ILSON'S
Y PADS
tes les mouches, les
aussi. 10c le pa-
ez les Pharmaciens
s et Marchands gé-

AUT PARLER
arler, a écrit quelqu'un, soit:
ation chasse l'ennui. . . Ne
également acquérir la science,
taire.
e n'est-il pas d'or en ce qu'il
elaire vue de l'état d'âme en
dition de la voix, jamais éteins
ouce! si faible qu'on la croirait
idité et qu'on ne l'entend guère
bohu des conversations bryuan-
la voix de la conscience aux
commissions d'erreurs morales:
missions.
rler! Mais avec pondération
ment, sans jeter à tort et à
nots, de phrases. d'idées, d'opi-
peu de réflexion acculera à
grets d'émission.
Il y a nécessité d'alimentation
ersation familiale. . . sachons
au silence, la verve qui aurait
pillement au vent de la malveil-
la curiosité, tout ce qui comble
sa cassette de réserve des sou-
a mémoire: menus potins de
ercles, de boudoirs, parmi les-
issent si facilement, telles de
ères prêtes aux piqures mor-
ot d'atteinte à la réputation du
la dignité de l'Eglise, l'insulte
ou méchamment méditée, à
vine, auteur de la Création.
c'est de toute évidence: néces-
tion! Mais sachons aussi nous
gation n'est ni moins nécessaire
videmment imposée par la rai-

à la conversation notre temps,
de l'intelligence à la recherche
sprit: très bien!
aussi les silences de rigueur au
t de perfection de la phrase de
point d'harmonies musicales
sées et les soupirs: point de re-
sans le silence! Point de per-
de contentement de soi—hors
inutes quotidiennes données au
nt. M. P.

runes
vous empêche de
ces délicieuses
es de prunes, dont
ère avait le secret.
cependant le faire
tenant, le marché est
dant et elles coûtent
OMINION GLASS CO. LIMITED
MONTREAL DEPT. O
mployez les Bocaux
Perfect Seal
Crown
Improved Gem
cette envoyé gratuitement sur demande
OYEZ CE COUPON
nion Glass Co. Limited O
Montréal
uillez m'envoyer votre livre
is sur la mise en conserves, des
ts, légumes, etc.
n.....
esse.....

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

BOUILLIE BORDELAISE

Sans doute votre père fait de la bouillie bordelaise empoisonnée pour protéger ses patates. Intéressez-vous à la préparation de cette bouillie. Très facile à faire, il est nécessaire tout de même de l'avoir préparée ou vu préparer pour bien la réussir.

Il faut pour cela de l'eau, du vert de Paris, de l'arséniate de plomb, de la chaux, 2 sceaux en bois, et un baril.

La formule d'application est la suivante:

40 gallons d'eau
1½ lb d'arséniate de plomb
4 lbs de vert de Paris
4 à 6 lbs de chaux

Vous faites dissoudre le vert de Paris dans l'eau chaude de préférence. Comme ce poison contient parfois beaucoup d'impuretés, il est préférable de le mettre dans un petit sac que l'on suspend au-dessus de l'eau pour qu'il y touche juste par le fond. De la sorte nous aurons une dissolution pure. Comme le vitriol rouge le métal, employez un sceau en bois. Vous devez déduire des 40 gallons d'eau de toute la formule, l'eau qu'il vous faut pour dissoudre le poison et éteindre la chaux.

Cette chaux s'éteint à part dans un autre sceau. Vous ajoutez peu d'eau à la fois à mesure que votre chaux fleurit. Pour obtenir un bon mélange, avec un aide, versez dans un baril, ces deux solutions en même temps juste avant de l'appliquer sur le terrain.

Si vous n'arrosez vos patates tout de suite, brassez bien la bouillie avant et pendant l'arrosage pour que le vert de Paris qui se dépose au fond soit bien mêlé à toute l'eau du mélange. Sans cela la partie supérieure du contenu ne sera pas assez empoisonnée, et la partie inférieure le sera trop, d'où arrosage inutile pour commencer, et trop fort pour finir.

