



NAISSANCE

A FERME NEUVE le 2 octobre, l'épouse de Monsieur G. Sanche a donné naissance à un fils baptisé sous le nom Joseph Louis Roussin, parrain et marraine Monsieur et Madame Louis Piché. B-41

Pour le foyer

"La Bonne Fermière" d'octobre vient de paraître, dans sa toilette aux teintes de froment mûr. Elle offre à ses lectrices une abondance de pages instructives, attrayantes et soignées. En voici le sommaire: "Les monuments témoins", par M. Alphonse Desilets; "La Pharmacie de famille" par Mlle Hélène Durand; "Suggestions automnales" de Corinne Méthot; "L'autorité au foyer familial" par Mme Emmanuel Rousseau; "Les Cercles de Fermières" par M. l'abbé Omer Valois; "Les sorciers de l'île d'Orléans", par J.-Edmond Roy; "Connaissez-vous?" demande Louis Hébert; "Les Fermières au Monument Mar-san" par Yolande; "Expositions locales" par Joseph Morin; un poème de Louis Mercier, intitulé: "Notre-Dame des Petits" et de jolis vers d'Albert Samain sur la "cuisine". La revue de ce mois contient aussi de bons articles pour la ménagère, des échos des activités des cercles de fermières, et de ménagères, des notes bibliographiques et des rapports sur les expositions de cet automne. Le prix de l'abonnement est de 50 sous par année. C'est la seule revue du genre au pays, et la seule dont le prix soit accessible à toutes les bourses. Envoyez votre abonnement à "LA BONNE FERMIERE", Casier Postal 19, Faubourg St-Jean, Québec.

COUPONS D'ETOFFE

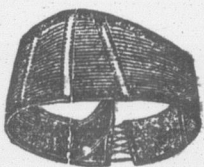
Nous offrons un lot merveilleux de coupons d'étoffes assorties comme lot d'essai. Ces coupons sont de longueurs convenables pour travaux généraux tels que costumes pour dames et demoiselles, blouses, jupes, aussi coupons de longueurs diverses de tous styles et couleurs à la dernière mode. Argent remis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

LE MAGASIN DES COUPONS.

J.N.O.

New-Glasgow, Qué.

Bandage



Herniaire

Si vous désirez guérir votre Hernie n'attendez pas qu'il soit trop tard pour la soigner.

Notre bandage herniaire la retiendra parfaitement.

Demandez nos questionnaires sur la Hernie.

Adressez-vous à nous pour ceinture abdominale.

Nous avons la ceinture Maternité "PATRICIA" recommandée par la faculté médicale.

Ecrivez-nous en expliquant votre cas.

Une dame de grande expérience est à votre disposition.

C. MARTIN

36 et 38, rue CRAIG Est, dépt A. MONTREAL.

LE COIN DES JEUNES

Le rendez-vous des élèves-fermiers et jardiniers

Pour les petites filles

La semaine dernière, nous parlions de la récolte des légumes. Comme nous disions quelques mots sur l'état de maturité des légumes pour la mise en conserve, nous croyons qu'il vous serait fort utile, ainsi qu'à vos parents de connaître le meilleur temps de cueillir les produits que vous désirez canner.

Tout d'abord il ne faut point mettre en conserves des légumes ou fruits de variétés différentes, des légumes ou fruits hâtifs avec ceux qui ne le sont pas. Référez à l'article de la semaine dernière où il est question de mettre en conserves des produits uniformes, c'est pour la même raison expliquée là.

LES FRUITS. Les fruits doux tels que fraises, bluets, framboises, cerises, prunes, etc., doivent être cueillis avant complète maturité. Pourquoi? Parce qu'en mûrissant, ceux-ci dégagent un peu d'acidité, ce qui nuit au goût de la conserve.

Comme les fruits doux s'altèrent très vite après les avoir cueillis, il est important de les mettre en conserve aussitôt cueillis. Par conséquent, ne cueillez que les fruits que vous pouvez canner dans le même jour. La même remarque s'applique pour les légumes tendres: tomates, etc.

Les pêches doivent être encore fermes. Les poires seront tout-à-fait mûres. Les prunes se conservent mal si elles sont trop mûres. Tous les petits fruits: fraises, gadelles, cerises, etc., doivent être bien mûrs mais encore fermes.

LEGUMES. Plantes-racines: Les carottes, betteraves, etc., ont bon goût et belle apparence lorsqu'elles sont de moyenne grosseur.

Ce sera donc aussi alors le temps de les mettre en conserves. Même les petites carottes et betteraves font un joli et bon produit. Ainsi lorsque vous éclaircissez ces légumes, et que vous en avez trop pour la consommation, pourquoi ne pas en faire quelques conserves?

LEGUMES VERTS. Les salades, choux, cressons se mettent bien en conserve aussi. Mais avant, examinez-les bien: feuilles par feuilles pour les bien nettoyer et enlever tout insecte ou larve qui se cacheraient surtout près du cœur.

BLÉ D'INDE. Ne le cannez jamais tout de suite après la cueillette, car il fermente. Le blé d'Inde passe par plusieurs stages lorsqu'il mûrit, notamment le grain devient laiteux, crémeux, pâteux et farineux. C'est dans son état crémeux qu'il fait une bonne conserve.

