
Âmes vaillantes

ATTENTION : CETTE COLLECTION EST TEMPORAIREMENT INDISPONIBLE À LA CONSULTATION. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

Numéro d'inventaire : 2022.9.13

Auteur(s) : Robert Rigot

Type de document : publication jeunesse

Éditeur : Rédaction-administration Coeurs vaillants 31, rue de Fleurus. - Paris - 6e - C.C.P. Paris 1223-59

Période de création : 2e quart 20e siècle

Date de création : 1950

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Magazine illustré non relié constitué de 2 feuilles pliées formant 8 pages. Illustrations en couleurs et noir et blanc.

Mesures : hauteur : 37,5 cm ; largeur : 28 cm (dimensions fermées)

Notes : Numéro d'Âmes vaillantes du 19 novembre 1950 (n° 47 de l'année), comprenant : "Chantal au Katanga", "Bambino", "Viviane et Cie", "C'est la mère Michel", "Le secret du diamant", "Jeannot est un malin !", "Mlle Hirondelle", "Finette détective", "Perlin et Pinpin chez les abeilles", "Sur 2 pieds et 6 roues" (patin à roulettes). S'y ajoutent les rubriques suivantes : "Catherinettes", "Des rémouleurs aux étudiants", "Autour d'une table, entre bons amis", "Histoires de bonnets", des jeux (mots croisés, devinettes). Publicités : Les bonbons La Pie qui chante, Jeudi-matin, Régates.

La bande-dessinée "Chantal au Katanga", dessiné par Robert Rigot et publié en 1950 dans Âmes Vaillantes, fait écho à la propagande missionnaire et en constitue un vecteur. Ce récit s'adresse aux jeunes filles, mais s'inscrit largement dans la lignée de Tintin au Congo, en présentant des missionnaires avant tout civilisateurs et masculins. Voir Philippe Delisle, "Chantal au Katanga de Rigot (1950-1951), un Tintin au Congo pour les filles ?", Social Sciences and Missions, 33, (2020) p. 319–346

"Âmes vaillantes" est un magazine destiné aux filles publié de 1937 à 1963, pendant de "Cœurs vaillants", hebdomadaire catholique pour garçons destiné à la jeunesse, fondé en 1929.

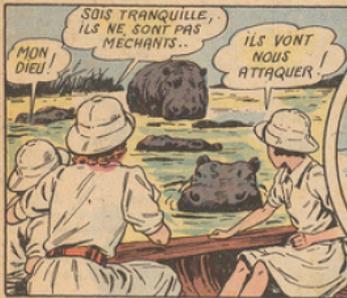
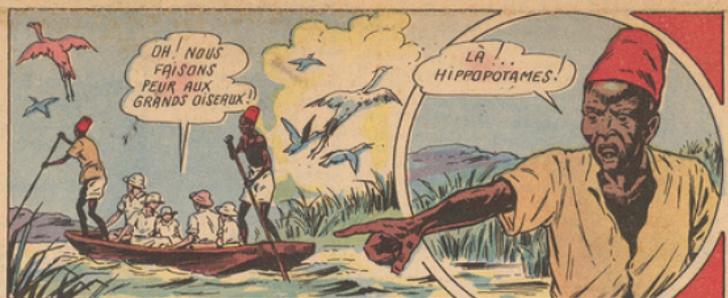
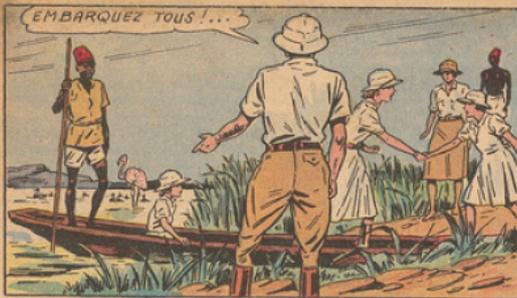
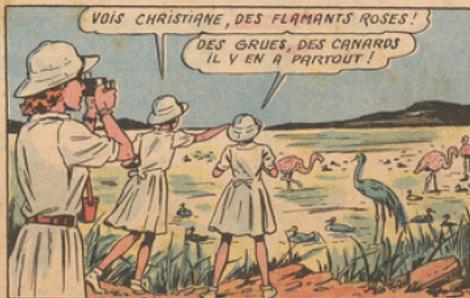
Mots-clés : Publications et imagerie pour la jeunesse

Ames faillantes

FONDÉ EN 1957

Chantal AU KATANGA

Résumé. — Oubliant un moment les mystérieuses attaques dont elle est l'objet, Chantal fait connaissance avec la vie de la brousse et découvre la magnifique nature de ce pays.