Une bouillie bien faite aura la teinte du bleu de Prusse. Voulez-vous savoir si elle est bonne? Jetez-y quelques gouttes de ferrocyanure de potassium. Si elle devient rougeâtre, d'une teinte vineuse, il y a trop de sulfate de cuivre. ajoutez alors de la chaux tant que le ferrocyanure de potassium ne colorera plus cette bouillie.

Comme il peut y avoir des grumeaux dans la chaux, filtrez-la avant de l'employer à travers deux sacs de toile que vous fixez sur le rebord du baril.

Telle quelle, cette bouillie prévient les maladies des patates, et active la végétation par la chaux contenue. Pour détruire la bête à patates si connue, ajoutez 1½ lb d'arséniate de plomb en poudre pour 40 gallons d'eau.

Pour votre jardin, le quart de cette préparation suffit, puisque la préparation totale s'emploie pour un arpent.

Arrosez dès que vos fanes ont 5 pouces de haut, et ensuite tous les quinze jours si possible.

Adrien Desautels.

POUR ENLEVER LES TACHES

Ce tableau est simple et précieux pour la ménagère, il lui suffit d'y jeter un coup d'œil pour être immédiatement en mesure de détacher une étoffe.

TACHES DE	Sur les étoffes blanches	Sur les étoffes de couleur		Sur les étoffes de soie
		en coton	en laine	
Liquide muqueux du sucre, de gélatine.	Simple lavage à l'eau tiède.			
Graisse.	Laver au savon ou à la potasse.	Laver à l'eau de savon tiède.	Eau de savon ou ammoniaque.	Benzine, éther, ammoniaque, argile, craie.
Couleurs à l'huile, vernis, résines, cirés.	Essence de térébentine, alcool, eau de Cologne, puis lessivage et savonnage.			Benzine, éther, en petite quantité.
Bougie.	Esprit de vin concentré.			
Couleurs, végétales taches de fruits, de vin rouge, d'encre rouge.	Vapeur de soufre et eau de chlore chaude	Laver à l'eau de savon tiède ou à l'ammoniaque.		Comme les étoffes de couleur, mais avec précautions.
Encres, alizarine.	Acide tartrique d'autant plus concentré que la tache est plus vieille.	S la couleur le permet, acide tartrique dilué.		Comme les étoffes de couleur, mais avec précautions.
Rouille et encre de noix de galle.	Acide oxalique chaud, acide chlorhydrique dilué, puis rognures d'étain.	S la couleur est bon teint, essayer avec l'acide citrique.	Si la couleur est naturelle, on peut employer l'acide chlorhydrique	Impossible.
Sang et albumine.	Simple lavage à l'eau tiède.			
Chaux, lessive et alcali.	Simple lavage.	Acide citrique très dilué, versé goutte à goutte sur la table.		
Acides, vinaigres, fruits aigres, etc.	Lavage à l'eau de chlore chaude.	Suivant la délicatesse de l'étoffe et de sa couleur, verser goutte à goutte de l'ammoniaque diluée, le long du petit doigt, sur la tache.		
Brou de noix, couleurs de cuir, fruits, etc.	Eau de Chlore chaude, esprit de vin concentré	Suivant la délicatesse de l'étoffe et de sa couleur laver la tache seule à l'eau de chlore chaude diluée, et rincer ensuite.		
Goudron, cambouis, graisses noircies, etc.	Tour à tour, savon, essence de térébenthine et eau.	Frotter le tache avec du lard, puis savonner. Attendre quelque temps et laver alors tour à tour à l'eau et à l'essence de térébenthine.		Comme les étoffes de couleur, au lieu de térébenthine, benzine, bien imbiber d'eau l'envers de l'étoffe.
Brûlures superficielles.	Frotter avec un chiffon de laine imbibé d'eau de chlore.	Si c'est possible, recolorer ou laisser.		Pas de remède.

