguen Yvonne, Tanne A.-L., Mobihan Isabelle.
1. **Saint-Pabu:** Jaouen Anne-Marie.
1. **Saint-Thurien:** Brod Sidonie.
5. **Saint-Urbain:** Kervella Yvonne, Cornec Marie-Françoise, Quéré Yvonne, Potard M.-Louise, Glinec Jeanne.
1. **Saint-Yvi:** Floc'h Jeanne.

3. **Scaër:** Ecole Saint-Joseph, Guérer Anna, Le Dœuff Marguerite.
3. **Tréfléz:** Soun Yvonne-Marie, Corre Francine, Edern Germaine.
3. **Tréflévenez:** Ragil Clotilde, Quillien Francine, Yvinec Adèle.
1. **Trégarantec:** Dantec Marie.
8. **Trégunc:** Le Corre Adrienne, Dagorn Marie, Guyader Simone, Nerriec Mélanie, Richard Monique, Ollivier Marie, Cariou Anna, Glémarec Joséphine.
1. **Le Tréhou:** Tanguy Anne.

Le coin d'Ille-et-Vilaine

Vœux et remerciements

Chers enfants,

Je tiens à vous remercier en mon nom et au nom de toutes vos dévouées correctrices des vœux si aimables et parfois si touchants que vous nous avez envoyés. Cela prouve beaucoup de cœur et une grande délicatesse chez vous et cela nous fait plaisir. Nous voyons en effet que le double but que nous nous proposons en vous faisant nos cours : formation morale et formation professionnelle, est atteint.

Dieu soit loué.

Nous comptons donc, de tout cœur sur tant de prières promises, et nous espérons que vos charmants souhaits se réaliseront.

Mais à notre merci nous joignons aussi nos propres vœux et nous le faisons avec grande joie, vos correctrices et moi.

Cui, chères enfants, vous qui êtes l'avenir, la jeunesse en boutons et en fleurs, comme nous voudrions vous voir heureuses ! Nous savons le secret du bonheur, et ce secret nous vous le confions au long de nos cours ; cherchez-le, vous le trouverez. Vous le trouverez en vous faisant de belles âmes, des âmes fortes, des cœurs purs et droits, une volonté ferme, en vous donnant une connaissance profonde de la fierté de votre belle profession. Voilà nos vœux.

A nos vœux, nous unissons nos

prières pour que Celui qui est le Maître des éléments et qui est aussi le Maître des âmes, vous aide dans le rude travail de votre formation et la préparation de votre avenir.

Votre directeur, vos correctrices.



Deux Semaines Rurales

Deux semaines rurales ont eu lieu chez nous, l'une à Comblessac, l'autre à Saint-Senoux.

Nous en parlons parce qu'elles ont été organisées par nos correctrices et suivies surtout par les élèves de nos cours. D'ici peu nous aurons une organisation qui nous permettra de faire de ces semaines plus fréquemment, un peu sur tous les points du département, et par conséquent de rendre service à beaucoup d'entre vous.

En attendant nous encourageons celles d'entre vous qui ont des cours ménagers chez elles, ou près de chez elles à en profiter le plus possible.

Les deux semaines s'adressaient surtout aux jeunes filles. Elles eurent pendant six jours à leur disposition deux dévoués professeurs qui mirent à leur portée tout un programme de science ménagère.

Une vingtaine de jeunes filles de Comblessac et des environs avec Mlle de Lambert, une quinzaine d'autres de St-Senoux, Pléchâtel, St-Malo-

de-Phily, avec Mlle de Quénétain ont fait l'impossible pour suivre régulièrement ces cours.

Voici quel était leur programme. La matinée était occupée par un cours de cuisine et à midi chacune pouvait juger de la qualité du menu et des recettes, en faisant un substantiel repas.

Après avoir tout remis en place et profité d'une joyeuse récréation, les cours de coupe, de puériculture, d'hygiène, de jardinage, accompagnés de conférences, occupaient facilement l'après-midi.

Nous souhaitons vivement à chaque groupement de jeunes filles d'avoir le bénéfice d'une semaine rurale laissant après elle de si excellents souvenirs.



Tenez compte de ceci...

Quelque soit la raison pour laquelle vous nous écrivez, faites vos réclamations sur un autre papier que celui de votre copie. Les correctrices voient bien ce que vous avez écrit mais elles ne pensent pas toujours à nous le signaler et alors vous n'avez pas de réponse.

Au contraire, quand il s'agit d'ajouter une page de plus à votre copie, tachez d'écrire sur du papier ordinaire de copie, et s'il vous en manque, demandez-en, on en mettra quelques feuilles en vous renvoyant vos devoirs.

En tous les cas, quelque soit la feuille volante sur laquelle vous terminez votre devoir, mettez votre nom dessus et tâchez de la coller avec la copie principale.



A propos de la première question supplémentaire!

Je vous dois, chères enfants, des félicitations pour la manière dont vous avez répondu à la première question supplémentaire. C'est parfait, rien ne manque.

C'est surtout dans votre dessin que vous avez montré votre savoir-faire. Encore une fois, soyez félicitées.



Voici la deuxième question supplémentaire

Cette deuxième question supplémentaire est plus difficile, mais elle est instructive, et vous force de connaître l'organisation agricole qui existe chez vous.

Il est arrivé, bien des fois, de voir de braves gens de communes où il y a des caisses de crédit, des mutuelles venir nous demander à qui ils pourraient s'adresser pour faire partie d'une Caisse Rurale, ou d'une Mutuelle Accidents ou Incendie?



Deuxième question supplémentaire

Question sociale, ayant pour but de vous intéresser dès maintenant, aux œuvres agricoles.

1° Y a-t-il des œuvres agricoles chez vous? Quelles sont-elles?

2° Si oui, en est-on content? Pourquoi, oui ou non?

3° Qu'est-ce qu'un syndicat?

4° Qu'est-ce qu'une mutuelle - incendie?

5° Qu'est-ce qu'une mutuelle-accidents?

6° Qu'est-ce qu'une caisse de crédit Mutuel (caisse rurale)?

7° Pensez-vous qu'il serait facile de fonder toutes ces œuvres chez vous? Ou au moins quelques-unes?

8° Qu'est-ce qu'une *Union Régionale*?

9° Qu'est-ce que l'*Union Centrale*?

10° Qu'est-ce qu'une coopérative?

11° Quelles *qualités* doivent avoir ceux qui sont appelés à diriger ces œuvres?

12° Quelles *qualités* doivent avoir ceux qui veulent en bénéficier?

13° Y a-t-il chez vous des élèves

des cours agricoles et ménagers par correspondance? Combien?

14° Y a-t-il chez vous des cours ménagers? Où se font-ils? Combien de fois par mois ont-ils lieu? Y allez-vous?

Vous trouverez dans presque tous les livres d'agriculture, des renseignements pour répondre, surtout dans « Genech de la Louvière », vers la fin.

Ceux qui auront répondu à toutes les questions auront droit à 10 points.

Vous répondrez soit à votre devoir de *Janvier*, soit dans celui de *Fé-*

vrier. Il est très important que vous y répondiez avec soin.



Profitez de l'occasion

Profitez des conférences agricoles et ménagères qui pourront avoir lieu dans vos communes; vous trouverez toujours quelques bonnes choses à glaner.



Et maintenant?

Bonne année, bon courage, bonne santé et bonne continuation.

F. BRASSIER.



LE PETIT MONITEUR AGRICOLE

Organe du Cours Agricole par correspondance

(C. M. P. C.)

Les correctrices du C.M.P.C. remercient bien vivement toutes les jeunes filles qui leur ont offert leurs vœux.

Elles souhaitent à toutes une bonne et heureuse année, une bonne santé et, comme on a coutume de dire en Bretagne, « le Paradis à la fin de leur vie ». Est-il plus beau souhait!

Elles leur souhaitent d'être bien fidèles à faire leurs devoirs, de les faire avec attention et soin afin d'en tirer le meilleur profit possible.

Palmarès du mois de Novembre

1^{re} - 2^e ET 5^e ANNÉE

8 à 10 = Très Bien.

6 et 7 = Bien.

5 = Assez Bien.

3^e ET 4^e ANNÉE

17 à 20 = Très Bien.

14 à 16 = Bien.

12 et 13 = Assez Bien.

PREMIERE ANNEE

MENTION TRÈS BIEN.

