



LETON  
ne Pressé, Paris. Ceux  
nt prendre un abon-  
els n'ont qu'à envoyer  
5, rue Bayard, Paris

la douce tâche qu'il s'é-  
il y demeurait constam-  
Mme Revel savait bien  
ne était sous la garde de  
nger ne pourrait l'attein-  
fait tuer plutôt, avan-  
soit ose toucher à Line  
u mal.  
œur aimant de Line s'é-  
ns la joie, sous cette  
se. Elle chérissait Jean  
e, le considérant absolu-  
il eût été tel, en effet.  
entre Jean et Raymond  
peu à peu. Cependant,  
elle n'arrivait à s'établir  
enfants. Raymond aurait  
par se laisser gagner par  
caractère de Jean s'il  
gie de se soustraire à la  
tence de René Granier.  
ent, le prestige de celui-ci  
s'accroître aux yeux de  
ils du maire était main-  
toute l'année scolaire,  
ge de Lauvière, où Ray-  
saisit toujours que trois  
Quand René revenait un  
imanche ou pour les va-  
nant dans son bel uni-  
tons dorés, le képi liseré,  
e, la cigarette aux lèvres,  
tion parmi ses anciens car-  
regardait d'un air pro-  
ymond était flatté d'être  
en ami par un personnage  
et. Aussi les vacances qui  
pays le vaniteux colle-  
les redoutées par Line et  
oyaient avec peine s'éf-  
es jours toute l'heureuse  
les avaient réussi à recon-  
œur du trop faible Ray-

né se rencontraient rare-  
s temps. René avait essayé  
tront son adversaire du pré-  
lui pardonnait pas, il ne  
rait jamais la correction  
qu'il en avait reçue ni  
du bain forcé qui l'avait  
pardonnait moins encore  
en toutes choses que cha-  
à reconnaître. Mais l'atti-  
de Jean lui avait fait com-  
celui-ci ne se laisserait pas  
trait se défendre. Lâche,  
ont presque toujours le  
changea de tactique et  
got, comme il le nomma  
aigreur, une guerre  
hypocrisie. Il n'est pas de  
u'il n'inventât et racontât  
ent contre lui. Les calom-  
erides ne lui coûtaient gué-  
l'avait réussi à faire perdre  
de l'estime que les uns ou  
étaient à Jean, il en éprou-  
mauvaise.

n souvent tenté ses louches  
uprés de Line et de sa mère  
le constater qu'il ne réussis-  
anler leur confiance en celui  
rait comme son ennemi per-  
rait pas la perfidie de René  
et, à l'occasion, ne se gê-  
r lui manifester l'indigna-  
égout qu'elle lui inspirait.  
essayait le plus souvent de  
depuis, surtout, que Ger-  
à l'instigation de René,  
ment adomesté, lui intro-  
dispute avec le fils Gran-

SCIATIQUE  
ez bien avec de l'eau  
de la surface endolorie.  
appliquez abondance de  
ard en frictionnant et  
ous vous sentirez mieux!

NIMENT  
PHE DE LA DOULEUR  
NARD



**ÉCARTEZ  
L'HUMIDITÉ!**

**Prolongez la  
DURÉE!**

**Conservez le  
LUSTRE!**

tout cela avec



**Cet excellent cirage à triple  
fonction imperméabilise  
vos chaussures, préserve le  
cuir et donne aux chaussures  
un poli brillant et durable,  
le tout en une seule opéra-  
tion. Il coûte bien peu et  
rapporte beaucoup en sur-  
croît de durée et de con-  
fort; en outre, il accentue in-  
commensurablement l'élé-  
gance de votre apparence.  
Les chaussures bien cirées au  
"Nugget" durent beaucoup  
plus longtemps et vous éparg-  
nent ainsi de l'argent.**

**POLI À CHAUSSURES  
NUGGET**

Il y a une nuance de "Nugget"  
pour chaque genre de chaussure

Si c'est du "kid" blanc, conservez-le  
blanc avec le



NETTOYEUR DE  
"KID" BLANC NUGGET

SECTION FEMININE

**L'hivernage des  
Dahlias**

Par D. J. MACLEOD, Laboratoire fédéral  
de campagne de pathologie végétale,  
Frédéricton, N. B.

