



cinéma vétérinaire

A.-E. BÉDARD, M. V.
aux consultations

E. L.—J'ai une jument qui est
restée maigre et possède un
gré les fortes rations que je lui
fais engraisser. Je doute un peu
de blancs.

Plusieurs causes peuvent occasion-
ner, entre autre, les mauvaises
digestions, un grand nombre de
vous pourrez utiliser la prépara-

perose 1 once
diane en poudre 1 once.

en 12 paquets et en donner un
la portion.

P.—J'ai une jument de 4 ans
e printemps dernier. Elle était
nant elle est devenue grasse et
une santé, mais elle a une sorte de
corps un peu partout, ça ressemble
ne qui forment ensuite une gale,
vers.

Unent du même âge qui semblait
veille, et le lendemain, elle avait
e poil humide toute la journée,
frais et le grand vent) elle ne res-
sille, piétinant et nait (pas fort)
riez-vous me dire de quelle ma-
mes juments, et que me conse-
irez?

Jeigner un remède pour les vers,
chez-vous les capsules Rawleigh
tre les vers, je vous recommande
vante:

Poudre 1 once
1 once.

en 12 paquets et en donner un
la portion.

s, il faudra les nettoyer avec
assécher, et les toucher avec d-

Unent paraît souffrir de coliques
nt être dues à des vers. A tout
ra ajouter à sa ration une ouille-
asse, matin et soir.
la capsule Rawleigh, je n'ai pas
faire l'analyse, par conséquent,
recommander.

outons et veaux
r le marché

de la page 217)

La terre qui devrait être
saturée et qui n'aurait
peut-être être labourée,
s prix du blé baissent, il
essayer autre chose. Cet
est pas un cultivateur;

Un cultivateur, mais il ne
espère que le jeune hom-
tique que nous considé-
d'hui mettra son argent
r en faire un bon place-

Les prix sont avantageux
a mieux faire que de je-
ne après la poignée et de
onner parce que les prix

sous une autre forme
un autre milieu ce
pas moins identique
nous vous avons déjà
On pourrait dire qu'il
harmonie qui charme
s peut-être parce que
de plus loin.

F.F.

fate de cuivre (déhy-
s finement moulu); 80
maux éteinte; 8 livres
de chaux.—Bulletin
ctes qui nuisent à
ministère de l'Agricul-

os de sauterelles

ministère de l'Agriculture
nis essaie actuellement
ppât pour les sauterel-
mélasse est remplacée
le dans le mélange de
enic. On dit que ces
s ne se détériorent pas
ement que la mélasse
conservation. Au
a trouvé que l'appât
ec de l'eau attire beau-
ctes parce que les sau-
ent à boire en man-

SECTION FEMININE

Au Parc des Champs de Bataille

Connaissez-vous une plus jolie promenade que celle qui longe le
fleuve d'où nous vient en été une brise rafraîchissante?

Lorsque le temps est clair, c'est une série de paysages qui retient
l'œil et le caresse. Autour de chaque clocher, c'est un village différent
qui nous apparaît. Dans le lointain, c'est le pont de Québec et, tout
auprès, la flèche élançée de l'église de Sillery; puis, sur la côte lévisienne,
c'est St-Romuald, c'est St-Henri; en face de nous, c'est l'hospice de
St-Joseph de la Délivrance, sur les vitres duquel le soleil couchant
allume des reflets d'incendie.

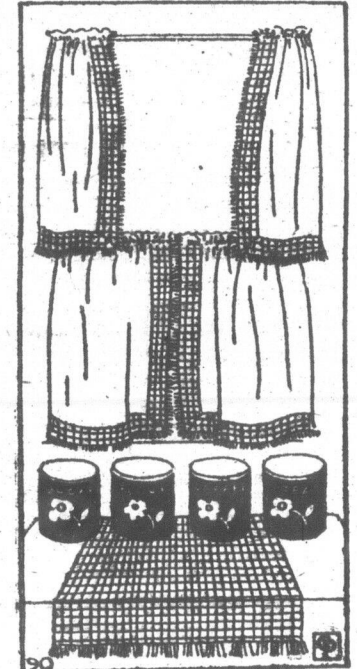
Sur le fleuve, c'est la variété des vaisseaux qui le sillonnent, depuis
le puissant transatlantique, le vapeur Montréal avec ses ponts couverts
de voyageurs, les bateaux qui font le service des campagnes avoisinan-
tes, la voile d'une goélette ou d'un yacht et jusqu'au canot automobile
que le bruit de son moteur empêche de passer inaperçu.

Tout cela se succède comme les pellicules d'un film, mais c'est un
spectacle reposant que nous recommandons à ceux qui sont fatigués de
contempler les teintes grises de l'existence. Les coloris ne manquent
pas et toute la gamme des verts s'étale entre le gazon, les arbrisseaux
et les arbres à tenter le pinceau d'un peintre.