- 9,5. A. Lebreton, A.-M. Ollivry, A. Milin, G. Yvinec, Z. Le Maux, J.-M. Le Roux, H. Le Roux, B. Combot, C. Monjaret, M. Poquet, M.-A. Poquet, M. Guiavarch.
9. E. Roptin, L. Hautière, J. Ollu, H. Bourges, M. Fertit, M. Hervé, A. Hâlé, F. Delaporte, E. Le Bail, Y. Ansquer, H. Morin, A. Lochou, M. Le Dœuff, G. Arzur, M. Velly, M. Cario, I. Mobihan, M. Chapelet, M.-A. Sizom, V. Briend, A.-M. Orinel, M. Cadorret, M. Lepère, J. Simon, M. Le Goff, M. Lucas, A. Le Couls, M. Trouchard, H. Moro, M. Paugam, A. Landuré, J. Blaise, M. Pennec.
- 8,5. R. Paven, Th. Hinault, M.-L. Tardivel, A.-M. Chény, M. Cabant, L. Maillard, Y. Demoy, A. Né-

délec, C. Rivoallan, S. Salomon, A. Marzin, M. Audet, J. Piriou, L. Robert, L. Guyomard, Y. Bourhis, A. Bertho, L. Ollitrault, S. Taillard, M. Busson, Y. Martin, V. Thépaut, M.-R. Lancien, J. Ollivier, L. Quiniou, A. Henry, A. Rouault, Y. Lepère, J. Guidal, M.-A. Le Coz, L. Kervarec, Th. Demoy, M. Raoul, Th. Lestréoué, M. Ollivier, A. Croguennec, A.-M. Colin, J. Dupeaux, M. Le Berre, Y. Simon, D. Méheust, J. Le Dé, A.-M. Louail, A. Louail, M. Nerriec, M. Fagot, M. Riou, P. Bihan, A.-M. Kerdilès, M.-L. Calvez, J. Lossec, M. Guillauma, M.-T. Dubec, M.-J. Bourel, M.-T. Tanguy, Y. Orioux, M.-L. Lopez, M. Le Maout, M. Lefèvre.

8. F. Trévien, M.-A. Le Berre, A. Moisan, D. Rupert, A. Salaun, H. Richard, A. Mauguen, G. Hamon, L. Garnier, S. Bourges, M. Chouin, A. Quiniou, M.-J. Kervella, G. Edern, L. Le Roux, M. Renault, Y. Planté, A. Gapailard, J. Dilosquer, A. Castrec, M. Mignier, M.-A. Robin, M. Aulfret, M. Le Bot, E. Le Guern, L. Robet, M. Leclerc, H. Guillard, C. Kerscaven, M. Leux, F. Le Vannais, F. Le Roux, M.-F. Cornec, R. Mozahic, G. Lézenven, M. Jacq, M. Le Bris, A. Le

Gac, M. Tanguy, D. Le Beuze, S. Soulabaille, B. Vétel, M. Tézien, H. Parantoine, M. Minez, C. Penanquer, S. Rault, G. Le Sann, E. Marcel, G. Briano, R. Marsouin, J. Fily, Y. Le Roy, A. Corfa, J. Abalain, J. Gac, M.-L. Gac, A. Pichard, J. Gac.

MENTION BIEN.

- 7,5. A.-M. Pellé, V. Raulet, G. Gautier, A.-M. Leborgne, A.-M. Léal, E. Nicot, M. Raimon, E. Hallo, G. Gauthier, A. Douguet, M. Philippe, C. Carlo, M.-J. Malléjac, L. Colas, A. Congard, L. Raoul, M. Mahé, A.-L. Tanné, M. Macé, A. Le Guyader, J. Herry, M. Delalande, M. Chevalier, A. Le Texier, Y. Pouliquen, A. Tanguy, H. Ansquer, J. Etienne, H. Le Parc, E. Philipot, M. Cornault, D. Pincemin, F. Giverne, M. Ecoublet, M. Jouan, L. Delalande, M. Jacolot, A.-M. Pennec, A. Ollivier, A.-M. Jaouen, V. Fraboulet, M. Raulet, M. Bertho, G. Le Bihan, S. Le Bihan, J. Morro, A. Gourvennec, M. Lorc'h, M.-J. Badoual, M.-T. Omnès, M. Richard, M. Ollivier, M. Caoudal, Ph. Corre, J. Perin, M. Guyomard, L. Loncle, M.-J. Rault, M. Sort, L. Runavot, V. Carlo, V. Raulet, A. Le Roux, M. Sparfel, R. Thoraval, Y. Quénéa, A. Saliou, A.-M. Cardinal, H. Mazé, A.-M. Le Gall, M. Tardivel, S. Blancheret.
7. M. Pestel, J.-M. Gautier, A. Bourhis, S. Colombier, H. Ruellan, L. Carval, A. Marivint, S. Orinel, M. Le Foll, F. Pouliquen, G. Dauphin, M. Le Page, F. Martin, M. Le Gac, M. Perquis, A.-M. Tanguy, Y. Kervella, Y. Quéré, F. Abgrall, L. Martin, G. Robert, S. Brod, M. Lagrée, Y. Furic, A. Faillard, M. Guiavarch, A. Presse, A. Le Boulch, F. Lagadec, J. Guillou, F. Le Saint, M. Le Vexier, G. Le Lay, J. Kerbrat, M. Bourdonnay, J. Kerbrat, M. Le Meur, J. Orhan.
- 6,5. R. Bothorel, M.-F. Cann, L. Le Guern, M.-A. Hamon, M. Grignou, R. Albertine, A. Séné, F. Corre, A. Jégou, R. Le Nepvou, M. Lemoine, M. Gouédard, A.-M. Guitot, M. Huriaux, M. Morin, M. Ribourdouille, M. Lemoigne, A. Jaglin, M. Meil, S. Bohanne, J. Le Tellec, L. Le Pape, Y. Berthelot, Y. Le Moal, J. Robichet, D. Caoulan, H. Ramel, M. Ballay.
6. D. Veillon, H. Poilpot, G. Lucas, J. Floch, M. Odic, F. Salou, E. Labbé, A.-M. Jannet, Y. Denizan, M. Carrer, D. Tabot, L. Thomas, E. Corbel.

MENTION ASSEZ BIEN.

- 5,5. S. Morin.
5. A.-M. Cann.

DEUXIEME ANNEE

MENTION TRÈS BIEN.

- 9,5. F. Quillien, I. Fourn, M. Dagorn, H. Nicolas, M. Monjaret.
9. M. Quillévére, A.-M. Laurent, A. Jagot, J. Vigouroux, G. Jestin, L. Cougard, A. Georgelin, C. E. Loudéac, A.-M. Lannuzel, Y. Lostis, A. Dobresco, R. Crocq, M. Brélivet, D. Le Brusq, P. Colin, A. Yvinec, M. Benech, A. Le Moal, J. Etesse, L. Voguer.
- 8,5. E. Normand, J. Lancien, C. Ragil, M.-J. Ruellan, F. Allo, M. Martin, M. Kerscaven, M.-J. Déniel, A. Fenvarc'h, M. Léal, M. Poilvert, S. Aignel, T. Habasque, A. Bourges, A. Raoul, F. Pellen, M.-A. Roué, Th. Marc, J. Le Borgne, M. Le Verge, E. Morvan, Y. Eliès, M. Madic, Y. Amp, S. Tardivel, M. Morail, H. Le Gall, M. Hernio, H. Mahé, J. Hinault, L. Lefèvre.
8. J. Vern, J. Moal, L. Salou, M.-Th. Léon, M. Sévénou, M.-F. Le Gall, A.-M. Le Bec, Y. Soun, J. Bonderf, J. Abhervé-Guéguen, H. Le Moal, H. Piaudel, A. Le Bris, M.-A. Favé, J. Quillévére, B. Thomas, Y. Bernard, A. Veillet, A.-M. Christien, J. Rolland, A. Le Bail, M. Montfort, D. Gouessant, J. Mao, A.-M. Rouault, Y. Mingan, M. Brusq, L. Le Drogoff, Y. Floch, A. Cariou, H. Martin.
- 7,5. M. C. Jézéquel, M.-A. Mézida, E. Périou, M. Kernéis, J. Norvez, M. Guéguen, A. Colas, A. Salomon, M. Boutet, M.-L. Malléjac, M.-Y. Baron, Y. Hégaret, Y. Robin, L. Bédel, O. Méheust, Y. Déniel, G. Teffaine, L. Autret, A. Presse, D. Colette, Y. Falc'hon, M. Taloc, G. Tanguy, A. Morin, R. Le Texier, A. Duault, M. Jamet, E. Chauvel, A. Raphalen, M. Rocaboy, Th. Le Berre.
7. M. Thomas, M. Daoudal, A. Tollec, A. Le Corre, A. Guillemain, J. Henry, T. Marsoin, M.-Th. Massoc, H. Cuzon, A. Le Gall, J. Goasduff, J. Le Goff, M. Nicolas, L. Perrot, T. Mingan, E. Gicquel, A. Vallon, J. Le Bloas, T. Bourdais, M. Badoizel, Y. Morin, L. Pertuisel, Y. Charlou, M. Piéderrière, Y. Raoul, H. Bouguet, E. Rabet, M. Le Maux, A. Marteil, L. Sébille, E. Cozic, D. Boivin, A. Nourry, M. Fertil, A. Trétout, M. Bourveau, M. Bléas, G. Le Corre.
- 6,5. G. Pichon, M.-Y. Duvail, M. Lucas, M.-A. Bourdais, H. Baillon, L. Feunteun, Y. Guéguen, G. Leux, B. Deveau, E. Veillon, M.-J. Jouan, A. Le Texier, Y. Corbel, A. Voyer.

