



SECTION FEMININE

Le train de nuit

Vous arrive-t-il le soir, au moment de vous endormir, d'entendre tout à coup un grand cri qui déchire l'espace? C'est le train de nuit qui passe et dont la locomotive comme une grosse bête hâletante fait des efforts pour traîner sa longue suite de wagons.

Puis, le mouvement s'accélère, le monstre a repris des forces et fuit dans la campagne vers sa destination habituelle, vers des gares aux noms connus où il dépose les individus qui se succèdent sans se rassembler, où il reprend d'autres inconnus pour les porter ailleurs.

Même à ceux qui sont bien tranquilles dans leur lit, le train qui passe parle de voyages et suggère des adieux ou rappelle des absents.

Que de choses il a vues dans sa course quotidienne, que de rencontres il a faites au coin du bois obscur, par des nuits sans lune, que de paysages il a pu admirer le long du fleuve aux eaux tranquilles, que de maisons hospitalières il a aperçues le long de sa voie!

Est-il triste, est-il joyeux le train qui passe dans la campagne, qui traverse les villes, qui s'attarde dans les parcs, ou n'est-il pas plutôt semblable à notre humeur de la couleur du temps.

Cousine AVETTE.

Un vingt-quatre

C'est mai des gloires de la Vierge: moi de poésie! de douceur! de renouveau! du vert! des ors de soleil rajeuni! des fleurs! des ondes bruissantes.

La brume est rose des ondolements de branches chargées de pétales odorants: des fruits en perspective! Au bec des oiseaux zébrant l'air de leur vol pressé, des éléments de demeures prochaines: un enivrement d'amour!

L'air est saturé de senteurs neuves s'enlevant vers de blancs nuages posés en motifs ajourés sur le bleu lavé du paradis.

Fête au ciel serait-il?... Dollard, et sa cour en li-se?... Victoria, la Grande en réjouissance?... Le jour de l'Empire?... le salut aux Grands Morts?...

C'est jour de fête. Ce matin, l'atmosphère surchargée secoue des ailes impatientes: un peu d'eau est tombé: "S'il pleut à sept heures..."

Et le soleil reparait aussitôt en son dolman de gloire rayonnante, semait son inépuisable richesse au désir des mortels réjouis: l'œil admire; la bouche fait silence! le cœur met une sourdine au rythme d'un tic-tac endiablé... et... —N'entendez-vous?...

Le sang se glace: c'est toujours le même effet de douche inattendue...

De l'autre côté de la rivière: un Riche-lieu au ruisseau de rubis des souvenirs patriotes, à la vieille église qui si bien fait accueil à ses enfants: des glas... des glas! un corbillard! une foule émue!...

Comme un effet d'écho, mais réalité navrante, au cœur des délaissés, chez la voisine de face, une humble chapelle qui ne compte guère que quelques années d'existence paroissiale tout un cortège à la suite d'un vieillard qui fut un honnête homme! des glas! encore des glas! des funérailles modestes, mais un chagrin sincère; des pleurs, des sanglots que martelle le bruit tempétueux d'une digue en rage d'impuissance de rupture d'étreinte! des frissons aux feuilles, aux gorges: des soupirs repoussés.

Et voilà que l'âme vibre de toute sa ossibilité d'enthousiasme ressuscité: transmis par les ailes d'ondes radio-phoniques, un cri sature l'atmosphère d'accents merveilleux. Un cœur puissant jette par deux fois au cœur qui en tressaille, les paroles sublimes de l'œuvre par excellence de Lavallée: "Le cri d'amour, pour le Christ et le Roi..."

Entre deux sépultures jaillissait, inexinguible flambeau d'espoir en l'avenir l'immortel: "O Canada..." C'était un vingt-quatre mai.

B. L.

Station expérimentale

(Suite de la page 257)

ment pour combattre les mouches à patates.

Le premier arrosage doit se faire dès que les plantes sont de 4 à 5 pouces de hauteur et les autres seront faits à tous les 10 ou 15 jours d'intervalle suivant la température; après chaque arrosage tous les outils doivent être bien lavés.

NE RETARDEZ PAS LA FENAIISON

C'est une erreur générale, chez la plupart de nos cultivateurs d'attendre que le foin soit tout à fait mûr pour le récolter. Que de pertes ils encourrent en attendant trop tard. Ce qui compte le plus dans un aliment c'est la succulence et la digestibilité. Quand la tête du foin s'égrene, il est déjà trop tard parce qu'à cette époque le foin est dur à digérer, ayant moins de protéine, d'hydrates de carbone et de matière grasse et par contre plus de cellulose.

En le coupant à bonne heure on servira donc aux animaux un aliment contenant en plus grande quantité tous ces éléments essentiels de bonne qualité. Ce même foin sera mangé avec plus de goût et il sera mieux assimilé par l'animal qui donnera un meilleur rendement soit en lait, chair ou en travail.

Le meilleur temps pour couper le foin est lorsque le mil est en pleine floraison et que le trèfle ou la luzerne sont au début de la floraison, c'est-à-dire quand 20 à 30% des têtes sont en fleur.

