Âmes vaillantes

ATTENTION : CETTE COLLECTION EST TEMPORAIREMENT INDISPONIBLE À LA CONSULTATION. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION
Numéro d'inventaire : 2022.9.17
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 : 1951
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 4 février 1951 (n° 5 de l'année), comprenant : "Chantal au Katanga", "Par ordre du roy Henry", "Diavolo", "Viviane et Cie", "Le secret du diamant", "Finette détective", "Perlin et Pinpin chez les abeilles". S'y ajoutent les rubriques suivantes : "La veille de la Chandeleur", "A la mode de chez nous", En attendant...", "Sautez les crêpes !", "Faire feu de tout bois", "Poupette et maman portent la même robe" (patrons), "Appel de S. E. Mgr Feltin en faveur des enfants grecs", "Anne-marie Javouhey". Jeux : mots-croisés, jeu du tam-tam, devinette, charades. Publicités : Les bonbons de la Pie qui chante.
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

N° 5 — LE NUMÉRO : 20 FRANCS (Voir en page 8 les conditions d'abonnement.) — DIMANCHE 4 FÉVRIER 1951

Ames Vaillantes

FONDÉ EN 1937

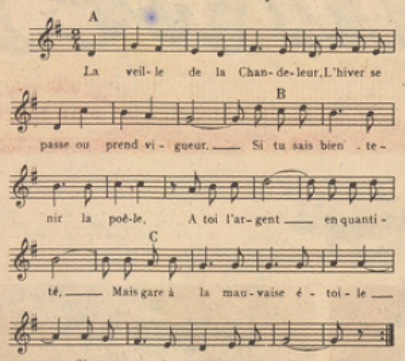
Chantal AU KATANGA

Résumé. — Au cours de leur visite sur le lieu des fouilles, Chantal et ses amis sont abandonnés par leur guide, dans les galeries obscures. Que vont-ils devenir ?...

POUR NOUS... LES GRANDES

La veille de la Chandeleur

(Canon)



Extrait de "La Ronde du Temps" de William LEMIT. Rouart-Lerolle, Edit.rs Propr.rs Reprod. Interd.te

A LA MODE DE CHEZ NOUS

MARDI-GRAS est partout fêté, mais pas toujours de la même façon ! Chaque région a ses coutumes traditionnelles et bien amusantes. Connaissez-vous celles-ci ?

En Poitou, les jeunes bergers et bergères portaient une crêpe à la pie afin de l'encourager à bien remplir sa mission, laquelle est de donner l'alerte à l'approche du loup. La crêpe était suspendue aux branches de l'arbre qui porte le nid, avec des bouquets de bruyères et de lauriers enrubannés. Et l'on dansait ensuite de joyeuses rondes autour de l'arbre jusqu'à la tombée du jour.

Et jusqu'à la fin du siècle dernier, à Aillant, dans l'Yonne, la confection des crêpes se faisait très solennellement. Au matin, du mercredi des Cendres, tous se rendaient sur la place publique et là chacun des jeunes gens devait retourner une crêpe... et prouver son habileté ! Et l'on dégustait ensuite sur place les crêpes confectionnées !

La coutume de manger des bugnes, le jour de Mardi-Gras, date d'il y a fort longtemps. Ne lit-on pas dans de vieux récits qu'il y eut, en 1384, une distribution de beignets aux ouvriers travaillant aux réparations de la Cathédrale de Troyes !

Dans les Ardennes, le roulement du tambour convoquait tous les jeunes gens sur la place de la Mairie et le cortège de Carnaval, musique en tête, faisait le tour du village. Mais gare à celui qui manquait à l'appel : il était mis à l'amende de huit pots de bière !

Il est encore des carnavals célèbres ; dans le Nord de chez nous chaque ville a ses « géants », masques immenses qui prennent part au défilé, au milieu des applaudissements.

LILIANE.

EN ATTENDANT...

EN ATTENDANT que la pâte des crêpes repose, vite, organisez quelques jeux.