6. D. Le Voguer, V. Raulet, C. Leborgne, Y. Le Piétu, D. Plesten, Y. Adelin, A.-M. Blanchard, M. Kermarec, A. Le Bail, H. Gloanec, M. Jacq, J. Arzur, M. Laurent, A. Le Pape, C. Jégouic, E. Marot, T. Gorvel, A. Vialo, D. Gohel, A. Reffay, E. Gallais.

MENTION ASSEZ BIEN.

- 5,5. M. Thomas, C. Poupon, M.-A. Renault, M. Brigaud, V. Jan.
5. J. Jouet, L. Julot, D. Ollivier.

TROISIEME ANNEE

MENTION TRÈS BIEN.

19. E. Penguilly.
18,5. J. Kerréneur, L. Thomas, A. Carriou.
18. A.-M. Hingant, Th. Le Bris, A.-M. Aignel, A.-M. Guillou.
17,5. F. Léard, A. Lanoë, L. Tanguy, B. Le Pape, M.-L. Potard, A. Radenac, M.-T. Berthéléme.
17. L. Rault, M.-T. Calvez, L. Cabaret, M. Rondel, M.-J. Péron, J.-Y. Floch, M. Boscher, M. Labbé.

MENTION BIEN.

- 16,5. M.-L. Cap, L. Radenac, M.-J. Orianel, E. L'Hénoret, M. Dubois, S. bon, J. Guillamot, J. Guitot, J. Glinec, A.-M. Pichon, J. Grobert.
16. G. Drouglazet, A.-M. Kervennic, E. Péron, M. Pincemin, M.-B. Billant, F. Marsouin, A. Radenac, J. Leclerc, A. Le Tareau, M. Lemoine, J. Quiniou, M. Lemaire, J. Tardivel, J. Glémarec, J. Querboit.
15,5. F. Briot, Y. Perrot, M. Eliès, A. Marsoin, C. Le Verge, M.-F. Le Roux, H. Costaouëc, A. Kerviel, S. Martin, J. Le Berre.
15. C. Savidan, A.-M. Riou, A. Hugues, Y. Le Her, Y. Le Verge, H. Lebreton, Ph. Jouanicot, P. Morin, L. Le Claindre, A. Le Roy.
14,5. L. Villemain, M. Cornec, A. Fraiboulet, M.-T. Guilmoto.
14. J. Pellé, C. Le Page.

MENTION ASSEZ BIEN.

- 13,5. J. Morin.
12. M. Morillon.

QUATRIEME ANNEE

MENTION TRÈS BIEN.

- 19,5. A. Fenvarc'h.
19. I. Blanchard, M.-Th. Daniel.
18,5. L. Hervé, M. Cabaret.
18. L. Penault.

MENTION BIEN.

16. A. Henry.
15,5. M. Piaudel.
15. H. Le Corre.

CINQUIEME ANNEE

MENTION TRÈS BIEN.

- 9,5. M.-T. Jégo, B. Hervé, A. Abgrall, M. Montfort, F. Reult.
9. M. Beréhouc.
8,5. C. Kerdranvat.

MENTION BIEN.

- 7,5. M. J. Daoulas.

MENTION ASSEZ BIEN.

5. Ph. Joncour.

Supplément au Palmarès d'Octobre

PREMIERE ANNEE

- 8,5. S. Blanchard, E. Corbel, M. Le Meur.
8. M.-L. Lopez, M. Balley, M. Le Maout.
7. M. Carrer, G. Le Lez, M. Tardivel.
6,5. J. Perrin.
6. A.-M. Le Gall, H. Ramel.
5. M. Meil.

DEUXIEME ANNEE

10. M. Monnier.
6,5. M. Thomas.

TROISIEME ANNEE

16. M.-A. Le Roy.
15. C. David.



Etudes du mois de Janvier

PREMIÈRE ANNÉE

ECONOMIE DOMESTIQUE

Expliquez-nous comment on fait la lessive chez vous. Combien de fois par mois ? Quelle lessiveuse employez-vous ? Quelle lessive ?

Et dites-nous si vous pourriez simplifier votre travail tout en le faisant aussi bien.

BASSE-COUR

Voici bientôt le moment de faire des couvées. Dites-nous comment vous installerez votre poule. Combien d'œufs mettrez-vous ? De quelles races ? Pourquoi ?

DEUXIÈME ANNÉE

ECONOMIE DOMESTIQUE

Savez-vous mettre une pièce en surjet à quatre coins ? Expliquez-nous comment il faut faire.

Envoyez-nous une pièce mise par vous dans un tissu à carreaux.

Consultez les articles : « Un peu de couture », dans « La Fermière » et particulièrement ceux d'octobre et de décembre.

JARDINAGE

Au mois de décembre, nous vous

avons demandé le plan de votre jardin.

Voulez-vous nous dire les travaux que vous pouvez y faire au mois de février-mars.

Quels semis de fleurs et de légumes ferez-vous sur couche et en pleine terre ?

Quelles fleurs planterez-vous dans les parterres qui ornent le devant de votre maison ?

Quels soins donnerez-vous aux arbres fruitiers ?

TROISIÈME ANNÉE

BASSE-COUR

Pour avoir de bons produits, il faut absolument sélectionner.

Comment se fait la sélection dans une basse-cour bien organisée (nids, bagues, feuille de ponte, etc...) ?

Dites les avantages de la sélection.

PUERICULTURE

Quelle nourriture donne-t-on au bébé depuis sa naissance jusqu'au sevrage ?

Combien y a-t-il de sortes d'allaitement ? Lequel est le meilleur ?

Comment préparerez-vous les biberons d'une journée ?

CUISINE

Les ressources du potager ne sont pas grandes à cette époque.

Comment vous arrangerez-vous pour donner une nourriture variée et nourrissante à vos convives ?

Il y a beaucoup de manières d'accommoder les pommes de terre et les œufs. Donnez-nous deux recettes de chaque, en nous disant quels sont les éléments qu'ils renferment.

EDUCATION FAMILIALE

Une de vos amies, déjà orpheline de mère depuis deux ans, vient de perdre son père ; elle est l'aînée de quatre enfants.

Ecrivez-lui une lettre de condoléances où vous montrerez votre cœur d'amie ; tâchez de la consoler et de lui faire sentir que vous partagez son grand chagrin.

QUATRIÈME ANNÉE

HYGIENE

Vous avez un grand malade chez vous; il a la scarlatine; quelles précautions devrez-vous prendre pour lui; pour vous; pour son entourage?

Quelles sont les complications à craindre pendant cette maladie? Que faut-il surveiller particulièrement?

Que faites-vous lorsque le malade est guéri et a le droit de reprendre la vie commune?

CUISINE

Quels avantages offre l'élevage du lapin? Sa viande est-elle nourrissante?

Nommez les différentes façons de l'accommoder et donnez votre recette préférée en spécifiant si c'est un jeune ou un vieux lapin que vous préparez.

COMPTABILITE

La comptabilité est absolument nécessaire si on veut connaître les résultats d'une exploitation. Avez-vous besoin de beaucoup de cahiers? Comment faites-vous? Envoyez-nous votre comptabilité de 15 jours.

ENSEIGNEMENT SOCIAL

Jusqu'à présent, la profession agricole est régie uniquement par les lois votées par le Parlement; étant donné que celui-ci est composé en grande partie de médecins, d'avocats, etc..., est-il bien qualifié pour discuter les intérêts de l'agriculture?

A votre avis, ne serait-il pas préférable que la gestion des intérêts agricoles soit confiée à des agriculteurs choisis dans la profession, c'est-à-dire à la « Corporation »?

Dites-nous ce que vous pensez de ce système et comment le concevez-vous étant donné l'existence des syndicats, des mutuelles, etc...

CINQUIÈME ANNÉE

CUISINE

Alimentation des convalescents.