Les automobilistes viennent y respirer l'air du soir; mais il serait
aussi appréciable au balancement d'un bon cheval, et la manière idéale
c'est de se promener à pied, afin d'avoir le temps d'admirer chaque
détail. L'on peut se reposer à l'aise sur les bancs que l'on voit le long des
talus ou, accoudé sur le bastion, on peut lire à loisir l'expression de notre
loyalisme exprimé par Lord Grey: "De bon vouloir, servir le roi".

L'on pourrait méditer également sur la grande épopée dont ces
champs furent jadis le théâtre. La vie de nos pères et leurs combats
héroïques nous donneraient du courage pour la lutte mesquine de l'exis-
tence que nous menons souvent à contre-cœur.

COUSINE AVETTE.



Si vous voulez transformer votre sui-
sine, vous pouvez faire des rideaux en
mousseline avec une bordure à carreaux
de la couleur qui domine, ne craignez pas
d'employer le rouge, le jaune, l'orangé.

Avec des boîtes vides de biscuits ou de
café que vous conserverez, vous pourrez
les décorer également et vous en servir
pour le thé, café, sucre, farine où elles
sont petites pour les différentes épices
dont vous vous servez.

Bons résultats

"J'ai obtenu de bons résultats du
Novoro du Dr. Pierre", écrit Mme Z.
de Champlain de Bay City, Mich.,
"Mon estomac fonctionne beaucoup
mieux, je puis manger tout ce que je
désire sans ressentir de douleurs, et je
dors beaucoup mieux. Je ne voudrais
pas être sans Novoro dans la maison".
—A cause de ses effets excellents sur
les procédés de la digestion et de
l'élimination cette médecine herbeuse
recommandable est devenue le remède
de famille le plus populaire. Si vous
ne pouvez pas l'obtenir dans votre
voisinage, écrivez au Dr. Peter
Fahmy & Sons Co., 2501 Washington
Blvd., Chicago, Ill.
Livré exempt de douane au Canada.

La plantation du rosier

Lorsque vous recevez de nouveaux
rosiers, ne laissez jamais sécher les raci-
nes avant de les planter. Ouvrez le
paquet, plongez les racines des rosiers
dans de l'eau pour les y laisser pendant
quelques heures ou enfouissez la plante,
racines et branches, dans de la terre
humide pendant quelques jours. L'un
ou l'autre de ces moyens rendra aux
tiges l'humidité qu'elles ont perdue pen-
dant l'hiver.

Les rosiers thé hybrides doivent être
plantés à environ 18 pouces d'espace-
ment; les hybrides remontants, de deux
pieds et demi à trois pieds, les rugosa
hybrides, les rosiers mousseux et les
autres espèces rustiques à végétation
vigoureuse, à environ quatre pieds d'es-
pacement. Il est nécessaire de rabattre
fortement et de planter les rosiers assez
profondément pour que le point d'union
entre le sujet et la greffe soit à deux ou
trois pouces au-dessous de la surface du
sol, car si le point d'union est à la sur-
face ou près de la surface, l'exposition au
soleil durcit le bois et empêche la libre
circulation de la sève, et c'est là un gros
inconvenient, car il est essentiel que la
pousse soit forte et vigoureuse. Les
rosiers exigent une abondance d'humidi-
té, et l'on fera bien de tenir la surface
su sol meuble à partir du printemps jus-
qu'à la mi-été. Après chaque pluie il
faut sarcler ou ratisser la roseraie en
laissant la surface assez meuble. Pen-
dant une sécheresse, s'il est nécessaire
d'arroser les rosiers il faut toujours
gratter et ameublir le sol après avoir
arrosé. Il vaut mieux arroser copieuse-
ment de temps à autre que de faire des
arrosages légers et répétés.

Cuisine de chez-nous

Dans "Les Secrets de la bonne cuisine" de Sœur
Sainte-Marie Edith, on trouve une foule d'excellen-
tes manières de préparer les légumes et de les con-
sommer d'appétissante façon. En voici quelques-
unes que nous recommandons aux maitresses de che-
nous:

Aubergines au four:—Coupez le dessus de l'aub-
ergine et saupoudrez de chapelure de pain. Ajon-
tez beurre, sel et poivre. Faites cuire à four modéré
—350°—jusqu'à ce que tendre.

En escalopes:—Poser des couches alternées d'aub-
ergines cuites et coupées en petits cubes et de
saucé au fromage, dans une terrine à pâte et cuire

à four modéré—350°—jusqu'à ce qu'elles soient
dorées—20—minutes environ.

Betteraves frites:—Tranches des betteraves cuites
et faites les frire au beurre ou encore tranches
des betteraves cuites, trempez-les dans une pâte
à rissoles et faites frire dans la graisse chaude—
375°.

