

Enleva la Raideur dans le Poignet



Isaac C. Mann, de Métapédia, Que., nous écrit comme suit:
"Il y a quatorze ans, j'eus le tendon du poignet gauche presque coupé. Je ne pus me servir de ma main pendant neuf mois. J'essayai d'autres liniments, des médecins aussi, mais sans résultats. Persuadé par un ami, je me procurai le Liniment Minard et j'en employai une bouteille qui mit complètement fin à mon mal. Depuis ce temps, je fais usage du Liniment Minard dans ma famille et je le trouve aussi efficace que lorsque je l'employai pour la première fois." 807

LINIMENT MINARD
TRIOMPHE DE LA DOULEUR

LE COIN DES JEUNES
Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

N'oubliez pas de m'adresser votre composition littéraire d'ici à la fin du mois.

Concours d'embellissement des terrains de la petite école

Le CONSEIL CANADIEN D'HORTICULTURE offre 3 coupes à cet effet:

(a) Une grosse coupe pour l'école qui a le mieux réussi à embellir son terrain cette année. Elle doit être gagnée 3 fois pas nécessairement de suite pour devenir la propriété de l'école;

(b) Une coupe plus petite pour l'école qui se classe deuxième dans ce concours. Mêmes conditions que la première pour être gardée;

(c) Une coupe miniature de la coupe (a) devant être gardée par l'école qui a gagné cette coupe (a).

Propreté Hygiénique Old Dutch

On peut être certain d'avoir une maison salubre si on y fait usage de Old Dutch tous les jours. C'est un nettoyant naturel, qu'on peut employer sans crainte pour les ustensiles de cuisine, la verrerie, les surfaces émaillées et une centaine d'autres usages. Il ne contient pas de lessive, acides ou substance graveleuse susceptibles d'endommager les plus fines surfaces ou d'abîmer les mains. Pour l'économie, le confort et la sûreté, rien n'est comparable au nettoyeur Old Dutch.

FABRICATION CANADIENNE



GRATIS Ce phonographe ou 100 autres belles primes. Demandez 50 paquets de graines, quand vendue retournes \$3.00. Catalogue de 500 bargains gratuits.

ALLEN NOUVEAUTES, ST-ZACHARIE, QUE.

COUPONS D'ETOFFE

Nous offrons un lot merveilleux de coupons d'étoffes assorties comme lot d'essai. Ces coupons sont de longueurs convenables pour travaux généraux tels que costumes pour dames et demoiselles, blouses, jupes, aussi coupons de longueur diverses de tous styles et couleurs à la dernière mode. Argent remis sans discussion si non satisfait. Paquets de grosse valeur à \$1., \$2., \$3. et \$5 francs.

LE MAGASIN DES COUPONS.
New-Glasgow, Qué.

ABONNEZ-VOUS
au Journal Mensuel de
BRODERIE et
MUSIQUE

VENNAT
3770, St-Denis, Montréal.
25c PAR AN

GRATIS

Magnifique service en porcelaine. 14 morceaux. (Valeur \$4.50.) Donné gratis avec

Le THE et CAFE

MIKADO

VERT, NOIR ou JAPON

EN VENTE PARTOUT—DEMANDEZ-LE A VOTRE FOURNISSEUR

GLOBE TEA CO.
309 Notre-Dame Ouest, Montréal
Tél. Main 5036.

En plus, il y a un prix de \$5.00 pour la meilleure composition littéraire écrite par un élève de la classe arrivée première; c'est-à-dire par les élèves de cette classe concourant entre eux. Il y a un prix de \$3.00 pour le meilleur essai venant de toute autre école qui concourt. Le sujet de cet essai sera: Comment nous avons amélioré nos terrains d'école.

Adrien Desautels.
Juge de ce concours.

Conservation des légumes en nature

Une question importante se pose maintenant. Comment allons-nous conserver nos légumes cet hiver?

Les légumes pour cela diffèrent de procédés parce qu'ils sont plus ou moins tendres, par conséquent plus ou moins exposés aux influences de température. Ils diffèrent aussi parce qu'ils contiennent plus ou moins d'eau, question très importante aussi. Ainsi certains légumes, pour bien se conserver, doivent être récoltés dès qu'ils sont mûrs, autrement ils repartent à pousser, et cela augmente la quantité d'eau qu'ils contiennent. Par conséquent cette nouvelle végétation rend beaucoup plus difficile la conservation de ces légumes. Mais voyons pour certains légumes en particulier l'application de ces lois générales.

