

# Carnation Milk

From Condensed Milk

## Des Belles Fermes Laitières Du Canada

Vient le lait riche et crémeux que vous avez dans le bidon Carnation étiqueté rouge et blanc. Il est strictement éprouvé quant à sa pureté et à sa richesse, évaporé à double richesse et gardé sain par la stérilisation.

Quand vous en avez besoin, ouvrez un bidon—vous le trouverez toujours frais et doux. Vous le savourerez à la place de la crème sur les céréales, les fruits et dans le café. Pour le thé, servez-vous en dilué, une partie de Carnation pour trois parties d'eau.

Ajoutez au Lait Carnation un peu plus d'une égale partie d'eau et vous aurez du lait de consistance naturelle, pour tous les cas où il est requis. Le Lait Carnation est commode et économique. Commandez-en chez votre épiciers plusieurs gros bidon [16 onces] ou une caisse de 48 bidons.

Le Livre de Recettes Carnation contient plusieurs bonnes recettes comme ci-dessous. Demandez-en un exemplaire par écrit.

**SAUCE CREME BLANCHE (pour légumes à la crème):**  
2 c à s farine, 1/2 tasse Lait Carnation, 2 c à s beurre ou substitut, 1/4 c à s sel, 1/2 tasse eau.

Fondez le beurre ou son substitut, ajoutez la farine et remuez jusqu'à mélange complet. Ajoutez le lait et cuisez environ cinq minutes ou jusqu'à épaississement du mélange, puis ajoutez les assaisonnements. Cette recette fournira une tasse de Sauce Blanche.

Tous les légumes peuvent être mis à la crème. Les légumes doivent être cuits soit en les faisant bouillir, soit à la vapeur. Après cuisson, avec sel, égouttez et ajoutez la sauce crème.

L'étiquette est Rouge et Blanc

Produit en Canada par la  
**CARNATION MILK PRODUCTS COMPANY, LIMITED**  
Aylmer Ontario

## A l'Assaut des Pics des Montagnes Rocheuses

En haut.—Un camp à proximité des champs de glace Columbia. En bas.—L'un des pics escaladés par les étudiants.

Dans le médaillon.—Sur les champs de glace. A droite.—Edward Fuss, guide suisse à l'expédition du Pacifique Canadien.

TROIS étudiants américains viennent d'inscrire leurs noms dans les annales de l'alpinisme canadien, en faisant la conquête de cinq pics encore jamais escaladés jusqu'ici. Ces jeunes gens, Osipenko et Frederick Field et Leonard Harris, tous trois de Boston, quittèrent le lac Louise en juillet dernier, accompagnés de deux guides expérimentés, de cinq muletiers et de dix-neuf chevaux. Après avoir couvert une distance de 200 milles environ, ils se trouvèrent sur le fameux champ de glace Columbia, où leur marche devint ensuite excessivement difficile à cause du vent qui parfois soufflait en véritable ouragan. Sans se laisser abattre par les multiples obstacles qui se dressaient sur leur route, nos jeunes alpinistes prirent, sous l'habile conduite de Edward Fuss et Joseph Biner, guides suisses expérimentés, parvenir au sommet de cinq pics que n'avait encore jamais touché un pied humain. Ce sont les monts Patterson, 10,400 pieds; Sir James Outram, 10,700 pieds; South Twin, 10,000 pieds et deux autres pics sans noms, qu'ils appellent Harvard et Hotchkiss, en l'honneur de leurs universités respectives. Comme le motif de leur voyage était tout spécialement d'accomplir le mont South Twin, ils revinrent plus que satisfaits d'avoir ainsi tellement dépassé leur but. Ils découvrirent même une autre route beaucoup plus facile pour atteindre le sommet du mont Columbia, haut de 12,000 pieds et le second des Rocheuses pour son altitude.

Edward Fuss, à qui revient une large part du succès de cette expédition, est un Suisse à l'emploi du Pacifique Canadien, qui guide dans les Rocheuses depuis 1903; son expérience est d'un précieux appoint dans un voyage de cette nature. La Compagnie a encore à son service, au lac Louise, à Banff et à Glacier, plusieurs de ces guides suisses qui conduisent dans les montagnes, ceux qui désirent faire l'expérience des sensations que procure la conquête des hautes altitudes.

L'un des incidents les plus agréables de l'expédition des jeunes étudiants de Boston, fut la rencontre aux fourches seulement de leurs muletiers. On passa une agréable soirée à causer des choses du pays, à faire un peu de chant et de musique en face d'un feu de bivouac, puis le lendemain, les deux groupes se séparèrent, s'enfonçant dans les montagnes dans deux directions opposées.

