



MINISTÈRE FEDERAL DE L'AGRICULTURE

Les prix du foin et de la paille sur les marchés domestiques le 21 septembre, 1934, sont:

QUÉBEC:—

Foin de mil, No 1	.....	\$16 50
Foin de mil, No 2	.....	15 00
Foin de trèfle No 1	.....	11 75
Foin de trèfle No 2	.....	11 00
Paille d'avoine	.....	11 75

MONTREAL:—

Foin de mil No 2	.....	\$12 00 à \$13 00
Foin de mil No 3	.....	10 00 à 11 00
Foin de trèfle mêlé, No 1	.....	11 00
Foin de trèfle mêlé, No 2	.....	10 00 à 10 50
Foin mêlé	.....	7 00
Paille d'avoine	.....	10 00 à 11 00

TORONTO:—

Foin de mil No 1	.....	\$20 00
Foin de mil No 2	.....	18 00 à 19 00
Foin de mil No 3	.....	16 00 à 17 00
Foin de trèfle mêlé	.....	17 00 à 18 00
Paille de blé	.....	10 00
Paille d'avoine	.....	8 00 à 9 50

Votre cheval TOUSSE-T-IL? Évitez le SOUFFLE. Donnez-lui ANTI-TOSSA. Le meilleur remède connu. Par poste 85c. Pour toute autre maladie, consultation gratuite. Écrivez-nous. The General Veterinary Drugs, Ltd., Hull, Qué. Établi en 1899.

LE "BULLETIN DE LA FERME."

est imprimé par "LE SOLEIL", Limitée, Cinq St-Vallier et de la Couronne, Québec

FOIN ET PAILLE

Prix courants au 28 septembre sur les marchés canadiens et américains

ONTARIO CENTRE:—

Foin de mil No 2	.....	\$18 00 à \$20 00
Foin de trèfle No 2	.....	18 00 à 20 00

LA VALLÉE DE L'OUTAOUAIS:—

Foin de mil légèrement mélangé de trèfle, la tonne	.....	\$14 00
----------------------------------------------------	-------	---------

ONTARIO NORD:—

Les cotes du foin de mil, No 2 sont:		
Cochrane, la tonne	.....	\$12 00
New-Liskard, la tonne	.....	\$15 00 à 16 00
Ville-Marie, la tonne	.....	14 00
Verner, la tonne	.....	16 00

CHARLOTTETOWN:—

Foin de mil, No 1	.....	\$18 00 à 20 00
Foin de mil, No 2	.....	\$18 00 à 20 00

HALIFAX:—

Foin de mil, No 1	.....	\$20 00 à \$21 00
Foin de mil, No 2	.....	20 00 à 21 00
Paille	.....	\$12 00

NEW-YORK:—

Foin de mil, No 1	.....	\$24 00 à \$25 00
Foin de mil, No 2	.....	22 00 à 23 00
Foin de mil et de trèfle mêlés, No 1	.....	24 00
Foin de mil et de trèfle mêlés, No 2	.....	23 00
Paille de blé	.....	\$13 00 à \$14 00
Paille d'avoine	.....	13 00 à 14 00

Marché ferme

Le marché du foin fut plutôt actif aujourd'hui. Toutefois, les prix n'accusent guère de changement. Les prix de la paille de blé et de la paille d'avoine sont sans changement malgré la stagnation du marché.

CHICAGO:—

Foin de mil, No 1	.....	\$29 00 à \$30 00
Foin de mil, No 2	.....	26 00 à 28 00
Foin de mil, No 3	.....	21 00 à 24 00
Foin de trèfle mêlé	.....	24 00 à 27 00
Foin de trèfle	.....	22 00 à 24 00
Foin de luzerne, 2ème coupe, No 1 et No 2	.....	25 00 à 27 00
Autres catégories	.....	20 00 à 24 00
Foin de prairie, No 1	.....	26 00 à 27 00
Foin de prairie No 2	.....	24 00 à 26 00

Arrivages:—Le 26 septembre 1934—Foin de mil et foin de mil et de trèfle mêlés et foin de graminées mêlés.—10 wagons.—Luzerne, 2 wagons, foin de prairie 3 wagons.

Paille de blé	.....	\$8 00 à \$9 00
Paille d'avoine	.....	8 00 à 9 00
Paille de seigle	.....	11 00 à 12 00

Arrivages:—

Graine de mil, tel qu'au sortir de la batteuse, le 100 liv. sur la voie à Chicago	.....	\$16 50 à \$17 50
Graine de trèfle rouge, valeur nominale du 100 liv. au sortir de la batteuse	.....	15 00 à 19 75
trèfle d'Alsik	.....	17 00 à 23 00

Plantation d'automne

Peupliers, Pommiers, Framboisiers, Conifères. Pour le printemps prochain: Pommiers, Pruniers, Poiriers, Cerisiers. 30 familles d'arbres en 82 variétés approuvées. Représentants demandés partout: villes, villages et campagnes.

