

euses.

e l'Amérique

essé: mais encore faut-il
près en avoir tiré le bois
sées ou le commerce, en
s débris et arracher les
pouvoir herser ou labou-

est en partie compensé
is. Un moulin à scie est
ton. Les prix payés pour
suivants: \$8.50 le mille
ots coupés et empilés sur
; \$12 du mille pieds pour
u moulin. Les colons qui
t l'hiver travaillent au
es chantiers gagnent de
ois, nourris et logés, ou
le préférant, \$3.50 par
s. Non seulement dans
s dans tout l'Abitibi il
orte que si la forêt est un
est aussi une source de

le à celui des plaines de
on abondance les grains,
foins de diverses sortes,
trèfles de la plus haute
rt en Amérique on trouve
si haute qualité pour la
rèfles de choix. Il en est
l'Abitibi.

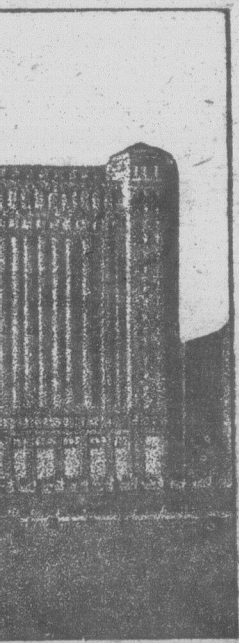
era un fameux pays pour
utrie laitière, à cause de
pâturages, plus spéciale-
qui feront des fossés pour
rains.

e, c'est que l'un des plus
nients de l'Abitibi, c'est
ut des terres. Dans ce
égoutte si facilement que
pas de fossés. Le sol argi-
u dans les terres non fos-
gumes et les grains qui
eau par les années pluvieu-
t de rendement. A Bar-
ier, pourquoi, à côté d'un
donner de trois et demi à
foin à l'acre, voyait-on des
récolte de foin était pres-
a avait été fossoyé et cul-
les autres n'étaient pas
propriétaires s'occupant
rs que de culture.

roches et de sable dans
ts de l'Abitibi est un in-
eux pour la construction,
un avantage pour la cul-

ute traverse le canton Vil-
rd au sud, se rendant jus-
terrains miniers qui se trou-
sinage. Des travaux con-
ent être faits dans les nou-
du canton l'été prochain,
ons en plus de plus grandes
unication, l'avantage de
mes appréciables. Il en se-
ne tous les chemins ne se-
tement terminés.

te à la page 403)



s.-23 étages, plus de quatre
nt une faible idée de ses di-
i y tiendront en permanence

Le soin du lait à la maison

Durant ces derniers temps de grands efforts ont été faits de part et d'autre dans le but d'améliorer la qualité du lait et d'en assurer sa sécurité. Et il a bel et bien été prouvé que un bon système d'inspection et de contrôle a été établi, le nombre de maladies et de mortalités chez les enfants a diminué d'une manière très sensible.

La pasteurisation du lait est pratiquée maintenant d'une façon presque générale et on reconnaît que c'est le moyen le plus efficace qui aide à prévenir la propagation de certaines maladies par le lait. Cependant la pasteurisation ne permet pas de diminuer pour aucune considération, la plus scrupuleuse propreté dans chaque étape de la production du lait.

Le consommateur a le droit d'exiger du lait propre. Le lait sale étant non seulement dégoûtant, mais dangereux.

Très souvent la plus stricte propreté a été observée de la part du producteur, mais tous ses efforts sont rendus nuls jusqu'à un certain point si le lait n'est pas manipulé avec soin et se salit par négligence à la maison.

A l'état naturel, pur et frais, le bon lait a une odeur caractéristique particulière et une saveur légèrement alcaline et agréable, mais l'odeur et la saveur du lait sont deux choses éminemment altérables, et peut-on dire qu'un lait de première qualité n'est pas une chose aussi commune qu'on peut le croire généralement.

Le lait absorbe donc des odeurs et des saveurs très facilement. Il aura bientôt le goût du tabac, des oignons, navets, du poisson, si on le place dans une bouteille ou un pot découverts près de ces produits à goûts forts et âcres. Le lait ne devrait pas, il va sans dire, avoir cette odeur qu'on appelle communément de "vache" qui indique que les granges ne sont pas tenues proprement, que les méthodes de manipuler le lait laissent à désirer et que le lait se trouve par le fait même infecté.

Le lait se décompose plus vite que n'importe quel autre aliment. Parmi tous nos aliments, il offre plus de difficultés en ce qui concerne sa manipulation et son transport d'une manière sûre et satisfaisante. Il demande la plus grande attention depuis la pâture jusqu'au seau et depuis le seau jusqu'au palais.

A la maison il faut donc que la ménagère tienne le lait froid, propre et couvert. Le lait devrait être tenu dans un endroit aussi frais que possible parce que les bactéries se développent plus vite à une température chaude qu'à une température froide. Si l'on se sert d'un réfrigérateur, le lait devrait être placé sur le rayon le plus bas. Après que le couvercle a été enlevé de la bouteille, on peut le remplacer par une tasse ou un verre renversé.