# Page Agricole

## LE PORC A BACON

N. de la R.— Nous commençons, cette semaine une série d'articles sur le porc à bacon, que nous empruntons d'un feuillet que vient de publier le ministère de l'Agriculture d'Ottawa, écrit par A. A. McMillan, chef du service des moutons et des porcs du Dominion. L'élevage du porc à bacon est aujourd'hui reconnue une nécessité. C'est pourquoi nous conseillons alors à tous les cultivateurs de lire attentivement ces articles, dont ils retireront un grand profit.

## POURQUOI ON ELEVE LE PORC A BACON AU CANADA

Le porc à bacon est le résultat des efforts que les éleveurs se sont imposés pour produire un animal dont la viande, après engraissement, puisse répondre aux exigences du public consommateur. Les ménagères anglaises, bientôt suivies en cela par les ménagères canadiennes, voulaient avoir du bacon plus maigre et de bonne qualité. Cette demande est aujourd'hui générale, et le bacon gros, ou grossier, n'est plus apprécié.

Les salaisons et tous ceux qui s'occupent d'abattre les porcs et de distribuer leurs produits, ont constaté que l'animal qui fournit les coupes demandées par le commerce de détail et qui permet ainsi de satisfaire aux exigences des ménagères, aussi bien

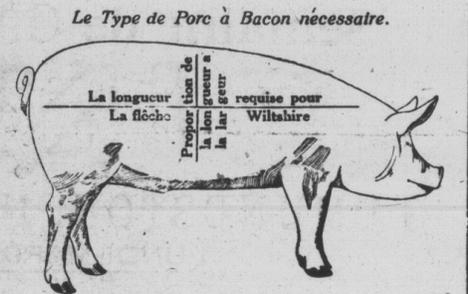


et on n'aura aucune peine à comprendre ceci, si on compare le prix relatif de la viande de l'épaule à celui des autres parties de l'animal. Le dos doit être légèrement arqué, à partir du cou jusqu'à la queue, à côtés bien ressortis, tombant droit, dominant un côté lisse et égal, se confondant bien dans l'épaule et les quartiers de derrière. Le fini, qui est si important, est clairement révélé par la ligne du dessus. Les porcs bien finis sont porteurs d'une largeur moyenne, indiquant un rien profond et plein et une croupe longue et bien développée. Lorsque l'animal est parfaitement fini, il porte de 1 1/4 à 1 1/2 pouce de gras, également réparti le long du dos. Le jambon est lisse, allant en s'éclaircissant, et il porte pas de bosses inutiles de graisse. Le porc à bacon a les pattes légèrement longues, l'ossature forte, mais les os sont secs et forts, sans grossièreté, et l'animal se tient droit et fort sur ses jarrets. La qualité des os est importante; elle se rattache invariablement à la constitution et à l'engraissement. En somme, le porc à bacon est un animal lisse allongé, profitant bien, tenant un parti excellent de sa nourriture, et qui, lorsqu'il est engrais-

## SCIENCE, ARTS, LITTÉRATURE

### L'INFINIMENT PETIT.

Le célèbre abbé Moreux vient d'ajouter à la collection Res Mirabilis un volume qui passe en intérêt, si cela est possible, ceux qu'il a publiés jusqu'ici: Le volume d'une centaine de pages est imprimé sur vergé de Vervol et contient plusieurs gravures hors texte de même que des cartes et des figures originales. Il a pour titre l'Archimède moderne. Voici la table des matières:— L'Archimède et la pierre philosophale, Atomes et molécules, L'infiniment Petit, L'Unité de la matière et la Transmutation des éléments. Nous sommes d'autant plus heureux de faire part de cette nouvelle à nos lecteurs qu'ils sont très friands de l'abbé Moreux. Bon nombre des ouvrages que nous recevons dans les colis d'aujourd'hui sont vendus à l'avance. Nous prions donc ceux des fervents de Moreux qui ne veulent point être déçus de sa hâte. Comme l'ATLANTIDE, premier numéro de sa série, ce volume se vend 30s au comptoir, 35s franco, prix exceptionnellement bas. Adresser toutes les commandes au SERVICE DE LIBRAIRIE DU DEVOIR, 336, N.-Dame est. Main 7460. L'abbé Moreux est un vulgarisateur célèbre; il rend la science non seulement accessible, mais prenante pour tous. En dépit de sa bonne volonté, il ne peut éviter tous les termes techniques. Pour le lire et le comprendre, il est bon d'avoir un dictionnaire excellent. Voyez ci-dessous la liste de ceux que nous offrons. Spécialement recommandé, le Grand LAROUSSE ILLUSTRE en 13 volumes qui se complète par le Larousse mensuel. Toute la science en treize tomes. Petit Larousse Illustré dictionnaire complet, édition française, prix régulier, \$2.25, prix spécial, \$2.00. Petit Larousse de poche, prix régulier, \$2.00, avec tout achat d'une piastre, \$1.50, gratis avec tout achat de \$15.00. Larousse Universel, ouvrage le plus récent, deux magnifiques volumes reliés toile, fers spéciaux, 8x12, 2,600 pages, 128,416 articles, 27,000 gravures, 72 planches en simili gravures, 800 planches et cartes en noir, les deux volumes, prix régulier, \$18.00, \$15.00 véritable aubaine. Nouveau Larousse Illustré, complet par le Larousse mensuel illustré, 13 volumes plus une table générale, reliés en toile, fers spéciaux, 12 1/2 x 10 1/2, innombrables illustrations en noir et en couleurs. Tous les faits, les hommes, les idées depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours. Oeuvres de références la plus complète indispensables à tous, prix très avantageux. Régulier \$110.00, spécial \$100.00.



