

LA DOULEUR



Frictionnez avec le liniment Minard. Il pénètre, enlève l'inflammation et calme la douleur.

Contre névralgie, maux de reins, rhumatismes, etc.



Achetez la Mélasse en quantité

LA Mélasse, peut être préparée en paquets, mais non sans sacrifier de sa saveur et de sa valeur bien-faisante.

De sorte que la véritable Mélasse **Extra Fancy** des Barbades ne se vend qu'en quantité seulement.

C'est la seule manière de lui conserver sa saveur exquise et son riche contenu de fer et de vitamines.

Votre foyer mérite la meilleure! Insistez pour avoir la véritable Mélasse **Extra Fancy** des Barbades.

LES BONS EPICIERS LA VENDENT

14F



PANIER AUX LETTRES

L.-P., St-Jean.—Nous avons déjà publié plusieurs fois des recettes pour aider à préparer la chaux. Nous ne pouvons toujours pas les répéter indéfiniment. Nous référons notre correspondant au numéro du 5 juillet 1928, du Bulletin de la Ferme.

Pourriez-vous me dire si les animaux sont parfois gauchers.—P. M., St-Sauveur.

Rép. C'est assez difficile à dire d'une façon positive. Il semble cependant démontré que quelques animaux sont gauchers. Les perroquets saisissent et tiennent leurs aliments au moyen de la patte gauche. Les lions saisissent et frappent leur proie de la patte gauche.

Un observateur fait cependant cette remarque: Avant échangé une poignée de main et de patte avec des perroquets, il a trouvé qu'on peut les habituer à devenir soit gauchers, soit droitiers, selon qu'on leur présente la droite ou la gauche. Si on présente le doigt droit au perroquet, il le serre avec la patte gauche, et c'est le contraire qui se passe quand on offre le doigt gauche.

La camomille a-t-elle quelque vertu curative? M. R., St-Flavien.

Rép. Tout le monde connaît la camomille et ses fleurs séchées que vendent les herboristes; généralement, on ne la prend pas au sérieux, on ne la considère que comme pouvant faciliter le sommeil. En réalité, c'est un médicament fort utile. L'infusion obtenue en versant une pinte d'eau bouillante sur douze à quinze têtes de fleurs, est à la fois tonique et excitante, elle augmente notablement les forces digestives de l'estomac et peut se prendre fort avantageusement à la fin du repas. C'est aussi un antispasmodique, un vermifuge, et enfin un fébrifuge, au moins dans les fièvres intermittentes peu graves.

Réponse à J. S., St-Martin.—Il s'est fait beau coup d'argent en cette industrie, aujourd'hui commercialisée. Mais comme toute industrie, l'élevage du renard comporte des risques. Il y en a qui réussissent bien, d'autres moins bien. Un certain nombre y perdent leur latin et leur argent.

Réponse à J.-G., La Sarre.—Nous envoyons votre lettre à M. Masson, chef de la section des pêcheurs, à la Coopérative Fédérée de Québec, 130 rue St-Paul, Montréal, qui communiquera sans doute avec vous.

Réponse à C. B.—Vous obtiendriez les renseignements désirés en vous adressant à M. Hector Authier, Amos.

T. R., Lemesurier.—Nous transmettons votre lettre au Bureau des détectives, qui prendra action s'il le juge à propos.

Hôtel-Dieu de Joliette.—Adressez-vous à la Coopérative Fédérée, 130 St-Paul Est, Montréal, pour faire effectuer les changements nécessaires.

B. F., Cap St-Ignace.—Voici la recette demandée: Prenez six livres de cassis, dix-huit chopines d'eau. On prépare un vin de cassis avec deux gallons de gadelles noires que l'on écrase et que l'on fait tremper dans un gallon et demi de vin de Port. Après trois ou quatre semaines, on coule en pressant fortement, on sucre et on filtre. Ce vin est employé comme astringent et tonique dans les diarrhées, faiblesse d'estomac, etc.

En voici une autre: Prenez un gallon de cassis, écrasez-les, ajoutez un gallon d'eau, une pinte d'alcool en esprit, on met du sucre au goût, on laisse tremper le tout ensemble durant l'espace de quatre ou cinq jours; on le coule ensuite et on le met en bouteille. En cas de diarrhée, cette liqueur est excellente.

Vous pouvez aussi faire un bon vin de cassis à bien meilleur compte. Voici: Prenez un gallon de cassis, écrasez-les, ajoutez un gallon d'eau, deux livres de sucre, laissez fermenter, coulez, puis mettez en bouteille.

Pour le vin de cerises, il faut écraser les noyaux, ajouter clou de girofle, cannelle et sucre au goût. On laisse macérer pendant trois jours en remuant de temps en temps et quand la liqueur s'est clarifiée, on la met en bouteille.

Pour le vin de cerises à grappes: Vous mélangez ensemble trois gallons d'eau bouillie refroidie, un gallon de cerises à grappes, et 8 livres de sucre granulé; laissez fermenter pendant 40 jours en remuant légèrement de temps en temps. Embouteillez et laissez au repos quelques mois avant d'en servir. Les cerises cerasées donnent un goût de noyau très agréable. Le récipient pour la fermentation devra être recouvert d'un coton, plus ou moins, suivant la grandeur de l'ouverture.

