



d'automne
 miers, Framboisiers, Pruniers, Poiriers, 10 familles d'arbres approuvées. Représentées partout: villes, villages.
BOIS. Pépiniériste.
 ont, P. Q.
 mentionnez le Bulletin de la Ferme

Pas d'offre.
 \$25.50 à \$26.00
 25.00 à 26.00
 23.00 à 24.00
 24.00 à 25.00
 25.00 à 26.00
 24.00 à 24.50
 24.50 à 25.50
 25.00 à 25.50
 24.50 à 25.00
 30.00
 Pas d'offre.
 L.-P. CLICHE,
 Service des Marchés.

Le Succès est assuré avec les Teintures Diamond!

Les ménagères savent depuis longtemps qu'elles sont sûres d'obtenir du succès avec les Teintures Diamond qu'avec les autres. Les Teintures Diamond contiennent une plus grande quantité de matière aniline colorante. C'est pourquoi les Teintures Diamond sont si souvent, plus vivantes et riches! Pas de barriolages, ni ternissures. Assurez-vous la beauté que les Teintures Diamond peuvent donner à votre garde-robe et à vos décorations de maison pour les couleurs permanentes foncées par le bouillage. Et quand vous désirez obtenir de jolies teintes pâles, sans bouillir, employez les nouvelles Teintes Diamond. Dans tous les magasins, 15 sous.

Diamond Dyes

FAITES EN CANADA
 Meilleures parce que plus riches en pures anilines

Nouvelle recette pour cuire le pain

Il se vend une nouvelle levure sèche, pour la fabrication du pain. Cette levure se conserve indifféremment dans un endroit sec.

Elle permet une fermentation aussi rapide que six heures suivant la quantité employée. Avec la levure plus de pâte sûre et gâtée. Plus de pain, en fermentation continue. Après chaque pétrin, vous laissez tout net jusqu'à la prochaine fois.

Recette sera envoyée avec échantillon libéral sur réception de 30 cents pour couvrir emballage et transport, en s'adressant à J. Martineau, 419, rue St-Gabriel, Montréal. B.F.

Conservation du jus de pomme

Par R. W. ARENGO-JONES, Ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ont.

Le jus de pomme, ou le cidre doux, est l'un des plus sains et des plus économiques de tous les jus de fruits. C'est une excellente boisson, très appréciée à la maison, et qui fait également une boisson excellente pour les punchs, les sorbets glacés, etc.

Il faut savoir d'où vient le jus de pomme que l'on désire conserver. S'il vient d'une presse qu'on laisse aigrir ou moisir; il n'a pas un goût aussi bon et il est aussi plus difficile à stériliser. Mettez le jus frais dans une jarre vernie ou dans un récipient émaillé et laissez-le reposer pendant douze heures. Enlevez ensuite le jus par-dessus le sédiment en vous servant d'un siphon ou d'une pissette.

Si vous vous servez de bocaux à conserver, remplissez-les jusqu'au bord avec du jus froid, et posez le couvercle par-dessus. Mettez ces bocaux remplis de jus sur un faux-fond, dans une bouilloire à laver, et recouvrez-les d'eau froide. Chauffez l'eau lentement jusqu'à 170°F., et tenez-la à cette température pendant dix minutes pour les chopines et quinze minutes pour les pintes. Enlevez alors les bocaux, bouchez-les parfaitement, et essayez-les pour voir s'ils coulent.

Si vous vous servez de bouteilles ou de cruches, chauffez d'abord le jus à 110°F. Remplissez les bouteilles de ce jus jusqu'à deux pouces du dessus et bouchez-les immédiatement. Servez-vous de bouchons et de capsules pour boucher les cruches d'un gallon. Stérilisez en mettant dans de l'eau qui a à peu près la même température que les bouteilles et qui est ensuite chauffée lentement jusqu'à 170°F. Tenez les chopines pendant dix minutes à cette température, les pintes pendant quinze minutes, et les gallons pendant trente minutes. Vous pourrez laisser les bouteilles dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment refroidies pour être touchées.

Le cidre doux conservé de cette manière laisse un sédiment, mais que l'on peut éviter en le versant avec soin.

Les essais conduits au Laboratoire des produits de fruits de la Ferme expérimentale centrale, Ottawa, ont démontré que les variétés Rufus, Ribston, Scott Winter, Baldwin, Mavis, Russet, Nonpareil, et un mélange de Ben Davis et Spy, sont excellentes pour la fabrication du cidre doux.

LE NOTRE FEUILLETON

LE PARIGOT

Par J. GEYNET

Publication autorisée par la Bonne Presse, Paris. Ceux de nos lecteurs qui désiraient prendre un abonnement à ces romans bi-mensuels n'ont qu'à envoyer 24 francs à "La Bonne Presse", 5, rue Bayard, Paris.