ARTHUR V. GADBOIS, Pépiniériste, Rougemont, P. Q.

En écrivant, s.v.p., mentionnez le Bulletin de la Ferme

BOSTON:—

Foin de mil, No 1	.....	Pas d'offre.
Foin de mil, No 2	.....	\$25 50 à \$26 00
Foin de mil légèrement mélangé de trèfle No 1	.....	25 00 à 26 00
Foin de mil légèrement mélangé de trèfle No 2	.....	23 00 à 24 00
Foin mêlé, No 1	.....	24 00 à 25 00
Foin de mil moyennement mélangé de trèfle No 1	.....	25 00 à 26 00
Foin de mil moyennement mélangé de trèfle No 2	.....	24 00 à 24 50
Foin de mil fortement mélangé de trèfle No 1	.....	24 50 à 25 50
Foin de trèfle No 1	.....	25 00 à 25 50
Foin de trèfle No 2	.....	24 50 à 25 00
Foin de luzerne, première coupe	.....	30 00
Foin de luzerne, deuxième coupe	.....	Pas d'offre.

Marché ferme, actif et arrivages considérables.

L.-P. CLICHE, Service des Marchés.

Le Succès est avec les Teintures Diamond

Les ménagères savent depuis qu'elles sont sûres d'obtenir du les Teintures Diamond qu'avec les teintures Diamond contiennent plus grande quantité de matière colorante. C'est pourquoi les Diamond sont si souvent, plus riches! Pas de barriolages, ni creux—vous la beauté que le monde peut donner à vos robes et à vos décorations de nœuds, les couleurs permanentes font bouillir. Et quand vous désirez de jolies teintes pâles, sans brouillard, jouez les nouvelles Teintures Diamond. Dans tous les magasins, 15 so

Diamond

FAITES EN CANADA Meilleures parce que plus pures anilines

Nouvelle recette cuire le pain

Il se vend une nouvelle levure de fabrication du pain. Cette levure se trouve dans un endroit sec.

Elle permet une fermentation au plus heures suivant la quantité employée. La levure plus de pâte sure et gâchée, en fermentation continue, le pain, vous laissez tout net jusqu'à la cuisson.

Recette sera envoyée avec plaisir sur réception de 30 cents pour envoi et transport, en s'adressant à J. M. rue St-Gabriel, Montréal.

Conservation de pomme

Par R. W. ARENGO-JON, expérimentale centrale, Ott

Le jus de pomme, ou le jus de pomme est l'un des plus sains et des plus agréables de tous les jus de fruits. Une excellente boisson, très facile à faire à la maison, et qui fait également une boisson excellente pour les sorbets glacés, etc.

Il faut savoir d'où vient la pomme que l'on désire. S'il vient d'une presse qui n'a pas été soignée, il n'a pas un goût agréable et il est aussi plus difficile à conserver. Mettez le jus frais dans un récipient en verre ou dans un récipient en métal. Laissez-le reposer pendant dix minutes. Enlevez ensuite le jus par-dessus le liquide qui s'est accumulé en vous servant d'une pissette.

Si vous vous servez de bocaux, remplissez-les jusqu'à la moitié du jus froid, et posez le couvercle dessus. Mettez ces bocaux dans un récipient en métal, dans un bain-marie à l'eau, et recouvrez-les d'un couvercle. Chauffez l'eau lentement jusqu'à ébullition et tenez-la à cette température pendant dix minutes pour les pintes. Enlevez les bocaux, bouchez-les par-dessus et essayez-les pour voir s'ils sont bons.

Si vous vous servez de bouteilles, chauffez d'abord l'eau à 110°F. Remplissez les bouteilles avec le jus jusqu'à deux pouces de la bouchure, bouchez-les immédiatement, puis mettez les bouchures dans un récipient en métal, dans un bain-marie à l'eau, et recouvrez-les d'un couvercle. Chauffez l'eau lentement jusqu'à ébullition et tenez-la à cette température pendant dix minutes, les pintes pendant dix minutes, et les gallons pendant dix minutes. Vous pourrez les laisser dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment refroidies.

Le cidre doux conservé dans des bouteilles laisse un sédiment, mais peut être évité en le versant avec précaution. Les essais conduits au laboratoire de la centrale, Ottawa, ont montré que les variétés Rufus, Winter, Baldwin, Mavis, et Spyl, et un mélange de Black Horse, sont excellentes pour la fabrication du cidre doux.

T'a pas ?



Dites simplement — "Bière" BLACK HORSE Dawes, S.V.P.