Il se perd souvent de belles variétés  
de dahlias à cause des maladies qui se  
développent pendant l'hivernage de  
cette plante. On peut cependant éviter  
ces pertes ou, du moins, les réduire dans  
une grande proportion en prenant tous  
les soins nécessaires pour l'arrachage et  
la conservation des racines. Les essais  
qui ont été conduits par le Service de  
la botanique de la Division des fermes  
expérimentales fédérales l'ont démon-  
tré. Dès que le dahlia a atteint tout son  
développement et cesse de pousser, il  
commence à emmagasiner des maté-  
riaux dans ses racines pour l'avenir.  
La quantité de matériaux ainsi déposés  
dans les racines varie suivant la saison,  
la localité et la variété. Lorsque la  
plante a atteint tout son développe-  
ment, il faut la couper et soigneusement  
arracher les racines avec une fourche-  
bêche. N'arrachez jamais les racines  
en tirant sur la tige; évitez l'emploi de la  
bêche ordinaire, ces pratiques peuvent  
causer des blessures qui rendent les  
racines très sujettes aux attaques des  
maladies qui produisent la pourriture.  
Retournez la motte de racines la tête  
en bas pour que la tige puisse s'égoutter  
et laissez-la sécher pendant deux ou  
trois heures, surtout si le sol est mouillé.  
Il n'est pas nécessaire d'enlever la terre  
qui adhère aux racines, surtout si la  
motte a été parfaitement séchée. Mettez  
les racines dans un endroit à l'abri des  
gèlées mais où il ne fait pas trop chaud,  
parce qu'elles se ratatineraient. Nous  
avons obtenu de bons résultats en con-  
servant les racines à une température  
de 35 à 45° Fahrenheit. Nous nous  
sommes servis de mousse de sphagnum  
pour emballer les racines et nous l'avons  
trouvée très satisfaisante. Cette mousse,  
parfaitement séchée à l'air, absorbe  
une bonne partie de l'humidité des ra-  
cines et a empêché en même temps une  
dessiccation excessive. Les racines bien  
développées ont résisté à une tempé-  
rature plus haute que celles qui n'étaient  
encore qu'imparfaitement formées. Les  
racines bien formées ont survécu à des  
températures variant de 65 à 70° Fah.,  
mais ont beaucoup souffert par le sé-  
chage. Les plantes poussant de racines  
conservées à de basses températures —  
35 à 45° — étaient plus vigoureuses que  
celles venant de racines conservées à  
60 et 70°. Il y avait aussi moins de pour-  
riture molle ou sèche dans les racines  
bien développées, conservées à une tem-  
pérature haute ou basse. Quelles que  
soient les conditions d'entreposage, les  
racines doivent être examinées de temps  
à autre pendant l'hiver. S'il fait trop  
sec, il faut ajouter de l'eau à la mousse.  
S'il y a des signes de pourriture, enlevez  
les racines pour les mettre dans un en-  
droit plus sec. Les variétés de choix  
sont en général plus sensibles à la pour-  
riture dans les conditions artificielles  
de conservation; elles exigent donc plus  
d'attention que les autres.

**Un des meilleurs  
cocktails**

Le retour de la saison des tomates  
nous rappelle que le cocktail de tomates  
canadiennes a conquis les îles britan-  
niques dans toutes les expositions où  
les produits canadiens étaient présentés.  
La tomate en effet étanche parfaitement  
la soif, elle aide l'assimilation des ali-  
ments plus riches et accroît la résistance  
du corps aux rhumes, à la pneumonie,  
et à tous les fléaux de ce genre.  
La tomate est surtout utile pour les  
enfants dont elle stimule la croissance  
normale. Quoi qu'il en soit, le cocktail  
de tomates canadiennes s'est fait bien  
voir à cause de la simplicité de sa fabri-  
cation et de son goût exquis. Ce cock-  
tail est fait de jus de tomates auquel  
on ajoute de petites quantités d'épices  
au goût, comme le clou de girofle, les  
quatre épices, la cannelle et le poivre  
rouge, complétées par les quantités  
nécessaires de sel et de sucre.  
Voici comment on s'y prend pour faire  
le jus: on écrase légèrement les tomates  
avec un pilon à pommes de terre, on les  
met dans une chaudière recouverte