TOMATES: Les cueillir quand elles sont encore fermes, bien mûres, et bien colorées. Comme ce triage occasionnerait de la perte lors des dernières récoltes que l'on veut sauver de la gelée, alors ramassez la récolte à net, quitte ensuite à examiner chaque produit et enlever toute partie verte, blessure, attache du pédoncule, et saletés. Autrement vous feriez une conserve de seconde classe et de piètre apparence.

FEVES ET POIS EN CANNES: Les ramasser jeunes et encore tendres. Pour les fèves, cueillez-les avant la formation du grain, tandis que celui-ci doit être formé et encore tendre pour les pois.

Adrien Desautels.

Thé dont la saveur est une révélation.

C'est la pureté et l'arome du

THÉ

"SALADA"

qui lui ont valu son immense popularité.

Etiquette brune, 75c.

Mélange Orange Pekoe, 85c.

Succès dans l'enseignement

Mlle Lydia Péthel, institutrice d'Ormstown, vient d'obtenir, pour la cinquième fois, une prime de vingt piastres du gouvernement provincial pour succès dans l'enseignement.

Le fait mérite d'être signalé. Nos institutrices remplissent un rôle d'une importance primordiale. On leur confie la lourde tâche de nourrir l'intelligence des enfants. Elles sont de précieuses collaboratrices des parents dans la culture de la génération qui pousse.

Sans doute, c'est au foyer que se fait le premier travail, et les parents comprennent bien la nécessité d'aider les institutrices; mais l'enfant devient généralement l'homme ou la femme que l'école a préparé.

On ne s'arrête peut-être pas assez souvent à penser que les plus grands savants, les hommes les plus éminents, les autorités les plus compétentes en matières religieuses, agricoles ou autres, ont commencé par épeler "ba, bé, bi, bo, bu, comme les tout-petits, sur les premiers bancs de la classe, à l'école du rang; et que ceux qui viennent d'ouvrir l'abécédaire pour la première fois sont appelés à remplir plus tard un rôle dont la valeur peut être déterminée par l'enseignement qu'ils recevront pendant leurs premières années d'école.

Les bonnes institutrices ont droit à tous les encouragements dans l'accomplissement de l'œuvre admirable et ingrate qu'elles poursuivent.

"La silhouette de la maîtresse d'école, écrit M. Georges Bouchard, dans son livre "Vieilles Choses—Vieilles Gens", est surtout évocatrice de cet être au dévouement sans borne, à la patience inlassable, à la sérénité douce et conquérante, à la sévérité empreinte de justice et de clémence, qui a pris nos âmes au sortir du foyer pour leur imprimer le sceau des vertus civiques et religieuses."

M. Bouchard pense aux institutrices d'autrefois; nous voudrions adresser ces compliments à celles d'aujourd'hui, et dire avec lui: "Honneur à ces institutrices qui ont discipliné nos caractères fougues, qui ont aiguillé, dans la bonne voie, nos facultés intellectuelles et morales en éveil; honneur à celles qui, par leur dévouement et leur travail incessant, ont su maintenir dans nos campagnes ces foyers d'éducation où tant de vocations supérieures ont germé. Honneur à celles qui, renonçant aux charmes de la vie conjugale (charmes qui ne sont peut-être pas indiscutables), se sont fait une carrière de l'enseignement et qui ont vu les enfants de deux générations se succéder à leur école. L'expérience les a encore bonifiées et leur a permis d'agir plus efficacement pour l'orientation des jeunes vers les sphères supérieures de l'activité intellectuelle, civile ou religieuse."

R. M.



SOULAGEMENT

IMMEDIAT
POSITIF

Saviez-vous que la Poudre

ALCALINOL

est reconnue comme la meilleure sur le marché pour tous les cas de:

MAUVAISE DIGESTION
BRULEMENTS D'ESTOMAC
DYSPÉPSIE
CONSTIPATION

Pourquoi ne pas en faire l'essai? ELLE NE VOUS FERA JAMAIS DÉFAUT.

60 cts la boîte.

A.-B. DUPUIS, LIMITEE, distributeurs
190, rue St-Paul, Québec.
Dans toutes les pharmacies et les principaux marchands.

Ce qui peut être le plus funeste au la dépensant dans d'humbles questions monde, c'est un être intelligent qui n'a oï elle devient nuisible, parce qu'elle se pas trouvé l'emploi de son intelligence. pique laborieusement d'y supplanter Car, le plus souvent, il se rattrape en le sens commun (A. Guinon).

Servez-
LA PO
A P
MAG

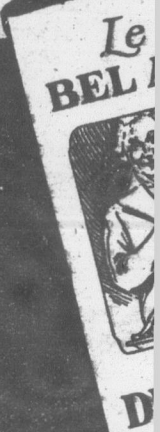


LA CIE. E.W.
TO
MONTREAL

La conserva

Il y a une place
mais la boîte à gl
pas l'endroit qu'il
le miel.

Le miel, de mên
tres solutions suc
centrées, se garde
que l'on prenne les



précie
GRA
à toute

Il contient 3
conseils sur
de la volaille
façon de les
faire rôtir (il
et la méthode
manière de les
également au
rôtissoire cou
abondamment
ment rédigé.
exemplaire GE
qu'à écrire à
plus rapproché
THE SHEET M
OF CA
MONTREAL
EDMONTON. W

ROTIS
Coul
S