POUR NOUS... LES GRANDES



A voici!... Attention!!!

Ah! tu nous as fait peur, nous avons cru que c'était Colette!

Il faut que je vous explique : Colette est la tante de Liliane, une jeune tante qu'on aime comme une camarade et pour qui l'on prépare en grand secret un bonnet de Catherinette. C'est pourquoi je me suis trouvée devant une mystérieuse assemblée dont les couleurs étaient le jaune et le vert, et dont les armes se nommaient aiguilles et ciseaux.

Tiens, Françoise, me déclare Liliane, nous étions en train de parler des origines de la Sainte Catherine. Savais-tu que l'expression « coiffer Sainte Catherine » venait de l'ancien usage d'habiller les statues et que l'on pratiquait beaucoup, je crois, en Espagne et en Italie. C'était un honneur réservé aux jeunes filles et, lorsque l'une ou l'autre ne se mariait pas, l'on disait qu'elle demeurait pour coiffer Sainte Catherine, c'est-à-dire couronner, orner la statue. C'est bien cela, n'est-ce pas? — C'est possible! Mais un vieux chercheur, de mes amis, m'a donné une autre explication bien charmante.



Photo A.D.P.

Catherinettes

Dans plusieurs provinces de chez nous, autrefois, une jeune fille qui se mariait, confiait à sa meilleure amie le soin de préparer et d'ordonner sa coiffure de mariée. C'était une grande faveur, car on pensait que cette tâche portait bonheur à l'amie qui la remplissait : elle devait trouver bientôt un mari! Or, lorsque le temps passait sans avoir réalisé ce vœu, on disait que la jeune fille n'avait de chance de se marier qu'autant qu'elle aurait coiffé Sainte Catherine.

Maintenant, l'usage est inversé. Ce n'est plus la Sainte que l'on couronne, mais les jeunes filles dont elle est la patronne!

Remarquez bien d'ailleurs que Sainte Catherine est la patronne de toutes les jeunes filles et non pas seulement de celles qui atteignent vingt-cinq printemps. C'est ainsi qu'on l'entend d'ailleurs dans la région du Nord.

Alors, vive Sainte Catherine! s'écrie Jacotte. Nous fêterons Colette et toutes les amies du quartier... Et ce sera une joyeuse soirée, je vous le promets!

FRANÇOISE.

Des remouleurs aux étudiants...

ORSQUE les remouleurs réunis en corporation durent se choisir une patronne, ils élurent Sainte Catherine. Mais après eux, les tourneurs et les potiers, les menuisiers, les cordiers et les fileuses réclamèrent à leur tour la protection de Sainte Catherine. Finalement, une vingtaine de corps de métiers, au Moyen âge, se recommandèrent à la même patronne.

La raison de ce choix est contenue dans la très belle histoire que voici :

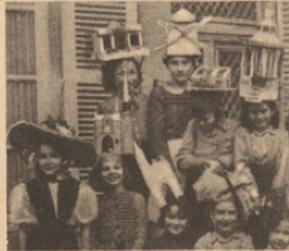
Au troisième siècle, grandissait à Alexandrie une jeune fille, au nom de Catherine. A mesure que passait les années, Catherine se faisait remarquer par son intelligence et sa science. Elle joignit bientôt à toutes ses connaissances celle du Christ et de la religion chrétienne.

Catherine avait dix-huit ans, lorsque l'Empereur Maximin, qui persécutait les chrétiens, ordonna à tous ses sujets d'offrir des présents aux dieux pélagiens, en l'honneur de ses victoires. Catherine ne se contenta pas de refuser, mais elle déclara à Maximin que le seul vrai Dieu était celui des chrétiens. L'Empereur, à la fois stupéfait et furieux de l'assurance de cette jeune fille, voulut la prendre en défaut dans sa foi. Il convoqua une assemblée de savants chargés de contredire Catherine; mais celle-ci, éclairée par le Saint-Esprit, triompha des cinquante savants et de leurs questions.