Généralement l'appareil digestif et circulatoire du convalescent reste fragile; l'organisme a donc besoin d'aliments facilement assimilables et nourrissants sous un petit volume.

Suivrez-vous les prescriptions du médecin ou les caprices du malade?

Que faudra-t-il éviter de lui donner?

Faut-il lui servir une nourriture bien préparée, bien présentée et à heure fixe?

Que donnerez-vous par exemple à un convalescent de typhoïde?

ENSEIGNEMENT SOCIAL

Même sujet qu'en quatrième.



Corrigé des Devoirs de Novembre

PREMIÈRE ANNÉE

ECONOMIE DOMESTIQUE

QUESTION

Dites-nous comment vous vous y prenez pour faire le ménage en grand d'une chambre à coucher dont le plancher est ciré. (Le ménage en grand veut dire que vous enlevez les toiles d'araignées, que vous cirez le plancher, secouez les tapis, enlevez bien la poussière.)

CRITIQUE

Dans les travaux du ménage, comme dans ceux des champs, il ne faut pas mettre la charrue avant les bœufs, c'est-à-dire enlever la poussière avant de balayer ou balayer avant d'enlever les toiles d'araignées.

Il faut procéder par ordre quand on fait une chambre en grand :

Défaire le lit, mettre couvertures et matelas à l'air, nettoyer sommier et lit. Retirer les rideaux des fenêtres, les cadres, glaces transportables, les essuyer de tous les côtés. Enlever les toiles d'araignées au plafond et murs, nettoyer le dessus des armoires. Balayer — refaire le lit, le recouvrir. Encaustiquer le parquet, le faire briller; balayer à nouveau; passer le chiffon de laine ou le balai O Cédar. Remettre tout en place, essuyer la poussière avec un chiffon doux. Laisser la fenêtre ouverte pendant tout le temps.

DEVOIR MODELE

J'ai profité d'un jour de soleil pour faire en grand le ménage de la chambre à coucher.

D'abord j'ai ouvert les fenêtres, enlevé la literie que j'ai mise à l'air. Puis j'ai décroché les cadres, la glace et les autres bibelots, enlevé les tapis et les rideaux. J'ai pris un balai recouvert d'un chiffon que j'ai promené sur les murs et le plafond, afin d'enlever la poussière et les toiles d'araignées. J'attends un moment que la poussière soit tombée avant de l'enlever avec un chiffon. Je passe de l'encaustique sur les meubles et sur le parquet.

Pendant qu'il sèche, je nettoie les vitres et la glace et les autres objets que j'ai déplacés.

Ensuite je secoue et brosse les descentes de lit et les matelas. Maintenant je retourne faire briller les meu-

bles et le plancher. Je fais les lits, mets des rideaux frais aux fenêtres et sur la table un tapis en toile brodée bien blanc.

Voilà ma chambre claire et nette ; je crois que mes parents auront plaisir à s'y retrouver.

A. MILIN, Ste-Tréphine.

TECHNOLOGIE AGRICOLE

QUESTION

Que faut-il avoir dans une ferme? Beaucoup d'animaux mal nourris ou peu d'animaux bien nourris? Donnez vos raisons pour ou contre?

En quoi consiste une bonne alimentation du bétail? Dites-nous comment vous nourrissez les petits veaux et les vaches laitières?

CRITIQUE

Nous sommes toutes d'accord sur le principe qu'il vaut mieux avoir peu d'animaux bien nourris que beaucoup d'animaux mal nourris à la ferme, qu'il s'agisse de chevaux, vaches, porcs, moutons, lapins ou poules.

Chaque pays, chaque région de France a des méthodes particulières en ce qui concerne l'élevage des veaux.

L'alimentation doit être bonne et abondante. Elle doit commencer avant la naissance, les vaches bien nourries donnent des veaux faibles, petits, difficiles à élever.

Diverses méthodes sont employées dans la région pour l'alimentation du nouveau-né. Les uns le laisse téter, les autres le font boire au seau ou au biberon; toutes sont bonnes. Durant la première quinzaine les repas seront de 4 à 5 par jour.

Evidemment, il y a tout à gagner en continuant l'alimentation au lait complet pendant 4 à 5 semaines; cette dépense est compensée par les qualités qui en résultent pour l'élève. Veiller à la température du lait; elle doit être voisine de 30 degrés. Il faut, bien entendu, augmenter la ration à mesure que le veau grandit; on ajoute petit à petit du lait écrémé et lorsqu'on n'emploie plus que du lait écrémé on y ajoute des farines de manioc, féculs de pommes de terre, orge, riz, etc... comme l'indique le devoir modèle.

DEVOIR MODELE

Dans une ferme, je crois qu'il est préférable d'avoir peu d'animaux bien nourris que trop d'animaux mal nourris. En effet, si dans une exploitation, les animaux sont trop nombreux, la nourriture est insuffisante pour chaque bête. Les animaux mal nourris ne peuvent fournir soit en travail, soit en lait, soit en viande, le même rendement que les animaux bien nourris. Ils sont maigres et prédisposés aux maladies. Ce n'est donc que de la perte d'avoir trop d'animaux.

Une bonne alimentation consiste à donner à chaque animal ce qui lui est nécessaire: 1) pour l'entretien de sa vie; 2) pour le faire produire, soit du travail, soit du lait, soit de la viande. Les aliments étant incomplets, il est nécessaire de les mélanger pour obtenir une bonne alimentation. Celle-ci doit comprendre des aliments azotés, albuminoïdes, des matières minérales, des féculents, des sucres, des graisses, des vitamines auxquels il faut ajouter de l'eau. Les aliments doivent contenir toutes ces substances, les unes forment le sang, les muscles, d'autres les os, d'autres entretiennent la chaleur du corps, d'autres forment des matières de réserve, d'autres enfin sont nécessaires pour la croissance et la santé.

Nourriture des veaux. — Chez nous les veaux destinés à la boucherie sont entièrement nourris par la mère; vers l'âge de six semaines nous les vendons.

Les veaux destinés au sevrage sont aussi nourris par la mère jusqu'à l'âge de 3 ou 4 semaines. Nous les mettons ensuite à boire au seau, nous leur donnons du lait pur coupé de lait écrémé. Peu à peu le lait pur est supprimé et nous ajoutons au lait écrémé du son ou des farines lactées. Vers l'âge de

6 semaines, nous commençons à leur donner des matières solides : choux, betteraves, foin, paille. A l'âge de 2 ou 3 mois nous les sortons et les mettons dans les prairies. A l'âge de 6 mois ils sont arrivés progressivement au régime alimentaire des adultes.

Nourriture des vaches. — Les vaches laitières doivent être bien nourries, elles donnent ainsi plus de lait et de beurre; cependant il ne faut pas trop les pousser car alors il se forme de la graisse au détriment du lait.

Les bonnes laitières devront toujours avoir des aliments azotés; ceux-ci favorisent le rendement en lait; il en est de même des coupages verts et de l'herbe des prairies qui contiennent beaucoup d'eau. Il est bon aussi de leur donner des aliments excitant la soif: tels que : l'eau tiède, le son, le sel. Le lait contient beaucoup d'eau, c'est pourquoi une bonne laitière doit en absorber beaucoup.

Voici comment chez nous, nous nourrissons les vaches laitières. Au printemps et en été les pâturages sont suffisants. En automne, les vaches sont encore aux champs mais elles ne trouvent plus ce qui leur est nécessaire; on complète par une ration de foin le matin et de foin ou de choux le soir. En hiver, les vaches ne peuvent sortir tous les jours à cause de la température trop froide. Si elles sortent elles ne profitent guère de ce qu'elles trouvent. Le matin nous leur donnons une ration de foin, puis un barbotage de tourteaux et de son. Vers le milieu de la matinée nous leur donnons des betteraves mélangées avec de la balle de blé; le midi elles ont des choux puis elles vont aux champs. En rentrant elles ont une ration de betteraves et le soir de la paille. Nous veillons à leur tenir une litière propre et sèche.

A. LEBRET, Henanbien.

DEUXIÈME ANNÉE

ECONOMIE DOMESTIQUE

Vous avez dans les différentes pièces de votre maison des objets de cuivre, de bronze, d'argent, d'aluminium. Avec quels produits les nettoyez-vous, chacun selon son espèce? Comment procédez-vous?

CRITIQUE

En général ce devoir a été bien compris. Le bronze peut se brosser avec une brosse, donc à l'eau savonneuse : l'emploi du tampon Jex pour les objets d'aluminium est très recommandé. Il leur conserve l'éclat du neuf.

