'une garde-malade
e de ses boutons

Ime Minnie Fenstere
tons et mes têtes noires
ient au point que je
l'excéma. Je m'en con-
nalade de mes amies. Je
tipation et d'indigestion
n temps. Cette garde-
illa d'essayer les Petites
ur le Foie. Vous pouvez
trait que le traitement a
je suis maintenant déli-
pation.
n chronique est bien des
s boutons. Les Petites
cur le Foie encouragent
ner ces poisons.
armaciens. Paquetage
c.

ion des chevaux
travaillent pas

nières années le Dr G.-A.
Station expérimentale de
., a étudié la question de
s chevaux qui ne travail-
en vue de réduire les dé-
e possible. Il y avait dans
une demi-douzaine de
et de juments dont l'âge
dix-neuf ans. Pendant la
ne la quantité de fourrage
nent réduite jusqu'à une
langé, une livre de paille
vre de carottes ou de ruta-
e cent livres de poids de
semaines avant de remet-
au travail sur la ferme au
tion a été graduellement
menée à la quantité nor-
onnait que deux repas par
hiver et les chevaux, qui
ans des box-stalls, n'ont
il à l'exception de quelques
modéré, et tous étaient en
ommencer à travailler en
tation moyenne de poid sa
et elle n'a pas coûté cher.
endant, que si les chevaux
automne, il faut les remet-
avant de commencer à ré-
riture. Disons aussi, que
e box-stalls où ils peuvent
aut leur donner de l'exer-
nps le permet, et peut-être
nourriture. Les animaux
exigent naturellement une
plus forte que les animaux
oles. Dans tous les cas, les
es augmentations dans la
toujours se faire graduelle-

EZ PARFAIT
se facile à obtenir

Notre modèle Tra-
dos No 25 refait
tous les nez disgra-
cieux rapidement,
permanemment, con-
fortablement et sans
douleur, à la mai-
son. C'est le seul
dispositif breveté s'a-
justant, sûr et ga-
ranti, pour rendre
le nez parfait. Plus
de 37,000 personnes
satisfaites. Recom-
mandé depuis des
années par les mé-
decins, 16 ans d'ex-
a fabrication des redresseurs

e 25 jr. pour enfants
attestations et la brochu-
qui vous dit comment obte-
rfait.
ETY, SPECIALISTE
Binghamton, N. Y.

nt Français compte 584
sénateurs.

LE CHEZ-NOUS du MARAICHER

RAPPORT TELEGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHE DE MONTREAL

RAPPORT 4 NOVEMBRE 1926

Commerce tranquille, sauf pour les pommes de terre qui est actif.

Pommes de la Nouvelle-Ecosse, Gravenstein, baril No 1		$4.50
Pommes de la Nouvelle-Ecosse, Gravenstein, baril No 2	$3.75 à	4.00
Pommes du Nouveau-Brunswick, Alexander et Wolf River, No 1		5.00
Pommes du Nouveau-Brunswick, Alexander et Wolf River, No. 2		4.50
Pommes de terre, Blanches, 80 lbs. Canada, "A"		2.00
Pommes de Québec, McIntosh, Fameuse, baril Bo 1	6.50 à	7.00
" " McIntosh, Fameuse, baril, No. 2	5.50 à	6.50
" " Wealthy, No. 1	4.50 à	5.00
" " Greening, No. 1	4.50 à	5.00
" " la caisse, belles	2.00 à	2.25
Pommes de terre, blanches, 80 lbs. Canada. "A"		1.75
Pommes d'Ontario, McIntosh, Fameuse, baril, No. 1	6.50 à	7.00
" " McIntosh, Fameuse, baril, No. 2	5.50 à	6.50
" " Wealthy, No. 1	4.50 à	5.00
" " Greening, No. 1	4.50 à	5.00
" " Greening, No. 2	4.00 à	4.50
Céleri, 3 à 8 doz.	2.00 à	3.25
Raisins, six,	.35 à	.37
Oignons, rouges, Standardl quintal	2.50 à	2.75
Pommes de la Colombie-Anglaise, McIntosh, caisse, très belles		3.00
" " " McIntosh, caisse belles		2.75
" " " Wealthy, belles, la caisse		1.75
" " " Jonathan, caisse, très belles	2.50 à	2.75
Poires importées, Howell, caisse, belles	4.00 à	4.50
Poires importées, Anjou, caisse, belles	4.00 à	4.50
Raisins, Emperor, cageot, 4 paniers		2.75
Raisins, Emperor, petit baril	5.00 à	5.50
Cornichons, cageot	2.25 à	2.50
Oignons, Espagnols, caisse, beaux		3.25
Oignons Espagnols, demi-caisse, beaux		1.75
Laitue, Iceberg, cageot	4.00 à	4.50
Céleri, Californie, cageot	7.00 à	7.50
Pommes, Fameuse, baril, No. 1	6.50 à	7.50
" " " No. 2	5.50 à	6.50

Arrivages de wagons du 2 au 3 novembre:

P. E. I., 4 de pommes de terre.
N. B., 2 de pommes de terres, 2 de pommes.
Québec, 25 de pommes de terre, 1 de pommes.
Ontario, 5 de pommes, 2 de raisins, 2 de fruits mélangés.
C. B., 1 de poires, 1 de pommes.