Alors commença le martyre de Catherine. Après la prison et la faim, vinrent les tortures. La roue sur laquelle la martyre devait être écartelée s'étant brisée, Catherine eut la tête tranchée. D'anciens récits disent que son corps fut miraculeusement transporté sur le Mont Sini. Lorsqu'il fut retrouvé, l'histoire de Catherine suscita l'admiration des chrétiens. Non seulement tous ceux qui, dans leur métier, faisaient usage d'une roue se recommandèrent à Catherine, mais les savants et les étudiants la reconnurent aussi comme protectrice.

LILIANE.

Photo Personnelle



Histoires de bonnets

Une histoire en image : celle de la bonne ville d'Auxerre racontée par ces bonnets, chefs-d'œuvre réalisés par les Athes Vaillantes. La cité toute entière a défilé depuis les monuments jusqu'aux différents métiers : le château, l'église, le kiosque à musique, le garage et l'étalage de la fleuriste.

Un bonnet célèbre et onéreux : le bonnet à poils, longtemps porté par les grenadiers et les sapeurs. Haut de soixante-cinq centimètres, lourd et peu commode, il fit tempêter les « grognards » qui, pourtant, en étaient fiers. Lorsque le port du bonnet à poils fut supprimé, en 1812, on apprit que sa durée moyenne de service était de quatre ans, que l'armée en exigeait 60.000 par an... ce qui nécessitait une dépense de quatre millions de francs.

Une histoire qui ne vous arrive jamais : être triste comme un bonnet de nuit! Ce fameux bonnet de nuit, tenait une place importante dans la garde-robe de nos aïeux, et l'on s'ingéniait à le rendre coquet en l'ornant de « coiffes ». Quand ces ornements manquaient, le bonnet était bien sombre, d'où le proverbe : celui-ci, d'ailleurs, doit se dire : être triste comme un bonnet de nuit sans coiffes.

NICOLE.

Autour d'une table, entre bons amis

Une table accueillante et quelques gourmandises, foi de Jacotte, voilà une bonne entrée en matière pour une réunion : on y fait connaissance, et l'ambiance est vite sympathique. Mais pour que tous soient satisfaits, voici quelques conseils... d'expérience.

Préparez à l'avance un couvert très simple : une petite assiette pour les gâteaux, une tasse et une soucoupe pour le chocolat ou le thé, deux petites cuillères pour chacun. Au milieu de la table : les gâteaux

(s'il y a une tarte ou un cake par exemple, les parts seront coupées d'avance), le sucrier. Si la question de la nappe vous inquiète, n'oubliez pas que le papier de couleur fait de charmants effets en petites nappes individuelles avec serviettes assorties!

Que servir à vos invités ?

Un gâteau genre cake, accompagné ou non d'une crème; une pâtisserie sucrée ou une tarte aux fruits; des petits gâteaux à grignoter en bavardant. En hiver, des boissons chaudes : thé, chocolat, café...

Quelques recettes :

La veille, vous vous serez transformée en marmite : manches relevées et grand tablier.

Le gâteau mousseline. — Pour 6 personnes, il faut 125 gr. de féculé, 75 gr. de sucre, 5 œufs.

Séparer les jaunes des blancs. Dans la terrine où vous aurez mis les jaunes, ajouter le sucre; bien mélanger. Y joindre la féculé en tournant pour obtenir une pâte lisse. Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Verser dans un moule beurré et cuire à four doux 45 minutes.

Les madeleines. — 60 gr. de sucre, 2 œufs, 60 gr. de farine, 50 gr. de beurre, un moule à madeleines.



Photo SÉLECTION

Battre dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter progressivement la farine et le beurre amolli. Puis les blancs battus très fermes. Verser dans les moules beurrés et cuire à four chaud 15 minutes.

Crème anglaise au chocolat. — Pour un litre de lait, 5 œufs, 150 gr. de sucre, 200 gr. de chocolat.