DEVOIR MODELE

Dans notre maison il y a des boules de lits, des poignées des portes et la barre du fourneau en cuivre.

Pour le nettoyage, j'emploie simplement du tripoli, poudre fine délayée avec un peu de vinaigre. Lorsque le cuivre n'est pas trop sale, à défaut de tripoli ou de naol, j'emploie de la cendre de bois finement tamisée.

Si le cuivre est couvert de vert-de-gris, je graisse la tache avec de l'huile et ensuite je frotte au tripoli. Cette opération se termine en frottant l'objet avec un chiffon de laine propre et sec.

Les bronzes de la garniture de cheminée je les lave à l'eau de savon et je les dessèche de mon mieux à l'aide d'un morceau de toile ou de coton.

Les couverts en argent se nettoient à l'eau savonneuse chaude ou à l'eau chaude contenant un peu de cristaux de soude; si les couverts étaient noircis par les œufs, je les frotterai avec du blanc d'Espagne délayé dans un peu d'eau ou d'alcool puis je les frotte avec un chiffon doux.

Pour nettoyer l'aluminium je n'emploie jamais de la cendre ni de soude; ces produits oxydent l'aluminium et forment à sa surface une couche grise; je les nettoie avec de la poudre nab puis je les rince à l'eau claire, je sèche avec un chiffon sec.

R. CROCQ, Pouldergat.

TECHNOLOGIE AGRICOLE QUESTION

Votre lait étant traité selon les lois de l'hygiène et de la conscience professionnelle, porté à la laiterie, comment l'écoutez-vous? Trouvez-vous que l'écoulement par l'écoulement a un réel avantage sur l'écoulement à la main?

CRITIQUE

Il est très important que le lait soit traité proprement; c'est-à-dire avec des mains propres après avoir lavé le pis des vaches selon ce que réclame la conscience professionnelle.

Presque toutes les élèves sont partisans de l'écoulement à l'écoulement et elles en comprennent les raisons. Il est évident que cet écoulement est plus avantageux à plusieurs points de vue que celui qu'on pratiquait autrefois.

Le lait écoulement peut fort bien être employé en cuisine pour les potages, purées, bouillies, crèmes, galettes, entremets; on peut y remplacer la matière grasse par du beurre.

DEVOIR MODELE

J'écouterai mon lait à l'écoulement centrifuge. Malgré le prix élevé d'une écouteuse centrifuge, surtout en un moment de crise qui règne actuellement à la campagne, l'écoulement mécanique offre de réels avantages sur l'écoulement à la main surtout dans notre ferme qui est éloignée de la ville et nous rend difficile la vente directe du lait et nous oblige à faire le commerce du beurre.

L'écoulement mécanique a en outre l'avantage de donner un pourcentage de 95 à 98 % de matières grasses tandis que l'écoulement à la main ne donne que 80 à 85 % de crème. Un autre avantage est que le lait peut être utilisé tout frais presque aussitôt après la traite, c'est-à-dire à la sortie de la machine, tandis que pour l'écouter à la main il faut le laisser séjourner au moins une 1/2 journée.

Le beurre est plus difficile à obtenir avec de la crème enlevée à la main. De plus cette crème renferme plus de poils que l'autre, parce que l'écouteuse centrifuge arrête parfois les poils.

Dans notre ferme le lait écoulement est employé principalement: une partie dans l'alimentation des jeunes veaux sevrés, une autre partie aux porcs, distribué comme breuvage ou mélangé aux pâtées. Il est très nourrissant pour ces derniers. On s'en sert aussi pour mouiller la pâtée des canards.

En cuisine il peut être employé dans la fabrication du riz, de la semoule, du tapioca, de la bouillie de froment, du gros lait, de la purée de pommes de terre, des crèmes, pour délayer la pâte destinée à faire des crêpes et des galettes très appréciées par plusieurs; on s'en sert aussi pour le café au lait, mais il est moins bon que le lait entier.

Marie DAGORN, Trégunc. (F.).

TROISIÈME ANNÉE

TECHNOLOGIE AGRICOLE

QUESTION

L'année dernière nous avons mené nos petits cochons au marché. Cette année, au contraire, nous allons en acheter pour les faire engraisser pendant quelque temps et les vendre au charcutier.

Comment choisirez-vous ces porcs? A quoi ferez-vous attention en les achetant? Comment les nourrirez-vous et à quel âge les vendrez-vous au charcutier?

CRITIQUE

L'essentiel lorsqu'on achète des petits cochons à la foire est de ne prendre que ceux qui ont l'air gai, qui sont longs de corps, bien ronds et qui sont d'aplomb sur leurs pattes. C'est surtout sur ce dernier point que j'attire l'attention des élèves; le mal aux pattes est un signe de mauvaise santé.

DEVOIR MODELE

Samedi dernier nous avons acheté chez nos voisins deux petits cochons.

Nous les avons choisis dans les plus vigoureux et à soie claire, avec le corps allongé, exempts de maladies apparentes et d'infirmités telles que la hernie assez fréquente chez le porc, les membres bien sains.

Comme nourriture, je leur donnerai des pommes de terre cuites, de la farine d'orge et d'avoine mélangée à du son, le tout délayé dans du lait. Je le leur distribuerai 3 fois par jour et leur augmenterai la dose à mesure qu'ils grandiront. Nous les laissons 2 heures à 3 heures en liberté dans une cour située à proximité de la porcherie.

Lorsqu'ils ont atteint 100 à 120 K° et qu'ils arrivent à l'âge de 6 à 7 mois ils seront livrés au charcutier.

J. QUINIOU, Le Juch.

HYGIENE

QUESTION

A quels symptômes reconnaît-on qu'une personne a la fièvre?

Quelle est la température normale?

Comment mesure-t-on la température? Que faut-il faire avant de se servir du thermomètre? Où et comment le place-t-on? Que fait-on au malade qui a la fièvre en attendant le médecin?

CRITIQUE

Les symptômes qui caractérisent la fièvre sont :

L'élévation de la température;

La fréquence du pouls;

L'accélération de la respiration;

Les troubles fonctionnels.

La température se mesure au moyen du thermomètre comme dit le devoir modèle. Elle se prend le matin vers 7 heures et le soir à 5 heures.

Le pouls est la sensation de soulèvement qu'éprouvent les doigts en palpant une artère; il se prend ordinairement au poignet.

Le nombre normal des respirations chez un adulte est de 14 à 16 par minute ; la fièvre peut faire monter ce nombre à 30 et plus.

Les troubles fonctionnels principaux donnés par la fièvre sont : le dessèchement de la langue, la perte de l'appétit, des urines rares et colorées, des maux de tête, parfois, avec agitation ou délire.

En attendant le médecin, il vaut mieux s'abstenir de donner des purgatifs; faire boire beaucoup de tisanes.

DEVOIR MODELE

On reconnaît qu'une personne a la fièvre lorsqu'elle a le pouls plus rapide et lorsqu'elle est souvent oppres-

sée et respire plus vite; elle a la langue sèche, des maux de tête; elle est parfois très rouge, ses yeux brillent beaucoup.

La température normale du corps est toujours dans les environs de 37°. Elle est plus élevée le soir que le matin.

On mesure la température à l'aide du thermomètre. Avant de se servir du thermomètre on le secoue ou bien on s'assure si le thermomètre est baissé au dessous de 36°. Après avoir pris la température on désinfecte le thermomètre avec de l'eau savonneuse ou de l'alcool.

On place le thermomètre extérieurement sous le bras, dans ce cas il faut le laisser 10 minutes — ou intérieurement dans le rectum, il faut le laisser alors 5 minutes — ; sous le bras on place le petit bout qui se termine en pointe sous le bras bien dessous et dans le rectum il faut bien le tenir.

En attendant le médecin il faut laisser le malade au lit à la diète; lui faire boire des tisanes et éviter qu'il prenne froid.

A.M. AIGNEL, Plouguenast.

CUISINE

QUESTION

La cuisson des légumes est différente lorsqu'ils sont secs ou verts. Comment cuisez-vous les choux? Comment cuisez-vous les haricots secs. Donnez la façon de faire un plat de haricots, de choux ou de lard.

CRITIQUE

Sous le nom de légumes secs (ou légumineuses) on comprend les lentilles, haricots, pois, fèves, mûris et desséchés.

Les légumes verts sont les carottes, salsifis, céleris, navets, artichauts, choux, épinards, salades, tomates, petits pois, haricots verts, champignons, etc...

Dans les légumes secs il y a des éléments azotés 20 à 30 %, des éléments calorifiques 45 à 50 % environ, des sels minéraux 2,50 à 3,50 % et très peu de graisse. Parce qu'ils contiennent une quantité assez grande d'albuminoïde, ils sont réparateurs et peuvent remplacer en partie la viande. On peut les considérer comme aliments complets et remédier au manque de graisse en ajoutant des corps gras comme du beurre, du lard.