Importés:

1 de poires, 2 de laitue, 3 de raisins, 3 de bananes, 3 d'oranges, 1 de citron.

J. H. L.

La fabrication du cidre de pomme

Qu'on me permette de suggérer aux cultivateurs, propriétaires d'un gros verger dont ils ne peuvent consommer toutes les pommes, faute d'appétit ou de goût, une méthode d'utilisation très pratique pour ceux qui habitent loin des centres commerciaux ou qui sont condamnés de quelque façon à laisser perdre une source appréciable de revenus.

Il s'agit de la fabrication du cidre de pommes.

Pourquoi, comme en Bretagne et en Normandie, ne ferions-nous pas du cidre une industrie domestique qui ferait le plaisir de nos tables, la richesse de nos caves, en attendant de pouvoir en faire un commerce facile et avantageux?

La fabrication du cidre se résume en ces très simples opérations:

1. Peler les pommes quand elles sont arrivées à maturité;
2. Les presser fortement.;
3. Entonner le moût proprement;
4. Soutirer après fermentation.

Il faut pourtant concevoir que s'il n'est pas besoin de connaissances bien étendues pour faire du cidre, il est un peu moins facile de faire du bon cidre, de bon goût et de bonne garde.

A cette fin, il faut d'abord choisir de bonnes pommes, et j'appelle bonnes, celles qui sont riches en sucre. C'est le sucre qui donne l'alcool et par suite qui communique à la liqueur sa force. Trop acides, les pommes ne procurent pas un cidre de conservation.

Les pommes doivent être saines, cueillies avec précaution, ni en temps de pluie ni à la gelée, encore moins exposées aux déprédations du bétail ou autres souillures qui nuisent nécessairement à la qualité et à la garde du cidre.

Ce qu'il faut bien savoir, c'est que la plus minutieuse propreté doit présider nécessairement, non seulement à la fabrication du cidre, mais à la rentrée et à la conservation des pommes. La pluie en lavant les pommes, les affadit, et quelquefois, aussi les dépouille des ferments nécessaires; la gelée n'est pas moins à redouter, d'abord pour la bonne conservation, ensuite pour la bonne marche de la fermentation.

Les pommes gâtées ne font qu'applatir le cidre et lui donnent mauvais goût. Malgré ce qu'en dicent certains praticiens les pommes pourries ne sont pas meilleures à faire du cidre qu'à manger.

Pour en extraire le jus sucré, il faut écraser les pommes, déchirer aussi complètement que possible les cellules qui retiennent avec l'eau, le sucre et les autres principes constitutifs. Il n'est pas nécessaire de le réduire en bouillie, mais il importe de ne pas laisser de morceaux trop gros. Dans le premier cas, on obtient trop de lie, dans le second on perd une quantité notable de moût.

Le pilage fait, il s'agit de presser le moût, ce qui doit se faire rondement en profitant des belles journées d'automne.

Pour pressurer, il faut d'abord, "monter la motte" c'est-à-dire disposer le mare par rangs de 6 à 5 pouces, entre lesquels on met un rang de paille ou mieux encore des paillassons qui facilitent l'opération.

On peut également se servir de toiles dans lesquelles on emprisonne le mare. Ces toiles durent longtemps et donnent au montage une célérité remarquable. Elles facilitent l'écoulement aussi bien que la paille, et demandent une bien moindre dépense de main-d'œuvre.

Le pressurage étant fait, et aussitôt le jus tiré, on le met dans des tonneaux que l'on doit remplir le plus tôt possible. Au bout de quelques heures, quand il fait chaud, de quelques jours si la température est froide, on voit sortir d'abord lentement puis fort, enfin avec violence, des bulles gazeuses qui soulèvent les grosses lies et les projettent même pardessus la bande si l'on a trop fait le plein.

Pour empêcher le trop grand et souvent préjudiciable contact du liquide avec l'air, qui peut n'être pas toujours très pur, on met sur la bande une toile que l'on couvre de sable.