Nous ne connaissons point la recette du vin de saupareille. Si quelqu'un nous la communiquait, nous la publierions avec plaisir.

A propos, nous ferons remarquer que nous ne pouvons tout savoir, tout connaître. C'est pour quoi nous sommes parfois obligés de laisser certaines questions sans réponses. Nous avons la meilleure volonté du monde, mais nous ne pouvons renseigner que dans la mesure de nos connaissances, qui sont loin d'être universelles.

Economise tes instants
Car les heures que Dieu nous donne
Seules sont des trésors constants;
Une seule avarice est bonne:
C'est l'avarice de son temps.

Les femmes les plus heureuses, comme les nations les plus heureuses n'ont pas d'histoire.

— Sans mon chien, je pourrais bien mourir de faim.
— Comment cela?
— Mais oui. Je l'ai déjà vendu six fois, et il m'est tellement fidèle qu'il est toujours revenu à la maison!

Si vous avez des animaux ou n'importe quoi à vendre, ne perdez pas votre temps à chercher un acheteur. Mettez une petite annonce dans le "Bulletin de la Ferme". C'est infallible.

Nos Services aux Cultivateurs

Encaissement des chèques de buannerie:

Encaissement de coupons, débetures, billets, traites et tous autres effets négociables:

Prêts sur billets.

Escompte de bon papier de commerce:

Affaires traitées par correspondance.

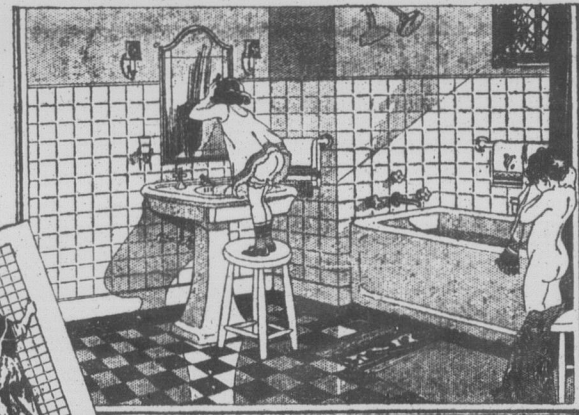
La Banque considère comme strictement confidentielles toutes les transactions de ses clients.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siège Social: - Montréal

"ASBESTOSLATE" NEWTILE

(MARQUE DE COMMERCE ENREGISTRÉE)



Ce n'est plus un luxe, — c'est une économie

Des murs immaculés et luisants en belles nuances permanentes de blanc, bleu, crème et vert!

Ces tuiles sont faites en fortes feuilles rigides 48" x 48" et 48" x 96"; ne contenant rien que du ciment Portland et de la fibre d'amiante, les nouveaux murs sont à l'épreuve du feu, permanents, sanitaires et ne peuvent ni craquer, ni se contourner, ni se fendre.

Les tuiles "NEWTILE" en feuilles de 48" x 48" et de 48" x 96" sont installées à bien meilleur marché que les tuiles ordinaires et le coût initial est moindre.

"NEWMARBLE," ayant exactement les veines et l'apparence du marbre naturel, — marbre blanc verdi-antique italien avec veines bleues, noires et or, etc., en feuilles de 48" x 72".

Installation simple et économique.

Ecrivez pour le livret

ASBESTOS MANUFACTURING CO.

LIMITED

754 SQUARE VICTORIA MONTREAL, Que.

Planches Linabestos à l'épreuve du feu "Asbestoslate" (bardeaux rigides d'amiante), etc. 17

ADMINISTRATION ET

Abonnement payable en Canada—Excepté cité de Québec et pays étrangers Pour les Sociétaires de la C. F. F. de Québec et Société des Jardiniers-Mar

Tarif des annonces 15c. la ligne classifiée 25 mots, 50 sous plus un sou par mot additionnel de 25 mots; minimum, 50 sou

Pour abonnements et annonces "Bulletin de la Ferme", L'Imprimerie la Couronne, (Édifice Guille Case postale 129.—Tél. 2-42

Volume XVI—Henri

Cultivateur

De partout, la particularité officielle, on escor de blé et une aug céréales.

Ce sera donc u qui compensera po ne s'avilissent pas des prix, c'est inél qui se sont, cette

Sans doute, c' devrait en profiter sans son travail ar la terre n'aurait ri

Théoriquement: prix. Mais souve de pouce à la bal consommateur lu ou tel produit, esc le moins cher poss

A leur point ont raison. Mais vue social et chr suffisants pour as lui permettre de v tive. Les années mauvaises et ram elles devraient lui permettre de fair

Si une récolt pauvre récolte, le ingrate et l'on ve des campagnes, q de déplorer un m de l'enrayer. Ma in médiat et ne s

Le cultivateur que favorable au produits; il peut peuvent provoqu espérer que le C verser dans le so ca. Il ne doit do ces prix justes et tion: c'est de do coopération. Is ces du marché e la coopération, i sera sûr d'obteni

Si le grand rasser de cet e meilleurs intérêt coopération peu collectivité, ils c tive régionale, e ils s'empresserai

Cultivateur par les manigan vos produits au ple, ne confier à la moins bonne, pas avec votre que vous édifier