Avec de vieux journaux, vous allez pouvoir vous costumer. Divisez les joueuses en groupes de trois, par exemple ; chaque groupe représentant une province ou un pays. Distribuez à chaque groupe, un nombre égal de vieux journaux, de la colle, des ciseaux. Chacun des groupes devra, dans un temps déterminé, découper, fabriquer et présenter les pièces les plus caractéristiques du costume de la région qu'il représente. Gagne, le groupe qui a le mieux réalisé et présenté ses costumes.

Faites aussi le jeu des accessoires. Les joueuses sont toujours divisées en groupes. A chaque groupe (de 5 ou 6 joueuses) on remet un même nombre d'accessoires, aussi dissemblables et fantaisistes que possible : une écumoire, un foulard, une paire de bas et une pipe... par exemple. Il est bien entendu que chaque groupe reçoit des accessoires différents.

A l'aide de ces objets, les joueuses de chaque groupe devront mimer une chanson, une histoire, une fable, un fait historique, une anecdote célèbre. Les actrices qui ont fait preuve de plus d'imagination et de sens comique recevront un prix que vous leur remettrez en grande pompe.

Encore un jeu, pour lequel il vous faut trois valises. Dans chaque valise, vous mettez quelques pièces d'un costume : une blouse, une paire de lunettes, des chaussures et un chapeau, par exemple. (Chaque valise contenant un costume différent.) Bandez les yeux de trois joueuses qui devront ouvrir la valise et enfiler le costume aussi rapidement que possible. Celle qui s'est habillée le plus vite, et le plus logiquement gagne. (Les concurrentes doivent ignorer ce que contiennent les valises.) Essayez ces jeux et inventez-en d'autres !

JACOTTE.

Sautez, les Crêpes !

Photo SELECTION

C'EST le moment de prouver vos talents culinaires.

Je vous donne d'abord la recette traditionnelle des BUGNES LYONNAISES — ou bugnes à l'éperon — telle que nous l'a communiquée une maman lyonnaise.

250 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 80 gr. de sucre en poudre (non cristallisé), un ou deux œufs, 1/2 cuillerée de sel fin, 2 cuillerées de rhum ou de cognac, un peu d'eau de fleur d'oranger.

Au milieu de la farine, faites un trou assez large qu'on appelle une fontaine. Dans cette fontaine, mettez le sucre, les œufs, le sel, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et le beurre que vous avez ramolli à la main. Mélangez d'abord ces produits ensemble dans la fontaine puis incorporez-les peu à peu à la farine. Travaillez vigoureusement la pâte et faites-en une boule que vous laisserez reposer trois heures au moins.

Etendez ensuite la pâte comme pour une tarte et découpez-la, soit en bandes, soit en petites silhouettes amusantes à l'aide de la roulette (éperon). Ayez soin de pratiquer deux petites incisions en longueur, dans le milieu des bugnes, afin qu'elles puissent se retourner et se tortiller à leur aise. Jetez dans la friture très chaude (la friture de végétaline est préférable ; elle donne une bugne plus légère) ; laissez gonfler, sortez, égouttez et saupoudrez de sucre. Servez froid.

Voici maintenant une recette de CRÊPES :

250 gr. de farine, 2 œufs, du lait, une pincée de sel, 2 cuillerées de rhum, de la vanille en poudre, un peu d'huile. Si vous êtes nombreux, doublez les proportions.

Faites une fontaine dans laquelle vous mettez les œufs, deux cuillerées à soupe de rhum, un peu de vanille en poudre et une demi-cuillerée d'huile. Mélangez doucement et ajoutez petit à petit un peu de lait. La pâte doit être bien lisse, sans grumeaux et assez épaisse. Incorporez peu à peu le reste du lait jusqu'à ce qu'elle devienne liquide mais onctueuse. Laissez reposer deux heures.

Faites bien chauffer la poêle et le beurre. Quand le corps gras fume (mais sans brûler) versez une louche de pâte que vous laissez se répandre en couche mince. La cuisson doit être très vive. Dorez la crêpe puis retournez-la en la faisant sauter d'un coup sec (et faites votre possible pour qu'elle retombe dans la poêle !...) Lorsqu'elle est bien dorée des deux côtés, glissez-la sur un plat chaud, saupoudrez de sucre. Tartinez les crêpes de confiture, de compote de pommes, de crème cuite ou de marmelade d'oranges. Roulez-les, arrosez de rhum chaud ou de cognac et flambez-les au moment de servir.