Exemple : haricots ou lentilles au lard. On devrait manger beaucoup de ces aliments à la campagne.

Les légumes verts au contraire ne sont pas aussi nourrissants; ils sont plus rafraîchissants et reminéralisants; ils contiennent une moyenne de 90 % d'eau, peu d'éléments azotés et calori-

ques, pas de graisse ; en revanche ils sont riches en vitamines, en sels minéraux et en cellulose.

Les légumes secs se cuisent à l'eau froide et on ne met le sel que lorsque l'ébullition est commencée. Les légumes verts à l'eau bouillante salée.

Toutes les élèves connaissent la façon de préparer les légumes au lard et toutes ont de bonnes recettes ; il est donc inutile d'en donner.

EDUCATION FAMILIALE

Décrivez le rôle de la jeune fille dans sa famille. Quelles sont ses charges ou ses responsabilités. L'exactitude est-elle une qualité nécessaire ? Pourquoi ? Comment le manque de cette qualité peut-il troubler le ménage ?

CRITIQUE

Les responsabilités de la jeune fille, bien que certaines élèves en doutent, sont nombreuses au foyer même lorsqu'elle a le bonheur d'avoir ses parents.

Elle doit le bon exemple à tous, frères, sœurs, domestiques, amies, voisins, etc... Par sa douceur et sa fermeté elle saura pallier à une difficulté, à un différend, arrêter une discussion, elle aura la patience de raisonner ses petits frères et sœurs pour leur faire comprendre leurs devoirs, etc...

Vis-à-vis des parents la jeune fille a aussi une grande responsabilité ; elle peut faire le bonheur de leurs vieux jours ; en être la joie ou en faire le malheur et en être la honte. Qu'elle réfléchisse à tous ses devoirs.

L'exactitude est une des qualités essentielles que doit posséder la femme pour faire régner la paix dans le ménage ; c'est aussi une des formes de la politesse.

DEVOIR MODELE

La jeune fille doit apprendre de bonne heure son rôle de ménagère. Elle doit remplacer sa mère dans tous les travaux du ménage, s'efforcer d'acquiescer toutes les vertus, les connaissances nécessaires, savoir faire la cuisine, le ménage, savoir faire le beurre, faire de bons gâteaux, soigner et surveiller les animaux, le jardin, faire la lessive ; elle devra aussi tricoter, raccommoder. La jeune fille devra tenir une comptabilité. Enfin elle devra savoir diriger une maison.

Par sa bonté, sa douceur, son dévouement, sa simplicité, elle sera l'ange du foyer, celle qui calme et console.

Elle encouragera par un mot aimable et un sourire les personnes tristes, remontera le moral quelquefois affaibli de ses parents, de ses frères. Elle devra être gaie. Elle devra s'attacher à son métier comme le lierre aux arbres, être pieuse car c'est souvent de cette qualité que dépendent toutes les autres.

L'exactitude est indispensable, car combien de ménages sont troublés par le manque d'exactitude de la mère. Telle femme ne sait pas employer son temps au moment voulu, elle perd son temps à bavarder, fait son travail en courant et quand le papa et les frères rentrent ils trouvent une maison en désordre, le feu éteint, les repas brûlés, la table mal servie ; faut-il s'étonner qu'il y ait des paroles brusques qui peu à peu détruisent l'union de la famille et la prospérité de la maison ?

C'est pourquoi je m'efforce chaque jour d'être exacte dans mes devoirs, dans mon travail.

Nous, élèves du C.M.P.C. efforçons-nous toujours de donner l'exemple.

L. THOMAS, Plérin (C.-du-N.).

QUATRIÈME ANNÉE

TECHNOLOGIE AGRICOLE

JARDINAGE

Vos fraises n'ont pas produit l'année dernière ? Qu'allez-vous faire pour en avoir ? Vous ne voulez pas changer votre espèce qui est très bonne. Dites-nous comment vous procéderez pour obtenir de beaux fruits ?

CRITIQUE

La question que nous avons posée sur le fraisier n'a pas été bien définie. Il faut quand on renouvelle les planches de fraisiers :

prendre les stolons sur des plants jeunes n'ayant pas plus de deux ans ;

prendre seulement les deux premiers plants les plus rapprochés au pied.

On peut les mettre directement en place en septembre, octobre.

Le terrain convenant le mieux est un terrain de consistance moyenne, ferme et gras quoique dépourvu de récentes fumures.

Ne pas planter en bordure, culture en planches ou terrain plat.

Il ne faut pas toucher aux fraisiers pendant l'hiver.

On peut vers le mois de mai distribuer un peu d'engrais composé de 2 parties de cendres pour une de guano.

Pendant la végétation, supprimer à mesure qu'ils se produisent les filets pour ne pas fatiguer les plants.

DEVOIR MODELE

Nous avons une très bonne espèce de fraises: le docteur Morère.

Cependant l'année dernière elle a mal produit. Cette année nous avons refait la plantation aussi nous espérons avoir une meilleure récolte.

Dans une plate-bande bien amandée nous avons mis en place à la mi-octobre les coulans suffisamment enracinés à 50 centimètres de distance les uns des autres.

On les tiendra dans un propre état jusqu'au printemps. Dans les derniers jours de mars, on les binera et on leur distribuera un engrais composé de 2 parties de cendre sur une de guano (ne pas jeter sur les feuilles, les écarter et répandre autour des pieds); ensuite on placera un bon paillis de fumier de cheval qui nourrira les plantes pendant la durée de la végétation, maintiendra la fraîcheur pendant la sécheresse et empêchera les fraises de se salir en contact avec la terre.

A FENVAC'H, Pleudaniel,
(C.-du-N.).

HYGIENE

QUESTION

Votre frère, âgé de cinq ans, a avalé une épingle. Devez-vous le faire vomir? Le purger? Non. Que ferez-vous afin d'enrober l'objet?

Devrez-vous consulter le médecin?

CRITIQUE

S'il arrive à votre petit frère d'avaler une épingle ou une arête de poisson et qu'elle soit fixée dans la gorge, ne lui donnez rien et conseillez-lui de ne pas avaler. Puis si cet objet est visible enlevez-le avec une pince, autrement allez vite chez le médecin.

Si l'objet est invisible, gardez-vous bien de faire vomir ou de purger. Votre frère, gorgé de mie de pain, de bouillies ou de purées très épaisses afin d'enrober l'objet. Surveillez les selles, puis vous conduirez le malade chez le médecin qui le fera radiographier.

CUISINE

QUESTION

Au mois de novembre, les travaux de dehors s'achèvent de bonne heure, les

soirées sont plus longues; votre famille vous demande de lui faire des crêpes; vous lui cédez de bonne grâce et en faites plusieurs douzaines. Donnez-nous votre recette et votre manière de faire. Les ferez-vous sur le fourneau ou dans le foyer? Grandes ou petites? Sucrées ou salées? A votre avis, est-ce une bonne habitude à conserver dans notre pays?

CRITIQUE

C'est une très bonne habitude à conserver de faire des crêpes à la campagne. Autrefois dans les fermes on en faisait une grande pile tous les samedis et durant la semaine on les mangeait trempées dans le café, ou le lait, réchauffées au beurre ou tout simplement graissées de beurre ou de confitures. Les recettes sont différentes selon les régions, aussi nous est-il très difficile de donner la meilleure recette. Toutes sont bonnes.

DEVOIR MODELE

Au mois de novembre les travaux de dehors s'achèvent de bonne heure, les soirées sont longues, ma famille me demande de lui faire des crêpes; je me fais un plaisir de céder à son désir. Certaines personnes les font sur le fourneau; dans mon pays on les fait au foyer, sur une gallettoire. Nous les faisons toujours sucrées.

Pour deux livres de farine je prends une livre de sucre, 6 œufs et 8 litres de lait et un peu de sel. Je mets la farine, le sucre et le sel dans une terrine. Je délaie avec 3 litres de lait, peu à peu pour éviter les grumeaux. J'y incorpore les œufs un à un et j'ajoute le reste de lait. On peut aussi faire lever la pâte; dans ce cas il faut la faire 2 heures avant de s'en servir, y mettre un peu de levure et se servir de lait tiède. Je fais chauffer la gallettoire, je l'essuie avec un chiffon huilé, je répands la pâte aussi peu épaisse que possible, je laisse cuire 2 minutes, je la retourne au moyen d'une palette, je laisse cuire 1 minute et je sers. Je continue en remuant la pâte de temps en temps pour qu'elle ne dépose pas.