EPILEPSIE ET CRISES Si vous souffrez d'épilepsie ou de crises (tomber d'un mal) ou avez des amis souffrant de cette terrible maladie écrivez pour avoir le livre de renseignements GRATUITS sur le fameux Remède EPILEX contre l'épilepsie et les crises. Adressez-le à: The All-Way Drug Co., Boite Postale 311, Québec, P.Q. Canada.



DANS LE SAC AUX RETAILLES

Avec les bouts de dentelles, des coupons de crêpe, de taffeta et d'organdie vous pouvez embellir vos toilettes sombres.

Cuisine de chez-nous

Carottes bouillies:—Les servir avec les sauces suivantes: au vin de Porto, béchamelle, au persil et au beurre, hongroise ou au citron.

Glacées:—Faites bouillir légèrement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis tranches; faites sauter au beurre; saupoudrez de cassonades et cuisez jusqu'à ce qu'elles glaçent au four. Elles peuvent servir d'entremet ou de dessert pour les enfants.

Céleri au gratin:—Posez des couches alternées de céleri bouilli et de sauce moyenne au fromage dans une terrine à pâté; saupoudrez de chapelure beurrée et cuisez à four modéré—350°—pendant 20 minutes puis, faites brunir sous les flammes si possible.

Céleri bouilli et servi avec les sauces béchamel, brunoise ou créole, est très appétissant.

Choux braisés:—Faites mijoter, c'est-à-dire, cuire, lentement dans une terrine à pâté allant au four, du chou en morceaux avec du jambon ou de la saucisse; du beurre et du vinaigre, avec de la crème sure; avec du lard salé; avec une part égale de pommes de terre tranchées dans une bonne quantité de bouillon ou des haute de côtes, (spare ribs). C'est excellent.

BOULLON DE POISSON.

Prenez la tête et la queue d'un poisson de 4 lbs, 2 c. à soupe de vinaigre, 1/2 c. à thé d'épices à marinier, 1/2 oignon, 4 c. à soupe de carottes hachées, 2 lbs de poisson cru tranché, 6 tasses d'eau froide, 1 c. à soupe de sel.

Façon de procéder: Cuisez tous les ingrédients jusqu'à ce que le poisson soit bien tendre. Passez au tamis et servez chaud avec des croûtes ou des biscuits au fromage.

RIZ.

Cuisson: On le lave; on le laisse tomber graduellement dans quatre fois sa quantité d'eau de telle façon que l'ébullition ne soit pas interrompue. La Casserole devrait être placée directement sur le poêle (Jamais au bain-marie). On laisse le riz bouillir à gros bouillon jusqu'à ce que les grains soient bien tendres ayant soin de le brasser de temps à autre à la fourchette.

MATURITE-MATERNITE AGE MOYEN

Une femme a besoin, à ces trois époques critiques, d'un remède sur lequel elle peut compter. C'est pourquoi il y en a tant qui prennent le Composé Végétal de Lydia E. Pinkham. 90 sur 100 disent: "Il m'a soulagée". Il vous soulagera aussi.

Le COMPOSE VEGETAL de LYDIA E. PINKHAM

Classifications des porcs et moutons pour le marché

(Suite de la page 257)

seulement furent classés "légers", "lourds" et "extra lourds".

Les comtés de la province de Québec dont les expéditions sont supérieures à 100 têtes pour avril, et en avance sur l'année dernière sont: Arthabaska, Brome, Chateaugay, Hochelaga, Laval, Mégantic, Missisquoi, Pontiac (comté qui tient encore la première place), Richmond, Rouville, Sherbrooke, Soulange et Stanstead.

AGNEAUX ET MOUTONS

Nos envois se sont élevés à 757 têtes en avril contre 593 l'an dernier. Depuis le début de l'année il a été expédié à Montréal, 4,149 moutons et agneaux, contre 5,654 en 1933, dans le même temps.

Il a été reçu aux cours à bestiaux 7,713 veaux du Québec, en avril, contre 7,060 l'an dernier. De janvier au 15 mai, 17,245 veaux vivants, contre 16,820 en 1933.

LE "BULLETIN DE LA FERME"

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

Station d'essai provinciale à Princeville

(Suite de la page 256)

façon pratique avec les producteurs de porcs qui veulent tirer partie de la situation assez intéressante qui sera faite aux cultivateurs qui s'appliqueront sérieusement à accélérer nos progrès en industrie porcine.

Les travaux de la Station d'engraissement de Princeville permettront sans aucun doute de vérifier l'efficacité des méthodes d'alimentation dont la diffusion parmi la classe agricole rendra des services appréciables.

FRS FLEURY.

La broderie est un agréable passe-temps

Nos 1243-1244-1245-1246.—Linges de vaisselle, délicieux dessins à broder de couleur assorties à la cuisine. A tracer les 4 modèles ensemble 35c, au fer chaud 55c, ou 20c pour 2 copies du même modèle. Perforé les 4 ensemble 75c.

Etampé sur beau tissu solide à carreaux, avec bordure à chaque bout, 3 couleurs différentes, rouge, bleu et vert, 21 x 32 pos chacun 30c, très spécial les 4 ensemble \$1.05. Coton M.F.A. pour la broderie garanti au lessivage pour chacun environ 10c.

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 158, St-Roch, Québec.