— Comment! juste au moment où Jean allait commencer à lui rendre vraiment service, on voulait le lui enlever! Voilà comment on entendait le récom-penser d'avoir, pendant près de trois ans, nourri, habillé, entretenu pour rien un enfant, de s'être privé de quelques petits services qu'il aurait pu rendre pour l'envoyer à l'école!... Non! jamais il ne consentirait à cette combinaison-là. Jean était bien suffisamment instruit. Il gagnerait tout aussi bien sa vie sous la blouse d'un paysan que sous le veston d'un monsieur... Son père, après tout, n'était qu'un ouvrier...
 — Devant cette fureur déchainée, l'instituteur se hâta de battre en retraite, et tandis que Mme Revel essayait de raisonner son mari, Line, terrifiée, s'enfuit à la recherche de Jean qui avait disparu.
 Elle le retrouva au fond du pré qui dévalait derrière la ferme. Accroupi dans l'herbe, la tête dans ses mains, il pleurait silencieusement.

— Oh! Jean! tu pleures! Est-ce que vraiment tu aurais voulu partir, nous quitter? Jean, qu'est-ce que nous deviendrions sans toi?

— Line, je serais parti mais pas pour longtemps, et je serais revenu souvent vous voir... J'aurais appris beaucoup de choses et j'aurais pu, après, gagner beaucoup d'argent!

— Mais, Jean, tu n'as pas besoin de gagner beaucoup d'argent, nous en avons bien assez comme ça!

— Line, tu es trop petite encore, tu ne peux pas comprendre!... René Granier me reproche tout le temps d'être à la charge de ton père et de manger le pain des autres! Si je faisais mes études, je pourrais, après, devenir riche et rendre à tes parents ce qu'ils ont fait pour moi.

— Oh! ce René, je le déteste! C'est toujours lui qui te fait de la peine! Laisse-le dire, c'est un menteur que personne ne croit!... Jean, si tu partais j'en aurais tant de chagrin que je tomberais malade!

Et la fillette éclate en sanglots.

— Line! Angéline! je t'en supplie, ne pleure pas! Tu sais bien que je ne peux pas te voir pleurer!... Je resterai, je te le promets... là! Es-tu contente?

— Oh! oui, Jean, je suis contente!

Et Line, souriant à travers ses larmes, attache sur son ami un regard de reconnaissance.

Et Jean resta à la Chênevière.

La question de savoir si on accepterait ou refuserait la proposition de l'inspecteur fut discutée à plusieurs reprises entre les Revel et l'instituteur. Finalement, vu le désir exprimé par l'enfant lui-même, il fut décidé qu'il resterait pour un an encore au moins au Moustier. Il profiterait des cours de l'école du soir que l'instituteur allait organiser cet hiver. M. le curé lui prêterait des livres; ainsi il continuerait à s'instruire sans priver la Chênevière de son travail. L'année prochaine, à pareille époque, la question serait de nouveau examinée.

Elle le fut, mais sans plus de succès.

Jean, à mesure qu'il grandissait, se rendait de plus en plus indispensable à la ferme. A quatorze ans, il faisait presque le travail d'un homme. Et ce qui, à part lui, surprenait Germain Revel, malgré le goût toujours très tenace de l'enfant pour l'étude, il accomplissait son travail journalier, non par manière d'acquiescement et pour se débarrasser, mais avec goût, avec amour même. Il aimait chacun des champs, chacun des prés de la Chênevière; il aimait les troupeaux, les boeufs, les vaches, les chevaux, tous les animaux qu'il soignait diligemment et traitait toujours avec douceur. Il s'intéressait passionnément aux différentes phases de l'exploitation de la ferme.

— La campagne, a dit Ernest Hello, ressemble au sanctuaire de Dieu et ce sanctuaire ne s'ouvre pas au premier venu!

Le paysan, lui, n'entre-t-il pas de plein droit dans ce sanctuaire réservé, dont il est en quelque sorte le prêtre? C'est la vie des champs, elle aussi, a son cycle liturgique, avec ses grandes divisions, appelant ses élus à de solennelles

fonctions au rite immuable: les semailles, la fenaison, la moisson, les vendanges... Puis le long repos de l'hiver où l'âme, comme le corps, et la terre, se recueillent, se retirent, pour l'effort nouveau que demandera la saison prochaine.

Le paysan est moins insensible qu'on le croit à la poésie qui se dégage des durs labeurs sous lesquels son corps succombe parfois de lassitude, mais dont son âme sent obscurément l'austère noblesse.

Douée d'une sensibilité exquise, l'âme de Jean Verly était plus apte qu'aucune autre à enregistrer, avec ses moindres nuances, la beauté, où qu'elle se trouvât. Un coucher de soleil, un beau clair de lune, le chant d'un oiseau, la vue d'une fleur diaprée par la rosée suffisait à l'emplir d'émerveillement. L'approche et le retour de chaque saison nouvelle étaient attendus par lui comme une fête magnifique à laquelle Dieu lui-même le conviait.