NICOLE.

Faire feu de tout bois

IL fait froid encore. Je ne sais pas si chez toi, on se chauffe au charbon, au bois, ou à l'électricité... Peu importe, pourvu que tu sois bien au chaud en mangeant ta soupe ou en te tricotant des moufles...

Ce n'est pas de ce feu-là que je veux te parler. C'est d'un autre feu aussi que parlait le Seigneur : « Je suis venu jeter le Feu sur la terre, et qu'est-ce que je désire, si ce n'est qu'il brûle ? »

As-tu compris ? Si tu aimes vraiment, pour de bon, le Seigneur, et tous ceux que le Seigneur veut que tu aimes, oui, tu as déjà compris. Si ton cœur est froid, je ne sais vraiment pas comment faire pour t'expliquer ce que c'est que le Feu de la Charité : il faut le sentir ; il faut AIMER, c'est tout. Ça ne s'explique pas, ça se vit.

Et ce n'est pas toujours facile... Seulement, quand on a commencé d'aimer, c'est comme le feu qui prend dans un tas de bois, on ne sait jamais où ça s'arrête, tout y passe. Toi aussi, il faut « faire feu de tout bois », c'est-à-dire, profiter de toutes les occasions de ta journée pour ranimer le feu de ton cœur, pour AIMER.

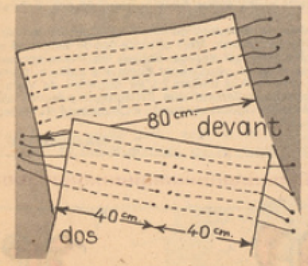
Et si tu le veux vraiment, ta flamme s'étendra au cœur de tes compagnes, puisque le Seigneur, en jetant ce Feu sur la terre (je veux dire dans ton cœur), n'a pas d'autre désir que de le voir embraser tout l'Univers.

Paul BOUIN.

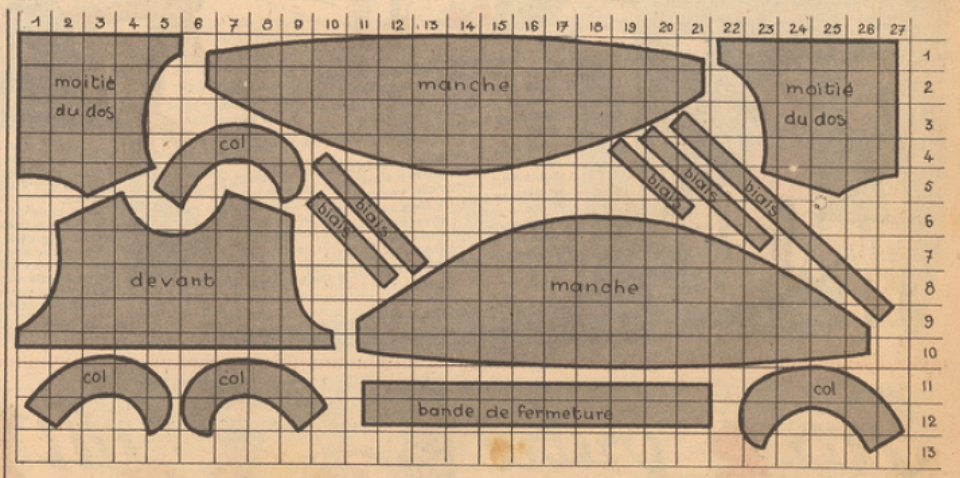
POUPETTE et sa MAMAN portent la même robe

POUR réaliser ce joli modèle, dont les mesures sont données ici pour 16 mois, il faut 1 m. 40 d'étoffe en 80 cm. de largeur. Cette robe peut être faite en popeline légère, lavablaine ou flanelle. Pour la poupée, comme pour la maman, il faut compter trois fois la hauteur de la robe, comme métrage.