La minute pour Dieu

Chateaubriand allait mourir: c'était pendant les journées de juin 1848. Le canon de la guerre civile tonnait dans les rues de Paris. Une clameur sauvage monta jusqu'à la couche et aux oreilles de l'illustre moribond. Il prend alors son crucifix, le regarde et dit: "Jésus-Christ seul sauvera la société moderne! Voilà mon Dieu! Voilà mon Roi!"

Ce furent ces dernières paroles.

Vieux temps, Vieilles choses

Notre histoire en juillet (Suite)

Le 7 juillet.—**1907.**—Décès de Mgr Maxime Decelles, évêque de St-Hyacinthe.

Le 8 juillet

1534.—Jacques-Cartier entre dans la Baie des Chaleurs.

1852.—Un incendie détruit 1200 maisons à Montréal.

1872.—Le premier parlement du Canada est dissout.

1896.—Le cabinet Tupper démissionne.

1920.—L'hon. A. Taschereau est assermenté comme premier ministre.

Le 9 juillet

1615.—De Mont-Royal (Montréal) Champlain remonte la rivière des Outaouais (l'Ottawa) pour se rendre à la Baie Georgienne.

Le 11 juillet

1658.—Le vicomte d'Argenson est nommé gouverneur de Québec.

1666.—Consécration de la cathédrale de Québec, par Mgr de Laval.

1879.—Le marquis de Lorne, et la princesse Louise, arrivent à Québec.

1896.—Sir Wilfrid Laurier est assermenté comme premier ministre du Canada.

Le 12 juillet

1759.—Wolfe attaque Québec.

1816.—Sir John Sherbrooke est nommé gouverneur du Canda.

1849.—La fête des Orangistes donne lieu à des émeutes dans plusieurs villes du Canada, particulièrement à St-Jean, N. B. (12 pertes de vie); à Slabtown, Ont., (85 pertes de vie); à Kingston et à Montréal.

Le 13 juillet

1632.—Québec est rendu à la France.

1844.—Mgr Joseph Signay est sacré évêque de Québec.

1861.—Décès, à Montréal, de M. John Molson, propriétaire d'une grande brasserie et l'un des pionniers de la navigation sur le St-Laurent.

1896.—MM. Monat, Cartwright, Scott, Davies, Borden, Fitzpatrick et Tarte sont assermentés comme membres du cabinet Laurier, que l'on a appelé le cabinet de premiers ministres.

4 Bargains en Musique

1.—6 morceaux de piano, faciles et assez faciles.
2.—3 morceaux de piano et 3 morceaux de chant populaires américains.
3.—3 morceaux de piano et un recueil de 20 morceaux populaires de piano.
4.—6 morceaux populaires américains, chant et piano.
Chacun des bargains port payé..... $1.00
Rêve de Valse chant et piano port payé. .55
Venez au bal..... .55

RAOUL VENNAT
642 St-Denis, - - Montréal

Ça y va! Ça grimpe!
La demande journalière pour les Kellogs
Les gracieux flocons de maïs dont la merveilleuse saveur n'a pas d'égal.

Il faut aujourd'hui un million de paquets par jour pour satisfaire à la demande créée par cette saveur incomparable. Cela signifie que chaque jour les consommateurs de Kellogg Corn Flakes engloutissent la récolte de 485 acres de maïs et 2,000,000 de pintes de lait — plus des tonnes et des tonnes de fruits.

Les flocons de maïs Kellog Corn Flakes sont toujours prêts pour la table. C'est le déjeûner le plus facile à préparer au monde: ni poêle, ni chaudron à laver après ce déjeuner. En vente chez tous les épiciers, et servi dans tous les hôtels et restaurants.

Kellogg's
Corn Flakes

Toujours frais comme au sortir du fourneau. Les Produits Kellogg sont enveloppés à l'intérieur de la boîte par un papier ciré imperméable conservant toutes leur saveur primitive.

Pourquoi les Kelloggs sont toujours en tête!

C'est la saveur—merveilleuse, indescriptible qui fait que les Kelloggs sont au premier rang des céréales prêtes à manger.