Faire bouillir le lait; y faire fondre le chocolat. Casser les œufs; mettre les jaunes dans une terrine, les battre avec une cuillère. Ajouter peu à peu le lait chaud. Faire cuire la crème sur le feu (ou de préférence au bain-marie) en tournant toujours. La crème épaissira. Mais veiller à ne pas la laisser bouillir. Servir froid.

Avec les blancs d'œufs qui restent de la crème, vous pourrez faire quelques petits fours.

Les tuiles aux amandes. — 25 gr. de farine, la valeur de 2 blancs d'œufs, 75 gr. de sucre en poudre, 30 gr. d'amandes.

Eplucher les amandes (pour le faire facilement, les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante); les hacher. Les mélanger avec la pâte faite des blancs, du sucre et de la farine; ajouter une pincée de sel. Beurrer une plaque et, à l'aide d'une cuillère à café, faire de petits tas. Cuire à four chaud et, à mesure que vous retirez les tuiles du four, les rouler sur le goutlet d'une bouteille.

JACOTTE.



Sur 2 et 6 pieds roues!

BRRROUM!... patatras!...

Et Denise prend soudainement contact avec le ciment de la cour. Mais il faut tout d'abord vous dire que Denise met pour la première fois ses patins à roulettes et qu'elle est décidée à devenir rapidement une championne.

Pour le moment, elle est assise par terre, dans la cour de l'immeuble qu'elle habite avec ses parents.

— Bon début! Le patin à roulettes est décidément un sport violent! murmure-t-elle, en essayant de se relever.

Appuyée sur les mains, elle tente de se mettre debout, mais ses pieds repartent les premiers, toujours si brusquement que le reste du corps n'arrive pas à les suivre.

— Attention!...

Dans un bruit assourdissant, un « bolide » à roulettes la frôle. Denise reconnaît Jacqueline, sa voisine de palier. La fillette est déjà de l'autre côté de la cour, et amorce un virage savant. Denise la suit d'un regard d'envie. Arrivera-t-elle jamais à en faire autant? Arrivera-t-elle tout d'abord jamais à se relever?

Perdue dans sa contemplation, elle avait oublié une seconde sa triste position.

— Allons, ma fille, encore un essai, s'encourage-t-elle.

Mais la voix de Jacqueline lui parvient :

— Attends, Denise, je viens t'aider.

En effet, la voilà. Et, bien équilibrée sur ses deux pieds, elle soutient la débutante.

— Regarde, ce n'est pas difficile : glisse tes pieds l'un après l'autre vers la droite, puis vers la gauche, lentement. Là!... Penche-toi en avant, tu avanceras plus facilement et tu garderas mieux ton équilibre. Tu vois, tu marches déjà mieux, essaye toute seule maintenant.

Vacillante, les bras écartés, Denise glisse prudemment un pied... puis l'autre! Tiens? Elle ne tombe pas! Encore un pas; mais non, pas de chute! Enhardie par ce succès, elle avance plus rapidement, prend un peu de vitesse! Mais voilà que ses pieds s'écartent, s'écartent... Heureusement, Jacqueline, attentive, se précipite pour la retenir.

— Non, Denise, quand tu roules, tiens tes deux pieds ensemble plus rapprochés l'un de l'autre. Viens, nous allons essayer, laisse-toi tirer.

Et Jacqueline s'élançe. Solidement accrochée à sa main, Denise fait tout ce qu'elle peut pour tenir ses deux pieds parallèles; ils tentent bien au début de se séparer et le pied gauche essaye de prendre trop d'avance, mais elle les met rapidement à l'ordre. Et maintenant, elle avance sans effort. Enthousiasmée, elle se voit déjà sur une piste, fendant l'air à une allure

Les batailles de boules de neige ne sont pas encore de saison, les vacances sont finies depuis longtemps; à vous le patin à roulettes! Sur six ou huit roues de bois ou de caoutchouc, laissez-vous griser par la vitesse, mais ne choisissez pas les jambes des passants pour bloquer votre course!



Photo SÉLECTION

vertigineuse, entrecoupant sa course de figures acrobatiques qu'elle exécuterait en se jouant, comme cet homme qu'elle avait vu, avec ses patins à roulettes fixés aux mains.