Blé-d'Inde à la crème:—Ajoutez 1½ tasse de
lait, 1 œuf battu, 2 tasses de blé d'Inde réduit en
purée, 3 c. à soupe de farine de blé d'Inde, 1 c. à thé
de sel à 2 c. à soupe de piment vert, cuits dans 2 c.
à soupe de graisse de bacon. Cuissez au four dans
une terrine, à four modéré—350°—jusqu'à ce que
le mélange soit ferme.

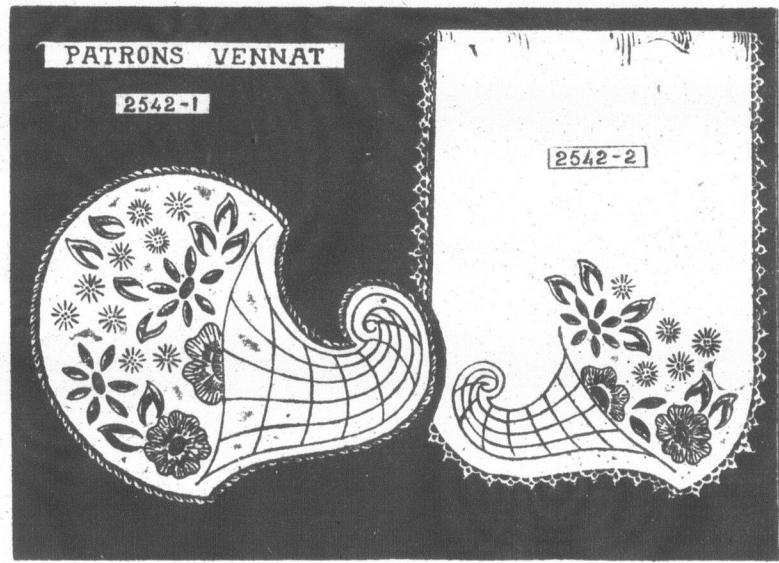
Bouilli sur l'égis:—Plongez le blé-d'Inde frais
cueilli moins de 3 hrs auparavant dans de l'eau
bouillante. Si le blé-d'Inde est très jeune, laissez
bouillir à gros bouillon pendant 5 minutes seule-
ment. Une cuisson trop prolongée dans l'eau salée
durcit le blé-d'Inde. Si le blé-d'Inde est plus vieux,
il lui faudra 10 minutes de cuisson.

Les "Bleus"

Transforment certaines femmes
affables en femmes emportées.
D'autre prennent le Composé
Végétal, dès qu'elles sentent
venir les "bleus". Il raffermirait
les nerfs... contribue à tonifier
le système général... leur
donne plus de vigueur... plus
de charme.

Le COMPOSE VEGETAL
de LYDIA E. PINKHAM

La broderie est un agréable passe-temps



No 2545—Garniture de Boudoir très artistique "La Corne d'Abondance". La corne brun doré,
glantines roses, grandes marguerites jaune pâle ou blanche, petites marguerites rose et bleu, avec cœur
jaune. Feuilles vertes.

Grand coussin et chemin, chacun à tracer 25c, perforé 50c, au fer chaud chacun seulement 35c
chaque. Etampé sur coton jaune broadcloth, chemin de 18 x 54 pes 55c, coussin dessus et dessous 39c.
Sur satin noir—ou superbe toile écru chemin 85c, coussin dessus seul 60c, avec dessous 85c. Sur beau
satin noir chemin \$1.25, coussin dessus seul 90c avec dessous \$1.25.

Bourrure en kapok, forme spéciale pour le coussin 85c. Soie pour les 2 morceaux environ 90c.
chenille de velours français environ \$2.00.

Catalogue Général de Broderie 20c. Album de Layette (300 Modèles 15c.
Abonnez-vous à Notre Revue Mensuelle de Broderie et Musique 12c seulement par an.

BULLETIN DE LA FERME, Casier 159, St-Roch, Québec.

UN PLEIN DÉ
DE
DY-O-LA
SUFFIT POUR PLUSIEURS VÊTEMENTS

La DY-O-LA est une véritable
teinture à l'aniline dont la force est
remarquable. Pour nuancer les
sous-vêtements délicats, il suffit d'en
mettre quelques grains dans l'eau
de rinçage. Vous mettez plus ou
moins de DY-O-LA selon l'intensité
de la teinte que vous désirez obtenir.
Vous pouvez ainsi très facilement
nuancer les articles les plus divers
—dessus de lit, rideaux, toiles,
vêtements, etc. Un court bouillage
rend toutes les couleurs DY-O-LA
lavables.

DY-O-LA teint ou nuance soie, rayon,
coton, laine, toile ou tissus mélangés.
C'est son invariable qualité qui la rend
si populaire. Prix, 10c.

TEINTURE
DY-O-LA

TEINT
DANS L'EAU BOUILLANTE

NUANCE
DANS L'EAU FROIDE