Mais il gardait jalousement en lui, avec une sorte de pudeur, les enthousiasmes qui le grisaient. Line en était la seule confidente.

Et c'est ainsi qu'à son insu même il développait l'intelligence et le goût de la nature en sa petite amie, qui avait pris l'habitude de ne voir que par ses yeux à lui et de n'aimer que par son cœur.

Germain Revel éprouva un soulagement extrême lorsque Jean déclara, d'une voix qui tremblait un peu, qu'on ne devait plus parler pour lui ni de bourse ni de lycée; son désir était de rester à la Chênevière.

Cette décision de l'enfant, c'était les larmes de Line, encore, qui l'avaient provoquée.

— Que deviendrai-je si tu pars? avait-elle redit à Jean.

— Mais, Line, avait-il répondu, le cœur gros, essayant de plaisanter, ne serais-tu pas contente de me voir revenir aux vacances avec un bel uniforme comme René Granier?... et je t'assure que moi je ne serais pas le dernier de ma classe, comme on dit qu'il l'est toujours.

— Je ne veux pas que tu aies un uniforme comme René... moi, je trouve que c'est bien laid!

Les sanglots convulsifs de la petite fille avaient fait s'écrouler tous ses beaux rêves dorés. Puisque Line le voulait, il resterait un paysan, il ne quitterait pas la Chênevière.

Pauvre Jean! il devait regretter souvent son généreux sacrifice, mais peut-être ne le fit-il jamais plus amèrement que le jour où, en sa présence, Germain et Claudine Revel eurent une conversation qui devait bouleverser et briser son cœur.

Perdit 10 liv. en deux mois

Put encore maigrir à 50 ans

Voici une lettre qui prouve qu'il n'est pas nécessaire de tolérer l'embonpoint, même si on a atteint l'âge de 50 ans:

Après avoir atteint l'âge de 50 ans, je me mis à engraisser beaucoup trop, ma digestion allait mal et j'eus des attaques de rhumatisme. Je pris des sels ordinaires et autres remèdes, mais aucun ne me fit un bien durable. C'est alors que je me décidai à essayer les Sels Kruschen. Bientôt, je me sentis différent, plus vigoureux, mieux portant — mon énergie revint, le rhumatisme me quitta et, à ma grande surprise, au bout de deux mois, j'avais perdu 10 livres. Je mangeais plus copieusement, cependant, car ma digestion s'était beaucoup améliorée.

W.H.G.

Les nombreux sels vivifiants de Kruschen stimulent les fonctions organiques de plusieurs façons différentes. L'estomac, le foie et le rein profitent immédiatement de ces effets bienfaisants. Le sang est purifié, rafraîchi et vivifié. Vous éprouvez un regain d'énergie physique et mentale; vous oubliez bientôt indigestion, rhumatisme et dépression. Vous vous sentez une toute autre personne.

Line venait d'avoir quatorze ans. On était à la fin de l'automne.

— Dis donc, la Claudine! fit Germain Revel entrant dans la cuisine au fond de laquelle, près de la porte ouverte de sa chambre, Jean était occupé à réparer un outil.

— Eh bien?... interroge Claudine affairée autour du fourneau.

— Je crois que le moment serait bien choisi pour nos projets au sujet de Line. Elle a quatorze ans. C'est une belle fille, sûr! Mais un peu plus d'instruction ne lui nuirait pas... Nous avons fait le sacrifice de sortir le Raymond pendant quatre ans, que même cela ne lui a pas servi à grand chose; mais n'importe, il serait juste de faire pour Line comme pour son frère.

à suivre

Demandez à la Mère— elle le sait.

La mère a pris ce remède avant et après la venue des bébés. Cela lui donnait plus de force et d'énergie, quand elle était nerveuse et épuisée... L'a maintenue en santé pendant la durée de l'âge critique. Rien d'étonnant qu'elle le recommande.

Le COMPOSE VEGETAL de LYDIA E. PINKHAM

La broderie est un agréable passe-temps

No 1220 Couvre-lit "Le Troubadour et la Châtelaine". Délicieux dessin. Dame robe rose avec courants jaune et mauve, page gros bleu garni jaune. Boucle rose, fleurs de toutes les couleurs.
 Etampé sur meilleur coton jaune Wabasco 2 x 2 1/2 verges \$1.49, 2 1/4 x 2 3/4 vgs \$2.10. Sur coton blanc fini toile 2 x 2 1/2 vgs \$1.98. Nous recommandons spécialement pour la broderie l'emploi du superbe coton perlé M. F. A. Environ \$1.05.

Catalogue de broderie 20c. album de Layette 15c. Abonnez-vous à notre Revue Mensuelle de Broderie et de Musique 12c seulement par an.
BULLETIN DE LA FERME. Casier 139, St-Roch, Québec.