Pan!... La voilà ramenée brutalement à la réalité! Finis les rêves glorieux, elle est retombée, sur les genoux cette fois! Jacqueline a essayé de la laisser aller seule et voilà! Décidément, l'acrobatie n'est pas encore pour aujourd'hui!

Mais dans un coin de la cour, Jacqueline exécute des figures compliquées.

— Regarde bien, je vais faire le serpent, crie-t-elle. Elle semble vouloir décrire un cercle : tout le poids



Photo LYNX 66 66

LES filles ne coraissent rien aux sports?... Faites mentir cette réputation, et sachez :
— Que le patin à roulettes est né en France en 1906.
— Que l'inventeur des patins à roulettes s'appelait M. Garcin.
— Qu'il a fallu attendre jusqu'en

1910 pour que le patin à roulettes soit considéré comme un sport.

— Que les premières compétitions sportives se disputèrent au Vélodrome d'Hiver.

— Que les premières pistes furent celles de Saint-Didier et de la place Clichy à Paris.

— Que parmi les champions de patins à roulettes de cette époque, on compte Pierre Sergent, devenu coureur cycliste, et Villabella, célèbre ténor de l'Opéra.

— Que le siège de la Fédération française se trouve actuellement à Bordeaux.

— Que les meilleures routes, pour le patin à roulettes, se trouvent près de Bordeaux, et surtout en Italie.

— Que les Italiens sont les meilleurs patineurs à roulettes; que ce sont eux qui ont gagné le plus de championnats.

— Que le rink-hockey est le hockey sur patins à roulettes.

— Que les premiers championnats de patinage artistique à roulettes ont eu lieu en 1947.

— Que les championnats pour femmes ont été supprimés en 1948, parce que l'effort demandé était trop important.

— Que le championnat de rink-hockey de 1950 fut gagné par le club des P.T.T. de Bordeaux.

— Que le patin à roulettes tend beaucoup à disparaître.

Et maintenant, demandez à vos frères s'ils en savaient avant?...



Photo Assouline Press

Originale manière de faire du patin à roulettes! — C'est ainsi que Sven Erick, un jeune Suédois de vingt ans, parait sur la piste du cirque « Appolos » de Stockholm.
Qui devinerait que ce jeune acrobate fut atteint de paralysie infantile?

Une belle Vengeance

VOICI près d'un an il y avait au fameux collège d'Eton, en Angleterre, un élève de 16 ans que ses 90 kilos signalaient facilement aux plaisanteries, aux moqueries même de ses camarades.

Ne l'appelaient-on pas, au choix, le « mince Adam » ou... « Elephant's Child »: Fils d'Éléphant!

Cela ne fait jamais plaisir de s'entendre traiter de pachyderme, surtout quand on s'appelle de son vrai nom Christophe Adami.

On savait bien que Christophe se vengerait un jour ou l'autre, mais en attendant...

Or, dès les premières glaces sur l'étang Fellow, le jeune Malcom s'élança sur cette fragile patinoire. Hélas! ses 40 kilos la firent craquer et la glace s'entrouvrit, juste assez pour que disparaisse le jeune garçon... et elle se reforma.

Comment le sauver?... Il aurait fallu un brise-glace, le temps pressait. On vit alors Fils d'Éléphant foncer sur la croûte glacée, sans même prendre le temps d'enlever son uniforme. De tout son poids il cassa la glace et la refoula aussitôt de chaque côté du gouffre creusé par ses 90 kilos.

A l'endroit où il avait vu disparaître le petit Malcom, il plongea et replongea jusqu'à ce qu'il eût ramené l'enfant à demi mourant.

Et puis, de son pas... d'éléphant, il s'en alla sans s'occuper du reste.

Pour une vengeance, c'était une belle vengeance.

Je pense que l'une ou l'autre des Ames Vaillantes qui liront ceci pourront se trouver, comme Christophe, en état de rancune envers des camarades ou une amie moqueuse? Peut-être en es-tu là?

Alors, un bon mouvement, n'est-ce pas? Comme Christophe... en bonne chrétienne, brise la glace.

MARCEL-JEAN.