Le patron est donné pour l'empiècement dos et devant qui soutient les fronces, les manches et le col. La robe en elle-même est faite simplement de deux morceaux identiques (dos et devant) mesurant 45 cm. de haut sur toute la largeur de l'étoffe.



1° Prendre les deux morceaux du devant et du dos. Tracer à l'envers 5 traits à 2 cm. 5 de distance. Passer 5 rangs de fronces, pour le devant, sur toute la largeur; et en deux parties, pour le dos, afin de permettre l'ouverture de la robe.



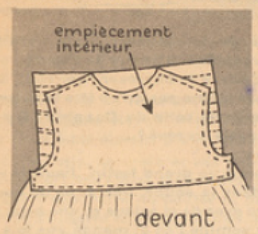
COMMENT COUPER TA ROBE? Voici la disposition qui te demandera le moins d'étoffe.

Pour la robe de la fillette de 16 mois, prends un morceau de journal de 80 cm. de large et trace des lignes tous les 3 cm. Dessine ensuite tes patrons d'après le schéma, puis coupe-les.

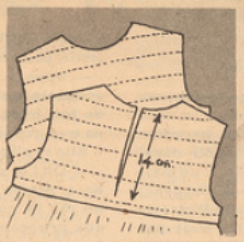
Epingle ensuite tes patrons en papier de journal sur l'envers de ton tissu déplié, en les disposant de la même manière que sur le schéma. Trace à la craie les contours. Puis coupe ton étoffe à 1/2 cm. à l'extérieur du trait de craie; ce 1/2 cm. doit servir pour les coutures.

Lorsqu'ensuite tu coudras tes pièces, tu suivras l'empreinte de craie.

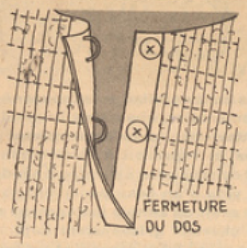
Pour Poupette qui a 25 cm. de haut, tu comptes 1 carreau = 1 cm. Et tu opères de la même façon. Tu verras ensuite comme Poupette et sa maman seront belles, et comme tu seras fière de tes talents de couturière.



2° Après avoir froncé la robe, appliquer soigneusement l'empiècement à l'envers du travail et le faufiler de près. Piquer ensuite à la machine au-dessus des fronces.



3° Découper l'encolure et les emmanchures suivant l'empiècement. Faire de même pour les deux parties du dos. Puis faire une fente au milieu, longue de 14 cm. pour l'ouverture.



4° Poser la bande de fermeture; la piquer puis la retourner. Sur un des côtés, se poseront deux boutons; à l'intérieur de l'autre, brodez deux brides.

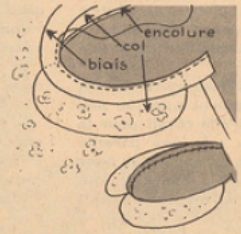
5° Retournez votre ouvrage sur l'envers, puis faites les coutures de côtés à 1/2 cm. du bord. Faites de même pour les épaules. Repasser en ouvrant les coutures.

6° La manche pliée en deux, envers à l'extérieur, faites la couture du dessous. Puis, passez un fil de fronce en haut et en bas.

7° En bas de la manche, posez le petit biais qui fera le poignet; retournez-le, puis terminez-le par un ourlet à l'intérieur.

8° Poser la manche. Faufiler à points serrés sur l'envers, en appliquant l'endroit de la manche sur l'endroit de la robe, puis coudre soigneusement.

9° Coudre sur l'envers, à 1/2 cm. du bord, les deux morceaux du col. Les retourner, puis les repasser. Pour la poupée, supprimer le col; mettre un biais à la place.



10° Superposer, sur l'encolure de la robe, à l'endroit, le col et le petit biais. Piquer, puis retourner le biais sur l'envers, pour cacher les coutures. Coudre à petits points.

11° Faufiler soigneusement l'ourlet du bas, après avoir essayé la robe. Le coudre à petits points. Et ta robe est finie. Repasse-la bien soigneusement. Et voilà.