La fermentation dure quinze jours à peu près. Au bout de ce laps de temps, le calme est presque revenu. Le moût sucré a pris un nouveau goût, il est devenu du cidre. C'est le temps alors de soutirer; cette action débarrasse le cidre de ses impuretés et le met à l'abri des ferments de maladie, sans crainte d'amaigrir le cidre. Ce soutirage doit être fait avec promptitude et grande propreté. Dans une cave propre on peut se servir de seaux sans inconvénients, mais on préfère toujours ces petites pompes si commodes qui font le travail avec promptitude et sans exposer le cidre à l'air. Pour éviter que la fermentation ne se ralentisse après le soutirage, que le cidre tarde trop à se parer et reste pour ainsi dire éventé, on doit prendre des précautions pour ne pas en abaisser la température et ralentir l'action des ferments.

On peut clarifier le cidre, mais alors on lui enlève une force substantielle.

La conservation de ce cidre bien fait, mis en bouteilles, est assurée et recommandable pour les amateurs qui n'en font qu'une petite dépense. Lorsqu'il est bien paré et mis en bouteilles, il ne fermente plus, pour ainsi dire et on peut le garder ainsi, pendant plusieurs années, où il renchérit.

Conclusion: Bonnes pommes, propreté, bon cidre.

Corinne Méthot,
Inst. Officielle.

"La Bonne Fermière".

SOULAGE SA HERNIE

En levant une valise, il y a plusieurs années, j'attrapai une mauvaise hernie. Les médecins me dirent que mon seul espoir de rétablissement c'était une opération. Les bandages herniaires ne me firent aucun bien. Finalement, je mis la main sur quelque chose qui me soulagea de façon prompte et complète. Des années se sont écoulées et la hernie ne s'est plus montrée, bien que je travaille fort comme charpentier. Il n'y eut là-dedans ni opération, ni perte de temps, ni malaise. Je n'ai rien à vendre mais je vous dirai tout ce qui est nécessaire pour effectuer un traitement radical sans opération, si vous m'écrivez. Eugène-M. Pullen, charpentier 31 N, avenue Marcellus, Manasquan, N.-J. Vous ferez bien de découper cette annonce et de la montrer aux autres qui souffrent de hernie—vous pourrez leur sauver la vie ou au moins faire cesser la misère de l'hernie et l'ennui et le danger d'une opération.

Hemorroïdes

Pour un Demi Siècle le Meilleur
Traitement pour cette Maladie a été

L'ONGUENT du Dr CHASE

La brûlure du framboisier

On s'aperçoit de la brûlure du framboisier par la présence de tiges mortes vers la fin de l'automne et en hiver, nous disent le Dr. Berkeley et M. Jackson, préposés au laboratoire fédéral de pathologie végétale de St. Catharines, dans un feuillet qu'ils viennent de publier, à Ottawa, sous le titre "Etude des maladies du framboisier". Ils ajoutent que toutes les tiges mortes ne sont pas nécessairement causées par la brûlure, mais que ces tiges mortes sont nombreuses dans une plantation où la brûlure a sévi. Les tiges qui paraissent être saines, quoique légèrement affectées par la maladie lorsque l'hiver arrive, peuvent mourir, et alors leurs bourgeons ne s'ouvrent pas au printemps; elles peuvent aussi mourir en partie, si bien qu'il ne s'ouvre que quelques bourgeons sur certaines sections, où elles peuvent encore produire des feuilles normalement et dans ce cas, les feuilles et les tiges latérales sont rabougries et tous les fruits formés sont petits et sont sans goût. Le plus souvent, ces tiges perdent leurs feuilles et meurent avant de rapporter des fruits.

Pour prévenir la brûlure, disent les auteurs de ce feuillet, il faut avoir soin de ne planter que des sujets sains et certifiés, au sujet desquels on peut avoir des renseignements en s'adressant au laboratoire que nous venons de mentionner. Il ne faut pas planter dans un sol qui vient de porter une récolte de pommes de terre, de tomates ou d'aubergines sans être sûr que ces récoltes étaient parfaitement saines, parce qu'elles sont sujettes aux mêmes maladies; on devra pratiquer un assolement de quatre ou cinq ans; c'est un mauvais système que de planter des pommes de terre, des tomates ou des aubergines entre les rangées de framboisiers. Enfin le meilleur moyen de prévenir la maladie est encore de planter des variétés résistantes ou réfractaires.

Lisez le Bulletin de la Ferme

99.9% de Sel véritable
Sel spécialement purifié
WINDSOR
Apporte de nouveaux perfectionnements à la fabrication du beurre

Exempt de toute amertume et autres impuretés qui affectent la douce saveur du sel pur.

Cette remarquable pureté est uniformément maintenue. Le Sel Purifié Windsor est vendu avec une plus forte garantie de pureté que n'importe quel autre sel de commerce.

The CANADIAN SALT CO.,
Limited
WINDSOR ONTARIO

11 11 11