Parlons de l'oignon. Ne choisissez pour les conserver que ceux qui sont bien fermes, aplatis, et possédant une tige fine. Dépensez à mesure les gros oignons en forme de globe, ou mal formés, et possédant une tige trop large. Ces oignons sont plutôt des cives comme on les appelle. Ils contiennent beaucoup d'eau, ne sont pas de qualité, et se conservent pas si bien que celui que j'ai décrit plus haut. Pour bien se conserver, les oignons doivent mûrir quand la température est encore chaude. Voilà une des raisons pour lesquelles il faut hâter la végétation de l'oignon par la transplantation et la couche-chaude.

Maintenant où conserve-t-on les oignons? Il faut les garder dans un endroit sec, à une température assez basse pour qu'ils ne recommencent pas à pousser; ce qui augmenterait leur pourcentage d'eau et nuirait à leur conservation. Par conséquent, prenez garde de les mettre près d'une fenêtre

par où le soleil peut pénétrer. Ne les empilez pas non plus, parce qu'ils manqueraient d'air. Si vous devez le faire temporairement, mettez-les par rangs sur des planches un peu soulevées pour que l'air circule bien. Des boîtes à claire-voie en usage aussi pour les patates seraient pratiques pour les oignons. Il y a des légumes qui continuent à végéter en hivernement. Nommons le céleri, les poireaux, les choux de Bruxelles, etc. On enterre les racines de ceux-ci dans du sable que l'on arrose de temps en temps pour tenir les racines humides. L'air doit bien circuler, la température sera basse, et ces légumes se conserveront mieux à l'ombre.

Dans un autre article nous parlerons d'autres légumes. Notez aussi que tous les légumes à encaver doivent être parfaitement sains, autrement ils contamineront leurs voisins, et vous pouvez en subir une grande perte.

Adrien Desautels.

Béatification d'un martyr canadien

Le chanoine André Grasset de Saint-Sauveur, qui a été béatifié le 17 octobre, est le premier canadien à monter sur les autels.

Il naquit le 3 avril 1758 à Montréal, faisant alors partie du diocèse de Québec. Il entra dans les ordres sacrés et fut nommé chapelain de la chapelle Saint-Eutrope le 28 août 1779; le 20 mars 1781 il fut nommé chanoine; le 9 septembre 1783, M. le chanoine Grasset est pourvu de l'un des deux canonicats du trésor de la métropole, bénéfice qu'il possédait au moment de la Révolution française. (A la suppression du Chapitre, il s'était réfugié dans la maison des Eudistes, rue des Postes, à Paris. Son titre de chanoine ne l'obligeait pas au serment, mais arrêté dans cette maison, bien connue pour sa fidélité à l'Eglise, la haine de la foi fut la cause de son incarcération aux Carmes.); le 2 septembre 1792, le chanoine André Grasset de Saint-Sauveur est massacré, à la prison des Carmes, avec ses 212 compagnons en haine de la foi pour refus de prêter serment à la Constitution civile du clergé.

Le "Bulletin de la Ferme"
Rédaction et Administration
111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Revue publiée par le "Bulletin de la Ferme" Ltée.
Imprimée par "Le Soleil Ltée."
Téléphone, 3-4297. • • • Case Postale 229

EDWARDSBURG

CROWN BRAND

SIROP DE MAÏS

AU menu des jours maigres, pour la collation des enfants, le matin au déjeuner, dans la cuisine—ce sirop s'impose par sa saveur et sa qualité. Rien d'étonnant qu'il soit devenu le préféré de la bonne ménagère canadienne. En vente partout en bidons de 2, 5 et 10 livres. Demandez-le.

THE CANADA STARCH CO LIMITED MONTREAL

Faites SAVON
et économisez
Tout ce qu'il y a de la graisse
LESSIVE FLOCO GILL
Directions
à l'intérieur de la boîte
VOTRE EPICIER



La régénération du lait par

Parmi les préoccupations de notre époque, il est l'importance n'échappe à personne la manière de la lait pour qu'il soit, vraiment salubre qu'il peut être. Le consommateur a le droit d'acheter le lait possible. Il se tour aussi, à la pensée que l'lait risque d'être tuberculé, lui suffit d'être rassuré ces deux points pour qu'il de lait avec la croyance le nécessaire est fait pour le plus grand bien. Le gros du public a mérité que la chose est possible.

Comme Bouillottes Patates



Mettez-les dans Patates Emaillées les d'eau. Ajoutez saire et faites bouillir qu'elles soient de part en part. toute l'eau au rôtir. Vous ne voulez faire brûler la vapeur, car soûlément le contenu. Si vous n'avez pas de terres à faire l'une de ces

Marmites
Emaillées
SI