Si l'on n'a pas de réfrigérateur, un bon système est d'envelopper la bouteille d'un linge humide et puis de le mettre dans un plat d'eau froide près d'une fenêtre ouverte. L'évaporation de l'eau tient le lait froid.

Il faut admettre qu'il n'est pas aussi difficile qu'on peut le penser de tenir le lait propre et bon. Il ne faut réellement qu'un peu d'intelligence et de l'attention. Il est reconnu que si le lait est tenu froid et protégé convenablement, il ne change presque pas pendant trois, cinq, même dix jours. Grâce aux précautions spéciales, on peut tenir le lait de sorte qu'on puisse le transporter à travers l'océan sans qu'il cesse d'être en bonne condition.

On rapporte qu'à l'Exposition de Paris de 1900 le lait envoyé en France

de New-York, New-Jersey et de l'Illinois, y arriva en bon état tout en restant pur et doux. Les paysans français étaient tout à fait surpris, n'étant pas capables de transporter le lait sur une distance de plus de cent milles ni de le tenir en bonne condition pendant plus de 48 heures. Celui qui était en charge de la section américaine de l'Exposition eut, dit-on, beaucoup de peine à convaincre les experts du jury que le lait américain était dans son état naturel et qu'il n'avait été ni bouilli ni préparé. Rien

que le froid et la propreté ont obtenu des résultats si magnifiques.

Le lait cru est incontestablement le plus agréable, le plus digestible, le plus recommandable, toutes les fois que l'on est sûr de sa fraîcheur et de l'asepsie au moins relative, des conditions de la traite et de l'embouteillage; mais il est très rare que l'on puisse être certain qu'elles ont été remplies. Donc pour la mère de famille qui a de jeunes enfants et qui doute de la pureté du lait qu'elle emploie, pourquoi ne pas pratiquer la pasteurisation du lait à la maison, pasteu-

(Suite à la page 401)

EXPEDITEURS DE CRÈME

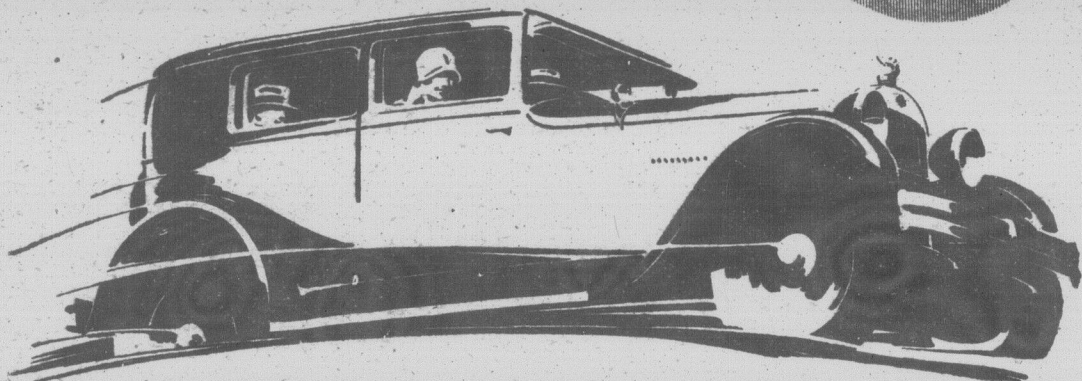
Nous avons besoin de crème pour notre nouveau département de beurre. Les plus hauts prix payés. Paiements hebdomadaires.

WILDGROVE LIMITED.
175 rue Colborne, Montréal Qué.

Il se vend plus de

ESSEX Super

que de tous les autres Six



La Plus Grande Valeur au Monde

c'est le verdict de tout le monde

Ce qui a été dit de plus important au sujet de l'Essex a été dit par les acheteurs aux plus grandes ventes de six-cylindres, avec la préférence la plus accablante dans l'histoire de l'automobile.

Dans bien des territoires les ventes d'Essex excèdent en nombre celles de n'importe quel autre Six, dans la proportion de 2 à 1. Et, avec de légères variations, cette préférence, c'est celle de la nation et de l'univers.

**SUPER-SIX
ESSEX**

Coach - - - - \$885
Sedan (4-portes) - 960
Coupé - - - - 900

(Siège mobile, \$35 en plus)
Tous ces prix f. n. b., Windsor,
taxes en plus.

Les acheteurs peuvent payer leurs
chans à même leur revenu,
avec la plus basse charge
possible pour intérêt,
manutention et
assurance

Le seul prestige qui alimente cet énorme succès, c'est que le public sait que Essex est synonyme de valeur—et cette fois d'une valeur si prééminente qu'elle n'a pas de seconde.

Examiner un Super-Six Essex et l'essayer vous révèle une marge si visible de beauté, performance et confort, que vous ne pouvez vous empêcher de partager l'écrasante conviction du public.

HUDSON MOTOR CAR COMPANY
Détroit, Michigan, E. U.