au pays qu'à l'étranger, est celui qui a l'épaule légère, le côté long, le dos bien garni de viande, le rein et la croupe bombés, le jambon bien développé et qui est d'un fini moyen uniforme. Naturellement les éleveurs de progrès se sont efforcés de produire de porcs et ils ont si bien réussi que le porc à bacon aujourd'hui, d'un type approuvé, fournit à peu près tout ce que le marché désire et c'est aussi une machine à lard fort économique.

Il est essentiel que les porcs canadiens soient du type voulu pour que leur viande puisse soutenir avantageusement la concurrence qui lui est faite sur les marchés du monde. Heureusement, ce type fournit aussi un produit idéal pour le commerce de détail dans les villes canadiennes. Les "fiches" Wiltshires que l'on trouve dans le porc à bacon, permettent de vendre à l'étranger, au plus haut prix du marché, tout le bacon que nous pouvons exporter. Il en résulte ainsi une demande régulière et un bon débouché au Canada même.

## LA CONDUITE DES CHEVAUX

Les lignes suivantes, extraites du Laboureur de la "Croix du Dimanche", de Paris, ont leur place en tout pays civilisé: "Nous sommes convaincus que beaucoup de chevaux ne deviennent rétifs et méchants que parce qu'on les a trop brutalisés. Qui de nous, passant dans une rue, n'a vu un cheval attelé à une trop lourde charge, refusant d'avancer, le charretier craint, jurant, donnant quelques coups de fouets timides, interdit par les défenses du cheval qui rue et recule: à ce moment, le charretier devrait corriger. Enfin le cheval prenant son courage à quatre pieds, tire à plein collier; alors, le charretier, au lieu de cesser de le battre, redouble ses coups sur la bête sans défense; il passe sa colère sur elle. Dans le moment où il devrait encourager son cheval, il se crève de coups et il ne cesse de le battre que quand ses bras tombent de fatigue. Le cheval traité ainsi se rappelle parfaitement que, lorsqu'il a fait un effort pour partir, il en a été récompensé par des coups, et, une autre fois, pour rien au monde il ne voudra défaire ses épaules soient lisses, compactes,

se jusqu'au poids moyen de 200 livres, présente à l'abatage une viande dédale. Les truies portières du type à bacon sont généralement prolifiques et bonnes mères; elles élèvent de grosses portées. Il est informé de huit à dix porcs chacun, car les porcs sevrés reviennent moins cher et les cultivateurs peuvent finir et vendre la portée entière en une expédition. Les truies portières, pour le troupeau de reproduction doivent avoir quatorze trayons bien placés, et appartenir à une famille qui s'est montrée avantageuse.

l'habituer petit à petit à mener des charges de plus en plus lourdes, les laisser reprendre haleine lorsqu'il s'arrête et ne le corriger que lorsqu'il fait preuve de mauvaise volonté, mais en règle générale ne le traiter qu'avec douceur, et le cheval qui ordinairement, n'est vieux que par l'éducation, ne demande pas mieux que de faire un bon travail pour nous.

"A l'écurie, si le cheval cherche à mordre et à tuer, soyez convaincu que c'est un cheval nerveux qui a été battu et qui vous considère comme son ennemi. Cherchez à vous en faire un ami: donnez-lui quelques mords-cœurs de sucre, quelques caresses, et le cheval bien vite s'apprivoisera; il ne vous considérera plus comme un instrument fait pour le faire souffrir et se laissera facilement approcher sans défense, car cet animal n'est pas méchant, et ce sont les plus souvent les mauvais traitements administrés à faux qui le portent à se défendre et à devenir méchant."