**Date de cueillette des  
pommes Fameuses**

Par L. C. YOUNG, Surintendant adjoint,  
Station expérimentale, Frédé-  
ricton, N. B.

Depuis quelques années la pomme  
Fameuse mollit ou blettie, ou en d'au-  
tres termes se décompose prématuré-  
ment dans l'entrepôt. L'amollissement  
du cœur (Core flush), le type le plus  
commun de décomposition rencontré  
dans cette variété, est devenu si général  
dans certains districts qu'il constitue  
aujourd'hui un grave problème com-  
mercial.  
La Station expérimentale de Frédé-  
ricton, N. B., étudie actuellement ce  
problème sous plusieurs aspects. Elle a  
fait un essai de cueillette sur cette va-  
riété en 1933 pour voir si la phase de  
maturité où se trouve la pomme au  
moment où elle est cueillie a quelque  
rapport avec ce type de décomposition  
en entrepôt. Des pommes Fameuses sur  
différents arbres ont été cueillies à cin-  
quante dates différentes, à intervalles d'une  
semaine. Les pommes de la première  
cueillette étaient tout à fait vertes,  
celles de la cinquième cueillette beau-  
coup trop mûres, et celles de la troisième  
étaient à peu près à la phase de maturité  
à laquelle les pommes Fameuses sont  
généralement cueillies au Nouveau-  
Brunswick. Des échantillons représen-  
tatifs de chaque cueillette ont été  
examinés à intervalles d'un mois pen-  
dant tout l'hiver, le dernier examen a  
été fait au commencement d'avril.

Quelques observations intéressantes  
ont été faites au cours de cet essai.  
La couleur des pommes laissait beau-  
coup à désirer à la première cueillette,  
puis elle s'est améliorée d'une façon  
assez régulière jusqu'à la quatrième.  
La grosseur des fruits a augmenté égale-  
ment jusqu'à la quatrième cueillette.  
En ce qui concerne le goût, dans les  
examens de novembre et de décembre,  
les pommes de la cinquième cueillette  
étaient de beaucoup les meilleures,  
celles de la première les moins bonnes,  
tandis que les autres venaient entre les  
deux.  
Les pommes de la cinquième cueil-  
lette paraissaient très belles, et cepen-  
dant, elles avaient développé un cœur  
très aqueux; de 65 à 90 pour cent des  
fruits étaient affectés sur les différents  
arbres. Ce cœur aqueux a disparu pen-  
dant la conservation sans laisser d'effets  
nuisibles apparents. En fait, d'une  
façon générale, les pommes de la cin-  
quième cueillette se sont mieux conser-  
vées que toutes les autres; il y a eu  
moins de cœur mou dans ces fruits que  
dans les autres.  
En vue de ces observations, qui ne  
doivent être considérées que comme  
préliminaires puisqu'elles n'ont duré  
qu'une année, il semble qu'il n'y ait  
rien à gagner à cueillir la Fameuse plus  
tôt qu'on le fait généralement. On sacri-  
fie beaucoup en ce faisant à la couleur,  
à la grosseur, à la qualité et à l'appar-  
ence générale, sans gagner d'avantages  
correspondants dans la conservation.  
Lorsque la cueillette est retardée, on  
court le risque de perdre beaucoup de  
pommes qui tombent de l'arbre, à