Faire des crêpes est une très bonne habitude à conserver dans notre pays. Malheureusement, elle tend à disparaître. Il est vrai que c'est un peu long et fatigant à faire, mais les crêpes bretonnes sont tellement renommées que cela vaut bien un peu de peine. A toutes les ventes de charité, à toutes les Kermesses il y a encore un stand de *krampoes*.

Marie-Thérèse DANIEL,
Plomeur (F.).

CINQUIEME ANNEE

TECHNOLOGIE AGRICOLE

C'est le moment de rentrer les betteraves. Que ferez-vous pour qu'elles ne soient pas gelées pendant l'hiver, si vous n'avez pas de grange? Comment les donnerez-vous, et en quelle quantité, à vos vaches? Y mélangerez-vous d'autres aliments?

DEVOIR MODELE

La récolte des betteraves dans notre région se fait fin octobre, début de novembre; la rentrée doit se faire par temps sec; nous avons de la place pour loger la moitié de nos betteraves en grange, l'autre partie est entassée le plus près possible du lieu de leur utilisation; il est bon de prévoir des bouches d'aération, dans le tas formé par des fagots dressés les uns au-dessus des autres, de cette façon, les racines se conserveront mieux. Tous nos soins sont apportés pour préserver le tas de betteraves contre la gelée; nous mettons d'abord une couche de paille, recouverte d'une bonne couche de ronces, si l'on craint beaucoup les grands froids et si le tas est très exposé, on peut recouvrir le tout d'une autre couche de fumier pailleux de cheval. Nos betteraves se conservent ainsi admirablement et très longtemps.

Les betteraves sont hachées au coupe-racines à moteur, après passage dans un décrotteur à sec. Généralement on s'arrange pour donner à nos vaches un mélange de rutabagas et de betteraves, à raison de 35 à 40 kilos par jour et par tête en moyenne, ou on leur distribue le matin un repas de betteraves ou inversement suivant nos disponibilités. A noter que dans la plupart des fermes de notre région, on distribue aux vaches de trop grandes quantités de racines fourragères, alors qu'elles ne reçoivent que très peu de foin, ou même pas du tout. Le rendement serait meilleur en diminuant la ration aqueuse au profit de fourrage sec. L'idéal pour la distribution des betteraves serait, de les découper en cossettes au coupe-racines spécial puis de les mélanger aux balles de blé; ce mélange fermente et est très bien accepté des animaux. Malheureusement dans la contrée, nous ne cultivons presque uniquement que des blés barbus, ces derniers offrent quelques inconvénients pour l'alimentation du bétail.

A. ABGRALL, Ploumoguier (F.).

EDUCATION FAMILIALE

La responsabilité est une obligation dans laquelle on est de répondre de ses actions, de ses paroles, en un mot du mal qu'on fait, du bien qu'on ne fait pas.

Quelles sont les responsabilités d'une jeune fille, d'une femme dans la maison, vis-à-vis des enfants, domestiques, parents, entourage, paroisse, etc... Citez des exemples vécus.

DEVOIR MODELE

Extrait du devoir de F. Reult, St-Nicolas-du-Pélem.

La tâche morale de la femme à la campagne est plus importante encore que la tâche matérielle.

Elle doit être l'aide dévouée et intelligente de son mari, capable de le conseiller, de le soutenir, de le remonter aux heures difficiles, car la carrière agricole est pleine d'imprévus quelquefois décevants.

Extrait du devoir de M. Landuré, Kernilis.

La mère de Don Bosco n'était qu'une simple paysanne et elle est arrivée par ses soins intelligents et chrétiens à faire un grand saint de son petit Jean.

Cet exemple peut encourager les mères et les grandes sœurs qui ont vraiment à cœur de bien élever leurs enfants ou leurs petits frères et sœurs.

Extrait du devoir de Marie Montfort, Combrit.

Responsabilité : Une femme qui comprend le sens exact de ce mot apporte toute son attention à rendre l'asile domestique agréable à tous ceux qui l'entourent; à son mari d'abord, le sourire aux lèvres elle vaque à ses occupations en faisant tout pour faire plaisir à celui auquel elle a promis fidélité et amour. Son plus grand bonheur sera de s'occuper personnellement de l'éducation physique et morale de ses enfants. Ses domestiques trouveront près d'elle l'encouragement et la récompense de leurs durs travaux. Dans son entourage ses voisins l'estimeront parce qu'elle sera toujours prête à rendre service. Dans sa paroisse elle sera l'âme de toutes les œuvres utiles: quêteuse de la propagation de la foi, dizainière de la Ligue d'Action Catholique, etc...

TABLE DES MATIÈRES

QUESTIONS MORALES

ET EDUCATION

Education de l'effort - Education de la gaieté (S. de Kéranflec'h-Kernezne): 12. — Pour être heureuse en ménage: 46. — Comment préparer l'avenir de nos filles (S. de Kéranflec'h-Kernezne): 67. — Lettre à une jeune mariée (M. H.): 72-152. — Pensons aux autres (La ménagère rurale): 82. — Le choix d'une vocation: 91. — L'art de plaire (B. K.): 103-131. — La voix des cloches (L. Soubigou): 125. — Nos responsabilités familiales: comment nous y préparer (S. de Kéranflec'h-Kernezne): 191. — La politesse (Une Lorraine): 99. — Nathanaël (L. Soubigou): 236. — L'art de plaire: savoir causer (B. K.): 228. — Le gaspillage (Armor): 224. — Lettre à une jeune fermière: la maison charitable (M. H.): 223. — Le coin des jeunes mamans: les confidences (P. Fleury): 219. — Comment fortifier la volonté des enfants: 261. — L'air de n'être pas là (M. S.): 266. — Message du Sinaï (L. Soubigou): 267. — Lettre à une jeune fermière (M. H.): 268. — Un faux pas (M. Risler): 280. — La fierté paysanne (S. de Kéranflec'h-Kernezne): 286-320. — La formation morale de l'enfant (S. de Kéranflec'h-Kernezne): 298.

POUR MIEUX VIVRE

(L. Soubigou)

Bonne ou méchante épouse: 46. — Le modèle d'une bonne maîtresse de maison: 84. — Le bonheur de l'âme recueillie: 95. — Devant la souffrance: 167. — La bonté: 203. — Noël: 326.

BASSE-COUR ET LAITERIE

Aviculture: incubation: 185. — Le coryza des poules: 15. — Les poussins (Kleo): 98. — Fabrication des fromages (Kleo): 123. — Comment nourrir vos poules: 129. — L'eau de javel à la laiterie: 135.

LES PROFITS DE LA FERMIERE

L'hygiène du clapier en hiver (J. Fouché): 42. — Les confitures et les conserves (Kleo): 165. — Travaux d'été de la ménagère (Kleo): 202. — Contrôle de la ponte (Le Coq): 236. — L'alimentation des canards (Le Coq): 269. — Le clapier (Kleo): 290. — Le dindon: 331.

JARDINAGE

L'oignon (R. C.): 18-221. — Les dahlias: 39. — Travaux du mois de mars: 80. — Les bégonia erecta (Goubin): 81. — Les fèves: 100. — Les arbustes à fleurs, à feuilles caduques ou persistantes (Goubin): 133. — Travaux de mai: 137. — Endive: 160. — Travaux de juin: 161. — Pour avoir de la salade toute l'année: 194. — Travaux de juillet: 196. — Travaux de septembre: 220. — La fève (R. C.): 260. — De la taille d'hiver des arbres fruitiers à pépins (R. C.): 283.

COUTURE

Le travail de la maman: jours: 21. — Brassière et combinaison en tricot: 47. — Premier manteau de bébé: 108. — Pull-over en tricot: 138. — Brassière travaillée en hauteur: 207. — Pull-over pour garçonnet: 242. — Un peu de couture: 239-263-292-333. — Gants au tricot: 264. — Gilet sans manches: 291. — Pèlerine à capuchon (Marthic): 334.

HYGIENE

L'alimentation de la convalescence (B. K.): 10. — Nos enfants vont en classe (B. K.): 35. — La grippe (B. K.): 43. — Les maux de gorge (Kleo): 71. — Le lait: 94. — Les petites indispositions de bébé: 123. — Les maladies de peau chez le nourrisson (B. K.): 157. — Un bain forcé (Armor): 206. — L'alimentation et la croissance (Le Paysan): 230. — Pour apprendre à soigner vos malades: 259. — L'hygiène de la bouche et de la gorge: 301. — L'œuvre Grancher (M. Briand): 325.