qu'on laisse sur le poêle jusqu'à ce que  
le contenu soit presque arrivé au point  
d'ébullition. Lorsque ce point est  
atteint, on passe le jus à travers un  
tamis pour enlever la peau et les graines.  
Cette opération doit se faire rapidement,  
sans perte de temps, parce que l'exposi-  
tion à l'air réduit la valeur nutritive du  
jus. On remet le jus dans la chaudière  
après l'avoir coulé et on le chauffe en-  
core une fois jusqu'au point d'ébulli-  
tion puis on en remplit les bouteilles  
qui ont été tenues chaudes. On remet  
les bouteilles bouchées dans l'eau bouil-  
lante pendant quelques minutes — 2 mi-  
nutes pour les petites bouteilles et 4 ou 5  
pour les grandes.  
Les conserves de tomates faites au  
moyen de l'embouteillage au froid sont  
idéales pour faire du jus pendant l'hiver.  
On met pour cela les tomates soli-  
dement dans des boîtes en fer blanc  
propres ou dans des bocaux à large  
ouverture, on y ajoute 2 cuillerées à  
thé de sel, on pose le couvercle sur les  
contenants et on plonge ceux-ci dans de  
l'eau chaude. Faites bouillir l'eau et  
tenez-la bouillante pendant 25 minutes.  
Enlevez les contenants de l'eau, finissez  
de les boucher et laissez-les refroidir.

**Ne pouvait coudre  
un bouton**

**Ses mains étaient paralysées  
par le rhumatisme**

Elle pensait même un temps perdre  
l'usage de sa main droite. Mais une  
merveille s'opéra; grâce aux Sels Krus-  
chen, et elle redevenit mieux.  
"J'étais vraiment mal", écrit-elle.  
"De fait, je ne pouvais plus vaquer aux  
travaux du ménage, tellement j'avais de  
rhumatisme dans les bras et les mains.  
Je ne pouvais dormir la nuit et je crai-  
gnais même de perdre l'usage de la main  
droite. Je ne pouvais rien tenir dans  
cette main et ne pouvais même pas cou-  
dre un bouton. Mon bras était comme  
mort. On me conseilla de faire l'essai de  
Kruschen, et, en moins de trois semaines  
il s'était opéré un grand changement.  
J'ai continué le régime et, maintenant,  
je dors bien, grâce au soulagement que  
m'a procuré Kruschen". Mme J.H.  
Deux des ingrédients contenus dans  
les Sels Kruschen ont la propriété de  
dissoudre les cristaux d'acide urique qui  
causent les douleurs rhumatismales.  
D'autres ingrédients favorisent l'élimi-  
nation, par le canal naturel, de ces cris-  
taux dissous.

moins que l'on ne soit prêt à faire deux  
cueillettes de cette variété.  
Nous ne recommandons donc pas, au  
point où nous en sommes, de faire de  
changements radicaux dans la date de  
cueillette des pommes Fameuses.

Le meilleur pour Bébé et pour Vous  
**Savon  
Baby's  
Own**  
10¢ en Cartons  
Individuels

**GRATIS! GRATIS!**  
Magazine illustré mensuel consacré à la Bro-  
derie et à la musique, contenant les modèles les  
plus nouveaux, leçons sur les arts domestiques,  
dernières créations musicales et théâtrales,  
aussi diverses attractions.  
Ce Magazine vous sera envoyé chaque mois  
pendant un an, sur réception de 12¢ pour payer  
les frais de poste. Envoyez à:  
**RAOUL VENNET**  
3770-3772 ST-DENIS  
MONTREAL

**QUAND VOTRE FILLE  
DEVIENT FEMME**  
La plupart des  
jeunes filles, dans  
l'adolescence, ont  
besoin d'un toni-  
que et régula-  
teur. Donnez le  
Composé Végé-  
tal de Lydia E.  
Pinkham à votre  
fille, pendant les  
quelques pro-  
chains mois. Enseignez-lui comment  
préserver sa santé à cette période  
critique. Elle vous en remerciera  
quand elle sera épouse et mère heu-  
reuse et en santé.  
En vente dans toutes les pharmacies  
**LE COMPOSÉ VÉGÉTAL DE**  
*Lydia E. Pinkham*