NOS BONNES RECETTES DE CUISINE

Omelette mousseline, carottes à la parisienne, gâteau de riz: 14. — Choux au fromage, velouté de choux-fleurs, fondant au chocolat: 34. — Les pâtes alimentaires: 70. — Menu de Pâques: 101. — Terrine de lapin, petits pois à la Française, œufs au fromage, suprême au chocolat: 126. Recettes de saison: 151-208. — Potage aux pommes de terre et aux tomates, civet de lapin, haricots verts à la crème, charlottes aux pommes: 241. — Consommé Duchesse, escalopes de filet de porc sautées, flan de semoule, flan de pommes de terre, entremets et desserts: 256. — Soupe aux choux, lapin sauté aux oignons, far de blé noir, purée de pommes aux croutons: 300. — Menu pour 12 personnes: 335.

DIVERS

Vœux de nouvel an: 1. — En Hollande: 6. — Assurances sociales: 13-49-97-134. — Ceci c'est une petite histoire 33. — Nouer les deux bouts (F.-M. J.): 41. — A travers la France: aux pieds de Notre-Dame de Lourdes (M. H.): 48. — En Portugal (Le Passant): 75. — Semaine rurale de Quimper: 84. — La badréc de Champagne (Mme Charlier): 96. — Visions d'autrefois (M. H.): 107. — Le livre de saison (J. Pesquiedoux): 107. — Problèmes paysans et apostolat spécialisé (R. P. de Ganay): 127. — Une jeune fille d'autrefois: Anne-Toussainte de Volvire (S. de Kéranflec'h-Kerneze): 162. — Un pèlerinage inoubliable (M. H.): 193. — A la recherche du bon lait en Danemark (Le Passant): 197. — Celles qui s'ennuient (J. Gathy): 210. — De nos élèves: 237. — Ce qu'il faut savoir de l'apprentissage agricole, des cours agricoles et ménagers par correspondance: 231. — En Autriche: 235. — La reine Astrid: 255. — Deuil: 257. — Qu'est-ce qu'un paysan?: 292. — Bibliographie: Sur les routes de Palestine (L. Soubigou): 295. — Histoire d'une grande réalisation (Yan): 330.

CHANSONS

Jeunesse 8. — Quand nous étions petits enfants: 45. — Le pays (H.

Lucas): 83. — C'est la belle Française: 105. — J'ai descendu dans mon jardin: 130. — Comment volent les années: 169. — La Brabançonne: 200. — Notre nid joli (H. Colas): 238. — Mon père m'a donné un mari: 265. — La chanson du veilleur: 297. — Noël ancien: 318.

POESIES

Janvier: 16. — Ouessant (E. Lanyer): 69. — Avril (J. des Cognets): 102. — Fête-Dieu: 156. — Messidor: 209. — Les lavandières (Rozen ar Brezon): 235. — Le bonheur (A.R.): 270.

KORN AR BREZONEK

Gant ar yer (Mab Noni): 17. — Noz Nedeleg (Mab-Sulon): 327.

CONTES ET LEGENDES

Tréphyne et Conomor, légende cornouaillaise (Ely-Monbet): 73. — La légende du clocher de la cathédrale de Tréguier: 258. — Conte de Noël (Mad): 324.

PETIT COURRIER

2, 34, 66, 90, 122, 150, 190, 218, 254, 278, 314.

VOTRE IDEE

2, 37, 77, 104, 136, 152, 205, 294, 315.

COIN DU FINISTERE ET DES COTES-DU-NORD

19, 50, 109, 170, 211, 244, 271, 302, 336.

COIN D'ILLE-ET-VILAINE

20, 247, 271, 307, 337.

PETIT MONITEUR C.M.P.C.

52, 87, 110, 139, 171, 213, 249, 309, 338.

LISTE DES LIVRES

243, 276.

Philippe-Riou, meubles, literies, quai Carnot 5 %

Quimper

Bozec, tissus, avenue de la Gare 4 %
Le Pape et Lelièvre, disques et phonos: avenue de la Gare 5 %
Bochat, bicyclettes: avenue de la Gare 10 %
Dro, Lerie Nationale, avenue de la Gare 5 %
Pennarun, bijouterie: rue Royale 8 %
Morizeau, Fourrures, Place de Brest 10 %

Douarnenez

Kerninon, bijouterie: rue Jean-Jaurès 8 %
Gouzien-Heurté, meubles et literie: rue du Pont 7 %
Bourhis, chaussures: rue des Halles 5 %
Bon Marché, tissus: place des Halles 5 %
Plouhinec, électricité, T.S.F., phonos: rue Jean-Bart 5 %

Pont-l'Abbé

Jacq-Stéphan, chaussures: Rue Danton 5 %
Le Minor, bijouterie, phonos, T.S.F.: 16, rue Poulfanc 10 %
Mme Vigouroux, meubles-literies: 3 et 5, rue Carnot 5 %
Grall Jean, tissus: 13, place Gambetta 5 %
M^{me} Cossec, faïence: rue Thiers 7 %

Pont-Croix

Quillivic (près de la Poste). Tissus et laines 6 %
Goder, Grande Place, Ameublement 5 %
F. Le Guellec, Grande Place, Electricité 5 %
F. Le Guellec, Grande Place, T.S.F. et Phonos 10 %

Rosporden

Satre, bijouterie, maroquinerie, rue Nationale 5 %
Le Gac, chaussures, 17, rue Nationale 5 %

Loudéac

Gallais et Guillamo, confection, tissus, place de l'Eglise 5 %
Anger, librairie, imprimerie, rue de Cadélaç 7 %
Bourdonnec, rue de la Chèze (cycles, réparations) 7 %
M. Jean, Place de l'Eglise. Tailleur, confection 5 %
M. Vavasseur, Place de l'Eglise. Chaussures 5 %

Merdrignac (C.-du-N.)

Crambert-Josset, Tissus, Nouveautés, Modes 7 %
Maison Halique-Boscher, Place de l'Eglise. Tissus 5 %
Monvoisin-Collet, Place du Centre, Tissus, Nouveautés 5 %
Fauvel Victor, route du Morbihan, Bazar 5 %

Guingamp

Maison Julienne (nouveautés) rue Notre-Dame 5 %
Largenton, horlogerie, bijouterie, rue Notre-Dame 5 %
Ruellan, maroquinerie, Place du Centre 5 %
Eouzan, Electricité, rue Notre-Dame 5 %

Pontrieux

Hyacinthe Piriou, route de Plouec (quincaillerie) 5 %
Le Goaziou, rue Saint-Yves (Tissus, confections) 5 %
Mme Guillerm, place de la Liberté (chaussures) 5 %

Lannion

Le Cuziat, bijoutier, place de l'Eglise 5 %
Mengny, confection, chapellerie, place de la Mairie 5 %
Le Jamtel, quincaillerie, succursale de Guingamp 5 %

Perros

Le Jamtel, quincaillerie, succursale de Guingamp 5 %

Callac (C.-du-N.)

Mme Bertrand, place du Centre: Chaussures 5 %
Mlle Cazoulat, place du Centre: Tissus 5 %
Julien Bizien, Place du Centre Bijouterie, horlogerie, réparations. 5 %
Mme P. Le Roux, rue de l'Eglise (nouveautés, confections) 5 %
Mme Henri Le Brun, rue des Portes (Fourrures, peaux, articles de ménage) 5 %

Saint-Brieuc

Gavilloux-Blanchard, 23, rue St-Guillaume: Chapellerie et modes en Gros 5 %
René Le Vaillant, 21, rue St-Guillaume: Porcelaine, faïence, cristaux, verrerie 5 %
Philippe, chaussures, 6, rue de Rohan 5 %
Th. Le Nédélec, 6, place du Théâtre. (Fabrique de Vannerie en tous genres) 5 %
« A la gerbe d'Or », A. Rateau, 2, rue de Siam (bijouterie, orfèvrerie). 5 %
Henry Garoche, Place du Théâtre, (Pharmacie, Droguerie de l'Etoile sur optique, photographie, articles d'hygiène). 10 %
« Au bon Accueil », L. Begrand 2 %
Le Doaré, Epicerie 3 %
Mlle Le Brun, Parapluies, vente et réparation 5 %
Aux Dames de France, Joseph Hamon, 1, rue des Halles et 3, rue de Rohan (Nouveautés, confections, ameublement, meubles, etc.) 5 %
Au Caprice, rue Saint-Guillaume. Tissus 10 %

(A suivre).

LA FERMIÈRE

REVUE MENSUELLE

Abonnement.... 12 fr.

ADMINISTRATION - RÉDACTION

PUBLICITÉ

Office Central - Landerneau

C. C. 6.152 RENNES

Téléphones 42 et 86